

Instituto

Mora

**INSTITUTO DE INVESTIGACIONES
DR. JOSÉ MARÍA LUIS MORA**

“Los banquetes de la corte ilustrada novohispana”

T E S I S

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN HISTORIA**

P R E S E N T A :

DIEGO ANGELES GONZÁLEZ

Directora: Dra. Enriqueta Quiroz Muñoz

Ciudad de México

diciembre de 2024.

Esta investigación fue realizada gracias al apoyo del Consejo Nacional de Humanidades,
Ciencias y Tecnología



AGRADECIMIENTOS

Este trabajo, como un buen guiso, no es resultado de mi simple esfuerzo, a lo largo de este tiempo recibí el apoyo de muchas personas. Es imposible expresar lo agradecido que estoy con todas aquellas que me ayudaron durante mi proceso de investigación en unas pocas líneas, aun así, lo voy a intentar.

Comenzando con quien estuvo largas noches de desvelo escuchando atenta mis ideas, siempre dispuesta a acompañarme en cada momento, a mi madre Olivia. También a Samantha, pues sin su apoyo incondicional no estaría escribiendo estas palabras.

Estoy agradecido con Luis y Juventino, mi padre y abuelo, por acompañarme de distintas formas en mis procesos de aprendizaje y experimentos culinarios. A mi abuela Margarita por contagiarme su pasión por la cocina y a mi tía Veronica por su compañía y su comida reconfortante.

A Regina, Diana, Paty, por su constante apoyo y amistad. En definitiva, a todas mis compañeras y profesoras que me ayudaron con sus observaciones y recomendaciones para mejorar esta investigación

Debo mencionar con especial gratitud a la Dra. Enriqueta Quiroz, quien no sólo fue mi profesora y directora, sino que desde que la conocí se convirtió en mi mentora en esta profesión, siempre comprensiva y dispuesta a enseñarme. A la Dra. Matilde Souto por su lectura dedicada y constante en todos estos años. También al Mtro. Andrés Alba por apoyarme con la adaptación de esta tesis a un proyecto de divulgación histórica.

Además, agradezco a todas las personas que trabajan en el Instituto Mora quienes hicieron plácido mi paso por esta institución. Al Archivo del Cabildo Catedral Metropolitano de México por permitirme consultar su acervo.

Por último, a todas las personas que leyeron y comentaron mis borradores, a la Dra. Donají Morales y la Mtra. Cristina Barros.



Índice

Introducción	1
Capítulo 1. Convites y convidados	10
1. Las élites como agentes de cambio.	11
1.1 El lujo como nueva distinción social.	12
1.2 Los borbones y las fiestas novohispanas	17
1 Los banquetes de la corte ilustrada novohispana	21
2.1 Los convidados.	27
2. Convidados distinguidos, mesas distintas.	41
Capítulo 2. Mesa franca y espléndida. Escenografía de un banquete	48
1. Escenografía de un banquete.	49
1.1 Entornos.	52
1.2 Escenario	56
1.3 Adornos	58
1.4 Vajilla, cubertería y modos de mesa.	62
1.5 Formas de presentación.	65
1.6 El movimiento del banquete	69
Capítulo 3. Las viandas de los señores [...], son raras y agradables a la vista.	72
1. El cambio del paradigma culinario	73
1.2 Libro de los “Errores del entendimiento humano”.	77
1.3 “Consejos para vivir mucho tiempo”.	81
1.4 Libros de cocina	83
2. Producción culinaria	87
2.1 Todas las recetas, la preparación.	92
Conclusiones	113
Archivos	117
Bibliografía	117

Introducción

Esta investigación pretende estudiar los banquetes degustados por las élites de la Ciudad de México durante el siglo XVIII, principios del XIX. Esto con el propósito de conocer a través de aquellas celebraciones a estos grupos sociales y las ideas externas e internas que recibió la cocina de la llamada “corte novohispana”.

Es importante precisar que a lo largo de este trabajo se hace referencia a la “corte novohispana” como un concepto que engloba a los sujetos de estudio, aceptando su calidad de élites que les permitía influir, beneficiarse y gozar de una reputación dentro de su estamento. Además, con el término “corte” no sólo se considera a la casa del virrey, sino también a ministros, altos oficiales de la administración real y todos aquellos que por oficio, rango o favor real mantenían contacto con el gobernante, como lo concibe Christian Büschges.¹ A esta definición se considera importante añadir lo dicho por Iván Escamilla, quien acepta que aquel título consideraba a toda la Ciudad de México en tanto era el asiento del gobierno, esto junto con la integración del palacio y la sociedad criolla permitieron la existencia de un “entorno cortesano”.²

Tomando en cuenta lo anterior se puede considerar que los actores aquí estudiados fungieron como agentes activos dentro de las dinámicas de su estamento, tema sobre el que se ahonda con mayor detenimiento en el primer capítulo. Algunos de los aquí estudiados también pueden ser entendidos como una “élite mundializada”, concepto que Serge Gruzinski define como grupo de súbditos del imperio español que se desplazaron por varios territorios con el objetivo mantener comunicadas a las distintas partes del orbe, muchos de ellos con proyectos políticos, intelectuales y religiosos, con un conocimiento profundo en

¹Büschges, “La corte virreinal”, 2012 p. 321. Otros autores también definen corte como

²Escamilla, “La corte de los virreyes”, 2015, pp. 371-372. Es importante apuntar que esta es la definición que se emplea en esta tesis. Sin embargo, existen otras acepciones que considera a la “corte” como el aparato doméstico o la casa del príncipe, sobre las que también hablan Büschges y Escamilla.



idiomas no europeos y que se encargarían de difundir el conocimiento que eventualmente influiría a otros grupos.³

Este trabajo surge de la revisión del concepto “intercambios culinarios”, estudiado originalmente desde la Antropología, el cual contempla una transformación, acelerada y extensiva, en la alimentación mundial resultado del intercambio biosociocultural consecuencia de la llegada de europeos, asiáticos y africanos al continente americano.⁴ Aquel cambio repercutiría en el “menú” disponible de diversas naciones, concepto que Armelagos entiende como un conjunto de alimentos que son aceptados en la dieta de una sociedad. Este sería un cambio lento y con cierta renuencia a los nuevos insumos lo que a largo plazo ocasionaría la resignificación u olvido de algunos de ellos.⁵

Fue así como desde ese momento y paulatinamente se avanzó durante el siglo XVII hacia una verdadera revolución comercial originada por el intercambio de productos, lo que a su vez ocasionó cambios en el consumo de las élites novohispanas. Esa revolución, que marcaría el inicio del consumo moderno, convirtió a diversos productos del mundo en objetos lujosos dada su rareza, marcando cambios en la dieta cotidiana y convirtiéndose, también en catalizadores de las demostraciones de ostentación.⁶

Reconstruir la culinaria novohispana, presente en los banquetes de la corte capitalina, permitió observar sus elementos constitutivos, tales como insumos, preparaciones o técnicas. Sin embargo, fue la consulta de libros de cocina lo que permitió incorporar a esta investigación otros cuestionamientos relacionados ya no solamente con los alimentos servidos en las mesas, sino también con las implicaciones socioculturales del evento de comer.

³ Gruzinski, *Las cuatro partes del mundo*, 2010, pp. 280-312.

⁴ Ávila, Ricardo, *et al.*, “De los textos de este libro...”, 2015, pp. 9-26. Sobre la influencia que tuvo la africanidad en ese intercambio, se encuentran los siguientes textos: Buenahora, “Experiencias silenciadas”, 2018, pp. 74-81 y Ranero, “Sabores compartidos del caribe afroandaluz”, 2015, pp. 67-87. En cuanto a investigaciones que hablen de la presencia asiática en Nueva España y su relevancia sociocultural se encuentra: Carrillo, “Los ‘chinos’ de Nueva España”, 2015, pp. 15-40 y. Además, sobre la influencia asiática se puede apuntar la referencia que se encuentra en *El nuevo cocinero Mexicano* al definir “Chá”: “Como el té nos vino directamente de China en la nao que periódicamente salía de los puertos de las islas Filipinas para Acapulco, le llamábamos chá del mismo modo que los chinos...”. *El cocinero mexicano*, 1845, p. 249.

⁵ Armelagos, “Cultura y contacto”, 2018, pp. 105-144.

⁶ Acuña Blanca, Bonett, Quiroz, “Historia de los alimentos”, 2023, pp. 11-16.



Al observar más allá de los alimentos servidos, fue posible estudiar a los banquetes como catalizadores de diversas ideas y expresiones propias de un estamento social en un contexto definido. En ese sentido, la visión de Sombart Weber en *Lujo y capitalismo* dotó de significado al estudio de la comida festiva de las élites, pues desde ese punto de observación se puede concebir a los banquetes como expresiones del lujo, por lo tanto como herramienta de distinción social, en las que son más claramente perceptibles los *intercambios culinarios*, ya que en las fuentes producidas por esos estamentos sociales se encontraban referencias directa a elementos procedentes de otras regiones del mundo.

Al entender al lujo como un concepto complejo, en el que se involucraban diversos factores sociales, económicos y culturales, también permitió incorporar y analizar la comensalidad, encontrando que el complejo entramado de símbolos e ideas que confluían en los banquetes se producía entre sujetos que compartían costumbres y maneras.⁷ Consideración sobre la cual trabajó Matilde Souto en su texto *Sobre los festines y el hambre en Nueva España*, donde muestra algunos de los antecedentes medievales del recibimiento de virreyes y sus significados para las élites novohispanas, a quienes percibía especialmente interesadas en celebrar estos banquetes en tanto convenía a sus intereses políticos y sociales.⁸

Esta concepción de los banquetes de las élites como herramientas de distinción, con diversos objetivos llevaron la investigación a revisar el trabajo de Norbert Elias en *El proceso de la civilización*, donde se explica el porqué de las maneras de mesa, el uso de cubiertos, servilletas y diversos objetos, la forma de cortar el pan o las carnes y el correcto uso de todas las herramientas dispuestas; elementos que dotaban a los convites de las élites de distinción y civilidad.⁹ Y en definitiva el influjo de la modernidad, bajo un racionalismo que segmentaba a los alimentos y los distanciaba entre individuos.

⁷ El vocablo “comensalidad” hace referencia al evento de alimentarse en compañía de otros con quienes se comparten costumbres y maneras. Este término es de uso reciente, pero se encuentra en algunas investigaciones como la que fue empleada en esta investigación para definirlo: Fernandez, “Reflexiones sobre comensalidad”, 2018, p. 21.

⁸ Souto, “Sobre los festines”, 2007, p. 129.

⁹ Elias, *El proceso de la civilización*, 2019, pp. 130-310.



En la reconstrucción de las ideas que confluían en los banquetes novohispanos también se consideró importante incorporar al “cambio de paradigma culinario”, estudiado por Carina Perticone en su tesis *Cocina, cuisine y arte. Modos del discurso académico para la legitimación artística de las cuisines*, y Rachel Laudan en *Gastronomía e imperio* quienes señalan una transformación en la cocina francesa, que luego permearía en Europa, resultado de los descubrimientos médicos, la adopción de algunas ideas del protestantismo y el cambio en la concepción de lujo, hechos que incidirían directamente en varios aspectos de la producción culinaria de la época.¹⁰ Este concepto se convirtió en la pieza clave que dio pie a observar las investigaciones de notables estudiosos de Nueva España, quienes eventualmente influyeron en la forma en que la sociedad se alimentaba, esto a través de la lectura de Enriqueta Quiroz quien realizó este acercamiento en su texto “Salud y alimento: un enfoque diacrónico desde el siglo XVIII novohispano”.¹¹

Con lo anterior en mente, esta tesis se centra en cuestionar de que formas se expresaron las élites novohispanas de la Ciudad de México, concebidas como agentes sociales de cambio dentro de un estamento social jerarquizado, a través de sus banquetes y qué significados específicos tenían con relación a su contexto, es decir si hubo una influencia de la corriente ilustrada en sus maneras de comer. Además, dilucidar si existieron diferencias e innovaciones en la culinaria de la llamada corte novohispana y determinar qué tan mundializadas eran esas preparaciones.

Fueron aquellas interrogantes las que guiaron la búsqueda documental y permitieron ahondar cada vez más en los gustos de las élites, en la presencia de nuevos productos y entender si tenían un papel importante dentro de los banquetes. El resultado fue una consulta exhaustiva en varios archivos, dentro de los que se encuentran: el fondo Lira, perteneciente al Archivo Histórico del Museo de Antropología e Historia, en el cual son custodiadas cuentas de gastos referentes al ayuntamiento de la Ciudad de México, así como libros con información respecto a

¹⁰ Perticone, *Cocina, cuisine*, 2015, pp. 75-76 y Laudan, *Gastronomía e imperio*, 2019, pp. 274-296.

¹¹ Quiroz, Enriqueta, “Salud y alimento”, 2023, pp. 129-150.

la alimentación cotidiana de Instituciones eclesiásticas y algunas comidas festivas, entre las que se encontraban los banquetes ofrecidos a religiosos durante los traslados de la Virgen de los Remedios, siendo unos de los convites estudiados en la presente investigación.¹²

Por otra parte, en el Archivo General de la Nación, además de cuentas de gastos, se encontraban catalogados documentos que refieren a regulaciones sobre la venta de alimentos en ciertos festejos populares, envíos de insumos a conventos y un caso en el que la Inquisición retuvo un libro de cocina para su inspección. En ese mismo archivo encontré una de las fuentes principales de esta investigación, en la que se detallan gastos presumibles al colegio de San Ildefonso en tanto la información se encuentra dividida por días y son señaladas las fechas de celebración.¹³

Con la constante revisión de fuentes y bibliografía, la investigación fue tomando un camino más claro en cuanto a la definición de élites, encontrando distinciones y concordancias, aceptando que aun cuando ciertos grupos gozaban de privilegios, como la alta curia eclesiástica o los estudiantes de colegios, aquellos no eran los mismos, ni las normas que los regían y en esa medida su alimentación en los momentos festivos también se veía afectada. Fue con el libro *Un acercamiento a la comida novohispana* de Alicia Bazarte, donde son estudiados algunos recibimientos arzobispales, con el que se pudo incorporar a la investigación más banquetes y mostrar a otra parte de las élites novohispanas.

En cuanto a la producción culinaria, la revisión se centró en consultar diversos libros de cocina para entender de forma más profunda tanto preparaciones como combinaciones de insumos. Documentos como el *Libro de Cocina del Convento de San Jerónimo*,¹⁴ *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*¹⁵ y *Recetario mexiquense*,¹⁶ que han sido ampliamente investigados y

¹² Cuenta de los afectos de propios de dos tercios cumplidos en fin de agosto de 1730 que dieron los señores Don Luis Ignozencio de Soria, y Conde del Valle diputados de Mesa de ellos acuyo Cargo corrió su cobranza en dicho tiempo, México, en AHMAH, Fondo Lira, vol. 1, exp. 85, fs. 71-74.

¹³ Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5.

¹⁴ Convento de San Jerónimo, *Libro de cocina*, 1996.

¹⁵ San Pelayo, *Libro de cocina*, 2003.

¹⁶ Guzmán, *Recetario Mexiquense*, 2010.



referidos por otros autores, junto a *Recetas de cocina para principiante de repostería, Arte de repostería[...]*¹⁷ y *Libro de Arte de cocina[...]*,¹⁸ que son menos frecuentes en las investigaciones para la Historia de la Alimentación novohispana, además del recientemente digitalizado, *Cuaderno de Cosina[sic] de Doña Ignasita[...]*¹⁹ y *El cocinero mexicano*,²⁰ en su primera edición, y *en forma de Diccionario*,²¹ que a pesar de superar la temporalidad, fue su intención de compilar la mayor cantidad posible de información sobre los alimentos lo que permite incorporarlo y contrastarlo con los demás, esto con el objetivo de encontrar similitudes o discrepancias entre los procesos para la obtención de un mismo producto.

Otros documentos importantes de mencionar, en tanto son muestra del conocimiento divulgado por las élites mundializadas sobre las que se hizo mención anteriormente, son el libro de *Los errores del entendimiento humano*, escrito Juan Benito Diaz de Gamarra, filósofo ilustrado novohispano, bajo el seudónimo de Juan Felipe de Bendiaga.²² También el trabajo de Ignacio Bartolache, médico ilustrado, *Consejos para vivir mucho*, publicado en el *Mercurio Volante*.²³

La metodología aquí empleada se sustenta en la utilización de fuentes consideradas homogéneas por ser “libros de gastos”, pese a que pertenecían a eventos diferentes y con la asistencia de diversas personalidades nobles, eclesiásticas y laicas de la sociedad novohispana. Fueron sistematizados a partir de las fechas, desglosados a partir de conceptos, preparaciones, ingredientes, adornos y demás elementos presentes en los convites. Todos los elementos mencionados fueron además entendidos a partir de las definiciones de diccionarios de época y además comparados con los libros de cocina anteriormente citados.

¹⁷ Recetas de cocina, principalmente de repostería [Manuscrito], 1700, en BNE, Fondo anterior a 1958.

¹⁸ Granados, Diego, *Libro del arte de cocina*, 1614.

¹⁹ Cuaderno de cosina de Doña Ignacita del [mazo] Belarde Calderón de la Barca q.e se acabo el viernes dando las 8 de la noche, A.D. 1789, UTSA, Recetarios mexicanos.

²⁰ *El cocinero mexicano*, 1831.

²¹ *El cocinero mexicano*, 1845.

²² Este seudónimo es un anagrama pues Felipe, corresponde a filipense que refiere a la Congregación a la que pertenecía y “Ben (ito), día (z), ga (marra)”. Esto se explica en: Arroyo Marciel, “Rasgos filosóficos”, 1992, p. 28.

²³ Bartolache, “Consejos para vivir”, 1773, pp.81-88.

La revisión de ciertos conceptos, que refieren a las comidas festivas, permite comprender a cabalidad lo que se muestra en las fuentes, por esto mismo se considera pertinente mostrarlos en esta parte del trabajo pues, aunque no es la intención hacer un glosario, si son necesarios para entender su uso en las subsecuentes páginas. Cabe mencionar que todos estos vocablos mostrados a continuación se encuentran en las cuentas de gastos y libros de cocina consultados para esta investigación.

Con respecto a los términos que son empleados en los documentos que en esta investigación se presentan se encuentra *comida*, presente en varios de los encabezados que describían a las cuentas de gastos como la del recibimiento del arzobispo Francisco Xavier de la Cortina y Lizana.²⁴ Este concepto que debe ser tratado con cautela pues además de significar “manjar, vianda, o alimento de que se usa para el sustento del cuerpo y de la vida corporal”, existe otra acepción: “Se entiende comúnmente por la que se hace al medio día [...]”,²⁵ lo que implica una ambivalencia que se deberá aclarar cuando sea necesario.

Por otra parte, se encuentra *banquete*,²⁶ vocablo que aun cuando es empleado con menor frecuencia en los documentos de época, la mayoría de las investigaciones consultadas lo emplean para referirse a estas celebraciones, por eso se considera pertinente presentar la siguiente información. El *Diccionario de Autoridades de 1726* lo define como: “Comida, merienda ó cena espléndida regalada y abundante, de mucho aparato y diversidad de manjares, en que concurren muchos convidados”,²⁷ definición que parece acoplarse a los planteamientos iniciales centrados en la observación de una comida festiva y abundante.

²⁴ A lo largo de la investigación se encuentran las referencias que confirman esto. Además, en este expediente se encuentran muchos de los recibos que los vendedores hacían, detallando lo comprado por el Cabildo Metropolitano, por lo que cada uno se refiere de manera distinta al motivo de la venta normalmente refiriendo a que se debía al recibimiento del arzobispo.

²⁵ “Comida”, *Diccionario de Autoridades 1726-1739* [Consultado en <http://web.frl.es/DA.html> el 13 de noviembre del 2024.]

²⁶ Aunque más adelante se hace referencia a una descripción publicada en la *Gazeta de México* que menciona este término. *Gazeta de México del viernes 11 de febrero del 1803*, México, t. 11, n. 29, [Consultado en <http://hemerotecadigital.bne.es/issue.vm?id=0004550022&search=&lang=es> el 13 de noviembre del 2024].

²⁷ Para el caso de estas definiciones y algunas otras que se encuentran a lo largo de la tesis se decidió mantener la ortografía original en tanto no dificultan la lectura. “Banquete”, *Diccionario de Autoridades 1726-1739* [Consultado en: <http://web.frl.es/DA.html>], el 13 de noviembre del 2024.]

Es importante aclarar que *banquete* no es el único término que hace referencia a la comida festiva, pues en el mismo *Diccionario de Autoridades* también se encuentra *convite*, el cual es definido como: “La función o cosa a que se convida: y por Antonomasia se entiende la comida esplendida o banquete”²⁸, esta acepción permite suponer que ambas palabras eran sinónimos para la época.

A pesar de esto, otro término que se encuentra en las fuentes es *fiesta*, como en la cuenta de gastos del colegio, presentada más adelante, que bajo la fecha de sábado 23 de enero se aclara: “Fiesta titular de San Ildefonso”. Su definición en el diccionario dice: “Alegria, regocijo o diversión que se tiene por algún motivo.”²⁹ Además, este tiene varias acepciones que lo relacionan directamente con el culto católico y sus celebraciones, por este motivo se considera que su significado se distancia del *banquete* o el de *convite*, los cuales consideran a la comida como el elemento protagónico de una reunión y por su similitud serán empleados de forma indistinta en la presente investigación.

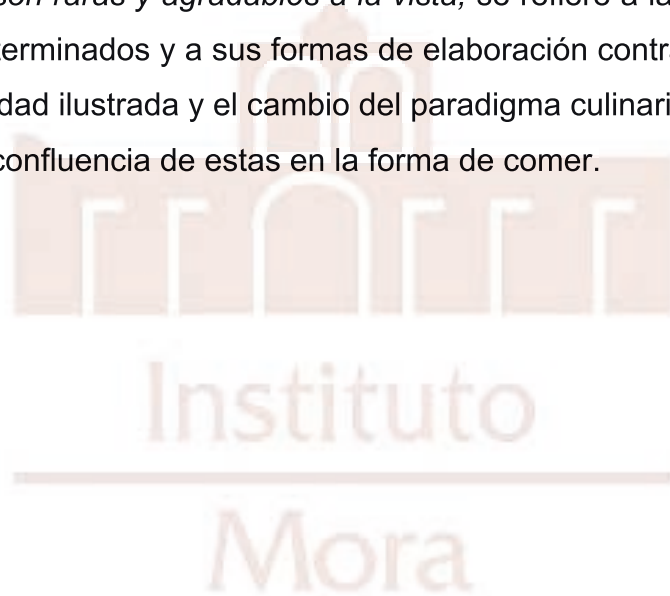
Sirvan estos conceptos para entender de mejor manera a estas comidas, a través de las palabras de quienes las disfrutaron y reafirmar su carácter festivo, suntuoso y abundante que les dejaría el mote de “barrocos”. Esta concepción estrecha lazos entre la gastronomía y el arte dotando a toda una producción culinaria, como lo fue la novohispana y después la mexicana, de adjetivos recurrentes como profusa o lujosa.³⁰ Sin embargo, aunque en esta investigación no se ahonda en este tema, si se considera importante anotar que aunque los banquetes que aquí se presentan parecen concordar con esta definición de barroco, lo cierto es que esta concepción es limitativa en tanto impide apreciar los cambios, significados e ideas que suceden y se transforman en la producción culinaria novohispana.

²⁸ “Convite”, *Diccionario de Autoridades 1726-1739* [Consultado en: <http://web.frl.es/DA.html>], el 13 de noviembre del 2024.]

²⁹ “Fiesta”, *Diccionario de Autoridades 1726-1739* [Consultado en: <http://web.frl.es/DA.html>], el 13 de noviembre del 2024.]

³⁰ Respecto a la crítica del “barroco” como concepto aplicable a la cocina novohispana y mexicana también es presentada en el libro: Pilcher, *¡Vivan los tamales!*, 2001, pp. 51-52. Sobre algunos textos que refieren a la cocina novohispana y mexicana como barroca, se encuentran: Zagal Arregui, “La barroca comida”, *Revista Istmo*, mayo-junio 1997, Tapia Aguilar y Flores Berrera, “Relación de la corriente artística”, *Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas*, diciembre 2017, y Merino Medina, “Barroco, Fiesta y Dulce”, *La fiesta. Memoria del IV Encuentro Internacional sobre Barroco*, 2011.

Por lo anterior, la tesis se encuentra organizada en tres capítulos que permiten observar todos los aspectos de un banquete desde la comensalidad hasta la producción culinaria. Comenzando con *Convites y convidados*, donde se estudia con detenimiento a los asistentes y sus motivantes para asistir a estos festejos con el objetivo de encontrar puentes entre las preparaciones culinarias. El segundo capítulo, *Mesa franca y esplendida*, es una disección de los elementos materiales que conforman a los convites, desde los modos de mesa, elección de lugares, construcción de ornamentos y presentación de los alimentos, además de la duración y la forma del servicio que muestran una ambientación lujosa influenciada por el consumo moderno y cada vez más mundializado. Por último, *Las viandas de los señores [...], son raras y agradables a la vista*, se refiere a la producción culinaria, a los platillos terminados y a sus formas de elaboración contrastadas con las ideas de la racionalidad ilustrada y el cambio del paradigma culinario, con el propósito de vislumbrar la confluencia de estas en la forma de comer.



Capítulo 1. Convites y convidados

La corte ilustrada novohispana celebró fastuosos banquetes en ambientes festivos y suntuosos, para dimensionarlos y entender su complejidad resulta importante estudiar a los actores sociales, económicos y culturales. Este acercamiento tiene como objetivo contextualizar ciertas festividades como los traslados de la Virgen de los Remedios, celebrados por la curia eclesiástica, recibimientos arzobispaes, a los que asistía la nobleza, y la fiesta en honor a San Ildefonso, donde fueron convidados estudiantes y profesores; eventos organizados por y para ciertos grupos de la élite, a las cuales se les diferenciaba por su estatus económico y social superior al de una gran mayoría, además de tener una situación jurídica distinguida a través del “privilegio”.³¹

Para adentrarse en el tema, es importante entender que la sociedad novohispana tenía una estructura jerarquizada en la que los eventos sociales se convertían en momentos idóneos para mostrarse distintos respecto a los demás. Sobre lo cual Alejandro Cañeque ofrece un interesante acercamiento en “De sillas y almohadones o de la naturaleza ritual del poder en la Nueva España de los siglos XVI y XVII”; en esa investigación se expone a la ritualidad pública y su teatralidad como un elemento importante en la reafirmación del poder en el ámbito público.³² En ese sentido, la “simbólica del poder” –constatable mediante elementos visuales como cojines, sillas o ceremonias y etiquetas– se complejiza dejando de ser simples elementos secundarios para configurarse como parte fundamental en la política e instrumentos del poder.³³

Aquella aseveración se fundamenta en que, en el antiguo régimen, los mecanismos de cohesión y coerción –tanto de la comunidad política como local– eran limitados, y el concepto de “Estado”, como una autoridad suprema e

³¹ Por “privilegio”, se entiende un conjunto de normas establecidas que conceden “autonomía” a un grupo. Sánchez de Tagle, “El privilegio, la ceremonia”, 2007, p. 251.

³² Cañeque, “De sillas y almohadones”, 2004, pp. 609-611.

³³ *Ibid.*

impersonal, no se había desarrollado por completo.³⁴ Esta situación ponía a los gobernantes como las figuras catalizadoras del poder y estaban obligados a demostrarlo a través de diversos elementos como el uso de ciertos lugares, sillas o cojines que se mantenían reservados para unos pocos; elementos que causarían discordia como las disputas entre el arzobispo y virrey, figuras simbólicamente similares, que se enfrentarían por el uso de lugares y objetos que reafirmaban su superioridad, tal y como señala Cañeque.³⁵

El objetivo de entender estos banquetes dentro de su contexto se relaciona con el interés de encontrar ideas que influenciaban su organización, como la ilustración moderna, a través de los cambios en la concepción del lujo y al llamado “reformismo borbón”, que aquí interesa por el impulso que dio a la racionalización de los gastos en diversas comunidades debido a la nueva organización de la Real Hacienda, cambio impulsado por la visita de José de Gálvez al virreinato (1761-1771) y que tuvo impacto en diversas corporaciones como ayuntamientos, cofradías, cajas de comunidad y conventos.³⁶

Para lograr la aproximación propuesta se pretende comenzar con entender a las élites como agentes sociales de cambio, influidas por el lujo y a la vez por la reorganización hacendaria, tuvieron que cambiar ciertos aspectos de sus fiestas y convites a fines del periodo virreinal. Subsecuentemente, en el apartado de *Los banquetes de la corte ilustrada novohispana* se realizará una recapitulación de los aspectos que pervivían en los banquetes aquí estudiados, para proseguir con el análisis de los festejos y sus invitados en búsqueda del contexto específico en el que fueron celebrados. De esa forma finalizar con un balance que permita valorar a estos grupos en tanto a sus diferencias como en sus similitudes.

1. Las élites como agentes de cambio.

³⁴ *Ibid.*, pp. 611-612.

³⁵ *Ibid.*, p. 620

³⁶ Silva, *La reforma fiscal*, 2015, pp. 49-53. Otros textos que hablan sobre los cambios que vivieron los diversos grupos de la Ciudad de México en este periodo están: para el caso de las cofradías a García, *Desencuentros con la tradición*, 2016; para la vida conventual y cómo cambiaron sus dinámicas culinarias, Bazarte, *Un acercamiento a la comida novohispana*, 2006; para los pueblos de indios, donde también se vio reducido su orbe festivo, Menegus, *Pueblos de indios en la Nueva España, siglo XVIII*; el control de la vida pública, resultado del despotismo ilustrado, también lo trabaja Viqueira, *¿Relajados o reprimidos?*, 1987.

Las fiestas en la capital novohispana habían mantenido durante el periodo virreinal un claro ambiente festivo comprobable gracias a algunas crónicas y otros documentos que dan cuenta de ello, aunque para el caso de los banquetes esto no es tan claro, pues no hay demasiadas fuentes que hablen justo de ese momento de los festejos. A pesar de esto, se sabe que aquellos tenían un complejo entramado de símbolos y discursos, que se cimentaban en costumbres y tradiciones procedentes, en su mayoría, de Europa y en las cuales fueron las élites quienes se configuraban como agentes sociales de cambio canalizando en los festines ideas y expresiones de su época.³⁷

Las particularidades de cada uno de los banquetes aquí analizados dan cuenta de las dinámicas sociales y diversos aspectos de la cultura novohispana. De tal forma que su análisis permite reconstruir ideas y el entramado simbólico presente en el acto de comensalidad, siendo este el punto de partida para el análisis detallado de los diversos elementos que conformaban a los convites y que será presentado en los subsecuentes capítulos.

1.1 El lujo como nueva distinción social.

Dentro del juego de poder y la reafirmación social perceptible en las celebraciones, fue el consumo de productos de lujo una herramienta que permitía a las élites reforzar su posición dentro de la sociedad novohispana. Sin embargo, para el siglo XVIII la idea de lujo había pasado por un amplio debate público que transformaría su concepción y afectaría a los mecanismos de distinción social empleados.

Los bienes de lujo estuvieron subordinados al poder y la moral de diversos reinos de Europa y al comercio internacional durante largo tiempo, esto permitía su regulación y los convertía en un dispendio exclusivo de la nobleza. Fue con la creación de vínculos entre la región báltica, Asia, América y el área mediterránea, además de la posibilidad de transportar mercancías a largas distancias, lo que resultaría en una reestructuración del comercio internacional. Esto traería consigo una crisis de la cultura mercantilista, como lo señala Carmagnani, en la cual tanto

³⁷ Como Souto lo indica para los recibimientos de virreyes, los cuales tenían sus antecedentes en los yantares medievales. Souto, “Sobre los festines”, 2007, p. 130.

el consumo como la economía en Europa dejaron de estar subordinadas al poder del Estado y la moral pública.³⁸

De tal forma que el consumo de productos suntuarios como el café, té, cacao y azúcar entre otros estuvieron al alcance de distintos estamentos sociales y no sólo de los nobles. Esa nueva posibilidad había sido ampliamente debatida por la opinión pública partiendo de la consideración de que el lujo era naturalmente vicioso, fomentaba la corrupción y decadencia, además de corromper las buenas costumbres y afectar a la política de los Estados, por esto se consideraba necesario regularlo mediante gravámenes o prohibiciones.³⁹ Los argumentos que comenzaron a socavar aquello ponían en perspectiva los beneficios que traía consigo el consumo de estos bienes, como el impacto favorable en el comercio y el empleo, además de las eventuales ganancias para las arcas de los gobiernos.⁴⁰

Fue así como el lujo comenzó a ser considerado benéfico y necesario, pero serían las ideas de Bernard de Mandeville, con su escrito *La fábula de las abejas*, las que afianzarían esa percepción al demostrar que el consumo de bienes de primera necesidad y de lujo incidían directamente en el crecimiento económico. Por lo tanto, la libertad de consumo se convertiría en algo deseable, la libertad de comercio también sería una realidad y esto causaría en última instancia la desestabilización de la “sociedad aristócrata jerárquica”.⁴¹

Aunque desde la perspectiva planteada la discusión de cómo se fue repensando el lujo se presenta como un obstáculo para el desarrollo económico de las naciones europeas, lo cierto es que la percepción de los individuos en sociedad fue distinta. Y para entender a mayor profundidad las implicaciones del proceso se estudia lo dicho por Sombart Weber quien concibe al lujo, en su definición inicial y más simplificada, como: “[...]todo dispendio que va más allá de lo necesario”.⁴² Este concepto es ampliamente estudiado en su libro *Lujo y capitalismo* donde habla de la transformación de la vida cortesana durante la modernidad, cambio que se dio en

³⁸ Carmagnani, *Las islas del lujo*, 2012, p. 36.

³⁹ *Ibid.*, 2012, pp. 20-21.

⁴⁰ *Ibid.*, pp. 21-26.

⁴¹ *Ibid.*, pp. 26-33.

⁴² Sombart, *Lujo y capitalismo*, 2009, p. 87.

consonancia con el fortalecimiento de la “riqueza burguesa” –la de los negocios, abastecimientos y especulaciones– con relación a la “riqueza del feudalismo” –la de títulos nobiliarios–.⁴³ Este cambio, surgido en la Época Medieval, habría de acelerarse en el siglo XVI con el descubrimiento de América, las minas de oro en Brasil y la guerra de Luis XIV que propiciarían la creación de fortunas burguesas.⁴⁴ De tal manera que aquellos grupos tendrían como fin último incorporarse a una “casta socialmente distinguida” mediante la compra de títulos, recibiendo condecoraciones u obteniendo propiedades inmobiliarias o empleos que llevaran consigo nombramientos nobiliarios y fomentando prácticas antiburguesas como el distanciamiento de los negocios y el cultivar una tradición familiar, todo esto habría de convertir para los siglos XVII y XVIII a la Nobleza y a la riqueza en sinónimos.⁴⁵

Adentrándose en la complejidad del concepto y partiendo de la consideración inicial, Sombart Weber propone entender al lujo desde dos aristas: en las que la primera contempla todo lo “objetivo”, es decir, lo “necesario” en tanto cubre una necesidad fisiológica –variando según los climas– y en lo “subjetivo” aspectos relacionados con lo cultural –modificándose en función de las épocas históricas–. Mientras que, en una dimensión más profunda, el autor también encuentra la distinción entre el lujo “cualitativo” y el “cuantitativo” –considerando al primero como el consumo de bienes de mejor calidad mientras que el otro tenía como objetivo el derroche–, además de definir a los “objetos de lujo” como aquellos elementos necesarios que poseen una confección superflua con el objetivo de “refinarlos”, este último ostentado a través de los materiales empleados para la confección del objeto o en la forma del mismo.⁴⁶

En lo que respecta a los objetivos del *lujo* no sólo se encuentra el “puro recreo y goce de los sentidos” sino que también entrama ideas y aspiraciones más complejas como la ambición, anhelo de ostentación, orgullo, afán de poderío y “el

⁴³ *Ibid.*, p. 24.

⁴⁴ *Ibid.*, pp. 25-26.

⁴⁵ *Ibid.*, pp. 28-38. Aunque el autor se refiere directamente a los casos de Inglaterra y Francia estos objetivos también se encontraban en Nueva España, un acercamiento aquellos mecanismos de distinción que se encuentran en los retratos analizados en: Pérez, “Vizcaínos y Montañeses”, 2007, pp. 175-200.

⁴⁶ *Ibid.*, pp. 87-89.

deseo de figurar en primera línea, de anteponerse a los demás”.⁴⁷ Esto, a lo que Norbert Elias llamó “consumo de prestigio”, habría de arrastrar a los burgueses a una especie de competencia por mantener estatus y prestigio, pretensiones que se convertirían en su *ethos* social.⁴⁸

Hasta ahora, comprender los cambios en el concepto de *lujo*, y sus implicaciones en las sociedades europeas, develan ciertas consideraciones que se deben tomar en cuenta para interpretar algunos elementos de los banquetes novohispanos y momentos festivos. Aunque la intención final es contrastar las ideas de la época con estas celebraciones, hace falta reflexionar sobre el símbolo de ostentación más primordial y básico: la enorme cantidad de los alimentos servidos.

El derroche se materializaba en los banquetes mediante diversos elementos, siendo la cantidad fastuosa de alimentos su principal distintivo de la vida cotidiana y de otros estamentos menos privilegiados. Partiendo de esto, no es extraño encontrar vestigios que, desde la época medieval –para el caso europeo– y la prehispánica –para algunas culturas americanas–, constatan cuantiosos alimentos e invitados durante convites y celebraciones. Ejemplos de lo anterior se materializan mediante memorias de gastos como las estudiadas por Fernando Serrano, para el caso medieval, quien presenta los banquetes ofrecidos para los príncipes de Viana.

49

Mientras que en el caso Mesoamericano existen algunas fuentes que pueden ayudar a comprobar la abundancia alimenticia y su significado como expresión de lujo; aunque hace falta aclarar que existía una dieta ritual relacionada con sus festividades que podría confundirse con el tipo de banquetes que aquí se intentan analizar. Esta diferencia tiene que ver con el hecho de que en la ritualidad el protocolo social fue distinto al de los festejos no relacionados directamente con prácticas religiosas.⁵⁰ Sobre aquellos últimos se sabe de su existencia por documentos como el atribuido a Fray Bernardino de Sahagún, donde se retratarían aquellos otros convites que fueron celebrados por los “señores” –junto con sus

⁴⁷ *Ibid.*, pp. 89-92.

⁴⁸ Elias, *La sociedad cortesana*, 1996, pp. 92-95.

⁴⁹ Serrano, “Banquetes de los príncipes”, 1998, pp. 689-718.

⁵⁰ Chávez, “Entre alimentos”, 2010, p. 7.



comidas— en los libros ocho y nueve de la *Historia General de las Cosas de la Nueva España*.⁵¹

Respecto a la información que se tiene sobre otros banquetes mesoamericanos, Michel Graulich ahonda en su texto *Tezcatlipoca-Omecatl el comensal imprevisible*, donde se identifica a esa deidad del panteón azteca como aquella que tenía la facultad de reunir a personas con motivo de un banquete, de los que fue inventor y patrono.⁵² La interpretación propuesta es interesante, pues expone que aquellos banquetes eran celebrados mayormente por mercaderes, quienes ahorraban recursos durante 12 o hasta 20 años, con el fin de ofrecer grandes cantidades de alimentos —en los más suntuosos se convidaba carne humana— a muchas personas, teniendo como objetivo ganar prestigio.⁵³ Sobre esto último, se hace referencia a que existía un castigo por deshonar a la deidad, en caso de que un invitado se molestara, sintiera ofendido o encontrara un pelo en su comida, este indicio dejaría en claro la desaprobación divina.⁵⁴ Este ejemplo pone en una perspectiva distinta a los momentos festivos de algunas culturas que habrían de relacionarse con los europeos llegados de ultramar, y permite entrever aspectos similares durante el momento de la celebración de un banquete como la competencia, pérdida o ganancia de prestigio y las grandes cantidades de alimentos e invitados.

El caso novohispano no se aleja de los dispendios de sus antecesores ni de la ostentación como herramienta para obtener o reafirmar poder, como se verá más adelante. Los cuantiosos gastos para celebrar banquetes quedaron reflejados en las cuentas de gastos al igual que otros elementos que reafirmaban el lujo, aspectos sobre los que se ahondará en los siguientes capítulos, no sin antes observar las condiciones específicas en las que se realizaron las celebraciones.

⁵¹ Una compilación de los rituales y fiestas móviles se encuentra en el texto de Ulises Chávez llamado: *Entre alimento, comidas y rituales. Algunas notas sobre la gastronomía prehispánica, la dieta ritual y la etiqueta gourmet mexicana a la luz de la “Historia General de las Cosas de la Nueva España”, de fray Bernardino de Sahagún*. También recopila algunos festejos fuera de la ritualidad en ese mismo texto en las páginas: 26-36.

⁵² Graulich, “Tezcatlipoca-Omecatl”, 2002, p.1.

⁵³ *Ibid.*, pp. 5-6.

⁵⁴ *Ibid.* En este caso la autora cita a Sahagún.

1.2 Los borbones y las fiestas novohispanas

Sobre los banquetes de esta investigación se sabe que fueron celebrados en distintas fechas, aunque todos durante la segunda mitad del siglo XVIII y la primera década del XIX, periodo en el cual el imperio español aún gobernaba los territorios de Nueva España. Es decir, que estas son las principales coordenadas que sirven como punto de referencia para comprender la complejidad del contexto en el que se celebraron los convites en Honor a San Ildefonso, la Virgen de los Remedios y los recibimientos arzobispales.

Este periodo de la historia de Nueva España ha sido ampliamente estudiado debido a que fue el último siglo en el que la dominación española se mantuvo en estos territorios, siendo a finales de ese –y comienzos del siglo XIX– que la crisis política se habría agudizado hasta desembocar en el proceso independentista. Otros aspectos, además del político, mostrarían cambios notables: por un lado, considerar que hubo una recuperación demográfica,⁵⁵ antecedida por un estancamiento, también se destaca el económico derivado del auge minero⁵⁶ y el desarrollo tecnológico.⁵⁷

Dentro de los cambios administrativos que más repercusiones tendrían en cuanto a la regulación de momentos festivos fue la racionalización del gasto. Aquello estaría marcado en gran medida por la idea del “utilitarismo”, concepto que moldeaba la visión de la naturaleza humana y de su capacidad de ser útil a la comunidad; eso mediante el cuestionamiento de motivos filosóficos, políticos y científicos.⁵⁸

Aquella misma concepción habría de aplicarse en la forma de administrar el gasto de las diferentes corporaciones que pasaron a contribuir a la Real Hacienda,

⁵⁵ Juan Chiva con base en los datos de Alexander von Humboldt y el trabajo de Céspedes del Castillo. Jáuregui también dice que esto sucedió y repercutió en la prosperidad: Jáuregui, “Las reformas borbónicas”, 2008, p. 217.

⁵⁶ Auge que responde a un incentivo de la corona durante 1772-1795 por precios especiales en azogue, pólvora y exención en alcabalas relacionadas con el comercio minero, además de su liberación relacionado con la reorientación de inversiones de los comerciantes. *Ibid.*, p. 236.

⁵⁷ Chiva, *El triunfo del virrey*, 2012, p. 228. Apreciaciones sustentadas en los trabajos de Florescano y Gil Sánchez.

⁵⁸ Covarrubias, *En búsqueda del hombre útil*, p. 28. Esto es sustentado por el autor con base en las ideas del filósofo Benito Jerónimo Feijoo, Pedro Rodríguez de Campomanes y Gaspar Melchor de Jovellanos.

aceptando o rechazando algunos de los gastos que se hacían con regularidad. Considerando que debían maximizarse los recursos para así poder destinar mayor cantidad de dinero a otros menesteres, como los enfrentamientos bélicos; en ese sentido, la corona española decidió ser más rígida en algunas de sus disposiciones y aplicar nuevas. Dentro de esas se encontraba la creación de la Contaduría de Propios y Arbitrios, con la cual los “pueblos, villas y núcleos urbanos” pasaron a estar regulados por la corona.⁵⁹ De tal forma que, al estar bajo su custodia, podían disponer de sus fondos cuando fuera necesario, algo que aparentemente sí sucedió para finales del siglo XVIII.⁶⁰

La política económica, concentrada en el ahorro, causó estragos al momento de festejar ciertos eventos obsequiados por la corona, como se mostrará más adelante. En cuanto a la Iglesia, también se tomaron algunas decisiones que cambiaron en cierta medida a la producción culinaria pues, en un intento por convertir la vida monjil en una más “común”, se dispuso que las religiosas durmieran en una sola habitación, que se expulsara a las niñas junto con la mayoría de las criadas y que se alimentaran de un caldero. Estas dos últimas disposiciones tendrían consecuencias directas para la dieta cotidiana, pero a ellas se les sumaba la medida de prohibir que las celdas conventuales ya no dispusieran de cocinas propias, lo que dio paso a la creación de grandes cocinas comunales en las que se preparaban los alimentos para todas las religiosas.⁶¹ Las monjas calzadas, quienes fueron afectadas por lo propuesto en la cédula real expedida en 1774, se resistieron al cambio aunque, con el tiempo, fueron aceptadas estas medidas.

Para poner en su justa dimensión los cambios que se vivieron dentro de los conventos, y cómo afectaron en la producción culinaria, hay que tomar en consideración el hecho de que dentro de esos lugares se producía una gran cantidad de preparaciones, como guisos, dulces y conservas, por encargo y para diversos festejos. Por lo tanto, la relativa ausencia de servidumbre, aunada a la desaparición de cocinas particulares, habrían de cambiar las dinámicas en cuanto al quehacer culinario, quizá permitiendo una mayor comunicación entre las monjas

⁵⁹ Jáuregui, “Las reformas borbónicas”, 2008, p. 209.

⁶⁰ *Ibid.*, p. 234.

⁶¹ Bazarte, *Un acercamiento a la comida*, 2006, pp. 21-22.



dedicadas a esos menesteres; pero, también, creando espacios de cierto hermetismo en los que las recetas no salían de sus lugares de creación –o perfeccionamiento–, siendo una probable causa de la adjudicación de platillos distintivos de cada convento.

Algunos de aquellos cambios estarían acompañados y apoyados en gran medida por el pensamiento ilustrado, transformación social que se materializaría en el gobierno novohispano –y en todo el territorio español– a partir de la visita de José de Gálvez. Lo cierto es que aquella nueva forma de administrar los gastos afectó a las celebraciones y por extensión a los banquetes de las corporaciones aquí estudiadas.

En relación con los impactos más notables de la regulación del orbe festivo se debe considerar que todos los estratos vieron la reducción de los momentos festivos. Aquello tenía sentido a la luz de la política ilustrada que aplicó varias estrategias para contener y disminuir los fastuosos festejos que implicaban grandes gastos, como los recibimientos de virreyes u otros festejos, los cuales también fueron momentos idóneos para las revueltas pues en ellos se congregaban un gran número de personas de todos los estratos. Todo esto tomando en consideración que celebraciones como los recibimientos arzobispales, en su calidad de públicos, estuvieron bajo la mirada de la sociedad novohispana, y por lo tanto mayormente controlados.

Regresando a los festejos de virreyes se considera que desde 1738, junto con la reducción del calendario festivo, se habría intentado contener los gastos también en estos eventos. De esta forma, se considera que durante el siglo XVIII los recibimientos de virreyes vieron su ocaso –debacle que se acentuaría durante todo el siglo–, que para la década de los 1760 se vería con mayor claridad pues los problemas económicos y políticos de la corona obligaron a los gobernantes a asumir sus cargos lo más pronto posible, prescindiendo de largos festejos.⁶² Con lo cual se verían afectaciones en dos sentidos: 1. Los invitados y celebrados estarían en

⁶² Chiva, *El triunfo del virrey*, 2012, pp. 177, 199-200.

desacuerdo por las medidas tomadas y 2. El comercio que proveía todos los insumos para las festividades también se vería afectado.

En lo que respecta a la cuestión de la resistencia que hubo por parte de quienes celebraban los recibimientos de virreyes, se muestra que las estrategias de ahorro propuestas por los comisionados habían sido rechazadas, pues por un lado se pensó en reducir la lista de invitados, algo incomprensible debido a que estos eventos se asimilaban como parte de los privilegios a los cuales las personas al servicio de la corona tenían acceso; mientras que por otra parte, pensar en eliminar algunos convites tendría las mismas implicaciones, pues a parte de afectar a la venta de productos agropecuarios, las tradiciones, de igual forma que en el caso anterior, lograron imponerse.⁶³ De tal forma que estas resistencias respondían al supuesto de que estas dinámicas sociales tenían un papel decisivo en la vida política, social y económica.

Aquella animadversión que externaron las élites, ante la contención de sus festividades, también sería la misma respuesta de los estamentos más pobres. La política ilustrada perseguiría a las “gentes plebeyas” que, mediante despliegues de suntuosidad, trastornaban las fiestas religiosas en eventos que poco tenían que ver con la “racional comprensión de los rituales”.⁶⁴ Estas críticas también se relacionaban con los intentos de las élites por distinguir sus creencias y valores –de auténtica fe–, respecto a las “supersticiones” del pueblo, creándose así una visión propia del mundo.⁶⁵

Las fiestas populares fueron reducidas desde 1642 por la Iglesia, mediante concilios provinciales que suprimían las fiestas del calendario, y desde el gobierno, a través de las reales ordenanzas.⁶⁶ Pues el ambiente festivo, con la permisividad

⁶³ Vázquez, “Las comidas festivas”, 2004.

⁶⁴ Viqueira, “La ilustración y las fiestas”, 1985, p. 8.

⁶⁵ *Ibid.* Visión del mundo que sería indispensable para el desarrollo de la conciencia de clase. Esta idea la extrae de Bernard Groethuysen.

⁶⁶ Antonio de Jesús Enríquez-Sánchez, “‘Eran dados a las fiestas’. El universo festivo de los indios novohispanos bajo la Ilustración, ¿supresión o vigencia de un fenómeno de larga duración?”, *Contribuciones desde Coatepec*, n. 29, abril 2015. <<https://www.redalyc.org/jatsRepo/281/28145453005/html/index.html>>. [Consulta: 13 de noviembre del 2024.] El autor considera que fue la Real Ordenanza de 1786, y los Reglamentos de bienes de la comunidad, la disposición que con mayor fuerza afectaría a las fiestas de los indios al controlar las finanzas de sus pueblos y desde ahí reducir el gasto destinado a las fiestas.

de acciones que en la cotidianidad estaban prohibidas,⁶⁷ discordaba con las ideas ilustradas que propugnaban por el recogimiento espiritual,⁶⁸ además de ser momentos en los que las jerarquías sociales se desdibujaban, siendo pernicioso para el orden social ante los ojos de los gobernantes.⁶⁹ También, desde las ideas ilustradas, estos fueron intentos de separar lo mundano de lo divino, lo festivo de lo religioso, pues para el pensamiento iluminado el cielo y la tierra debían concebirse como entes separados.⁷⁰

En ese sentido, las prohibiciones también perseguían el paganismo, embriaguez, uso desmesurado de pólvora y otros elementos de las fiestas como en el caso del “Bando prohibiendo la venta de comestibles, bebidas y juguetes en las calles por donde pasen. Marzo 27 de 1789”, documento donde se explica que las procesiones de Semana Santa pasaron de ser “motivos solemnes de religión en motivos de diversión, de destemplanza y desenvoltura”;⁷¹ o las prohibiciones de “sones y cantadas indecentes” que no debían ser entonadas dentro de la Iglesia Metropolitana, por considerarse que fueron “inventados para aliciente de la sensualidad” y que fomentaban “movimientos indignísimos” acabando con la solemnidad propia de aquellos eventos.⁷²

1 *Los banquetes de la corte ilustrada novohispana.*

Para esta parte, resulta importante poner en perspectiva la dieta festiva de las élites con relación a las de otros grupos que coexistían en Nueva España. Por lo tanto, en este apartado se presentan algunas de las investigaciones que hablan sobre este tema en específico, esto con el objetivo de ofrecer una perspectiva compleja que explique la importancia que tenían estos eventos.

⁶⁷ Viqueira, “La ilustración y las fiestas”, 1985, p. 9.

⁶⁸ *Ibid.* p. 8.

⁶⁹ *Ibid.* p. 12.

⁷⁰ *Ibid.* p. 14.

⁷¹ Velásquez, “Siglo XVIII”, 2013, p. 756. El documento se encuentra transcrito y su referencia es: Bando que prohíbe la venta de comestibles, AGN, *Bandos*, t. 15, exp. 6, f. 6.

⁷² *Ibid.*, p. 756-758. En el documento hay más prohibiciones por bailes indecentes y la prohibición de la fiesta de San Luis de la Paz, celebrada fuera de la ciudad.

Comenzando con lo propuesto, se encuentra la investigación de José Luis de la Fuente quien, en su texto titulado “Banquetes y hambre en la Nueva España: la alimentación del quinto sol (El viajero hambriento)”, hace un análisis del proceso de conquista y la interpretación simbólica que tanto los recién llegados como los indígenas le otorgaron a banquetes y hambrunas.⁷³ Iniciando con el mito nahua de la destrucción de los cuatro soles, en donde las hambrunas y la eventual llegada de los españoles respondían a ese evento de destrucción y nuevo comienzo para el imaginario de los nativos.⁷⁴

Siguiendo con la reflexión, el autor rescata algunas descripciones sobre la gastronomía prehispánica recopiladas en las crónicas y libros que algunos españoles escribieron, como la de Cortés y su descripción de los banquetes ofrecidos a Moctezuma o los celebrados por otomíes, que quedaron registrados en la obra de fray Bernardino de Sahagún. Sobre esos testimonios, De la Fuente destaca la existencia de una alimentación indígena compleja que iba más allá de la necesidad fisiológica, y que se reafirmaba con mayor claridad en las observaciones que Cortés hacía respecto al mercado de Tlatelolco, y su venta de alimentos y bebidas, o las “casas de placer” en las que eran ofrecido fastuosos convites al *tlatoani*.⁷⁵

Retomando el mito del quinto sol, el autor se adentra en las hambrunas vividas durante el periodo de conquista, y otros funestos eventos, que habrían de ser considerados parte de la destrucción de aquel mundo previo.⁷⁶ En contraste, el hambre sufrida por los españoles se entendía como parte del esfuerzo que debían hacer ante el hallazgo de nuevas tierras, y que debían soportar en tanto aquella era una encomienda divina.⁷⁷ Después de rescatar algunos testimonios que hablaban de las penas que causaba la carencia de alimentos, se reflexiona entorno a su uso como arma durante la conquista.⁷⁸

⁷³ Fuente, “Banquetes y hambre en la Nueva España”, 2005, pp. 164-165.

⁷⁴ *Ibid.*, pp. 163-164.

⁷⁵ *Ibid.*, pp. 164-165.

⁷⁶ *Ibid.*, p. 165.

⁷⁷ *Ibid.*, p. 166.

⁷⁸ *Ibid.*, p. 170.

En los siguientes apartados, De la Fuente habla de la alimentación indígena destacando el consumo de maíz y el “canibalismo bélico”, sobre lo que apunta el estado recurrente de hambre que se vivía, también descrito en las crónicas.⁷⁹ En el último apartado habla del “regreso de los banquetes”, esto gracias a la conclusión de las guerras y la recuperación de la agricultura.⁸⁰ Aquella interpretación la realiza observando la obra de Bernal Díaz y de Motolinía quienes consideraron a los banquetes ofrecidos, tanto en el palacio de Cortés y en honor al virrey Antonio de Mendoza durante 1538, como el fin de la conquista.⁸¹ La extensa descripción hecha por los dos y enfocada en los platillos habría de ser para el autor la prueba de la culminación de las “penurias de la conquista”, además de simbolizar un cambio en el poder, siendo ahora los “nuevos dueños de la tierra” quienes ofrecían lujosos banquetes desplazando a los que habían sido convidados por mercaderes y nobles tenochcas.⁸²

La consideración de De la Fuente respecto a que los banquetes, tanto para indios como para españoles, se configuraron como símbolos de poder y riqueza aún más importantes que el oro y las joyas, se complementa con lo propuesto por Matilde Souto quien en su investigación, “Sobre los festines y el hambre en Nueva España”, ahonda en los contrastes perceptibles al comparar situaciones extremas como la hambruna de 1785 –resultado de una crisis agrícola– y los banquetes ofrecidos durante el recibimiento de virreyes de 1766 a 1785. En estos últimos encuentra que serían las cantidades y calidades de los alimentos ofrecidos, y de las personas invitadas, una forma de medir la “dimensión política y social” que aquellos eventos tenían dentro de la sociedad novohispana.⁸³

Haciendo un análisis detenido de los productos consumidos en los banquetes de los recibimientos de virreyes, Souto consigue un interesante acercamiento a la comida festiva y al significado que esta tenía. Respecto a esa celebración, la autora considera que sus antecedentes se encontraban en los *yantares* –fastuosos

⁷⁹ *Ibid.*, pp. 172-174.

⁸⁰ *Ibid.*, p. 174.

⁸¹ *Ibid.*

⁸² *Ibid.*, p. 175.

⁸³ Souto, “Sobre los festines y el hambre”, 2007, p. 129.

convites ofrecidos al rey cuando visitaba algún pueblo— y que, por eso mismo, los ofrecidos en Nueva España habrían de tener el significado simbólico de reconocimiento al máximo representante del rey en los territorios de ultramar.⁸⁴ Aunque esta no es la única intención que encuentra la autora, pues aclara que en el caso novohispano los recibimientos iban más allá de lo simbólico y se configuraban como el primer acercamiento entre el nuevo gobernante y las élite de estos territorios, momento en el que se creaban alianzas y nuevas negociaciones.⁸⁵

En contraste con aquellos grandes convites se encuentran los periodos de crisis, en los que la escasez de alimentos orillaba a los más desfavorecidos a comer productos que regularmente eran poco consumidos o que su consumo era limitado debido a cuestiones como el calendario religioso. En algunas de esas ocasiones, cuando se prohibía el consumo de carne, las autoridades religiosas se vieron obligadas a ser más flexibles debido a la escasez y encarecimiento de los granos.⁸⁶

Una de las aportaciones con las que concluye el texto de Souto es la consideración de una “faceta cultural” de las hambrunas. Esto al observar que algunos alimentos, aun cuando se consideraban nocivos para la salud, eran consumidos en sustitución al maíz o al maguey. Lo que le permite inferir a la autora que esa aversión respondía a ciertas consideraciones subjetivas relacionadas con comer productos conocidos y que gustaban.⁸⁷ Estableciéndose una dualidad interesante que es planteada a través de dos conceptos: el hambre, es decir la necesidad fisiológica, y el apetito, determinado por agentes culturales.⁸⁸

La contraposición de casos extremos también es trabajada por Enriqueta Quiroz en su texto “Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII”, el cual se centra en observar las prácticas alimentarias cotidianas y cómo sus distinciones sociales se reflejaban en la capacidad adquisitiva y no tanto con la procedencia étnica de las personas.⁸⁹ Configurándose así una “comida de

⁸⁴ *Ibid.*, p. 130.

⁸⁵ *Ibid.*, p. 131.

⁸⁶ *Ibid.*, pp. 140-149.

⁸⁷ *Ibid.*, pp. 148-149.

⁸⁸ *Ibid.*, pp. 150-151.

⁸⁹ Quiroz, “Comer en Nueva España”, 2014, p. 21.

lujo” en la que no sólo eran las cantidades lo importante sino también lo refinado y costoso de los ingredientes.⁹⁰

Al igual que la autora anterior, Quiroz observa la hambruna de 1785, coyuntura en la que nota una adaptación culinaria, visible en la dieta de las personas de la Ciudad de México, en la cual se insertan productos alimenticios poco comunes como el arroz.⁹¹ Esos “régimenes alimentarios”, observados desde una base económica, son considerados por la autora como elementos útiles para identificar grupos de la sociedad novohispana, más allá de observar sus componentes culturales o jurídicos.⁹²

Aquella distinción que residía en las calidades, cantidades y en complejas mezclas de alimentos, se materializaba más claramente durante los momentos festivos, como la llegada de virreyes. Sobre aquellas fiestas se apunta a una clara distinción de la nobleza novohispana mediante el lujo; aunque también son señaladas las intenciones del resto de la sociedad por reproducir aquellos eventos, esto durante festejos como Corpus Cristi, día de muertos o Navidad.⁹³

Otro texto importante de mencionar es el de Nuria Salazar Simarro llamado, “Ingredientes para la cocina conventual: producción y compras en dos estudios de caso”; en esta investigación se hace referencia a la dieta y dinámicas de los conventos femeninos en Nueva España, revelando un complejo entramado de normas que regulaban varios aspectos y momentos de su alimentación. Pero fue durante las fiestas que aquellas limitaciones se hacían más flexibles, permitiéndoles a las monjas disfrutar de espléndidos banquetes. Como en el caso del convento de Jesús María, en el que las fiestas titulares duraban tres días en los cuales eran recibidos: el virrey, el arzobispo y los catedráticos de la Real y Pontificia Universidad. Otras celebraciones interesantes fueron las realizadas durante el ingreso de alguna nueva profesa, en este caso era el hogar paterno quien se encargaba de despedirla con un banquete al que se invitaba a las religiosas.⁹⁴

⁹⁰ *Ibid.*, p. 28

⁹¹ *Ibid.*, pp. 38-39.

⁹² *Ibid.*, p. 44.

⁹³ *Ibid.*, pp. 46-48.

⁹⁴ Salazar, “Ingredientes para la cocina conventual”, 2014, p. 90. En el caso que estudia la autora, la cantidad de invitados fue de 91 y además se les ofreció gratificaciones en especie.

Por otra parte, Salazar aclara que la producción de comida que sería obsequiada dentro de aquel convento era habitual y que también lo era el envío de guisados o postres a los “bienhechores” que se encontraban enfermos o a los virreyes, como en el caso de un menú completo enviado a Diego Carrillo de Mendoza, marqués de Gelves y conde de Priego.⁹⁵ Con esto último la autora logra contrastar aquellas dos facetas de los conventos, una en la cual la dieta fue contenida y siguiendo preceptos religiosos, otra en la que las monjas también eran participes de los grandes banquetes.

Siguiendo con los registros conventuales se encuentra el libro *Un acercamiento a la comida novohispana*, de Alicia Bazarte Martínez, quien retoma las cuentas de gastos del Convento Jerónimo de San Lorenzo y logra observar una parte de la vida cotidiana dentro del convento y de su alimentación.⁹⁶ Con esos documentos realiza un análisis cualitativo, en el que se acerca tanto a la vida cotidiana como a la dieta conventual, y otro cuantitativo que le permite dimensionar su costo, obteniendo la cifra de 517 pesos 5 tomines y 6 granos que fueron gastados para las comidas del 21 de marzo hasta el 8 de julio de 1628.⁹⁷

Aquella reflexión resulta interesante al contrastarla con el último capítulo del libro, titulado: “Viandas y fatigas para el recibimiento y consagración del arzobispo Alonso Núñez de Haro y Peralta. Puebla. 1772”. En ese apartado la autora propone una recreación literaria de los preparativos para el recibimiento de aquel personaje de tal forma que, desde el punto de vista de los racioneros de la Catedral de la Ciudad de México, son reconstruidos algunos momentos tanto de la compra como utilización de los objetos y alimentos registrados. Todo esto utilizando las cuentas de gasto como las fuentes más importantes.

Por último, en el relato se refiere a que el gasto total del recibimiento y nombramiento en Puebla ascendió a 8,426 pesos, mientras que para la Ciudad de México –y en la casa del arzobispo en Tacubaya– los gastos para comida y ornamentación fueron de 7,265 pesos y 4 reales.⁹⁸ Todos estos datos dan cuenta

⁹⁵ *Ibid.*

⁹⁶ Bazarte, *Un acercamiento a la comida novohispana*, 2006, p. 16.

⁹⁷ *Ibid.*, pp. 27-42.

⁹⁸ *Ibid.*, p. 98.

de la magnificencia y ostentación que eran mostrados durante esos eventos, celebrados en un claro ambiente festivo.

2.1 Los convidados.

Como se ha ido observado, la sociedad novohispana pasaría durante varios siglos por diversos cambios que incidieron en sus momentos festivos, la transformación del lujo, el reformismo borbón junto con el pensamiento ilustrado, además de las largas tradiciones y nuevas prácticas alimentarias configuraron un panorama que debe ser revisado desde sus particularidades. Para adentrarse aún más a los banquetes aquí estudiados es fundamental observar a estos festejos de forma individual, tomando en cuenta sus motivaciones e invitados y con ello entenderlos desde sus diferencias y similitudes. Por lo tanto, los convites que serán analizados son: los celebrados durante la despedida y llegada de la Virgen de los Remedios, los festejos de un colegio en el día de San Ildefonso y el recibimiento arzobispal de Alonso Núñez de Haro y Peralta y el de Francisco Xavier de Lizana y Beaumont.

Banquetes en honor a una virgen. Prebendados y capitulares

Los banquetes en honor a la virgen de los Remedios quedaron registrados en un libro de *Cuenta de propios*, en el que fueron anotadas las memorias de gastos para llevar a cabo aquellos convites acaecidos en 1730. En esos documentos se dio cuenta de los consumos referentes a alimentos, con sus respectivos anexos, realizados por el corregidor Juan de Noguera.

La cuestión de por qué fueron celebrados estos convites reside en la importancia que la imagen de la Virgen de los Remedios tenía dentro de la sociedad novohispana. La advocación por la imagen es perceptible desde los relatos escritos sobre la conquista, y en varios documentos de la época se hace referencia a esta imagen que en momentos clave aparece, por ejemplo: la primera parroquia construida en Yucatán fue dedicada a esta virgen, también se dice que Cortés puso esta imagen en el primer *cu* yucateco y que durante su huida de Tenochtitlan los españoles descansaron en un templo, que después habría de ser convertido en una

iglesia dedicada a esa misma virgen.⁹⁹ Estas historias del periodo de conquista son importantes pues marcarían una estrecha relación entre la Virgen de los Remedios y la fundación de la Nueva España.

Respecto a la historia fundacional de la Iglesia de Naucalpan, que sería considerada la más importante por albergar a la imagen “original”, se sabe que se construyó ahí pues un cacique indígena habría encontrado la figura debajo de un maguey.¹⁰⁰ Después de esto se construiría el templo y la virgen sería nombrada patrona de la ciudad en 1574. Asimismo, se sabe que, debido al deterioro del templo, el cabildo de la ciudad tuvo que encargarse de cuidar tanto al santuario como a la imagen.¹⁰¹

De esa forma fue como la Virgen de los Remedios se convirtió en una imagen a la cual se recurría en momentos importantes pues era sacada de su santuario en momentos difíciles: con la falta de lluvia, el comienzo de una epidemia o la conjunción de varias calamidades. Tal como sucedió en 1616 cuando la falta de lluvias y el comienzo de la epidemia de *tabardillos* azotaron la ciudad orillando al Marques de Guadalcazar, virrey en turno, y al arzobispo a pedir que llevaran la figura a la ciudad para hacerle un novenario.¹⁰² Aquel movimiento de la imagen sería la pauta para instaurar el protocolo para sus posteriores peregrinajes.¹⁰³

Sobre la forma en la que fue llevada a la ciudad se sabe que el arzobispo, junto con el cabildo, fueron por la imagen a su santuario y pidieron que se dispusiera un hospedaje para el viaje, que “aderezara” las calzadas y caminos –esto se pidió al virrey–, se iluminara la ciudad, se procurasen “artificios de fuego” y música marcial para todo el recorrido.¹⁰⁴ La morada, en esa ocasión, fue ofrecida por el propio arzobispo quien tenía una huerta en Tacuba; ahí dormirían no sin antes ser “obsequiados con esplendidez”.¹⁰⁵ A la mañana siguiente fue oficiada una misa en el santuario y el arzobispo juró devolver la imagen después del novenario: en ese

⁹⁹ Matabuena, “El culto de la virgen”, 2009, pp. 22-23.

¹⁰⁰ *Ibid.*, p. 55

¹⁰¹ *Ibid.*

¹⁰² Carrillo y Perez, *Lo máximo en lo mínimo*, 1808, p. 101

¹⁰³ *Ibid.*, p. 127.

¹⁰⁴ *Ibid.*, p. 102.

¹⁰⁵ *Ibid.*, p. 103.

momento saldría la virgen cargada en hombros de sacerdotes que la llevarían al Convento de Tacuba, lugar en el que nuevamente el arzobispo ofrecería “mesa franca y esplendida [sic] en su casa”, de igual forma que lo hizo el cabildo de la ciudad y el padre guardián de aquel convento.¹⁰⁶

Durante su entrada a la ciudad, la virgen sería recibida por gente de todo tipo, así como indígenas quienes participaban bailando y adornando algunos lugares. Al mismo tiempo, cada grupo religioso habría de acompañar a la virgen hasta la iglesia de la Santa Veracruz, lugar donde llegaría primero.¹⁰⁷ Por último, la imagen llegaría a la basílica y donde durante nueve días se le oficiarían misas mañana, tarde y parte de la noche, asistiendo a ellas un gran número de personas quienes participaban con continuas danzas y música.¹⁰⁸

Como se explicó anteriormente aquel protocolo sería llevado a cabo cada vez que la virgen salía de su santuario. Las memorias de gastos aquí presentadas muestran un banquete celebrado durante su llegada y otro durante su despedida. De esta forma se logra apreciar la importancia que tenía aquel movimiento de la imagen religiosa y, aunque por causas adversas, era recibida por la ciudad en un ambiente festivo.

De tal forma que los banquetes aquí presentados corresponden a uno de esos traslados de la Virgen de los Remedios, celebrándose dos banquetes, uno saliendo del santuario y otro a su llegada a la Ciudad de México. Revisando el primer caso se observa que en las fojas subsecuentes a la memoria de gastos se reconoció el pago de 153 pesos, 5 tomines y medio que había presentado el corregidor Juan de Noguera al cabildo, donde se dice lo siguiente: “[...]se trujo a su divina Majestad a esta Ciudad, para conducirse a España...”.¹⁰⁹ Aquello genera dudas sobre el viaje que recorrería la imagen religiosa, cuestión que parece resolverse al consultar el reverso de la foja donde nuevamente son reconocidos los gastos hechos por el corregidor, pero en esta ocasión se afirma que la virgen tendría como destino último

¹⁰⁶ *Ibid.*, p. 105.

¹⁰⁷ *Ibid.*, pp. 106-111.

¹⁰⁸ *Ibid.*, pp. 112-113.

¹⁰⁹ Cuenta de los afectos de propios de dos tercios cumplidos en fin de agosto de 1730 que dieron los señores Don Luis Ignozencio de Soria, y Conde del Valle diputados de Mesa de ellos acuyo Cargo corrió su cobranza en dicho tiempo., México, en AHMAH, Fondo Lira, vol. 1, exp. 85, f. 74.

la Ciudad de México. En esa ocasión, son el “corregidor, regidores y diputados de mesa de propios”¹¹⁰ quienes firmaron la memoria, esto a diferencia del anterior donde quien firma es el escribano mayor del cabildo.

En aquel manuscrito se dice que la comida fue ofrecida a los señores capitulares de los cabildos eclesiástico y secular, quienes habían asistido al santuario de la virgen el “dia segundo de Pasqua de Resurrección”,¹¹¹ con el fin de “conducir dicha milagrosa imagen a esta ciudad por el buen susesso y viaje de la flota, como ha sido costumbre”.¹¹² Esto cobra sentido cuando se cuestiona en cuáles momentos era movida esta imagen, duda que Marisela Rodríguez y Teresa Matabuena responden en su texto “El culto de la Virgen María en España y la Nueva España”, diciendo que la virgen salía de su santuario a la ciudad cuando había sequía, enfermedad o las naves estaban en peligro.¹¹³ Explicación que explica lo encontrado en el documento, reforzando la hipótesis de su traslado a la capital novohispana.

El siguiente convite fue celebrado justamente cuando la imagen partía de la ciudad de México a su santuario el 17 de agosto de 1730. En el documento sucesivo a la memoria de gastos se dice que fue, de nuevo, Juan de Noguera el encargado de conseguir los insumos para ofrecer un banquete a los señores prebendados, mientras que algunos capitulares de la ciudad llevaron la imagen de vuelta a su santuario.¹¹⁴ Respecto a los gastos, parece que este banquete fue más contenido pues únicamente se gastaron 83 pesos y 2 reales, dinero que habría de recibir el cocinero, mismo que escribió y entregó la memoria de gastos.¹¹⁵

Teniendo en claro cómo fue que se celebraron dichos banquetes, es importante señalar que los términos *prebendados* y *capitulares* refieren a cargos dentro de la Iglesia católica dedicados a la administración. También hace falta anotar lo que dice Diana González, quien aclara que los nuevos prebendados

¹¹⁰ *Ibid.*

¹¹¹ *Ibid.* Según el calendario católico la fiesta fue celebrada el 4 de abril.

¹¹² *Ibid.*

¹¹³ Matabuena, “El culto de la virgen”, 2009, p. 57.

¹¹⁴ Quenta de los afectos de propios de dos tercios cumplidos en fin de agosto de 1730 que dieron los señores Don Luis Ignozencio de Soria, y Conde del Valle diputados de Mesa de ellos acuyo Cargo corrió su cobranza en dicho tiempo., México, en AHMAH, Fondo Lira, vol. 1, exp. 85, f. 74.

¹¹⁵ *Ibid.*

peninsulares entre 1789 y 1808 tenían una trayectoria de por lo menos diez años¹¹⁶ y que, en el caso de los pertenecientes al cabildo metropolitano, sus percepciones económicas eran más altas que las de otros puestos superiores en cabildos como los de Oaxaca o Yucatán.¹¹⁷ Por otra parte, se sabe que en 1790 en el cabildo había 23 prebendados,¹¹⁸ cifra con la que se puede proponer un número aproximado de asistentes a los banquetes observados.

Banquete en honor a San Ildefonso para colegiales.

En el caso de los banquetes registrados en el *Libro de gastos desde Henero de 1779* se pueden hacer varias precisiones analizando los gastos descritos, ya que su registro en el Archivo General de la Nación no aclara de donde provenía. Pero antes de intentar resolver la duda de su procedencia es importante anotar que este libro se encuentra dividido por meses, que a su vez son separados por días con sus gastos respectivos, mientras que al finalizar cada mes aparece la suma del gasto dividido en “partidas” de carne, pan, manteca, entre otros. Seguido de lo anterior se registró el “Gasto extraordinario”, donde se anotaban pagos por zapatos, lavandería, composturas de chapas o cajetas que fueron regaladas en los días de festejo. Los gastos de la “Sachristia” también son apuntados, para finalizar con los “Honorarios del Rector, Visse, Maestros y Mayordomo” y el pago a los “Sirvientes”. Todos estos registros posibilitan deducir a que tipo de lugar pertenecía estos gastos, lo cual permite saber cuáles fueron los insumos de consumo diario: con esto también se puede inferir, eventualmente, cuáles ingredientes fueron empleados para sus banquetes.

En el gasto diario fueron señalados los días de celebración, por ejemplo, el primer festejo fue marcado para el sábado 23 de enero en honor a la fiesta de San Ildefonso, finalizando la cuenta con la aclaración siguiente: “se repartieron las cajetas a toda la comunidad en la misma forma que se ha hecho en los años antecedentes: Al Rector y Visse Rector dos Pilas de dulce de Tres Pastas

¹¹⁶ González, “los prebendados del cabildo eclesiástico”, 2016, p. 284.

¹¹⁷ *Ibid.*, p. 285.

¹¹⁸ *Ibid.*, p. 288.



adornadas de flores, ramos y otros Juguetes curiosos...”;¹¹⁹ esto, aunado a los registros del “Gasto Extraordinario”, permiten deducir que este libro contiene los gastos de un colegio pues además se anotaron pagos de “colegiaturas”, de honorarios a maestros y varios artículos de uso cotidiano otorgados a distintos “colegiales”. Aún con estos datos, hace falta adentrarse más para proponer una probable procedencia más precisa, que permita entender las dinámicas de un lugar como estos y cómo aquellas particularidades pudieron incidir en sus celebraciones.

Una de las formas en las que se puede precisar su procedencia es gracias a los festejos que fueron anotados, pues estos eran distintivos de ciertos grupos religiosos en Nueva España, sobre lo que Leticia Meyer ahonda ofreciendo datos interesantes en su texto: *Lo festivo y lo cotidiano en el real y más antiguo Colegio de San Ildefonso. 1771-1796*. En esa investigación la autora considera el año de 1779 como uno importante debido a la implementación de un nuevo reglamento para aquel colegio y en el que hablaba de las obligaciones que tenían el Rector, vicerrector, catedráticos y colegiales. Dentro de estas normas también fue establecido un nuevo calendario de celebraciones, siendo sólo cinco las más importantes: 1. San Ildefonso, 2. San Juan Bautista, 3. San José, 4. San Luis Gonzaga y 5. Fundación de Cristóbal Vargas.¹²⁰ Algunas de estas fueron registradas en el libro de gastos anteriormente referido. Aunque aún es incierto que se trate de San Ildefonso, si este documento perteneció a ese Colegio, el contexto al que refiere Meyer podría explicar la necesidad de señalar en la cuenta de gastos aquellos festejos en sus días correspondientes.¹²¹ Además, de ser correcta la suposición anterior, implicaría tomar en cuenta que la reglamentación pudo afectar los registros pues, si se intentaba reducir gastos como lo señala Meyer, es probable que lo que se muestren sean banquetes más contenidos, o bien porque fueron celebrados de forma mesurada o quizá en los registros fueron omitidos algunos gastos.

¹¹⁹ Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5.

¹²⁰ Meyer, “Lo festivo y lo cotidiano”, 1993, p. 27.

¹²¹ Es importante apuntar que esta forma de organizar el gasto de manera diaria anotando la fecha y su festejo parece que era común pues en el Gasto Ordinario del Convento de San Jerónimo de San Lorenzo de 1628, trabajado por Alicia Bazarte en el primer capítulo de *Un acercamiento a la comida novohispana*.

A pesar de aquellas suposiciones, una aclaración importante es la que Pilar Gonzalbo hace en *Historia de la educación en la Época Colonial. La educación de los criollos y la vida urbana*, donde aclara que el término *colegio* debe ser tratado con cuidado debido a sus múltiples significados, dentro de los cuales se encuentran: las casas que disponían de rentas propias,¹²² escuelas para niños externos, seminarios establecidos según la norma de Trento o residencias universitarias.¹²³ En este caso podría implicar que aquel documento perteneció a alguno de estos otros espacios, pero se mantendrá la suposición de que fue un espacio de residencia universitaria dado que existen gastos que refieren a “maestros”, lo que permite inferir que era un lugar de enseñanza, y gastos de “lavandería” y objetos de uso personal para colegiales, que permiten suponer la existencia de dormitorios.

Entonces, aquellos colegios tenían como objetivo instruir y otorgar títulos de bachiller, licenciado, maestro y doctor, los que avalaban conocimientos en Teología, artes y derecho canónico y derecho civil.¹²⁴ En estos lugares estudiaba un grupo selecto de personas, como en el caso del Colegio de San Ildefonso que había intentado reunir a los jóvenes de las mejores familia;¹²⁵ de tal forma que los hijos de criollos acomodados, dedicados a ser funcionarios, comerciantes o artesanos de “media categoría”, habrían de ser la mayoría de los que llegaron a las aulas de aquellos colegios, dejando fuera a negros, indios, castas y españoles pobres.¹²⁶

Es así como en aquellos lugares se reunían integrantes de familias acomodadas de México, quienes tenían costumbres y dinámicas sociales particulares. Para el caso de los festejos hay que considerar lo que dice Pilar Gonzalbo, quien describe las graduaciones como los eventos de mayor ostentación en los que, después de terminadas las solemnidades, se recorrían las calles en forma de desfile en el que amigos y vecinos del graduado se dirigían a su casa, lugar donde se les ofrecería una cena a los miembros del claustro.¹²⁷ Otros eventos importantes eran las celebraciones de los patrones de cada colegio, como en la

¹²² Gonzalbo, *Historia de la educación*, 1990, p. 152.

¹²³ *Ibid.*, p. 251.

¹²⁴ *Ibid.*, pp. 95-96, y Reyes, “Un día de clases”, 1984, p. 12.

¹²⁵ Gonzalbo, *Historia de la educación*, 1990, p. 259.

¹²⁶ En algunos casos se concedían becas a los descendientes de conquistadores venidos a menos. *Ibid.*, 264.

¹²⁷ *Ibid.*, p. 110.

Universidad Real donde se celebraba a Santa Catalina de Alejandría patrona de las escuelas o a la Inmaculada, desde 1618.¹²⁸ Sobre estos festejos Gonzalbo admite que se carecen de datos suficientes para adentrarse a ellos, aunque no duda de su importancia.

Aquella carencia de información puede ser paliada revisando detenidamente *Las constituciones del Real y Más Antiguo Colegio de San Pedro, San Pablo y San Ildefonso, 28 de abril de 1779*. En ellas se encuentran –como anteriormente se dijo– el calendario festivo que debía seguirse, además de las descripciones precisas sobre las obligaciones de secretarios, rectores, colegiales y mayordomo. Este último tenía como principal encargo el cuidado de fincas, rentas y la disposición de los alimentos, encargo importante de revisar pues contiene información interesante para este análisis, además vale la pena anotar que en la cuenta de gastos aquí presentada también se hace referencia al pago de honorarios del mayordomo.

Al mayordomo se le encomendaba anotar los gastos de cada año por mes, comenzando en enero,¹²⁹ también de realizar los pagos al rector, vicerrector, maestros, abogado, médico y sirvientes.¹³⁰ Por otra parte, se encargaba de “velar sobre los descuidos perjudiciales de los cocineros” y mantener abastecida la despensa; además, en los días festivos debía pagar a los músicos.¹³¹ En cuanto a la comida, se dice en la Constitución 17 del “Capítulo primero. Del colegio y del rector y sus obligaciones”, que el Mayordomo debía proveer a los colegiales de comida “bien sazónada, no escasa ni indecente, sino la basta a nutrir a los jóvenes sin perjuicio de la templanza”.¹³²

En cuanto a las fiestas en honor a San Juan, San Ildefonso y Pascua de Navidad se dice en la Constitución 44 del *Capítulo primero*, que quedaban prohibidos los juegos con “novillos, becerros, carneros u otro animal” y que esos días se debía obsequiar en el refectorio un platillo de ternero guisado.¹³³ Mientras que en la Constitución 4 se especifica que el día de San Ildefonso se celebraría una

¹²⁸ *Ibid.*, p. 111.

¹²⁹ Flores, *El Colegio de San Ildefonso*, 2010, p. 95.

¹³⁰ *Ibid.* Todos estos gastos se encuentran anotados en el Libro de gastos.

¹³¹ *Ibid.*

¹³² *Ibid.* p. 78

¹³³ *Ibid.*, pp. 82-83. Alimento que sí fue registrado en el Libro de gastos, como se verá más adelante.



“misa cantada” y “una espléndida comida”,¹³⁴ esto permite suponer que el banquete era antecedido por el servicio religioso. Después de la misa, la comunidad se disponía a disfrutar de juegos y un abundante banquete con una duración prolongada, tomando en cuenta que en esos días las clases eran suspendidas a temprana hora.¹³⁵

Por lo tanto, en aquel convite en honor a San Ildefonso fueron asentados 90 pesos, costo que en comparación con los 15 pesos 2 reales registrados en el día anterior permite intuir lo extraordinario del evento. Cabe mencionar que los gastos de carne, manteca, jamón, pan –exceptuando el empleado para la sopa–, garbanzo, endulzantes y sal son señalados aunque sin su costo, esto debido a que las partidas de estos productos se contabilizaban de manera íntegra al finalizar cada mes.¹³⁶ Es complicado saber cuánto de aquellas partidas fue empleado para la fiesta, lo que queda claro es que fueron consumidas mayores cantidades de alimentos que en otros días, pues aun cuando los rubros de “carne” y “pan” en “tortas” se mantienen relativamente iguales en comparación con otros días, los registros con otras variedades de preparaciones, carnes, pan y dulces aumentan notablemente.

A todo el gasto anterior, hace falta anotar las *cajetas* que fueron compradas y repartidas el día anterior, con motivo de la próxima celebración, a “toda la comunidad”. Aquellas fueron anotadas en el *Gasto extraordinario* y costaron 179 pesos,¹³⁷ también se registraron “dos pilas de dulce de tres pastas aderezadas con flores, ramos y otros juguetes curiosos” ofrecidas al rector y *visse rector* con valor de 20 pesos.¹³⁸ Por último, fueron registrados los gastos por 54 cuartillos de vino y dos cascos de *limetas* consumidos durante el día de la fiesta con un costo de 27 pesos 4 reales.¹³⁹

¹³⁴ *Ibid.*, p. 76.

¹³⁵ Flores *et al.*, *El Colegio de San Ildefonso*, 2010, p. 104. En días de fiesta se estudiaba de siete y media a nueve mientras que en días normales era hasta las cinco y media la última “explicación y ejercicio dentro de la clase”. *Ibid.*, p. 101.

¹³⁶ Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5.

¹³⁷ *Ibid.*, f. 8

¹³⁸ *Ibid.*, f. 5

¹³⁹ *Ibid.*, f. 8.



Banquetes durante recibimientos arzobispales.

Otros dos banquetes que se plantea analizar fueron celebrados durante recibimientos de dos arzobispos: por una parte, Alonso Núñez de Haro y Peralta quien llegó a Nueva España en 1772,¹⁴⁰ y el segundo convite ofrecido durante la entrada de Francisco Xavier de Lizana y Beaumont en 1803.¹⁴¹ Los documentos que contienen esta información corresponden a cuentas de gastos, en este caso realizadas por la Santa Iglesia Metropolitana, a su vez estas listas son contenidas en cuentas más grandes que reúnen todo lo gastado durante los festejos del recibimiento. Además de esas cuentas se conservan los recibos que cada proveedor expedía, en ellos era desglosando claramente los ingredientes u objetos que se habían vendido al cabildo eclesiástico para el recibimiento de su “Ilustrísima”.

Para este punto se vuelve importante estudiar cómo se organizaban los recibimientos en Nueva España y cuál era su importancia. Por lo que se debe tomar en cuenta la relevancia que estos personajes tenían dentro de la Iglesia y el gobierno, pues eventualmente los dos habrían de convertirse en virreyes,¹⁴² acrecentando su prestigio y poder, confirmando su obvia influencia en la sociedad novohispana.

Los banquetes aquí presentados fueron ofrecidos durante los recibimientos de Núñez y Lizana, en su calidad de arzobispos. A pesar de esto es importante analizar los recibimientos ofrecidos a virreyes pues, según Juan Chiva en su libro *El triunfo del virrey*, el itinerario de ambos era muy parecido salvo por dos cosas: el lugar de llegada y que los días de fiesta eran menores en el caso de los religiosos.¹⁴³

Las entradas triunfales de virreyes eran de suma importancia en Nueva España pues implicaban la llegada del representante directo del rey en los territorios

¹⁴⁰ Sosa, *El episcopado mexicano*, 1877, pp. 198-201. Para saber más sobre la vida de este arzobispo revisar el capítulo correspondiente de *El episcopado mexicano*.

¹⁴¹ Esto lo dice Chiva en su libro *El Triunfo del virrey* sustentado en: *Gazeta de México del viernes 11 de febrero del 1803*, México, t. 11, n. 29, <<http://hemerotecadigital.bnc.es/issue.vm?id=0004550022&search=&lang=es>>. [Consultado en el 13 de noviembre 2024]

¹⁴² Chiva, *El triunfo del virrey*, 2012, p. 223 y p. 270.

¹⁴³ *Ibid.*, p. 271.

de ultramar,¹⁴⁴ consideración que justificaba los excesos y lujos que usualmente distinguían a esas celebraciones en las que se conmemoraban la entrada de Hernán Cortés durante la conquista.¹⁴⁵ Teniendo en cuenta lo anterior, el recorrido que un nuevo virrey habría de realizar comenzaría en San Juan de Ulúa donde se embarcaba para llegar al puerto de Veracruz y seguir su recorrido por tierra, pasando por: La Antigua Veracruz, La Rinconada, Venta del Río, Jalapa, Tlaxcala, Puebla, Cholula, Huejotzingo, Apán y Otumba, tomando un descanso en el Castillo de Chapultepec¹⁴⁶ para entrar a la Ciudad y llegar al Palacio de los virreyes, lugar que habitaría durante su regencia. En aquellos sitios era recibido con obsequios y comidas pagadas por instituciones o particulares, algo que estaba prohibido por las Leyes de Indias pero que aún así era una práctica usual. Por otro lado, los banquetes festejados por villas o ciudades se encontraban exentos de aquella prohibición.¹⁴⁷

Lo anterior era usual, y en el caso de las entradas a la ciudad de México el modelo habría sido uno utilizado en todas las ocasiones aún cuando el futuro virrey residía en la ciudad, como en el caso de algunos arzobispos. Iniciada por fray García Guerra, arzobispo de México desde 1608, los señores realizaban el siguiente recorrido, entrando como virreyes a la Ciudad de México: se retiraban a la villa de Guadalupe y al monasterio de Santiago Tlatelolco, de donde partirían a la ermita de Santa Ana para después tomar la calle de Santo Domingo; de ahí marchaban en comitiva hasta la Catedral para finalizar su recorrido en el Palacio de los Virreyes, lugar en el que vería luminarias y castillos de fuego durante la noche.¹⁴⁸

Adentrándose en lo que vivieron específicamente Núñez y Lizana, es importante recordar que ambos fueron virreyes después de haber sido nombrados arzobispos de México, lo que junto con su investidura religiosa limitó la magnificencia y lujo de los festejos que recibieron al ser nombrados virreyes. Aun

¹⁴⁴ Sobre las entradas triunfales en otros virreinos se sabe que eran igual de ostentosas e importantes como el trabajo hecho para el caso peruano: Angeli, Sergio, “Retratando el microcosmos colonial”, 2011, pp. 77-90.

¹⁴⁵ Chiva, *El triunfo del virrey*, 2012, p. 76.

¹⁴⁶ *Ibid.*, p. 80. Este recorrido corresponde al trayecto “clásico” que realizó por primera vez el Marqués de Villena en 1640.

¹⁴⁷ *Ibid.*, pp. 84-85.

¹⁴⁸ *Ibid.*, p. 79.

así parece que sus recibimientos como arzobispos fueron celebrados con normalidad. Pese a que los recibimientos de arzobispos y virreyes fueran parecidos, estos festejos vieron su máximo esplendor durante el siglo XVIII; así como su ocaso, resultado de los problemas militares y políticos en el reino que obligaban a los virreyes a llegar y gobernar lo más pronto posible, aquello reforzado por la ideología de la Ilustración que había permeado en las sociedades y especialmente en la política con el “reformismo ilustrado”.¹⁴⁹ Todo eso influyó en los recibimientos aquí presentados, como se mostrará a continuación, los recibimientos de ambos arzobispos y sus nombramientos como virreyes parecen ser menos ostentosos que los de sus antepasados.

El primer caso por tratar es el de Alonso Núñez de Haro y Peralta, quien fue presentado como arzobispo de México por órdenes de Carlos III en 1771. Aceptando las órdenes del rey llegó al puerto de Veracruz el 12 de septiembre de 1772.¹⁵⁰ Poco se sabe de su recorrido y recibimiento, salvo que fue consagrado en Puebla por el obispo en la iglesia de San Miguel del Milagro y comenzó su gobierno en la archidiócesis el 22 del mismo mes.¹⁵¹ Su ascenso como virrey se debió al fallecimiento de Bernardo Gálvez y su mandato duro poco tiempo hasta llegar el virrey propietario; aun así fue tratado como virrey hasta su muerte.¹⁵²

Observando el recibimiento de Francisco Xavier de Lizana y Beaumont, al que pertenece el segundo banquete, es posible complementar las ausencias de información del caso anterior. Se sabe que Lizana y Beaumont llegó a Veracruz el 16 de diciembre de 1802,¹⁵³ y fue recibido y obsequiado en todos los lugares que visitó hasta su llegada a Jalapa. A partir de ahí visitó los curatos de: Apan, Tepeapulco, Otumba, San Juan Teotihuacan y San Cristóbal. En las parroquias

¹⁴⁹ *Ibid.*, pp. 129-200.

¹⁵⁰ Sosa, *El episcopado mexicano*, 1877, p. 201. Esta fecha es importante aclarar que proviene del libro *El episcopado mexicano* publicado en 1877, aunque la fecha del banquete aquí empleado se dice que corresponde a los días 2 al 6 de septiembre, más adelante ofreceré algunas soluciones para esta cuestión.

¹⁵¹ *Ibid.*

¹⁵² Chiva, *El triunfo del virrey*, 2012, pp. 223-224.

¹⁵³ Sosa, *El episcopado mexicano*, 1877, p. 208. Esta fecha parece haber sido la correcta, y las dudas respecto a ella surgen del libro *El triunfo del virrey* que data su llegada para el 19 de diciembre de 1803 citando la *Gazeta de México*, documento que al ser consultado se comprueba que la noticia de la llegada del arzobispo a Veracruz fue anunciada desde el 7 de enero de 1803, fecha en la que fue publicada. Consultando la gaceta del día 11 de febrero se comprueba que la fecha correcta es la referida en *El episcopado mexicano*.

visitadas se realizaron misas solemnes y *Te Deum*, además visitó las haciendas de Piedras Negras, Buenavista y Tepetates. En el Santuario de Guadalupe recibió a prelados particulares, al vicario capitular y a toda la curia eclesiástica, capellanes y canónicos. Fue convidado en la Sala Capitular por el ayuntamiento, la Real Universidad, el Real Protomedicato, entre otras importantes personas; posteriormente realizó una visita al virrey en el Palacio Real y finalizó su recorrido en el Palacio Arzobispal, lugar en el que viviría, lugar en el que fue recibido por el cabildo y la curia eclesiástica, quienes lo esperaban a la entrada.¹⁵⁴

Los festejos, para el caso de los arzobispos, se mantenían durante dos días en los que se ofrecían banquetes, refrescos y paseos, funciones teatrales, adornos e iluminación en el del palacio y casas notables.¹⁵⁵ Durante esos días se habrían de realizar los banquetes empleados en esta investigación: el primero en ser celebrado fue el de Alonso Núñez, registrado como “Recibimiento de los señores sobrinos del Ilustrísimo Señor Arzobispo y su familia”,¹⁵⁶ título con el que se puede inferir que asistiría un número reducido de personas, limitándose a los familiares del arzobispo. Aun así, los gastos registrados en la cuenta gastos fueron de 400 pesos y 2 reales.¹⁵⁷

Por otra parte, es importante anotar que fue celebrado del 2 al 6 de septiembre de 1772, según el manuscrito consultado, aunque no fue sino hasta el 12 de septiembre que el arzobispo llegó a Veracruz. Lo anterior puede tener algunas probables respuestas: 1. Es posible que la investigación, de *El Episcopado Mexicano*, consultada esté equivocada en la fecha de llegada; 2. Que la cuenta haya sido escrita tiempo después, errando en los días; 3. Que los gastos hayan sido realizados desde esos días previendo la llegada; 4. Que los familiares del arzobispo, efectivamente, hayan llegado antes que él. Cualquiera que fuese el caso, el documento muestra otra parte del recibimiento de un arzobispo pues, si bien es

¹⁵⁴ Chiva, *El triunfo del virrey*, 2012, pp. 270-271.

¹⁵⁵ *Ibid.*

¹⁵⁶ Cuenta de lo que gaste por el encargo del señor Dean de esta Santa Iglesia Metropolitana en el recibimiento de los señores sobrinos del Ilustrísimo Señor Arzobispo y su familia, en su Palacio de Tacubaya, desde miércoles 2 de septiembre hasta domingo 6 del mismo, México, 12 de septiembre de 1772, en ACCMM, Fondo Fábrica Material, vol. 3.

¹⁵⁷ *Ibid.*

cierto que para el caso de los virreyes sus familias y comitivas llegaban con ellos,¹⁵⁸ en esta ocasión queda la duda, pero se comprueba que también fueron festejados a su llegada. Cuestión que no resultaría tan inusual si se considera que hubo recibimientos en honor a obispos, militares o altos funcionarios de consulados,¹⁵⁹ por lo que cabe la posibilidad de que recibieran estas consideraciones por ser familiares del recién nombrado arzobispo de México.

En cuanto al banquete ofrecido a Francisco Xavier de Lizana es posible saber más información dado que la *Gazeta de México*, en su número 29 publicado el 11 de febrero de 1803, se publicó una descripción del recorrido y reuniones que el arzobispo había realizado desde su arribo a Veracruz, especialmente desde su llegada a la villa de Guadalupe y su entrada a la Ciudad de México. Sobre algunos detalles de este recibimiento ya se han referido con anterioridad, aun así considero importante rescatar el siguiente párrafo encontrado en la *Gazeta de México* que habla sobre el día en que el arzobispo llegó a la ciudad:

*El dicho día y el siguiente 12 [de enero] hubo esplendidos banquetes y refrescos para las personas mas distinguidas; en cuyas funciones, como en el adorno e iluminación del Palacio, llenaron los Señores Comisarios Prebendados Lic. Don. Bartolomé Sandoval y el Dr. Mro. Don Pedro Gomez de la Cortina, con suma aprobación del Público, los deseos del Illmo. Cabildo Metropolitano.*¹⁶⁰

Esto es importante pues la cuenta de gastos presentada en esta investigación corresponde justamente a esos dos días del festejo, y la importancia que tuvo se puede ver en la cuantiosa suma que se gastó en comida, adornos y reparaciones solamente para esos dos días, la suma de la data general fue de 8,123 pesos 1

¹⁵⁸ Chiva, *El triunfo del virrey*, 2012.

¹⁵⁹ *Ibid.*, p. 76.

¹⁶⁰ *Gazeta de México del viernes 11 de febrero del 1803*, México, t. 11, n. 29, <<http://hemerotecadigital.bne.es/issue.vm?id=0004550022&search=&lang=es>>. [Consultado en el 13 de noviembre 2024]

real,¹⁶¹ cantidad que no tiene comparación a los demás banquetes aquí presentados y que solamente se asemejan a lo gastado durante los recibimientos de virreyes.

2. *Convidados distinguidos, mesas distintas.*

Cinco banquetes aquí analizados dan cuenta de algunos de los momentos festivos en la Ciudad de México y sus dinámicas, aunque aún queda la cuestión de cómo es que sus invitados podrían ser considerados élites. La cuestión parece fácil de resolver si se piensa en la cotidianidad, por ejemplo, considerar que, a finales del siglo XVIII, con medio real se podía comer en la Plaza Mayor de la Ciudad de México o comprar tamales, fruta, atole y otras comidas por un tlaco o cuartilla de real.¹⁶² Este dato es presentado por Enriqueta Quiroz quien también propone contrastar la ración diaria de un reo de la cárcel de la ciudad con los 18 reales que ganaba un peón de la construcción por semana, análisis con el que deduce que durante esos siete días el trabajador podía comprar: 24 kilogramos de maíz (8 reales), 1.7 kilogramos de res (6,1 reales) y comprar con los 3 y medio reales restantes arroz, frijoles, chiles y hortalizas. Cantidades que, según la autora, fueron insuficientes para una persona y menos para una familia siguiendo los criterios de alimentación de la época.¹⁶³

Estas consideraciones dejan en claro que los banquetes anteriormente referidos no pudieron ser costeados por cualquiera, aun así también es claro que no todos fueron celebrados en las mismas condiciones ni fueron servidos a las mismas personas. Es decir, que al contrastar estos convites se puede apreciar a distintos grupos pertenecientes a la élite novohispana, en la cual es perceptible una jerarquización con relación al tipo de invitados y por los motivos de la celebración.

Banquete	Costo total del banquete¹⁶⁴
-----------------	---

¹⁶¹Cuenta de gastos que se han hecho por los prebendados..., México, 25 de agosto de 1803, en ACCMM, Fondo Fábrica Material, vol. 3, cuenta 19.

¹⁶² Quiroz, "Comer en Nueva España", 2014, p. 50.

¹⁶³ *Ibid.*, p. 51.

¹⁶⁴ Algunas de estas cifras también contabilizan los costos de otros elementos y servicios utilizados en los banquetes, aun así son buenos ejemplos de las disparidades en lo gastado.

<i>En honor a la Virgen de los Remedios (del santuario a la ciudad)</i>	153 pesos, 5 tomines y medio
<i>En honor a la Virgen de los Remedios (de la ciudad al santuario)</i>	83 pesos y 2 reales
<i>En honor a San Ildefonso</i>	316 pesos y 4 reales
<i>En honor a los sobrinos del Virrey Núñez de Haro.</i>	400 pesos 3 reales
<i>En honor a la llegada del virrey Lizana a la ciudad (11 y 12 de enero de 1803)</i>	8,132 pesos 1 real.

(Cuadro 1) Elaboración propia a partir de: Cuenta de los afectos de propios de dos tercios cumplidos en fin de agosto de 1730 que dieron los señores Don Luis Ignozencio de Soria, y Conde del Valle diputados de Mesa de ellos acuyo Cargo corrió su cobranza en dicho tiempo., México, en AHMAH, Fondo Lira, vol. 1, exp. 85, f. 74; Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5; Cuenta de lo que gaste por el encargo del señor Dean de esta Santa Iglesia Metropolitana en el recibimiento de los señores sobrinos del Ilustrísimo Señor Arzobispo y su familia, en su Palacio de Tacubaya, desde miércoles 2 de septiembre hasta domingo 6 del mismo, México, 12 de septiembre de 1772, en ACCMM, Fondo Fábrica Material, vol. 3; Cuenta de gastos que se han hecho por los prebendados..., México, 25 de agosto de 1803, en ACCMM, Fondo Fábrica Material, vol. 3, cuenta 19.

La tabla aquí presentada es una clara muestra de aquellas consideraciones, aunque cabe señalar que, en mayor o menor medida, todas las cuentas apuntan gastos de alimentos y otros como utensilios de cocina o el pago a personas por sus servicios. Tomando en cuenta la anterior consideración, es notable lo oneroso que resultaba celebrar estos banquetes, remarcando su distancia con relación a la comida cotidiana pero también mostrando diferencias dentro de los diversos grupos de la élite. La disparidad encontrada en las cuentas de gastos refuerza lo expresado con anterioridad. Se entiende que dentro de las élites novohispanas también existían jerarquías y con relación a sus privilegios estas gozaban de banquetes más o menos dispendiosos sin dejar de ser por ello expresiones de lujo que no estaban al alcance de la mayoría.

Los eventos públicos eran momentos idóneos para utilizar la ritualidad a favor o en contra, para afirmar o detentar el poder de uno u otro. Dentro de la gran cantidad de elementos y rituales que se empleaban para esos fines se encuentra la “geometría de la autoridad”, en la que el virrey se convertía en el punto central de

cualquier evento al que asistía –esto por su calidad como representante directo del rey–, mientras que los puestos que ocupaban los demás con relación a este personaje habría de tener significados muy claros. Por lo tanto, aquellos que se encontraban a su derecha tenían la consideración de “preeminencia o deferencia”, mientras que a su izquierda se marcaba inferioridad; además, rangos y privilegios se mostraban en relación con la distancia y lejanía que se mantenía con el regente.¹⁶⁵

Dada la relevancia de aquella retórica se puede inferir que de igual manera esa supuesta “geométrica” era replicada en los banquetes pues, aun cuando no se cuenta con fuentes para la época, se sabe que la organización en estos momentos respondía a una larga tradición de la que, por lo menos, hay registro desde la época medieval.¹⁶⁶

Una forma de acercarse a la posible organización es observando quiénes fueron invitados a los banquetes y su organización en listas de invitados; cabe mencionar que para los casos analizados en este trabajo no ha sido posible localizar un documento parecido salvo algunas breves notas. Situación contraria es la presentada por Matilde Souto quien recuperó la *Lista de las personas que convida el real Tribunal del Consulado de México para los recibimientos que hace en el pueblo de San Cristóbal Ecatepec a los Excelentísimos Señores Virreyes (1787)*.¹⁶⁷ Ese documento es interesante de observar pues –como se mostró en el apartado de los recibimientos arzobispales– corresponde al único encuentro entre el nuevo virrey y el que dejaba de serlo; en esa ocasión fue durante el recibimiento de Alonso Núñez de Haro y Peralta y su lista, que mantiene el orden del documento original, es la siguiente:

***El Ilustrísimo Señor arzobispo y su secretario de Cámara
Señores Oidores y Alcaldes de Corte y Fiscales de la Real Hacienda, Civil y
Crimen***

¹⁶⁵ *Ibid.*, p. 616.

¹⁶⁶ Un estudio sobre esto se encuentra en: Duby, *et al.*, “Cuadros”, 2001, pp. 55-318. También en: Riera, “Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la Baja Edad Media”, 2013, pp. 65-100.

¹⁶⁷ Souto, “Sobre los festines”, 2007, p. 133.



Deán, Cabildo Eclesiástico y Cura del Sagrario
Señores Inquisidores
Contadores Mayores del Real Tribunal de Cuentas, así de ejercicio como honorarios
Señores Secretarios del Virreinato y Gobernador y Asesor General del mismo virreinato
Oficiales de esta Caja
Superintendente, Contador y Tesorero de la Real Aduana
Director General de Alcabalas Foráneas
Superintendente de la Real Casa de Moneda
Señores Directores de la Real Renta de Tabaco
Contador de Tributos
Teniente de Corregidor, Alcaldes Ordinarios y Regidores propietarios y honorarios
Contador Capellán y Escribano Mayor de esta Nuestra Catedral
Rector de la Real Universidad
Real Tribunal de Minería
Caballeros Militares
Coronel Conde de Santiago
Brigadier D. Juan de Cambiasu
Coronel Pedro Garibay
Coronel Rafael Basco
Capitán de Alabarderos
Teniente Coronel Graduado Marqués de Burgo
Coronel D. Francisco Rocha
Coronel D. Juan Casimiro de Osta
Coronel D. Melchor Vidal de Lorca
Marqués de Cruillas
Conde de la Presa de Xalpa
Sargento Mayor del regimiento de Comercio
Títulos de Castilla y otros sujetos particulares

Conde de Xala

Marqués de San Miguel Aguayo

Mariscal de Castilla

Conde de Medina y Torres

Conde de San Pedro del Álamo

Marqués del Apartado y hermanos

Juan Bautista Fagoaga

Marqués de Uluapa

Conde del Valle

Marqués de la Colina

Gobernador del Estado Barón de la Santa Cruz

Melchor de Paramás y los hermanos de la Señora su mujer

Manuel de la Borda

Los matriculados del comercio, que son 126 personas, poco más o menos

Son en total 250 personas, poco mas o menos.

(Cuadro 2) Sacado de: Souto, Matilde, "Sobre los festines y el hambre en Nueva España" en Gonzalbo, Aizpuru, Pilar, y Verónica Zárate Toscano (coords.) *Gozos y sufrimientos en la historia de México*, México, Colmex/Instituto Mora, 2007 pp. 133-134.

El extenso recuento de invitados pudo ser similar al convocado durante su recibimiento como arzobispo, pues se debe recordar que su llegada a Nueva España fue con esa investidura. Aún cuando este es un caso específico cabe la posibilidad de que estos invitados hayan sido los mismos en muchos casos, esto tomando en cuenta que el acomodo jerarquizado respondía a los títulos y cargos de los asistentes, que les concedían ciertos privilegios.¹⁶⁸

La organización de los banquetes, a los que asistía una figura tan importante en la sociedad novohispana, parece más o menos fácil de imaginar tomando en cuenta la consideración anterior; pero en los casos del colegio o el traslado de la virgen de los Remedios, aquel orden parece más difuso. A pesar de lo anterior se pueden entrever formas de organización similar, como en el caso del banquete en

¹⁶⁸ Sobre el privilegio como situación jurídica está el libro: Rojas, *Cuerpo político y pluralidad de derechos*, 2007.

honor a San Ildefonso en el que los invitados más importantes, en este caso el rector y *visse rector*, recibían una cantidad mayor de “cajetas” y “juguetes”.¹⁶⁹ Mientras que en los convites celebrados durante los traslados de la virgen de los Remedios esto se complica pues sólo se apunta que el banquete: “[...] se dio a los señores capitulares a [ilegible] del cabildo eclesiástico como del secular...”.¹⁷⁰ Breve mención que permite suponer que la lógica de organización fue similar a los casos anteriores, una en la que los invitados más importantes –es decir, aquellos con los títulos o nombramientos más importantes– ocuparon los lugares más importantes.

Poniendo en perspectiva todo lo anterior, este capítulo es un acercamiento distinto a la comida festiva, uno en el que, tanto invitados como motivos, jugaron un rol determinante en la organización de los festejos y por extensión en los banquetes. Se entiende que los convites aquí estudiados fueron celebrados en condiciones específicas, y seguramente similares a muchos otros, en las que se mantuvo un ambiente festivo –aunque no por ello despreocupado– y en el que los detalles importaban. Además, como se puede suponer, los banquetes fueron celebrados en torno a momentos en los que se hacía partícipe a grandes grupos de personas – como en el caso de la fiesta de San Ildefonso– o eran claramente populares –como las entradas de virreyes o los traslados de imágenes religiosas–; la situación anterior permite considerarles banquetes públicos, en contraposición a los que fueron celebrados con un número reducido de participantes y con otras intenciones como festejos familiares, obtenciones de títulos o debido a la entrada a algún convento – como lo anotaba Nuria Salazar y sobre lo que se ha referido con anterioridad–. Cuestión por lo que, en lo sucesivo, los sujetos de estudio en esta investigación serán considerados de aquella manera.

En este análisis, también se confirma la consideración inicial que propone pensar a una élite heterogénea, cuestión que se hacía patente en sus banquetes, y que en esos momentos se perseguían objetivos más profundos que saciar una

¹⁶⁹ Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5.

¹⁷⁰ Quenta de los afectos de propios de dos tercios cumplidos en fin de agosto de 1730 que dieron los señores Don Luis Ignozencio de Soria, y Conde del Valle diputados de Mesa de ellos acuyo Cargo corrió su cobranza en dicho tiempo, México, en AHMAH, Fondo Lira, vol. 1, exp. 85, f.74

necesidad fisiológica. Teniendo en mente las motivaciones y funciones sociales de estos eventos, surgen interrogantes respecto cómo fue que se materializaron esas distinciones y cuáles ideas influyeron en su elaboración.



Capítulo 2. Mesa franca y espléndida. Escenografía de un banquete

La importancia que la corte ilustrada novohispana les confería a los banquetes no fue menor, como se comprobó en el capítulo anterior, por lo que es fácil imaginar que los preparativos también fueran tratados con suma atención. Por eso mismo, es necesario observar a estas celebraciones como si fueran obras teatrales, pues si bien es cierto que los objetivos eran distintos también se puede considerar que existía una suerte de teatralidad, partiendo de la concepción que considera al teatro como la conjunción de un escenario, un actor y una sala desde la que se encuentran los espectadores.¹⁷¹ Todos esos elementos se encontraban presentes en los banquetes novohispanos, pues eran las élites las que fungían como actores, entre ellos para demostrar su poder, también contaban con escenarios elegidos y contruidos que en algunas ocasiones fueron descritos a través de las curiosas publicaciones como las de Ignacio Carrillo y Pérez mostrado más adelante.¹⁷²

Siendo más específico y tomando de referente al lenguaje técnico del teatro, se podría considerar a estos banquetes como un *Performance* en tanto que conjunta diversas expresiones artísticas, son eventos efímeros e inacabados y los “actores” pretenden interpretar un papel.¹⁷³ Se puede cuestionar la validez de este concepto tan actual para entender una expresión del siglo XVIII novohispano, pero se debe considerar que en aquellos banquetes ciertamente se conjugaban distintos artes, como en los adornos, vajillas y ramilletes; la efimeridad residía en el innegable fin del festejo y lo inacabado tenía que ver con el constante ciclo que implicaban los recibimientos o despedidas, de virreyes, arzobispos y vírgenes, de la misma forma que el festejo anual de San Ildefonso, como de otros santos; por último, las élites o

¹⁷¹ Pavis, “Teatralidad”, 1998, pp. 434-435. El autor apunta que durante el siglo XVII-XVIII “escenario” y “teatro” fueron sinónimos. En el Diccionario de Autoridades se encuentra la definición de “escena” similar a los conceptos anteriores, Banquete”, *Diccionario de Autoridades 1726-1739* [Consultado en: <https://apps2.rae.es/DA.html>, el 13 de noviembre del 2024.]

¹⁷² Otras descripciones también se encuentran referenciadas en el capítulo 1.

¹⁷³ Pavis, “Performance”, 1998, p. 333. Aunque para Patrice Pavis el *performance* carece de intención en significar algo, existen estudios como el de Diana Taylor donde se ofrecen otras perspectivas más complejas en la definición de este término, el cual también es repensando con base en su capacidad de desdibujar lo cotidiano y los actos artísticos, para entender mejor esto vease: Taylor, *Estudios avanzados de performance*, México, FCE, 2011.

“actores” se mostraban como ellas mismas en un despliegue de expresiones en el que sólo querían mostrarse como parte de un grupo social específico.

La reflexión anterior tiene sentido si se considera que el objetivo de este apartado reside en observar el *espacio escénico* de los banquetes, en el que fue fundamental la construcción de una *escenografía*, la cual facilitaba la convivencia y expresión de las élites.¹⁷⁴ Esto con el fin de descubrir la importancia del entorno, así como analizar los espacios elegidos y los que fueron construidos expresamente para esas celebraciones, además de describir los elementos utilizados en la presentación de platillos desde ornamentos, las vajillas y cubertería hasta los modos de mesa, formas de presentación y organización del servicio.

1. Escenografía de un banquete.

Tal y como si fuera una obra de teatro o un *performance*, la duración de los convites era calculada, o al menos estimada, en concordancia con su importancia. Aunque a lo largo de la investigación se han dado algunos datos respecto al tiempo, aquí vale la pena adentrarse en ello, pues en algunas de las investigaciones anteriormente mencionadas parecen haber ciertas inconsistencias. Aquellos problemas residen en la poca claridad con la que se entiende la duración de los convites, pues se han distinguido por lo menos dos: una que tiene que ver con la celebración en su totalidad y la segunda que se relaciona con el momento durante el cual fueron servidos y consumidos ciertos alimentos.

Para el caso de la totalidad de ciertos festejos se encuentra que la duración de las entradas de virreyes y arzobispos, desde su llegada a la Ciudad de México, transcurrían tres y dos días respectivamente.¹⁷⁵ Por otra parte, festejos como el del Convento de Jesús María, que era ofrecido a personas distinguidas, también duraban tres días;¹⁷⁶ mientras que el recibimiento de la virgen de los Remedios duraba nueve días en los que la imagen permanecía en la ciudad.¹⁷⁷ Estos periodos suponen la duración total de las fiestas, lo que quiere decir que los banquetes –

¹⁷⁴ Para ampliar el concepto de “espacio escénico” revisar: Pavis, “Espacio escénico”, 1998, pp. 171-173; para “escenografía” revisar: Pavis, “Escenografía”, 1998, pp. 164-167.

¹⁷⁵ Chiva, *El triunfo del virrey*, 2012, p. 106 y p. 271.

¹⁷⁶ Salazar, “Ingredientes para la cocina”, 2014, p. 90.

¹⁷⁷ Carrillo y Perez, *Lo máximo en lo mínimo*, 1808, p.113

celebrados a lo largo de esos días– tenían permanencias distintas, de tal forma que encontrar una posible duración permitirá entender con mayor claridad tanto las dinámicas como algunos elementos que estuvieron presentes.

Es con el *Libro de gasto desde Henero de 1779*, del cual se estudia la fiesta en honor a San Ildefonso, que se puede ofrecer una visión más clara de la duración de cada comida y de un día en función de las comidas realizadas. Para obtener esa información se analizaron los gastos del día correspondiente a la fiesta ya mencionada y se dividieron en tres momentos del día durante los cuales fueron consumidos, esto se puede saber debido a que el documento es claro en apuntar, en la mayoría de los casos, cuando se iba a servir cada producto.

Antes de revisar la tabla que clarifica lo antes mencionado, se sabe que fue desde un día antes que se regalaron cajetas a la comunidad, momento que podría significar el comienzo de los festejos que serían llevados a cabo. Durante aquel día, como se explicó en el primer capítulo, el servicio religioso sería en honor al santo celebrado y los alimentos serían especialmente abundantes si se considera lo dicho en el primer gasto registrado: “Pan para comida, cena y merienda 200 tortas”.¹⁷⁸

Dejando de lado la gran cantidad que supone el dato señalado, la información muestra los momentos del día cuando se habrían de consumir estos alimentos y, aceptando que el pan era un alimento presente en todas las comidas, podría considerarse que estos fueron todos los momentos –durante ese día– en los que los convidados se sentaron a la mesa.

Comida	Merienda ¹⁷⁹	Cena
<ul style="list-style-type: none"> • Pan. • Pan para sopa. • Principio de pescado robalo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pan. • Conserva (al medio día). 	<ul style="list-style-type: none"> • Pan. • Frijoles

¹⁷⁸ Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5.

¹⁷⁹ Según la definición que da el Diccionario de Autoridades: “En riguroso sentido, significaba la comida que se hacía al medio día en corta cantidad, esperando comer de propósito a la cena; pero oy regularmente se toma por la comida que se hace por la tarde antes de la cena.” “Merienda”, *Diccionario de Autoridades 1726-1739*, <<https://webfzl.rae.es/DA.html>>. [Consultado el 13 de noviembre del 2024.]



<p>(2@ a 28 raciones)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principio de ave pipilas con chicharos y fruta. (15 raciones a 3 ½... 6p 4 ½ r) • Principio de carne de puerco con chile y tomates. (3p) • Principio de ternera con chile y vinagre para adobar. (1p 2r) • Principio de ensalada de coliflor con aceite, vinagre, chiles y aceitunas. (1p. 3r) • Bacalao con chile. • Pastelitos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Postre de manjar blanco. (51p 3 ½ r) • Hojuelas y buñuelos. • Fruta (al medio día)(1p). • Chilaquiles con carne de puerco y chorizos. (A la tarde) 	<ul style="list-style-type: none"> • Clemole que contenía chile y tomate. • Panochas.
--	---	---

(Cuadro 1) Elaboración propia a partir de: Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5.

Sobre esta tabla también es importante aclarar que para el acomodo de los alimentos fueron consideradas las referencias escritas que los localizaban en algún momento del día y para los casos en los que esto no se hace explicito se mantuvo el orden de la cuenta, distinguiéndoles de un momento del día a otro únicamente

por los otros elementos que si lo explicitan.¹⁸⁰ Teniendo en cuenta esto, se puede observar que fue durante la “comida” cuando más elementos fueron servidos, mientras que los elementos que conforman la merienda son en su mayoría a dulces y preparaciones azucaradas.

Con el caso anterior se pueden observar varias cosas: 1. El momento del día en el que parece aumentar el consumo de alimentos es durante la “comida”, mientras que a medida que pasa el tiempo esto descende; 2. La duración del banquete, entendido como aquel momento en que la comida era más abundante, parece limitado y precedido por la merienda cuando son ofrecidos los productos más dulces. Por lo tanto, con esto en mente, se tiene una idea de cuál fue la duración de los banquetes y cómo esto habría de tener repercusiones en los otros elementos.

1.1 Entornos.

Pensando que los banquetes eran importantes celebraciones donde existía una necesidad de impresionar sensorialmente a los invitados, se puede suponer que, además de todo aquello que pueda parecer directamente relacionado con la comida, también el entorno en que se llevaban a cabo era igual de importante. En el caso del recibimiento de Alonso Núñez de Haro fueron el Palacio Arzobispal y el de Tacubaya los lugares donde se ofrecieron algunos convites; en el de Francisco Xavier de Lizana sólo se hace referencia al Palacio Arzobispal. Aunque los gastos registrados hablen poco de ambos espacios, también sería un error aseverar que fueron los únicos lugares en los que fueron llevadas a cabo este tipo de celebraciones, pero el hecho de su simple enunciación habla de la importancia de ambos recintos.

El Palacio Arzobispal, por un lado, era la edificación más importante de la Iglesia en la Nueva España desde su construcción durante la primera mitad del siglo XVI, además se sabe que Alonso Núñez lo mandó a remodelar y expandir durante

¹⁸⁰ También hay otros elementos dentro de la cuenta que no fueron rescatados debido a que se repiten en todos los días, por lo que son considerados de consumo habitual, por ejemplo: carne, garbanzo, jamón, verdura, entre otros.

la segunda mitad del siglo XVIII.¹⁸¹ El edificio cumplía la función de albergar algunas oficinas encargadas de los negocios y de la cárcel del arzobispado, además Manuel Rivera aclara en su libro *México pintoresco* que hasta 1859 habitaban 32 prelados.¹⁸² A pesar de esto poco se sabe de la función que tenía cada una de las habitaciones del recinto, pero puede inferirse que alguna de ellas funcionó como comedor en tanto era un lugar habitado por funcionarios eclesiásticos.

Por otra parte, tampoco es posible saber con certeza donde se celebraron los convites ofrecidos en el Palacio arzobispal de Tacubaya, mandado a construir en 1740 por el arzobispo y virrey Juan Antonio de Vizarron y Eguiarreta.¹⁸³ Para los otros dos casos, celebrados en el santuario a la virgen de los Remedios o los del colegio que fueron en honor a San Ildefonso, tampoco se encuentra ninguna información que refiera a algún lugar en concreto. Sobre esta carencia de información se puede suponer que fueron llevados a cabo en alguna sala al interior del edificio o en las áreas comunes como los jardines, aunque se debe recordar que en los conventos existía el refectorio que era un espacio dedicado únicamente para consumir los alimentos en comunidad.

También es posible que algunas comidas, quizá las más importantes, hayan sido celebradas en jardines o patios de los recintos. Lo anterior debido al aumento en el número de participantes en aquellos eventos, pues no sólo estarían los convidados, sino también meseros, músicos u otras personas dedicadas al entretenimiento, los cuales excederían los límites espaciales de los espacios intramuros.

Considerar el uso de los jardines como lugares donde llevar a cabo los banquetes tiene sustento si se piensa que estos espacios como lugares de esparcimiento habrían de tener un auge en gran parte de Europa desde el siglo XVI, tendencia que se replicaría en Nueva España.¹⁸⁴ Tacubaya, lugar donde fue recibido Alonso Núñez, era uno de los sitios más valorados por sus jardines y por esto mismo

¹⁸¹ Rivera, “México pintoresco artístico”, 1957, pp. 182-184.

¹⁸² *Ibid.*

¹⁸³ *Ibid.*, p. 375.

¹⁸⁴ Sonsoles, “El jardín barroco español”, 2001, p. 1312.



fue concebido como lugar de descanso.¹⁸⁵ Con esto se puede suponer que la elección del lugar, además de ser circunstancial en algunos casos, sería pensada y escogida con base en pretensiones estéticas, de tal forma que no resulta difícil pensar en que la naturaleza haya sido un elemento digno de destacar durante algún festejo como el recibimiento de arzobispos.

Imaginar los entornos donde fueron celebrados los banquetes con base, únicamente, en los espacios físicos que ocuparon es imposible y de esa manera se pierde la apreciación de lo que se ha referido con anterioridad como “ambiente festivo”. Lo cierto es que, al menos durante los recibimientos de virreyes, arzobispos y de la virgen, las carreteras y edificios eran mandados a “aderezar” y reparar con el fin de agradar a los festejados,¹⁸⁶ pero esto sería la fase inicial de todo el entorno que se habría de fabricar.

Para muestra de aquello se tomará de ejemplo el recibimiento de la virgen de los Remedios que, como se dijo en el capítulo anterior, habría de sumergir a toda la ciudad en una fiesta popular, comenzando con la “mesa franca y esplendida” que en ocasiones se ofrecía a los integrantes de la procesión que se encargaba de llevar a la imagen.¹⁸⁷ Esto es importante pues, aunque los banquetes que aquí se analizan fueron ofrecidos a grupos limitados, considerados como élites, en cuanto al ambiente se refiere este fue el mismo que el vivido en las calles; esto considerando a estas celebraciones como momentos en los que las distinciones estamentales se volvían más difusas.¹⁸⁸ De tal forma que esas élites habrían sido influenciadas por el estado festivo de las masas, aunque no fueran partícipes de todos los eventos como bailes o paseos masivos.

Siguiendo con el caso de la virgen, también se sabe que a su entrada a la ciudad era recibida por los indios que, con sahumeros, lluvias de flores deshojadas, ruedas, cohetes y música acompañaban la imagen hasta la Santa Veracruz, iglesia a la que llegaba;¹⁸⁹ además cada grupo religioso salía a las calles a recibirle con

¹⁸⁵ *Ibid.*

¹⁸⁶ Carrillo y Perez, *Lo máximo de lo mínimo*, 1808, p. 104.

¹⁸⁷ *Ibid.*, p. 105.

¹⁸⁸ Viqueira, “La Ilustración y las fiestas”, 1985, p. 9.

¹⁸⁹ Carrillo y Perez, *Lo máximo de lo mínimo*, 1808, p. 105.

velas en la mano.¹⁹⁰ Estos apuntes, que pertenecen a la detallada descripción de Ignacio Carrillo y Perez, dejan entrever algunos de los elementos que estarían presentes en muchas celebraciones, como por ejemplo lo siguiente:

No fue inferior a la iluminación el adorno de las calles, especialmente aquella por donde transitó la procesión. Veíanse cubiertas en su pavimento de un artificial turquesado tapete, tan reunidas las menudas partes de que le formaban olorosas yerbas y flores, que parecía de una pieza, cuya abundancia y variedad sólo en México pudo tributarla a la reyna de ellas, pues aun en la fuerza del invierno produce tantas, que se puede decir sin hipérbole que México aun en solo Ixtacalco posee la Cornucopia de Amaltea, teniendo tanto que admirar la vista, en la muchedumbre y matizada variedad de colores, como deleitarse el olfato en sus fragancias.¹⁹¹

El extracto anterior es interesante dada la visión que refleja de las flores como elemento distintivo de este territorio y comúnmente usadas por los indios quienes también las empleaban para construir arcos triunfales y *mundos*.¹⁹² Estos últimos son otros elementos interesantes de rescatar, descritos como “maquinas” o “juguetillos” los *mundos* eran esferas que representaban al globo terráqueo y, mediante cuerdas sostenidas de extremo a extremo se alzaban sobre la multitud. Estas especies de granadas contenían flores, obleas, panes de oro y plata, aves, los cuales caían sobre las personas al ser abiertas justo en el mismo momento que la virgen pasaba debajo de ellas.¹⁹³

Por otra parte, se encontraban los fuegos artificiales, elementos que tenían un papel importante durante las celebraciones, no es raro encontrar referencias en las crónicas de recibimientos de la virgen de los Remedios y de los arzobispos, esto por la admiración que causaban pues aún en el siglo XVIII desde el pensamiento

¹⁹⁰ *Ibid.*, p. 106.

¹⁹¹ *Ibid.*, p. 109.

¹⁹² *Ibid.*, p. 110.

¹⁹³ *Ibid.*, p. 111.

científico e ilustrado no había podido concebirse una forma de estudiarlo por sus cualidades.¹⁹⁴

Todos estos “efectos especiales”¹⁹⁵ conformarían los entornos en los cuales serían celebrados los banquetes, y aunque aún existen más por nombrar, estos habrían de ser los que conformarían un ambiente festivo, pero también de lujo y derroche que se hacían presentes con cada uno de estos elementos.

1.2 Escenario

A la elección de los lugares donde se celebrarían los banquetes, de su limpieza, mantenimiento o mejora,¹⁹⁶ también se le agregaba la construcción de una serie de adornos con el fin de impresionar a los convidados. Por eso mismo, es común encontrar en las cuentas de gastos pagos con estos fines. Se conoce la existencia de estos adornos gracias a algunos documentos que los refieren, pero es poca la información con la que se cuenta pues muchos de ellos eran desechados; por ejemplo, los arcos triunfales, en su mayoría fabricados con madera con el fin de ovacionar a virreyes y arzobispos mediante una compleja simbología que hablaba sobre el ilustre personaje.¹⁹⁷

Aquella producción efímera sería fundamental durante las celebraciones, al igual que en los banquetes, siendo símbolos de lujo y avatares de distinción social. Esto es apreciable desde el momento en que eran movidas, de un recinto a otros, las tablas que habrían de servir como mesas para los banquetes; por ejemplo, fueron registrados pagos por “conducir cinco mesas grandes desde Tacubaya”¹⁹⁸ y por reparar “sillas que se maltrataron”.¹⁹⁹

Por otra parte, los adornos eran parte esencial de los banquetes al cumplir fines similares a los anteriormente referidos, pues mediante estos elementos se

¹⁹⁴ Vázquez, “El fuego y el arte”, 2017, pp. 50-51.

¹⁹⁵ Alberro, “Los efectos especiales”, 2009.

¹⁹⁶ En el caso del recibimiento de los arzobispos es común encontrar gastos por arreglos y mejoras a los lugares.

¹⁹⁷ Chiva, “Arcos efímeros mexicanos”, 2012, pp. 193-212.

¹⁹⁸ “Cuenta de los gastos que se han hecho por los prebendados Lizdo D. Bartolome Joaquin de Sandobal...”, ACCMM, fondo Fábrica Material, vol. 3, S/F.

¹⁹⁹ *Ibid.*

intentaba impresionar a los invitados. Algunos ejemplos de esto se pueden encontrar en las cuentas de gasto del recibimiento de Francisco Lizana, en las cuales los adornos superan en cantidad a los de otros convites debido la importancia del evento, como la siguiente tabla lo demuestra:

Recibimiento de Francisco Xavier de Lizana en los días 11 y 12 de enero de 1803.

• Bateas ^{*200}	• Papel azulado
• Banderas de raso	“olandés”
• Botellas de Cristal	• Papel entero
• Cajitas selladas	• Papel de color
• Canastas para flores	• Papel nácar
	• Ropa de mesa
• Faroles de cristal	• Trastos de barro
• Listón	• Velas
• Clavos	• Jarros

(Cuadro 2) Elaboración propia a partir de: Cuenta de lo que gaste por el encargo del señor Dean de esta Santa Iglesia Metropolitana en el recibimiento de los señores sobrinos del Ilustrísimo Señor Arzobispo y su familia, en su Palacio de Tacubaya, desde miércoles 2 de septiembre hasta domingo 6 del mismo, México, 12 de septiembre de 1772, en ACCMM, Fondo Fábrica Material, vol. 3.

En este listado de algunos elementos comprados se puede apreciar la cantidad de elementos ornamentales que se encontraban presente, los papeles de colores parecen haber sido muy importantes pues se compra una gran variedad. Por otra parte, los objetos de cristal también parece que eran importantes pues se registran faroles, botellas o “frasquitos”, este último caso se encuentra registrado en los gastos en el banquete de 1772.

Otro producto importante fueron las velas, empleadas para iluminar la oscuridad que eventualmente alcanzaría a los convidados y les impediría disfrutar

²⁰⁰ Según el Diccionario de autoridades: “Un género de bandéja ò azafáte de diferentes hechuras y tamaños [...]”. S/A, “Batea”, *Diccionario de Autoridades 1726-1739* [Consultado en: <http://web.frl.es/DA.html>, el 23 de septiembre del 2019.]



la fiesta, pues tal y como lo afirma Alicia Bazarte, estos eventos se prolongaban hasta la noche.²⁰¹ Aquella preocupación también alcanzaría a la comida, evidenciándose con la compra de “Velas, tablas, clavos y estructuras para el armazón de la repostería”, dejando registro del interés por iluminar también estos elementos.

1.3 Adornos

Se sabe, entonces, que la mesa en varias ocasiones también fue construida para cubrir las necesidades de cualquier evento y que la “ropa de mesa” era esencial y símbolo de distinción, llegando a poner hasta tres manteles. Seguido de esto, otros elementos presentes en las mesas de las élites, como señala María Samper, eran los contenedores de pimienta, sal y azúcar, además del “taller”, una bandeja plana utilizada como base para la vajilla y cubertería funcionando también como protector de la mantelería. Por otra parte, se tenía la “nave” que era una pieza de orfebrería que señalaba el lugar más importante y en la que se ponía una servilleta y especias. Otro elemento que distinguía al convidado más importante era el pan, cubierto con una servilleta de forma ceremonial, costumbre que formaba parte de una tradición descrita desde el siglo XVII y sobre la que Samper señala que el mismo ritual sucedía para la copa.²⁰²

La ornamentación también se hacía presente en la mesa a través de un complejo despliegue de adornos fabricados con diversos materiales y en las cuentas de gastos se registraron elementos como un “armazón de repostería”, lo que permite suponer que habría una o varias figuras prefabricadas sobre las cuales se dispondrían dulces y otros comestibles. Este elemento posiblemente sería un “ramillete o Deser” el cual según el *Diccionario de Autoridades*, dice: “se llama metaphoricamente a una especie de piña artificial de dulces, o de varias frutas, que se sirven en las mesas y en los agasajos”.²⁰³ Este elemento también es mencionado

²⁰¹ Bazarte, *Un acercamiento a la cocina*, 2006, p. 87.

²⁰² Samper, “Entorno a la mesa”, 2017, pp. 373-374.

²⁰³ “Ramillete”, *Diccionario de Autoridades 1726-1739* [Consultado en: <http://web.frl.es/DA.html>, el 13 de noviembre del 2024.]

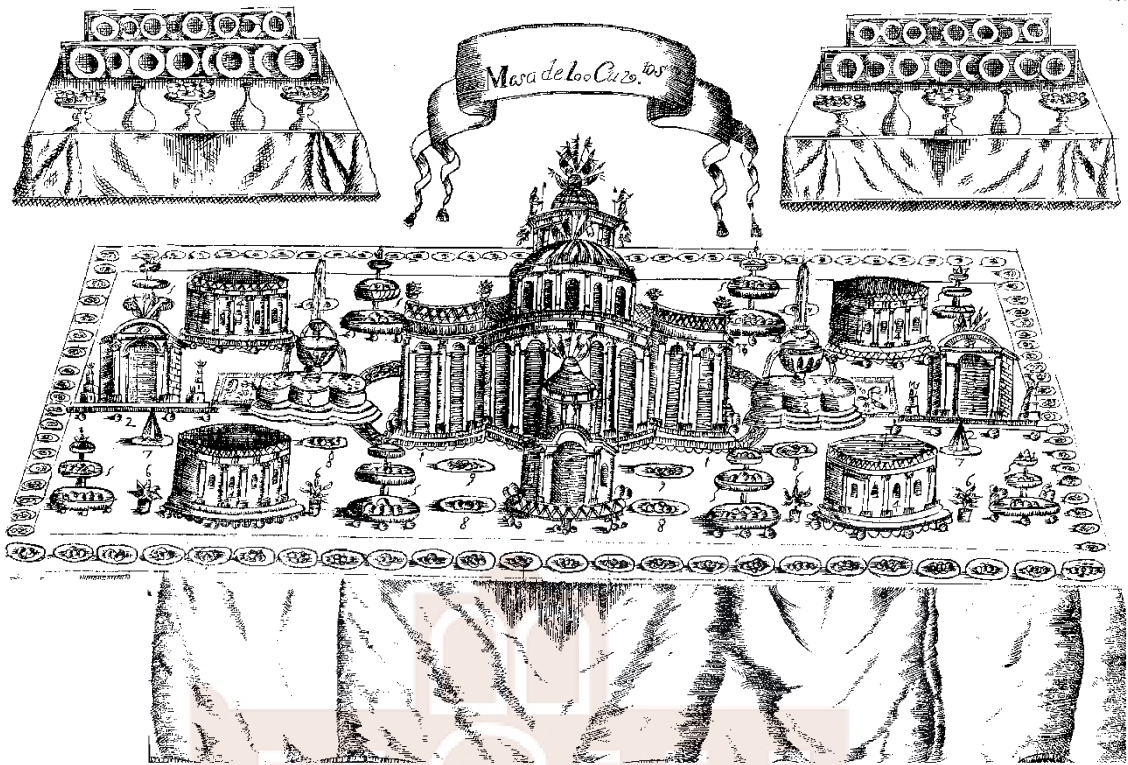
en las cuentas de gastos de los recibimientos arzobispales aclarándose que en una de las ocasiones “sirvió los dos días de el Banquete en Comidas y refrescos”.²⁰⁴

En un intento por saber cómo fue que vio un “deser” se encuentra en primera instancia la propuesta que hace Bazarte, quien expone que durante el recibimiento de Alonso Núñez de Haro fue presentada una réplica en alfeñique de la Catedral Metropolitana junto con diez ángeles de jamoncillo y otras figuras;²⁰⁵ la conjetura anterior, aunque interesante, no es respaldada con algún documento que lo explicita. A pesar de lo anterior, revisando el libro del *Arte de repostería*, parece que la idea del *ramillete* mantenía una estrecha relación con la representación de elementos arquitectónicos –por lo que Bazarte no está equivocada en sus suposiciones– además de contar alguna historia mediante la construcción de la “arquitectura material” y de su adorno con “papel cortado de varios colores, flores artificiales, o naturales, figuras de azucar, u caramelo [...]”.²⁰⁶ Este elemento ocupaba la centralidad de la mesa en la que se sentarían los convidados como se puede ver en las ilustraciones del *Arte de repostería*.

²⁰⁴ *Ibid.*

²⁰⁵ Bazarte, *Un acercamiento a la cocina*, 2006, p. 99.

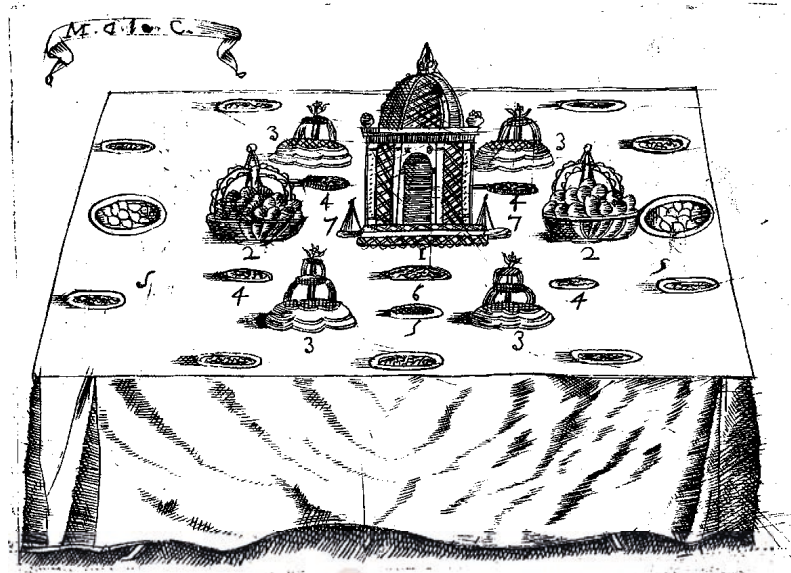
²⁰⁶ Mata, *Arte de la repostería*, 1747, p. 189.



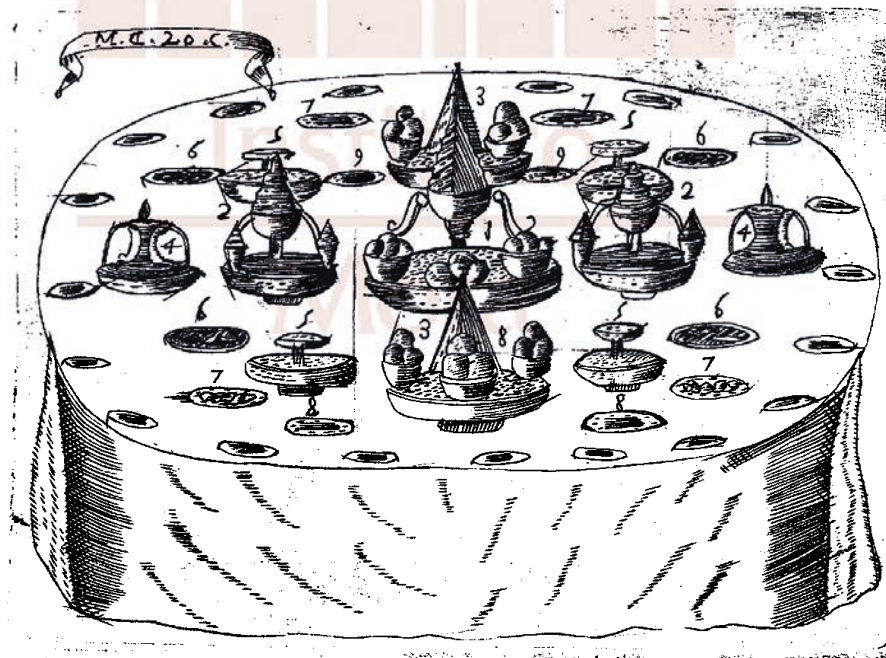
(Ilustración 1) Mesa de 100 cubiertos, Mata, *Arte de la repostería*, 1747, p. 206. Digitalizado.

La recreación de una *Mesa de 100 cubiertos* (véase ilustración 1) ofrece un claro ejemplo de estos elementos decorativos, en la descripción hecha por el cocinero se propone añadir figuras de personas y rellenar las dos fuentes con agua o vino, además de agregar: flores, dulces, pirámides de naranjas y limones, compotas, helados y más platos con vizcochos y frutas verdes.²⁰⁷ Este es un ejemplo de lo que podrían haber sido los “deser” ofrecidos en los banquetes para el recibimiento de arzobispos o virreyes, pero debe aceptarse que en casos como la fiesta en honor a la virgen de los Remedios o a San Ildefonso este elemento podría haberse parecido más a la “piña”, descrita en el *Diccionario de Autoridades*, o a los ejemplos de las mesas para diez, veinte o treinta cubiertos (véase ilustraciones 2, 3 y 4).

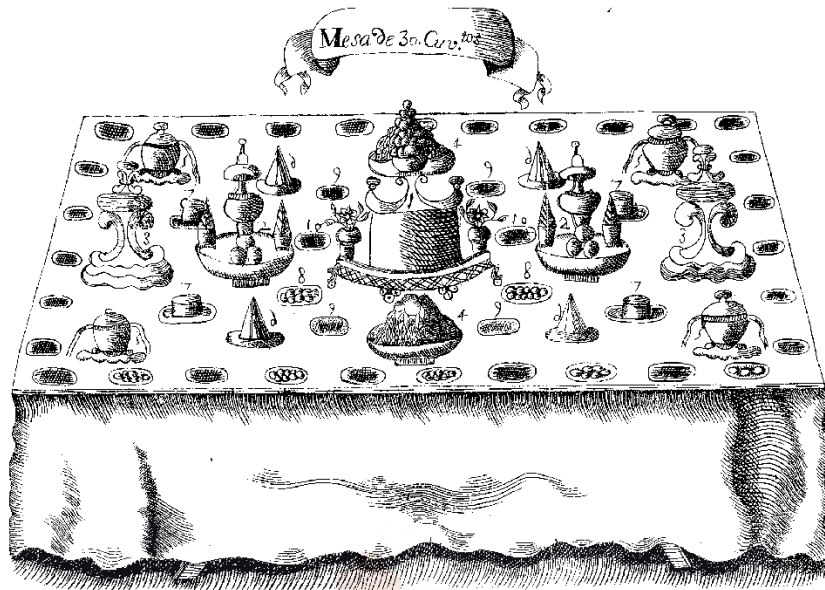
²⁰⁷ *Ibid.*, p. 196.



(Ilustración 2) Mesa de 10 cubiertos, Mata, *Arte de la repostería*, 1747, p. 197. Digitalizado.



(Ilustración 3) Mesa de 20 cubiertos, Mata, *Arte de la repostería*, 1747, p. 198. Digitalizado.



(Ilustración 4) Mesa de 30 cubiertos, Mata, *Arte de la repostería*, 1747, p. 199. Digitalizado

Los materiales con los que habrían de construirse estas ornamentaciones serían, en su mayoría, productos comestibles, papel de varios colores, flores artificiales o naturales, entre otros elementos.²⁰⁸ Estos habrían de ser contruidos para el evento a celebrar, por eso al igual que los arcos triunfales se les puede considerar como arte efímero, también se sabe que algunos fueron pensados para elogiar al invitado principal. Fue así como la mesa estaba dispuesta para recibir a los convidados.

1.4 Vajilla, cubertería y modos de mesa.

La loza o vajilla, herramienta esencial para cualquier comida, además de su función práctica también era un elemento demostrador de lujo, pero su presencia al igual que la de los cubiertos habría de ser uno de los distintivos del refinamiento europeo. Estos elementos en las mesas cortesanas no se verían plenamente incorporados sino hasta el siglo XVIII pues, como lo señala Fernand Braudel en su libro *Las*

²⁰⁸ *Ibid.*, pp. 188-189.

estructuras de lo cotidiano, antes de eso el uso de cuchara y cuchillo sólo era posible si el convidado los llevaba al banquete, y en el caso del tenedor su uso comenzó a popularizarse en Venecia, pero no se generalizaría su uso hasta 1750. Esto es interesante pues para Braudel el refinamiento de la mesa en Europa sucede de forma tardía, en comparación con oriente donde naciones como China tenían complejos rituales a la hora de comer, y fue a partir de los siglos XV y XVI cuando las élites de occidente comenzaron con esta lenta transformación, sin embargo hasta el siglo XVIII se incorporarían plenamente, cambio que Braudel nota con los testimonios de viajeros occidentales quienes juzgaban la ausencia de mesa o de cucharas en otros lugares, pues hasta ese momento el lujo al comer radicaba más en el consumo de carne y la abundancia de platillos que en el uso de cubertería o vajillas.²⁰⁹

Aquel refinamiento en la mesa llegó a Nueva España con un protocolo bien establecido sobre el cual se pueden apuntar el uso de vajilla y cubertería, previamente dispuesta por los anfitriones, al igual que el de manteles, servilletas y velas. Ahora se sabe que algunas de las familias acomodadas de la Ciudad de México, que vivían en el centro, contaban con finas lozas producidas en estados como Puebla y en su mayoría tenían acabados vidriados en diversos colores, aunque también contaban con algunas piezas importadas de lugares como China.²¹⁰ Lo que permite suponer que en los grandes convites aquellos elementos habrían de ser aún más ostentosos en cuanto al tipo de materiales y su calidad.²¹¹

Se puede constatar la presencia de estos productos de lujo en los banquetes aquí estudiados pues dentro de las cuentas se encuentran registrados gastos que refieren al uso de vajillas hechas con metales preciosos, específicamente con plata, por ejemplo: “aderezo de varias piezas de plata y la hechura de un Plato, cinco cucharas, y cinco tenedores que se perdieron [...]”,²¹² esto quedó registrado en una

²⁰⁹ Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo*, 1984, pp. 167-168.

²¹⁰ Nebot, “La vajilla y el banquete”, 2010, pp. 167-168.

²¹¹ El uso de vajillas hechas de materiales como oro y plata se encuentra registrado desde el siglo XVI, un ejemplo de esto fueron los banquetes de los príncipes de Viana como lo señala Serrano, para más información véase:

²¹² Cuenta de los Gastos causados en los Desayuno, comidas, cenas y refrescos que se sirvieron en el Palacio Arzobispal..., ACCMM, Fondo Fábrica Material, vol. 3, S/F.

cuenta de gastos del Palacio arzobispal que en esa ocasión recibía a Alonso Núñez de Haro, corroborando con base en el número de pizzas comprado que ciertamente a cada convidado se le ofrecían de forma individual, por lo que aquella costumbre de compartir cuchillos, vasos, jarras y cucharas del siglo XVI, la cual también señala Norbert Elias, no existía en la corte ilustrada novohispana.²¹³ Esto demuestra la suntuosidad de la vajilla y su especial cuidado y mantenimiento, reflejado con la compra de “cotense para limpiar plata”, que reafirma la importancia que tenía en los convites.²¹⁴

Otros elementos de las mesas que se encuentran registrados en las cuentas de gastos son los “posuelos de china”, “juegos de café” y “tazas”;²¹⁵ sobre estos contenedores empleados para el servicio de bebidas, se puede inferir que los pozuelos eran empleados para el “cha” o té,²¹⁶ mientras que las tazas podrían haber sido ocupadas para el café o el chocolate, aunque cabe aclarar que las jícaras para chocolate seguían siendo utilizadas.²¹⁷

Sería el uso de vajillas, cubiertos, ramilletes, o cualquier otro elemento dispuesto en la mesa de los banquetes, el que marcaría en gran medida las “buenas maneras”, es decir que la experticia sobre el protocolo sería fundamental para los convidados y una demostración de distinción. Aquella educación fue determinante dentro de este tipo de eventos y tendría un claro cariz de ostentación. Pues no solamente era la comida la única forma de hacer explícita la superioridad económica, sino que los convidados se valían de otras herramientas como el refinamiento de sus comportamientos, especialmente las maneras de mesa.

La gran cantidad de enceres comprados para la celebración de los banquetes hablan de ciertas pautas de comportamiento que la corte ilustrada novohispana habría de replicar, resultado de los cambios suscitados dentro de las élites europeas

²¹³ Elias, *El proceso civilizatorio*, 2019, p. 134

²¹⁴ La compra de “cotense” se encuentra registrada en banquetes de 1772 y 1803.

²¹⁵ “Cuenta de los gastos que se han hecho por los prebendados Lizdo D. Bartolome Joaquin de Sandobal ...”, ACCMM, fondo Fábrica Material, vol. 3, S/F.

²¹⁶ Sobre esta preparación *El cocinero mexicano en forma de diccionario* tiene una interesante descripción: “Como el té nos vino directamente de China en la nao que periódicamente salía de los puertos de las islas Filipinas para Acapulco, le llamábamos chá de mismo modo que los chinos”, descripción que permite inferir que su consumo era común desde la época novohispana. *El cocinero mexicano*, 1845, p. 249.

²¹⁷ Norton, “Chocolate para el imperio”, 2008, p. 60.

y que, en consecuencia, adjudicaron a las “maneras de mesa” y su uso como comportamientos de personas civilizadas.²¹⁸ Ser “civilizado” era una forma de distinción social, como lo explica Norbert Elias en *El proceso de la civilización*, por lo que la escritura de pautas o reglas que educaran a las élites en el buen comportamiento son muy antiguas y escritores como Erasmo de Rotterdam contribuirían al refinamiento de estos.²¹⁹

En lo que respecta a las pautas de comportamiento que el buen gusto dictaba para el siglo XVIII se encuentra el libro *Arte de escribir*, escrito por Torcuato Terío de la Rivera y Herrero en Madrid y publicado en 1798, donde alecciona a los jóvenes y en el que su *Lección IX. De lo que se debe observar en la mesa* habla del respeto a no ocupar ni “el mejor asiento” ni “el primer lugar de la mesa en presencia de los mayores”, esto en clara deferencia estamental,²²⁰ además de evitar poner los codos sobre la mesa, cruzar los brazos o producir algún ruido fuerte. A estas reglas también se le agregan las de ocupar siempre el tenedor, cuchara y vaso, evitando ensuciarse las manos, servilletas o manteles, las “delicadezas” y “melindres”, tampoco eran bien vistas, al igual que lamer cualquier objeto; tomar la comida con la mano derecha, doblar la servilleta como sinónimo de dejar de comer y saber trinchar para los demás, reservando siempre las mejores partes para “los más dignos”.²²¹ Todo estos son ejemplos que muestran los “modos de mesa” de la época y con los cuales se puede inferir que fueron replicados en los banquetes novohispanos, dada la presencia de ciertos utensilios descritos en las cuentas de gastos y en las reglas de Torcuato.

1.5 Formas de presentación.

Para comenzar con este apartado hace falta aclarar que por formas de presentación se alude a las preparaciones tal y como, probablemente, las vio un comensal llegar

²¹⁸ Elias, *El proceso de la civilización*, 2019, p. 188.

²¹⁹ Para saber más, consúltese: Elias, *El proceso de la civilización*, 2019.

²²⁰ Sobre la importancia de los lugares y asientos se habló en el primer capítulo

²²¹ Rivera, *Arte de escribir por reglas*, 1798, pp. 413-414.

a la mesa –o estar sobre ella–, es decir, la forma final que se daba a los alimentos antes de salir de la cocina. Aquella parte de las recetas parece haber sido importante dado el especial interés que se muestra en la presentación de las mesas, ejemplificado visualmente en ilustraciones al final de libros como *El cocinero mexicano en forma de diccionario* de 1845 o *Arte de repostería* de Juan de la Mata, y en las mismas memorias de gastos donde quedaron registrados elementos como “tablas, clavos, y hechura del armazón de la repostería”²²² o el registro de *Deseres* o *ramilletes*, como se mencionó a lo largo del capítulo.²²³

Aquel cuidado en el acomodo de las vajillas y adornos en la mesa debió verse reflejado también en las preparaciones, pero a pesar de esto en pocas recetas se hace referencia a ese último paso. Esta limitante impide recrear con precisión aquella parte de cada una de las preparaciones, por lo que para resolver esto me centraré en observar los aspectos generales de cada elemento propuesto en los *Pormenores de una mesa de cuarenta cubiertos en la primera*,²²⁴ apartado perteneciente a *El cocinero mexicano* de 1845, esto por varias razones: 1. El documento hace referencia a una comida festiva, esto deducible por la cantidad de “cubiertos” –cuarenta–, equivalentes a uno por persona, 2. El probable banquete tiene una división propuesta que consta de dos servicios divididos por 3 y 4 tipos de preparaciones respectivamente, esto permite establecer similitudes entre preparaciones y cómo fueron servidas con ayuda de ciertos utensilios, y 3. Permite ver como algunas recetas contaban con presentaciones similares con relación en la consistencia final.

Para explicar a profundidad lo anteriormente dicho, los *pormenores* para el “Primer servicio” son: Cuatro *sopas*, Cuatro *relevos* y Diez y seis *entradas*; en el “Segundo servicio” son presentados: Cuatro *intermedios gruesos*, Ocho platos de

²²² Cuenta de los gastos hechos desde el día 30 de diciembre del año 1802, México, 18 de enero de 1803, en ACCMM, Fondo Fábrica Material, vol. 3, cuenta 19.

²²³ Cuenta de los Gasto causados en los Desayunos. Comidas, Cenas y Refrescos, que se sirvieron en el Palacio Arzobispal por la Entrada y Recibimiento del I.S.D.D. Alonso Nuñez de Haro, y Peralta, fechos por nosotros D. Francisco Vives y Don Maximo Francisco de Arribaroxo, como Commissarios del M.I.S.V. Dean, y Cabildo de esta Santa Metropolitana Iglesia, México, 9 de diciembre del 1772, en ACCMM, Fondo Fábrica Material, vol. 3.

²²⁴ *El cocinero mexicano*, 1845, pp. 967-968.

asado, Diez y seis *intermedios* y Cuatro *ensaladas*.²²⁵ Cabe aclarar que –según *El cocinero mexicano*– los “servicios” varían en relación con la importancia del banquete, aumentando su número hasta cuatro, pero en el presentado aquí sólo hay dos, momento en el que se sirve el postre, aunque en otras ocasiones aclara que este se vuelve el “Tercer servicio”.²²⁶ Esta simple enunciación permite confirmar que algunas preparaciones eran llevadas a la mesa con relación al momento o “servicio” en el que se encontrara el banquete, lo cual supondría una interacción distinta con los alimentos, tanto con los que se encuentran servidos previamente como los que iban llegando al centro de la mesa o a los convidados.

Aquella distinción entre las preparaciones que eran puestas al centro de la mesa, las que permanecían durante un “servicio” y las que eran servidas a las personas influyó directamente en las formas de presentación y en los utensilios empleados para este aspecto. Con el fin de establecer relaciones entre preparaciones y su presentación en las mesas se debe tomar en cuenta algunas de las definiciones ofrecidas en el propio *Cocinero Mexicano* –de 1845–, siguiendo el orden propuesto.

El “Primer servicio” es descrito después de aclarar que en todos los servicios permanecerá el *ramillete*, este inicia con las *sopas*, preparaciones que serán analizadas con mayor profundidad en el siguiente capítulo, preparaciones sobre las que se sabe que fueron presentadas sobre platos, platones o torteras.²²⁷ Mientras que su forma de presentación puede ser aclarada con la descripción ofrecida por la receta de la *Sopa a la lombarda con caldo de carne*²²⁸ de Diego Granado, que dice: “sírvese caliente con los rellenos cortados a tajadas, y açucar[sic], y canela por encima”.²²⁹ Todo esto permite suponer que las *sopas* fueron las primeras preparaciones servidas directamente a cada comensal.

²²⁵ *Ibid.*

²²⁶ *Ibid.*

²²⁷ La receta que habla de poner sobre un plato es la *Sopa Lombarda con caldo de carne* en: Granado, *Libro del arte de cocina*, 1614, p. 71. Las que refieren a platones son: *Sopa de pescado* de Recetas de cocina, principalmente de repostería [Manuscrito], 1700, en BNE, Fondo anterior a 1958, p. 5. O la *Sopa de leche* en el *Recetario mexiquense*. Para el caso de la tortera en la *Sopa de Cielo* en las Recetas de cocina, principalmente de repostería [Manuscrito], 1700, en BNE, Fondo anterior a 1958, p. 12.

²²⁸ Granado, *Libro del arte de cocina*, 1614, pp. 71-72.

²²⁹ *Cocinero Mexicano*, 1845, p. 72.

Por otra parte, los *relevos* –según *El cocinero mexicano*– son en su mayoría piezas grandes de carne cocida de buey, ternera, carnero o una fuente de “carne española” con su “vituala”,²³⁰ es decir, un acompañamiento de frutas, verduras, legumbres raíces o yerbas.²³¹ En ese caso es interesante el uso del término “fuente”, pues las características de este plato lo convierten en un elemento que permanece al centro de la mesa durante todo el “servicio” al que corresponde, y del que pueden tomar los comensales cuando lo deseen. Esto probablemente pudo ser servido en pequeños trozos para poder tomarse fácilmente.

En cuanto a las *entradas* son “platos más o menos sólidos de viandas, caza, aves y pescados con salsa o caldillo”,²³² definición que cobra sentido al tomar en cuenta las recetas llamadas “principios” pues, además de ser considerados sinónimos de las *entradas*, la referencia de “más o menos sólidos” se corrobora al observar la consistencia final de los *principios* pues, como se presentará en el siguiente capítulo, estos se volvían espesos por el uso de huevo en su preparación. De nuevo, esta sería una preparación que se sirve de manera individual.

Los *intermedios gruesos* o *supernumerarios* son definidos de la siguiente manera: “son apetitosos y ligeros, tales como las frituras, los sesos, los pastelillos, rabanitos, mantequilla, anchoas, etc. Y se llaman así, porque podría pasarse sin ellos, pues que su falta no descomplementa un servicio”.²³³ En este caso, dado que la mayoría de las preparaciones propuestas en la definición son descritas con diminutivos, y las recetas proponen porciones pequeñas, se puede inferir que estas fueron puestas al centro de las mesas, al igual que los *relevos*. Este momento del banquete no pertenece a un “servicio” en si, dada su cualidad de ser prescindible, aunque en el ejemplo que he decidido retomar este momento pertenece al “segundo servicio”.

El siguiente momento del “Segundo servicio” son los *asados*, su forma de presentación se vuelve poco clara dada la variedad de recetas que supone este apartado, pues esta forma de preparación es aplicada a una gran cantidad de

²³⁰ *Ibid.*, p. 966.

²³¹ *Ibid.*, p. 954.

²³² *Ibid.*, p. 966.

²³³ *Ibid.*

ingredientes animales, como el pescado, aves, cerdo o vaca y dependiendo del tipo se pueden o no servir por separado. Aunque pensando en los *asados* como piezas grandes de carne, se sabe que los convidados más jóvenes eran los encargados del trinchado, como se explicita en las formas de mesa revisadas con anterioridad. Esto supondría una forma de presentación similar en la que la carne se encontraba sola sobre el plato con algún tipo de guiso resultante de su preparación, además una de las formas que se les da a las rebanadas de carne fue en “forma de corona”, como algunas recetas de lengua que son rescatadas en *El cocinero mexicano* de 1845.²³⁴

Para este momento del servicio vuelven aparecer los *intermedios*, en este caso sin el adjetivo de *gruesos*, pero a diferencia de los otros momentos estos no son explicados por lo que al analizar las preparaciones propuestas se puede deducir que, al igual que los anteriores, son ligeros y cumplen con las mismas especificaciones. Sobre la forma de presentar estos platillos se puede inferir que llegaron directamente al centro de la mesa y fueron tomados por los convidados, pues de nueva cuenta las proporciones detalladas en las recetas son individuales.

Terminando con el servicio eran presentadas las *ensaladas*, preparaciones interesantes que para *El cocinero mexicano* de 1845 parecen haber sido especialmente importantes, dado que en las primeras páginas aparecen dos formas de en las que fueron servidas. Al revisar este servicio, se dice que: “En cuanto a los adornos de las ensaladas es más conveniente que se sirvan a parte para que cada uno la componga como le parezca mejor”. Esto implica de nuevo un problema al saber cómo fueron presentadas a los invitados, pues mientras que las ilustraciones suponen una presentación en un plato grande, también se propone ser servidas individualmente. Lo anterior permite inferir que había un momento, quizá al comienzo del servicio, en el que las ensaladas llegaban a adornar el centro de la mesa, para después ser retiradas y distribuidas entre los convidados.

1.6 El movimiento del banquete

²³⁴ *Ibid.*, pp. 467-473.



Para efectos de este apartado es importante entender que existía un movimiento especial llevado a cabo por los convidados y los meseros. Se tiene entonces que considerar que había una forma de servir las preparaciones, que no era aleatoria ni tampoco todas eran puestas sobre la mesa de una sola vez, parece ser que para el caso de los banquetes aquí analizados fue el “servicio a la francesa” el que imperó, o al menos se intentó seguir, esto debido a que en las cuentas de gastos se encuentran registros de varias preparaciones propias de esta forma de servir, la cual consistía en poner sobre la mesa una gran cantidad de alimentos y otros más eran servidos directamente a las personas.²³⁵ Esto se cobra sentido al observar los “servicios” propuestos en *El cocinero mexicano* de 1845 donde se aclara que los banquetes normalmente cuentan con tres o cuatro servicios, dependiendo de que tan grandes sean, y estos a su vez se encuentran divididos por diversos momentos.²³⁶

En el caso del “Primer servicio”, este se encuentra dividido por: 1. Sopas, 2. Relevo o cocido, 3. Entradas o principios 4. Supernumerarios. Para el “Segundo servicio” son servidos: 1. Asados, 2. Intermedios y 3. Ensaladas. Esto dejaría a los postres en el “Tercer servicio”. Aquí es importante aclarar que el Ramillete se mantiene en todos los servicios a diferencia de otras preparaciones que solo permanecen un “servicio” al centro de la mesa como los *intermedios*, con lo que respecta a las demás preparaciones esas son llevadas a los platos de cada comensal. Al igual que estas últimas preparaciones, los vinos y aguas son puestas sobre la mesa, pero servidas por los mayordomos.²³⁷

Lo anterior supone un movimiento constante entre aquellos que llevaban los alimentos a los convidados y estos acercándose a la mesa para tomar algunas preparaciones de las “fuentes” o “platos”, así es como se organizaba un banquete en cuanto a los alimentos. Esta forma de servicio no sólo implicaba el uso específico de ciertas vajillas, sino que también dotaba de un ritmo diferente al convite. Además, hay ciertas “solemnidades” que en *El cocinero mexicano* son consideradas poco útiles como el trinchar la carne por algún convidado u otros actos al comienzo del

²³⁵ Quintanar, “Uso de la vajilla”, 2013, p. 9.

²³⁶ *Diccionario de cocina*, 1845, p. 966.

²³⁷ *Ibid.*

banquete que no son aclarados, aun así parece que eran costumbres comunes y muy probablemente en los banquetes aquí presentados también hayan sido llevadas a cabo.²³⁸ Con este elemento de los banquetes finaliza el acercamiento a su *escenografía*, reconstrucción que permite una aproximación distinta al complejo entramado de costumbres y tradiciones, con el cual se podrá entender de mejor manera la producción culinaria, tema que será tratado en el siguiente capítulo.



²³⁸ Como se vio con anterioridad, en el *Arte de escribir por reglas* de Torcuato Terio de la Rivera se hace referencia a este momento de las comidas como parte importante en el que los más jóvenes deben trinchar la carne a los demás invitados en señal de respeto. Rivera, *Arte de escribir por reglas*, 1798, pp. 413-414.



Capítulo 3. *Las viandas de los señores [...], son raras y agradables a la vista.*

Hasta este momento, se han presentado dos acercamientos a los banquetes, uno desde su contexto en el que los convidados fungieron como agentes sociales de cambio, otro desde la organización y construcción de estos eventos, en ambos se demostró la influencia de ciertas ideas al momento de celebrar estos festejos. Ahora, en este último capítulo, se pretende ahondar en la producción culinaria y, de la misma manera que en los análisis que le anteceden, mostrar el complejo entramado de ideas que influían directamente a este aspecto de los convites.

Para lograr reconstruir una parte de la producción culinaria novohispana, y entender su constante transformación, se presentan algunos de los conceptos que se consideran fueron determinantes para que sucedieran ciertos cambios en la dieta, cotidiana y festiva. Por lo anterior, en este capítulo se revisarán: el cambio de paradigma culinario, la llegada de cocineros europeos y la publicación de nuevos descubrimientos que cuestionaban la alimentación.

Junto con el análisis del pensamiento de la época, se presentan algunos de los libros de cocina que se mantuvieron vigentes en las cocinas novohispanas con los cuales será posible realizar la subsecuente reconstrucción de las recetas, aceptando que esos documentos muestran la otra parte de la producción culinaria, una en la que perviven costumbres y técnicas antiguas pero que también estaban en constante adaptación. La perspectiva conjunta, tanto del nuevo conocimiento que se difundía a través de los intelectuales de la época, junto con la visión de los cocineros, perceptible mediante los libros de cocina, permitirán ofrecer una valoración sobre los cambios y permanencias en la producción culinaria novohispana.

Para llegar a la reflexión esperada, se presenta además una reinterpretación de las cuentas de gastos. Lo resultante de aquel análisis será una reconstrucción de la producción culinaria que fue servida durante los banquetes que se han estudiado a lo largo de esta investigación; obteniendo de esta forma preparaciones que podrán ser contrastadas tanto con los libros de cocina, para encontrar técnicas e ingredientes propios de cada receta, y dilucidar si todo esto, junto con el platillo

resultante, se acercaba o distanciaba de los parámetros del cambio del paradigma culinario y de los descubrimientos médicos.

1. *El cambio del paradigma culinario*

Una de las transformaciones que terminaría incidiendo en la alimentación de las élites europeas durante el siglo XVIII fue el “cambio de paradigma culinario”. Esta fue una transformación que sucedió en Europa desde mediados del siglo XVII como un cambio en las costumbres culinarias de raigambre católica, cimentadas en las teorías de la Antigüedad clásica, a otras influenciadas por las ideas del protestantismo y los adelantos en el estudio de la química.²³⁹

Los inicios de este cambio fueron marcados por la publicación de *Le cuisine François* de Pierre de la Verenne, en 1651, que se entiende como un compendio de recetas que por un lado pertenecían a la cocina católica,²⁴⁰ como salsas-purés, pays, potajes y platos para el ayuno, mientras que también incorporaba recetas consideradas saludables por los médicos químicos.

Los descubrimientos en el campo de la ciencia cuestionaron la hipótesis de los cuatro elementos para proponer que el “cosmos culinario” se regía bajo los principios de tres sustancias que se podían encontrar en la naturaleza: la sal o sólidos –con los que se alimenta el cuerpo–, el aceite –que volvía viscosos o untuosos a los alimentos– y el mercurio –considerado el aire o esencia que aportaba aroma y ligereza–.²⁴¹ Estas ideas transformaron a la alta cocina francesa, y en consecuencia a la europea, en tanto se configuró como la cocina de las élites. De tal forma que, para el siglo XVIII, se valoraban a los sabores “naturales” y “delicados” como elementos de “buen gusto” y buena salud.²⁴²

²³⁹ La concepción de una cocina católica es explicada en el libro *Gastronomía e imperio*, como la aceptación de un “cosmos culinario” regido por el fuego del sol, por cuatro elementos y humores y la correspondencia de los aspectos del mundo natural. Mientras que las ideas emanadas del protestantismo se relacionaban, en parte, con el abandono del ayuno rutinario, el rechazo a los banquetes imperiales entendidos como réplicas de la misa ceremonial, la desaparición de las casas religiosas y con ellas la caridad que ofrecían a los pobres y su propuesta de un nuevo cosmos culinario basado en la fermentación. Para una explicación pormenorizada consultar: Laudan, *Gastronomía e imperio*, 2019, pp. 274-296.

²⁴⁰ *Ibid.*, p. 284.

²⁴¹ *Ibid.*, p. 280.

²⁴² Perticone, *Cocina, cuisine*, 2015, p.76.

Una visión contrastada sobre este cambio la presenta Carina Perticone, quien retoma la incidencia de los nuevos descubrimientos en la medicina, y al abandono del paradigma galeno-hipocrático por el de las corrientes empiristas,²⁴³ y complementa esa idea con la perspectiva de Pinkard quien propuso que aquella transformación se debió al surgimiento de nuevos estándares de lujo.²⁴⁴ Además, Perticone incorpora a su observación la consideración de que la *nouvelle cuisine* se vio influenciada por la dietética medicinal de dos personajes: Philippe Hequet y George Cheyne. El primero consideraba a la buena digestión como clave de una buena salud, mientras que el segundo introdujo el concepto de la “iatromecánica o fisiología newtoniana”, la cual consistía en pensar al cuerpo humano como una máquina compuesta por líquidos y sólidos, regida por las leyes universales de la física y química; la conservación óptima de un cuerpo consistía en mantener los sólidos firmes y elásticos, y los líquidos muy fluidos.²⁴⁵

De tal forma que los nuevos postulados médicos propusieron que la dieta a seguir debía evitar los líquidos viscosos y los sólidos correosos, y en búsqueda de comidas más “livianas” se preferiría consumir alimentos con sabores delicados. Ahí entraba la cocina, encargada de utilizar y perfeccionar los alimentos, que no podían ser consumidos de “manera natural” pues en ese estado eran “groseros” y estaban cargados de sales y “sustancias corrosivas”.²⁴⁶

Pero al preguntarse: ¿cómo fue que esos conocimientos llegaron a las cocinas novohispanas? La respuesta parece más complicada de resolver, por lo que se propone revisar tres ejemplos: a. El caso de un cocinero francés que al llegar a Nueva España se ve involucrado en un juicio, que deja al descubierto algunas de sus posturas ideológicas y cómo pudieron haber incidido en su labor; b. La publicación del libro *Los Errores del entendimiento humano* y uno de sus apartados que refiere a la alimentación como determinante para una buena salud; y c. La publicación de un texto en *El Mercurio Volante* titulado *Consejos para vivir mucho tiempo* que, con la misma perspectiva del libro anterior, describe algunos elementos

²⁴³ Hipótesis planteada por Flandrin. *Ibid.*, p. 74.

²⁴⁴ *Ibid.*, p. 76.

²⁴⁵ *Ibid.*

²⁴⁶ *Ibid.*, p. 77.



de lo que se consideraba como una buena o mala dieta. Estos ejemplos sirven para responder la cuestión planteada, aunque también permiten observar otra definición de los banquetes de las élites, esta vez vistos desde la perspectiva médica.

1.1 *El cocinero francés del virrey*

El caso de Juan Lausel y del juicio que enfrentó ante el tribunal de la Santa Inquisición al llegar a Nueva España al ser acusado de masón, devela algunas de las ideas que pudieron haber influenciado a este personaje, permitiendo entrever la importancia de la figura del cocinero dentro de la comitiva de un virrey, de la posición privilegiada que algunos de estos personajes tenían en su sociedad y, por lo tanto, de su capacidad de acción dentro de las cocinas de las élites. Estas consideraciones parten de la investigación de Guy Rozat, en la que se estudia el largo proceso que vivió Juan Lausel, cocinero del virrey Conde de Revillagigedo, después de llegar a Nueva España y ser acusado de practicar masonería en septiembre de 1794.²⁴⁷

Dentro de los primeros aspectos que resultan interesantes del juicio al cocinero, son los inventarios de sus pertenencias que fueron presentados por el santo oficio. En ellos se puede constatar que Lausel poseía objetos de lujo, como costosos complementos de oro y plata, los cuales hablan de la calidad que tenía el cocinero dentro de la comitiva del virrey. Respecto a los materiales de cocina, Rozat rescata: “33 moldes de cocina de cobre”, “envoltorio para 12 piececitas de cocina de hoja de lata” y cuchillos con “baynas de plata”; en cuanto a la biblioteca del desafortunado cocinero, se registraron algunos impresos de horticultura y otros textos censurados por la iglesia, aunque nada referente a cocina.²⁴⁸

Las propiedades del cocinero, que demostraban su estatus privilegiado, junto con su interesante selección de libros le permiten, a Rozat, atar cabos en torno a las ideas que influenciaban a aquel personaje, siendo el cambio de paradigma culinario –o “nueva cocina de ilustrados”, como el autor la señala– una de esas

²⁴⁷ Rozat, Guy, “El cocinero masón, la Inquisición y los franceses”, en Javier, Peerez-Sillere y David Skerrit (dirs.) *México y Francia: Memoria de una sensibilidad común; Siglos XIX-XX*, Tomo III-IV, México, Cemca, 2008, <<https://doi.org/10.4000/books.cemca.1643>>. [Consultado en línea el 13 de noviembre del 2024]

²⁴⁸ *Ibid.*

ideas. En torno a esa “nueva cocina” el autor apunta algunos cambios sustentados en la revisión del libro de Joseph Menon, *La Science du maitre d’hôtel cuisinier* publicado en 1749,²⁴⁹ comparado con el de La Verenne *Le cuisinier François*, escrito un siglo antes en 1651.²⁵⁰ Con el libro de Joseph Menon, Rozat logra dilucidar algunas características relacionadas con el cambio de paradigma, tanto médico como culinario, que al ser compartidas por los cocineros de las élites francesas implicaron cambios en la cocina, tales como: la pérdida del protagonismo de las especias frente al uso de salsas ácidas, el exceso en las mesas dejaba de ser importante –convirtiéndose en algo criticado–²⁵¹ y la figura del cocinero que tomaba relevancia dentro de la jerarquía y servicio de la casa.²⁵²

Otra de las suposiciones que hace Guy Rozat respecto al cocinero francés se relaciona con su filiación religiosa, debido a las acusaciones en su contra y al contexto se propone que el jansenismo fue una de ellas. Esto es relevante pues en gran medida aquella corriente católica reforzaba la idea de una cocina más contenida, sustentada en que “lo sano” también era “lo santo” y que debía combatirse la gula, no desde la abstinencia extrema sino desde la búsqueda de lo natural; última consideración que habría de relacionarse con la tendencia por consumir mayores cantidades de hortalizas y poner especial atención en los huertos que se asociaban con el edén.²⁵³

Todo lo anterior es considerado por Rozat como probable inspiración para el cocinero Juan Lausel, pero aclara que si bien es cierto que la influencia de la corriente jansenista puede ser deducida mediante la biblioteca de aquel personaje es posible, también, que esta sólo haya respondido a una concordancia de ideas compartidas y no una relación directa entre Lausel y la doctrina. Tampoco hay que olvidar lo que Rozat dice del jansenismo y es que fue aceptado por una parte de la burguesía, lo que habría de impactar en aspectos como la alimentación, como se

²⁴⁹ Fecha y datos La Biblioteca Nacional de Francia ha digitalizado un ejemplar de este libro y se encuentra alojado en su página de internet: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5454718p/f6.item.texteImage>>

²⁵⁰ La Biblioteca Nacional de Francia ha digitalizado un ejemplar de este libro y se encuentra alojado en su página de internet: <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k114423k.texteImage>>

²⁵¹ Debido a esto se da el cambio en la forma de servicio, del francés al ruso.

²⁵² Guy Rozat, documento en línea citado.

²⁵³ *Ibid.*

ha explicado con anterioridad. En ese sentido, comprobar la influencia específica de este movimiento no es el objetivo de este apartado, aunque es importante mencionarlo con la intención de mostrar todas las probables procedencias de las ideas que constituirían al nuevo paradigma culinario.

La revisión del caso de Juan Lausel, y las consideraciones a las que Rozat llega con su estudio, permite contemplar una de las formas en las que se incorporaron aquellos nuevos paradigmas a la cocina de Nueva España; siendo el arribo de cocineros extranjeros, probablemente, un papel importante en eso. Por otra parte, se encuentran los libros y publicaciones periódicas, documentos que dejaron testimonio de la influencia de aquellas ideas dentro de la élite intelectual novohispana y que, quizá, habrían de ampliar el número de personas interesadas en cómo la alimentación impactaba en su salud.

1.2 Libro de los “Errores del entendimiento humano”.

Para mostrar ejemplos de los textos que se publicaron en Nueva España influenciados por la Ilustración, pero más importante que apelaban a la relación de la alimentación con la salud, marcando un tipo de dieta que debía seguirse, se encuentra un libro titulado: *Errores del entendimiento humano*.²⁵⁴ Este texto, escrito por Juan Benito Díaz de Gamarra bajo el pseudónimo de Juan Felipe de Bendiaga, tiene relevancia si se toma en cuenta que su objetivo se centra en educar y su percepción de la alimentación se alinea con el cambio de paradigma culinario mediante concepción de que el hombre no debe oponerse a la naturaleza.²⁵⁵

En el prólogo el autor, Juan Felipe de Bendiaga, menciona que obtuvo los textos de un “coherero” quien, sorprendido por encontrar un texto con el título de *Heregias[sic]x del entendimiento humano*, le entregó todos los papeles por un par de reales. En esta anécdota, que parece más una invención, Bendiaga presume de su capacidad de deducción al suponer desde el inicio que la palabra “heregias”,

²⁵⁴ Bendiaga, *Errores del entendimiento humano*, 1781.

²⁵⁵ Arroyo Maciel, “Rasgos filosóficos”, 1992, pp. 24-27.



como temía el pobre “coherero”, no se relacionaba con algún tema religioso, sino que en cambio significaba un error o “proposición notoriamente falsa de alguna ciencia”, por lo que dice que en su libro únicamente cambió esa palabra trasladando todo lo demás sin cambios.²⁵⁶

El texto de Bendiaga tiene relación con los manuales de buen comportamiento sobre los que Norbert Elias habla en su libro *El proceso de la civilización*,²⁵⁷ pues contiene un compendio de errores en los que una persona incurre y que, en algunos casos, son causantes de la pérdida de la salud. Aunque esa última motivación sea una clara diferencia con relación a los manuales de los que habla Elias, en los que se buscaba refinar los modales, también es cierto que dos de los tres apartados que contiene el libro de los *Errores del entendimiento humano* contemplan algunos que tienen que ver con “la sabiduría humana” y “la moral”. En este caso se estudiará sólo el primer apartado, “Errores acerca de la salud”, específicamente el *Error VI. Comer muy bien para estar muy mal*, pues en este se encuentran algunas reflexiones que muestran el tipo de alimentación propia de las élites y algunas descripciones de los banquetes.

Una de las primeras referencias que se hacen sobre la alimentación se encuentra en las primeras páginas dedicadas al primer error de “Enfermarse por cuidarse mucho”. En aquella máxima se deja en claro la idea que habría de desarrollarse más adelante, y que se observa en otros documentos: la templanza. Agregando, además, que debía consumirse sólo lo que era agradable, idea que también se mantiene a lo largo del texto, mientras que la cuestión de consumir lo que se produce en “su país”, es algo sobre lo que no se vuelve a referir; el párrafo dice lo siguiente:

El hombre sabio debe comer de todas las cosas que le agradan y a las que no siente especial repugnancia, y de aquellas que produce su país; pero

²⁵⁶ Bendiaga, *Errores del entendimiento humano*, 1781.

²⁵⁷ Estos libros se relacionan en tanto comparten el mismo género de libros que intentan educar a las élites, en este caso a la burguesía, con el fin de “civilizarlos”. Tema sobre el que Elias ahonda y propone que pertenece a un interés de diferenciación de las élites renacentistas. Para saber más consúltese: Elias, *El proceso de la civilización*, 2019.

*siempre menos de las que puede digerir. Esta es la gran regla para vivir sano, prolongar la vida, y recobrar la salud si se ha perdido.*²⁵⁸

De esta forma, en el texto se comienza a construir una postura relacionada a los excesos en la mesa, aunque otro aspecto revelador se encuentra en la nota al pie, escrita por Bendiaga, pues en ella se hace referencia al doctor Bartolache –de quien admite tener admiración– y del *Mercurio Volante*, en el que fueron publicados los “Discursos del Caballero Cornaro”,²⁵⁹ en estos también se hablaba de la alimentación y de mantener una “vida sobria”, admitiendo que “los glotones no experimentarán jamás los beneficios de la dieta”.²⁶⁰

Siguiendo con lo que se dice durante las primeras páginas del libro de Bendiaga sobre la alimentación, en ella se concluye con: “Cómanse, pues, sin miedos diversos manjares, pero poca cantidad de cada uno; y acerca de la elección me parece debe seguirse el gusto, y que se consulte también el olfato”.²⁶¹ Consideraciones que son explicadas a profundidad en el “Error sexto. Comer muy bien para estar muy mal”, en él se dice que los “ricos y poderosos” tienen acceso a las mejores cosas que existen en el mundo y también a los más exquisitos manjares y “generosos vinos”, que a pesar de tener esas cualidades no siempre son “buenos”.²⁶² Sobre esta última aseveración el autor parte para describir, de forma muy peculiar, las “viandas de los señores”:

*Ellas son raras y agradables á la vista, dispuestas en symetría[sic], y variadas de mil colores diferentes, segun las diversas y dañosas salsas en que están guisadas; y estas bellezas son tambien relativas á los tiempos, porque la moda tiene igual derecho sobre los manjares, que sobre los vestidos, penetrando su esclavitud hasta nuestros paladares.*²⁶³

Este fragmento coincide con las ideas del cambio de paradigma culinario agregando otro factor interesante de anotar: la moda. El autor de este texto estaba considerando a “la moda” como factor determinante al momento de comer; esto es

²⁵⁸ Bendiaga, *Errores del entendimiento*, 1781, p. 9.

²⁵⁹ *Ibid.*

²⁶⁰ *Ibid.*

²⁶¹ *Ibid.*, p. 16.

²⁶² *Ibid.*, pp. 63-64.

²⁶³ *Ibid.*, p. 64.

importante debido a que muestra dos facetas del cambio en la alimentación de la sociedad novohispana: pues por un lado se considera que algunas expresiones son de largo aliento, como la permanencia de ciertas preparaciones a través del tiempo como el postre de arroz con leche,²⁶⁴ mientras que también en este caso se entiende que los cambios van lo suficientemente rápido como para que las personas lo notasen.

Regresando a las consideraciones que el libro de Bendiaga anota en referencia al binomio salud-alimentación, es importante notar que se considera a las *salsas* “dañinas”, agregando más adelante que: “Quanto[sic] mas se alejan las cosas de su natural sencillez, tanto son mas nocivas, principalmente los alimentos”,²⁶⁵ ambas aseveraciones son concordantes con las ideas del cambio de paradigma. Aunque prosiguiendo con la reflexión que se presenta en el libro, se logra entender que esa búsqueda de lo natural reside en la conservación de los sabores de los alimentos, pues se dice que debe permanecer “[...] el sabor dado principalmente por la naturaleza, y no procurado por el refinamiento del arte.”; además, presenta un interesante ejemplo cuestionándose: “¿Qué necesidad tiene, por ejemplo[sic], las perdices de sabores ajenos[sic]?”, a lo que responde con que el “exquisito sabor de estas preciosas aves” se ve perdido por las salsas pues, aun cuando acepta que algunas pueden ser buenas, estas tienen un “gusto” –o sabor– que hace imperceptible el del animal.²⁶⁶ De esta forma se entiende con mayor claridad qué se estaba considerando como “natural” en las preparaciones alimenticias, comprobándose lo dicho con anterioridad, pues conservar los sabores propios de los ingredientes no tenía tanto que ver con la complejidad o sencillez del arte culinario sino más bien con la prioridad que se daba a ciertos sabores.

La búsqueda de una dieta variada, que se acercase a los sabores naturales y el alimentarse tomando en cuenta como un “termómetro” a la “gana de comer”, pero sin buscar la total saciedad,²⁶⁷ son las últimas recomendaciones que se escriben en

²⁶⁴ Esta preparación aparece en los libros de cocina como el de Fray Pelayo y en la actualidad se sigue preparando.

²⁶⁵ *Ibid.*, p. 65.

²⁶⁶ *Ibid.*, pp. 65-66.

²⁶⁷ *Ibid.*, pp. 67-75.

el “Sexto error”. Aseveraciones que refuerzan las ideas ya señaladas y que también se repiten en el texto de José Ignacio Bartolache, sobre el que Bendiaga refiere al principio de su libro como se ha señalado.

1.3 “Consejos para vivir mucho tiempo”.

El texto de Ignacio Bartolache, médico ilustrado, fue difundido mediante la publicación periódica que editaba: *El Mercurio volante*. Ésta, como otras durante el siglo XVIII, se vió influenciada por la Ilustración,²⁶⁸ y tenían la finalidad de divulgar el conocimiento científico pues lo entendían como una herramienta de “utilidad y bien público”. Con esas intenciones fueron publicados algunos periódicos como: *La Gazeta de literatura de México*, *Diario Literario de México* y *Asuntos varios sobre ciencias y artes*; todos impresos de la segunda mitad del siglo XVIII que trataban una gran variedad de temas, aunque en el caso de *El Mercurio volante* se difundían exclusivamente textos de contenido médico.²⁶⁹

Revisando el texto *Consejos para vivir mucho tiempo* se pueden encontrar algunas apreciaciones que refuerzan la idea estudiada en este apartado: durante la segunda mitad del siglo XVIII las élites letradas de Nueva España habían dedicado algunos de sus trabajos a difundir las ideas del nuevo paradigma culinario. Pero también se debe considerar que el texto publicado en *El Mercurio Volante* se trata de la traducción de un documento del siglo XVI atribuido a Luis Cornaro, aunque es considerado en este trabajo pues se entiende que el interés por traducirlo implica el resurgimiento y aceptación de estas ideas en el contexto de la Ilustración, además del considerar que todo proceso de traducción interviene y transforma a los textos originales.²⁷⁰ En este caso, Bartolache aclara que consultó el texto en francés, pues a pesar de haber sido escrito en italiano este fue el único ejemplar que pudo consultar, y también acepta que añade notas con el fin de enriquecer el texto.²⁷¹

²⁶⁸ Rodríguez, “El Mercurio Volante”, 2018, p. 193.

²⁶⁹ *Ibid.*, pp. 193-194. Sobre el caso de la difusión del cambio de paradigma culinario, Enriqueta Quiroz apunta a Ignacio Bartolache, José Antonio Alzate y Wenceslao Barquera como los principales promotores en Nueva España, véase: Quiroz, “Salud y alimento”, 2023, pp. 129-150.

²⁷⁰ *Ibid.*, p. 197.

²⁷¹ Bartolache, “Consejos para vivir”, 1773, p. 82.



Las recomendaciones que se dan respecto a la alimentación, al igual que en otros documentos aquí presentados, consideraban a la cantidad y calidad como elementos decisivos para perder o mejorar la salud. Una de las primeras recomendaciones, que fueron extraídas del prólogo en francés, es anotada por Bartolache considerando lo propuesto por otros autores como Hipócrates, en la nota se dice que un “hombre robusto” se encontraría con problemas de salud si su dieta consistiera en “comidas ligeras de fácil digestión”, mientras que alguien con “vida ociosa y sedentaria” debería evitar las “carnes saladas endurecidas al humo”, siendo preferible alimentarse con “legumbres, yerbas, y ciertos pescados”.²⁷² La idea de la templanza se mantiene en este texto, repitiéndose lo anteriormente visto en el libro de Bendiaga, la que considera que la justa medida de los alimentos es el “instinto”, siendo la naturaleza la que dicta a las personas cuanto comer, evitando los excesos.²⁷³

Por otra parte se encuentra la descripción de los festines que son considerados como “los verdaderos azotes” de Italia, estas coinciden con otras descripciones – como la de Bendiaga en el texto anteriormente estudiado– pues son detallados como: “[...]tan frecuentes, y tan desreglados, que no hallándose mesas de una extensión competente, para disponer con simetría la infinidad de viandas, de que la prodigalidad las cubre: se ha [ilegible] en la fantasía de servir las en pirámides y montes portátiles...”.²⁷⁴ Nuevamente las grandes cantidades de alimentos, la simetría y las referencias a réplicas de edificaciones se mantienen presentes como elementos que describían a los banquetes de las élites.

Estas consideraciones de una culinaria más contenida, y del papel decisivo que algunos ingredientes podían tener en la salud de las personas, eran compartidas por las élites letradas de Nueva España que estaban en contacto con el movimiento de la Ilustración y el cambio de paradigma culinario. Por lo tanto, para ofrecer un análisis completo de la producción culinaria de los banquetes aquí estudiados, se propone primero realizar una revisión de los libros de cocina que se consideran más influyentes de esa época.

²⁷² *Ibid.*, p. 84.

²⁷³ *Ibid.*, p. 87.

²⁷⁴ *Ibid.*

1.4 Libros de cocina

Para analizar las cuentas de gastos presentadas en los capítulos anteriores, y extraer las preparaciones, considero importante ahondar en los libros de cocina que servirán como herramientas para estudiar las preparaciones. Tanto las temporalidades como lugares en los que fueron producidos los libros empleados en este apartado son diversas y superan los límites planteados en esta investigación, a pesar de esto todos los textos aquí presentados han sido seleccionados en el entendido de que cada uno cumple con ciertas cualidades que los vuelven válidos al momento de reconstruir la culinaria novohispana del siglo XVIII, cada caso será analizado y presentado a continuación.

El primer caso es el del *Libro de Cocina del Convento de San Jerónimo* cuya selección y transcripción son atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz,²⁷⁵ y la edición consultada para este trabajo es la que fue publicada por el Instituto Mexiquense de Cultura en 1996 y que cuenta con una breve introducción de Josefina Muriel. La investigadora es cuidadosa en aclarar que el documento presentado, según la Procuraduría General de la República, fue escrito durante el siglo XVIII y que probablemente fue una copia del original perteneciente a Sor Juana,²⁷⁶ incertidumbre que no es relevante para este trabajo salvo por la datación del documento pues su transcripción en el siglo XVIII apunta a la vigencia que mantenían aquellas preparaciones.

Otro documento consultado es el *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*,²⁷⁷ específicamente la transcripción paleográfica de Marco Buenrostro publicada por CONACULTA en la Colección Recetarios Antiguos y en la reimpresión del año 2003. Sobre los datos respecto a este manuscrito, presentados por Teresa Castelló en la Introducción, la investigadora concluye que perteneció a un misionero franciscano del Convento de San Fernando –en la Ciudad de México– perteneciente a Propaganda Fide.²⁷⁸ Además aclara que el manuscrito fue

²⁷⁵ Convento de San Jerónimo, *Libro de cocina*, 1996.

²⁷⁶ *Ibid.*, p. 7.

²⁷⁷ San Pelayo, *Libro de cocina*, 2003.

²⁷⁸ *Ibid.*, p. 7

redactado en tres estilos diferentes: 1. La primera parte que es copiada del libro de Fray Daniel, 2. La siguiente parte hecha por el propio Fray Gerónimo y 3. Otra intervención de una probable monja, deducción emanada del tipo de recetas registradas por esta caligrafía, especialmente a la *Ensalada capuchina* que refieren a la orden religiosa.²⁷⁹

De un entorno fuera de los conventos se consultó el *Recetario mexiquense* de Dominga de Guzmán,²⁸⁰ que también fue publicado en la Colección de Recetarios Antiguos en su reimpresión del 2010. La investigadora y paleógrafa de este documento, Guadalupe Pérez San Vicente, dice que fue escrito entre los años 1749 y 1779 –siguiendo las fechas que aparecen escritas– y producido en el Estado de México.²⁸¹ Sobre la propia Dominga de Guzmán, la autora propone que perteneció a una familia de Tenango del Valle,²⁸² con el suficiente poder económico como para conocer una gran variedad de técnicas culinarias, saber leer, escribir y acceder a ciertos elementos como hornos.²⁸³

El siguiente manuscrito consultado se encuentra resguardado por la Biblioteca Nacional de España con el nombre de *Recetas de cocina, principalmente de repostería*, considerado del siglo XVIII.²⁸⁴ Este documento no tiene mayor explicación que los datos ofrecidos por el propio catálogo de la biblioteca, pero después de revisarlo se puede inferir que la persona que lo escribió estaba muy relacionada con la producción culinaria novohispana pues se encuentran registradas recetas como el *Turco de maíz cacahuazintle*, en la que no se detiene a explicar el proceso de nixtamalización, aunque sí lo refiere. Razones suficientes para consultarlo y contrastarlo con los demás libros de cocina.

También es consultado el *Cuaderno de Cosina[sic] de Doña Ignasita del mazo Belarde Calderón de la Barca q.e se acabo el viernes dando las 8 de la noche*,

²⁷⁹ *Ibid.*, p. 8.

²⁸⁰ Guzmán, *Recetario Mexiquense*, 2010.

²⁸¹ *Ibid.*, p. 36.

²⁸² *Ibid.*, pp. 40-42.

²⁸³ *Ibid.*

²⁸⁴ *Recetas de cocina, principalmente de repostería* [Manuscrito], 1700, en BNE, Fondo anterior a 1958.

A.D. 1789. Publicado digitalmente por la Universidad de San Antonio en Texas en su colección de Libros de cocina mexicanos.²⁸⁵ El manuscrito cuenta con ochenta y siete recetas, las cuales coinciden con otros de los libros aquí consultados, por otra parte, a pesar de que falta más información respecto a la procedencia de este manuscrito ha sido agregado a esta investigación por la temporalidad en la que fue escrito.

Otro caso es el de los libros *El cocinero mexicano*²⁸⁶ y *El cocinero mexicano en forma de Diccionario*.²⁸⁷ Estos textos son relevantes por su interés en compilar una gran cantidad de recetas y conceptos, pero ambas publicaciones son del siglo XIX, la primera del 1831 que fue publicada en tres tomos y en su forma de diccionario hasta 1845, por lo que para efectos de esta investigación son constantemente empleados y contrastados con los otros recetarios para observar algunas variaciones, si es que las hay.

Los documentos escritos fuera del virreinato de Nueva España también son analizados en búsqueda de contrastar y complementar la información faltante, por lo que fue consultado el *Arte de repostería, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turrone, y natas: bebidas heladas de todos generos, Rosolis, Mistelas, &c. Con breve introducción para conocer las frutas, y servir las crudas. Y diez mesas, con su explicacion*, libro publicado en Madrid en 1747, de Juan de la Mata quien fue un repostero de la nobleza española.

Por último, el recetario de Diego Granado publicado en Lérida, España, la versión consultada es la del año 1614. Se titula *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de gisar de comer en cualquier tiempo, assi de carne, como de pescado, para sanos y enfermos, y convalcientes: assi de pasteles, tortas, y salsas, como de conservas a la usança Española, Italiana,*²⁸⁸ y *Tudesca de nuestros tiempos*. Respecto al autor, la única información que se tiene son sólo algunas suposiciones sobre su vida, como que pudo haber sido valenciano o que su segundo

²⁸⁵ Cuaderno de cosina de Doña Ignacita del [mazo] Belarde Calderón de la Barca q.e se acabo el viernes dando las 8 de la noche, A.D. 1789, UTSA, Recetarios mexicanos.

²⁸⁶ *El cocinero mexicano*, 1831.

²⁸⁷ *Diccionario de cocina*, 1845.

²⁸⁸ Granados, *Libro del arte de cozina*, 1614.

apellido fue Maldonado, pero poco más.²⁸⁹ Mientras que es en el análisis de su libro donde se devela la forma en la que el cocinero construyó su obra: recopilando una gran cantidad de recetas las cuales habría retomado de otros cocineros, especialmente de los libros de Bartolomeo Scappi y Ruperto de Nola, siendo poco más del 80% copiado de aquellos.²⁹⁰ Y en un estudio más detallado, se ha encontrado que el aporte de Diego Granado consistió únicamente en la traducción al castellano de recetas que, muy probablemente, sus coetáneos conocían y replicaban.²⁹¹

Aunque la cuestión del plagio parezca un tema central para juzgar la obra de Granado, lo cierto es que para esta investigación resulta más sugestivo considerar la influencia de la cocina italiana renacentista –proveniente del texto de Scappi– y la tradición hispana entreverada con la judaica y musulmana –de Nola–,²⁹² las cuales fueron aceptadas y replicadas en las mesas de las élites europeas.

En cuanto al influjo de la obra de Granado en la producción culinaria de Nueva España sólo se puede considerar su trascendencia por las recetas que fueron copiadas en otros libros de cocina, como el de Dominga de Guzmán.²⁹³ Aunque no se descarta la posibilidad de que aquel libro se haya encontrado en las bibliotecas novohispanas, suposición que parte del caso de Don Pedro Antonio Nieto, quien en 1804, solicitó a la Real Aduana le fueran devueltos algunos libros, dentro de los que se encontraba el “Arte de Cocina”.²⁹⁴ Esa descripción es lo único que se registra por lo que podría considerarse o que, ciertamente, el libro de Granado se encontraba aún dentro de los referentes en la cocina de élites o, por otra parte, que libros con títulos similares escritos siglos atrás, como el *Arte de cozina* (1611) de Francisco Martínez Montañón o el de Domingo Hernández de Macera (1607),²⁹⁵ seguían siendo un referente para los cocineros hasta principios del siglo

²⁸⁹ Gómez, “El arte de cocina”, 2020, p. 116.

²⁹⁰ *Ibid.*, p. 122.

²⁹¹ Para adentrarse en la forma en que Granado tradujo la obra de Scappi y Nola consultar: Guidotti, “La gastronomía como análisis diferencial de cultura”, 1996, pp. 221-237.

²⁹² Gómez, “El arte de cocina”, 2020, p. 124.

²⁹³ En el análisis posterior se mencionará esto en los casos descubiertos.

²⁹⁴ El documento se encuentra en el catálogo del AGN, véase: Dn. Pedro Antonio Nieto dice..., Instituciones coloniales-Inquisición, vol. 1423, exp. 1, 1804, f. 19.

²⁹⁵ Las fechas corresponden a las ediciones más antiguas que logré encontrar, desconozco si hay anteriores. Aquellos libros comenzaban con el título de *El arte de cocina* (*o cozina*) (*o cozina*) seguidos de una

XIX. En cualquiera de los casos es destacable la trascendencia de libros de cocina tan antiguos y dado que el libro de Granada es, como se mostró, una compilación de otros documentos resulta factible retomarlo como referente de la larga tradición de cocina europea que se seguía replicando en Nueva España.

Como se puede ver, la cantidad de textos consultados es amplia puesto que se pretende encontrar procesos culinarios similares, pero también para observar las variaciones que se registran con el fin de acercarse a las preparaciones que probablemente fueron servidas en cada banquete anteriormente revisado. Además, los documentos presentados ayudarán a reconstruir las preparaciones y a inferir que tipo de métodos de preparación fueron empleados, algunos de los utensilios y los ingredientes que se convertirían en distintivos de las preparaciones analizadas.

2. Producción culinaria

Para acercarse a la producción culinaria desde las cuentas de gastos, se requiere de un proceso de interpretación que permita señalar algunas preparaciones que fueron servidas en los banquetes. Por eso mismo, en este apartado se parte de algunas investigaciones como la de Alicia Bazarte, quien también ofrece una interpretación distinta de las cuentas de gastos en su libro *Un acercamiento a la comida conventual*, pero en este caso sólo se pretende recrear algunos fragmentos de los menús ofrecidos, los cuales servirán para el subsecuente estudio en el que se pondrá especial atención en sus procesos de preparación.

Dentro de aquellos trabajos que he consultado para esta investigación, como el de Nuria Salazar con su artículo “Ingredientes para la cocina conventual...” o el capítulo trabajado por Matilde Souto, llamado “Sobre los festines y el hambre en Nueva España”, en *Gozos y sufrimientos en la historia de México*, han sido analizadas algunas cuentas de los gastos realizados en distintos convites pero en ninguno de los casos se ha propuesto que en estos documentos exista una cierta lógica de organización que atendiera a algo más que un asunto de practicidad. Por esto mismo, esas aseveraciones permiten suponer que no hay forma de saber

descripción más amplia del tipo de preparaciones que contenía, en ocasiones se hacía mención de a otras enseñanzas.

cuáles fueron las preparaciones servidas en aquellas celebraciones pero, si bien es cierto que recrearlas en su totalidad es imposible, existe la posibilidad de inferir algunas preparaciones.

Analizar las fuentes como lo propongo requiere ver a los productos registrados de forma individual y en su conjunto. Revisando ingrediente por ingrediente, sin detenerme a observar su relación con otros, es posible encontrar ciertas alusiones explícitas a ciertas preparaciones o que en los registros simplemente se hayan anotado los productos comprados a otras personas como el pan y algunos dulces, mientras que al examinarlos en conjunto es posible encontrar ciertas referencias que aluden al uso de varios alimentos, registrados por separado, para una sola preparación.

Lo anterior resulta difícil de imaginar, pero al observar, por ejemplo, en la lista de los gastos que se hicieron el sábado 23 de enero de 1779 para la fiesta titular de San Ildefonso se plasman los siguientes gastos:

Principio de Ternera

Chile y vinagre para adovar[sic]²⁹⁶

Es decir, no sólo se está explicitando cual será el primer proceso que sufrirá la ternera, al anotar “principio” que es el nombre de una preparación sobre la que ahondaré más adelante, sino que en el siguiente registro se explicita que con chile y vinagre se cocinará el adobo. Esto es revelador en cuanto a las preparaciones, pues al ser contrastadas con recetarios de la época es posible deducir cuáles procesos, técnicas y resultados finales de los platillos.

Como he planteado, la recreación de cierta parte de la producción culinaria ofrecida en cada caso es posible gracias al análisis de la lógica que seguían los registros, y aunque no en todos es la misma se puede inferir algunas preparaciones si se logra entender cada caso. Además, hace falta aclarar que estos registros no

²⁹⁶ Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5.

son realizados de manera recurrente, dada la situación extraordinaria que supone una celebración, por lo que es poco común encontrarse con cierta forma de organización que atendía al consumo cotidiano, como puede verse en los días que no son marcados como de fiesta en el *Libro de gastos* del AGN.²⁹⁷ En ellos es posible observar que carne, pan, jamón y garbanzo ocupan constantemente los primeros cuatro lugares de la lista diaria, mientras que en los días de fiesta se observan variaciones a medida que el registro aumenta.

Estos ejemplos sirven para observar que es posible encontrar la lógica que cada registro tiene, además de permitir entender que aquellos documentos atendían a una organización relacionada con las necesidades de cada situación. Por eso también puede deducirse que cuando se realizaban las compras, y por consiguiente los registros, se pensaba primero en la preparación que se quería replicar para después pedir los ingredientes necesarios para ella. Aquello implicaría un orden, quizá no pensado conscientemente por aquellos que realizaban los registros, que para efectos de esta investigación valdría la pena revisar, entendiendo que no en todos los casos se puede aplicar esta lógica.

El primer banquete que observaré es el registrado en el *Libro de gastos desde Henero[sic] de 1779*,²⁹⁸ que posiblemente pertenece al colegio de San Ildefonso, como mostré en el capítulo anterior. Fue celebrado en honor de la fiesta titular de San Ildefonso, y es un caso sumamente interesante, puesto que la mayoría de los gastos registrados hacen referencia a las preparaciones en las que fueron empleados y el momento del día cuando se consumieron. Esto mismo me permitió inferir algunas de las preparaciones que se muestran a continuación:

Principio de ave pipilas con chicharos y fruta.

Principio de carne de puerco con chile y tomates.

Principio de ternera con chile y vinagre para adobar.

Principio de ensalada de coliflor con aceite, vinagre, chiles y aceitunas.

Principio de pescado robalo.

²⁹⁷ *Ibid.*

²⁹⁸ Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5.

Bacalao con chile.
Pastelitos.
Conserva.
Pastel de manjar blanco.
Fruta.
Chilaquiles con carne de puerco y chorizos.
Hojuelas y buñuelos
Clemole que contenía chile y tomate

El segundo caso por analizar son las *Memorias de gastos realizadas en la despedida –y recibimiento– de la Virgen de los Remedios*,²⁹⁹ en estos banquetes la organización de los gastos parece que no responde a la lógica presentada con anterioridad, aun así en las cuentas se hace referencia a las siguientes preparaciones:

Marquesote
Pasteles y cubiletes
Chocolate
Biscochos
Soletas
Sopa
Asado
Costradas
Guisado de pollas
Caxetas[sic]
Ensalada de cohollos[sic]
Pan francés para sopa

En estas memorias, es importante destacar, aparecen enlistados diversos animales, como *pollas, pichones, pavas o gallinas, pechos de vaca o lenguas y pies de puercos*, a pesar de esto no existe ninguna referencia sobre la forma en las que fueron preparados, pero saberlo permite dimensionar que, aun cuando eran festejos

²⁹⁹ Cuentas de los propios de la N. Ciudad del año 1717, México, en AHMAH, Fondo Lira, vol. 1, exp. 85, fs. 71-74.

para religiosos, la comida presentada se puede considerar excesiva, desmarcándose tanto de las ideas ilustradas como de la propia Iglesia.

El siguiente banquete fue el celebrado en el Palacio de Tacubaya y ofrecido en recibimiento a los sobrinos y familiares del arzobispo Alonso Núñez en 1772.³⁰⁰ En este caso, como en el siguiente, existen varios documentos que describen los mismos gastos pues en un primer momento parece ser que se pidieron los insumos a los proveedores, quienes expidieron recibos, y los encargados de llevar el registro, llamados comisionados, escribían las listas. Las preparaciones son:

Chocolate

Panales

Cajetas

Soletas

Orchata

Nieve con fruta, naranjas y limones.

Dulce

Marquesote de pan y de canela

Café

Rosquitas de Almendras

Por último, el convite ofrecido al arzobispo Francisco Xavier de Lizana celebrado durante el 11 y 12 de febrero de 1803,³⁰¹ donde algunas de las preparaciones que se sirvieron fueron:

Panecillos de la vida

Viscochos de caxa[sic]

Barquillos

Conservas de: sidra, piña y tejocote

Figuras de pastillaje

³⁰⁰ Cuenta de lo que gaste por el encargo del señor Dean de esta Santa Iglesia Metropolitana en el recibimiento de los señores sobrinos del Ilustrísimo Señor Arzobispo y su familia, en su Palacio de Tacubaya, desde miércoles 2 de septiembre hasta domingo 6 del mismo, México, 12 de septiembre de 1772, en ACCMM, Fondo Fábrica Material, vol. 3.

³⁰¹ Cuenta de los gastos hechos desde el día 30 de diciembre del año 1802, México, 18 de enero de 1803, en ACCMM, Fondo Fábrica Material, vol. 3, cuenta 19.

Ensaladas

Nevados y cartuchitos

Frutas doradas

Obleas

Mazapan[sic]

Guevos[sic] a la capuchina

Mamones

Elados[sic]

Agua de azar

Esensia[sic] de: Canela, clavo, bergamota, anís, yerbabuena, violeta y naranja.

Chocolate

Es importante anotar que en aquellas listas fueron registradas otras preparaciones como pan, jamón y vino, algunos de los cuales se consumían habitualmente por lo que se alejan de las dinámicas de las comidas festivas, por esta razón es que decidí omitir su análisis salvo algunas excepciones en las que ciertas preparaciones parecen poco habituales dado el nombre empleado, como el caso del *pan francés* o en el caso del *chocolate* por ser una bebida popular y que quizá tuvo algunas variaciones al ser servido durante los banquetes.

2.1 Todas las recetas, la preparación.

La gran variedad de preparaciones encontradas en las cuentas de gastos de aquellos ostentosos banquetes es interesante, en tanto es posible rastrear su preparación mediante la revisión de las recetas que quedaron registradas en los libros de cocina. Es el resultado de este ejercicio el que permite encontrar diferencias y concordancias con los preceptos del cambio del paradigma culinario, por eso mismo este apartado se centra en revisar algunas preparaciones y observar

si acaso estas se van insertando dentro de aquel cambio o de qué forma se distanciaban del mismo.³⁰²

Comenzando con una de las preparaciones más complejas de definir es el **Principio** pues, en un primer momento, autores como Marco Buenrostro y Cristina Barros en *Notas sobre la cocina conventual. Técnicas, ingredientes y utensilios*³⁰³ citan al *Diccionario de Autoridades* donde se define de la siguiente manera: “aquellas cosas comestibles que se ponen en las mesas para empezar a comer: como es el melón, los bizcochos en vino, y otras cosas semejantes, y por extensión se dice asimismo de aquellos primeros platos que se sirven antes del cocido.”³⁰⁴

Aquella aseveración se puede complementar si se toma en cuenta que, las recetas de **principios**, parecen ser complejas preparaciones que en su mayoría son caldos espesos. Esto dista de concordar con la evocadora y mesurada definición del diccionario que habla de frutas o pan servidos al comienzo de cualquier comida, pero quizá tenga sentido si se piensa como un plato anterior al *cocido*, pues al observar uno de los apartados finales del *Cocinero Mexicano en forma de diccionario* que habla del “Servicio de la mesa en las distintas comidas que suelen hacerse al día”,³⁰⁵ es posible apreciar la probable estructura de los banquetes que se dividían entre tres o cuatro servicios. En esa parte, después de una breve descripción de cada momento, se muestran algunos ejemplos como los “Pormenores de una mesa de cuarenta cubiertos en la primera” que sólo en el primero se propone consumir las siguientes preparaciones: 1. Sopas, 2. Relevos y 3. Entradas.³⁰⁶ Mientras que las sopas son preparaciones líquidas, los relevos son porciones de carne, en su mayoría que anteceden a las entradas o *principios guisados*,³⁰⁷ como el que se recupera en el Manuscrito de la Biblioteca Nacional de España:

³⁰² La cuestión de las medidas presentadas en las recetas cabe aclarar que no es la intención de este análisis profundizar en esto, basta con señalar que existe un *Diccionario de Pesas y Medidas Mexicanas Antiguas y Modernas*, de Cecilio Robledo.

³⁰³ San Pelayo, *Libro de cocina*, 2003, p. 24.

³⁰⁴ Esta definición la he encontrado en el *Diccionario de la Lengua Castellana compuesto por la Real Academia Española, reducido a un tomo para su más fácil uso*. 1791.

³⁰⁵ *El cocinero mexicano*, 1845, pp. 961-989.

³⁰⁶ *Ibid.*, p. 957.

³⁰⁷ *Ibid.*, p. 955.

Principio verde

Cojes vastante peregil, y llerva buena, culantro berde lo pones a coser lla tienes tres gallinas cosidas, y en el caldillo de ellas cojes estas llervas bien cosidas, y las picas en un picador con bastante jamon cosido, y lo desleis³⁰⁸ en el caldo en que se han cosido las gallinas mete la gallina en el caldillo le echas todas sus especias el clavo, pimienta, nues moscada un poco de agengible, canela su afran cojes bastantes huevos, y las claras, y llevas no levantados, y especitos, fin.³⁰⁹

Entonces, estas preparaciones no daban comienzo a los banquetes, pues según se plantea en el *Cocinero Mexicano*, los comensales ya habrían degustado una sopa y un relevo antes de que fueran servidos. Aun así, los **principios** daban paso al segundo servicio donde se servían los *intermedios* y ensaladas,³¹⁰ siendo, quizá, este el motivo por el cual fueron considerados principios ya que siguiendo la lógica de estos banquetes aquellos daban comienzo al *Segundo servicio*.

Entendiendo la razón del nombre que recibían estos guisos, es posible adentrarse en su preparación. Hace falta aclarar que tanto la receta que se encuentra en el manuscrito de la Biblioteca Nacional de España, como las que se registran en el *Recetario mexiquense*, coinciden en cuanto al resultado final obtenido que consiste en un caldo especiado y con una consistencia espesa alcanzada mediante el uso de ingredientes como el huevo o pan. Estas recetas son distintas a los principios propuestos en el *Libro de Cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, ya que en ellos tanto la técnica de cocción como el resultado difieren a los otros recetarios.

³⁰⁸ Según el *Diccionario de autoridades*: Desleír significa “Separar o desatar las partes de algún cuerpo en algún líquido.”, *Diccionario de Autoridades 1726-1739* [Consultado en: <http://web.frl.es/DA.html>, el 13 de noviembre del 2024.] Esta definición parece aplicar siguiendo la idea de disolver algo en un líquido.

³⁰⁹ Recetas de cocina, principalmente de repostería [Manuscrito], 1700, en BNE, Fondo anterior a 1958, p. 30.

³¹⁰ *Diccionario de cocina*, 1845, p. 957

Aun cuando existan diferencias entre aquellas recetas, la mayoría tienen coincidencias notables que me permiten suponer que había una preparación particular que diferenciaba a los **principios** de otras preparaciones. Comenzando con que en su mayoría eran guisados espesos, consistencia alcanzada con productos como huevo, pan tostado o almendras.³¹¹ El proceso de preparación cuenta con tres momentos en los que se emplea un método de cocción: 1. Cocido de la carne, 2. Preparación del caldo y 3. Incorporación de la carne al caldo que en este último momento se espesa para obtener su consistencia final.

Es común, en estas recetas, que la primera cocción de la carne no sea detallada, pero cuando se habla de preparar el primer guiso frecuentemente se refieren ingredientes como: sal, cebolla, ajo y jitomates. Además, la última cocción, cuando se le da la consistencia final, se explicita en algunos casos que es tapado, aunque en el caso de las recetas de Gerónimo de San Pelayo la mayoría son a dos fuegos salvo el *Principio de arroz con carne*³¹² que no se parece a las otras preparaciones.

Ahora bien, los **principios** que logré encontrar en los libros de cuenta son muy diversos y todos son servidos en el día de la fiesta de san Ildefonso,³¹³ aunque no es posible saber cuál fue la receta exacta que siguieron es interesante notar que para el primer caso que es el de “aves pípilas con chícharos y frutas”, la receta de “Principio de pollos o pichones”³¹⁴ parece ser la más adecuada en tanto la preparación requiere que los animales sean rellenos, lo que resolvería el uso de los chícharos y frutas. Para los siguientes casos: “principio de carne de puerco con chile”³¹⁵ y “tomates y de ternera con chile y vinagre para adobar”,³¹⁶ ambos tienen ingredientes que encajan con las preparaciones anteriormente descritas, a pesar de que en los libros de recetas no aparezcan los chiles como ingredientes, y en cuanto a su consistencia parece que la palabra *adobar* resulta esclarecedora si se le relaciona con la frase final de una de las preparaciones del *Recetario mexiquense*:

³¹¹ Guzmán, *Recetario Mexiquense*, 2010, pp. 86-88.

³¹² San Pelayo, *Libro de cocina*, 2003, p. 65.

³¹³ Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5.

³¹⁴ Guzmán, *Recetario Mexiquense*, 2010, p. 88.

³¹⁵ *Ibid.*

³¹⁶ *Ibid.*

[...] esto ha de quedar espeso como adobo.”³¹⁷ En cuanto a los últimos dos casos que son el “Principio de ensalada de coliflor con aceite, vinagre, chiles y aceitunas” y “Principio de pescado robalo”, es importante aclarar que en los recetarios no se menciona ninguna preparación con esos ingredientes, aunque se puede inferir que su preparación fue similar a las descritas con anterioridad.

Vale la pena apuntar que, si bien es cierto que estas preparaciones podrían distanciarse del cambio de paradigma culinario al tener como resultado una consistencia “viscosa”, también es posible que la ambigüedad en el término, junto con el *principio de ensalada* encontrado en las cuentas de gastos, signifique que en ese tiempo probablemente existió un cambio en su definición y por tanto en la preparación, teniendo como resultado una consistencia distinta con aromas y sabores más “delicados” y “naturales”, al incorporar productos como el aceite y vinagre considerados más cercanos a dicho cambio.

Sobre las **ensaladas**, registradas en el recibimiento y despedida de la Virgen de los Remedios y –como ya se señaló– en la fiesta de San Ildefonso,³¹⁸ se puede apuntar que fueron preparaciones interesantes de encontrar pues estas se insertan dentro del cambio de paradigma culinario dada su consideración de ser alimentos en su “forma natural”, pero no por eso desprovistas de una preparación que en muchas ocasiones consiste en una cocción y, las más complejas, eran mezcladas con una gran variedad de ingredientes como se muestra en la primera receta de *El cocinero mexicano de 1831*, el que en su “Sección Segunda. Sobre las ensaladas”, dice:

De noche buena

*De todas las ensaladas la mas pomposa y magnífica es sin contradicción la de noche buena; de suerte que podría llamarse “La Ensalada”, por antonomasia: ¡qué mezcla de cosas! ¡qué abundancia de sustancias! Un platón de ella es la plaza del Volador en miniatura; y en una palabra, es la olla podrida de viernes y en crudo.*³¹⁹

³¹⁷ *Ibid.*, p. 88.

³¹⁸ Cuentas de los propios de la N. Ciudad del año 1717, México, en AHMAH, Fondo Lira, vol. 1, exp. 85, fs. 71-74; Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5.

³¹⁹ *Cocinero Mexicano*, 1831, pp. 94-126.

Curiosa descripción que, en ese mismo libro pero en su edición posterior de 1845, se amplía para señalar que también se les conocía por ese nombre a preparaciones de frutas “sazonadas” con azúcar, canela y vino como acompañamientos de asados, de la misma formas que las otras que describe como ensaladas de “aceite y vinagre”, pero con una consistencia de pasta o espesa.³²⁰ Esto se encuentra reflejado en el libro de recetas de *Fray Gerónimo de San Pelayo* que recopila la *Ensalada Capuchina*, una mezcla de manzanas, granadas, piña y naranjas con azúcar vino y canela, aunque no se aclara la consistencia de la preparación si se encuentra la similitud con los ingredientes que la sazonan.

Por otra parte, el libro de *Fray Gerónimo* cuenta con una gran variedad de las **ensaladas** que *El cocinero mexicano* define como de “aceite y vinagre”, con mucha razón puesto que, a la mayoría después de hervir los ingredientes se les incorpora aceite, vinagre, sal y pimienta mientras que en algunas sus variaciones son con azúcar.³²¹ Es importante señalar esto dado el cambio culinario de la *nouvelle cuisine*, en el que se prefiere a las hiervas y sal sobre el azúcar, que en este caso se presenta como otra forma más de sazonar las preparaciones, conocida y plenamente aceptada por los cocineros novohispanos.

Resuelta la cuestión anterior, la preparación que parece haber sido el verdadero comienzo de las comidas fue la **sopa**, esto se puede deducir por el lugar que se le da en las comidas propuestas en *El Cocinero mexicano* de 1845 – retomadas con anterioridad³²² y por su propia definición en el mismo libro.³²³ También analizaré su preparación pues, además de lo anterior, fue registrada en una memoria de las celebraciones en honor a la virgen de los Remedios.³²⁴ Con la información obtenida de la cuenta de gastos no se puede saber de qué fue la **sopa** pero lo que pudieron degustar los comensales pudo haber sido, según *El Cocinero mexicano*, o una preparación más bien espesa dado el uso de harina o pan en su elaboración o algo de “menor consistencia” siguiendo los “usos franceses”, que

³²⁰ *Diccionario de cocina*, 1845, p. 298.

³²¹ San Pelayo, *Libro de cocina*, 2003, p. 48.

³²² *El cocinero mexicano*, 1845, p. 957.

³²³ *Ibid.*, p. 794.

³²⁴ Cuentas de los propios de la N. Ciudad del año 1717, México, en AHMAH, Fondo Lira, vol. 1, fs. 71-74.

según el texto “están hoy en boga entre nosotros”, aseveración que confirma la influencia del cambio de paradigma culinario al describir preparaciones más “caldosas” y sin pan o harina.³²⁵

Analizando las **sopas** registradas en los recetarios se encuentra una preparación muy similar que, a diferencia de la tendencia que se marca en *El cocinero mexicano*, contienen pan, canela y azúcar que deduzco eran ingredientes indispensables dado que se repiten en la mayoría de las recetas analizadas. Todas las **sopas**, también, tienen una elaboración similar consistente en: 1. Preparación previa de los productos cárnicos u otros ingredientes complementarios, además de un líquido que será empleado posteriormente, 2. Cortado y dorado de pan, y 3. Darle la forma final consistente en una capa de pan con caldo y otra con carne –u otros ingredientes como verduras o frutos secos–, para finalizar con una capa de azúcar y especias.

Es relevante anotar que en este caso los nombres son variados salvo la *Sopa dorada*, preparación que se repite en libro de Diego Granado y en el de Fray Gerónimo. Pero por lo que respecta a las otras recetas, se pueden encontrar ingredientes similares como azúcar y canela –anteriormente referido– y otras especias dentro de las que destacan la nuez moscada, pimienta y clavos, aunque en el caso de la *Sopa de frijoles* se aclara que lleva “todas las especias, menos comino”,³²⁶ esto probablemente implica que esas especias estaban relacionadas con esta preparación.

Por otra parte, se encuentra el uso de huevo y queso rallado que son comunes, mientras que también lo es la presencia de la mantequilla en la *Sopa de viernes*³²⁷ o la *Sopa de leche*,³²⁸ ambas del *Recetario Mexiquense* y las interesantes preparaciones del libro de Fray Gerónimo, *Sopa de carne*³²⁹ y *Sopa oscura*,³³⁰ que contemplan el uso de manteca y mantequilla durante una misma cocción. En cuanto

³²⁵ *Diccionario de cocina*, 1845, p. 794.

³²⁶ Guzmán, *Recetario Mexiquense*, 2010, p. 61.

³²⁷ *Ibid.*, p. 75.

³²⁸ *Ibid.*, p. 142

³²⁹ San Pelayo, *Libro de cocina*, 2003, p. 67.

³³⁰ *Ibid.*, p. 80.

al uso de productos que complementan al pan y el caldo, son variados y también se emplean alimentos como jamón, chorizos, vísceras, entre otros.

Tomando en cuenta la descripción de *El cocinero mexicano* y las recetas estudiadas se puede señalar que, al igual que en el caso de los **principios**, las **sopas** transitaban por una transformación en cuanto a su consistencia, por tanto también de sus ingredientes, y a pesar de no poder señalar con precisión cual fue la preparación que se sirvió en los convites aquí estudiados, si se puede señalar que durante esos años estas preparaciones transitarían por diversos cambios, influenciados probablemente por el cambio del paradigma culinario.

La siguiente preparación es **Bacalao con chile** sobre la que quedó una receta registrada por Dominga de Guzmán, la que curiosamente sólo se llama *Bacalao*, esto podría deberse a que era la manera más común de preparar este pescado, por lo que prescindía de otra aclaración, lo que dice es lo siguiente:

Bacalao

*Chiles anchos bien desvenados y remojados, más pan que chiles, se fríe y se le echa clavo, canela y pimienta, culantro y vinagre, chilitos, aceitunas, cebollas cocidas y la carne o pescado.*³³¹

Esta preparación tiene la consistencia de caldo espeso logrado por el uso del pan, al igual que en los **principios** y **adobos** por eso es común encontrar referencias entre ellos como en el caso anterior. Una de las distinciones que se hace en la receta es entre “chilitos” y “chile”, pues al ser comparados con algunos registros del Libro de cuenta de gastos del colegio,³³² parece que eran distinciones, comúnmente empleadas, entre chiles que podían ser más pequeños, estar frescos o encurtidos, cuando se hace uso del diminutivo, en contraposición a los que son más grandes y secos, comúnmente molidos para un guiso como en el caso del bacalao.

³³¹ Guzmán, *Recetario Mexiquense*, 2010, p. 102.

³³² Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004.

Otras preparaciones complejas de definir, y que aparecen en la mayoría de los banquetes analizados, son las **conservas** y **cajetas**. Para entenderlas partiré de las definiciones ofrecidas en *El cocinero mexicano* de 1845, pues en el caso de “conserva” es considerada un “almíbar en que se cuecen varias raíces, flores y casi todas las frutas, dándole un punto alto para que se conserven por un tiempo...”,³³³ en esta definición también se aclara que aquel tiempo es más bien corto, aunque en relación con esto se dice que la “pasta de cajeta” dura más tiempo y “con más razón debería dársele el nombre de conserva”.³³⁴ Mientras que **cajeta** es definida como una preparación que “mezclándose con el almíbar [de] la mayor parte de las frutas cocidas, y otras muchas sustancias, se hace subir el grado de cocimiento hasta el punto de que pueda vaciarse la pasta en cajitas de madera”.³³⁵

En ambas preparaciones, y en otras como jaleas o mermeladas, la elaboración previa de la azúcar mezclada con agua es parte fundamental dado que esta es la que le da consistencia al producto final. En el caso de las conservas se hace referencia, con cierta regularidad, al “almíbar” o “azúcar clarificado”. En el primer caso es definida por el *Cocinero mexicano* como: “[...] azúcar disuelta en agua al fuego.”,³³⁶ aunque esta definición es complejizada cuando se comienza a diferenciar en sus distintos “grados o puntos”. En el caso del almíbar “clarificado”, que también es definido en el *Arte de Repostería*, pero con el nombre de “azúcar clarificado”, consistente en una mezcla de agua, azúcar y clara de huevo batida que se hierve en una cazuela o “peról”,³³⁷ para después juntarse con alguna fruta previamente preparada.

Aquellas explicaciones son útiles para entender las recetas que aparecen en otros libros como el *Recetario Mexiquense*, dado que varias de las conservas que contiene ese documento fueron copiadas del *Arte de Repostería*,³³⁸ por lo que algunos términos se encuentran ampliamente explicados, como la aclaración

³³³ *Ibid.*, p. 210

³³⁴ *Ibid.*

³³⁵ *Ibid.*, p.115. Un sinónimo de “cajetas” es “cartuchos”, o al menos así queda registrado en la página 21.

³³⁶ *Ibid.*, p. 25

³³⁷ Mata, *Arte de Repostería*, 1747, pp. 4-5. Y *El Cocinero Mexicano*, p. 25

³³⁸ Las preparaciones del *Recetario Mexiquense* que encontré copiadas del *Arte de Repostería* son: Conserva de guindas y cerezas, Conserva de ciruelas, Conserva de albaricoques amarillos y Conserva de albaricoques verdes

recurrente de que las conservas serán retiradas del fuego después de que estén en “punto”. Ese concepto no es aclarado en el recetario de Dominga de Guzmán, pero se define en el *Arte de Repostería* diciendo lo siguiente: “[...] mondada la fruta, y cocida, que no esté del todo, ni tampoco dura, de suerte, que metiendo un palillo por el corazón la dicha fruta, despida bien, entonces estará en su punto”³³⁹.

De tal forma que una **conserva** podía ser preparada gracias a dos productos: 1. fruta o verdura limpia y 2. almíbar o azúcar. Y el proceso que se puede observar en las preparaciones rescatadas en los libros de cocina es muy parecido en todas, siendo común iniciar con una limpieza y tratamiento especial de la fruta o verdura, para proseguir con la preparación del almíbar –que a veces se especifica que es “clarificado” – en el que hervirán varias veces y que en algunos casos será cambiado en más de una ocasión. También es común que se haga referencia al número de veces que se debe hervir cada preparación y los cambios de almíbar, aumentando la cantidad dependiendo de la fruta y de su estado de maduración, además en algunas ocasiones la elaboración de estas preparaciones dura más de un día, como la *conserva de zapotes blancos*³⁴⁰ del *Recetario Mexiquense*.

En cuanto a las especias es curioso notar que, a diferencia de las conservas escritas por Diego Granado, casi todas las que se encuentran en el recetario de Dominga de Guzmán no cuentan con ninguna referencia al respecto, salvo que en la mayoría se agrega agua de azahar durante el último hervor.³⁴¹ A pesar de que no se aclara la finalidad del uso de este producto, se puede suponer que era empleado con la intención de aromatizar las preparaciones.

Las cuentas de gastos hacen referencia a las conservas, pero pocas veces se aclaran de qué eran, salvo las registradas en el banquete ofrecido al arzobispo Francisco Xavier de Lizana en las que se dice que fueron de sidra, piña y tejocote. De estas preparaciones, una hecha sólo con sidra se encuentra en el *Recetario Mexiquense* y da cuenta de lo anteriormente dicho, además de que en ella se aprecia un especial interés en su presentación final:

³³⁹ Mata, *Arte de Repostería*, 1747, p. 12

³⁴⁰ Guzmán, Dominga, *Recetario Mexiquense*, 2010, p. 139.

³⁴¹ Esta forma de emplear el agua de azahar también aparece en la *Conserva de rosa de Castilla* del *Cuaderno de cocina de Doña Ignacita*.

Conserva de espejuelos

Se cogen la sidras, se les quita la cáscara y los corazones y de la carne se van cortando muy delgados los espejuelos; mientras más delgados mejor, del canto de un real o más, yo digo que mientras más delgado mejor; mientras más grandes y ya cortados se ponen a cocer después de cocidos, ya blanditos les está mudando agua hasta que no amarguen, se hace el almíbar bien clarificado y se echan allí a que den tres o cuatro hervores y se apartan a medio punto. Al otro día o al tercer día se les da punto y se les echa agua de azahar, pero se ha de procurar que les calibre el dulce para que parezcan espejitos y al hacerlo no se ha de menear mucho, para que no se quiebren los espejuelos, pero que el garbo de esta conserva está en que quede más largo, delgado y transparente.³⁴²

Antes de continuar, es importante anotar que en algunas ocasiones el término “compota”, que aparece en el recetario de *Arte de Repostería*, es cambiado por **conserva** cuando fue copiado en el *Recetario Mexiquense*, esto probablemente se debió a que el uso del segundo término en Nueva España fue más común. Existen otros casos que podrían parecer sinónimos pero no lo son, como las jaleas o mermeladas, fácilmente confundidas debido a que algunas veces comparten similitudes como el uso de almíbar o las consistencias, pero mientras las jaleas normalmente no tienen “carne” de fruta y en una preparación son mezcladas varias,³⁴³ las mermeladas son más espesas comenzando con la fruta y agregándosele azúcar con el fin de que quede menos húmeda como se especifica en *Todo género de mermeladas*.³⁴⁴ Por último, existen otras preparaciones que parecen similares como *Arequipa de piña* o la *Pasta de coco y sidra*, las cuales tienen consistencias similares pero varían en cuanto a la manera de prepararse,

³⁴² Guzmán, Dominga, *Recetario Mexiquense*, 2010, p. 127.

³⁴³ Véase: Jalea de piña, Jalea de granada o Jalea de tejocotes de Suchiaca son mejores. Todas en el *Recetario Mexiquense*.

³⁴⁴ Guzmán, Dominga, *Recetario Mexiquense*, 2010, p. 128.

mientras que en el caso de la pasta se usan dos frutas distintas, algo que es poco común para las conservas.

Para el caso de las **cajetas**, hace falta precisar que en algunos casos esta palabra fue empleada para hacer referencia a preparaciones que normalmente se ponían en cajas, en la mayoría de los casos hechas de tejamanil, las cuales podían llevar leche o solamente frutas. Y aquella definición parece tener sentido cuando se observa lo que dice *El Cocinero Mexicano*: “Con este nombre se designa una multitud de dulces, en que mezclándose con el almíbar la mayor parte de las frutas cocidas, y otras muchas sustancias se hace subir el grado de cocimiento hasta el punto de que pueda vaciarse la pasta en cajitas de madera”.³⁴⁵ Lo que permite suponer que esta última cualidad, la de ser contenida en una caja, es de la que toman su nombre ciertas preparaciones; sobre la receta se puede observar la escrita en el libro del Convento de San Jerónimo:

Regla para todo género de cajetas

A libra de carne id. De azúcar, menos el membrillo, el que pide a libra de carne una media de azúcar y todo lo que es agrío.

*Punto, que despegue del cazo.*³⁴⁶

Esto apunta a que una **cajeta** era como cualquier conserva, en tanto contenía azúcar y fruta que pasaban por un proceso de cocción, salvo que en este caso se cocinaba durante más tiempo con el fin de que espesara lo suficiente para guardarse en cajitas. A pesar de esto parece que esta receta habría de comenzar a distinguirse de las conservas tanto por su consistencia como por los ingredientes empleados en su elaboración.

Comenzando con el análisis de las recetas se encuentra el caso de la *Cajeta de leche y huevo*, registrada en el *Recetario Mexiquense*, en la que puede observarse que leche, yemas y azúcar se mezclan en tres cocciones, agregando un ingrediente cada vez que la preparación se expone al fuego, hasta que ya juntos, lleguen a

³⁴⁵ *El Cocinero Mexicano*, 1831, p. 115.

³⁴⁶ Convento de San Jerónimo, *Libro de cocina*, 1996, p. 51.

“punto cajeta” agregando al final agua de azahar.³⁴⁷ En el caso de la [*Cajeta*] de *almendras y leche*, con relación a la preparación anterior, a ésta le son incorporados otros ingredientes como las propias almendras y habas molidas, integradas durante la tercera cocción en la que tomará la consistencia final agregándosele agua de azahar.³⁴⁸ En ese caso es curioso anotar que en el nombre no se advierte el uso de habas, mientras que hay otra preparación llamada *Cajeta de habas* en que la cantidad de este ingrediente es inferior a la receta anterior, que se emplean tres onzas de almendra por tres libras de habas, pues para esta es sólo una libra de habas por dos de calabaza, quizá el nombre elegido estuviera relacionado con el sabor final y no con la cantidad de ingredientes empleados.

La precisión anterior permite entrever que en la elaboración de una cajeta hacía falta, de forma indispensable, azúcar y la adición de otros ingredientes complementarios como semillas o legumbres, aunque también las había de frutas, tales son los casos de la *Cajeta de coco y leche*,³⁴⁹ *Cajeta de chirimoya y leche*³⁵⁰ ambas siguiendo el procedimiento de las preparaciones anteriormente referidas. Además, todas estas recetas permiten suponer que la leche también es un ingrediente indispensable en la preparación de una cajeta, pero tomando en cuenta las recetas anteriores se puede inferir que, como en el caso de otras recetas, la preparación de las **cajetas** estaba transformándose, incorporando a la leche como producto distintivo.

Antes de proceder con las siguientes preparaciones a analizar, resulta indispensable señalar a la ***Arequipa*** como una preparación fuertemente relacionada con la cajeta. Esto partiendo de la *Cajeta de Axiquipa*, retomada también del recetario de Doña Dominga de Guzmán:

Cajeta de Axiquipa

A cada jarro de tlaco de leche, libra de azúcar, cuatro yemas de huevo, un puñito de arroz. Se baten las yemas muy bien y ya que estén bien

³⁴⁷ Guzmán, Dominga, *Recetario Mexiquense*, 2010, p. 131.

³⁴⁸ *Ibíd.*, p. 168.

³⁴⁹ *Ibíd.*, p. 130.

³⁵⁰ *Ibíd.*, p. 139.



*batidas se echan en la leche con el arroz molido, se cuelan y se pone a la lumbre hasta que se está de punto de cajeta, se le echa agua de azahar y se echa en cascós.*³⁵¹

En un primer momento podría deducirse que esta receta no tiene que ver con la **Arequipa** dado que tiene un nombre distinto, pero esto podría deberse a que haya sido escrita de esta forma o a un error en la paleografía. Pero es indudable que esta receta es una **Arequipa** si se le compara con las otras dos recetas encontradas en ese documento llamadas *Arequipa de piña*³⁵² y *Axiquipa*,³⁵³ la encontrada en el manuscrito de la Biblioteca Nacional de España llamada *Cajeta de arrequipa*³⁵⁴ y las que se registran en el *Cocinero Mexicano* de 1845. Después de analizar en todas ellas, se puede decir que al igual que en las cajetas el procedimiento es similar, pasando por varias cocciones y que tanto el uso de la leche como la consistencia final, “punto cajeta”, se repiten en ambas preparaciones, además de que los contenedores en los que se sugiere conservarlas son iguales e indistintamente empleados. Todo esto apunta a que ambas preparaciones eran similares, aunque es probable que el elemento diferenciador fuera el uso de harina de arroz o solamente molido, que es recurrente para la **Arequipa**.

Respecto a estas preparaciones y su relación con el cambio de paradigma culinario basta señalar que **conservas, cajetas y arequipas**, probablemente fueron algunas de las recetas que menos cambios tendrían dada su utilidad para prolongar el tiempo de consumo de ciertos alimentos. Aun así, es importante reafirmar que a través de la revisión de las recetas es perceptible que durante ese periodo las preparaciones si estaban sufriendo cambios, como la incorporación de la leche como ingrediente distintivo de las cajetas, y su popularización respondería al aumento en el consumo de azúcar durante el siglo XVIII.³⁵⁵

³⁵¹ *Ibid.*, p. 130.

³⁵² *Ibid.*, p. 132.

³⁵³ *Ibid.*, p. 207. Esta receta es la misma que la *Arequipa de almidón* registrada en: *El Cocinero Mexicano*, p. 42.

³⁵⁴ Recetas de cocina, principalmente de repostería [Manuscrito], 1700, en BNE, Fondo anterior a 1958, p. 28.

³⁵⁵ Sobre el consumo de azúcar, véase: Carmagnani, *Las islas del lujo*, 2012, pp. 151-197.

Siguiendo con los platillos descritos en los banquetes se encuentra el **Manjar blanco**, cuya receta registrada en el *Cocinero Mexicano* de 1845³⁵⁶ es muy similar a la *Arequipa peruana*³⁵⁷ también se documenta en él. En ambos casos se emplean: azúcar, pechuga de pollo, leche y harina– trigo, almidón– o almendras, ingredientes que son mezclados a fuego hasta obtener una consistencia de “punto”. Esto permite suponer que, salvo algunas variaciones, estos guisados son fundamentalmente iguales tanto en preparación como en la consistencia final,³⁵⁸ y lo escrito en el apartado de *Manjar-Blanco* refuerza lo anteriormente dicho: “[...] También se denomina Manjar Real y del Perú, según lo que se mezcla y el método de prepararlo.”,³⁵⁹ aclaración que establece una relación geográfica entre ambas recetas y que al contrastar, tanto el *Manjar del Perú* y *Arequipa peruana*, se corrobora las similitudes de ingredientes y preparación.

Otra preparación importante de estudiar es el **Asado**, registrado en uno de los banquetes en honor a la Virgen de los Remedios, que según la receta encontrada en el manuscrito de la Biblioteca Nacional de España se prepara de la siguiente manera:

Asado en dos fuegos

*Se unta una casuela, con manteca, y en ella se pone una capa de xitomate rebanado otra de gallina, cosida, otra de cebollas rebanadas, otra de chorisos, jamon, y lomo de puerco rebanado, y se continúan estas capas de el modo dicho asta que se quiere se le echa canela, clavo, pimienta molido todo, y se le echa bastante caldo del que se cosio la gallina, y lo demas con un poco de vino blanco, pasas, almendras, alcaparrones y a dos fuegos se cuese asta que el caldo se consume, y se reconose estar bien sasonado la salsa para este asado se haze como se dixo en la torta quajada.*³⁶⁰

³⁵⁶ *El Cocinero Mexicano*, 1831, p. 500.

³⁵⁷ *Ibid.*, 42.

³⁵⁸ La mayoría de las recetas solo dice que se debe dar el “punto” a la preparación salvo algunas excepciones como la receta del *Cuaderno de cosina de Doña Ignacita* que en su *Manjar real* se debe dar “punto cajeta”.

³⁵⁹ *El Cocinero Mexicano*, 1831, p. 500.

³⁶⁰ Recetas de cocina, principalmente de repostería [Manuscrito], 1700, en BNE, Fondo anterior a 1958, p. 7.

Esta receta cuenta con un procedimiento sencillo si se toma en cuenta que, en la mayoría de los casos todos los ingredientes pasan por una sola o dos cocciones, a diferencia de otras preparaciones en las que sus ingredientes pasan por varias de estas. Pero es interesante anotar que en casi todas las recetas consultadas se cocina a dos fuegos, como el *Asado francés* del recetario de Fray Gerónimo,³⁶¹ los *Bobos asados*, el *Asado de carne de vaca* y el de *gallinas o capones o un guajolote* de Dominga de Guzmán³⁶² o el *Asado de Belen* del *Cocinero mexicano*.³⁶³ Esta técnica de cocción se lograba mediante el uso de calor en la base de la olla y sobre ella un comal con carbón encendido, esto según Cristina Barros y Marcos Buenrostro quienes también apuntan a que los asados se preparaban en hornos, quedando plasmado en algunas pinturas contemporáneas al libro de cocina de Fray Gerónimo y del siglo XIX.³⁶⁴

La técnica de cocinar a dos fuegos no fue la única, también fue común el uso de hornos, asaderas, rejas o parrillas,³⁶⁵ herramientas que eran igualmente ocupadas y referenciadas en algunas recetas como las de Diego Granado: *Para assar gallo o gallinas de indias* o *Para assar los capones, gallinas, y pollos rellenos con passas y sin ellas*.³⁶⁶ En estas recetas se recurre al uso de asador, un elemento lo suficientemente relevante como para que Manuel de Amat, virrey del Perú de 1761 a 1776, haya propuesto la creación de una “oficina propia para asar un pavo o pieza equivalente”,³⁶⁷ aquella invención tenía como principal intención mejorar esa herramienta y así obtener un asado uniforme. Aunque se desconoce si fue construida lo que revela es el papel protagónico que tenían este tipo de preparaciones.

Dejando de lado su forma de preparación, es fundamental acercarse a los ingredientes que componen a un **asado** para percibirlo como una preparación compleja. Ciertamente es que no son tan variados, lo que permite suponer –

³⁶¹ San Pelayo, *Libro de cocina*, 2003, p. 31

³⁶² Guzmán, Dominga, *Recetario Mexiquense*, 2010, p. 59, 203-204.

³⁶³ *Diccionario de cocina*, 1845, p. 49.

³⁶⁴ San Pelayo, *Libro de cocina*, 2003, p. 23

³⁶⁵ *Ibid.*, pp. 23-24.

³⁶⁶ Granado, *Libro del arte de cozina*, 1614, p. 47.

³⁶⁷ Pérez, “Complicaciones de la cocina”, 1945, pp. 329-330.

erróneamente— que no era tan onerosa, pero en esta preparación son empleadas una variedad compleja de especias y hierbas finas las cuales podría aumentar su costo, pues además de contener carne también eran frecuentes el uso de ajo, cebolla, jitomate –ingredientes no tan costosos– y pimienta para la mayoría de los casos son empleadas.

En el caso del **asado**, como en otras recetas, se hace referencia a “todas las especias”³⁶⁸ o “especias finas”,³⁶⁹ aspecto importante dada la incógnita que suscita pues resulta complicado saber cuáles eran empleadas. Para resolver esta interrogante se puede recurrir a *El cocinero mexicano* de 1845, que sobre las especias dice que el término hace referencia a “drogas aromáticas” procedentes de Europa, Oriente o del territorio americano y dentro de las cuales también son comprendidas las “yerbas aromáticas”.³⁷⁰ Aquella definición sigue siendo demasiado amplia, por lo que al revisar la definición de “yerbas finas” se encuentra lo siguiente: “[...] se entiende una mezcla de perejil, cebollitas, hongos, ajo y chalotes, pudiéndose omitir los hongos y añadirse otras yerbas aromáticas como el tomillo, la albacá, la yerbabuena...”,³⁷¹ esta explicación reduce el número de ingredientes que se pueden emplear aunque implícitamente propone un uso libre que se relaciona directamente con la preparación a la que serán incorporadas. Esto cobra sentido al revisar las recetas de **asado**, algunas de las cuales hacen referencia a laurel, tomillo, clavo, pimienta, orégano, ajo o cebolla, ingredientes que en mayor o menor medida se repiten en estas preparaciones y que dada su frecuencia podrían considerarse aromas estrechamente asociados a estas preparaciones y, como se ha visto con anterioridad, popularizados por la *nouvelle cuisine*.

Por otra parte, uno de los casos excepcionales que quedaron registrados en las cuentas de gastos son los **Chilaquiles**, preparación que no pudo ser encontrada en casi ninguno de los libros de cocina consultados, a pesar de esto en el banquete de San Ildefonso fue documentado aclarando que en esa ocasión fue servido con

³⁶⁸ Guzmán, *Recetario Mexiquense*, 2010, p. 204.

³⁶⁹ San Pelayo, *Libro de cocina*, 2003, p. 48.

³⁷⁰ *Diccionario de cocina*, 1845, p. 320.

³⁷¹ *Ibíd.*, p. 958.

“carne de puerco y chorizos”.³⁷² Los documentos que si rescatan esta preparación es el segundo tomo del *Cocinero Mexicano* de 1831 y el de 1845. En ambos libros las preparaciones son las mismas, variando solamente el orden en el que se presentan, las recetas rescatadas son: *Chilaquiles Blancos*, en *Rojo o colorados*, *Rellenos y Tapatios*.³⁷³ Todas las preparaciones coinciden en que tanto las tortillas como algún guiso de chile son los ingredientes indispensables para su elaboración, pero es la última receta la que se ha decidido transcribir puesto que concuerda con los otros ingredientes anotados en la descripción, además de mencionar el *clémole*, preparación sobre la que también se hace mención en la cuenta de gastos.³⁷⁴ Aun cuando es imposible tener certeza de que esta última preparación haya sido empleada también en los **chilaquiles**, es interesante apuntar la posibilidad de que el *clémole* haya sido reutilizado en preparaciones como esta. La preparación de la que se ha hecho mención es la siguiente:

Id. [Chilaquiles] *Tapatios*.

*18. Se cuece carne de puerco y chorizos (pero estos no se echan sino hasta que la carne está á medio cocer), se frie todo y se aparta del fuego: se tiene pronto el clémole, las tortillas y el ajonjolí tostado; se pone una capa de carne, y se tapa con tortillas: se le echa caldo de clémole y un puñado de ajonjolí, siguiéndose de este modo hasta concluir, y añadiendo manteca en bastante cantidad por que las tortillas embeben mucha.*³⁷⁵

Sobre los inicios de este platillo se sabe poco, su mención en las cuentas de gastos es una de las más antiguas y es ejemplo de una producción culinaria diferenciada de otras naciones por el uso de ingredientes como el maíz y el chile, aunque siguiendo un proceso de preparación similar al de algunas costradas y tortas

³⁷² Libro de gasto desde Henero de 1779, 1779, en AGN, Fondo Templos y Conventos, exp. 004, f. 5.

³⁷³ *El Cocinero Mexicano*, 1831, pp. 187-189. *Cocinero Mexicano*, 1845, pp. 260-261.

³⁷⁴ *Ibid.* En este caso se dice que el *clémole* fue servido en la cena mientras que los chilaquiles se sirvieron en la tarde, a pesar de esto cabe la posibilidad de que la preparación haya sido empleada para ambos momentos del día, economizando tiempo.

³⁷⁵ *El Cocinero Mexicano*, 1831, pp. 187-189.

donde la comida se alterna en capas.³⁷⁶ En este caso no se puede señalar si tuvo alguna influencia del cambio de paradigma culinario pues tampoco se tiene información sobre una receta anterior, probablemente su popularización sería durante aquellos años en los que se transitaba en el cambio de paradigma más cercano al gusto que habría de prevalecer.

2.2 Bebidas

Por último, otros elementos fundamentales de los banquetes fueron las bebidas, y aun cuando estas pudieron ser ocupadas en las preparaciones –como queda registrado de forma explícita en la despedida de la virgen de los Remedios–³⁷⁷ lo cierto es que en su mayoría eran servidas directamente a los comensales. Se sabe que el consumo de vino en Nueva España –de la misma forma que el aceite de oliva–, era un lujo por lo costoso que resultaba transportarlo desde Europa y lo difícil que resultaba su cultivo, algunos autores señalan que esta bebida no se volvería popular por esa razón.³⁷⁸

Sobre las cuentas de gastos aquí estudiadas se puede señalar que quedaron registrados una gran cantidad de vinos y diversos licores. Tal es el caso de uno de los banquetes ofrecidos durante el recibimiento arzobispal de Alonso Núñez de Haro en el que sus sobrinos son recibidos en el palacio de Tacubaya con vino blanco, Carlón, Burdeos, Peralta, Pedro Ximenes, Tinta Espichada, Paxarite, Moscatel, Hipocrás y Aguardiente; mientras que en el recibimiento del arzobispo Francisco Lizana los comensales también disfrutaron vino Carlón, Espíritus de Aguardiente, Moscatel, vino Clarete y Marrasquino. Respecto a su consumo se puede señalar que mientras el vino de baja calidad se había convertido en una bebida muy común en Europa, en Nueva España sólo estaba al alcance de las élites, pues además de ser de mejor calidad su precio era elevado por lo complicado que resultaba

³⁷⁶ Sobre preparaciones como costradas y tortas, revisar: Granado, *Libro del arte de cocina*, 1614, pp. 221-237.

³⁷⁷ En la cuenta de gastos por la despedida de la virgen de los Remedios se registran gastos por “Vino para la cocina” y “Vino blanco para la mesa”.

³⁷⁸ Pilcher, *¡Vivan los tamales!*, 2001, p. 59. Sobre la historia del vino en Nueva España, véase: Mira, Caballos, Esteban, “Vinos y élites en la América de la Conquista”, 2015, pp. 7-23.

transportarlo; en cambio los licores y aguardientes se habían popularizado plenamente en Europa durante el siglo XVIII pues, como lo señala Fernand Braudel, las técnicas de destilación habían mejorado junto con la creación de mezclas de licores con hierbas como el *resoli*, un licor procedente de Italia y presente en el banquete para Alonso Núñez de Haro contenido en “frasquitos”, sucediendo así una “Revolución del alcohol” que también era visible en las mesas de las élites ilustradas novohispanas.³⁷⁹

En lo que concierne a otras bebidas como el café y el té, se pudieron encontrar referencias como el gasto por “18 tarros de leche para el café, bebidas y helados” y el pago por los “posuelos de China”, sobre los que se deduce su uso para consumir té.³⁸⁰ Estas preparaciones, sobre las cuales no se encuentran registros en los libros de cocina probablemente por ser simplemente infusiones endulzadas, son importantes de apuntar pues su consumo –junto con el azúcar– es considerado como parte importante de la revolución comercial y el nuevo consumo en tanto, para el siglo XVIII, ambas bebidas se habían popularizado en Europa y estaban al alcance de un mayor número de personas. Su aceptación desde el siglo XVI, considera Marcello Carmagnani, se relacionaba con sus propiedades medicinales, entendidas desde la medicina hipocrática, mientras que su consumo surge a la par del interés por consumir bebidas calientes y en el caso del café por ser considerado benéfico para la digestión, resfriados y en el restablecimiento del equilibrio de los humores además de ser una alternativa a las bebidas alcohólicas.³⁸¹ Es decir, que estos productos se comenzaron a incorporar al consumo cotidiano de la corte ilustrada novohispana y su presencia en las cuentas de gastos refleja el interés de estos grupos por incorporarse a las nuevas costumbres europeas.

Para finalizar, como se presentó a lo largo de este capítulo, el cambio de paradigma culinario y las ideas ilustradas habrían de impactar a la corte ilustrada novohispana de formas diversas. Para el caso de la producción culinaria, si bien es

³⁷⁹ Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo*, 1984, t. 1, pp. 202-205.

³⁸⁰ Cuenta de los gastos hechos desde el día 30 de diciembre del año 1802, México, 18 de enero de 1803, en ACCMM, Fondo Fábrica Material, vol. 3, cuenta 19.

³⁸¹ Carmagnani, *Las islas del lujo*, 2012, pp. 151-197. Respecto al consumo del café, Carmagnani considera que la producción en América superó a la asiática a partir de la segunda mitad del siglo XVIII.

cierto es difícil afirmar la influencia que habrían de tener aquellas ideas, si se puede comprobar que en los libros de cocina y las recetas se estaba reflejando un cambio, tanto en las preparaciones como en los ingredientes empleados, las cuales en muchas ocasiones son concordantes con el cambio de paradigma.



Conclusiones

Los banquetes de la corte ilustrada novohispana, fastuosos festejos que serían reflejos de una época, con sus propias expresiones y tradiciones, son relevantes objetos de estudio pues permiten un acercamiento distinto a una sociedad en un tiempo determinado. Como se logró observar en la presente investigación las élites novohispanas, diferenciadas entre sí, mantuvieron y replicaron ciertas costumbres al momento de festejar sus convites y fue esto mismo lo que permitió un acercamiento al entramado de ideas que compartían e influían sobre las celebraciones.

El camino recorrido para acercarse a los convites fue, metafóricamente, como observar una pintura desde lejos, caminando lentamente para observar con mayor detenimiento los detalles. Comenzando con los *Convites y convidados*, análisis con el que se inicia esta investigación, que se centra en observar el contexto durante el cual fueron celebrados los banquetes, poniendo especial atención en la influencia de las ideas compartidas por las élites. Durante ese primer acercamiento fue señalada la transformación del concepto de lujo y cómo pudo ser percibido por las personas, también se señaló la injerencia que tenían las ideas ilustradas y el reformismo borbón tanto en la organización como contención de los momentos festivos de la corte novohispana.

Durante la búsqueda por reconstruir, en la medida de lo posible, los contextos durante los cuales fueron celebrados los banquetes, se pudo paliar la carencia de información que tenían las cuentas de gastos mediante otras fuentes donde se relataban diversos momentos de los festejos, además de esto se pudo plantear la procedencia probable de uno de los documentos que más información aportó a esta investigación, siendo el libro de cuenta de gastos adjudicado al Colegio de San Ildefonso. A través de estudiar a los banquetes desde esta perspectiva también se pudo señalar a los comensales, sus procedencias y permitió plantear la consideración de entenderlos como pertenecientes a la élite, entendida como un estamento social que no era monolítico y por lo tanto sus celebraciones no siempre fueron iguales.

Teniendo en claro tanto el contexto como las ideas que influyeron en los momentos festivos, el siguiente punto a observar fue la *escenografía*, entendida como todos los elementos constitutivos de un banquete. La reflexión propuesta durante el segundo capítulo, en la que se emplean conceptos propios de teatro, permite entender a los banquetes como eventos performativos en los que espacios, objetos, acciones y temporalidades inciden en la creación del momento festivo, permitiendo observar sus diversas experiencias sensoriales y expresiones.

Adentrarse en esa dimensión posibilitó el señalar aspectos importantes a los cuales se pudo aportar más información, como lo fue en casos como la materialización del lujo y la duración de los banquetes. Además, el estudio detenido de las cuentas de gastos permitió ahondar en aspectos como entornos y escenarios, entendiéndolos como partes importantes de los festejos los cuales eran reparados y adornados para la ocasión. Por otra parte, la ornamentación, catalizadora de lujo, pudo observarse como un elemento que embellecía las mesas, pero también tenía ciertas cualidades específicas como se pudo observar al definir el concepto de *deser* o *ramillete*, el cual en varias ocasiones representaba la arquitectura de la época.

En cuanto a los elementos que se consideraron parte de la escenografía, fueron las vajillas y modos de mesa que se configuraban como elementos de distinción procedentes de largas tradiciones pero que también se fueron transformando a través del tiempo. Por último, las formas de presentación de los platillos y *el movimiento del banquete*, que refiere al rol que jugaron los meseros durante los convites, estuvieron relacionados con un momento específico y dan cuenta de la concepción que se tenía respecto a la alimentación.

El acercamiento a la escenografía no sólo permitió ofrecer una recreación de los banquetes, sino que también posibilita entenderlos como elementos en los que convergían ideas y prácticas procedentes de largas tradiciones y de nuevas costumbres que hablan del constante cambio en las sociedades. Por eso mismo, en el capítulo tercero se presenta el análisis de la producción culinaria, en la que también se intenta observar ciertas transformaciones que respondían al cambio del paradigma culinario, aparejado del nuevo paradigma médico, y las ideas ilustradas.

Como se planteó, el observar la producción culinaria se presenta un acercamiento más profundo de los banquetes, es ver los pequeñísimos detalles de una pintura. Y el intentar observarlos implicó mucho trabajo pues al utilizar las cuentas de gastos como fuentes primarias el trabajo de interpretación fue más exhaustivo. Comenzando con proponer una forma de lectura distinta, pues si bien es cierto que las cuentas de gastos muchas veces solamente recaban insumos, también son señaladas preparaciones, y el orden en la que fueron escritas también permiten inferir que productos fueron empleados para un mismo platillo.

La interpretación que permitió encontrar algunas preparaciones fue el punto de partida para realizar un análisis en conjunto con libros de cocina, diversos en temporalidad y contextos de producción. Aquello posibilitó una reconstrucción compleja de ciertos platillos, definiendo algunos como lo fue el caso de los *principios* o las *cajetas*, encontrando en sus ingredientes y técnicas algunas concordancias y discrepancias con las ideas ilustradas y del cambio de paradigma médico. Además, la constante revisión de libros de cocina e insumos permitió observar una dimensión más compleja de la cocina novohispana de las élites, su innegable conexión con las cocinas europeas y el consumo de productos como el café y té, que reafirman su carácter de mundializada.

Si bien es cierto que se pudieron señalar algunas de estas transformaciones y su influencia en la producción culinaria, no se puede saber a ciencia cierta si en todos los casos los cocineros estaban plenamente conscientes de las nuevas ideas, o si tenían intenciones de ceñirse a los cambios, lo que si queda claro es que existió un continuo cambio en las cocinas novohispanas.

Todas las partes que conforman esta investigación toman en cuenta a los banquetes como ecos de su época en los que confluyen un complejo entramado de ideas. También se pone en perspectiva la importancia que estos eventos tuvieron para la sociedad novohispana, específicamente para la corte ilustrada, la cual encontraba en estos eventos divertimento y una herramienta para poner a prueba todos sus mecanismos de distinción. Lo anterior fue perceptible a través del sumo interés que tenían por conservar su asistencia a los convites, como se mostró en el primer capítulo, de las grandes cantidades de dinero invertido y de la constante

reafirmación de pertenencia siguiendo ciertos parámetros de comportamiento como los modos de mesa; como estos ejemplos muchos tantos más se mostraron a lo largo de la investigación.

Las aportaciones de esta investigación versaron en ampliar el conocimiento que se tiene respecto a la producción culinaria de las élites de la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XVIII y principios del XIX. Observar cómo fue que ciertas ideas, como las ilustradas, influyeron en aquellas celebraciones también invita a reflexionar sobre algunas consideraciones que se tienen respecto a esta cocina. Una de ellas, y quizá la más popularizada, es la interpretación de que esta cocina era “barroca”, esto sustentado en encontrar similitudes con el exceso de ornamentación que algunas expresiones artísticas habían explorado.³⁸² Sin embargo, este concepto que considera Pilcher con encanto poético, pero sin valor heurístico, también invita a reflexionar con mayor detenimiento como se ha llevado a cabo la periodización de la Historia de la Alimentación. En ese sentido, esta investigación aporta datos para entender que en la cocina los cambios también pueden suceder en cortos periodos de tiempo, y para el caso de la temporalidad aquí trabajada vale la pena repensar un concepto que la defina de mejor manera.

³⁸²Pilcher, *¡Vivan los tamales!*, 2001, p. 51.



Archivos

ACCMM Archivo del Cabildo Catedral Metropolitano de México

AGN Archivo General de la Nación.

AHMNAH Archivo Histórico del Museo Nacional de Antropología e Historia.

BNE Biblioteca Nacional de España.

Bibliografía

- Abad-Zardoya, Carmen, “Arquitectos en los fogones: del *teatrum machinarum* a los proyectos ilustrados para una cocina económica”, *Artigrama*, Universidad de Zaragoza, núm. 26, 2011, España, pp. 649-667.
- Acuña, Blanca, Bonett, Diana y Quiroz, Enriqueta, “Editorial. Historia de los alimentos: circulación, prácticas alimenticias y cambios culturales”, *Historia y Memoria*, UPTC, núm. 27, julio-diciembre 2023, Colombia, pp. 11-16.
- Alberro, Solange, “Los efectos especiales en las fiestas virreinales de Nueva España y Perú”, *Historia Mexicana*, El Colmex, vol. 59, núm. 3, enero-marzo 2010, México, pp. 837-875.
- Angeli, Sergio, “Retratando el microcosmos colonial. Melchor Pérez Holgín y la ‘Entrada del arzobispo virrey Morcillo a Potosí’”, *Atrio. Revista de Historia del Arte*, Universidad Pablo Olavide, núm. 17, 2011, España, pp. 77-90.
- Armelagos, George, “Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales” en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 2018, pp. 105-144.
- Arroyo, Marciel, Amelia, “Rasgos filosóficos en los errores del entendimiento humano de Juan Benito Díaz de Gamarra”, tesis de Licenciatura en Filosofía, México, Universidad Intercontinental México-UNAM, 1992.
- Ávila, Ricardo, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina, “De los textos de este libro y de algunas reflexiones afines”, en Ricardo, Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (coords.) *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, intercambios, resignificaciones*, México, Universidad de Guadalajara, 2015, pp. 9-26.

- Bartolache, José, Ignacio, "Consejos para vivir mucho tiempo", *Mercurio Volante*, n. 11, 6 de enero de 1773, Nueva España, pp. 81-88.
- Bartolache, José, Ignacio, "Prosigue con la traducción del célebre Cornáro", *Mercurio Volante*, núm. 13, 20 de enero del 1773, Nueva España, pp.97-104.
- Bazarte, Martínez, Alicia, *Un acercamiento a la comida novohispana: segundo miércoles de Cuaresma en el Convento Jerónimo de San Lorenzo (1628): viandas y fatigas para el recibimiento del arzobispo Alonso Núñez de Haro y Peralta. Puebla (1772)*, México, IPN, 2006.
- Belarde, Calderon de la, Ignacita, *Cuaderno de cosina de Doña Ignacita del [mazo] Belarde Calderón de la Barca q.e se acabo el viernes dando las 8 de la noche, A.D. 1789*, UTSA, Recetarios mexicanos.
- Bendiaga, Juan Felipe de, *Errores del entendimiento humano. Con un apéndice*, Puebla, Oficina del Real y Pontificio Seminario Palafoxiano, 1781.
- Braudel, Fernand, *Civilización material, económica y capitalismo, siglos XV-XVIII. Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible*, España, Alianza Editorial, 1984.
- Buenahora, Giobanna, "Experiencias silenciadas. Breves apuntes sobre la cocina afroamericana", *Diario de Campo*, INAH, núm. 4, enero-abril 2018, México, pp. 74-85.
- Büschges, Christian, "La corte virreinal como espacio político. El gobierno de los virreyes de la América hispánica entre monarquía, élites locales y casa nobiliaria" en Pedro Cardim y Joan-Lluís Palos (eds.), *El mundo de los virreyes en las monarquías de España y Portugal*, España, Iberoamericana/Vervuert, 2012, pp. 319-343.
- Cañeque, Alejandro, "De sillas y almohadones o de la naturaleza ritual del poder en la Nueva España de los siglos XVI y XVII", *Revista de Indias*, CSIC, vol. 60, núm. 232, 2004, España, pp. 609-634.
- Carillo y Perez, Ignacio, *Lo máximo en lo mínimo: la portentosa imagen de nuestra Señora de los Remedios, conquistadora y patrona de la Imperial Ciudad de México*, México, Por Mariano De Zúñiga y Ontiveros, 1808.

- Carrillo, Rubén, “Los ‘chinos’ de Nueva España: migración asiática en el México colonial”, *Millars: Espai i historia*, UJI, vol. 39, núm. 2, 2015, España, pp. 15-40.
- Carmagnani, *Las islas del lujo. Productos exóticos, nuevos consumos y cultura económica europea, 1660-1800*, México, El Colmex/Marcial Pons Historia, 2012.
- Chávez, Ulises, “Entre alimentos, comidas y rituales. Algunas notas sobre gastronomía prehispánica, la dieta ritual y la etiqueta gourmet mexicana a la luz de la ‘Historia General de las Cosas de la Nueva España’, de Fray Bernardino de Sahagún”, *Cinteotl*, UAEH, núm. 12, septiembre-diciembre 2010, México, pp. 1-50.
- Chiva, Beltrán, Juan, “Arcos efímeros mexicanos. De la herencia hispana al nacionalismo artístico”, *SEMATA*, vol. 24, 2012, pp. 193-212.
- Chiva, Beltrán, Juan, *El triunfo del virrey. Glorias novohispanas: origen, apogeo y ocaso de la entrada virreinal*, España, Univesitat Juame, 2012.
- Convento de San Jerónimo, *Libro de cocina. Selección y transcripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz*, México, Instituto Mexiquense de Cultura, 1996.
- Covarrubias,
Diccionario de Autoridades 1726-1739, España, Real Academia Española, <<https://apps2.rae.es/DA.html>>. [Consulta: 13 de noviembre del 2024.]
- Diccionario de Cocina o El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, Ciudad de México, imprenta de L. Cumplido, 1845.
- Diccionario de la Lengua Castellana compuesto por la Real Academia Española, reducido a un tomo para su más fácil uso*. Tercera edición, Madrid, 1791.
- Duby, Georges, Barthélemy, Dominique, Roncière, Charles de la, “Cuadros” en Duby, Georges (ed.) *Historia de la vida privada. De la Europa feudal al Renacimiento*, España, Santillana, 2001, pp. 55-318.
- El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano*, México, Imprenta de Galván, 1831.
- Elias, Norbert, *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, Trad. De Ramón García, México, FCE, 2019.
- Elias, Norbert, *La sociedad cortesana*, México, FCE, 1996.
- Enríquez-Sánchez, Antonio de Jesús, “‘Eran dados a las fiestas’. El universo festivo de los indios novohispanos bajo la Ilustración, ¿supresión o vigencia de un

fenómeno de larga duración?”, *Contribuciones desde Coatepec*, UAEMex, n. 29, abril 2015, México, <<https://www.redalyc.org/jatsRepo/281/28145453005/html/index.html>>.

[Consulta: 13 de noviembre del 2024.]

Escamilla, Iván, “La corte de los virreyes” en Antonio Rubial García (coord.) *Historia de la vida cotidiana en México. La ciudad barroca*, t. 2, COLMEX/FCE, México, 2015, pp. 371-372.

Fernández, Casadavante, José Luis Kois y Nerea Morán, “Reflexiones sobre comensalidad y cultura alimentaria”, en *Soberanía Alimentaria*, secc. Amasando la Realidad, núm. 31, primavera, 2018, España, <https://ddd.uab.cat/pub/sobali/sobali_a2018m3n31/sobali_a2018m3n31p21.pdf>. [Consulta: 13 de noviembre del 2024.]

Flores, Padilla, Georgina, Hidalgo, Pego, Mónica, *El Colegio de San Ildefonso de México: documentos de fundación y reglamentos (1573-1867)*, México, UNAM, 2010.

Fuente, José Luis de la, “Banquetes y hambre en la Nueva España: la alimentación en el quinto sol (El viajero hambriento)” en Eva Valcárcel (coord.) *La literatura hispanoamericana con los cinco sentidos*, España, Universidad de Coruña, 2005, pp. 163-176.

Gazeta de México del viernes 11 de febrero del 1803, México, t. 11, n. 29, <<http://hemerotecadigital.bne.es/issuu.vm?id=0004550022&search=&lang=es>>. [Consultado en el 13 de noviembre 2024]

García, Ayluardo, Clara *Desencuentros con la tradición. Los fieles y la desaparición de las cofradías de la ciudad de México en el siglo XVIII*, México, FCE, 2016.

Gómez, García, Marcos, “El Arte de Cocina de Diego de Granado: entre la creatividad y el plagio” en Carlos Mata Induráin y Miren Usunáriz Iribertegui (eds.), «*Melior Auro*» *Actas del IX Congreso Internacional Jóvenes Investigadores Siglo de Oro (JISO 2019)*, España, Universidad de Navarra, 2020, pp.115-125.

Gonzalbo, Aizpuru, Pilar, *Historia de la educación en la Época Colonial. La educación de los criollos y la vida urbana*, México, El Colmex, 1990.

- González, Arias, Diana, “Los prebendados del cabildo eclesiástico de México en el cambio de siglo. Porvisión de canonjías y dinámicas corporativas, 1789-1808” en Pérez, Puente, Leticia y Castillo, Flores, José Gabino (coords.) *Poder y privilegio: cabildos eclesiásticos en Nueva España, siglos XVI a XIX*, México, ISSUE-UNAM, 2016, pp. 277-301.
- Granado, Maldonado, Diego, *Libro del arte de cozina, en el qual se contiene el modo de gisar de comer en cualquier tiempo, assi de carne, como de pescado, para sanos y enfermos, y convalecientes: assi de pasteles, tortas, y salsas, como de conservas a la usança Española, Italiana, y Tudesca de nuestros tiempos*, con licencia en Lerida por Luys Manescal y a su costa, 1614.
- Graulich, Michel, “Tezcatlipoca-Omecatl el comensal imprevisible”, *Cuicuilco*, INAH, vol. 9, núm. 25, mayo-agosto 2002, México, pp. 1-9.
- Gruzinski, Serge, *Las cuatro partes del mundo. Historia de una mundialización*, México, FCE, 2010.
- Guidotti, Gloria, “La gastronomía como análisis diferencial de cultura: el percurso Scappi-Granado”, *Cuadernos de filología italiana*, Universidad Complutense de Madrid, vol. 3, 1996, España, pp. 221-238.
- Guzmán, Dominga de, *Recetario Mexiquense. Colección de recetarios antiguos*, México, CONACULTA, 1999.
- Hernández y Manceras, Domingo, *El libro del arte de cozina: en el qual se contiene el modo de guifar de comer en qualquier tiempo*, España, En casa de Antonia Ramírez, 1607.
- Jáuregui, Luis, “Las reformas borbónicas” en *Nueva historia mínima de México*, México, El Colmex, 2004.
- Laudan, Rachel, *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*, México, FCE, 2019.
- Mata, Juan de la, *Arte de repostería, en que se contiene todo genero de hacer dulces secos, y en líquido, vizcochos, turriones, y natas: bebidas heladas de todos generos, Rosolis, Mistelas, &c. Con breve introducción para conocer las frutas, y servir las crudas. Y diez mesas, con su explicacion*, España, Antonio Marin, 1747.

- Matabuena, Peláez, Teresa y Marisela Rodríguez Lobato, “El culto de la Virgen María en España y la Nueva España” en Florencia, Francisco de, *La milagrosa invención de un tesoro escondido...*, México, Universidad Iberoamericana, 2009, pp. 11-95.
- Menegus, Bornemann, Margarita, *Pueblos de indios en la Nueva España, siglo XVIII. El impacto de las reformas borbónicas*, México, UNAM, 2020.
- Merino, Medina, Augusto, “Barroco, fiesta, dulce”, *Memoria del IV Encuentro Internacional sobre Barroco*, España, Fundación Visión Cultural/ Universidad de Navarra, 2011, pp. 173-180.
- Meyer, Leticia, “Lo festivo y lo cotidiano en el real y más antiguo Colegio de San Ildefonso. 1771-1796”, *Relaciones. Estudios de Historia y Sociedad*, Ibero-Amerikanisches Institut, vol. 14, n. 55, verano 1993, Madrid/Berlín/Hamburgo, pp. 21-39.
- Mira, Caballos, Esteban, “Vinos y élites en la América de la Conquista”, *Iberoamérica*, núm. 57, marzo 2015, pp. 7-23.
- Montanari, Massimo, *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Trad. Juan Vivanco, España, Critica, 1993.
- Norton, Marcy, "Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana", *Revista de Estudios Sociales*, Universidad de los Andes, núm. 29, abril de 2008, Colombia, pp. 42-69.
- Pavis, Patrice, *Diccionario del teatro*, España, Paidós, 1998.
- Pérez, Embid, Florentino, “Complicaciones de la cocina virreinal de D. Manuel Amat en Lima”, *Revista de Indias*, CSIC, núm. 20, enero 1945, España, pp. 328-332.
- Pérez, Samper, María Ángeles, “Entorno a la mesa” en Berriel, Salcedo, María Margarita, *La(s) casa(s) en la Edad Moderna*, España, Instituto “Fernando El Católico”, 2017, pp. 365-402.
- Pérez, Vejo, Tomás, “Vizcaínos y Montañeses: la representación de una elite en la Nueva España del siglo XVIII” en Sazatornil, Ruiz, Luis (Cord.), *Arte y mecenazgo indiano. Del Cantábrico al Caribe*, España, Trea, 2007.
- Pilcher, Jeffrey M., *¡Vivan los tamales! La comida y a construcción de la identidad mexicana*, México, Ciesas/Ediciones de la Reina Roja/ Conaculta, 2001.

- Quiroz, Muñoz, Enriqueta, “Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII”, *Historia y memoria*, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, núm. 8, enero-junio 2014, pp. 19-58.
- Quiroz, Muñoz, Enriqueta, “Salud y alimento: un enfoque diacrónico desde el siglo XVIII novohispano” en Edith Peña y Lilia Hernández (coords.), *Políticas y prácticas alimentarias en México*, México, Secretaría de Cultura/INAH, 2023, pp. 129-150.
- Ranero, Castro, Mayabel, “Sabores compartidos del caribe afroandaluz. Veracruz y La Habana”, en Ricardo, Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (coords.) *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, intercambios, resignificaciones*, México, Universidad de Guadalajara, 2015, pp. 67-87
- Reyes, Morales, Cayetano, “Un día de clases en la época colonial”, *Relaciones*, El Colegio de Michoacán, vol. 5, núm. 20, 1984, México, pp. 7-35.
- Riera, Melis, Antoni, “Gastronomía y política en los banquetes cortesanos de la Baja Edad Media”, García, Guatas, Manuel, Piedrafita Elena y Barbacil Juan (coords.) *La alimentación en la Corona de Aragón (siglo XIV-XV)*, España, Litocian, 2013, pp. 65-100.
- Riva y Herrero, Torcuato Torio de la, *Arte de escribir por reglas y con muestras, según la doctrina de los mejores autores antiguos y modernos, extranjeros y nacionales: acompañado de unos principios de aritmética, gramática y Ortografía Castellana, Urbanidad y varios sistemas para la formación y enseñanza de los principales caracteres que se usan en Europa*, Madrid, Imprenta de la viuda de Don Joaquin Ibarra, 1798.
- Rivera, Cambas, Manuel, *México pintoresco artístico y monumental: vistas, descripción, anécdotas y episodios de los lugares más notables de la Capital y de los Estados, aún de las poblaciones corteas, pero de importancia geográfica o histórica: las descripciones contienen datos científicos históricos y estadísticos*, México, Editorial Nacional, 1957.
- Rodríguez, Martha Eugenia, “El Mercurio volante y la promoción de la salud”, *eHumanista*, n. 39, 2018, pp. 193-200.

- Rojas, Beatriz (coord.), *Cuerpo político y pluralidad de derechos. Los privilegios de las corporaciones novohispanas*, México, CIDE/Instituto Mora, 2007.
- Rozat, Guy, “El cocinero masón, la Inquisición y los franceses” en Javier, Pérez-Sillere y David Skerit (dirs.) *México y Francia: Memoria de una sensibilidad común; Siglos XIX-XX*, Tomo III-IV, México, Cemca, 2008, <<https://doi.org/10.4000/books.cemca.1643>> [Consultado en línea el 14 de noviembre del 2024].
- Salazar, Simarro, Nuria, “Ingredientes para la cocina conventual: producción y compras en dos estudios de caso”, *Boletín de Monumentos Históricos*, INAH, núm. 30, enero-abril de 2014, México, pp. 72-93.
- San Pelayo, Gerónimo de, *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, trans. de Marco Buenrostro, México, Conaculta, 2003.
- Sánchez de Tagle, Esteban, “El privilegio, la ceremonia y la publicidad. Dilemas de los primeros regidores constitucionales de la Ciudad de México” en Rojas, Beatriz (coord.) *Cuerpo político y pluralidad de derechos. Los privilegios de las corporaciones novohispanas*, México, CIDE/Instituto Mora, 2007, pp. 247-274.
- Sánchez, Santiró, Ernest, “Las reformas borbónicas como categoría de análisis en la historiografía institucional, económica y fiscal sobre Nueva España: orígenes, implementación y expansión”, *Historia Caribe*, UA, vol. 11, núm. 29, julio-diciembre 2016, Colombia, pp. 19-51.
- Serrano, Larráyo, Fernando, “Banquetes de los príncipes de Viana a mediados del siglo XV”, *Príncipe de Viana*, Gobierno de Navarra, n. 215, 1998, España, pp. 689-718.
- Silva, Rique, Jorge, *La reforma fiscal de los ayuntamientos novohispanos (1761-1812)*, España/Argentina/Brasil, Marcial Pons, 2015.
- Sombart, Weber, *Lujo y capitalismo*, España, SEQUITUR, 2009.
- Sonsoles, Nieto, Caldeiro, “El jardín barroco español y su expansión a Nueva España”, en *Actas III Congreso Internacional del Barroco americano: Territorio, Arte, Espacio y Sociedad*, España, UPO, 2001, pp. 1297-1316.

- Sosa, Francisco, *El episcopado mexicano. Galería biográfica ilustrada de los Illmos. Señores Arzobispos de México. Desde la época colonial hasta nuestros días*, México, Editores Hesiquio Iriarte y Santiago Hernández, 1887.
- Souto, Matilde, “Sobre los festines y el hambre en Nueva España” en Gonzalbo, Aizpuru, Pilar, y Verónica Zárate Toscano (coords.) *Gozos y sufrimientos en la historia de México*, México, Colmex/Instituto Mora, 2007, pp. 129-159.
- Tapia, Aguilar, Diana Karina y Flores, Barrera, Aura Paulina, “Relación de la corriente artística del barroco en la gastronomía mexicana”, *Boletín Científico de las Ciencias Económico Administrativas del ICEA*, UAEH, vol. 6, núm. 11, noviembre 2017, México.
- Vásquez, Meléndez, Miguel Ángel, “Las comidas festivas y los ajustes presupuestarios en el siglo XVIII. La confrontación entre las costumbres culinarias y las reformas económicas”, *II Congreso organizado por la Asociación Mexicana de Historia Económica*, 27-29 de octubre de 2004, <<https://docplayer.es/122636831-Las-comidas-festivas-y-los-ajustes-presupuestarios-en-el-siglo-xviii-la-confrontacion-entre-las-costumbres-culinarias-y-las-reformas-economicas.html>> [Consultado en línea el 13 de noviembre del 2024].
- Vázquez, Mantecón, del Carmen, María, “El fuego y el arte de la pirotecnia de regocijo” en *Cohetes de regocijo. Una interpretación de la fiesta mexicana*, México, UNAM, 2017, pp. 47-59.
- Velázquez, María del Carmen, “Siglo XVIII” en León-Portilla, Miguel (ed.) *Historia documental de México*, t. 1, México, UNAM, 2013, pp. 647-763.
- Viqueira, Juan Pedro, *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la Ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, México, FCE, 1987.
- Viqueira, Juan-Pedro, “La Ilustración y las fiestas religiosas populares en la Ciudad de México (1730-1821)”, *Cuicuilco Revista de Ciencias Antropológicas*, INAH, vol. 4, núm. 14-15, julio-diciembre de 1985, pp. 7-14.
- Yzquierdo, Perrín, Ramón, “Aspectos de la vida cotidiana en el románico y gótico de Galicia” en María del Carmen Lacarra Ducay (coord.) *Arte y vida cotidiana en la época medieval*, España, Institución “Fernando el Católico”, 2008, pp. 133-176.

Zagal, Arreguín, Héctor, “La barroca comida mexicana o el choque del cazo y el comal”,
Revista Istmo. Humanismo y Empresa, n. 230, mayo-junio de 1997, México.
<<https://es.scribd.com/doc/138388419/La-Barroca-Comida-Mexicana-1>>
[Consulta: 25 de septiembre 2024].

