



**Casa abierta al tiempo**  
**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA**  
**METROPOLITANA**  
**Unidad Iztapalapa**

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA**

**UNIDAD IZTAPALAPA**

**DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES**

**POSGRADO EN HUMANIDADES (HISTORIA)**

**“De la cultura gastronómica del barroco a la cultura gastronómica del  
neoclásico (1680- 1795)”**

**TESIS**  
**QUE PRESENTA**  
**ANA MARÍA PALMA TRONCOSO**

**MATRICULA. 2143801630**

**PARA OBTENER EL GRADO DE**  
**MAESTRA EN HUMANIDADES (HISTORIA)**

**DIRECTORA: DRA. MARÍA ESTELA BAEZ VILLASEÑOR MORENO**

**PRESIDENTA:**  
**DRA. MARÍA ESTELA BAEZ VILLASEÑOR MORENO**

**JURADOS:**  
**SECRETARIA. DRA. NOEMI CRUZ CORTÉS**  
**VOCAL. MTRA. MARÍA VERÓNICA ALLER DÍAZ**

**07 DE DICIEMBRE DEL 2016**

## **INDICE**

<b>Introducción</b> .....	4
---------------------------	---

### **CAPITULO I**

1.1 Antecedentes: La cultura gastronómica un enfoque histórico fruto del sincretismo.....	16
---	----

1.2 ¿El arte barroco o la cultura del barroco? .....	25
--	----

1.3 La etiqueta del antiguo régimen.....	32
--	----

1.4 La cocina del barroco a través de los tratados de gastronomía.....	35
--	----

### **CAPITULO II**

2.1 La cultura del barroco en la Nueva España .....	50
---	----

2.2 La élite novohispana y su representación en el barroco: el virrey .....	56
---	----

2.3 La gastronomía del barroco.....	61
-------------------------------------	----

2.4 El recetario de Sor Juana Inés de la Cruz, un ejemplo de gastronomía del barroco. ....	67
--	----

### **CAPITULO III**

3.1 El despotismo ilustrado base de la transformación de la gastronomía moderna del siglo XVIII. ....	79
---	----

3.2 El paulatino transito de la gastronomía del barroco a la gastronomía del neoclásico .....	86
---	----

3.3 Los Borbones se sientan a la mesa: Felipe V y Carlos III .....	92
--	----

## **CAPITULO IV**

4.1 El ocaso del barroco y el surgimiento del neoclásico en la Nueva España: cultura, política, reformas y economía. Principales influencias para la transformación de la gastronomía de la élite.....	104
4.2 Recetas, sabores y salsas: los pasos hacia la gastronomía neoclásica .....	113
4.3 Cocineros modernos .....	124
<b>Conclusiones</b> .....	137
<b>Bibliografía Específica</b> .....	142
<b>Bibliografía General</b> .....	143
<b>Documentos</b> .....	144

## Introducción

La alimentación es una actividad básica del ser humano, la cual ha sido abordada desde diversos campos de estudio.<sup>1</sup> Sin embargo, en las últimas décadas el concepto se ha ido desarrollando de tal manera, que el día de hoy, no sólo hablamos del acto de comer, como necesidad humana, sino que se han ido desarrollando conceptos que engloban un estudio histórico, social, antropológico, económico, cultural, estético e incluso sensorial. Hoy en día hablamos de gastronomía:

*... y relacionamos el sencillo acto alimentario con otras capacidades y conceptos más complejos, a través de los cuales expresamos quienes somos, qué queremos y cual es nuestro pensamiento, afectividad, emotividad, situación socio- cultural, etc.<sup>2</sup>*

La cultura gastronómica es la cocina de una nación, región o lugar, que tiene arraigo social y que es parte de la identidad de un grupo y de una época específica, ésta puede llegar a ser un elemento que permita interpretar o complementar el estudio de los fenómenos económicos, políticos, sociales y culturales, es una pieza clave para entender el proceso histórico.

Sucede con regularidad que al hablar de conceptos como el Barroco novohispano, evoquemos en la memoria la arquitectura, la pintura, la escultura o la música, que hacen referencia a esta cultura, probablemente si hablamos del paso del Barroco al Neoclásico en la Nueva España pensamos en la inauguración de la Real Academia de San Carlos en 1781, como una institución que le da la bienvenida a la

---

<sup>1</sup> La Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) ha realizado gran cantidad de estudios sobre sociología y antropología de la alimentación.

<sup>2</sup> Almudena Villegas Becerril, *Manual de Cultura Gastronómica*, España, ALMUZARA, 2008, p. 13.

modernidad, a la Ilustración y al nuevo estilo artístico.<sup>3</sup> Esta institución marca la pauta mediante la cual la sociedad de aquel momento transitó y asimiló una nueva ideología, pero dentro de los palacios del virreinato este proceso se había filtrado con mucha fuerza a través de las cocinas, de las recetas, de los utensilios y del servicio introducido por los gobiernos de los Borbón. Por ello entender el paso de la gastronomía del Barroco a la gastronomía del Neoclásico permitirá ampliar nuestra visión de los hechos históricos como parte de un conocimiento global. En este estudio trataremos de desarrollar las características de estas dos etapas poniendo énfasis en el paso entre un tipo de gastronomía a otra, esto no se dio de manera rápida u absoluta, fue un cambio paulatino que se vera con la introducción de ingredientes y platillos, y la sustitución de otros muchos.

Mi estudio se desarrollará en la Nueva España a partir del año de 1680 fecha en la que se ha datado uno de los escritos más importantes de la gastronomía novohispana, el recetario del convento de San Jerónimo,<sup>4</sup> donde podemos analizar los platillos que comienzan a darle forma a la gastronomía del barroco, este hecho no significa que aquí comenzó esta gastronomía, es el referente para entender la misma en la alta sociedad novohispana. Consecutivamente el estudio recorrerá todo el siglo XVIII para explicar la introducción paulatina de los elementos de la gastronomía del neoclásico. El estudio concluirá en el año de 1795, fecha del ultimo documento que encontré sobre los cocineros franceses. A partir de esta fecha comenzó a romperse la

---

<sup>3</sup> Taibo, Paco Ignacio, *Encuentro de dos fogones*, México, Planeta, 2012, p. 103.

<sup>4</sup> Libro de cocina. Convento de San Jerónimo, selección y transcripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz, paleografía, presentación. y epílogo. de Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente, Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, 1996 (Visiones y tentaciones, I).

diferencia entre la gastronomía criolla y la gastronomía del Neoclásica, dando forma a la nueva gastronomía mexicana.

Cabe resaltar que el estudio de la cultura gastronómica ha emergido lentamente, debido a ello existe poca bibliografía sobre el tema, en las siguientes líneas mencionare algunos trabajos. Entre los más destacados se encuentra el libro *Saber del sabor. Manual de Cultura gastronómica*, de Almudena Villegas,<sup>5</sup> el cual resulta muy útil para iniciar esta investigación ya que pone en claro conceptos teóricos que relaciona con la historia, la sociología y la antropología.

Entre las investigaciones sobre la gastronomía europea que pueden contribuir a este trabajo se encuentra el artículo *La alimentación en la corte española del siglo XVIII*, de María de los Ángeles Pérez,<sup>6</sup> estudio que nos explica los cambios de la alimentación de la corte de los Austrias a la corte de los Borbón en España:

*Dejando aparte los gustos personales, sobre la tradición española de la época de los Austrias se impuso la cocina francesa, derivado del origen francés de la dinastía... el gran modelo para toda la Europa de la época.*<sup>7</sup>

También menciona los ingredientes, recetas, platillos y servicio que se utilizaron en la corte española, lo que nos permite notar claramente, a través de la gastronomía, el cambio de dinastía, este texto fue de suma importancia para mi, pues a través de este estudio pude realizar las comparaciones pertinentes entre la gastronomía española y la gastronomía de la Nueva España.

---

<sup>5</sup> Almudena Villegas Becerril, *Saber del Sabor. Manual de Cultura Gastronómica*.

<sup>6</sup> María de los Ángeles Pérez Samper, *La alimentación en la corte española del siglo XVIII en Cuadernos de Historia Moderna*, Barcelona, Universidad de Barcelona, 2003, p.153- 197

<sup>7</sup> *Ibidem*, p. 154

En este mismo línea el texto *Ilustrados y Románticos. Cocina y sociedad en España. Siglos XVIII y XIX*, de Lorenzo Díaz<sup>8</sup> nos explica en que se basó la alimentación de los Borbón, los usos y costumbres de los mismos y una gran cantidad de platillos: “En España, con la ascensión de los Borbones al trono en el siglo XVIII la olla podrida pasa de ser un plato aristocrático a ser un plato popular.”<sup>9</sup> Queda claro, que en la cocina, algunos platillos seden el paso a otros en harás de la modernidad que comienzan a promover los Borbón.

Ambos textos, me permiten entender el contexto mundial, es decir que el cambio que se dio en España influyó directamente en el cambio gastronómico de la Nueva España.

Par el caso de México, se han realizado pocos estudios sobre cultura gastronómica, la mayoría de las referencias se reducen a la transcripción de recetarios antiguos, listas de ingredientes o menciones generales sobre la cocina mexicana. Los antropólogos y los sociólogos han estudiado más de cerca el fenómeno y los han interpretado a partir de sus disciplinas y sobre todo para rescatar las tradiciones de la cocina. En el ámbito histórico, los estudios son reducidos, se presentan en orden cronológico las investigaciones en torno a México ya que esto nos permite vislumbrar como se fue construyendo el conocimiento respecto a este tema y los vacíos temporales.

---

<sup>8</sup> Lorenzo Díaz, *Ilustrados y Románticos. Cocina y sociedad en España siglos XVIII y XIX*, Madrid, Alianza Editorial, 2005, 188 p.

<sup>9</sup> *Ibidem*, p. 122

Uno de los primeros libros que se interesaron en el tema fue Salvador Novo, que con su texto *Cocina Mexicana*<sup>10</sup> realiza un esbozo muy general sobre la cocina mexicana, donde enaltece los ingredientes y productos oriundos de esta tierra, sin hacer hincapié en ningún elemento especial, es un texto poético sobre preparaciones: "... pasta de azúcar cocida y estiradas en barras muy delgadas y retorcidas. Retorcidas como las columnas las columnas salomónicas del Barroco."<sup>11</sup> No hay una interpretación ni análisis porque no es el objetivo del texto, pero es de los primeros que dan cuenta de la importancia de la gastronomía.

A mediados del siglo XX Josefina Muriel escribió *Conventos de monjas en la Nueva España*<sup>12</sup> este trabajo no es específico sobre cultura gastronómica, sin embargo es sumamente importante ya que explica la función de las monjas en el mundo novohispano y su participación en la cocina: "Entre las cosas que las hicieron más notables se cuenta su cocina, famosa por los exquisitos dulces, bizcochos y tostadas para enfermos que en ellas se hacían."<sup>13</sup> No debemos olvidar que para la cocina del barroco el papel de estas mujeres es fundamental pues de su cocina emergen las más grandes creaciones de la época.<sup>14</sup>

Uno de los grandes textos que estudia a la gastronomía, dándole sentido histórico es *Entre Gula y templanza* de Sonia Corcuera,<sup>15</sup> en el cual, la autora

---

<sup>10</sup> Salvador Novo, *Cocina Mexicana: Historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 2010, 339 p.

<sup>11</sup> *Ibidem*, p. 48

<sup>12</sup> Josefina Muriel, *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, Jus, 1995, 590 p.

<sup>13</sup> *Ibidem*, p. 155

<sup>14</sup> No hay que olvidar que el primer recetario novohispano fue realizado por Sor Juana Inés de la Cruz.

<sup>15</sup> Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, UNAM, 1981, 261 p.

reflexiona sobre el acto de la alimentación como un acto consiente e ineludible para el estudio de las sociedades:

*Cierto, el hecho de comer no es por sí mismo tema para una investigación histórica; pero no menos verdadero que se vuelve tal en la medida que el historiador otorga sentido e intencionalidad al acto humano de comer.*<sup>16</sup>

Otra de las aportaciones que hace Sonia Corcuera es que contextualiza como es vista la gula y la templanza desde la época prehispánica, hasta el siglo XIX, toca de manera parcial el tema de la gastronomía del barroco y la gastronomía del neoclásico, ya que no es su tema de estudio, sin embargo, menciona ingredientes, platillos, recetas y banquetes de la época, importantes para el estudio que deseamos elaborar.

Uno de los libros que realiza grandes aportes al tema, reúne a varios especialistas y ofrece diversas interpretaciones sobre la gastronomía es *Conquista y Comida*, que coordina Janeth Long,<sup>17</sup> el cual, aunque trabaja específicamente el siglo XVI, nos permite analizar documentos hasta antes no conocidos.<sup>18</sup> Tanto el texto de Corcuera, como el de Long mencionan que ya existen ciertos platillos barrocos, pero no se detienen a analizar el concepto o la adaptación social del termino en el campo gastronómico, parece ser que hacen esta referencia debido al tiempo histórico, finales del siglo XVII y XVIII, pues no existe un estudio o categorización que nos haga pensar diferente.

---

<sup>16</sup> *Ibidem*, p. 7

<sup>17</sup> Janeth Long, (Coord.) *Conquista y Comida. Consecuencia del encuentro del dos mundos*. México, UNAM- IIE, 1996.

<sup>18</sup> En este texto aparece el artículo de Guadalupe Pérez San Vicente, *Los hallazgos gastronómicos*.

En la misma línea se encuentra el texto de José Luis Juárez, *La lenta emergencia de la comida mexicana*,<sup>19</sup> muy innovador debido a que hace un análisis de fuentes muy puntual, que nos aporta gran cantidad de escritos (sobre todo de viajeros) para nuestro tema de estudio. Juárez López propuso la formación de una gastronomía criolla a partir de la ideología de los nacidos en la Nueva España, que se fue gestando desde el siglo XVIII, recuperando los ingredientes de la tierra para formar un ser propio, un ser mexicano. Esta proyección parece muy interesante, pues el estudio citado corre paralelo al nuestro. Sin embargo el autor orienta su investigación hacia la clase criolla y su lucha por consolidarse, en cambio el estudio que proponemos va en la misma dirección temporal, pero en otro sentido ideológico, pues lo que se persigue es explicar el paso de la gastronomía del Barroco a la gastronomía del Neoclásico; este último tipo de cocina fue procurada por las clases más altas como referente de modernidad y afrancesamiento, venido de los Borbón, no como lo hacían los criollos, como parte del sentido que les daban los productos de su propia tierra.

Una investigación reciente es la tesis de Yolanda García, *Encuentro de los sentidos. El mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI*,<sup>20</sup> la cual, aunque temporalmente no corresponde al periodo que estoy trabajando, recupera los ingredientes, recetas, platillos que amalgamaron el sincretismo gastronómico del siglo XVI, lo cual es importante para este estudio para realizar el contexto necesario para la investigación.

---

<sup>19</sup> José Luis Juárez López, *La lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas 1750-1800*, México, Porrúa, 2005.

<sup>20</sup> Yolanda García González, *El encuentro de los sentidos. El mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI*, México, UNAM- FFyL, 2006.

Otro artículo que se acerca a mi tema es *Comer en la Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII*,<sup>21</sup> de Enriqueta Quiroz. El texto da una perspectiva general de la Nueva España del siglo XVIII, abarca desde la alimentación de las clases bajas, hasta los festines de los virreyes, la documentación que brinda es muy amplia, sin embargo sólo menciona como se dio la alimentación en el siglo XVIII, explica recetas, sin problematizar algún otro elemento.

El artículo de *El mole como inspiración*, realizado por José N. Iturriaga,<sup>22</sup> de nueva cuenta recupera la tradición de los recetarios novohispanos, poniendo énfasis en la creación de diversos platillos llenos de ingredientes: "... un clemole para manitas de carnero o para menudo, con pan molido y epazote; unos huevos duros en clemole, con comino; un pescado asimismo en clemole..."<sup>23</sup> Sin embargo no es su objetivo explicar porque estos platillos fueron muy importantes para la época y no lo contextualiza socialmente, menciona sólo las preparaciones y la estética de ellas.

En esta misma línea surge *Construcción y evolución del mole virreinal* de José Luis Curiel<sup>24</sup> este artículo hace una somera historia del mole y sus derivados, desde la época prehispánica hasta el siglo XVIII, lo importante a destacar de este texto es la clasificación que hace de los moles, donde nos habla de las diferencias que existen entre uno y otro, por región, por sabor y características:

*El manchamanteles de fray Jerónimo de San Pelayo es quizás el más completo de*

---

<sup>21</sup> Enriqueta Quiroz, *Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII*, Revista *Historia y Memoria* No: 08, (enero-junio, 2014), pp. 19-58

<sup>22</sup> José N. Iturriaga, *El mole como inspiración*, en *Cuadernos de Patrimonio cultural y artístico de México*. México, 2010, p. 98- 105.

<sup>23</sup> *Ibidem*. p. 100

<sup>24</sup> José Luis Curiel Monteagudo, *Construcción y evolución del mole virreinal*, en *Cuadernos de Patrimonio cultural y artístico de México*. México, 2010, p. 30- 53

*ellos. Cuenta entre sus combinaciones de sabor una gran cantidad de yerbas y especias. Llama la atención ver hermanos en armónico festín epazote y azafrán.*<sup>25</sup>

Estás son las referencias más importantes y aunque el tema se ha abordado de manera muy general, no se ha conceptualizado como gastronomía del barroco y como gastronomía del neoclásico, solo se esbozan algunas cualidades de la gastronomía, y tampoco se explica como fue el paso de una a otra y que lo provocó.

Existen una gran cantidad de textos, que hablan sobre el tema y que utilice a lo largo de esta investigación. Sin embargo, cite los más importantes, con el objetivo de puntualizar los temas y dinámicas en las que abordaron la cultura gastronómica.

Dejando en claro esto, es muy importante para mi explicar cual es la metodología que utilizó a lo largo de este trabajo. A raíz de las investigaciones hechas por la Escuela de los Anales los temas sociales tomaron gran relevancia, posteriormente la historia cultural emergió para darle sentido a investigaciones como la que presento. En este contexto estudiar la gastronomía de una época y de un lugar específico nos permite comprender aquellas sociedades desde otro punto de vista y con la intervención de ciencias como la antropología y sociología, analizar las particularidades de consumo y la importancia de las mismas en la época actual.

La metodología utilizó para realizar este trabajo se sustenta en el seguimiento de la *Escuela de los Annales*,<sup>26</sup> como refiere Peter Burke, las ideas rectoras de esta escuela son una historia analítica que propicia la historia de toda la gama de

---

<sup>25</sup> *Ibidem*, p. 43

<sup>26</sup> Como referencia tomamos en cuenta el texto de Jacques Le Goff y Pierre Nola, *Hacer la historia*, Barcelona, Laia, 1980.

actividades humanas y la colaboración con otras disciplinas, llamada historia cultural.<sup>27</sup>

Para este proyecto es fundamental basarse en una historia que permita analizar la gastronomía de una época como producto cultural, en este caso la cocina del barroco y del neoclásico. A la luz de estos elementos la cocina y la comida, como parte de las actividades humanas tienen su propio espacio y categorización dentro de la cultura.

Mi trabajo es relevante debido a que en primer lugar se coloca a la gastronomía como un elemento representativo dentro de un periodo de tiempo. Es decir se categoriza a la gastronomía como parte de la cultura de la época barroca y neoclásica en la Nueva España, caracterizada por ingredientes, platillos, recetas y servicio. Esta es una innovación, ya que en otras investigaciones previas se esboza tímidamente el término de barroco o neoclásico, pero no se asevera el porque corresponde a este estilo. En segundo lugar porque se hacen explícitos los elementos que permiten el paso de un estilo gastronómico a otro, la importancia del cambio dirigido por la dinastía Borbón, y su relevancia como parte de nuestra cocina mexicana actual.

Los principales objetivos que persigo en esta investigación son en primer lugar; demostrar que la comida de finales del siglo XVII y XVIII puede llamarse gastronomía del Barroco, y la de finales del XVIII y principios del XIX como Neoclásica; en segundo lugar, explicar el proceso de transición de los componentes gastronómicos del Barroco al Neoclásico., en tercer lugar; desarrollar los elementos – platillos y servicio- que permitan describir como la apropiación y cambios de la

---

<sup>27</sup> *Ibidem*, p. 11

gastronomía, de finales del siglo XVII hasta principios del siglo XIX, contribuyeron a la formación de la cocina mexicana actual. Todo ello lo trato de desarrollar a partir del análisis de los elementos culturales –usos y costumbres- que nos acercan a la categorización de Barroco y Neoclásico, así mismo, explico la gastronomía del Barroco desde los ingredientes, platillos, recetas, servicio y la influencia del sincretismo culinario de la época (española- indígena). También refiero que la gastronomía del Neoclásico desde la introducción de las normas francesas en los platillos, ingredientes y servicio traídos por la influencia de la dinastía Borbón. Para finalmente, encontrar coincidencias entre los ingredientes, platillos y servicio de la gastronomía del Barroco y del Neoclásico con la cocina mexicana actual.

En este sentido, destaco que mi hipótesis general refiere que: es posible conceptualizar la gastronomía existente de 1680 a 1795 debido a que es un producto cultural, en este caso de la sociedad novohispana. Se categoriza como gastronomía del Barroco y gastronomía del Neoclásico.

Específicamente el medio de transición de la gastronomía del Barroco a la gastronomía del Neoclásico fue posible gracias a las innovaciones paulatinas, propias de los Borbón, debido a que sus intervenciones en este campo condujeron a una gastronomía ilustrada con ingredientes platillos y servicios diferentes al estilo anterior. Los elementos propios de la gastronomía del barroco y del neoclásico aportan la identidad nacional expuesta actualmente en la cocina mexicana de nuestro tiempo.

Las recetas del siglo XVII son referentes de la gastronomía del barroco, por el uso de ingredientes, platillos y servicio. Como ejemplo cabe mencionar el mole y sus

variantes. los productos tales como la mantequilla o los guisos acompañados de salsas son referentes de la incursión gastronómica de la dinastía Borbón en la cocina, muestra clara de la entrada del Neoclásico finalmente, las diferentes preparaciones con ingredientes de la época barroca y neoclásica pueden ser reconocidos en un menú actual de cocina mexicana.

Al finalizar este trabajo, pretendo realizar un balance sobre los elementos que nos hablan de la cocina del barroco y los elementos que nos refieren porque se puede hablar de la cocina del neoclásico en la elite novohispana. Esto a través del desarrollo de cuatro capítulos donde explico puntualmente cada elemento para corroborar mi hipótesis general.

## CAPITULO I

### **1.1 Antecedentes: La cultura gastronómica un enfoque histórico fruto del sincretismo.**

Cuando retornamos la vista al pasado y miramos la conquista de México Tenochtitlán, podemos constatar como la dominación española comenzó a cobrar fuerza a partir de la imposición de las nuevas instituciones y de la hegemonía gobernante. Sin embargo, es claro que, sobre todo en el ámbito de la cultura, los elementos propios de la tierra, no iban a desaparecer, pues constituían la esencia de los pueblos prehispánicos; fue así que estos elementos se amalgamaron con las nuevas formas impuestas constituyendo un todo sincrético.

Si realizáramos un estudio muy puntual de cada aspecto de la cultura, podríamos ver como se dio este proceso. El sincretismo es muy claro en el caso del arte, los frailes dieron a los indígenas diversas imágenes religiosas para ser representadas, no obstante, estos desconocían las técnicas empleadas en Europa, razón por la cual reprodujeron la idea religiosa, a través de su propia visión y medios.<sup>28</sup>

En el ámbito gastronómico sucedió lo mismo, el sincretismo culinario se dio a través de la interacción de los productos de la tierra, y la paulatina introducción de los productos europeos y de otras partes del mundo traídos por los españoles, así también lo observa la Doctora Sonia Corcuera:

En la cocina, la presencia de un esquema llegado de España no significo la perdida de fe en el paradigma tradicional, más bien se tradujo en una

---

<sup>28</sup> Véase por ejemplo la portada de la iglesia de Nuestra Señora de la Natividad en Tepoztlán Morelos. La cual exhibe en su el segundo cuerpo de la fachada un par de ángeles con forma y técnica prehispánica.

incorporación importante, pero selectiva y libre de productos relacionados con la cocina.<sup>29</sup>

Este sincretismo tuvo sus puntos de unión en diversos elementos, sin embargo en este apartado pondré énfasis en tres procesos fundamentales: los productos, los métodos de cocción, y las referencias sobre algunos banquetes; comenzaré por la cocina prehispánica.

A la llegada de los españoles, una de las cosas que más les sorprendió fue la diversidad de vegetales, frutas y legumbres de esta tierra, así lo mencionó Hernán Cortés en su primera Carta de Relación: “La tierra es muy buena y muy abundosa de comida, así de maíz como de fruta, pescado y otras cosas que ellos comen.”<sup>30</sup>

Otros conquistadores y religiosos también mencionaron la importancia de los productos de la tierra, este es el caso del fraile franciscano Motolinia, quién dedicó un apartado completo para explicar la importancia del maguey, del cual se extrae un licor muy apreciado, según comenta: “Este licor, luego como de allí se coge, es como aguamiel; cocido y hervido al fuego, hácese un vino dulcete limpio, lo cual beben los españoles y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y saludable.”<sup>31</sup>

Una de las características más relevantes de estos productos y que se pone de manifiesto, por ejemplo, en el caso del maguey, es que no solo se utiliza para la extracción del pulque, sino que toda la planta es empleada para diversos usos: “es

---

<sup>29</sup> Sonia Corcuera de Mancera, “Embriaguez, la cocina y sus códigos morales,” en *Historia de la vida cotidiana en México. II La ciudad barroca*, México, Fondo de Cultura Económica, 2012, p 537.

<sup>30</sup> Hernán Cortés, *Cartas de Relación*, México, Porrúa, 1993, p. 17.

<sup>31</sup> Torobio de Benavente Motolinia, *Historia de los Indios de la Nueva España. Relación de los ritos antiguos, idolatrías y sacrificios de los indios de la Nueva España y de la maravillosa conversión que Dios en ellos ha obrado*, México, Porrúa, Séptima edición, 2001, p. 286.

muy saludable para una cuchillada o para una llaga fresca, tomada una penca y echada en las brasas y sacar el zumo así caliente...”<sup>32</sup>

Estas afirmaciones, hechas por el fraile franciscano, nos hablan de como desde los primeros tiempos de la evangelización, los religiosos y seguramente en general los europeos, tomaron el conocimiento y uso de las diversas plantas comestibles con propiedades medicinales para utilizarlas como parte del sincretismo que se cimento en aquel momento.

Entre los productos más importantes que fueron la base de la alimentación prehispánica, podemos mencionar, el frijol, calabaza, aguacate, cacao, jitomate, diversas variedades de chile, y por supuesto el maíz, el cual fue utilizado en diversas preparaciones; empero la más importante sin duda fue la tortilla:

... cocían el grano con cal; ya blando lo frotaban entre las manos para quitarles el hollejo; después lo molían en el metate, tomaban un poco de aquella pasta y amasándola con golpes recíprocos en ambas palmas formaban una tortilla orbicular y le daban su ultimo cocimiento en el comal.<sup>33</sup>

Otros productos muy importantes de la gastronomía prehispánica, fueron diversas variedades de insectos como los escamoles y jumiles; productos marinos como la jaiba, el langostino, mojarra, ostras, ostiones, charales, bagre, entre otros; plantas como la hoja santa, la chaya, epazote; quelites, romeritos, frutas como la papaya, piña, nanche, mamey, zapote, camote, ciruelos, tunas, tejocotes; además de

---

<sup>32</sup> *Ibidem.*, p. 287

<sup>33</sup> José Luis Juárez López, *La lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas 1750- 1800*, México, Porrúa, 2005, p. 265.

animales como el armadillo, codorniz, pato, perro, palomas, tortuga caguama, tapir, monos.<sup>34</sup>

Tanto europeos como americanos compartieron el gusto por algunos productos de la tierra que se convirtieron rápidamente en un éxito en el viejo continente, como fue el caso del chocolate. Sin embargo, otros no corrieron con la misma suerte, debido a sus características, como es el caso de los insectos. Empero, todos estos productos jugaron un papel trascendental, pues al ser mezclados con el también vasto cúmulo de productos traídos por los conquistadores, se fue dando poco a poco este proceso sincrético del que hemos hablado.

En el caso de los productos, que llegaron al Nuevo Mundo, cabe destacar que no todos eran meramente europeos, muchos de ellos se conocían como consecuencia de guerras, conquistas, ocupaciones y comercio que la Península Ibérica había tenido a lo largo de su historia, esto había asimilado la influencia de algunas otras culturas:

Por su parte, la cocina española que llegó al nuevo territorio contaba con la influencia de tres grandes culturas, la romana que aportó a la dieta básica española el uso del vino y del aceite del olivo; la hispano árabe, heredada tras los más de siete siglos de presencia árabe en el sur de la península, que además de incorporar productos y procesos de cocción árabe, permitió la entrada de influencias culinarias asiáticas, principalmente de China y de la India... y la cocina española cristiana del norte, con influencias de la Europa medieval, la cual incorporó a la dieta básica del español... la carne de cerdo.<sup>35</sup>

De esta forma los productos que llegaron a esta nueva tierra fueron múltiples y de diversos orígenes, por mencionar los más representativos; de Asia trajeron el arroz, cítricos, plátano, mango y pepino; oriundos del mediterráneo y en general de

---

<sup>34</sup> Esta lista de productos puede consultarse de manera más precisa en el trabajo de Yolanda García González, *El encuentro de los sentidos. El mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI*, Tesis de Licenciatura en Historia, México, UNAM- Facultad de Filosofía y Letras, 2006, p. 25.

<sup>35</sup> *Ibidem.*, p. 9

Europa el apio, espárragos y vid.<sup>36</sup> Otros productos muy importantes de diversa procedencia fueron el trigo, el olivo, la caña de azúcar, los navos, coles, lechugas, rábanos, espinacas, cebollas, zanahorias; además de especias como romero, hinojo, mostaza, albaca, ruda, cilantro, pimienta, comino, perejil; frutas como manzana, peral, ciruelo; y además de semillas como almendras, piñones, pistaches, avellanas, entre otras.

Sin embargo, fue la domesticación de animales y el consumo de los mismo lo que trajo una revolución a lo conocido en el Nuevo Mundo: “Su punto fuerte más obvio era su profusión de especies de animales domésticos.”<sup>37</sup> Las ovejas, las gallinas, las reses, las cabras, los cerdos y los animales de carga fueron muy importantes para la construcción de una nueva cocina, pues los pueblos prehispánicos no los conocían y a su llegada la gastronomía cambio radicalmente.

El intercambio de productos entre ambos mundos promovió una dinámica alimenticia diferente, con la cual se asimilaron otras técnicas. En este sentido el segundo elemento preponderante en este sincretismo culinario, tuvo que ver con la manera en la que estos productos se prepararon, es decir los métodos de cocción. Debido a que los habitantes del Nuevo Mundo, utilizaban poco la carne de animales, como el perro o el conejo, la cocción se realizó a través de estas cuatro técnicas: hervir, asar, tostar y vapor.

En el comal, lo mismo se asaban los insectos, que se echaban las tortillas de maíz. La olla usada como vaporera, permitían darle la cocción a los tamales, mientras

---

<sup>36</sup> María Estela Báez Villaseñor y Marcela Corvera Poiré, *México calidad suprema*, México, México calidad suprema, 2010.

<sup>37</sup> Alfred W. Crosby, “La fusión de dos comidas,” en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, Coordinadora Janet Long, México, UNAM, 2003, P. 136.

que se podían tostar diversas semillas para después ser molidas y utilizadas en algunas preparaciones.

Los europeos, conocían bien las técnicas usadas por los indígenas, ya que desde los primeros recetarios romanos, se mencionan:

“Cocer en agua acelgas troceadas y puerros frescos. Ponen una cacerola. Picar pimienta, comino, rociar con garum y vino, después endulzarlo. Dejar que hierva y después servir”<sup>38</sup>

Sin embargo aunque estos métodos se utilizaron en Europa, fueron subordinados por una cocina que se concentro en la fritura, como una de las técnicas de cocción favoritos de los habitantes del Viejo Mundo. Innumerables son las recetas basadas en la fritura, ejemplo de ello es la preparación que a continuación se transcribe contenida en el tratado medieval *The Viandier*:

Cocine el hígado en vino y en agua las mollejas. A continuación, freír en grasa de tocino. Luego moler jengibre, canela, clavo de olor, granos del paraíso. Mojar con vino de agraz, caldo de carne o el caldo de los hígados y yemas de huevo en abundancia.<sup>39</sup>

En América, los españoles enseñaron a los habitantes de estas tierras no sólo a comer el cerdo, sino a extraer la grasa que de este animal se sale, para utilizarla como vehículo para la fritura.

A partir de ello, muchas recetas utilizaron como base la manteca y como método la fritura para preparar los guisos, lo cual permitió que la cocina tomara un giro diferente al que había tenido en el pasado. Como ejemplo la siguiente receta del siglo XVII, cuando el sincretismo se ha afianzado:

Guisado prieto

---

<sup>38</sup> Apicio, *Cocina Romana*, Madrid, Editoria Coloquio, 1987, p. 21.

<sup>39</sup> Taillevent, *The Viandier*, Francia, Edición Terence Scully, s/a, p. 46.

En iguales partes de agua y vinagre, cocerás la carne, luego muele jitomate, canela, clavo, pimienta y puesto a freír con rebanadas de cebolla y perejil, bastante desahogado, así que esta hecho el caldillo, su azafrán, suve [sic] haciendo como la capirotada a una capa.<sup>40</sup>

Esta receta es muy importante, pues nos permite observar, no sólo la incorporación del método de cocción, también permite que nos percatemos como, a través de una receta, se dio la incorporación, casi natural a la cocina de los productos europeos y de la tierra en un guiso. El jitomate, alimento básico en la alimentación mesoamericana, se ve entrelazado en armonía con la manteca, las especias y las vegetales, propios del otro lado del mundo.

Durante todo el siglo XVI, se dará una práctica culinaria que incorporará elementos de los dos mundos, creando una gastronomía de características propias. Sin embargo, es importante explicar como tercer elemento de este apartado, las características de los banquetes los cuales fueron pieza clave para entender el servicio, en las cocinas novohispanas. El primero es el banquete de Moctezuma y el segundo el banquete que ofreció el primer virrey de la Nueva España Antonio de Mendoza al conquistador Hernán Cortés.

Paco Ignacio Taibo I hace referencia sobre uno de los banquetes de Moctezuma, y enuncia que el emperador comía solo, protegido por un biombo grande, detrás de él algunos dignatarios lo acompañaban sólo para conversar. La vajilla donde se servían los alimentos era de origen cholulteca. Las cazuelas, eran dispuestas en el suelo, sobre braceros, para que la comida no se enfriase. Y sobre el menú y la diversión en el salón explica:

---

<sup>40</sup> Sor Juana Inés de la Cruz, *Sor Juana en la cocina*, introducción y notas de Mónica Lavín y Ana Benítez Muro, México, Grijalbo, 2010, p. 99.

En el menú de cada día se pueden encontrar guisos o asados de conejo, guajolote, pato, codorniz, paloma o pajaritos. Un clima de serenidad y rigidez, preside estas comidas, pero al final entran en el salón los juglares y payasos, quienes comienzan a cantar, bailar y decir chistes.<sup>41</sup>

Sobre el final del banquete Taibo refiere que las sirvientas, que se encontraban en la habitación, se retiran para dejar al tlatoani sólo, éste se disponía entonces a fumar pipa o boquilla con tabaco.

Estas referencias nos permiten entender que el México prehispánico tenía su propio protocolo, muy bien organizado para la comida del emperador.

El orden, servicio, compañía y diversión, además de lo que se bebía y comía, formaron parte de un discurso del poder, que se reafirmó con el ceremonial de la comida. Este elemento también lo encontramos presente en el caso del banquete ofrecido por Antonio de Mendoza al marqués del Valle:

Asistieron 300 caballeros y 200 señoras, además de muchos españoles que no habían sido invitados pero que venían a ver el banquete.... Se acomodaron dos cabeceras, una para el virrey y otra para el marqués y en cada extremo “grandes músicas de cantares” y truhanes.”<sup>42</sup>

De vital importancia fue el hecho de que la vajilla donde se sirvieron los alimentos era sumamente rica; los servicios fueron varios y los platillos, dulces y salados, cubrían la totalidad de la mesa, las servilletas<sup>43</sup> complementaron el servicio de manera vital ya que su extrema grandeza servía para proteger las ropas de los convidados a la cena.<sup>44</sup>

---

<sup>41</sup> Paco Ignacio Taibo I, *Encuentro de dos fogones*, México, Planeta, 1993, p. 14.

<sup>42</sup> Sonia Corcuera de Mancera, “Embriaguez, la cocina y sus códigos morales,” *op. cit.*, p. 539.

<sup>43</sup> Véase Leonardo Da Vinci, *Apuntes de cocina*, Buenos Aires, Dista, 2003, p. 121, sobre la invención de las servilletas.

<sup>44</sup> Las largas servilletas fueron muy importantes en la Edad Media, incluso el mantel era utilizado como servilleta para todos los comensales.

Tanto las referencias generales sobre el banquete de Moctezuma y el banquete ofrecido por el virrey Antonio de Mendoza, nos permiten observar como, en dos mundos aparentemente contrarios, existen elementos que unifican en general la visión de un banquete de la élite.

Los varios servicios debían ser rápidos e impecables. Ello mostraba la eficacia del servicio de quién ofrecía el banquete, aunado a esta idea la cantidad de comida servida en cazuelas o charolas lujosas ofrecía una percepción de esplendor y opulencia. Además, los espectáculos que se presentaron constituían parte importante del protocolo, que le daba al banquete en general un aire de grandeza.

Todos estos elementos que se han mencionado, fueron adecuados a la nueva cultura novohispana emergente, de tal manera que se encontrarán vigentes durante todo el siglo XVI.

Comer, para la élite novohispana del siglo XVI, representó la herencia legada de ambas culturas, una manera de legitimar su poder y mostrar la grandeza de la clase preponderante:

Comer pasaba a un segundo plano; muchos platillos no se comieron, se presentaron sólo “por grandeza,” como ejercicio de creatividad y atrevimiento para regocijo de los invitados. Trajeron ánades y gallinas de la tierra sin sus picos y patas dorados con hoja de oro y plata que los cocineros fijaban con clara de huevo. Para lograr el efecto visual, se acostumbraba retirar la piel de las aves sin dañar las plumas y una vez cocinado, se “encamisaba” de nuevo para enviarlo a la mesa.<sup>45</sup>

A lo largo del siglo XVI el banquete, comenzó a tomar sus particularidades a partir de la sociedad que la produjo y de los cambios en los procesos sociales, políticos y económicos del devenir histórico.

---

<sup>45</sup> *Ibidem.*, p. 541

En este breve apartado, se ha puesto énfasis en tres elementos fundamentales, base del sincretismo culinario; los productos, los métodos de cocción y finalmente los banquetes, de esta manera hemos tratado de expresar como el intercambio trajo consigo una nueva cultura gastronómica, que se desarrolló con características comunes a ambas culturas durante los tres siglos de dominación española.

No obstante, las tendencias y modas culturales, sociales y artísticas que se desarrollaron en el proceso histórico, participaron y permearon el ámbito culinario. Razón por la cual, antes de poder analizar las especificidades del objeto de estudio de este capítulo, la gastronomía del barroco español, en el siguiente apartado, se realizará un análisis puntual sobre las características del barroco, como tendencia cultural y artística, para explicar cómo se conformo el gusto por este estilo en Europa y posteriormente complementar el contexto con dos elementos fundamentales: la cocina española del barroco y la etiqueta del antiguo régimen .

## **1.2 ¿El arte barroco o la cultura del barroco?**

Existen algunas referencias puntuales sobre el concepto de gastronomía del barroco.<sup>46</sup> Desafortunadamente, el término sólo es mencionado, pero no se le ha dado el seguimiento, del porqué podemos llamar a la gastronomía del siglo XVII, específicamente de España y de la Nueva España,<sup>47</sup> como barroca. En algunos seminarios y conferencias, también se ha podido constatar, que dicho termino

---

<sup>46</sup> Por ejemplo, Paco Ignacio Taibo, Mónica Lavín y Ana Benítez Muro, hacer referencia al concepto pero no lo explican.

<sup>47</sup> En este trabajo se habla del concepto de gastronomía barroca enfocada al tema de estudio de este trabajo, España y la Nueva España. Sin embargo, el seguimiento también se podría dar en otros países, que desarrollaron el barroco.

incomoda, pues la palabra barroco se relaciona directamente con las artes y no con la cocina.

No obstante, es muy importante mencionar que el concepto de barroco no pertenece meramente al campo de las artes. Es verdad que es mayormente visible en este ámbito de la creación humana y que uno de los primeros en utilizar este término fue el historiador del arte Jacob Burckhardt.<sup>48</sup> Empero, el término barroco rebasa esa adscripción.

Apoiados en la historia cultural, podemos referir que el barroco, no es de ninguna manera, un periodo histórico rígido, marcado por una fecha de inicio y fin. El barroco se conforma como una cultura, propia del siglo XVII y principios del siglo XVIII, que defendió en su simiente los preceptos de la Contrarreforma. El barroco tomó características propias dependiendo del territorio donde se desarrolló, y se abrió como un enorme crisol hacia diversos ámbitos que se vieron influenciadas por este tipo de cultura.

José Antonio Maravall en su libro *La cultura del Barroco*, explica que: “todos esos campos de la cultura coinciden como factores de una situación histórica, repercuten en ella y unos sobre otros.”<sup>49</sup>

Es significativo plantearnos esta propuesta desde el punto de vista de la historia cultural, pues a partir de ello, podemos analizar como el barroco, abarca diversos ámbitos, no sólo el arte, sino todos los aspectos que permeaban el momento histórico. Al reflexionar sobre esta asociación del barroco sólo con el arte plástico podemos percibir, que al estudiar una escultura, pintura o arquitectura, se pone

---

<sup>48</sup> Jacob Burckhardt, *La cultura del renacimiento en Italia*, Madrid, Akal, 1992, 477 p.

<sup>49</sup> José Antonio Maravall, *La cultura del Barroco*, Barcelona, editorial Ariel, 1980, p. 14

énfasis en los elementos formales que marcan el periodo en el que se realizó y de manera sencilla se sustenta que un producto del barroco.

Empero, como ya se advirtió el barroco, alcanzó e influyó en todos los elementos de la cultura, incluida claro la gastronomía, que integró un todo que reconocemos como un periodo o época: “Así pues, el Barroco es para nosotros un concepto de época que se extiende en principio, a todas las manifestaciones que se integran en la cultura de la misma.”<sup>50</sup>

A partir de las premisas anteriores es claro que el concepto barroco puede aplicarse a los diferentes aspectos que forman el todo cultural del siglo XVII, específicamente en España, y su influencia en la construcción de la gastronomía del barroco novohispano, tema de estudio de este capítulo. Sin embargo, antes de explicar la gastronomía barroca en España es preciso hablar de las características generales de este periodo, para poder entender su repercusión y características en la gastronomía.

Barroco es un concepto que viene del francés *baroque* “significa realmente absurdo o grotesco.”<sup>51</sup> El término se acuñó en el siglo XIX, como parte de esta ola positivista de ordenar todo, y tenía por objetivo desprestigiar los procesos culturales del siglo XVII, pues el barroco había sustituido de a poco al renacimiento, el cual postulaba el retorno a los elementos clásicos, por tanto el barroco era ante la formalidad clásica, extravagante, exagerado, abigarrado, teatral, entre otras acepciones, más bien fuera de los parámetros del gusto de principios del siglo XIX.

Por mencionar algunos ejemplos en el arte, el italiano Francesco Borromini creó la iglesia de Santa Agnese en Navona, Roma: “De edificios como éste de

---

<sup>50</sup> *Ibidem.*, p. 17

<sup>51</sup> E. H. Gombrich, *La Historia del Arte*, España, Phaidon, 1950, p. 433.

Borromini se ha dicho que son superabundantes en su ornamentación y teatrales.”<sup>52</sup>

En la escultura su contemporáneo Bernini realizó *El éxtasis de Santa Teresa* la cual “puede legítimamente emplearse para provocar sentimientos de fervorosa exaltación y de transportes místicos.”<sup>53</sup> En pintura destacó Diego de Velázquez con su famoso cuadro *Las meninas*; en literatura Francisco de Quevedo escribió importantes obras, pero una de las que más destaca como parte de esta oleada barroca es el soneto satírico, *a una nariz*, del cual reproducimos un breve extracto:

Érase un hombre a una nariz pegado,  
érase una nariz superlativa  
érase una nariz sayón y escriba,  
érase un peje espada muy barbado...<sup>54</sup>

En la música el veneciano Antonio Lucio Vivaldi y el alemán Johan Sebastian Bach, fueron los exponentes más importantes de aquel momento. Hemos mencionado ejemplos que tienen que ver con las artes. Sin embargo, como ya hemos explicado al inicio de este apartado, hay otros elementos de la cultura que también participaron de la influencia del barroco, como por ejemplo el vestido o el mobiliario que a continuación explicaremos.

Según la investigadora Ruth de la Puerta, existieron dos momentos importantes para el cambio del vestuario, en la corte española de Felipe IV, uno que comenzó en 1621 y culminó en 1636; y el segundo que abarcó de 1636 a 1665. En estos dos periodos, no hubo, en la corte española, nuevas prendas que innovaran la corte. Sin embargo, la ropa existente tuvo cambios sobresalientes, sobre todo en el

---

<sup>52</sup> *Ibidem.*, p. 435

<sup>53</sup> *Ibidem.*, p. 438- 440

<sup>54</sup> Francisco de Quevedo, *A una nariz*, obtenida el 7 de noviembre del 2015 de, [http://www.ciudadseva.com/textos/poesia/esp/quevedo/a\\_una\\_nariz.htm](http://www.ciudadseva.com/textos/poesia/esp/quevedo/a_una_nariz.htm)

segundo periodo: “cambió la forma de la moda exterior femenina como consecuencia del uso de los corpiños escotados, las faldas de enormes dimensiones, a causa del invento del guardainfante en sustitución del verdugón... “<sup>55</sup>Los corpiños escotados también tenían el nombre de jubón escotado, los cuales mostraban el pecho aprisionado de la mujer, cosa no vista en otro momento histórico; a tal punto llegó el uso y el escote de esta prenda que el mismo rey Felipe IV tuvo que prohibirlo en Madrid.<sup>56</sup> Otra prenda destacada fue el guardainfante, que recibió su nombre porque en su origen servía para ocultar embarazos y aplanar el vientre,<sup>57</sup> fue una especie de armazón para ahuecar las faldas, que se diferencia del verdugado, que también es un armazón, porque el guardainfante suele ser muy ancho, pomposo, campanudo, pero sobre todo exagerado. Uno de los ejemplos que tenemos de ello, está en el retrato de Doña Inés de Zuñiga, Condesa de Monterrey, la cual muestra el guardainfante más grande conocido en aquella época.



Juan Carreño de Miranda, Retrato de Inés de Zuñiga, Condesa de Monterrey.

<sup>55</sup> Ruth de la Puerta Escribano, *La moda civil en la España del siglo XVII: inmovilismo e influencias extranjeras*, en *Ars Longa*, núm. 17., 2008. p. 72

<sup>56</sup> *Ibidem.*, p. 72

<sup>57</sup> *Ibidem.*, p. 73

Las mangas femeninas también tuvieron cambios importantes debido a que se engrosaron: “En los años ochenta se impuso un modelo exclusivo de la moda española (ajustada hasta más debajo de los codos, mostrando las contramangas formando un gran globo), que persistió a principios de los noventa.”<sup>58</sup>

Otros dos elementos sumamente importantes para la moda española de aquella época fueron los peinados y el calzado. En el caso de los primeros, éstos también tuvieron transformaciones, pues en los años cincuenta y sesenta, las españolas llevaron el cabello corto pero sumamente abultado. En el caso del calzado, se usaron los chapines: “era un elevado zueco, con punta pero sin tacón.”<sup>59</sup> Este calzado era según palabras de la autora: “llamativo, extravagante e incomodo”<sup>60</sup>

En el caso de la moda masculina, al parecer se siguieron los mismos patrones del siglo XVI. Empero las mangas marcaron la diferencia:

Las dobles mangas pusieron la nota más llamativa: las de arriba se abrían a lo largo, dejando ver las blancas de debajo (las contramangas) y otras de varios cortes. Eso sí contramangas y puños se lucieron de manera más ostentosa que en el reinado anterior.<sup>61</sup>

Empero el vestido no es el único ámbito que al igual que el arte, estuvo influenciado por la cultura del barroco, aquí un breve ejemplo del mobiliario. En principio hay que mencionar que los muebles se adaptan a la decoración de las casas y al poder adquisitivo de los dueños de las mismas. Sin embargo, el mobiliario producido en el siglo XVII, fue muy extravagante: “No podemos olvidar tampoco la

---

<sup>58</sup> *Ibidem.*, p. 75

<sup>59</sup> *Ibidem.*, p. 71

<sup>60</sup> *Ibidem.*, p. 71

<sup>61</sup> *Ibidem.*, p. 79

importancia que cobro la ostentación en el barroco, lo que se traduce en muebles recios, elegantes, creados en materias de gran nobleza.”<sup>62</sup>

Estas transformaciones en el vestuario y en el mobiliario del siglo XVII, son claramente producto de la transformación cultural que vivía la sociedad del momento. Como podemos observar, el barroco permeo todos los ámbitos, no sólo el arte. En efecto, debido a que la pintura, escultura o arquitectura son, hasta cierto punto más visibles, se hablaba de las artes del barroco, pero como ya se ha mencionado con anterioridad, existió una cultura del barroco, que también se ve reflejada en los peinados abultados, los corpiños extravagantes, los enormes y vistosos guardainfantes, las mangas dobles de los caballeros y los zuecos escandalosos de las damas; además de las decoraciones recias y extravagantes de los muebles de aquella época.

¿Con que razón se podría negar que existió la misma influencia de la cultura barroca en el arte, que en el vestido, el mobiliario, la música o la gastronomía? Decir que no a este hecho, sería casi como marcar un sesgo ante todo lo que engloba el ámbito social y cultural de una época. Los actores históricos, adaptaron en todos los ámbitos el gusto por el barroco, en algunos casos mayormente marcado, que en otros, pero se encuentran presentes, se encuentran visibles; si analizamos con cuidado las características particulares de esta época, encontramos concordancias entre lo que es el barroco y lo proyectado por la sociedad española.

En la gastronomía sucede lo mismo, también se ven estos elementos marcados. Sin embargo, para poder entender la importancia de este proceso, es importante

---

<sup>62</sup> Antonio José Granados Nieto, *El mobiliario de asiento: tres ejemplos para la reconstrucción histórica*, Madrid, Museo Cerralbo, 2007, p. 6

mostrar en este trabajo la etiqueta en el antiguo régimen, ya que la cocina fue parte integral de la misma, razón por la cual pondremos de manifiesto, los elementos que marcaron a la corte española, en sus parámetros generales, para posteriormente aterrizarlos en la cocina. Es imperativo afirmar, en este punto que la clase social predominante, es la que reproduce los parámetros generales de la cultura, y que es a partir de ella, que otras clases sociales retoman los elementos y se los apropian, aunque también pudo suceder al revés. Por tanto, para este trabajo es fundamental entender como se lleva a cabo la etiqueta y protocolo en la corte española, pues estos elementos los emulara la élite novohispana, clase que estudiamos en esta investigación.

### **1.3 La etiqueta del antiguo régimen**

Desde su formación,<sup>63</sup> la élite ibérica fue elaborando diversas maneras de legitimación en todos los ámbitos una de las más importantes fue a través de la etiqueta. Según Charles C. Noel fue a partir de 1547 cuando el estilo borgoñon se convirtió en la estructura, ceremonia y etiqueta de la casa real:

Los reyes españoles utilizaron la etiqueta para hacer que su persona fuera prácticamente inviolable. De ahí que Felipe IV advirtiera, a sus gentilhombres de cámara que nadie tocara ni las sábanas ni los visillos de su cama, a menos que fueran gentilhombres y ayudas de cámara con el fin de prepararla o para alguna otra cosa necesaria a su mantenimiento, y aun entonces debía de ser hecho con la mayor decencia y respeto.<sup>64</sup>

La etiqueta de la casa de Austria, colocaba al rey como un personaje ambivalente, por un lado, siempre inaccesible, pues siempre estaba separado de los

---

<sup>63</sup> Con el matrimonio de Isabel de Castilla y Fernando de Aragón, en 1496, comienza el proceso de unificación de los reinos hispanos y la formación de España que se verá reafirmado con Carlos V.

<sup>64</sup> Charles C. Noel, "La etiqueta borgoñona en la corte de España", en *Revista Manuscripts*, nº 22, 2004. p. 146.

demás, pero al mismo tiempo siempre visible y colocado en el lugar principal; toda la organización palaciega dependía de estos dos elementos, incluidos los espacios:

La misma concepción del espacio palaciego (una serie continua de cámaras hasta llegar al más retirado aposento real) tendía también a combinar las dos variables de centralidad e inaccesibilidad, no ajena a la presentación de una realeza semidivina en otras cortes y hasta en otras culturas.<sup>65</sup>

Todo se rige en torno a la etiqueta, y tuvo un uso preciso dependiendo del estatus de los personajes que el rey debía tratar:

...cuando su yerno, el duque de Saboya, llegó a Madrid en 1591, Felipe II y su hijo salieron a un cuarto de legua de la ciudad, el príncipe se apeó, adelantó “como quince pasos” y saludó al duque como un hermano, acompañándole hasta el rey que le trató con el familiar “vos” y colocó en el coche a su derecha.<sup>66</sup>

Debo señalar que esta etiqueta tocaba a todos los miembros del palacio y de la nobleza. La corte, no era en absoluto estática, cada miembro de la misma estaba condicionado por las relaciones que se daban al interior de la misa; un comportamiento o comentario inadecuado, podía llevar a sus miembros a ser relegados o expulsados y, en casos más graves, incluso a ser ejecutados:

Las ejecuciones de los nobles se efectuaban con pompa. El cadalso se cubría con paños negros y se encendían hachas y blandones, el entierro del cadáver se hacía solemnemente. No obstante, en España hubo nobles y aún altos personajes que fueron ejecutados e inhumados tan austera y pobremente como los más pobres malhechores.<sup>67</sup>

---

<sup>65</sup> María José del Río Barredo, *Felipe II y la configuración del sistema ceremonial de la monarquía católica*, obtenida el 10 de diciembre del 2015, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=604480>.

<sup>66</sup> *Ibidem*, p. 686.

<sup>67</sup> Lius Rodríguez Ennes, *Apuntes históricos en torno a la evolución del protocolo desde la Roma Imperial hasta finales del Antiguo Régimen*, obtenida el 10 de diciembre del 2015, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3664493>.

Debido a la importancia del protocolo, los cargos en la corte eran celosamente asignados, cada personaje tenía un papel importante en el servicio para el rey, que de no ser cumplido con todos los lineamientos podía desencadenar en una gran calamidad. Empero, dentro de todos los cargos, dos de ellos fueron sumamente importantes, pues tenían que ver con la todas las actividades del rey, y con elementos muy específicos. El primero es el mayordomo mayor, el cual “tenía poder y autoridad para regir y gobernar la casa de su majestad y de mandar y ordenar todo lo que le parecía al buen gobierno y política de ella.”<sup>68</sup> Este personaje tan importante tenía el control, por ejemplo, de los gentiles hombres de boca: barlet,[sic] servant, [sic] ujier de sal o vianda, paneteria,[sic] frutería, cava, aguador, escuyer [sic] de cocina, trinchante y lavandera de boca, además de otros oficiales a su cargo como tesorero, relojero, cerrajero, et.

El segundo personaje importante en la corte era el mayordomo de cámara, el cual tenía el control de oficiales que servían las habitaciones reales, como el portero, el guardarropa, barbero, lavandera, calcetero, peletero, etc. Este cargo era vital pues se introducía en los espacios y acciones más íntimas del rey. Sin embargo, aunque existían cargos mucho más vistosos, todos los oficios tenían como objetivo organizar con el máximo esplendor los actos de la vida cotidiana del monarca.<sup>69</sup>

En efecto, el protocolo heredado de Borgoña, pareció ser cumplido en los elementos más estrictos. Sin embargo, cada uno de los monarcas lo utilizaba, dándole su propio toque, según el reinado; por ejemplo, Felipe II se sentía abrumado con el

---

<sup>68</sup> María Albaladejo Martínez, *Fasto y etiqueta de la casa de Austria. Breves apuntes sobre su origen y evolución*, obtenida el 10 de diciembre del 2015, de <http://revistas.um.es/imafronte/article/view/200791>.

<sup>69</sup> *Ibidem.*, p. 684.

protocolo borgoñón, lo rechazó y decidió adaptarlo a los usos castellanos, mientras que Felipe III hizo un uso tan preciso del mismo que se sentía incapaz de dar órdenes sino era a través de su mayordomo.<sup>70</sup>

La sucesión de monarcas de la dinastía española llevó a cambios que fueron inminentes y fueron dándose como parte un proceso de integración de los elementos de los diversos reinos hispanos y del protocolo borgoñón; no hay que olvidar, de igual manera que, las influencias culturales y que marcaron moda también modificaron el ceremonial dentro de las cortes.

En el siguiente apartado, trataré el caso específico de la cocina, en la corte del siglo XVII, pues la mesa, las recetas, lo que se comió y cómo se hizo, fue el referente fundamental, de las transformaciones que se dieron también en el nuevo mundo, el barroco se asoma y a través de sus elementos, complementa el protocolo español de aquella época.

#### **1.4 La cocina del barroco a través de los tratados de gastronomía**

Como ya se ha mencionado, la etiqueta retomada de los duques de Valois de Borgoña, se vio obviamente reflejada en la mesa de los Austrias, quienes a través de ella hicieron patente la grandeza y abundancia del rey, presentando platos servidos con gran suntuosidad que muestran la riqueza del monarca:

Gran número de platos ostentosos y un servicio teatral y solemne fueron, no obstante, la norma. Costosos manjares importados, creaciones de mazapán doradas y ornamentadas pequeños montones de frutas escarchadas y dispendiosas bebidas y refrigerios sabrosos, eran típicos, incluso durante los días de dificultades financieras.<sup>71</sup>

---

<sup>70</sup> Luis Rodríguez Ennes, *Apuntes históricos en torno a la evolución del protocolo desde la Roma Imperial hasta finales del Antiguo Régimen*, *op. cit.*, p. 749.

<sup>71</sup> Charles C. Noel, "La etiqueta borgoñona en la corte de España," *op. cit.*, p. 153

Para el siglo XVII, el protocolo borgonón se siguió a pie juntillas. Por tanto, la cocina del monarca estaba organizada específicamente para satisfacer las necesidades de esta etiqueta. Sin embargo, además del importante peso de la influencia borgoñona, existen un elemento que no podemos dejar de mencionar, y en el cual la cocina real española de la época de los Austrias descansa, nos referimos a la herencia medieval.

La cocina medieval europea tuvo fuertes raíces en la cocina visigoda, la cual heredó el uso de las carnes asadas; por otro lado la presencia de siete siglos de dominación árabe dejó como uno de los legados más importantes en la cocina el uso de la caña de azúcar, la combinación de lo dulce con lo salado, y el uso excesivo de las especias, entre otros elementos. Ambas culturas legaron a España una enorme herencia gastronómica, a la cual se sumó la base de la alimentación europea, es decir, el consumo del cerdo, pan y carnes de caza.<sup>72</sup>

Uno de los tratados más importantes de la época medieval fue el realizado por el francés Taillevent, el cual reunió una gran cantidad de recetas, que engloban las dimensiones gastronómicas de oriente y occidente, de las que hemos hablado. La siguiente receta hace referencia a ello: “Tomar arroz, lavar bien con agua tibia, deje que se seque por el fuego, a continuación, cocer en la vaca, luego moler el color azafrán y dejar que se diluya en la leche, a continuación, poner el caldo de la carne en la olla.”<sup>73</sup>

---

<sup>72</sup> Yolanda García González, *El encuentro de los sentidos. El mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI*, op. cit., p. 45

<sup>73</sup> Taillevent, *The Viandier*, op. cit., p. 76

La mayor parte de las recetas que contiene el tratado están hechas a base de carne, algunas especias, pocas verduras y mucho ingenio para que las preparaciones, lucieran impresionantes en los banquetes de la elite gobernante. De tal suerte se puede encontrar una presentación tan majestuosa e impresionante como la que a continuación se describe:

Postre de un cisne vestido con su piel, con todas sus plumas: tome el cisne, inflar entre los hombros, grieta hacia abajo del vientre. A continuación, retire la piel con la cabeza cortada al ras de los hombros, los pies en el cuerpo. A continuación, poner en el clavo. Cocinar en el asador. Tomar el sol, cuando se cocina, es vestido con su piel. El cuello es recto en el plato, se come con ají amarillo.

Ambos elementos ya enunciados, tanto la etiqueta y protocolo español legados de la corte Borgoñona y la herencia de la cocina medieval, constituyeron una importante base para constituir la cocina del barroco.

En los siguientes párrafos me enfocaré en los banquetes de los monarcas españoles del siglo XVII, basados en las preparaciones del cocinero mayor de la corte, para poder explicar como el barroco también permeó el ámbito culinario en la élite gobernante de la península ibérica, teniendo como sustento la etiqueta y la cocina medieval.

Para el estudio de la gastronomía española de este periodo, cuento con el valioso tratado de Francisco Martínez Montañón, cocinero mayor de rey Felipe III, quién escribió su "*Arte de cocina; pastelería; vizcochería (sic) y conservería*"<sup>74</sup> donde a través de sus recetas y consejos, muestra que la base fundamental de la mesa eran los

---

<sup>74</sup> Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, Tusquets editores, Barcelona, 1981.

platos ostentosos, con muchos ingredientes, de fastuosas presentaciones, de gran extravagancia, es decir barrocos.



Portada del tratado de Francisco Montaña

El tratado, en sus primer capítulo pues da consejos sobre la limpieza que de todos los rincones de la cocina, incluso sobre el aseo personal de quienes laboran en ese espacio: “quítense los puños, lavarse las manos, limpiarse en una toalla, que estará colgada para esto y trabajar con mucha limpieza.”<sup>75</sup>

También explica que las especias son muy importantes y que el cocinero mayor no debe tenerlas desordenadas. Por el contrario, debían estar en bolsas o cajas separadas, con una cucharita en cada una para servir las.

Posteriormente explica la importancia de los banquetes, de los cuales podemos rescatar la urgencia del autor por mencionar que la mesa debía estar absolutamente llena de platos, de tal manera que, cada persona convidada en la mesa debía tener a su alcance las mismas preparaciones que los demás.

<sup>75</sup> Francisco Martínez Montaña, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, op.cit., p. 7

Sin embargo, la sola descripción del tratado no podría llevarme a un análisis más detallado, puesto mi objetivo es establecer la trascendencia del proceso gastronómico, para ello realizaré una comparación entre varios aspectos del tratado de Martínez Montaña, con el tratado de Taillevent, para poder identificar el cambio culinario. En primer lugar, Martínez utiliza una gran cantidad de verduras y frutas, incluso conservas, como el caso de las zanahorias,<sup>76</sup> limones, acelgas, lechuga, calabaza, alcachofa y nabos, entre otros; frutas como el membrillo, piña, melocotón, durazno, pera y ciruela. Además de la combinación de ingredientes dulces y salados, herencia de los árabes, la mayor parte de las recetas introdujo una enorme cantidad de especias, diversos métodos de cocción en una sola preparación, frutos secos, verduras, y una mezcla de productos cárnicos de diferente procedencia, incluso moluscos combinados con otro tipo de carnes, como se puede leer en la siguiente receta:

#### Capón relleno de ostiones

Por que voy tratando de rellenos, quiero poner aquí un plato de carne y pescado: y si te hallares en donde lo hubiere fresco; aparejaras un capón relleno y tomaras otras frescas y harás un relleno con un poquito de ternera y ostras y friéndolo todo en la sartén con tocino y le echas un poquito de verduras y cuatro huevos duros, los revolverás sobre la lumbre con la paleta que este bien seco y sazona con pimienta y jengibre y nuez y pícalo sobre el tablero y échale otro par de huevos crudos y tendrás otros pocos de ostiones ahogados y mezclados con el relleno así enteros como están y échales y poco de agrio de limón...<sup>77</sup>

Para enfatizar la diferencia entre ambos tratados y los cambios acaecidos en el proceso histórico, enunciamos dos recetas de la misma preparación, para poder cotejar las diferencias:

---

<sup>76</sup> Entre las recetas de zanahoria podemos destacar el potage de zanahorias, cazuela de zanahorias y ensalada de zanahorias.

<sup>77</sup> *Ibidem*, p. 45

## *The Viandier*

### Pollo relleno

Para hacer el relleno, toma la carne de cordero, ternera, cerdo y pollo. Picar todo junto, luego moler en un mortero con los huevos crudos, el queso crema con el polvo de buenas especias y un poco de azafrán. Llene sus pollos y cocer el agujero.<sup>78</sup>

## *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*

### Pollos rellenos

Si quieres rellenar pollos tomarás un poco de tocino en rebanadillas, lo freiras y cuando este medio frito, echaras un poco de cebolla cortada a lo largo y la freirás a medio freir: luego echarás un poco de carne cruda picada y lo freirás todo, revolviéndolo con una paleta hasta que este la carne perdigada, y echarás allí yerbabuena, cilantro verde, y un poco de mejorana; luego batirás media docena de huevos para cuatro pollos. Los echarás en el sartén, los revolverás con la paleta hasta que este bien seco, lo sacarás al tablero, lo picarás muy bien, le meterás cuatro huevos crudos y sazonarás con especia negra, azafrán, agrio de limón o naranja y sal. Este relleno es el más ordinario.<sup>79</sup>

La primera diferencia fundamental es la escritura, mientras el tratado medieval es simple al enunciar en general como se debe proceder en cuanto a la ejecución de la receta y los ingredientes, el tratado barroco, hace énfasis en los pasos e ingredientes. En segundo lugar, la receta de Taillevent utiliza diversas carnes, huevos, queso crema y especias, es decir tres ingredientes,<sup>80</sup> mientras que la receta de Martínez Montañón contiene nueve ingredientes y dos métodos de cocción. La receta fue ampliada realzando así los sabores del relleno, a través de el tocino, la cebolla y las hiervas. En ninguno de los dos tratados, en el caso de estas recetas, se hace referencia a la presentación, debido a que ambos son rellenos de pollo. Sin embargo, la diferencia es importante, si hablamos del contexto temporal, mientras que en la Edad Media, las

---

<sup>78</sup> Taillevent, *The Viandier*, *op.cit.*, p. 97

<sup>79</sup> *Ibidem*, p. 76

<sup>80</sup> Debemos hacer notar hasta este punto que la mayor parte de las recetas de Taillevent, son de este estilo, es decir, con pocos ingredientes y preparaciones que no llevan más de dos métodos de cocción.

recetas son más austeras, el siglo de oro español, muestra su potencial a través del barroco y sus abigarradas preparaciones.

No obstante, es fundamental para este trabajo, realizar una segunda comparación entre recetas. Para ello recurro al tratado de Rupert de Nola, cocinero mayor de Fernando de Nápoles, y quien escribió *Libro de guisados*,<sup>81</sup> hacia 1490. Esta obra explica la cocina catalana y su implantación en la refinada corte de Nápoles. La primera edición castellana fue hecha en 1520, y tuvo un éxito rotundo, en toda la península.<sup>82</sup>

Pese a que la cocina catalana perdió fuerza frente a la cocina castellana, a principios del siglo XVI, el texto de Nola fue muy importante para la gastronomía de aquel momento. El texto del cocinero catalán es lo más cercano al texto de Martínez Montañó, en cuanto a que ambos son originarios de la península ibérica. Además, ambos recetarios fueron hechos como resultado de su trabajo en las cocinas reales.

La primera comparación que se presenta es entre dos preparaciones con el mismo nombre, pero que en el caso de Martínez Montañó tiene dos versiones:

*Libro de Guisados*  
Sopas Doradas

Tomarlo un pan y hacerlo rebanadas tostadas de buena manera que no se quemem, tomar buen caldo y cocerlo en una olla aparte con todo su recaudo, y espumarlo bien. Después tener aparejado queso rayado, cuando quisiera comer tomar algunas yemas de huevos batirlas con el mejor caldo de vaca gordo de la olla y después echarle un poco de jengibre y después tomar aquellas tostadas y remojarlas con el caldo; y desque [sic] sean acabadas de remojar quitarlas de aquel caldo y hacer escudillas de aquellas tajadas de pan o rebanadas y echar

---

<sup>81</sup> El nombre del texto completo es: *Cuaderno de guisados manjares y potajes intitulado libro de cocina, en el cual esta el régimen de las casas de los reyes y grandes señores: y los oficiales de las casas de ellos cada uno como han de servir el oficio.*

<sup>82</sup> Isabel Monayo Andrés, *La cocina escrita*, obtenida el 10 de diciembre del 2015, de [http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina\\_estudios\\_1.pdf](http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina_estudios_1.pdf)

sobre ellas el caldo los buenos si pues echarles el queso y estas se llaman sopas doradas.<sup>83</sup>

*Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*

Sopa Dorada

#### Primera Versión

Tomaras rebanadas de pan tostadas y armaras la sopa; y pon el plato sobre un poco de lumbre así en seco y échale un poco de azúcar molida por encima. Y cuando el plato este bien caliente échale caldo cuando se bañe la sopa y échale más azúcar por encima; tápalo con otro plato, déjalas estofar muy bien y cuando el caldo este bien embebido en el pan, batirás ocho yemas de huevos y le echarás un poquito de caldo y el sumo de medio limón o una gota de vinagre, y échalo por encima de toda la sopa, échale más azúcar por encima, ponla una cobertura que este un poco levantada de la sopa, y échale un poquito de lumbre arriba, déjala que se cuaje y si quieres echar un poquito de manteca muy caliente por encima para que se cuaje más presto, bien podrás, más yo no lo uso, porque soy enemigo de manteca, si no es muy buena.<sup>84</sup>

#### Segunda Versión

Esta sopa se puede hacer de otra manera. Batirás las ocho yemas de huevos, y echaras caldo sobre ellas lo que fuere menester para mojar la sopa; y armaras el plato con las rebanadas tostadas y echaras azúcar por encima; luego echarás el caldo con las yemas y su acedo, de otra manera que se bañe bien la sopa, échales azúcar molida por encima y un poco de canela; y luego échale manteca muy caliente y ponle al fuego con lumbre, abajo y arriba.<sup>85</sup>

#### Tercera versión

De esta misma manera podrás hacer otra sopa dorada sin agrio, sino con huevos, azúcar y canela, todo mezclado; y cuando fueres asentado el pan en el plato has de ir echando la azúcar, canela y queso entre las rebanadas, y después por encima; y echar su caldo con las yemas de huevos, y echar mas azúcar; luego ponla en el fuego a cuajar échale un poco de manteca muy caliente por encima.<sup>86</sup>

---

<sup>83</sup> Rupert Nola, *Cuaderno de guisados manjares y potajes intitulado libro de cocina, en el cual esta el régimen de las casas de los reyes y grandes señores: y los oficiales de las casas de ellos cada uno como han de servir el oficio*, Obtenida el 10 de diciembre del 2015, de <http://allandalus.com/apicius/Libro%20de%20guisados%20Ruperto%20Nola.pdf>

<sup>84</sup>Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería, op.cit.*, p. 99

<sup>85</sup> *Ibidem.*, p. 100

<sup>86</sup> *Ibidem.*, p. 100

Puedo dividir el análisis de esta receta en tres principales elementos: los ingredientes, métodos de cocción y preparación.

Como se lee, los ingredientes de ambos cocineros coinciden en la base: pan, huevo y caldo. Nola refiere el complemento de la base con el queso y el jengibre. El cocinero Martínez introduce la variación de tres sopas con la misma base pero que combina ingredientes diferentes, esto nos habla de su creatividad y de la importancia que tuvo en presentar las recetas con texturas y sabores diferentes, aunque la base sea la sopa dorada. En el caso de su primera adaptación incluye una variación que combina el sabor dulce del azúcar y lo amargo del limón o vinagre. A lo que incluye, una capa de manteca para finalizar el plato; en la segunda sopa deshecha el limón, para darle un sabor más dulce, incluyendo, además del azúcar y la manteca, la canela. La tercera variación, incluye los tres elementos complementarios de la receta anterior, incluyendo el queso. El uso de los ingredientes nos da luz sobre un asunto muy importante, Martínez se atreve a innovar e incluir en la receta “original” variaciones que incluyen contrastes de sabores dulces y salados, además del cambio de texturas, pues la manteca en la parte superior seguramente cambio la presentación y consistencia del plato.

Los métodos de cocción de Nola son dos y son sumamente sencillos, el primero hace referencia a tostar el pan, por un lado, y cocer el caldo de vaca, por el otro, para posteriormente armar la sopa. En el caso de Martínez los métodos se duplican pues presenta una sopa mucho más complicada. El pan es tostado y se prepara el caldo de manera separada. Sin embargo, al combinar el pan con el caldo se recurre a un tercer método, pues como refiere el autor, tapando la preparación con otro plato para

estofarlo.<sup>87</sup> El cocinero barroco refiere que se debe poner lumbre en la parte superior. Ello como tal no es otra técnica de cocción, empero permite que el estofado se realice más rápido y con mejores resultados por el calor que recibe la sopa.

Para este momento es notorio que la receta de la sopa dorada de Martínez Montoño, por los ingredientes y métodos de cocción fue tomando particularidades que la convierten en un plato más complicado. Sin embargo, aunado a los ingredientes y métodos de cocción, el mayor aporte es la técnica para armar la sopa, Nola refirió que el pan tostado debe mojarse en el caldo, que previamente se espumó y al cual se le agregó el jengibre y los huevos batidos, para posteriormente poner la preparación en escudillas; se terminaba el platillo colocando un poco más de caldo y el queso. La técnica de Martínez es mucho más complicada, e implicó, seguramente, una presentación mucho más espectacular que la de Nola. La técnica que utiliza Martínez refiere que en el plato caliente se colocó el pan con el azúcar, para posteriormente verter el caldo, se pone más azúcar, y se estofa con otro plato arriba, cuando el pan esta bien embebido, es el momento de poner las yemas de huevo batidas, el limón, para el caso de la primera versión, más azúcar, más lumbre en la parte superior del plato de arriba y un poco de manteca caliente para que cuaje. Aunque los ingredientes de ambas sopas tienen pequeñas variaciones, la sopa de Martínez se transforma a través de la técnica, la cual es más complicada, pues a partir de la preparación realza los sabores de manera distinta. No es una sopa simple que se mezcla al momento, sino que tiene un tiempo de cocción aparte, de la de los ingredientes, lo cual le permite, diluir el azúcar y que el limón le de un sabor especial, por lo que el autor comenta que

---

<sup>87</sup> Estofar es una técnica que consiste en que los alimentos se cocinan tapados en sus propios jugos con líquido añadido.

no es como tal una sopa líquida al cien por ciento. Es una sopa que a partir del huevo y la manteca cuajan y que, seguramente debió ser presentada como un platillo de los más “sencillos” para el contexto de la gastronomía barroca, imaginemos por el momento cuando el rey le introducía la cuchara al plato caliente, la sensación de romper la imagen cuajada de la sopa y sentir la combinación de sabores y texturas, debió haber combinado de manera fastuosa, con sus vestiduras, la corte, el mobiliario, y el arte de aquella sala donde la degustó. Ésta no es una sopa cualquiera, es una sopa barroca.

A través de la comparación de las recetas, se ha tratado de puntualizar el cambio en la gastronomía de la época. Empero no quisiéramos culminar este apartado sin precisar sobre otras preparaciones importantes del cocinero.

Entre las recetas más destacadas de su tratado se encuentran: empanadas de pollo ensapado,<sup>88</sup> artaletes<sup>89</sup> de cabrito, cazuela de aves y palominos ahogados. Empero resaltaré dos recetas más que, de igual manera a las anteriores, muestran la extravagancia y exageración del barroco.

La primera receta lleva por nombre *pepitoria*:

Pelarás las aves y les cortarás los alones y pescuezos péralos en agua porque salgan blancos, y cortarás las puntas a los alones, y a los pescuezos les quitaras los picos y los gznates y les darás dos golpecitos sin acabarlos de cortar; el uno en medio del pescuezo y el otro en la cabeza, porque cuando se coman puedan comer los sesos de la gallina; y los pies se pelen también en la misma agua caliente. Todo esto se echara a cocer con agua, sal un pedazo de tocino gordo, y unas cebollas enteras; y en estando cocido el tocino y cebollas sácalo al tablero, pícalo con muchas verduras así caliente; y después que este muy bien picado tórnalo a echar en una olla y sazona con pimienta, jengibre, nuez; y que cueza:

---

<sup>88</sup> Montaña describe que las empanadas de pollo ensapado, se preparan con la pechuga del pollo, preferentemente capón, colocándolo sobre una hoja de hojalde y cociéndolo la pasta por las puntas, para posteriormente llevarlo al horno y bañarlo finalmente con agraz. El proceso completo se encuentra en la página 43 de dicho tratado.

<sup>89</sup> Los artaletes que menciona Francisco Montaña son la preparación actual de las tartaletas.

luego toma un poco de buena manteca de puerco en una sartén o cacito y ponla a calentar, y cuando este bien caliente échale un poco de harina floreada; y sea tan poca la harina que no se haga masa en la sartén sino que haga unas ampollitas blancas y que se quede muy blanca; y échala así con la sartén dentro de la olla de la pepitoria y échale un poco de vinagre y un poco de azafrán. A estas pepitorias no se han de echar huevos batidos, sino cocerlos y asentar las yemas duras encima del plato. Y advierte, que los higadillos no se han de cocer; sino asarlos o freírlos y asentarlos por encima de los platos; y las madrecillas de las gallinas las podrás rellenar y adornar los platos con ellas y con los higadillos. Este plato ha de estar un poco subido de sal, especias y vinagre, porque de otra manera está la carne dulce. Advierte que todas las veces que digo que sazones con todas las especias, se entiende pimienta, clavos, nuez, jengibre, azafrán, porque la canela no va a entrar en cosa que no lleve dulce; pero en todos o en los mas dulces a de entrar canela...<sup>90</sup>

La palabra pepitoria significa conjunto de cosas diversas y sin orden. Como se puede advertir la receta, tiene una enorme cantidad de ingredientes, la carne que impera es por supuesto la de ave. Sin embargo, también incluyó tocino, vegetales, frutos secos, especias, hiervas, harina y varios métodos de cocción. Es indudable que esta receta es un reflejo de la creatividad del barroco, basta con poner atención a la técnica empleada para elaborar el plato, los ingredientes y métodos utilizados en general. También es muy importante resaltar como en esta preparación ya se pone particular atención en la presentación pues se colocaron las yemas cocidas, las madrecillas rellenas y los higadillos cómo parte del montaje final que hacía lucir el plato.<sup>91</sup>

En esta receta en especial, podemos ya corroborar la extravagancia del barroco, pues la combinación de los diferentes ingredientes y la presentación en este caso

---

<sup>90</sup> Francisco Martínez Montaña, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, op.cit., p. 75

<sup>91</sup> Las madrecillas son un conducto membranoso, donde el óvulo se va rodeando por la clara y la cascara.

muestran la consolidación de una cocina que mostraba todo el lujo, de la corte, pero siguiendo los lineamientos de la cultura que marcaba aquel momento histórico.

La segunda receta es titulada por Martínez Montaña *platillo de cañas de vaca*:

Tomarás los tuétanos de tres o cuatro cañas de vaca y harás los trocitos de una pulgada de largo, los pondrás en un cacillo y le echaras media libra de azúcar, un poquito de verdura picada, un poquito de vino blanco, el zumo de medio limón y sazonaras con todas especias y canela y le echaras dos cucharadas de caldo y un poco de azafrán y una migaja de sal; y cueza dos o tres hervores; después tendrás un poco de pan rallado, azúcar y canela, todo revuelto por encima de los huevos y ponlo al fuego sobre un poco de brasa; cúbrelo con una cobertura y échale lumbre abajo y arriba y cueza poco a poco hasta que este cuajado con buen calor encima. Luego tomarás una paleta, y lo despegaras del cazo y tendrás en el plato un poco de hojaldrado frito u hojuelas y echaras el platillo sobre ello, de manera que quede la flor hacia arriba y tendrás tres o cuatro cañutos de huevos encañutados y los meterás por el bollo de las cañas para adornarle; y si no tuvieras cañutos ni hojaldre; con una torreja lo podrás adornar. Cómase caliente porque frio no vale nada.<sup>92</sup>

Esta receta muestra los mismos elementos que la antes mencionada, y por la técnica, es muy parecida a la sopa dorada. No obstante esta preparación no sólo es importante por la enorme cantidad de ingredientes, de diversa índole, la combinación de sabores y texturas, que seguro realzaron el platillo, sino que es sobresaliente debido a que se ha considerado a Francisco Martínez Montaña como uno de los creadores de la masa de hojaldre<sup>93</sup> y ésta es una de las tantas recetas que menciona en su tratado que contiene la masa, la cual utiliza de diversas formas. Todas estas recetas fueron creadas o innovadas durante el reinado de Felipe III (1598- 1621), donde “la aristocracia pierde la sobriedad de épocas anteriores y se lanza a fabulosos banquetes.”<sup>94</sup> Donde todas estas recetas seguro tuvieron cabida para realzar la corte

---

<sup>92</sup> *Ibidem.*, p. 85

<sup>93</sup> Isabel Monayo Andrés, *La cocina escrita, op. cit.*, p.24

<sup>94</sup> Isabel Monayo Andrés, *La cocina escrita, op. cit.*, p.23

la cultura imperante en aquel momento; el recetario de Martínez Montañón es un reflejo de la construcción cultural que se desarrolló durante todo el siglo XVII en España, como también comentan otras autoras: “La obra es un claro ejemplo de los recetarios cortesanos que se convirtieron en un clásico durante el Barroco.”<sup>95</sup>

Este proceso siguió pues durante el reinado de Felipe IV (1621- 1665), se dio continuidad a las recetas de la cocina barroca. Martínez Montañón fungió todavía durante seis años más como cocinero de servilleta del rey. Además de ello, Simón Palmer refirió a través de un estudio realizado con documentos del palacio real que, a pesar de los momentos de crisis financiera o de pestes, no se perdía la extravagancia en la mesa del rey. Basta recordar como en la cena de navidad de 1645 se sirvió a manera colación:

Una torta con su lagarto de Armas Reales. Una caja de perada de quatro libras guindas, dos libras. Alberchigos en almibar dos libras. Quartos de membrillo, una libra. Peladillas, una libra. Peras bergamotas secas, una libra. Mazapanes una libra. Bocados de durazno, una libra. Turrón de Alicante, dos libras. Un bote de todas conservas. Diacitrón, una libra. Aceitunas, una libra. <sup>96</sup>

Toda la tradición gastronómica barroca trascendió a este reinado. En tiempos de Carlos II también se promovió este tipo de platillos y banquetes y, pesar de los problemas económicos, no escatimaban en los gastos para la cocina: “El mazapán alcorzado que se hacía al rey venía a salir por sesenta mil maravadíes, cifra muy alta, aunque se aclarara que se debía a ser de escultura.” <sup>97</sup>

Éstos son solo algunos ejemplos de cómo la gastronomía fue tomando forma a partir de la cultura del barroco. Daremos paso ahora a explicar, como estos elementos

---

<sup>95</sup> *Ibidem.*, p. 23

<sup>96</sup> María de los Ángeles Simón Palmer, *La alimentación y sus circunstancias en el Real Alcazár de Madrid*, Madrid, Instituto de Estudios Madrileños, 1982.

<sup>97</sup> *Ibidem.*, p 30.

se vieron plasmados en la Nueva España, y como de igual manera que en España tomaron su propio rumbo, compartiendo rasgos generales, pero construyendo una cocina propia.

## CAPITULO II

### 2.1 La cultura del barroco en la Nueva España

Con seguridad podemos afirmar que la cultura del barroco europeo, llegó a la Nueva España, a través de los incontables viajes que los europeos hacían a este territorio y a la inversa. Además del comercio proveniente del Viejo Mundo, esta interacción produjo que la cultura del barroco se fuera instaurando, a lo largo del siglo XVII, con mayor fuerza en el territorio americano.

Sin embargo, es claro que la sociedad novohispana tenía un “gusto” particular, como todas las sociedades de Europa que le imprimiría sello propio, en América cuando el barroco comenzó a dar sus primeras luces, la sociedad participo para asimilarlo y retomararlo a través de su mirada particular. Fue la élite la que podía costear los altos costos de los cambios e innovaciones, quién adapto, en un primer momento, la moda y las aplicaron en todos los ámbitos. Empero no sólo hablamos de la sociedad civil, sino también de las instituciones como el caso de la iglesia católica, la cual tenía un peso sumamente importante en la sociedad novohispana.

Explicaremos este cambio a través de un ejemplo practico que nos permite ver la introducción del barroco en la cultura novohispana. hablaré de la pintura.

La pintura del siglo XVI fue una pintura, casi en su totalidad, religiosa, debido a que fue un auxiliar muy importante para la evangelización de los indígenas. Aunque en un primero momento los religiosos tuvieron que confiar en los artistas indígenas para realizar las pinturas, poco a poco fue llegando la primera generación de pintores europeos que establecieron los nuevos cánones de belleza y representación del siglo

XVI en la Nueva España. La pintura española, desde aquel momento fue referencia fundamental para la creación de arte novohispano:

Y es que a nadie escapa que a partir de 1521 la producción pictórica que floreció en el ámbito que fuera designado como la Nueva España habría de seguir aunque con ritmo y sazón propios, el desarrollo de los modelos generados en el Viejo Mundo, llegados a través de la Península Ibérica. De tal suerte que toda definición o intento de entendimiento de nuestra pintura colonial deberá hacerse con una referencia más o menos explícita al desarrollo que siguió la pintura española.<sup>98</sup>

Fueron dos los pintores europeos los que iniciaron el proceso en la recién formada Nueva España, Simón Pereyng ( 1530- 1600) y Andrés de Concha, activo entre (1575- 1612), los cuales imprimieron nuevas características a la pintura: “Se podría decir que al sustrato flamenco que llegó con Pereyng, y con la obra de Martín de Vos, Concha sumó un armonioso toque italianizante que el había asimilado no directamente sino del que permeaba en la pintura que se manejaba en el mundo sevillano de la época.”<sup>99</sup> Las representaciones de estos artistas y de Baltazar de Echave Ibía, Luis Juárez y Alonso López de Herrera subrayan la intervención de los rasgos de la pintura manierista.

Fue a partir de 1640 que la pintura novohispana comenzó el cambio hacia una representación más dinámica y naturalista, que gustaba de intensificar los contrastes luminosos: “Este brusco viraje significó el final del capítulo de la pintura manierista, y el inicio del más amplio complejo y heterogéneo de la pintura barroca.”<sup>100</sup>

Fueron dos las principales influencias europeas que impulsaron la transformación de la pintura novohispana. En primer lugar la presencia de los

---

<sup>98</sup> Rogelio Ruíz Gomar, “La pintura del siglo XVII en la ciudad de México,” en *Novohispana 2*, México UNAM- IIF, 1996, p. 382.

<sup>99</sup> *Ibidem.*, p. 389.

<sup>100</sup> *Ibidem.*, p. 389

grabados de Pedro Pablo Rubens, pintor y grabador flamenco que a través de su taller produjo una gran cantidad de obras que luego vendió con gran éxito por todo el mundo. La sociedad novohispana gustaba de sus composiciones y, debido a ello, los pintores del siglo XVII, recurrieron a sus grabados convirtiéndolos en modelo de sus obras. En segundo lugar, como representante de la pintura sevillana, Francisco de Zurbarán, se caracterizó por acentuar el volumen de los cuerpos mediante los fuertes contrastes luminosos, y un tratamiento extremadamente realista de los paños y los rostros.<sup>101</sup>



---

Francisco de Zurbarán, Santa Dorotea.

Esta tendencia se introdujo fuertemente a través de la producción artística que llegó en aquel momento. Empero es notable como los pintores novohispanos retomaron estas formas incluyéndolas en el discurso pictórico del siglo XVII. En la ciudad de México destacaron, por ejemplo, Echave Rioja, José Juárez, Pedro Ramírez y Sebastian López de Arteaga.

---

<sup>101</sup> *Ibidem.*, p. 394

Este último artista fue muy importante debido a que llegó precisamente de la Península Ibérica con: “ un estilo de ascendencia zurbaranezca, lleno de realismo y de vivos contrastes de luces y sombras.”<sup>102</sup> Sin embargo, con el paso del tiempo, podemos observar como el pintor, tuvo que bajar la intensidad del realismo que lo caracterizaba, y sumarse al gusto novohispano, pues bajo el tono de los colores y suavizar las características de su pintura.

Estos cambios nos hablan de un paulatino tránsito en dos sentidos, en primer lugar la pintura novohispana trascendió a través de un cambio hacia las nuevas tendencias heredadas de España y, en segundo lugar, la adaptación de las representaciones pictóricas hispánicas al gusto de los novohispanos.

Como uno de los ejemplos más representativos del barroco que tenemos es la adaptación de una de las obras más importantes de Rubens, *El triunfo de la iglesia*, realizado en 1625, como parte de una serie de tapices para el Monasterio de las monjas Descalzas de Madrid. Esta representación pictórica está inmersa totalmente en el discurso plástico del barroco, que observamos a través de la monumentalidad de los personajes, el movimiento, la teatralidad de la escena, la extravagancia vista a través de la cantidad de personajes inmersos en el cuadro, y la exageración de elementos propiamente barrocos, como las columnas salomónicas que flanquean toda la pintura, las cuales no solamente juegan con la proporción, sino que dan la sensación de un caos contenido.

---

<sup>102</sup> Rogelio Ruíz Gomar, “Rubens en la pintura novohispana de mediados del siglo XVII,” en *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas*, Núm. 50/1, México, UNAM- IIE, 1982, p. 92



Pedro Pablo Rubens, El triunfo de la Iglesia.

Esta misma representación fue copiada por Echave Rioja en la Sacristía de Puebla. La obra de 1675 lleva el mismo título, *El triunfo de la iglesia y la eucaristía*, y lleva implícita toda esta influencia barroca de la que ya hablamos, pero con características propias. La mayor parte de los personajes de Rubens se encuentran en la escena de Echave, no obstante, existen elementos que fueron sustituidos por otros, quizá no solo por idea del pintor, sino que seguramente estas modificaciones correspondieron al gusto propio de la sociedad. La composición es más cerrada, los personajes parecen más sobrios en comparación a la obra de Rubens, incluso es visible como la pincelada es mucho más rigurosa, que la soltura del artista europeo. Desaparecen las columnas salomónicas. Aparecen en cambio en la parte superior de la obra cuatro grupos de querubines que descienden, el barroco ésta ahí inmerso en una copia del cuadro del artista de Amberes, con el toque característico novohispano, pues uno de estos querubines baja en total descomposición, esta cayendo en descontrol, de cabeza, sus cabellos parecen sentir el aire que lo lleva hacia abajo, fue e una de las innovaciones del barroco novohispano. Por minúsculo que parezca este personaje, aunado a todas las características enunciadas que lo hacen barroco, muestra los

aportes del artista novohispano, incluyendo un querubín que impacta a la vista por su acto, igual que las columnas salomónicas de Rubens.



---

Baltazar de Echave Rioja, El triunfo de la iglesia y la eucaristía.

Este ejemplo, es solo uno de los muchos que podemos encontrar del tránsito del barroco a la cultura novohispana. Cabe resaltar que en cada ámbito de la cultura también existieron personajes importantes que representaron el paso hacia el barroco novohispano; en la dramaturgia, por ejemplo, destacaron Juan Ruiz de Alarcón y Sor Juna Inés de la Cruz. Esta última no sólo dejó una original producción literaria, también influyó fuertemente en el ámbito gastronómico, al ser la autora de un recetario del que hablaremos en otro apartado.

Empero, antes de analizar la gastronomía del barroco novohispano, es preciso hablar de la sociedad. Por ello centraré mi atención en el siguiente apartado, en la élite gobernante en la Nueva España, con mayor precisión en el virrey y la corte, con el objetivo de ligar a la aristocracia novohispana con la promoción y desarrollo de una gastronomía específica, que le dio notoriedad en su época.

## 2.2 La élite novohispana y su representación en el barroco: el virrey

El objetivo de hablar en este apartado de la élite novohispana, específicamente de las normas que caracterizan la vida de la corte, nos permite mirar la manera en la cual también en la Nueva España, como herencia de la Península Ibérica, el protocolo, ceremoniales y la moda constituían un enlace que legitimaba el lazo entre España y la sus colonias razón por la cual, los virreyes novohispanos, trataron de replicar las particularidades de la corte española, en todos los ámbitos; ostentar la vanguardia cultural les permitió reforzar y legitimar su poder ante otras clases sociales.

Desde su nombramiento, el virrey asimilaba, que desde ese momento se convertía en “la imagen viva del Rey”,<sup>103</sup> para el siglo XVI y XVII, los virreyes elegidos para gobernar la Nueva España eran miembros prominentes de las familias aristocráticas. Por tanto:

Educados en una de las más sofisticadas cortes de Europa, y animados por el ejemplo de los validos y su entorno, los virreyes novohispanos no tenían menos de buscar reproducir en tierras americanas una peculiar versión del mundo al que debían su fortuna, y al menos temporalmente un poder como el que jamás podrían tener en la península.<sup>104</sup>

A su llegada al nuevo territorio, el virrey traía consigo su sequito propio, formado por parientes, amigos y protegidos. No obstante, a su llegada incorporaba también a miembros de la élite novohispana para diluir posibles diferencias. Pues posterior a la conquista se había conformado un grupo diverso que era llamada la nobleza novohispana: “... hidalgos, caballeros de ordenes militares, algunos miembros

---

<sup>103</sup> Antonio Rubial García, *Las virreinas novohispanas, presencias y ausencias*, obtenida el 18 de diciembre del 2015 de, <http://www.scielo.org.mx/pdf/ehn/n50/n50a1.pdf>

<sup>104</sup> Iván Escamilla González, *La corte de los virreyes en Historia de la vida cotidiana en México. II La ciudad barroca*, México, Fondo de Cultura Económica, 2012, p. 378.

de la nobleza y aquellos a los que se les había concedido un título nobiliario de conde y marqués (nobleza titulada).”<sup>105</sup>

En Veracruz comenzaban los festejos para recibir al virrey. Posteriormente la parada en Otumba era fundamental, pues en este lugar se realizaba el intercambio de bastón de mando, donde el virrey saliente entregaba este símbolo al que lo sustituía. Todo estaba controlado, incluso la actitud corporal del mandatario: “su actitud corporal en público debía reflejar gran composición, modestia y gravedad, por lo que le recomendaban caminar sosegadamente sin mirar a nadie, pero cuidar al mismo tiempo de estar atento a todo.”<sup>106</sup>

La última parada del virrey antes de entrar a la Ciudad de México era el santuario a la Virgen de Guadalupe; donde los recién llegados mostraban su respeto ante la imagen; posteriormente eran recibidos por la Audiencia, los tribunales y el ayuntamiento, en el cual se realizaba un gran banquete. Hospedados en las “casas reales” de Chapultepec, los nuevos mandatarios esperaban que la ciudad los recibiera con calgaduras, lienzos, arcos y flores.<sup>107</sup>

El día de la recepción oficial, el virrey era testigo de las magnas expresiones que las principales instituciones de la Nueva España preparaban para él.

Para la segunda mitad del siglo XVIII, la cultura estaba permeada en absoluto de un ánimo barroco, el cual podemos ver en la celebración de la entrada del virrey Tomás de la Cerda y Aragón y su esposa María Luisa Manrique de Lara y Gonzaga, del cual tenemos referencia:

---

<sup>105</sup> Javier Sanchiz, La nobleza y sus vínculos familiares en *Historia de la vida cotidiana en México. II La ciudad barroca*, México, Fondo de Cultura Económica, 2012, p. 335.

<sup>106</sup> Iván Escamilla González, *La corte de los virreyes*, *op. cit.*, p.384

<sup>107</sup> Antonio Rubial García, *Las virreinas novohispanas, presencias y ausencias*, *op., cit.*, p. 9

Así viendo yo este nuevo mundo de México tan lleno de regocijo y placer con la vendida de Su Señoría Reverendísima, y que las tapicerías de las calles, los jeroglíficos del arco, el concurso de la gente, el tropel de los caballos, las galas de los caballeros, la música de las campanas, la salva de la artillería, el ruido de las trompetas y la admiración y espectáculo del pueblo era un agradable sobreescrito de la general alegría de los corazones.<sup>108</sup>

La ciudad había recibido en el siglo XVI de la misma manera a los virreyes, con aquel protocolo establecido. Sin embargo, para 1680, el ambiente cultural del barroco imprimía ese sello teatral, majestuoso desbordado y único de la época:

Todo este abigarrado conjunto que constituye la fiesta barroca, había volado rápidamente al imperio «plus ultra» donde el régimen español implantó los mismos conceptos religiosos y políticos de la península a pesar de la lejanía, dificultad en las comunicaciones y del «Obedezco pero no cumplo», confirmando así la tesis de Maravall de que la cultura barroca no es cuestión geográfica ni racial sino social e histórica.<sup>109</sup>

El barroco se muestra en su máximo esplendor en la Nueva España, a través de estas fiestas, y de lo que en ellas se representa. Uno de los ejemplos más importantes de lo acontecido en esta celebración fue el arco triunfal encargado por el cabildo catedralicio a sor Juana Inés de la Cruz, llamado *Neptuno Alegórico*, mediante el cual, a través de símbolos, jeroglíficos y analogías entre la mitología y lo que era, y los que se espera como gobernante, se proclamó todo un discurso que había que leer con mucho detenimiento. Cada cuadro del mencionado arco, tenía una intención propia, que en general se unificó para dar sentido, a la llegada del gobernante y a lo que se esperaba solucionara en su mandato.

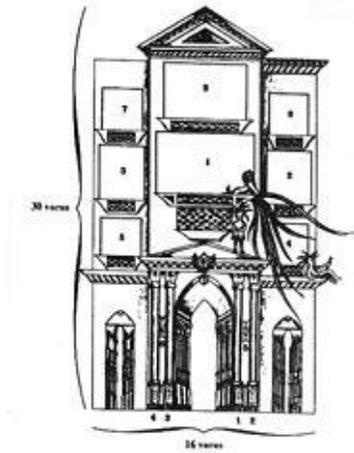
Una lectura «atenta», en el sentido barroco, nos lleva a observar que, junto a analogías sin mayor importancia, señala otros aspectos del Neptuno que, según

---

<sup>108</sup> Bernardo de Balbuena, *La grandeza mexicana*, edición de John Van Horne, University of Illinois Press, Urbana, 1930, p. 34.

<sup>109</sup> Georgina Sabat Rivers, "*Neptuno*" de Sor Juana: *fiesta barroca y programa político*, obtenida el 18 de diciembre del 2015 de, [http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-neptuno-de-sor-juana---fiesta-barroca-y-programa-politico-0/html/44c32c97-6682-443c-88af-a20bbd60b8b3\\_4.html](http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/el-neptuno-de-sor-juana---fiesta-barroca-y-programa-politico-0/html/44c32c97-6682-443c-88af-a20bbd60b8b3_4.html)

su criterio, le convenían a un gobernante o cumplían un interés especial por parte de la monja. Así, por ejemplo, señala que Neptuno era el dios del silencio dando a entender que «el que mucho habla mucho yerra»; era, también, el dios del consejo y dice que para que éste sea «provechoso ha de ser secreto», preocupación de la poetisa puesto que lo señala así mismo en el *Sueño*.<sup>110</sup>



Arco triunfal presentado por Sor Juana Inés de la Cruz

Este arco no fue el único que realizado para honrar la entrada del nuevo virrey, Carlos Sigüenza y Góngora, por encargo del ayuntamiento elaboró un arco donde “se llamaba a la pareja *luminaria magna*, no sólo por que sus personas eran luces brillantes en el cielo de la nobleza, sino a causa de su presencia que como el sol y la luna que iluminarían el firmamento de la Nueva España.”<sup>111</sup>

La sola lectura de ambos arcos me tomaría muchas paginas en este estudio. Sin embargo lo que es más importante resaltar es como la cultura del barroco, estaba instalada ya perfectamente en la sociedad, específicamente en la élite novohispana que utilizó todas sus pautas para crear elementos propios, a los cuales denominamos barroco novohispano.

<sup>110</sup> *Ibidem.*, p. 2

<sup>111</sup> Antonio Rubial García, *Las virreinas novohispanas, presencias y ausencias, op., cit.*, p.10

La vida de la élite se encontraba en el siglo XVII, en el Real Palacio de México,<sup>112</sup> donde, el virrey encabezaba un aparato doméstico conocido como corte. Se designaba a la servidumbre, los criados, las damas, gentiles hombres, y el lugar que ocupaba cada uno de ellos.

Los asuntos del virrey se dividieron entre las actividades y decisiones que debía tomar en el ámbito civil y la participación que debía tener en la vida religiosa, como ejemplo para la población. En todos los casos representaba el poder y la vanguardia del momento, igual que su corte, de tal suerte que la vida de la élite novohispana se movía en torno al protocolo establecido y que el mismo virrey debía respetar. Por ejemplo en los actos oficiales la virreina nunca aparecía en público: “En las juras y funerales de los reyes, en el paseo del pendón o en la fiesta del *Corpus Christi*, la virreina podía observar la procesión desde la casa de algún funcionario, pero jamás acompañaba al virrey.”<sup>113</sup>

Aunque en alguna ocasión se rompió el protocolo, esto no era nada usual y se percibía como un desacato. Por ejemplo, en 1664, en la fiesta de *Corpus Christi*, el virrey conde de Baños ordenó que la procesión pasara por el palacio, pues la virreina se encontraba enferma, hecho que le costo muy caro, pues cuatro meses después llegó una orden de la Corona para que pagara 12, 000 ducados de multa, por haber roto el orden original de la procesión y se mandaba “no se altere en la costumbre.”<sup>114</sup>

Es evidente que el cumplimiento irrevocable de las costumbres que imponía la elite gobernante, respaldaban el aparato de poder de la corona española y de la Nueva

---

<sup>112</sup> Iván Escamilla González, *La corte de los virreyes, op. cit.*, p. 387.

<sup>113</sup> Antonio Rubial García, *Las virreinas novohispanas, presencias y ausencias, op., cit.*, p.14

<sup>114</sup> *Ibidem.*, p. 14

España, razón por la cual fueron muy cuidadosos con todo ello. Dentro de este aparato, como hemos observado se implantó la cultura del barroco. Pero ¿cómo se reflejó ello en la cocina novohispana? En el siguiente apartado analizaré los elementos que constituyeron la gastronomía del barroco en el siglo XVII.

### **2.3. La gastronomía del barroco**

Emulando la organización de la cocina del Rey de España, en América se seguían los parámetros antes mencionados, en cuanto a la asignación de cargos. En las casas de la élite novohispana uno de los personajes más importantes que dirigía la casa era el mayordomo profesional, que se encargaba a su vez de organizar y tener en perfecto orden a todos los demás personajes que trabajaran en estas casas:

Aun en esta región existían diferencias de jerarquía: a las ordenes del camarero del virrey se hallaba el grupo de ayudas de la cámara, que incluía al sastre, el barbero y los concejales; en una posición inferior, formando una variopinta muchedumbre estaban los lacayos del establo, despenseros, cocineros, indias molenderas, jardinero y esclavos.<sup>115</sup>

Como ya se ha mencionado en el apartado anterior, todo en la casa era articulado, para mostrar el poder de la casa y el acceso que tenían a otras circunstancias sociales y materiales que los separaban de las demás clases sociales.

Existen dos elementos que en este apartado resaltaremos con para explicar la presencia y fusión de la cultura barroca en la gastronomía novohispana del siglo XVII. En primer lugar, se hará referencia sobre los objetos materiales utilizados por la élite novohispana para hacer patente su poder, estos utensilios, muebles y demás

---

<sup>115</sup> Iván Escamilla González, *La corte de los virreyes, op. cit.*, p 381

elementos que se relacionan directamente con la cocina, muestran la fuerza del barroco en la mesa de los novohispanos como se verá a continuación.

En segundo lugar, se realizará un análisis de la gastronomía del barroco novohispano poniendo énfasis en la influencia que tuvo la cocina de España y las innovaciones propias producto de los elementos de la tierra que dan como resultado una cocina barroca con características propias.

Para poder analizar la cultura material de la elite novohispana, se hará referencia a una de las mujeres más ricas de la Nueva España en el siglo XVII, nos referimos a Doña Teresa Francisca Martínez de Guadalupe Retes Paz Vera, de la cual Gustavo Curiel realizó un estudio y reprodujo en su totalidad el inventario de bienes.<sup>116</sup> A partir de los objetos de la mesa y de la cocina que tenía esta mujer, podremos corroborar la importancia de los mismos para aquella sociedad, y las formas barrocas utilizadas para ellas.

Doña Teresa Francisca estaba casada con su primo hermano Don Domingo de Retes y largacha, no tuvieron hijos pues la marquesa murió sumamente joven apenas a los veintidós años de edad, razón por la cual este itinerario era necesario pues la pelea por los bienes se dio entre la familia.

La marquesa tenía de plata blanca doce salvillas de chocolate,<sup>117</sup> dieciséis mancerinas,<sup>118</sup> doce cocos chocolateros guarnecidos con labores de plata

---

<sup>116</sup> Gustavo Curiel Méndez, *El efímero caudal de una joven noble. Inventario y aprecio de los bienes de la marquesa Doña Teresa Francisca María de Guadalupe Retes Paz Vera. (Ciudad de México 1695)*, obtenida el 18 de enero del 2015 de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/1455969.pdf>

<sup>117</sup> La salvilla es una especie de bandeja que tiene lugar para vasos, tasas o copas, en este caso de chocolate.

<sup>118</sup> La mancerina es un plato individual que tiene una abrazadera en la base donde se sujeta una taza, cuenco o jícara para el chocolate.

sobredorada,<sup>119</sup> seis cocos chocolateros ordinarios, diez cocos viejos; y una docena de tazas para chocolate de maque de china con sus doce platos, también de maque.

La afición de la marquesa por beber chocolate, como se ve reflejada en la cantidad de objetos para servir y tomarlo, no solo nos habla de un gusto personal, la élite novohispana, así como otras clases sociales, tenían una gran preferencia por el chocolate, razón por la cual, en América, fueron creados una serie de objetos, que dependiendo del material, distinguían al grupo que las usaba. Ninguno de estos utensilios empleados por la elite era de baja calidad o incluso sencillos, al contrario, gustaban de engalanarlos, con elementos extravagantes como se observa en la imagen, incluso eran personalizados, pues beber chocolate en el siglo XVII se había convertido en todo un ritual: “Una vez que la bebida era preparada en las chocolateras de cobre, el preciado liquido podía servirse en cuatro diferentes tipos de recipientes para tomarlo.”<sup>120</sup>

También de plata blanca, el inventario refiere que la marquesa tenia dos platonos grandes, dos platoncillos, nueve flamenquillas, una salva lisa, una palangana, una confitera, seis vasos, seis candeleros, dos jarros de pico, una rociadera con su plato, dos cucharones , cuarenta y dos cucharas y seis tenedores. <sup>121</sup>

La sociedad barroca de aquel momento conocía bien las cucharas, pues se utilizaban de manera individual para tomar la sopa o los caldos, razón por la cual en el inventario se encuentran una mayor cantidad de las mismas. Sin embargo, poco se

---

<sup>119</sup> El coco chocolatero fue un recipiente en el cual se colocaba el chocolate para luego ser servido.

<sup>120</sup> Gustavo Curiel Méndez, *Ajuares domésticos. Los rituales de lo cotidiano en Historia de la vida cotidiana en México. II La ciudad barroca*, México, Fondo de Cultura Económica, 2012, p. 86.

<sup>121</sup> Gustavo Curiel Méndez, *El efímero caudal de una joven noble. Inventario y aprecio de los bienes de la marquesa Doña Teresa Francisca María de Guadalupe Retes Paz Vera. (Ciudad de México 1695), op., cit, p. 72.*

utilizaron los tenedores y cuchillos, pues en aquel momento, casi todo se comía con los dedos razón por la cual, en el inventario, encontramos muy pocos de estos cubiertos de mesa.

Aunado a todos los elementos que compusieron el servicio del chocolate, y los cubiertos de la mesa, que emulan todo el tiempo un estilo de vida suntuoso y extravagante; en el inventario de la marquesa Doña Teresa Francisca, encontramos dos importantes objetos que nos hablan del esplendor del barroco novohispano.

El primero fue conocido como *taller* el cual era un centro de mesa de plata que contenía los tan importantes aliños con los cuales se sazónaba la comida, además de varios saleros con tapa y cucharas para servir la sal.<sup>122</sup> El taller que exhibía el matrimonio Retes en sus fiestas, fungía como centro de la mesa de honor, de plata labrada, con “una planta y nueve piezas.”<sup>123</sup>

El *taller* era una pieza fundamental en los banquetes de la élite novohispana, pues como veremos más adelante la gastronomía del barroco novohispano, se caracterizó por el uso desbordado de especias; el *taller*, entra en esta lógica y dimensiona la importancia de un objeto tan barroco, como representación de poder, así como de la moda imperante en ese momento.

El segundo objeto sumamente importante fue el *mostrador*. Como su nombre indica, este objeto era utilizado para colocar la orfebrería más ostentosa y cara del matrimonio Retes. Este *mostrador* era privativo de las familias más adineradas de la ciudad, lo colocaban en un lugar lucidor, donde se llevaban a cabo los banquetes: “El

---

<sup>122</sup> Gustavo Curiel Méndez, *Ajuares domésticos. Los rituales de lo cotidiano*, op., cit. p. 96.

<sup>123</sup> Gustavo Curiel Méndez, *El efímero caudal de una joven noble. Inventario y aprecio de los bienes de la marquesa Doña Teresa Francisca María de Guadalupe Retes Paz Vera. (Ciudad de México 1695)*, op., cit, p. 71.

mostrador de los Retes debió ser uno de los más opulentos de la Nueva España en el siglo XVII, dado el comercio que tuvo esta familia con los metales preciosos.”<sup>124</sup>

Si nos detenemos a reflexionar un momento, este mueble es uno de los más importantes en el discurso de los banquetes del barroco. La razón en primer lugar es porque al colocarse en un lugar central de la comida, mostro la opulencia de la familia que lo tenía, todo el mostrador, era armado con materiales y objetos que mostraran la extravagancia, suntuosidad e incluso la teatralidad del barroco. ¿Por qué hablamos de teatralidad? El armando del mismo nos explica por que: “Los mostradores eran tablas apiladas siempre en disminución, cubiertas con ricas telas de importación, sobre las que se colocaban para su exhibición las mejores piezas de orfebrería y cristales de Venecia que había logrado atesorar la familia.”<sup>125</sup>

El *mostrador* ambientado con las ricas telas, seguramente daba la impresión de un escenario donde se representaba el poder, la riqueza y la extravagancia propias de la época. El objetivo no era otro más que el de impresionar a los convidados al banquete, razón por la cual su esplendor debió ser tal, que constituía una pieza clave, en todo ese montaje extenuante, que tenía por propósito acaparar todos los sentidos.

No menos importantes son los objetos procedentes de China, llegados en el Galeón de Manila, que la marquesa poseía en gran variedad. Existía un gusto muy importante de la sociedad novohispana por los objetos venidos de oriente; la loza, por ejemplo, que se uso de maneta cotidiana en la casa de la marquesa Doña Teresa Francisca era de manufactura China. Entre los múltiples objetos inventariados

---

<sup>124</sup> *Ibidem.*, p. 72

<sup>125</sup> *Ibidem.*, p. 72

relativos a la cocina y a la mesa se encuentran: tazas ordinarias para chocolate, tazas para caldo, pozuelos y muchos objetos que no eran necesariamente de la cocina o para la mesa pero que eran usuales para la decoración de aquellas casas, como por ejemplo los tibores.

Sin embargo, no sólo los objetos provenientes del otro lado del mundo reflejaban el nivel socioeconómico de la elite. También existían artículos hechos en este territorio, los cuales tuvieron un enorme éxito en Europa como el caso de los barro, los cuales se exportaban en grandes cantidades, pues se encontraban muy de moda: “con objeto de dotarlos de mayor belleza y riqueza, estos recipientes eran enviados a los talleres de orfebrería para que se les agregaran adornos y otras labores de plata.”<sup>126</sup>

Como he mencionado, cada uno de estos elementos, muebles, utensilios y, en general, los objetos utilizados dentro de las casas novohispanas de la élite del siglo XVII, fueron parte de la producción de la cultura del barroco, la misma que sirvió para darle peso al discurso hegemónico en el que se sustentó la clase dominante.

La extravagancia, esplendor, abigarramiento, teatralidad y demás características del barroco se vieron plasmados desde una diminuta taza para tomar chocolate, hasta un enorme mostrador colocado en el centro de la reunión para que todos pudieran verlo. Si todo el discurso estuvo armado de tal manera que cada elemento resaltara el predominio de la cultura del barroco, ¿Me pregunto, sucedió lo mismo con la gastronomía? Dedicaré el siguiente apartado a analizar las

---

<sup>126</sup> Gustavo Curiel Méndez, *Ajuares domésticos. Los rituales de lo cotidiano, op., cit.* p. 89

características de un recetario novohispano del siglo XVII, para explicar si existen o no coincidencias con la cultura en general y como se dio este proceso.

#### **2.4 El recetario de Sor Juana Inés de la Cruz, un ejemplo de gastronomía del barroco.**

Uno de los grandes problemas a los que me he enfrentado al realizar este trabajo, ha sido el hecho de que muchos estudiosos no consideran que la comida pueda analizarse a la luz de la cultura del barroco, supongo que quizá por su carácter efímero, se ha producido estas reacciones. Sin embargo, como hemos referido ya puntualmente en el caso de España, la cultura permea todos los ámbitos y se hace presente en la cocina también:

Los ingresos, el estilo de vida, y los factores culturales condicionan los hábitos alimentarios, desde la compra hasta la forma de hacer las comidas, haciendo que cotidianamente alimentación y gastronomía estén presentes en nuestra forma de vivir, de cocinar, de comer, realmente implicados en todos nuestros actos, desde los más básicos hasta los mas complejos.<sup>127</sup>

En este sentido, el complejo aparato novohispano del siglo XVII, desde los más mínimos detalles que la elite consideró como parte de su discurso de legitimación bajo el sello del barroco, dieron vida a toda una serie de características plasmadas de manera tangible en la cocina, desde un taller, un aparador, una cuchara, un coco chocolatero, hasta llegar a un platillo.

Desafortunadamente, no contamos con alguna referencia específica que nos permita saber, que preparaba el cocinero de una casa noble para un banquete de la élite, pues la practica de escribir el menú no era habitual en aquella época. Empero

---

<sup>127</sup> Almudena Villegas Becerril, *Manual de cultura gastronómica, op. cit.*, p. 56

para poder analizar la gastronomía de este periodo, contamos con el recetario de Sor Juana Inés de la Cruz.

Antes de adentrarnos al recetario es imperante aclarar qué dentro de esta élite novohispana encabezada por el virrey, las familias españolas y los criollos; el clero fue parte esencial de este grupo, pues era común que miembros de las principales familias se ordenaran dentro del clero, como sacerdotes; y en el caso de las mujeres como monjas. La conexión entre el ámbito eclesiástico y el civil estaba estrechamente vinculado al entramado social en el que se desarrollaron. En los eventos de índole civil como la entrada de un virrey, la iglesia participo activamente, mientras que numerosas celebraciones eclesiásticas se encontraban encabezadas por las máximas autoridades civiles y sus familias.

En la gastronomía del siglo XVII las monjas tuvieron un papel preponderante pues sabemos que las diferentes órdenes se especializaban en diferentes preparaciones. Por ejemplo, las monjas de la Concepción hacían empanadas; las Bernardinas jaleas y bizcochos; las de Balbanera, mermeladas. Además de enorme influencia de las monjas poblanas, maestras en leche de mamey, mazapanes y otros dulces de la época.<sup>128</sup>

El recetario del convento de San Jerónimo, donde sor Juana profesó es un documento que nos permite mirar algunas de las preparaciones barrocas con las que seguro se deleito la elite novohispana, dada la cercanía que hemos explicado.

---

<sup>128</sup> Josefina Muriel, "La vida conventual femenina de la segunda mitad del siglo XVII," en *Memoria del coloquio internacional. Sor Juana Inés de la Cruz y el pensamiento novohispano*, 1995, México, Instituto Mexiquense de Cultura, 1995.

Para analizar la presencia del barroco en las recetas del texto de sor Juana dividimos el estudio en dos partes. En la primera citaremos la influencia directa de España en las preparaciones expuestas por la monja y en la segunda hablaremos de las innovaciones y los platillos barrocos propios de la Nueva España, los cuales marcaron una particular tendencia en la cocina.

Entender la influencia de la cocina española en las preparaciones novohispanas es fundamental debido a que, como se ha sugerido con el arte, podemos corroborar que muchas recetas pasaron de manera oral de España a América, pues, aunque sabemos que a principios del siglo XIX el texto de Francisco Martínez Montañón había llegado a la Nueva España,<sup>129</sup> no hemos encontrado hasta el momento registro anterior del uso del texto. Sin embargo, aunque de manera precisa no podemos señalar que el libro haya sido consultado por los cocineros y monjas novohispanas, es evidente que lo conocían, y nos atrevemos a hacer esta afirmación al revisar de manera puntual las recetas de Martínez en relación a las de sor Juana, para encontrar correspondencia entre las mismas. Es importante referir que en los ejemplos que colocamos hay una diferencia en cuanto a los estilos de escritura, pues el cocinero español es muy preciso al escribir, incluso da algunos consejos para las recetas, mientras que las recetas que escribe sor Juana, no son precisas. Describe la preparación en breve, sin sugerencias, como si diera por entendido que ya se conocen los procesos anteriores, como a continuación se verá:

---

<sup>129</sup> En el Archivo General de la Nación, Inquisición, expediente 1, del año de 1804, existe un documento sobre una persona de nombre Pedro Antonio Nieto, al cual le fueron detenidos dos libros, uno de ellos era *El arte de cocina* de Francisco Martínez Montañón.

*Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*

Hojaldre de terreznos

Harás una masa con buena harina floreada, agua, sal huevos con claras un poco duras y las sobarás mucho: luego iras metiendo manteca de puerco frita, hasta que la masa haga mucha correa: luego iras metiendo azúcar molida y cernida hasta que la masa este bien dulce; ella perderá la correa con la azúcar, más sobándola mucho la volverá a cobrar...<sup>130</sup>

*Recetario de Sor Juana*

Hojaldrado

A una libra de harina, tres onzas de manteca, un huevo, sal un poquito y tantita agua fría, quitando de la harina dos puños, se amasa todo junto y estando suave la masa se deja refrescar y hace la prueba en la lumbre para ver si esta tierna; sino lo esta añade manteca y muy poca agua todo frio.<sup>131</sup>

El hojaldre es una preparación que se le adjudicó a Martínez Montañón. Ambas recetas muestran la misma preparación, empero en el caso de la receta de sor Juana, explica que deben mezclarse todos los ingredientes, dando consistencia a la masa con agua, mientras que en el caso del cocinero español, la masa debe tomar forma con la manteca caliente e incorporando azúcar. Claramente observamos en esta receta para hacer una simple masa de hojaldre, como la más antigua es levemente modificada, según el entendimiento de las monjas en la cocina, con variaciones mínimas que nos hablan de esta influencia de España sobre su colonia, como lo observamos también en la siguiente receta:

*Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*

Buñuelos de Viento

... Pon un caso al fuego con agua, sal y un poco de manteca; cuando este cociendo hechale harina adentro, sin quitar el cazo del fuego menéala con un cucharón de manjar blanco, y harás embeber toda la harina que pudieres, de

---

<sup>130</sup> Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, op.cit., p. 138

<sup>131</sup> Sor Juana Inés de la Cruz, *Sor Juana en la cocina*, op. cit., p. 121

manera que quede la masa encerada, cuécela mucho sobre el fuego, porque todo el toque de esta masa esta en escaldarse bien la harina y cocerse bien en el cazo sobre la lumbre, meneándola mucho porque no se pegue el cazo; y aunque se pegue algo, lo pegado se quedara en el suelo del cazo; luego echaras esta mesa en un librilla o en un tablero, la sobaras muy bien con las manos é iras metiendo huevos y sobando y le harás embeber huevos hasta que este blanda; échala sobre una tablilla o sobre una cobertura; y de allí irás haciendo buñuelos con la buñolera o con un garabato de cuchara.<sup>132</sup>

### *Recetario de Sor Juana*

#### Buñuelos de Viento

Se pone a hervir un caso con agua de anís y manteca, así que hierve se le va despolvoriando la harina y se está mediando porque no se queme. Así que se hace pelota y despega del caso, se aparta y se deja enfriar. Después a cada libra de harina, nueve huevos para freír. En la palma de la mano se va deshaciendo, así que esta bien espesa se le hecha tantita manteca derretida y se va echando con una cuchara de plata en la manteca y así que revienta se aviva el fuego para que salgan dorados.<sup>133</sup>

Como se puede observar la receta de los buñuelos de viento en ambos casos sigue los mismos parámetros, la mínima diferencia estuvo en que en el caso novohispano se uso agua de anís para aromatizar la preparación, a pesar de las coincidencias temporales, de ingredientes y de la preparación en general, no podemos asegurar que las monjas hayan conocido el recetario de Martínez de forma directa, pero de lo que si tenemos certeza es de que las recetas llegaron a la Nueva España y se difundieron tan fuertemente que sor Juana, selecciono esta en particular para su pequeño recetario.

Hemos mencionado en un apartado anterior, que una de las características más destacadas de la gastronomía del barroco español consistió en emular los aspectos de extravagancia, teatralidad, abundancia, abigarramiento. Al trasladar estos elementos

---

<sup>132</sup> Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, op.cit., p. 181

<sup>133</sup> Sor Juana Inés de la Cruz, *Sor Juana en la cocina*, op. cit., p. 140

culturales a la Nueva España, encuentro coincidencias que en todos los ámbitos de la cultura, he también analizado y como existe una influencia directa de la gastronomía española en la gastronomía novohispana a partir de la coincidencia de las recetas de Francisco Martínez Montaña.

Sin embargo, nos parece que el punto trascendental, no es propiamente la influencia de España, es como se expuso al inicio de este apartado son las innovaciones y platillos barrocos que distinguen a la sociedad novohispana.

Debemos destacar que estos platillos fueron creados a través de un proceso que no se dio de la noche a la mañana, sino que tuvo su cimiento fundamental en el sincretismo gastronómico que se gestó en el siglo XVI. Todos estos elementos fueron retomados en el siglo XVII para conformar una gastronomía propia del barroco:

De modo que aquellos pipianes, adobos, moles, bizcochos, galletas, golosinas, licores delicadísimos, que supuestamente nacieron en las talaveradas cocinas y tras los portones barrocos de las construcciones religiosas, no fueron inventadas por generación espontánea, ya que todas las cosas siguen una lógica evolución y porque de hecho la tradición culinaria vino de todos y cuantos habitaron la Nueva España, ya fueron indios o españoles.<sup>134</sup>

Se creó así una cocina propia, que respondió a las necesidades que la élite ponderaba, como parte del prestigio y el lujo, si bien es cierto la tradición prehispánica y el sincretismo culinario estaban presentes, aunque con mayor presencia de ingredientes ultramarinos, la cultura culinaria del siglo XVII, respondía a una cocina ideal, a un concepto de riqueza y opulencia, basada en la legitimación de la élite gobernante:

---

<sup>134</sup> Jesús Flores y Escalante, *Nuestro mero mole. Breve historia de la cocina mexicana*, México, De Bolsillo, 2012, p. 107

El valor de una buena cocina --- incluye una buena taza de chocolate o un buen vaso de pulque--- se calcula o mide no sólo por el placer sensorial que despierta, sino por su “deseabilidad;” pero un platillo deseable no es necesariamente un objeto real, sino un objeto que provoca interés y el interés, a diferencia del deseo, es sólo una posibilidad. Esta simple distinción viene al caso para explicar la presencia de tantas preparaciones golosas en el *Libro de cocina de San Jerónimo* y explica, indirectamente, la notable escasez de recetas austeras y “pobres” capaces de ser traducidas en los platillos de uso común, pero por los que nadie mostraba interés porque ese alimento diario no formaba parte de la cocina ideal, del “deber ser” sino del “hacer” cotidiano.<sup>135</sup>

Esta posibilidad de la que nos habla la cita anterior, no se alcanzaba de manera cotidiana. En las casas novohispanas, las preparaciones que se realizaron eran para grandes banquetes, de diversa índole, banquetes que mostraban lo que debía ser la elite, un círculo muy restringido donde cada integrante, legitimaba su presencia a través de lo que tenía, traía puesto, ostentaba y presentaba, y más aun en los banquetes todo este aparato se veía completado cuando los asistentes probaban estos platillos. Sugiero que, bajo este argumento, sor Juana recuperó las recetas más valiosas, dentro de sus propios parámetros sociales.

De entre las pocas recetas saladas que el recetario contiene, analizaremos tres que nos parecen representativas:

#### Manchamanteles

Chiles desvenados y remojados de un día para otro, molidos con ajonjolí tostado, y frito todo en manteca, echarás el agua necesaria, la gallina, rebanadas de plátano y su sal necesaria.<sup>136</sup>

---

<sup>135</sup> Sonia Corcuera de Mancera, “Embriaguez, la cocina y sus códigos morales,” *op. cit.*, p. 549

<sup>136</sup> Sor Juana Inés de la Cruz, *Sor Juana en la cocina*, *op. cit.*, p. 92



---

Manchamanteles

Existe un sin número de variantes actuales de esta misma receta y, es que sin duda, la receta debió contener muchos más ingredientes y procesos más específicos. Sin embargo, sor Juana sólo nos deja ver los elementos básicos de la preparación, es decir, es seguro que para moler los chiles era indispensable mezclarlos con jitomate, seguramente especias y hiervas de olor para darle sazón al platillo, como lo conocemos hoy en día y como los tratados del siglo XVIII refieren.<sup>137</sup> No obstante, la monja lo presenta de esta forma simplificada, pero no sencilla. Un plato servido con manchamanteles es, en primer lugar una explosión intensa de color rojo, los chiles provocaban a la vista este enorme impacto, que se ve traducido también en el propio nombre de la preparación pues una gota de este chile, dejaba manchas irrevocables en la ropa y en el mantel; en segundo lugar, la combinación de los ingredientes, al mezclar esta salsa con el ajonjolí neutralizando un poco el fuerte sabor de los chiles, y posteriormente agregando al pollo bañado ya en la preparación rebanadas de plátano.

---

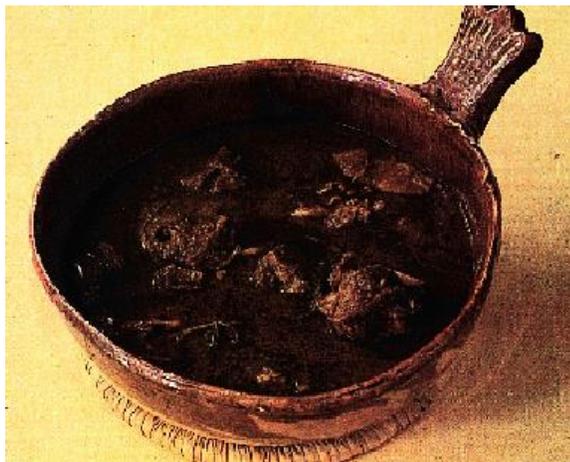
<sup>137</sup> En el tratado de Fray Gerónimo de San Pelayo, *Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo de Pelayo* México, CONACULTA, 2000, p. 96, del que hablaremos más adelante, menciona la receta de la siguiente forma: “En manteca dore el pan, échale el chile molido, remojado y los jitomates los asas o cueces y les quitas el pellejo y los mueles para freírlos y estando echas caldo y sazónalo con sal, epazote, comino y ajonjolí, si quieres aunque no es necesario dicho ajonjolí.”

En efecto, los ingredientes se mezclan como anteriormente no se había hecho, más barroco no puede ser en cuanto a sus ingredientes y presentación; y esto es evidente.

La segunda receta de la que enunciamos es el *Clemole de Oaxaca*:

Para una cazuela de a medio, un puño de cilantro tostado, cuatro dientes de ajo asado, cinco clavos, seis granitos de pimienta, como claco de canela, chiles anchos o pasillas, como quisiere, todo lo dicho molido muy bien y puesto a freír, luego se echa la carne de puerco, chorizos y gallinas. Los chiles van tostados en la manteca y luego echa ajonjolí tostado.<sup>138</sup>

En esta receta se puede observar otros elementos de la gastronomía barroca. En principio, el clemole es, como su nombre lo indica, una preparación muy parecida al mole por su consistencia. La mayor parte de los ingredientes procedían del otro lado del mundo. Sin embargo, recuerda a la cocina prehispánica por los chiles utilizados en la preparación. Sin duda la mezcla de las diversas carnes también nos remite a pensar en la gastronomía barroca, pues combina carne de puerco, con carne de res.



Clemole

---

<sup>138</sup> Sor Juana Inés de la Cruz, *Sor Juana en la cocina, op. cit.*, p. 96

La tercera receta que tiene las mismas características que las dos anteriores es

*El gigote de gallina:*

Pon una cazuela untada con manteca y luego una capa de gallina y otra de jitomate, cebollas rebanadas, clavo, pimienta, canela, cominos, cilantro, ajos en pedacitos, perejil en lonjitas y azafrán, así continuaras y al último lonjas de jamón y vinagre, y puesto a cocer entre dos fuegos. Después de que está cocido su caldo necesario, chorizones, pasas, aceitunas, chiles y alcaparras.<sup>139</sup>

Aunque el gigote es una receta, que vemos en el recetario de Martínez, en cuatro preparaciones con diferentes carnes,<sup>140</sup> el gigote que presenta sor Juana es muy particular, pues repite el discurso culinario de los platillos enunciados con anterioridad. Lo que menos importa en este sentido es la carne picada, pues se incluyen quince ingredientes extras que completan el platillo, esto sin contar la manteca y el vinagre. La mezcla incluye vegetales, especias, hiervas de olor, frutos secos y carnes. Todo se mezcla en una especie de pastel que se iba construyendo por capas hasta llenar la cazuela.

La extravagancia y combinación de este platillo otra vez nos remite a una cocina con características propias, cimentada en una fusión culinaria, pero que al mismo tiempo ostentaba el poderío económico implícito en la preparación de estas recetas, pues el hecho de que sean preparaciones muy elaboradas, con muchos ingredientes, también nos habla del costo que implicaba hacerlas.

Como ya se ha mencionado, la mayoría de las recetas de sor Juana son postres. Sin embargo, nos hemos centrado en las recetas “saladas,” pues creemos que cada una de ellas, muestra ese sincretismo culinario, la mezcla de los chiles con cerdo, y al

---

<sup>139</sup> *Ibidem.*, p. 88

<sup>140</sup> La definición de esta palabra nos remite a guisado de carne picada. Martínez nos habla del gigote de conejo y liebre.

mismo tiempo, la cantidad de ingredientes utilizados en las preparaciones nos hablan de la extravagancia del barroco novohispano. Incluso los nombres de las recetas, y la composición explican, como en el caso del manchamanteles la fuerza de un platillo que se queda en la experiencia visual por el color, pero también en el mantel.

Nos imaginamos todos estos ingredientes mezclados en una cazuela provocando olores y sabores diferentes, que conformaron el gusto de una élite, que centró su vida en un aparato doméstico que reforzaba la imagen de la autoridad a través de todos los elementos construidos a través de la influencia europea del barroco y que en el momento en que la sociedad los asimiló y los hizo suyos, tuvo la posibilidad, desde los conventos, de crear, combinar y experimentar una forma propia de cocinar y de comer.

La sociedad novohispana del siglo XVII construyó un discurso gastronómico que contribuyó a reforzar la legitimidad de la elite en el poder, a través de recetas explosivas, extravagantes combinaciones, teatrales presentaciones, abundantes y diversos ingredientes, que retomaron los elementos de la tierra, pero que siguieron la línea que España marcaba en aquel momento.

Es por ello que podemos asegurar que la gastronomía del barroco novohispano, no solamente fue un componente importante en la sociedad, sino que fue parte del discurso que legitimo al grupo preponderante en el poder. No cualquiera podía tener acceso a una preparación tan imponente. Las clases bajas, como ciertas castas o los indios, no tenían acceso cotidiano a estos platillos, que posiblemente reprodujeron con otros productos, pero que no se comparaban con las grandes expresiones de la cocina de las monjas e incluso de las casas de los principales

novohispanos servían en los banquetes realizados para seguir legitimando su lugar en el poder.

Para cerrar este capítulo, es importante mencionar que la construcción del gusto culinario novohispano, fue parte de un proceso que dio fruto en la segunda parte del siglo XVII, donde la sociedad estaba ya identificada todos los elementos culturales que lo representaban, la tradición prehispánica estuvo presente, pero también las innovaciones de la época, formando una conducta alimenticia propia, que nombramos gastronomía del barroco novohispano:

Las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender las necesidades del momento, proporcionar la alegría del instante y adecuarse a la importancia.<sup>141</sup>

Cada uno de los elementos expresados en la cocina novohispana de la élite reforzó el discurso que legitimo la fuerza de estas clases. Sin embargo, como explicaré en el siguiente capítulo, también debieron adaptarse a los cambios de época, adaptando las nuevas expresiones a su control y uso.

---

<sup>141</sup> Michel de Certeau; Luce Giard y Pierre Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar y cocinar*. México, Universidad Iberoamericana, 1999, p. 154.

## CAPITULO III

### 3.1 El despotismo ilustrado base de la transformación en la gastronomía moderna del siglo XVIII

Periodizar la historia mundial ha sido uno de los grandes desafíos del historiador. Sin embargo, pese a los grandes esfuerzos por conformar estos periodos, la historia como producción humana, no puede delimitarse tajantemente, pues se conforma a través de procesos. Estos procesos, van modelando y determinando los periodos según las características económicas, políticas y sociales que los unifican, con el objetivo de mejorar la comprensión de cada uno de ellos.

Cuando hablamos de la modernidad, no podemos dejar de hacer referencia al tránsito entre el pasado reciente, la edad media, y la formación de la edad moderna. El proceso, estuvo marcado, según los estudiosos, por tres elementos: el primero, el desarrollo del precapitalismo; el segundo la formación de conglomerados estatales y el tercero; que se relacionó directamente con una nueva filosofía que se cimiento en el humanismo y el racionalismo.<sup>142</sup> Estos elementos no surgieron súbitamente, sino que se fueron desarrollando a través de casi tres siglos, donde hubo una transformación que pondero sustituir las formas tradicionales, por la coherencia de una vida civilizada.<sup>143</sup>

Esta tendencia, se vio mayormente impulsada en el siglo XVIII. Los máximos representantes de la ilustración, como lo fueron John Locke y Adam Smith en Inglaterra; y la impresionante fuerza del movimiento en Francia, representado por

---

<sup>142</sup> Armando Saitta, *Guía crítica de la historia moderna*, México, Fondo de Cultura Económica, 1981, p. 7

<sup>143</sup> Bolívar Echeverría, *Un concepto de Modernidad*, obtenida el 25 de enero del 2016 de, <http://www.bolivare.unam.mx/ensayos/Un%20concepto%20de%20modernidad.pdf>

Montesquieu, Rosseau, Voltaire, Diderot, entre otros promovieron cambios muy profundos que cimbraron e hicieron caer a las monarquías.

Estas transformaciones que se aceleraron en el siglo XVIII, tuvieron repercusiones muy importantes en el ámbito gastronómico, razón por la cual este apartado tiene por objetivo explicar los cambios políticos y sociales por los que Francia y España pasaron en pleno “siglo de las luces” dejando atrás en lo general la gastronomía del barroco para adentrarse y declararse neoclásica.

Es muy claro que la estructura de la monarquía absoluta se encontró muy bien cimentada a principios del siglo XVIII “la monarquía era el único tipo de régimen por medio del cual se podía gobernar un estado grande, o que estuviera en rápida expansión.”<sup>144</sup> En el caso específico de Francia, antes de la revolución francesa, la sociedad estaba perfectamente delimitada y privilegió a la minoría que formaba parte de la nobleza.

El antiguo Régimen en pleno siglo XVIII controlaba todos los ámbitos de la economía y política. En las primeras décadas de la centuria no era tan visible la fragilidad del régimen, que comenzó a resquebrajarse gracias a las convulsiones, producto de la nueva filosofía del pensamiento. Es decir, por un lado, se encontraba la fuerza centralizadora representada por el rey y por otro lado, estaba presente la descentralización, representada por las diversas asambleas provinciales, es muy probable que para este momento, 1740, los ilustrados estuvieran ya empujando a las asambleas provinciales “como freno al despotismo y como guardianes de la ley.”<sup>145</sup>

---

<sup>144</sup> M.S. Anderson, *La Europa del siglo XVIII. (1713-1789)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1996, p. 132.

<sup>145</sup> Olwen Hufton, *Europa: privilegio y protesta, (1730- 1789)*, México, Siglo XXI editores, 1983, p. 350.

Sin embargo, la fuerza de estos argumentos en contra de las políticas del Antiguo Régimen, se llevaron a la práctica, hasta la caída del mismo con la Revolución Francesa.

En el caso de España, los soberanos Habsburgo se encontraron con problemas de mayor oposición, debido a que una de sus prioridades era luchar para unificar sus territorios. Sin embargo, posterior a la guerra de sucesión (1701) y al ascenso de Felipe V, la nueva organización política terminó con la autonomía de Aragón y de Cataluña, y transformó la administración: “el engorroso sistema de los consejeros que habían existido bajo los Habsburgo de España fue reemplazado por un gobierno de ministerios.”<sup>146</sup>

En ambas monarquías, el estado se modernizaba, producto de las ideas que se desprendieron de la ilustración. El antiguo régimen utilizó algunas de estas de los elementos para llevarlos a la práctica, sobre todo en el ámbito de la administración y la política, pero sin perder de vista que la estructura que lo sostenía, era el pesado absolutismo.

Hasta el momento he tratado de hacer notar como el entramado del siglo XVIII, y las revoluciones burguesas que vendrán al término del mismo son producto de una conjunción de las nuevas ideas de la modernidad sobre el enorme aparato del antiguo régimen.

Esta mezcla de elementos se ve marcado con mayor fuerza sobre todo en la segunda mitad del siglo. Carlos III (1759- 1788) en España impulsa fuertemente las

---

<sup>146</sup> M.S. Anderson, *La Europa del siglo XVIII. (1713-1789)*, op. cit., p. 142.

reformas a la administración: “la segunda mitad del siglo XVIII presenció una sorprendente serie de intentos de modernizar y racionalizar su administración.”<sup>147</sup>

El llamado Despotismo Ilustrado, en efecto retomó las ideas de la ilustración, para aplicarlas desde su perspectiva, o mejor dicho conveniencia, a las demandas de las clases bajas. Con entusiasmo Catalina II de Rusia, secularizó las tierras de la iglesia en 1764, y Federico II de Prusia, amigo personal de Voltaire, y quién realizó el *Corpus Federicianum*, un código inspirado en el derecho romano.<sup>148</sup> Aunque es muy importante mencionar que todo dentro de la estructura del Antiguo Régimen, con el precepto fundamental: “todo para el pueblo y nada merced al pueblo.”

Impulsado por las ideas que desde Francia fluían, Carlos III rey de España, trató sobre todo en el ámbito de la administración de fomentar las reformas que modernizaban la enquistada estructura española. Sin embargo, se vio limitado, sobre todo en el ámbito de la libertad religiosa, por una sociedad sumamente conservadora y tradicional.<sup>149</sup>

Al parecer, estos cambios fueron sumamente difíciles en el ámbito económico, político, religioso y en general en la administración del estado. No obstante, las ideas ilustradas fueron avanzando y ganando un lugar muy importante dentro de la estructura del antiguo régimen, pues hasta el momento en el que estalla la revolución francesa, las ideas se revelan tal cuales soltando el velo impuesto por el despotismo.

Empero existen algunos otros importantes ámbitos donde las ideas del humanismo y la razón entraron sin mayor problemática y que por el contrario de las

---

<sup>147</sup> *op., cit.*, p. 143.

<sup>148</sup> Armando Saitta, *Guía crítica de la historia moderna*, México, Fondo de Cultura Económica, 1989, p. 210.

<sup>149</sup> *op., cit.*, p. 156.

propuestas económicas o políticas, tuvieron mayor aceptación, me refiero al ámbito intelectual, cultural y científico. En este sentido se puede decir que: “El siglo XVII, fue en un sentido muy real, una época de la razón, si por razón hemos de entender hostilidad hacia los dogmas tradicionales, pero el alcance efectivo de esta razón estaba limitado a ciertos grupos sociales.”<sup>150</sup>

Es muy importante para mi reflexionar sobre dos elementos sobre lo antes citado. En primer lugar, el postulado de la razón en el ámbito específico de la cultura, rechaza los dogmas tradicionales, las modas pasadas. La razón, es que esta sustitución es un camino a la modernidad; esta modernidad entendida como un paso evolutivo de la civilización, que no trascendió aislada, sino dentro de la estructura controlada de las clases sociales preponderantes, especialmente la nobleza, del Antiguo Régimen.

No solo se abrieron instituciones científicas importantes como la reapertura de la Academia de las Ciencias de Berlín, hecha por Federico II de Prusia, sino que a partir de ciertos descubrimientos, la cultura dio un vuelco.

A partir de las excavaciones de Pompeya y Herculano en 1740 el interés legado de Grecia y Roma fue de especial interés para la nobleza. Comienza a brotar, a partir de estos descubrimientos, las ideas de la razón, el humanismo y el refinamiento, una corriente cultural que pondera todo ello, el neoclásico: “Frecuentemente el estilo neoclásico que surgió por medio de su ayuda, fue de una notable elegancia.”

El neoclásico comenzó a permear todas las áreas de la cultura, rechazando a la tradición. En la segunda parte del siglo, la literatura comenzó a presentar: “edificantes

---

<sup>150</sup> M.S. Anderson, *La Europa del siglo XVIII. (1713-1789)*, op. cit., p. 183.

y purificadores modelos de virtud.”<sup>151</sup> En la música operas como *Orfeo et Euridice* (1762) y *Alceste* (1767) trataron de resucitar la tragedia griega.

Esta modernidad cultural, entendida dentro del aparato del absolutismo, y desarrollada por la nobleza, creó un estilo propio, que se fue consolidando a través de los parámetros que la época impuso, como el refinamiento, la elegancia, la sobriedad, todos esos elementos que en lo particular la nobleza.

En España Carlos III fue un representante muy importante de esta modernización cultural, mandó a construir el Palacio del Prado para que albergara el gabinete de historia natural de Madrid, creó el real jardín botánico también en Madrid, construyó el Real Observatorio de Atocha, en 1780 fundó el Real Colegio de Cirugía y Anatomía de San Carlos. Empero, la tradición anterior no desapareció, es decir el barroco es cierto, con esta nueva ola neoclásica comenzó a menguar, sin embargo, como todo proceso, no desapareció de manera espontánea.

Aún en el reinado de Carlos III y pese a el enorme peso que puso sobre esta nueva corriente basada en la razón, en su reinado mandó decorar la sala del palacio real que lleva su nombre a uno de los más importantes representantes del barroco, Matías Gasparini, además de contratar para múltiples obras al pintor italiano Giovanni Domenico Tiepolo (1696- 1770)

---

<sup>151</sup> *Ibidem.*, p. 191.



---

Tiepolo. Escena del Carnaval

Siguiendo estos elementos, es que puedo explicar que la gastronomía del neoclásico, seguramente surgió dentro de la élite que gobernaba, además de que a través de estas ideas modernas, entendiendo por modernidad, el desarrollo del pensamiento racional y sus características culturales, dentro del aparato del Antiguo Régimen, comenzó a desarrollarse una gastronomía con los rasgos culturales de la época, la cual denomino neoclásica, que corresponde no solo corresponde paralelamente a los procesos históricos del momento, sino que también es una respuesta conjunta de lo que la segunda mitad del siglo XVIII experimentaba. La lenta transformación hacia un nuevo estilo y el acelerado camino hacia la caída del absolutismo, con las revoluciones burguesas, que iniciaron con la revolución francesa.

En los siguientes apartados de este capítulo, puntualizare como se dieron estos cambios en la gastronomía, como parte del proceso histórico.

### **3.2 El paulatino transito de la gastronomía del barroco a la gastronomía del neoclásico.**

El proceso hacia la formación de cultura neoclásica en España, comenzó según mi percepción con la llegada de los franceses al trono de la península. En el momento en el que Felipe V, tomo el poder en 1700, se acelero de cierta manera el proceso. Los parámetros franceses comenzaron a ser asimilados, pero al mismo tiempo reinventados y aplicados por la nobleza española y por la sociedad en general, según los propios estandares españoles. Esto nos habla de una paulatina transformación, orientada a los nuevos parámetros legados del movimiento ilustrado en Francia. Antes de pasar de lleno al paulatino transito de la gastronomía, enunciare dos ejemplos, sobre el protocolo y la administración, y como ambos sufrieron reformas importantes que nos hablan de la sutil introducción de elementos modernos que introdujeron los borbón y que, sobre todo en la segunda mitad del siglo XVIII, dominaron el ámbito cultural en España.

En primer lugar, el estricto protocolo de Versalles, que venia incluido con el paquete del nuevo monarca, siguió siendo unos de los elementos preponderantes, como describe Norbert Elías:

La etiqueta practicada, es con otras palabras, una autopresentación de la sociedad cortesana. Aquí los demás confirman a cada individuo y al rey, en primer lugar, su prestigio y su relativa posición de poder. La opinión social, que constituye el prestigio del individuo, se expresa dentro de una acción común, según ciertas reglas, a través de la conducta reciproca de los individuos.<sup>152</sup>

Este ceremonial ya existía en España, como lo he descrito en el capitulo I, lo cual permitió una fusión importante entre los elementos de protocolo borgoñon con preponderancia de los elementos de Versalles.

---

<sup>152</sup> Norbert Elías, *La sociedad cortesana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1996, p. 137

Como lo explica Elías, esta etiqueta, que incluyó desde el ceremonial del dormitorio del rey hasta las actividades más cotidianas, como comer, permitieron que el monarca fuera legitimado como el centro de todo y al mismo tiempo la aristocracia podría jugar uno, de dos papeles: el primero como parte de una posición privilegiada, al ser parte de los eventos cotidianos del rey, como ponerle la camisa o acompañarlo en un banquete; o el segundo como parte de una nobleza relegada y no invitada a los eventos del palacio, lo que hacia decrecer su prestigio y su posición social, siempre sumiso ante el poder del rey:

El prestigio no es nada si no se acredita a través de la conducta. El enorme valor que se da a la testificación del prestigio, al cumplimiento de la etiqueta, no es fijarse en “nimiedades” sino en algo que tiene vital importancia para la identidad individual del cortesano.<sup>153</sup>

La etiqueta, a la llegada de los Borbón al poder, en su estructura, seguía funcionando como instrumento de legitimación en el antiguo régimen, empero comenzó a respirar nuevos aires, aires de modernidad. Como parte del pensamiento francés, Felipe V trató de sanear las finanzas a través de modificaciones importantes dentro de la casa real: “el rey solicito un informe minucioso acerca del número de criados con el fin de sanar la Hacienda Real y hacer frente al “lujo desordenado de los reyes de la casa de Austria”<sup>154</sup>

En segundo lugar, uno de los elementos que me parece preponderantes para que se dieran estas transformaciones fue la migración de servidumbre de la corte francesa a la corte española. La denominada *familia francesa* fue un conglomerado de 60 criados que llegaron de París para no dejar jamás al rey: “Estos servidores se

---

<sup>153</sup> *Ibidem*, p. 137

<sup>154</sup> María José Pérez Álvarez, *Campos y campesinos en la España moderna*, Fundación Española de Historia Moderna, Salamanca, 2012, p. 2037.

consagraron a cuidar de todo lo referente a la casa y persona real, desplazando a gentilhombres palatinos y ostentando sueldos a los españoles.”<sup>155</sup>Estos son solo algunos ejemplos de las transformaciones que se dieron en el primer gobierno borbón en España.

En el ámbito gastronómicos también existió esta correspondencia con los elementos de la gastronomía de origen galo:

Se impuso la cocina francesa, derivada del origen francés de la dinastía, la presencia de cocineros franceses en la Corte y el prestigio de la gastronomía francesa, el gran modelo para toda la Europa de la época.<sup>156</sup>

Ya durante el reinado de Carlos II (1665- 1700), aunque aún persistía la gastronomía del barroco, existía una influencia importante de la cocina francesa, puesto que su esposa la reina María Luisa de Orleáns trajo consigo a varios cocineros franceses, de los cuales tenemos noticia y, aunque a la muerte de la soberana, sabemos que algunos de estos cocineros se quedaron en la corte, no hubo cambio alguno que hiciera notar la presencia de estos hombres en la cocina.<sup>157</sup>

A partir de este momento, los platillos son mucho mas refinados y sofisticados en cuanto a preparación e ingredientes.

Entre los más importantes destaca la sopa de consumo, asados, *potages*, *chaudeau*, consumado, fricase, sopas de pollas y de pichones, con lo cual:

La cocina cortesana de la Monarquía española del siglo XVIII fue una cocina opulenta, refinada y cosmopolita, que respondía a los más elevados ideales gastronómicos y que se hallaba completamente diferenciada, por una parte, de la cocina cortesana de los Austrias y por otra parte de la cocina popular separada por una enorme distancia.<sup>158</sup>

---

<sup>155</sup> *Ibidem*; p. 2039.

<sup>156</sup> María de los Ángeles Pérez Samper, *La alimentación en la corte española del siglo XVIII*, en Revista Cuadernos de Historia Moderna, nº 2, 2003, p. 154

<sup>157</sup> *Ibidem*, p. 164

<sup>158</sup>*Ibidem*, p. 155

Las transformaciones en el ámbito gastronómico, comenzaron a partir del último de los Austrias, empero nada cambió en cuanto al discurso que se promovió a través de los banquetes y del servicio, pues este, siguió legitimando el protocolo del Antiguo Régimen, siempre asociado con la abundancia, el poder y la riqueza.

Como se he explicado ya, la estructura del régimen absolutista, comenzó a introducir los parámetros modernos a través del despotismo ilustrado. Es entonces que el concepto de refinamiento<sup>159</sup> juega un papel transformador: “Pero como la capacidad de comer tiene un límite, para los ricos es necesario pasar de comer mucho a comer bien, en el sentido de comer refinadamente, para utilizar el banquete como signo de distinción social.”<sup>160</sup>

El servicio fue el primero en modernizarse, los platos se colocaron de manera ordenada, incluso se hacían dibujos de los mismos y se presentaban dependiendo de algunos criterios como la combinación de sabores, olores, texturas, formas y colores, podría decir más racionalizado. El siglo XVIII se caracterizó por el uso de ramilletes u objetos artísticos decorados con flores, frutas, ramas verdes, etc. La iluminación se hacía con candelabros, estratégicamente colocados, al conjunto de todos estos elementos se le denominaba “simetrías.”<sup>161</sup>

Comenzaron a utilizarse una cantidad más variada de utensilios, de materiales variados y cubiertos más exquisitos. El servicio variaba según el lugar y el momento

---

<sup>159</sup> La REA define la palabra refinamiento como esmero o cuidado, obtenido el 5 de enero del 2016, de <http://dle.rae.es/?id=VciTt2V>.

<sup>160</sup> María de los Ángeles Pérez Samper, *Fiestas y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento*, Espacio, Tiempo y forma, Serir IV, HªModerna, t.10, 1997, p. 55

<sup>161</sup> *Ibidem.*, p. 57

en el que eran servidos, pues las condiciones podían cambiar, no obstante, siempre se tuvo cuidado de no fallar en los elementos de refinación que caracterizaron esa época:

El modelo se francés se extendía rápidamente por Castilla y Cataluña, debido tanto al enorme prestigio de la cocina francesa como al afrancesamiento general de la sociedad española que lo interpretaba como expresión de la modernidad. La nueva dinastía de los Borbones impone la presencia de cocineros franceses en la corte, a lo que tenemos que unir que la España del siglo XVIII, no produce grandes recetarios al estilo de Nola en el siglo XVI o Martínez Montaña en el siglo XVII.<sup>162</sup>

No obstante, la herencia del barroco, no sucumbió del todo, pues como parte de la cultura siguió teniendo mucho arraigo, todavía eran presentados los aparadores, como muestra del prestigio, recordemos muy utilizados en el siglo XVII, sobre todo en la Nueva España. Y aunque el servicio se estaba transformando, enormemente, como refiere la cita anterior, el hecho de que existan pocas referencias en cuanto a los recetarios modernos españoles,<sup>163</sup> la realidad fue que a la nobleza encabezada por el rey aún se seguían sirviendo platillos típicos del barroco. Durante algún tiempo, los domingos se continuó sirviendo a los reyes y a los infantes, olla podrida, una preparación absolutamente barroca. Esto significa que el cambio fue paulatino. Existieron algunos platillos que siguieron en el gusto de la monarquía, aunque no fueron sofisticados, como el caso de esta olla podrida, caldo que hasta el día de hoy en España conserva su importancia.

A partir de la segunda mitad del siglo, el reinado de Fernando VI (1746- 1759) y Carlos III (1759- 1788), comenzamos a notar cada vez más fuerte la presencia de los platillos franceses o preparaciones que ya no estuvieron llenas de especias o de

---

<sup>162</sup> Isabel Moyano Andrés, *La cocina escrita*, Biblioteca Nacional de España, obtenido el 8 de noviembre del 2015, en [http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina\\_estudios](http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/documentos/cocina_estudios), p. 27.

<sup>163</sup> Uno de los recetarios que se escribieron en el siglo XVIII, y de los más representativo fue el de Juan De Altamiras, *Nuevo arte de cocina*.

combinaciones de carnes. Entre los platillos más representativos se encontraban: el filete de gazapo con vino de champaña, pato cebado asado, perdigones asados, estofado con vino de borgoña, fricasé, tallarines con una polla. Entre los postres sobresalía la tartaleta de crema, rosquillas de pasta flora y tartaletas de conserva, entre otros, de los cuales hablaré en el siguiente apartado de manera específica.

El gusto fue cambiando de forma paulatina. La cultura gastronómica del siglo XVIII respondió a las exigencias que los Borbones impusieron, sin dejar de lado la herencia castellana y la etiqueta borgoñona. Éstos fueron elaborando un discurso culinario con toda la influencia de la nueva moda francesa, Europa se vio influenciada por esta ola de refinamiento en la cocina.

Para enfatizar en este punto, en el siguiente apartado abundaremos sobre la gastronomía durante el reinado de Felipe V y Carlos III y su transformación hacia una gastronomía mayormente neoclásica.

### 3.3 Los Borbones se sientan a la mesa: Felipe V y Carlos III

Tomo como referencia a estos dos reyes borbones, para explicar con mayor énfasis la transformación hacia la gastronomía del neoclásico, debido a que Felipe V fue el primer Borbón e introduce estas nuevas formas, y a Carlos III, porque fue el máximo representante del despotismo ilustrado en España y quien promovió de manera más fuerte esta cocina, cabe señalar que como he repetido en varias ocasiones, los cambios políticos, económicos y culturales que sufrió España en el siglo XVIII, modelan las pautas para la adaptación de los estándares franceses en la cocina.

Como ya se he mencionado la muerte de Carlos II, último de los Austrias en 1700, trajo una gran cantidad de problemas para la península. En primer lugar porque el rey murió sin descendencia y en segundo lugar porque en su testamento dejó a Felipe de Borbón, nieto de Luis XIV los reinos y posesiones de la monarquía hispánica.

El testamento produjo un conflicto de dimensiones internacionales, debido a que Luis XIV acababa de firmar en marzo de 1700 un tratado con Inglaterra y Holanda de reparto de territorios. El rey de Francia se encontró ante la disyuntiva de cumplir con estos tratados o de aceptar la corona para su nieto Felipe. Luis XIV se decantó por la opción de aceptar el testamento de Carlos II y: “En una fastuosa ceremonia celebrada en el palacio de Versalles el 16 de noviembre de 1700, Felipe fue presentado por Luis XIV como el nuevo rey de España ante la corte francesa y el cuerpo diplomático.”<sup>164</sup>

Como reacción ante este reconocimiento en 1701, ingleses, austriacos y holandeses realizaron la gran alianza de La Haya, y en 1702 le declararon la guerra a

---

<sup>164</sup> Rosa María Capel y Josefina Cepeda Gómez, *El siglo de las luces. Política y sociedad*, Madrid, Editorial Síntesis, 2006, p. 18

Francia, con lo que inicio una guerra de sucesión, pues Carlos de Austria, también reclamaba el trono español.

Felipe viajó en 1701 a España y por varios meses residió en Cataluña. Sin embargo, la impronta política y la guerra no permitieron que el monarca llegase a Madrid y, mucho menos, que comenzará a imponer un gusto culinario específico. No obstante, para el año de 1702 ya podemos notar la tenue presencia de la cocina francesa en un banquete muy importante, pues el nuevo rey contrajo nupcias con María Luisa Gabriela de Saboya. El Duque de Saint-Simón dio cuenta de ello:

... después se sentaron a la mesa a cenar, servidos por la princesa de Ursinos y las damas de palacio, la mitad de los alimentos a la española, la mitad francesa... Con un pretexto u otro, por el peso o el calor de los platos, o por la poca habilidad con que eran presentados a las damas, ningún plato francés pudo llegar a la mesa y todos fueron derramados, al contrario de los alimentos españoles que fueron todos servidos sin percances.<sup>165</sup>

Esta pequeña evidencia tres elementos que me gustaría destacar. En primer lugar, los cambios políticos que produjeron incertidumbre en la sociedad hispana se ven reflejados en el banquete de bodas, pues el hecho de servir un menú mitad español, mitad francés, habla de la necesidad de satisfacer a la nobleza en transición que trata de agradar tanto a la élite peninsular como a los recién casados, sin éxito alguno. En segundo lugar, la cita refiere que ningún plato francés llegó a la mesa, esto permite vislumbrar el poco conocimiento que tenían no sólo para preparar, sino para servir estos alimentos, probablemente el refinamiento de la cocina de los Borbón fue sumamente complicado a la hora de la ejecución por parte de los españoles. En tercer

---

<sup>165</sup> El testimonio del Duque se puede encontrar en María de los Ángeles Pérez Samper, "La alimentación en la corte española del siglo XVIII," en *Cuadernos de historia moderna*, Barcelona, Universidad de Barcelona, 2003, p. 154.

lugar, este banquete de bodas es la primera referencia que nos habla de la introducción del gusto francés en la cocina de la península ibérica.

El proceso gastronómico siguió gestándose, lentamente, pues casi inmediatamente después de contraer matrimonio, Felipe V se embarcó rumbo a Nápoles para dirigir los ataques contra los insurrectos de aquel lugar. Los años de agitación política no cesaron. Para 1703 Felipe regresó a Madrid para comenzar a introducir la modernidad en España, creando la Marina Real y los Reales Ejércitos. Sin embargo, la situación no mejoró en 1704 pues Carlos de Habsburgo se situó en Lisboa para pelear por la corona y el conflicto dinástico se agudizó. Empero, las campañas de los Borbón comenzaron a ser exitosas y esto trajo como consecuencia que la guerra terminara en 1713 con los tratados de Utrecht, firmado por la reina Ana de Gran Bretaña y Felipe V de España donde “se reconoce a Felipe V como soberano de España y sus Indias, pero pierden los territorios extrapeninsulares que los reyes de la casa de Austria habían agregado a la monarquía desde comienzos del siglo XVI.”<sup>166</sup>

En la corte española, durante este largo periodo de guerra, los Borbón sumaron todos los esfuerzos posibles para ser reconocidos y legitimados por la nobleza. Fue así, que conservaron el sistema de etiqueta borgoñona:

Los borbones adquirieron esta reminiscencia del pasado, empleándola tal y como lo hicieran sus predecesores los Habsburgo, para reafirmar su autoridad como señores y reyes; para manifestar a todos los presentes su única posición; para recordar incluso al más orgulloso de los aristócratas, al colocarlo subordinado en términos físicos, forzándolo a arrodillarse.<sup>167</sup>

Uno de los ámbitos clave, utilizado por los Borbón, donde se aplicaba esta etiqueta borgoñona, fueron las comidas y cenas del rey que se efectuaban en público.

---

<sup>166</sup> Capel, *op. cit.*, p. 42

<sup>167</sup> Charles C. Noel, *op. cit.*, p. 152

En éstas, como refiere Charles Noel, la etiqueta en la mesa era diseñada para magnificar la abundancia, riqueza, ornamentación y generosidad del monarca con la clara influencia del estilo francés: "... toman los platos en la puerta y la Camarera mayor los pone sobre la mesa. Dos damas de palacio y dos señoras sirven de beber y presentan los platos, con una rodilla en tierra."<sup>168</sup>

La corte española de Felipe V se esforzó por asimilar rápidamente el estilo, producto del proceso civilizador que enarbolaban Inglaterra y Francia. Entre otras nuevas reglas, el hombre debía lavarse las manos y cuidarse el pelo, como parte de esta nueva ola de refinamiento.<sup>169</sup>

En 1714 la reina María Luisa de Saboya murió; el rey se casó en segundas nupcias con Isabel de Farnesio, quién llegó a la corte tratando de imponer el estilo italiano, uno de sus principales consejeros, el cardenal Alberoni, trató de realizar una reforma financiera de la corte, descartando la costosísima etiqueta borgoñona. Sin embargo, nadie en la corte parecía contento con las nuevas normas, por tanto, en 1719 con la salida de Alberoni, Felipe V revocó su reforma, con lo cual se restauró la estructura borgoñona.<sup>170</sup>

Los banquetes españoles del siglo XVIII se encuentran representados por la abundancia de los platillos presentados, el alto costo de los productos con los que fueron elaborados, el orden mediante el cual se sirve los platos, llamado servicio, la decoración refinada de los platos e incluso la decoración de la mesa. En ésta se colocan los llamados "ramilletes" que son los centros de mesa artísticos de tipo floral, que

---

<sup>168</sup> María de los Ángeles Pérez Samper, *op. cit.*, p. 156- 157

<sup>169</sup> Jean Sarrailh, *La España ilustrada de la mitad del siglo XVIII*, México, Fondo de Cultura Económica, 1981, p. 115

<sup>170</sup> Charles Noel. *op. cit.*, p. 144

también pueden estar acompañados por objetos de porcelana, cristal o algún material que embellezca. La vajilla, los cubiertos y los utensilios empleados para los banquetes deben ser de fina calidad y mucha elegancia.

La mesa no sólo fue uno de los ámbitos que debió estar perfectamente ornamentado. También el comedor o sitio donde se llevaba a cabo el banquete tenía que estar adornado con objetos preciosos.<sup>171</sup> Todos estos elementos, que he tratado de resumir, se hayan relacionados con el espectáculo que se representaba mientras la corte comía. Éste podía ser musical, teatral o de cualquier índole que representara la fantasía, con el absoluto condicionante del refinamiento.

Sabemos con certeza que fue para 1737 que dos cocineros mayores franceses, Pedro Benoist y Pedro Chantelain, servían a un monarca, Felipe V, con graves problemas de alimentación.<sup>172</sup> Entre sus platillos predilectos destacaban los caldos con un pollo de cebo y dos libras de ternera, así como la sopa de consumado, que es un especie de caldo sin agua alguna, compuesto de sustancia líquida de dos gallinas, dos perdices, cuatro libras de ternera y dos de carnero; un potaje llamado “chaudeau” hecha con agua, yemas de huevo, azúcar, canela, clavo y nuez moscada.<sup>173</sup>

Algunos otros platillos de las viandas reales de Felipe V eran el trinchado con dos pichones de nido, mollejas esparrillada, y las jaleas. Éstas se elaboraban con un ave de cebo, ternera, azúcar, canela y vino.

---

<sup>171</sup> María de los Ángeles Pérez Samper, *Fiestas y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento en Historia Moderna*, Barcelona, Universidad de Barcelona, 1997, p. 57-70

<sup>172</sup> En “La alimentación en la corte española del siglo XVIII,” Pérez Samper describe que Felipe V estaba enfermo de melancolía. P. 156

<sup>173</sup> *Ibidem*, p. 157

Las comidas de Felipe V parecen austeras pues no existe abundancia de ingredientes y aparentemente se optaba por la sencillez. Sin embargo, muestran la utilización de preparaciones refinadas y sobrias propias de los Borbón. Debido a que ésta es una vianda que se le sirve al rey en un día cotidiano, y por el carácter melancólico del monarca, probablemente no refleja de forma clara el lujo de la cocina moderna. Sin embargo, las preparaciones eran resultado ya de la influencia francesa.

Si es que en algún punto esta apreciación no queda clara, doy paso a las viandas de la reina Isabel de Farnesio, quién en una comida de un día común, muestra que la gastronomía francesa era la nueva vanguardia culinaria de la época, “porque las reinas estuvieron muy atentas a las modas y las impusieron por el fácil medio del ejemplo.”<sup>174</sup>

La reina comienza con:

Dos sopas, una de polla y otra de pichones. Cuatro principios, un lomo de ternera, otro de fricandaux (fricandor) otro de dos pollas rellenas, un sado con tres pollas de cebo, un pollo y un pichón, Dos postres, una torta de crema y otra de pernil... además se sirven un pecho de vaca a medio día y un lomo a la cena... y varios platos extraordinarios. Seis trincheros a la comida: uno de dos perdices, uno de una torta de pichones, otra de criadillas de carnero fritas, otro de costillas de carnero esparrilladas, otro de salchichas, otro de un asado con una polla de cebo, una perdiz, un pichón y una codorniz.<sup>175</sup>

Aunque la soberana también pedía platillos propiamente italianos como capón relleno a la italiana o postre de dulce a la italiana, es evidente que la gastronomía francesa se había fortalecido. Como muestra citaré una referencia: “El fricasé en el siglo XVIII una especie de ragout de pechuga de pollo hecha a la manera

---

<sup>174</sup> María Victoria López Cordon Cortezo, *Vida privada, asuntos públicos*, en línea: [www.uv.es/iued/somos/boluferart/felipe\\_v\\_y\\_su\\_tiempo\\_seccion\\_vida\\_privada\\_2004\\_vol\\_1.pdf](http://www.uv.es/iued/somos/boluferart/felipe_v_y_su_tiempo_seccion_vida_privada_2004_vol_1.pdf) p. 457

<sup>175</sup> María de los Ángeles Pérez Samper, *La alimentación en la corte española, op., cit.*, p. 156.

de la blanqueta de buey. Se consideraba el plato nacional de la región francesa de Anjou. “<sup>176</sup>

Otra característica importante de la cocina francesa que observo en estos platillos es la variedad de sopas presentadas. La gastronomía francesa se caracterizó por ello, así como por el uso de cocciones con poca o nula grasa como los esparrillados, que eran las cocciones en parrilla y asados, además de minimizar el uso de especias.<sup>177</sup>

El refinamiento francés aplicado a la cocina será una constante en el gobierno de los Borbón. Éste fortaleció su identidad y los impuso como los promotores de la nueva cocina.

A mediados del siglo XVIII, como ya he explicado con anterioridad, llegó al trono de España Carlos III uno de los representantes más importantes del despotismo ilustrado en la península. En este sentido, y gracias a la investigación de María de los Ángeles Pérez Samper, sabemos que durante el reinado de Carlos III se estableció la diferencia entre la alimentación personal y la mesa internacional. Es decir, cuando tomaba los alimentos de manera privada, el aparato de poder y la imagen esplendida, seguía presente sin embargo los platillos eran un tanto más sencillo.

El desayuno lo hacía de manera privada, bebía una taza de chocolate y después un vaso de agua fresca. Siguiendo el protocolo, la comida diaria era pública, igual que en Versalles, y siguiendo con la imagen que la el rey debía mostrar se ofrecía y hacía todo el ceremonial pertinente. Existen dos fuentes muy importantes que nos hablan

---

<sup>176</sup> Lorenzo Díaz, *Ilustrados y Románticos. Cocina y sociedad en España siglos XVIII y XIX*, Madrid, Alianza Editorial, 2005 p. 52

<sup>177</sup> Estas características se mencionan en el libro *Le Cuisinier Moderne*, realizado por Vincent de la Chapelle, quién describe los rasgos principales de la nueva cocina moderna francesa en el año de 1733.

de esto. La primera es una pintura del artista Luis Paret y Alcazar, donde se puede ver en la lejanía al rey sentado en una mesa, rodeado por la nobleza y un atendido por tres miembros del servicio. Uno de los personajes importantes ostenta vestiduras eclesiásticas, este, seguramente se encargó de bendecir la mesa. En una segunda instancia un cortesano se encuentra de espaldas al espectador y parece llevar el plato que acaba de degustar el rey, del otro lado de la mesa, casi junto al monarca, se encuentra un personaje que le ofrece de beber al monarca, mientras realiza una reverencia. Cercano al espectador, otro cortesano se encarga de tomar, al parecer, el siguiente plato que se le serviría al rey. La obra es una fantástica representación de la vida cotidiana, en la mesa se observan dos jarras que seguramente fueron una para el vino y otra para el agua, y un par de figuras esféricas que no logran distinguirse muy bien.



Luis Paret y Alcazar. Carlos III comiendo ante su corte

Es evidente que el protocolo se estuvo cumpliendo en aquella escena, sin embargo existe una sobriedad muy importante en la mesa, pues no es visible los

cubiertos o platos que había en la misma. Sin embargo, otra fuente, un viajero inglés de nombre Mayor Whiteford Dalrymple, parece corroborar la escena:

En la comida los pajes traen los platos y los presentan a un oficial que los coloca sobre la mesa; el inquisidor mayor esta también al lado del rey, un poco más lejos; el capitán de los guardias, de cuartel, esta al otro lado; los embajadores forman un circulo alrededor de él...<sup>178</sup>



Luis Paret y Alcazar. Detalle de la pintura.

Otro de los registros más importantes que se conservan es sobre la rutinaria cena que realizaba el rey hace referencia a los platillos:

Cenaba siempre una misma cosa, su sopa; un pedazo de asado; que regularmente era de ternera; un huevo fresco; ensalada con agua, azúcar y vinagre y una copa de vino de Canarias dulce, en que mojaba dos pedazos de miga de pan tostado y bebía el resto. Se ponía siempre un gran plato de rosquillas cubiertas de azúcar y un plato de fricasé, alrededor del cual había pan. Este plato iba destinado a los perros.<sup>179</sup>

Hasta este punto con estas fuentes he podido observar que el protocolo, aunque de manera privada, es decir no es un gran banquete se cumplía como parte de la estructura de poder. Empero la cena del rey, ya nos permite ver una variedad distinta de platillos, es decir esta cena es verdaderamente simple, sopa, huevos, asado y ensalada, parecen corresponder con la ideología del momento. ¿Dónde están las

<sup>178</sup> José García Mercadal, *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, vol. III, p. 953.

<sup>179</sup> María de los Ángeles Pérez Samper, *La alimentación en la corte española*, *op., cit.*, p. 161.

pesadas recetas de Montañó? ¿Dónde están la gran cantidad de especial y condimentos? Parece que Carlos III adoptó casi en su totalidad la cocina moderna. Y refiero casi en su totalidad porque era evidente aún el gusto por la cocina barroca. Una contrata del año de 1761 me permite observar otra cena del rey:

Tres sopas: 1 de caldo claro con dos pichones, 1 de arroz con sustancia, 1 de pasta de Italia. Ocho trincheros: 1 de perdigones asados, 1 de mollejas de ternera en artaletas, 1 de filete de pato con salsa de naranja, 1 de dos pichones en matelota, 1 de pavito cebado asado, 1 rebanada de ternera con aceite, 1 de jigote de perdices, 1 de polla estofada con vino de Borgoña. Una entrada: 1 de lomo de ternera asada. Dos asados: 1 de pollas de cebo, 1 de tres pichones. Tres postres: uno de tartaletas de conserva, 1 de rosquillas de pasta flora, 1 de huevos frescos.<sup>180</sup>

En realidad, no es claro si esta cena fue sólo para el rey o parte de un pequeño banquete, y es imposible saberlo porque, aunque el rey no probara todos los platillos, cada uno era colocado en la mesa para mostrar el poder del monarca. Sin embargo, apelando a la sobriedad de lo que comía Carlos III, es posible que este banquete fuera hecho tal vez para una pequeña recepción. Empero el hecho más claro a este respecto no es, si la cena fue privada o no, sino qué para esta época, vemos que todavía subsisten algunos platillos netamente barrocos como las mollejas en artaletas,<sup>181</sup> pero al mismo tiempo el discurso va tornando y se va inclinando más hacia las nuevas tendencias, la mayor parte de lo que se presenta en la cita está preparado a partir de la técnica de cocción del asado, dejando de lado las frituras, como base de la alimentación del siglo anterior. Se utiliza la pasta flora, y salsas mayormente sofisticadas como la de naranja.

---

<sup>180</sup> *Ibidem.*, p. 160

<sup>181</sup> Véase el texto ya citado de Montañó donde estas artaletas son una constante en su recetario.

Los hijos del rey, el príncipe Carlos, los infantes Don Gabriel, Don Antonio, Don Francisco Javier, y de las infantas María Josefa y María Luisa, tenían entre sus platillos predilectos al fricasé y los macarrones<sup>182</sup> estos eran "...dos platos foráneos que se imponen en este siglo: los macarrones con queso rallado y el pollo fricasé. El fricasé era en el siglo XVIII una especie de *ragout* de pechuga de pollo... se considera el plato nacional de la región francesa de Anjou. "<sup>183</sup>

Tanto el servicio, como los platillos y todos los elementos inmersos en la mesa del rey, nos permiten ver como las convulsiones que sufría el siglo XVIII, en aras de este nuevo pensamiento ilustrado, estuvieron presentes también en la cocina. En ambos reinados tanto el de Felipe V y Carlos III observamos que la estructura del poder absoluto, tuvo gran fuerza, reforzada por el ceremonial y protocolo. Empero la gastronomía neoclásica, entro por un pequeño agujero que dejo el despotismo ilustrado a su paso, este despotismo promovió las ideas ilustradas que dieron paso a reafirmar la modernidad, ante estándares diferentes y bien definidos como el refinamiento.

De acuerdo con estos elementos, ser refinado en el siglo XVIII, representa cambiar el abigarramiento, teatralidad y exceso del barroco, por cánones impuestos como refinamiento, limpieza y sofisticación. Y era evidente que, la clase que ostentaría todo este cambio, era por supuesto la nobleza encabezada por el Rey.

Como en todo proceso, el pasado no puede desconocerse, no puede irse, Versalles y el misma Casa Real de Madrid, estuvo presente el barroco, que no se ira, bajó enormemente su producción artística y cultural, pero vio poco a poco como el

---

<sup>182</sup> *Ibidem.*, p.162.

<sup>183</sup> Lorenzo Díaz, *Ilustrados y Románticos. Cocina y sociedad en España siglos XVIII y XIX, op., cit*, p.52.

neoclásico con sus primeros toques se apodero de los nuevos parámetros de belleza y buenos modales de la modernidad.

En siguiente capítulo, tiene por objetivo, explicar, como estas transformaciones que pasaron de Francia a España, se vieron reflejadas también en el reino de la Nueva España, el reino más poderoso del continente americano, que al comenzar a ver las transformaciones en Europa, y con el ir y venir de los comerciantes y viajeros, también se transformo, con un concepto diferente, a partir de las características propias de la tierra, para ver el nacimiento del neoclásico, que se verá claramente en nuestro tema de estudio, la gastronomía.

## CAPITULO IV

### **4.1 El ocaso del barroco y el surgimiento del neoclásico en la Nueva España: cultura, política, reformas y economía. Principales influencias para la transformación de la gastronomía de la élite.**

Las transformaciones que sufrió Europa a través de las nuevas formas de pensamiento derivadas de la ilustración, impactaron a las colonias americanas en gran medida. Sin embargo, los cambios se dieron de manera diferente, pues la sociedad novohispana, estaba conformada de forma distinta. En las siguientes paginas explicaré, a grandes rasgos, las principales características de esta sociedad, para poder explicar como se dio el cambio de la gastronomía del barroco a la gastronomía del neoclásico.

A su llegada a la monarquía española Felipe V llevó consigo “un equipo de administradores y burócratas extranjeros, con instrucciones de Luis XIV de Francia para transformar y modernizar la decadente monarquía española...”<sup>184</sup> Casi a mediados del siglo, estas transformaciones también impactaron a la Nueva España, pues se produjo un crecimiento importante en la recaudación fiscal y se inicio un proceso que algunos estudiosos denominan como la bancarrota del virreinato.<sup>185</sup> Al mismo tiempo los cambios institucionales se dieron “mediante el diseño de una nueva estructura administrativa derivada de las intendencias.”<sup>186</sup> Todos estos elementos pusieron a la sociedad novohispana en una nueva condición, las clases trabajadoras experimentaron el aumento de los precios de los alimentos y un estancamiento de los salarios.

---

<sup>184</sup> Historia de la vida cotidiana

<sup>185</sup> Marichal Carlos, “La bancarrota del virreinato: finanzas, guerra y política en la Nueva España” en Josefina Vazquez (Coord.) *Interpretaciones del siglo XVIII mexicano. El impacto de las reformas borbónicas*. Nueva Imagen, México, 1992.

<sup>186</sup>Manuel Miño Grijalba, “El proceso económico” en Manuel Miño Grijalba (Coord.) *México. Crisis imperial e independencia*, Perú, Taurus/ Fundación Mapfre, 2011. p. 145.

Aunado a ello la población novohispana creció. Los españoles peninsulares eran cerca de 50.000, los criollos casi un millón, los indios aproximadamente tres millones y medio; y las castas un poco más de un millón.<sup>187</sup> Los españoles como clase predominante, manejaban gran parte de la riqueza, empero la semilla del criollismo tenía características muy particulares como el apego a la tierra y sentimientos muy fuertes de nacionalismo, que imprimieron un carácter muy particular a la sociedad.

Sin embargo, fue a partir del reinado de Carlos III (1759- 1788) que las transformaciones se hicieron más evidentes. Pues las reformas borbónicas impusieron cambios muy importantes, que no eran del todo agradables a los novohispanos. Una de las reformas más conspicuas fue la hecha en contra de la Compañía de Jesús: "... la institución eclesiástica más fuerte económicamente y menos simpatizante del regalismo, sufría grades embates del Estado y de la burguesía que ansiaba expandir su economía a base de las propiedades de los jesuitas."<sup>188</sup>

Estos bruscos cambios en una sociedad acostumbrada a los viejos paradigmas, obligo a la aristocracia a reajustar los componentes que la legitimaban y le daban identidad. Es decir, la elite novohispana tuvo que asirse más que nunca a la estructura que ya conocían y que los legitimaba, el Antiguo Régimen, pero al mismo tiempo aceptar las imposiciones que el despotismo ilustrado, el Rey desde España y el Virrey imponían:

Por ende, el comportamiento de las familias nobiliarias se vio sometido a estrictas normas que las leyes civiles y la moral católica imponían, a mantener una posición acorde con lo que la sociedad consideraba era un modelo a seguir,

---

<sup>187</sup> Ernesto de la Torre Villar, *Nueva España a finales del siglo XVIII y principios del XIX*,

<sup>188</sup> Op., Cit. p. 51

a cubrir un ceremonial en actos públicos y a la adquisición de una gran cantidad de símbolos de estatus, muchas veces imitado por otros grupos sociales.”<sup>189</sup>

La modernidad comenzó a imponerse y tuvo implicaciones casi en todos los aspectos de la vida novohispana, a partir de la segunda mitad de la centuria, en la Nueva España, vieron la luz primera las transformaciones en el ámbito de la cultura, desplazando lentamente del trono al barroco, para comenzar a ponderar poco a poco al neoclásico como el estilo que legitimó a la elite novohispana.

La etiqueta, por ejemplo, volvió a jugar un papel fundamental, retomando otra vez un elemento fundamental, el vestido: “En la sociedad novohispana, la importancia de la ropa como símbolo cultural, adquiere especial relieve al considerar como la corona española reconocía la igualdad de las almas de todos sus súbditos, pero les imponía la diferencia en el vestido.”<sup>190</sup>

Esto los diferencia, pero al mismo tiempo permitió ostentar otra categoría frente a otros grupos en ascenso, de los cuales también, buscaron distinguirse: “Ante las aspiraciones de grandeza de los artesanos y comerciantes, la respuesta de los funcionarios reales y de los más acaudalados propietarios criollos fue aumentar el esplendor de su ajuar doméstico y personal”.<sup>191</sup>

Las mujeres de la aristocracia novohispana gastaban mayor cantidad de dinero en sus vestimenta que en algún otra cosa, pues el vestido les permitía ser reconocidas

---

<sup>189</sup> Historia de la vida cotidiana p. 136

<sup>190</sup> Pilar Gonzalbo Aizpuru, “De la penuria y el lujo en la Nueva España. Siglos XVI- XVIII” en Revista de Indias, nº 2, 1996, p. 64.

<sup>191</sup> *Ibidem*; p. 68

e incluso privilegiadas por el virrey por ostentar la moda y el buen gusto.<sup>192</sup> El fraile Francisco de Ajofrín, quién llegó a la Nueva España en 1763 refirió en su crónica sobre el vestido:

El traje y modo de vestir en la gente principal es casi en todo a la española, imitando los hombres el modo y estilo de los que vienen de la Europa, y las mujeres las modas de las señoras gachupinas (así llaman a las europeas) reteniendo siempre algunos usos antiguos, como el paño de rebozo para dentro de la casa y aun afuera las señoras no muy principales.<sup>193</sup>

Dos elementos son importantes a resaltar de la mencionada cita, en primer lugar Ajofrín se impactó al observar que los principales en efecto, los peninsulares utilizaban del todo la moda impuesta en Europa, pero que sin embargo, para uso particular, dentro de la vivienda utilizaban el rebozo. En cambio, el segundo elemento que resalta, es que las señoras no muy principales, utilizan el rebozo en la calle. Esto nos habla incluso de la diferencia social, a través de una prenda, lo que permite comprender, como el vestido jugaba, un papel importante de legitimación.

Sin embargo, ésta fue una constante en todos los ámbitos en los que se encontraba inmersa la aristocracia, pues no sólo debía demostrar el poder económico, sino que debía estar a la altura de los cambios y nuevas propuestas.

Empero también podríamos hablar sobre las características del palacio virreinal. Don Juan Manuel de San Vicente, nos habla de ello: "... dentro de su espaciosa fabrica a más de las dilatadisimas viviendas de los Señores Virreyes y

---

<sup>192</sup> En el artículo de Pilar Gonzalbo, existen una enorme cantidad de referencias sobre listas de propiedades, mobiliario y vestido de algunas familias de la élite, de los cuales se destaca el impresionante costo de las prendas de vestir, que en algunas ocasiones superan el costo del mobiliario.

<sup>193</sup> Francisco de Ajofrín, *Diario del viaje a la Nueva España*, México, SEP, 1986, p. 65.

crecidas familias, una gran sala y secretaria de despacho..."<sup>194</sup> La descripción sobre la casa es muy amplia y nos habla de la importancia social que tenía el espacio y como se articulaba en el la aristocracia. Por él sabemos incluso algunos detalles particulares sobre algunas reglas de los días en el que el virrey salía en público a escuchar misa en catedral, Don Manuel de San Vicente narró el estricto orden de cómo salía la corte después del virrey, acomodada por orden de privilegios desde el palacio hasta la catedral, como parte de una etiqueta muy rigurosa. El virrey iba, por supuesto, a la cabeza:

...en una soberbia carrosa [sic] estirada... el señor virrey sentado en la testera, por ser razón de estado, que nadie puede sentarse a su lado, más que la señora su esposa y aun esta no en tales lances sino en casos más secretos y dándole la derecha a su marido..."<sup>195</sup>

Estos elementos que he enunciado tienen un sentido importante para los fines de este trabajo, pues como se ha expuesto la etiqueta y ceremonial estaban presentes en el virreinato con características culturales propias que lo distinguían de otros ceremoniales como el francés, pero que al mismo tiempo cumplían la misma función social, es decir el liderazgo social de la aristocracia a través de su participación en los eventos más importantes, vista como superior y privilegiada ante la mirada de otros grupos sociales y recompensada en lo público. Para ello debía estar constantemente a la moda, invirtiendo en ropa, cambiando de ajuar doméstico, asistiendo a las principales reuniones y cumpliendo todos los cambios posibles para ser parte de este

---

<sup>194</sup> Juan Manuel de San Vicente, *Exacta descripción de la magnífica corte mexicana cabeza del nuevo americano mundo, significada por sus esenciales partes, para el bastante conocimiento de su grandeza*, México, Universidad Autónoma de Nuevo León, 1768, p. 26.

<sup>195</sup> *Ibidem*, p. 28

grupo social, pues de lo contrario “quien no puede comportarse de acuerdo con su rango, pierde el respeto de su sociedad...”<sup>196</sup>

Los especialistas consideran que el movimiento artístico que respondió al racionalismo de la ilustración fue el neoclásico.<sup>197</sup> A este respecto, yo considero, que no solo es el arte, sino todas las expresiones culturales, que de alguna u otra manera, responden a este cambio, en tiempo y espacio, y que ostentaron las características del neoclásico.

En la arquitectura, por ejemplo, estos cambios son mucho más visibles. Pues fue a partir de la fundación de la Academia de San Carlos en 1783, que el neoclásico tomo institucionalmente el lugar que le correspondía, a través de la real cédula expedida por el rey Carlos III, la cual imponía el nuevo estilo: “...alegre, bella porque admiraba lo regular, lo espacioso, la sencillez, el adorno moderado, lo grande, la unidad, lo razonable, lo magnifico, la pureza del estilo.”<sup>198</sup>

Los estándares, van cambiando, las Academias, y la profesionalización derivada de la modernidad, se reflejo con mucha prestancia ya a finales del siglo. Empero, como bien lo refiere Martha Fernández, la arquitectura tomara su propio ritmo, pues la monumentalidad que deviene de ella, no pudo dejar de lado todo el peso de lo construido el siglo anterior, con el barroco.

Los arquitectos todavía imbricados con el barroco, tomaron estos elementos y los conjuntaron con las nuevas tendencias, para promover la transición, una transición paulatina que comenzó, por ejemplo en los soportes. Jorge Alberto

---

<sup>196</sup> Norbert Elias, *Op. cit.*, p. 92

<sup>197</sup> Entre los principales representantes se encuentran Jorge Alberto Manrique, Martha Fernández, y Eduardo Baéz Macías.

<sup>198</sup> Martha Fernández, *El neóstilo y las primeras manifestaciones de la Ilustración en la Nueva España*, obtenido de, [http://www.analesije.unam.mx/pdf/64\\_31-45.pdf](http://www.analesije.unam.mx/pdf/64_31-45.pdf), el 24 de diciembre del 2015. p.31.

Manrique,<sup>199</sup> denomino a esta transformación en las columnas como neóstilo, donde parece una columna propiamente barroca, llamada salomónica, pero que comienzo a transformarse hacia el neoclásico. Este cambio, aprecia Manrique se puede notar en los fustes desnudos, es decir, inició poco a poco el proceso hacia lo moderado, hacia la sencillez del neoclásico.

Es claro, que los novohispanos, no podían desterrar bajo ninguna circunstancia, lo hecho en siglo anteriores. Las reformas devenidas con los Borbón y todo este transito impactaron y produjeron un estilo con características propias:

Si podemos aceptar el que neoclásico mexicano conservo mucho del espíritu del barroco, podemos también conceder que algunos artistas, por barrocos que fueran, pudieran tener la inquietud y el interés suficiente por las ideas ilustradas que llegaron a la Nueva España y las pusieron en práctica...”<sup>200</sup>

Desde esta perspectiva, con cambios sociales, económicos, y políticos parecía que la Nueva España convulsionaba, hacia una nueva forma de pensamiento que incluía una renovación en todos los ámbitos. La arquitectura, como objeto tangible, transito de manera lenta. Sin embargo, no sucedió lo mismo en el caso de la gastronomía, su transformación es mayormente visible en los círculos de la élite, pues es donde tenemos mayores fuentes que me permiten explicarlo, y desde mi perspectiva, creo que la gastronomía moderna, se fue introduciendo lentamente, y sin aparente resistencia a las cocinas de la élite novohispana.

En este entramado de relaciones, la gastronomía jugó un papel fundamental, pero debido a que no es un elemento tangible como la vestimenta o la arquitectura, no

---

<sup>199</sup> Jorge Alberto Manrique, *“El neóstilo: la última carta del barroco mexicano,”* en *Historia Mexicana*, México, El Colegio de México, 1971. P. 335- 367.

<sup>200</sup>

se ha prestado mucho interés en incluirla como parte de este proceso hacia el neoclásico. Los principales banquetes del siglo XVIII, fueron utilizados para que la élite novohispana se separara de los demás entornos sociales; renovando lo que debía renovarse, y conservando el cimiento del protocolo y ceremonial, que de nuevo tenían el mismo objetivo; legitimarlos como la clase en el poder, bajo los nuevos estándares modernos.

Por ejemplo, como lo menciona, en su estudio Enriqueta Quiroz,<sup>201</sup> todo era organizado con mucha antelación, como por ejemplo para el recibimiento de los virreyes.<sup>202</sup> Se reservaba un presupuesto especial por parte del ayuntamiento y se tenía mucho cuidado con el servicio:

Las vestiduras de las mesas con manteles de “algodón finamente labrado” cubierto de plata y adornos rebuscados como “flores de cambray, rosas de castilla, claveles, lienzo, listones, muñecos, pájaros de seda” eran señal del copioso dinero y de la fortuna que existía en el reino.<sup>203</sup>

Como lo menciona la cita, la presentación de los elementos de la mesa estaba íntimamente relacionada con el objetivo de demostrar el poder del virreinato. Al mismo tiempo los asistentes al mismo “los prebendados de la iglesia, los dirigentes del gobierno real y “personas de calidad” “<sup>204</sup> afirmaban las relaciones de poder propias de la etiqueta novohispana.

Los productos y platillos que se servían en la mesa no solamente eran de la mejor calidad, sino que al mismo tiempo debían mostrar que la aristocracia estaba a la

---

<sup>201</sup> Enriqueta Quiroz, *Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad del siglo XVIII*, en Revista Historia y Memoria, nº 8, 2014, p. 47.

<sup>202</sup> No he encontrado, hasta el momento, en mi búsqueda por los archivos, referencias específicas sobre los banquetes de los virreyes en su acontecer diario o de reuniones con la aristocracia. Sin embargo los documentos que hacen referencia al recibimiento de los virreyes, nos da gran luz sobre la importancia del servicio y la cocina para la sociedad novohispana.

<sup>203</sup> *Ibidem*, p. 47

<sup>204</sup> *Ibidem*, p. 48

moda con las tendencias europeas, pero imprimiendo su sello particular en las preparaciones.

Como se ha dado a conocer, la carne fue un producto utilizado por todos los grupos sociales en la Nueva España. No obstante, el tipo de carne que se consumía evidenciaba la diferencia entre los miembros de la ciudad. Las principales carnes eran de carnero y de res, la primera se reservaba para las clases altas y la segunda era la opción para las clases bajas.<sup>205</sup>

En el caso del pan, se impone también una diferencia, pues existía una gran variedad, empero los más pesados, es decir con mayor cantidad de cáscara, eran los de menor calidad y los que más se consumía, mientras que los más livianos, los más refinados, eran los de más alto precio, y sólo estaban al alcance de los más ricos.

La base de la alimentación era clara. Los productos de mas alta calidad eran destinados para la aristocracia y pasó lo mismo en el caso de los platillos. Los guisados más sofisticados que incluían el sabor dulce, salado, agrio y picante eran solo consumidos por las clases que podían financiarlos. Para la entrada del virrey, Javier Venegas, por ejemplo, se presentaron fideos macarrones y arroz, espárragos y alcachofas.<sup>206</sup>

Estos elementos gastronómicos fueron muy importantes pues contribuyeron en una relación entre el régimen alimentario y el rango social. De esta manera se reafirmaba la pertenencia social y la identidad de la aristocracia. Poco a poco la

---

<sup>205</sup> Para conocer más sobre la importancia de la carne se puede consultar, Enriqueta Quiroz, *Entre el lujo y la subsistencia. Mercado, abastecimiento y precios de la carne en la ciudad de México 1750- 1812*, México El Colegio de México, 2005.

<sup>206</sup> AGN, Correspondencia de Virreyes, primera serie, vol. 283, exp. 1, foja 2.

gastronomía neoclásica comienza a entrar y tomar su lugar dentro de las cocinas y banquetes novohispanos.

Para los fines de este estudio y para observar claramente este proceso, según mi percepción, existen tres grandes ámbitos de transformación de la gastronomía, que permitieron dar el paso del barroco hacia el neoclásico: en primer lugar, los productos nuevos, los recetarios y las técnicas, en segundo lugar; la llegada de nuevos cocineros y en tercer lugar; los banquetes.

En los siguientes tres apartados de este capítulo, haré énfasis en cada uno de ellos para demostrar las transformaciones, no sin antes dar mi propia definición de gastronomía del neoclásico la cual entiendo como el conjunto de recetas, platillos, banquetes y servicio que tiene como característica estar fundamentados en la cocina propiamente moderna, es decir que tienen su origen en la *cuisine Française*.

El neoclásico muestra formas clásicas, refinadas, sobrias, como símbolo del pensamiento del despotismo ilustrado y que siguieron sustentando a la élite novohispana en el poder.

#### **4.2 Recetas, sabores y salsas: los pasos hacia la gastronomía neoclásica**

Los cambios que se produjeron en el siglo XVIII en la gastronomía, fueron parte de la transición que la Nueva España sufrió con la llegada de los Borbón en el poder:

“La Nueva España seguía la actitud de renovación propuesta por la ilustración, con la introducción de nuevas concepciones sobre la sociedad, el estado y el individuo. Sumergida en los cambios llevados a cabo por la administración Borbónica, se encontraba contagiada de un nuevo espíritu donde dominaba el interés social.”<sup>207</sup>

---

<sup>207</sup> José Luis Juárez López, *La lenta emergencia de la comida mexicana, ambigüedades criollas 1750-1800, Ibidem.*, p. 19

Más que la adaptación de una gastronomía española, las nuevas propuestas directamente francesas, se instalaron en territorio novohispano:

“Es difícil unificar criterios para dar razones de esas modificaciones profundas, pero existe cierto consenso general acerca de por lo menos tres alteraciones significativas: primero aumenta el gusto por las frutas, vegetales, ensaladas, verdes y hierbas frescas, y se reduce el interés por la mayoría de las especias a excepción de la pimienta, el clavo y la nuez moscada; en lugar de las numerosas especias importantes, se utilizan con medida hierbas aromáticas locales. Segundo, los sabores salados y dulces son claramente diferenciados. Tercero, se crean las salsas que dieron fama a la “alta cocina” francesa con el uso de aceite, manteca o mantequilla combinados con vino, vinagre y reducción de los jugos de carnes hervidos hasta concentrar el sabor.”<sup>208</sup>

La referencia anterior me parece sumamente importante, pues muestra los cambios que se gestaron en la transformación de la gastronomía novohispana de la élite en el siglo XVIII. Tomaré como referencia estos tres puntos, que la Dr. Corcuera recupera, para profundizar sobre cada uno de ellos, con base a los recetarios los cuatro recetarios novohispanos escritos en la segunda mitad del siglo XVIII, para corroborar estas transformaciones.

La primera alteración de la que da cuenta Corcuera, es el aumento por el gusto de los vegetales, frutas y la introducción de las hierbas frescas. Estos cambios se ven presentes sobretodo en las recetas, que son innovaciones o modificaciones hechos a partir de los nuevos parámetros.

La primera preparación que expongo para ejemplificar esto es la llamada *Sopa Francesa*:

Se pone a calentar la cazuela, con manteca y con mantequilla a partes iguales; se le pica ajo, perejil, cebolla, un puño de harina; se fríe todo hasta que este pardo, se muelen chicharos crudos y jitomates y se fríen con harina y se les hecha el caldo del lomo de puerco, clavo y pimienta, se le echan chicharos cocidos, un poco de tomillo y un poco de caldo de la olla, se pone el pan en el

---

<sup>208</sup> Sonia Corcuera Mancera, *La embriaguez, la cocina y los códigos morales*, *Ibidem.*, p. 546.

platón, una capa de pan y otra de salsa y otra de caldo, se le pone sesos, rebanadas de limón y su pimienta, si la quieren cuajada se le baten una yemas de huevos con unas gotas de limón y se pone entre dos fuegos, queda como pastel y ya que esta se le ponen sus adornos.<sup>209</sup>

Minimizare el hecho de que la receta lleve un nombre tan claro como sopa francesa, pues el objetivo es poner de manifiesto, porque esta preparación corresponde a la modernidad, al neoclásico. En primer lugar, el uso de la mantequilla, nos permite ver la introducción de un ingrediente muy importante para la cocina francesa; en segundo lugar como bien lo refiere Corcuera la base de la preparación casi en su totalidad esta hecha de vegetales, pues el único elemento cárnico que se uso fueron los sesos; en tercer lugar las especias no juegan un papel tan fundamental como en las recetas del barroco, pues aunque ocupan un lugar, ya no son la base de la receta, como lo vimos en otras de las recetas.

Otro platillo que sigue los mismos parámetros son las *Papas de moda*: “Se fríen las papas y ya que están friéndose se les echa queso añejo rallado y pan molido, un poco de pimienta, jitomate, todo revuelto y encima sesos fritos para adornar.”<sup>210</sup>

El mismo tipo de receta, con las mismas características se repite, con la base de las papas, en este caso tampoco se utilizan ingredientes cárnicos, en gran proporción, no dejando de lado la pimienta, como única especia para condimentar este platillo. Cabe mencionar que ambos platillos son salados, pues si fueran postres, tal vez se podría pensar que por ello no se usa la carne. Empero, en ambos casos quiero resaltar

---

<sup>209</sup> s/a, *Recetario Novohispano, Colección Recetarios Novohispanos*, México, CONACULTA, 2000. P. 81. Lo que se sabe de este recetario es que fue escrito en el siglo XVIII, y que contiene 191 recetas.

<sup>210</sup> *Ibidem.*, p. 87

no solo la utilización de los vegetales; sino la sencillez de los platillos, que nos remite sin lugar a dudas a la cocina neoclásica.

Otro platillo de simple preparación, contenido en el recetario mexicano,<sup>211</sup> es la torta de papas:

Se ponen a cocer las papas y después de cocidas se pican muy menudas, se pica una poca de cebolla y se desflema, se pone a freír en un poco de manteca, ya frita se saca y se revuelve con las papas, se le echa su pimienta, clavo y perejil, se baten huevos tupidos, se hace la torta, se pone entre dos fuegos, se sirve con pimienta y naranja.<sup>212</sup>

De nueva cuenta encontramos una preparación muy parecida a la del recetario novohispano, la base de este platillo sigue siendo sumamente sencilla, las papas son preparadas en su totalidad sin ningún elemento cárnico, ni siquiera incluye sesos para el adorno. Toda la preparación se basa en tortas sencillas ligadas con huevo, pimienta y perejil.

Sin embargo existe un recetario que según mi parecer es el que más, se acerca a la gastronomía del neoclásico, por la cantidad de recetas, que apuntan a una cocina moderna. Me refiero al *Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo de Pelayo*,<sup>213</sup> escrito aproximadamente en 1788, por las recetas descritas no fue un recetario hecho para la congregación, sino que seguramente recupero los mas importantes guisados de la época, pues en realidad, la austeridad brilla por su ausencia en este libro, en el

---

<sup>211</sup> El recetario mexicano se encuentra contenido en el texto *Dos manuscritos mexicanos de cocina*, Colección de recetarios antiguos, México, CONACULTA, 2002, p. 60. Por lo que refiere en la introducción, este recetario pudo haber pertenecido a una institución religiosa, pero con certeza no se sabe. Lo que es un hecho es que fue escrito en el siglo XVIII.

<sup>212</sup> *Ibidem.*, p. 60

<sup>213</sup> Gerónimo de San Pelayo, *Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo de San Pelayo*, Colección recetarios antiguos, México, CONACULTA, 2000. Cabe resaltar que este recetario, es mucho más sencillo en escritura, es decir, no se preocupa de dejar cantidades, o especificar sobre algunos cuidados, como lo hacen los otros mencionados, sino que se concreta a escribir de manera general la receta.

sentido de que no son preparaciones hechas para los hermanos de una congregación, sino más bien para la élite novohispana.

Abundan las recetas con preparaciones muy sencillas, como los que menciona para la vigilia: *fideos, garbanzos con espinacas, espinacas solas, garbanzos, habas, calabaza buena*, entre otros. Se puede suponer que esto corresponde al hecho de que son platillos hechos en cuaresma, sin embargo en otras partes del recetario alude a guisados, con las mismas características como las calabazas en salsa de jitomate: “frito el ajo, cebolla y jitomate, las echas dentro sin agua ninguna por la humedad que tienen, y las sazonas con pimienta, clavo y déjalas a fuego manso.”<sup>214</sup> Otro ejemplo son las lechugas rellenas: “se componen de la misma manera que las berenjenas y que le salga el queso y que sea el relleno lo mismo que el de las calabacitas y cebollas.”<sup>215</sup>

Sin embargo, de todo el tratado, la receta que me parece una de las más destacadas, es sin duda alguna, la ensalada. La presencia de ensaladas en los recetarios novohispanos es brutalmente importante, porque el uso que se le da a los vegetales, nos permite ver la transformación hacia una cocina más sencilla, sofisticada, elemental, es decir una cocina producto de la ilustración, que permite constatar como en la segunda parte del siglo XVIII, esta gastronomía ya era parte de las cocinas novohispanas, no como un imaginario sino como un hecho.

La preparación de la ensalada es sumamente sencilla: “Esta es con manzanas, granadas, piña, naranjas dulces, azúcar, vino y canela.”<sup>216</sup> En la misma línea el recetario novohispano, da cuenta de la ensalada de bretones: “se ponen unos ajos en

---

<sup>214</sup> *Ibidem.*, p. 41

<sup>215</sup> *Ibidem.*, p. 40

<sup>216</sup> *Ibidem.*, p. 143.

rebanadas a freír con aceite, se pican los bretones, se les echa pimienta, vinagre o naranja en su lugar, de la misma manera se hace la de coliflor.<sup>217</sup> Estos son solo dos ejemplos de las ensaladas que se pueden encontrar en los recetarios novohispanos de cocina, lo cual abiertamente nos habla de la introducción de una nueva manera de consumir los productos, estas preparaciones constatan el paso a la modernidad que siguió imprimiendo el refinamiento, sofisticación, elegancia, y sencillez sobre lo ya conocido.

Basta como leer esta receta de otra ensalada qué con productos de la tierra como el aguacate, camino hacia la sofisticación: “Ensalada de lechugas. Se cuecen las lechugas y se rellenan con aguacate, con sal o sin ella, puestas en el plato se cubren con nogada bien sazonada y de buen aceite. O de cebollas en lugar de las lechugas.”<sup>218</sup>

Empero, se puede completar este primer punto sobre las transformaciones, a los platillos que está comprobado, son producciones modernas como el caso del *fricasé*, uno de los platillos más conspicuos de la cocina francesa, oriundo de Anjou, estuvo presente en la mesa de la élite novohispana, pues lo encontramos en los recetarios novohispanos del siglo XVIII, preparado incluso con variaciones.

En el *recetario mexicano* apareció dos variaciones de *fricasé*, de las cuales reproduzco la primera:

Se muelen los higadillos con todas sus especias menos cominos ni azafrán y se pone a freír con ajo, ya que esta bien frito se echan allí las aves suasadas y después cocidas, se les echa del mismo caldo con que se cocieron los dichos pollos, y se les echa vino, vinagre y un poquito de azúcar y si quieren se le echa aceite, no lleva dulce, su pan tostado y su recaudo de aceitunas y tornachiles.<sup>219</sup>

---

<sup>217</sup> s/a, *Recetario novohispano*, op. cit., p. 23

<sup>218</sup>

<sup>219</sup> s/a, *Recetario Mexicano*, op. cit., p. 63

El platillo apareció también en el *recetario novohispano*, con cambios significativos; en primer lugar aunque estuvieron presentes los ingredientes de la cocina moderna, como la mantequilla, el vino blanco y los vegetales, también se encontraron presentes muchas especias, lo cual nos habla de una herencia barroca. Otra transformación inmersa en esta receta es la sustitución del pollo base del fricasé, por es pescado, esta es una innovación. La receta es muy extensa, no por el hecho de que el platillo utilice muchas particularidades en la preparación, sino porque incluye también la preparación del hojaldre, lo cual amplió la receta pues el fricasé se coloca dentro del hojaldre, lo cual constituyó otra innovación, pues el platillo francés no se presentaba dentro del hojaldre como lo expresa la receta novohispana:

Se cocerá bastante cebolla y se picará en cuatro una cabeza de ajos, se picará un plato de perejil muy menudo, se pondrá una cazuela con bastante jitomate picado, se le echará un poco de mostaza, y en ella se echara media taza de aceite para freír, media taza de harina, unos chicharos, un poco de vino blanco, digo de Parras. Y se freira todo junto, que no se queme, a la harina le echas pimienta, clavo, canela, azafrán, tornachiles, aceitunas y ya estará el pescado cocido y se echará el caldillo, le echaras un poquito de vinagre y orégano y se hará un poco de hojaldrado en esta forma: se cogerán dos libras de harina, seis yemas de huevo, cuartilla de azúcar, se le echará una taza de levadura, una taza de verdura, otra de agua, un poco de manteca y sal, y se amasará esto muy bien; se tendrá esta masa en una mesa, y cuando este delgada se untará otra mesa con manteca, tendrás prevenidos tres reales de mantequilla, y sobre la masa que esta tendida, irás cubriendo de pedacitos de mantequilla y se doblará esta masa tapando la mantequilla, se le untará un poco de manteca al doblar de esta masa, y volverás a echar pedazos de mantequilla; se le dará otro doblar a la masa con manteca y así irás haciendo este hojaldre hasta que tenga cuatro capas de masa, las juntaras como bastón de bizcocho; se cogerá un platón y se untará con manteca; y se pondrá una capa de hojaldra y encima echarás el fricasé y después la otra mitad taparás el platón, como pastel; moleras un poco de azafrán pondrás a derretir un poco de manteca o mejor mantequilla, echarás el azafrán y con unas plumas irás untando el platón, lo meterás en el horno y volverás a untar con la mantequilla y así que ya este cocido le echarás por encima azúcar y canela.<sup>220</sup>

---

<sup>220</sup> s/a, *Recetario novohispano*, op. cit., p. 29

El recetario de fray Gerónimo de Pelayo también incluye dos recetas de fricasé. La primera receta que presenta es un fricasé francés tradicional, aunque en esta receta no menciona que tipo de producto cárnico se debía utilizar, es muy claro el uso de una combinación de hiervas aromáticas con un muy sutil toque de especias, lo cual me permite observar la sustitución de las segundas. Empero la segunda receta salta a la vista porque el fraile la titula fricasé italiano, pues se espesa con una preparación hecha a base de huevo como se describe:

Dora manteca y mantequilla si la tienes, harina, claro u oscuro,<sup>221</sup> el color como quieras darlo, después pedazos de jamón y cebolla. Estando frito, le echas caldo o agua, si el ave o carnero va crudo échalo lo mismo que el otro francés y sino quieres que dore, échalo en el caldo o agua y que cueza a fuego manso, estando cocido lo espesas en esta forma. Pon en un sartén o cazo el perejil picado, nuez o clavo, zumo de limón y naranja y vas echando las yemas que vieres son necesarias, y bien batido, lo echas en el cazo, echándole en el huevo primero para que no se pegue, un poco de caldo tibio y volteando siempre a una mano lo dejas con la lumbre tapada, hasta que sea hora de darlo, bien sazonado de sal.<sup>222</sup>

Al analizar puntualmente los recetarios puedo corroborar como no solo tenemos importantes alteraciones en los ingredientes que se utilizaron en el siglo XVIII, sino que estos ingredientes son parte fundamental de preparaciones y técnicas de la cocina moderna. Además, queda manifiesto como estas mismas recetas modernas son adaptadas al gusto novohispano, en el caso del recetario novohispano. Lo cual me permite afirmar que la cocina moderna, ya se encontraba instalada con mucha fuerza en la cocina novohispana, con las modificaciones propias de la sociedad que la producía.

---

<sup>221</sup> La preparación inicio con una salsa que va reduciendo poco a poco y espesando, a la manera de las salsas francesas modernas, de las cuales comentaremos mas adelante.

<sup>222</sup> Gerónimo de San Pelayo, *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, op. cit.*, p. 56

La segunda alteración de la que nos habla Sonia Corcuera es acerca de la diferenciación entre lo dulce y lo salado. En este sentido haré referencia a una anotación del fraile Gerónimo de San Pelayo, que a primera vista, no cobra sentido, pero si la analizamos a la luz de estas diferencias que se están constituyendo dentro de la cocina, se puede asegurar que correspondieron a una separación clara que se estuvo elaborado a finales del siglo XVIII, sobre los alimentos dulces y salados.

En su recetario, fray Gerónimo hizo mucho hincapié en esta diferencia y lo vemos reafirmado, con los rellenos, pues no solo lo coloca en cada referencia de relleno, sino que también hace una anotación especial al respecto: “Mudarle en lugar de queso, azafrán y dulce, y siempre se le echa a los rellenos huevos crudos y pan seco o rayado para que no tenga mucho jugo; hechas y fritas se les hace su salsa aparte.”<sup>223</sup>

Lo cual nos hace suponer que era una costumbre muy arraigada colocar estos tres ingredientes a los rellenos, es por ello que el fraile hace especial énfasis al mencionar que estos deben ser mudados, referencia clara de la diferencia que se estaba haciendo entre lo dulce y lo salado.

La tercera alteración es la que se refiere a las salsas. Estas fueron muy importantes debido a que la cocina moderna francesa puso mucho énfasis en su elaboración. Una de las más destacadas fue, y sigue siendo, la salsa béchamel, atribuida a Louis de Bechameil (1630-1703), marqués de Nointel, quién fue mayordomo de Luis XIV. Esta preparación solamente fue un halago hacia Bechameil, pues quién realmente creó la receta fue Varenne; su libro de cocina constata el hecho, pues en él apareció por primera vez la receta, la cual se ha ido modificando a lo largo

---

<sup>223</sup> *Ibidem.*, p. 39. También en la página 40 cuando hace la referencia sobre las berenjenas rellenas hace la misma observación acerca de suprimir dulce.

del tiempo, pero que su base es la misma, es decir una mezcla de harina y grasa (mantequilla) que se liga para añadir jugo de ternera, que en tiempos posteriores fue sustituido por leche, esta es la receta mas utilizada actualmente.

Los recetarios novohispanos del siglo XVIII que hemos mencionado también contienen una gran cantidad de salsas. El texto de fray Gerónimo contiene 28 recetas para hacer salsas, con un apartado específico para describir la mayoría de ellas; el *recetario mexicano* contiene 5; mientras que el *recetario novohispano* una sola receta, todas son muy particulares; algunas con muchos ingredientes como la salsa de chilote:

Se pica el jitomate crudo y una cebolla en gajos según fuere, se cogen unos ajos y se doran en la manteca, ya que está refrito el ajo se echa el jitomate, si esta colorado y maduro se echa junto a la cebolla, si esta verde se echa el jitomate primero, su punta de clavo canela, cominos, azafrán, su jamón, chorizo, huevos duros, tornachiles, pasas, almendras, alcaparras, aceitunas, azúcar y su punta de vinagre y perejil.<sup>224</sup>

Esta receta es para una salsa de jitomate, de la cual no tenemos una clara referencia sobre su procedencia, empero aparece como una salsa en suma condimentada, pero nada parecida a la béchamel. En cambio, en otros casos si se pueden recoger elementos claros de la cocina francesa; la mezcla de la harina con grasa (mantequilla o manteca) para ligar los ingredientes de la salsa, con un fondo, nos permite ver como se utilizaron estos ingredientes para crear una salsa moderna: “Doras poca harina, unos dados de jamón, ajo, cebolla, jitomate, caldo sazonado con azafrán, canela, clavo, un poco de azúcar, si hay pasas y almendras le dice bien.”<sup>225</sup>

En ambos casos, la harina o pan con la grasa (manteca o mantequilla) sirve para aglutinar los demás ingredientes, que seguro espesaron a través de la reducción

---

<sup>224</sup> *Recetario mexicano, op. cit.*, p. 145

<sup>225</sup> *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, op. cit.*, p. 68

del fondo. Lo que permitió presentar una salsa un poco espesa adicionada con jamón, cebolla, jitomate, especias y hasta chile.

Esta es una clara introducción de la cocina moderna francesa a la cocina novohispana, que sin embargo preservó elementos del gusto particular de la sociedad introduciendo cárnicos, algunos vegetales y especial.

No obstante, el *recetario novohispano* nos acerca más a la preparación de una salsa neoclásica con la receta de la salsa para todo género de pescado:

Se muele un poco de mostaza como para tomar carne, se toma una cazuela, ponla al fuego con aceite y mantequilla y allí, echa la mostaza a freír, y en estado bien frita le hechas un poco de caldo de pescado o agua sazónada de todas las especias finas y sal, le echas la salsa encima del pescado al tiempo de que vaya a la mesa y ráspale un poquito de nuez moscada y sírvela.<sup>226</sup>

De nueva cuenta podemos observar como la mantequilla y el fondo, aglutinan los ingredientes para hacer una salsa de mostaza, muy sencilla, pues el elemento fundamental es cocinarla para el acompañamiento de todo tipo de pescados, pero como se observa en estas como en las demás recetas expuestas en los textos, todas siguen la misma lógica en cuanto a los ingredientes base que aglutinan la salsa: el pan o harina, la manteca, aceite o mantequilla y el fondo que pudo ser de cualquier animal. Puedo observar entonces que la salsa base de la cocina francesa moderna, se encuentra presente en las preparaciones novohispanas

En este apartado he constatado como la gastronomía de la elite novohispana se fue encaminando poco a poco hacia la sobriedad y refinamiento de la cocina moderna, para mi neoclásica. A través de los ingredientes, y platillos, los sabores y las salsas, he tratado de dejar en claro la influencia francesa en los recetarios novohispanos del

---

<sup>226</sup> s/a, *Recetario novohispano*, op. cit., p. 85

siglo XVIII. Empero, podemos completar el esquema a través de otro elemento muy importante, que reafirma mi hipótesis sobre las transformaciones gastronómicas del siglo XVIII novohispano, me refiero a los cocineros franceses.

### **4.3 Cocineros Modernos**

Este aparatado, se compone de una investigación que realice en el archivo general de la nación. Mi objetivo fue buscar documentación que pudiera probar la llegada de cocineros franceses para la cocina de la élite novohispana, en el siglo XVIII. Al comenzar la búsqueda, no me sorprendió que los documentos hallados estuvieran en el ramo de inquisición, y no fue sorprendente, porque como he postulado a lo largo de este trabajo, los franceses llegaron a la Nueva España, producto de una ideología totalmente diferente, en cuanto a la concepción de la vida y la religión, lo cual produjo una persecución por parte de los tribunales de la inquisición que analizare más adelante.

En orden cronológico presento el caso de ocho cocineros franceses que llegaron a la Nueva España entre 1756 y 1795, y que sirvieron en la casa de los virreyes o de la elite novohispana; posterior a cada caso, realizare un análisis general de los cocineros, para explicar cómo influyeron en la vida cultural y gastronómica del neoclásico novohispano.

#### ***Cocineros Joseph Recolé y Andrés Liesso***<sup>227</sup>

El documento fue realizado en Madrid, el 28 de septiembre de 1756, a instancia de Pedro Pablo de Armiaga, apoderado del virrey Agustín Ahumada y Villalón, marqués de la Amarillas (1755- 1760), donde el Rey Fernando VI (1746- 1759) autorizo a dos

---

<sup>227</sup> AGNM, *Reales Cédulas originales*, vol. 44. exp., 15, fojas 265-266

cocineros franceses Joseph Recolé, y a su mujer Josepha La Mota, y Andrés Liesso para llegar a la Nueva España y servir en la cocina del virrey. También menciona que, si por algún motivo son detenidos ambos cocineros regresen de inmediato a España, sin permitirles ir a otro lado.

Este primer documento, es sumamente breve, sólo menciona el permiso para que los cocineros llegaran, pero no encontré ninguna otra referencia acerca de si realmente estuvieron en la cocina del virrey o si fueron regresados.

De los ocho documentos que presento, este es uno de los dos, que encontré en el ramo de inquisición, pues son permisos de llegada, no así el siguiente documento que presento.

***Antonio Guiliar*<sup>228</sup>**

El documento se divide en dos partes y es sumamente breve, en la primera parte la Comisión del Santo Oficio de la Villa de Orizaba, para que fuera capturado Antonio Guliar y remitido al tribunal que sea mas conveniente. Firmado el 26 de febrero de 1766, se refirió que el encargado del caso, supongo que el encargado de perseguir al cocinero, era el capitán Francisco de Terrazas.

En la segunda parte del texto, se especifican muchos elementos, que son importantes y los cuales transcribo:

Se solicita la persona de Antonio Gulian o Gulliar, alias Rufer Gullian de nación francés, que hizo fuga de el [sic] convento de Santo Domingo de México el 7 de febrero de este año de 66 cuyas señas personales son las siguientes: Como de 30 años, cara abultada y con algún gesto, color entre blanco y tostado del sol, poco poblado de barba, pelo al presente corto, y rubio anillado, ojos grandes azulados, la nariz abultada oyos [sic] de viruelas con una cicatriz en el lado

---

<sup>228</sup> AGNM, *Inquisición*, Vol. 1260., exp. 12, fojas 219- 221

izquierdo de la mejilla: de movimientos y acciones aceleradas y atropelladas: de oficio cocinero y lo fue del Marqués de las Amarillas.<sup>229</sup>

Esta parte del documento expresa elementos muy importantes, como el hecho de que el cocinero está prófugo de la justicia, pues se escapo de la prisión de Santo Domingo, además de mencionar sus características físicas, menciona que este personaje fue cocinero del marqués de las Amarillas.

Debido a la escasa información que contiene el documento no puedo corroborar algunas preguntas que me surgen; ¿cuando comenzó el proceso inquisitorial de Guliar?, ¿cuanto tiempo fue detenido en el convento de Santo Domingo?, ¿cuanto tiempo lleva prófugo de la justicia? Sin embargo, es posible puntualizar que a pesar de que el marqués de las Amarillas dejó de ser el virrey de la Nueva España en 1766 el proceso continuaba, pues seguramente el cargo que se le imputo se relacionó con hechos que atentaban contra la moral o la ética, razón por la cual el tribunal lo perseguía: “tomemos en cuenta las manifestaciones sentidas por la opinión publica o individual como transgresiones a la ética dominante y cuya noticia fue llevada ante la autoridad inquisitorial.”<sup>230</sup>

Estos hechos me hacen encontrar un punto en el que el documento de Recolé y Lieso puede unirse con el documento de Guliar, en el siguiente sentido; los documentos tienen una diferencia temporal de diez años, y no tenemos manera de comprobar si para 1755 Antonio Guiliar era el cocinero del marqués de las Amarillas. Sin embargo llama poderosamente mi atención que para 1756, cuando el virrey ya

---

<sup>229</sup> *Ibidem.*, fj. 220

<sup>230</sup> Solange Behicaray Alberro, *Índices económicos e inquisición en la Nueva España*, México, Cuadernos de trabajo, s/f., P. 251

tenía un año en el cargo, el documento en el que se autoriza a venir a la corte a Joseph Recolé y Andrés Liesso menciona a manera de sentencia:

“... que siempre que por algún motivo, sea el que fuere detenidos citados franceses el oficio que lleban [sic] en la casa de V. E. los haga V. E. bolber [sic] precisamente a estos reinos sin permitirles le exerzan [sic] para otra parte de estos dominios...”<sup>231</sup>

Esta fuerte advertencia hecha para los cocineros, debe estar relacionada a algún hecho acontecido el año anterior, y que debió haber causado un gran impacto, en la corte novohispana y en la española, pues las palabras expuestas en el documento, no permiten abrir posibilidad a otra interpretación, la política fue de cero tolerancia para Recolé y Liesso. Las exigencias de la corona española, ¿no tendrán que ver con el caso de Guiliar? No lo sé, empero si el caso al revés, si Recolé y Liesso llegaron antes que Guiliar, existía entonces el precedente de que los cocineros se metían en problemas y que debido a ello había que devolverlos de inmediato. Lo que es muy claro, en el caso de estas dos variantes, es que los cocineros del marqués de las Amarillas no se adaptaron a ideológica, moral y socialmente a la Nueva España, como veremos en los casos posteriores que expondré en las siguientes páginas. Y aunque esta parte del estudio deja abierto un abanico de posibilidades, es muy interesante analizar, porque al parecer los cocineros que llegan a la corte del virrey deben de ser de nación francesa. La pregunta suena un tanto lógica, si se contesta a través de un contexto general, la dinastía de los borbón gobernó España en este periodo, razón suficiente para implementar una política total a la manera francesa. Sin embargo, al escudriñar un poco más, las relaciones de la élite pueden precisar algunos aspectos.

---

<sup>231</sup> AGNM, *Inquisición*, Vol. 1260., *op. cit.*, foja 220

En la Nueva España del siglo XVII, al igual que en casi todas las sociedades del Antiguo Régimen, las relaciones entre los individuos estuvieron determinadas por su condición social: “Las relaciones entre individuos permiten observar la construcción de la identidad y de la alteridad, la percepción de los que forman parte de un círculo social y de los que quedan fuera de él, y la identificación de lo superior y lo inferior.”<sup>232</sup>

Los cambios que experimentó la sociedad novohispana a partir de la llegada de los Borbón al poder, provocaron que esta identidad que conformaba a la élite y que estaba arraigada a través de las tendencias culturales propias del siglo XVII, modificará su estructura a través de nuevos estándares impuestos por los franceses. Esto implicó un reacomodo en el esquema general de pensamiento y de las costumbres hasta el momento admitidas que le daban esa característica de superioridad.

Uno de estos elementos culturales que había tenido cambios fundamentales en la corte española había sido la gastronomía, con una obvia influencia de los franceses en el poder, la cocina de los palacios, al igual que todos los demás aspectos culturales, transitó de un discurso barroco a un discurso que llamaba al olvidar la extravagancia para estructurar una nueva idea de cocina ideal, basada en el refinamiento y elegancia, propias de la Ilustración.

Como parte de este discurso, se formó un vínculo desde Europa, que legitimó a la élite francesa en el poder novohispano; los personajes que acompañaron o trabajaron para los virreyes borbones, representan ese lazo que legitima el poder y la

---

<sup>232</sup> José María Imizcoz, *Las élites en la monarquía moderna: la monarquía española*, Córdoba, Universidad de Córdoba, 2009, p. 81.

cultura que ellos representaron: "... en la historia local o regional, el seguimiento de los lazos personales de la élite revela las relaciones con otros espacios que, por encima de la separación geográfica, tienen una incidencia en el marco territorial."<sup>233</sup>

El hecho de que, en este caso, el virrey de las Amarillas insistiera en tener cocineros franceses en su corte, no es un mero capricho personal. Tener un cocinero francés supone la imposición de la nueva tendencia cultural, que legitima a la élite en el poder, desde las entrañas del aparato doméstico que dirige. En el Antiguo Régimen las familias que formaron el grupo social de la élite novohispana, todo el tiempo se reafirman a través de la actividad pública, lo cual implica que hasta el más mínimo detalle debe ser cubierto en esta transformación hacia el refinamiento ilustrado.

***Antonio Bonechet***<sup>234</sup>

La documentación que encontré me lleva diez años después, hasta 1772, con un documento de apenas unas líneas. El señor Juan Fernando de Palacio refirió que venía, con pasaporte autorizado por el rey Carlos III (1759- 1788) y por el embajador del virrey en la corte el Conde de Fuentes, el cocinero llamado Antonio Bonachet y dicho documento refirió "con destino para mi cocina"<sup>235</sup>

Por lo referido en el documento, es probable que Juan Fernando de Palacio fuera el mayordomo de la casa del virrey, razón por la cual habla de su cocina. El mayordomo español, tenía el control de todos los servicios de la casa, esto le daba un lugar muy importante no sólo como servidor, sino como pieza clave dentro y fuera de la casa real: "El buen funcionamiento de estas relaciones de parentesco, vecindad,

---

<sup>233</sup> *Ibidem.*, p. 86

<sup>234</sup> AGNM, Correspondencia de diversas autoridades, Vol. 17, foja 107

<sup>235</sup> *Ibidem.*, foja 107.

amistad, y patronazgo era importante para la economía doméstica y no algo ajeno a ella, puesto que aseguraban los intercambios de bienes y servicios, procuraban solidaridades frente a la incertidumbre y ayuda en las necesidades.”<sup>236</sup>

Empero de igual manera, que Reolé y Liesso, no estoy segura que Bonechet haya llegado a la cocina del virrey, pues no pude encontrar algún otro documento que refiera su llegada o su introducción al palacio virreinal.

***Pedro Salañan, cocinero***<sup>237</sup>

Los tres documentos enunciados con anterioridad, tiene una característica que los unifica, todos los cocineros estaban destinados a la cocina del virrey. A partir de este documento, encuentro que los cocineros franceses no sólo trabajaron para el virrey, también se encontraron presentes en las cocinas de las familias de la élite novohispana. No estoy afirmando, de ninguna manera que este cocinero fue el primero en trabajar para una familia de la élite, aclaro que es el primer documento que encuentro con estas características.

El texto expresa que Theresa de Jesús Oropeza, mujer de 24 años de edad, de oficio costurera, acusa frente al Santo Oficio de la Inquisición al cocinero de la que trabaja con la familia de Don Pedro Aristegui, de nombre Pedro Salañan, francés de nacimiento, por declaraciones en contra de la institución eclesiástica, la acusada refirió que el acusado dijo: “no me hable usted de cosas tristes, hable usted de cosas alegres... que la doctrina la componen los padres y la iglesia...”<sup>238</sup>

---

<sup>236</sup> José María Imizcoz, *Las elites en la monarquía moderna: la monarquía española, op., cit.* p. 89

<sup>237</sup> AGNM, Volumen 1272, foja 157

<sup>238</sup> *Ibidem.*, foja. 157

Theresa de Jesús Oropeza, acudió con su confesor, fray Francisco de Jesús, quién la llevó ante el tribunal para que rindiera su declaración frente al inquisidor, Francisco Rodríguez de Canan. El proceso comienza precisamente con estas declaraciones por parte de la costurera. Este es también el primer documento que expresa las razones por las cuales se realizó una audiencia en contra de un cocinero, pues en el caso de Gulier, el documento no menciona cual fue su delito. Lo que si es claro, es que las declaraciones hechas por los franceses parecían muy naturales a su entender como se puede observar en los siguientes casos.

### ***Carlos***<sup>239</sup>

En ese mismo año de junio de 1787, se registro en el Tribunal de la Santa Inquisición una audiencia similar contra otro francés, el cocinero Carlos, del cual no se expreso en el documento su apellido, pues nadie lo sabía. Fue acusado durante el breve gobierno, de cuatro meses, del arzobispo Alonso Núñez de Peralta, el llamado Carlos fue cocinero de la casa del marqués de Moncada, seguramente un destacado integrante de la élite novohispana. Como ya he especificado, las familias más poderosas de la Nueva España, reproducían el aparato domestico, tal como el virrey lo hacia, para demostrar su estatus social.

Desafortunadamente del marqués de Moncada no he encontrado, alguna otra referencia que ilustre con mayor detenimiento su participación en las relaciones de poder en la Nueva España. Empero se puede deducir que fue un importante personaje de la sociedad de aquel momento, no solo por su titulo, que ya lo describe como destacado, sino por el aparato domestico del cual esta a la cabeza y que el documento

---

<sup>239</sup> AGNM, *Inquisición*, Volumen 1285, exp. 13. s/f

describe. Del marqués sólo se hace mención, pues los sucesos se dieron dentro de su casa; sin embargo él no aparece como actor principal en la acusación.

El documento fue una denuncia realizada en junio de 1787 por Pedro Rodríguez: “español, soltero, natural de la ciudad de Zamora en Castilla la vieja, vecino de esta ciudad vive en casa del Sr. Marqués de Moncada a quién sirve de ayuda de cámara de poco más de veintiocho años de edad,”<sup>240</sup> en contra de Carlos, de cual no se registra apellido, pero se expresó que era francés de más de treinta años.<sup>241</sup> La acusación se levanto debido a que el cocinero en una conversación que tuvieron en la cocina de dicha casa refirió, según palabras de Rodríguez: “que los mandamientos de Nuestra Santa Madre Iglesia están hechos por los hombres y que él no creía,”<sup>242</sup> entre otras declaraciones en contra de la religión cristiana.

Refirió Rodríguez que Antonio de Gabriel, mayordomo de la casa, se encontró presente, mientras el cocinero Carlos hizo estas declaraciones y qué entre el ayuda de cámara y el mayordomo, trataron de convencerlo de lo contrario, y que incluso la disputa fue tal que Pedro Rodríguez “quiso darle de palos,”<sup>243</sup> cosa que no hizo y de la cual “se alegra de no haber ejecutado.”<sup>244</sup>

Debido a la necesidad que mostró el francés el mayordomo le dijo que le parecía ugonote.<sup>245</sup> Ambos españoles declararon que nunca lo habían visto tener costumbres cristianas ni alababa a Dios. El documento expresa también que cuando el denunciante y testigo declaraban ante el Tribunal del Santo Oficio de la Inquisición

---

<sup>240</sup> *Ibidem*

<sup>241</sup> *Ibidem*

<sup>242</sup> *Ibidem*

<sup>243</sup> *Ibidem*

<sup>244</sup> *Ibidem*

<sup>245</sup> Partidario de la doctrina calvinista en Francia

ante el inquisidor José Peredo, el dicho Carlos abandono la ciudad con rumbo a Veracruz y que hasta el momento no lo habían encontrado.

Aunque el documento no lo expresa, es claro que el mayordomo mayor, en este caso Antonio de Gabriel, tenia a su cargo todos los servicios de la casa, de tal manera que su relación con el cocinero debió ser muy estrecha. El mayordomo tenia el poder sobre las despensas y todo lo referente a la cocina, incluso sobre el cocinero, razón por la cual debían tener una intensa comunicación en todos los detalles, desde los productos utilizados para cocinar diariamente, lo que debía servirse en la mesa, y hasta lo concerniente a los enceres de la casa. Por otro lado, el acusador Pedro Ramírez, ayuda de cámara del marqués de Moncada, también estaba muy relacionado con el cocinero, pues el desayuno que hacia el marqués, sobre todo, paso por sus manos razón por la cual tendrían una muy amplia comunicación. El escenario parece concordar en este caso, donde los tres estuvieron en la cocina y donde el francés expreso abiertamente su repudio a la iglesia. Pero, ¿podría existir otra razón por la cual acusaron a este y a otros cocineros franceses?

Dejare esta pregunta para el análisis final de los documentos, no obstante, es muy importante reiterar que el cocinero Carlos debió enterarse antes de la acusación que Pedro Rodríguez realizaría frente al Tribunal y las implicaciones inmediatas que esto traería, pues según refiere el documento, el cocinero huyo rumbo a Veracruz, tal vez para embarcarse y no sufrir el juicio que en ese momento se le seguiría. En este punto es preciso recordar para mi postrero análisis, ¿por qué los cocineros huyeron o

escaparon con tanta premura del Santo Oficio?, ¿Cuáles eran las penas? estas preguntas se irán aclarando con los datos de los siguientes documentos.

### ***Luis Lardo cocinero***<sup>246</sup>

El siguiente documento es del año de 1791, en el gobierno de Juan Vicente Güemes Pacheco y Padilla, segundo conde de Revillagigedo. (1789- 1794), no hace referencia al lugar donde el cocinero trabajó, pues su acusador, del que se tiene la denuncia no lo explicó. Francisco Bozio declara ser español, de oficio cocinero y que tiene una fonda a la cual llegó Luis Lardo, cocinero francés el cual, según expresa Bozio: “enfadado de lo mucho que tenia que hacer sin preceder cosa alguna y sin hablar a persona alguna, pero si algo tomado de vino dijo Reniego de María Santísima y me cago en María Santísima.”<sup>247</sup> Estas declaraciones contra Luis Lardo fueron hechas por Bozio frente al comisario de la Santa Inquisición el padre prior Manuel Fernández, empero este documento es sólo a mi parecer, el principio del proceso, pues muestra las declaraciones de acusación hacia este cocinero, con las mismas características descritas en el caso de los cocineros Pedro Salañan y el cocinero Carlos, es decir en los tres casos se les persigue por hacer declaraciones en contra de la Iglesia y sus preceptos.

### ***Esteban Saletí***<sup>248</sup>

Durante el gobierno del marqués de Branciforte (1794- 1798) presento Doña María Ignacia y Delgado una acusación contra Esteban Saletí de nación francesa, quién no hablo directamente con ella, sino con Mariano Najera, esposo de Martina López. El cocinero le comento a Mariano Najera: que a lo mejor no se podía condenar por no estar en su mano el no estar bautizado: y

---

<sup>246</sup> AGNM, *Inquisición*, vol. 1322, exp. 8, fojas 1-3

<sup>247</sup> *Ibidem.*, p. 2

<sup>248</sup> AGNM, *Inquisición*, vol, 1384, exp. 6, fojas 101- 112

que el anticristo no había de predicar en contra de Cristo Nuestro Señor.”<sup>249</sup> El documento es sólo es una acusación sobre este cargo imputado, sin ninguna explicación extra.

El análisis que puedo hacer sobre los documentos; en primer lugar, debemos puntualizar sobre la naturaleza de estos tres documentos, en casi todos los casos corresponden al ramo de Inquisición, hecho muy importante, pues se entiende que la naturaleza del mismo no me permite observar algunos elementos fundamentales que me gustaría saber sobre el funcionamiento de la cocina.

En segundo lugar, los tres procesos tuvieron que ver con referencias precisas que los acusados hicieron contra los preceptos de la iglesia católica. Pedro Salañan, refería que la doctrina la componían los padres de la iglesia, el cocinero Carlos expresó, según sus acusadores que no creía en los mandamientos pues estaban hechos por hombres, mientras que Luis Lardo hacia una exclamación escandalosa, contra la virgen María. ¿Qué orilla a estos cocineros a realizar dichas declaraciones? Poner el dedo sobre este particular asunto, me lleva a analizar el ambiente del que viene estos personajes. Su nación Francia, había tenido un particular desarrollo a partir del racionalismo expresado en el movimiento intelectual llamado la ilustración.

La tradición cultural de la que vienen esta habilitada por este cumulo de ideas modernas que sellan la ideología francesa, razón por la cual sus declaraciones en contra de la institución eclesiástica y sus preceptos, encajan con el perfil cultural del que son herederos. Sin embargo, aunque la cultura novohispana abrazo en varios ámbitos las ideas del despotismo ilustrado, en el arte, por ejemplo, el sistema de creencias no era asunto de discusión, pues entendido estaba por la sociedad como un dogma. Esta ideología moderna de la cual hacen gala de lo francés no es aceptada por los novohispanos razón por la cual hay un choque cultural y de tradición.

---

<sup>249</sup> *Ibidem.*, fj. 109

Al unir este primer punto con el hecho de que en los tres casos las acusaciones fueron hechas por españoles, las relaciones tienen aun mayor sentido. En el documento del cocinero Carlos sus detractores, viven con él y comparten un vínculo muy fuerte al dedicarse al servicio del marqués; en el caso de Luis Lardo, su acusador tiene el mismo oficio de cocinero razón por la cual tiene una relación basada en el vínculo profesional. Atendiendo a la tradición es evidente que su obligación como buenos cristianos eran acusar a quienes realizaban algún acto o injuria contra la iglesia; pero a pesar de que para corroborar estas ideas requiero una investigación mas profunda, debido a las condiciones de la sociedad de la época y a la concordancia de los documentos, es plausible pensar que estas acusaciones tienen un doble trasfondo, no era solo la obligación de acusar por buen cristiano, a través de los documentos, se expresa el rechazo de los españoles a las ideas y formas de los franceses.

Además de que con el ascenso de los borbón y la aplicación de las reformas borbónicas las formas habían cambiado, los novohispanos y especialmente en estos casos los servidores de las casas de la élite, también tenían que aguantar las pretensiones de estos franceses que amenazaban su lugar en el escalafón social. Seguramente los españoles se sintieron amenazados ante una posible sustitución dentro de la su círculo social.

La denuncia ante el Santo Oficio pudo haber sido un arma para sacarlos de sus propios grupos y círculos de trabajo, los españoles no podían enfrentar este hecho de manera frontal, pues como prestadores de servicios de una casa o dueños de una fonda, no podían competir con lo que para la élite representaba tener un francés en sus cocinas. Como se ha puesto de manifiesto en los primeros documentos, a pesar de los juicios, fugas y persecuciones, el virrey y las familias destacadas, deseaban como parte de este discurso de legitimación mostrar su nivel socioeconómico y una de las maneras pudo haber sido teniendo un francés en su cocina, símbolo de refinamiento y elegancia, ambos símbolos de la época.

## **Conclusiones**

En primer lugar, he demostrado a través de esta investigación que existe una cultura del barroco, debido a que el vestido, los peinados, los muebles, el arte, entre otras características, concuerdan con el abigarramiento, la teatralidad y la expresión exagerada de lo que se ha denominado barroco, razón por la cual puedo hablar de una cultura del barroco y por lo tanto de una cultura gastronómica del barroco. En este mismo sentido, he demostrado también que existió una cultura del neoclásico, que se ve reflejada a través de la institucionalización legada de la administración borbónica, y de los nuevos parámetros que las monarquías europeas, sobre todo la francesa y española, retomaron para conformar el sistema del despotismo ilustrado, que confirmo la cultura del neoclásico, esto es visible a través del arte, el cambio administrativo y los procesos de pensamiento, orientados hacia la razón.

Estos mismos procesos se repiten en América, evidentemente con las características propias del virreinato, pero que de la misma manera llegaron de Europa y fueron asimilados por la élite gobernante. En este sentido, utilice a la élite por dos razones; la primera porque en esta clase social son más evidente los cambios y en segundo lugar porque existen más fuentes históricas que me permitieron acercarme a este hecho.

Una vez que deje en claro porque podemos hablar de cultura del barroco y neoclásica y por ende de la gastronomía, realice un estudio acerca de las características de la élite tanto en Europa y América, para poder demostrar que en efecto, el ceremonial y protocolo eran utilizados como elementos que legitimaban a la élite en el poder, este hecho es sumamente importante, porque dentro de estos

protocolos encontré la función social de la gastronomía y como cada platillo y servicio sirvió para legitimar el discurso del rey o virrey en el poder.

En este sentido transite por los banquetes de los Habsburgo en España y de los virreyes en la Nueva España, para enfatizar la importancia de cada elemento que legitimaba a esta élite. Para reafirmar, como la moda de cada periodo era impuesta en la cocina, y como los platillos lo representaban, tome a los principales representantes de la cocina, en este caso, los cocineros que escribieron textos de la época y dejaron plasmadas las preparaciones barrocas y neoclásicas.

En el caso de la gastronomía barroca utilice a los más importantes tratadistas como Nola y Montañón. En la Nueva España, hice referencia al recetario barroco más importante conocido que es el texto de sor Juana Inés de la Cruz, con lo cual pude demostrar que, en efecto, las preparaciones realizadas por los cocineros españoles correspondieron a la cultura gastronómica del barroco y como estas recetas, se unieron a la enorme riqueza gastronómica, que en el virreinato se había asentado, como parte del sincretismo del siglo XVI. La gastronomía del siglo XVII, correspondió en muchos sentidos a la cocina y recetas de Montañón, imprimiendo su sello propio a través de la apropiación de las recetas y la cocina.

La cultura gastronómica del barroco también queda manifiesta a través del uso de diferentes enceres domésticos que la élite novohispana utilizó para legitimar y dar relevancia a su clase social.

También me fue posible demostrar que los cambios y convulsiones propias del siglo XVIII, conformaron una ideología que venía perfilándose desde el siglo XVI, pero que se vio realizada hasta el siglo XVIII, me refiero específicamente a la gastronomía

moderna, es decir neoclásica. Para ello realice un capítulo donde puse énfasis en las transformaciones políticas, económicas y sociales que el cambio de dinastía en España, de los Austrias a los Borbón, tuvieron, pues fue a partir de ello que la administración e institucionalización moderna, entraron para cambiar el panorama del mundo.

El despotismo ilustrado, al retomar los elementos más importantes de la ilustración, transformó de manera importante muchos de los parámetros establecidos por el barroco. En este sentido mi investigación se centró en explicar cómo la gastronomía barroca fue diluyéndose poco a poco para dar forma a una nueva moda: la cocina neoclásica. Mis ejemplos más importantes para demostrar esto, fueron sobre todo los banquetes de los reyes españoles Felipe V y Carlos III, a través de la transformación de una cocina abigarrada a una cocina sin exageración, se empieza a observar el cambio, cambio que se ve claramente establecido en los nuevos platillos que se sirven en la corte.

Lo mismo sucedió en la Nueva España. Sin embargo, estos cambios producto de la ilustración y de una forma de pensamiento que apunta hacia la razón, son absorbidas por la élite novohispana imprimiéndole su sello propio. Para demostrar esto explique cómo en tres sentidos fundamentales la cocina novohispana de la élite sufrió transformaciones, que pueden ser demostradas a través de los recetarios que se produjeron en pleno siglo XVIII, y que nos dejan ver este cambio. De esta forma logré demostrar cómo hubo una sustitución muy importante en cuanto a los ingredientes utilizados en la cocina novohispana, también la presencia de los principales platillos franceses modernos en la gastronomía novohispana y las variaciones a los mismos, la

separación entre lo salado y lo dulce; producto también de una gastronomía neoclásica, para terminar con el uso de las salsas. En este caso puedo asegurar que la influencia francesa fue mucha, debido a la presencia de bases para preparar salsas novohispanas propias.

Otro elemento que me pareció muy importante y que pude demostrar fue que esta penetración en la ideología novohispana por la cultura del neoclásico se dio de manera tan importante, sobre todo en la élite, que con urgencia, sobre todo en la segunda mitad del siglo XVIII, imitaron lo que se estaba haciendo en Europa, con el mismo propósito, legitimar su puesto en el poder a través del discurso del protocolo y etiqueta, propios de esta nueva ola.

Esto lo pude comprobar a través de la urgencia de los virreyes porque llegarán a su corte cocineros franceses, pero no sólo para el virrey, sino también para la élite, pues en varios casos estos cocineros trabajaron en la casa de la nobleza novohispana. Aunque de manera directa no fue posible saber que cocinaban estos franceses, porque los documentos fueron juicios de la inquisición, estos mismos documentos me permitieron corroborar que en efecto, su ideología era muy diferente a la ideología conservadora que los españoles manejaban en la Nueva España, y que esto les trajo graves problemas, persecución y cárcel.

Estos documentos me permitieron demostrar que los cocineros tenían una ideología venida propiamente de la cuna de la ilustración, razón por la cual tenían graves enfrentamientos con los españoles, que los veían como una amenaza, no sólo ideológica y religiosa, sino como una competencia directa que podía sustituirlos en el aparato doméstico, razón por la cual, en la mayoría de los casos fueron rechazados.

Finalmente pude comprobar que, la gastronomía en este sentido, no se sustituye, el barroco y sus platillos siguieron presentes en la cocina novohispana, los recetarios son un claro ejemplo de ello, incluso nuestra cocina actual. No obstante, en pleno siglo XVIII abrieron paso a una gastronomía nueva, de moda y que mostraba el prestigio social de la élite, la gastronomía del neoclásico.

No obstante, ambas subsistieron con mucha fuerza, y hasta el día de hoy forman parte fundamental de la cocina mexicana. Es un hecho que cada uno de los elementos legados de la cultura gastronómica producto del sincretismo culinario del siglo XVI, del barroco y del neoclásico, así como de épocas posteriores, se encuentran inmersas en lo que el día de hoy comemos. Hoy el manchamanteles, el clemole, las ensaladas y las salsas conviven dentro de la cultura gastronómica que la posmodernidad mexicana permite.

## **Bibliografía Específica**

Villegas Becerril Almudena, *Manual de Cultura gastronómica*, España, Almuzara, 2008,

*Libro de cocina. Convento de San Jerónimo*, selec. y transcripción atribuida a Sor Juana Inés de la Cruz, paleografía, presentación. y epílogo. de Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente, Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, 1996 (Visiones y tentaciones, I).

Díaz, Lorenzo, *Ilustrados y Románticos. Cocina y sociedad en España. Siglos XVIII y XIX*, Madrid, Alianza editorial, 2005.

Nola, Roberto, *Libro de Cocina*, Taurus ediciones, Barcelona, 1981.

Martínez Montaña Francisco, *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería*, Tusquets editores, Barcelona, 1981.

Pelayo, Jerónimo fray, *Libro de cocina*, Biblioteca Nacional de México.

*Dos recetarios del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 2012.

Ajofrín, Francisco fray, *Diario del viaje a la Nueva España*, México, SEP, 1986.

O´Crouley, Pedro Alonso, *Idea compendiosa de la Nueva España*, México, Talleres Gráficos de contabilidad RVF, 1975.

Novo, Salvador, *Cocina Mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1967.

Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre Gula y Templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, UNAM, 1981.

Long, Janeth ( Coord.) *Conquista y Comida. Consecuencia del encuentro del dos mundos*. México, UNAM- IIE, 1996.

Juárez, José Luis, *La lenta emergencia de la comida mexicana. Ambigüedades criollas 1750- 1800*, M México, Porrúa, 2005

*Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*, coordinado por Catharine Good y Laura E. Corona, México. ENAH.

Almudena Villegas Becerril, *Saber del Sabor. Manual de Cultura Gastronómica*.

Pérez Samper, María de los Ángeles, *La alimentación en la corte española del siglo XVIII en Cuadernos de Historia Moderna*, Barcelona, Universidad de Barcelona, 2003, p.153-197

Muriel, Josefina, *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, JUS, 1995, 590 p.

García González, Yolanda, *El encuentro de los sentidos. El mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI*, México, UNAM- FFyL, 2006.

Quiroz, Enriqueta, *Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII*, *Revista Historia y Memoria* No: 08, (enero-junio, 2014), pp. 19-58

Iturriaga, José N. , *El mole como inspiración*, en *Cuadernos de Patrimonio cultural y artístico de México*. México, 2010, p. 98- 105.

Curiel Monteagudo, José Luis, *Construcción y evolución del mole virreinal*, en *Cuadernos de Patrimonio cultural y artístico de México*. México, 2010, p. 30- 53

H . Báez (2011). "El Barroco. Fundamentos estéticos. Su manifestación en el arte europeo. El Barroco en España. Estudio de una obra representativa" (Temario de oposiciones de Geografía e Historia), *Clío* 37

## **Bibliografía General**

Taibo, Paco Ignacio, *Encuentro de dos fogones*, México, Planeta, 2012.

Barundio, Gunter, *La época del absolutismo y la Ilustración del siglo XVIII*, México, Siglo XX. 1986.

Flores Salinas Bertha, *México visto por algunos viajeros (siglo XVIII)*, México, Ediciones Botas 1967.

García Acosta Virginia, *Las panaderías, sus dueños y sus trabajadores. Ciudad de México, siglo XVI- XVII*, México, Ediciones de la casa chata, 1989.

Revel, Jean- François, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la antigüedad a nuestros días*, Barcelona, Tusquets ediciones, 1980.

Cuevas Mario, *Tesoros documentales en México*, México, Galatea, 1945.

Burke, Peter, *La Revolución historiográfica francesa: la escuela de los Annales , 1929- 1989*, Barcelona, Ed. Gedisa, 1996.

Burke, Peter, *Formas de hacer historia*, Madrid, Alianza editorial, 1993.

Ricard, Robert, *La conquista espiritual de México*, México, Fondo de Cultura Económica, 1995, 491 p.

Le Goff Jacques y Pierre Nola, *Hacer la historia*, Barcelona, Laia, 1980.

### **Documentos**

AGNM, *Reales cédulas originales*, Vol. 44. exp., 15, fojas 265-266

AGNM, *Inquisición*, Vol. 1260., exp. 12, fs. 219- 221

AGNM, *Reales cédulas originales, op., cit*, fojas 265-266

AGNM, Correspondencia de diversas autoridades, Vol. 17, foja 107.

AGNM, *Inquisición*, Volumen 1285, exp. 13. s/f

AGNM, *Inquisición*, volumen 1322, exp. 8, fojas 1-3



Casa abierta al tiempo

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA

# ACTA DE EXAMEN DE GRADO

No. 00321

México, D.F. 2016

DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL BARROCO A LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL NEOCLÁSICO (1686-1795)

En la Ciudad de México, se presentaron a las 11:00 horas del día 17 del mes de diciembre del año 2016 en la Unidad Iztapalapa de la Universidad Autónoma Metropolitana, los suscritos miembros del jurado:

DR. MARÍA ESTELA BAEZ VILLASENOR MORENO  
MTRA. MARÍA VERÓNICA ALLER DÍAZ  
DRA. NOEMI CRUZ CORTES



ANA MARIA PALMA TRONCOSO  
ALUMNA

Bajo la Presidencia de la primera y con carácter de Secretaria la última, se reunieron para proceder al Examen de Grado cuya denominación aparece al margen, para la obtención del grado de:

MAESTRA EN HUMANIDADES (HISTORIA)  
DE ANA MARIA PALMA TRONCOSO

y de acuerdo con el artículo 78 fracción III del Reglamento de Estudios Superiores de la Universidad Autónoma Metropolitana, los miembros del jurado resolvieron:

*Aprobar*

Acto continuo, la presidenta del jurado comunicó a la interesada el resultado de la evaluación y, en caso aprobatorio, le fue tomada la protesta.

RENDO  
*[Signature]*  
LIC. JULIO CESAR DE LARA SASSI  
DIRECTOR DE SISTEMAS ESCOLARES

DIRECTORA DE LA DIVISION DE CSH

*[Signature]*  
DRA. GEORGINA LOPEZ GONZALEZ

PRESIDENTA

*[Signature]*  
DRA. MARÍA ESTELA BAEZ VILLASENOR MORENO

VOCAL

*[Signature]*  
MTRA. MARÍA VERÓNICA ALLER DÍAZ

SECRETARIA

*[Signature]*  
DRA. NOEMI CRUZ CORTES