

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE POSGRADO
MAESTRÍA Y DOCTORADO EN HISTORIA

EL DIARIO ABASTO. LA DIETA EN EL CONVENTO DE SAN LORENZO DE
LA CIUDAD DE MÉXICO A TRAVÉS DE UN CUADERNO DE GASTOS DE
1624

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE:

MAESTRA EN HISTORIA

P R E S E N T A :

YOLANDA GARCÍA GONZÁLEZ

ASESORA: DRA. CLARA INÉS RAMÍREZ GONZÁLEZ

MÉXICO, D.F.

2009



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Agradecimientos

A mi papá y a mi mamá por alentarme a seguir aprendiendo, GRACIAS.

A Rubén, Karina y Mariana, mis hermanos, quienes me han enseñado, regañado y consentido todos estos años, espero que lo sigan haciendo.

A la Dra. Clara Inés Ramírez González por creer en mi proyecto y por el apoyo que me ha brindado.

A la Mtra. Lupita Gómez-Aguado por darme la oportunidad de poner en práctica mi trabajo de investigación.

A mi familia y amigos por ser y estar.

Y un agradecimiento especial al Programa de Becas para Estudios de Posgrado de la UNAM por haberme permitido realizar este trabajo a través de la beca que me otorgó de febrero de 2008 a junio de 2009.

Índice

Introducción	p. 4
1. La culinaria conventual novohispana. Una revisión historiográfica	p. 17
1.1 Los conventos como espacio de expresión	p. 18
1.2 La comida conventual. Las creaciones monacales	p. 29
1.2.1 Obras de divulgación. Inicios del estudio de la culinaria Conventual	p. 30
1.2.2 Trabajos especializados sobre la culinaria conventual	p. 33
2. El papel de los ingredientes en el mestizaje de la dieta novohispana	p. 40
2.1 Los ingredientes del Nuevo Mundo vistos por los cronistas	p. 42
2.2 Los ingredientes hispánicos del siglo de oro	p. 51
3. El diario abasto. La dieta en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México	p. 59
3.1 El convento de San Lorenzo de la ciudad de México	p. 59
3.2 La Madre Catalina de San Juan	p. 64
3.3 Descripción del <i>Cuaderno</i>	p. 68
3.4 Análisis de los ingredientes del <i>Cuaderno</i>	p. 76
3.5 Entre el ayuno y las fiestas. El cambio en la dieta conventual	p. 84
3.5.1 La Regla y las Constituciones de la orden jerónima del convento de San Lorenzo	p. 85
3.5.2 La comida del día a día	p. 87
3.5.3 Los cambios en la dieta	p. 89
Conclusiones	p. 97
Anexo <i>Cuaderno donde se asienta el gasto ordinario de cocina</i>	p. 107
Bibliografía	p. 175

El diario abasto. La dieta en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México a través de un cuaderno de gastos de 1624

Introducción

La gastronomía puede ser un proceso cotidiano en la vida del ser humano o puede ser un arte basado en la imaginación y la experimentación. La cocina mexicana es un claro ejemplo: de la necesidad pasó a ser una creación artística, a partir de la transmisión de emociones y la estimulación de los sentidos.

En el trabajo que realicé para obtener la Licenciatura, me interesé en hacer una investigación sobre el mestizaje culinario durante el siglo XVI, ya que considero que fue una de las expresiones de la cultura en donde se hizo evidente la fusión de lo español y lo prehispánico de una forma sutil, a través de aromas, colores y sabores¹.

Durante la época de conquista y colonización de la Nueva España, se llevó a cabo un proceso de asimilación de elementos, como los ingredientes y utensilios, y técnicas culinarias tanto españolas como indígenas, dando como resultado un mestizaje culinario que ha quedado arraigado en la gastronomía y cultura mexicana hasta la actualidad.

Este nuevo mestizaje, es el punto de partida para la presente investigación, pero, especialmente, me enfocaré en la fusión de ingredientes que estuvo presente en la dieta del convento femenino de San Lorenzo de la ciudad de México. Gracias a un Cuaderno de gastos ordinario de cocina que va de octubre de 1624 a septiembre de 1625² de este monasterio, pretendo

¹ Yolanda García González, "El encuentro de los sentidos. El mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI", tesis de licenciatura en Historia, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras, 2006.

² Archivo General de la Nación, Indiferente Virreinal en la caja 3725, expediente 001.

analizar los ingredientes que formaron parte de uno de los ámbitos de la vida cotidiana más importantes para el ser humano, la comida.

El documento al cual me refiero es un cuaderno de gastos ordinario de cocina que registra las compras para la cocina anotadas por Catalina de San Juan, priora del convento, localizado en el Archivo General de la Nación en el ramo de Indiferente virreinal.³ Uno de los primeros problemas con el que me enfrenté al trabajar con este documento fue el desconocimiento de su procedencia, tanto en lo referente a la ciudad como al convento en que se había redactado, siendo un reto que se presentaba en la investigación.

Afortunadamente, gracias a una abreviatura que se localiza en la primer hoja del documento, pero, particularmente, a la casualidad que se presentó en un de los seminario que cursé durante la de maestría, pude rastrear el origen del cuaderno. La información que obtuve me remontó al convento jerónimo de San Lorenzo de la ciudad de México, un recinto trabajado anteriormente por Alicia Bazarte.⁴

El haber encontrado este *Cuaderno de gastos ordinarios de la cocina*⁵, cumple con dos intereses que han estado presentes en mi trabajo como historiadora, por un lado, desarrollar una investigación más profunda sobre el mestizaje culinario novohispano como elemento de asimilación cultural, tema que, como ya comenté, fue motivo para la elaboración de mi tesis de licenciatura, y por el otro lado, ver el papel de las mujeres en la historia, en este caso a través de la producción de documentos que en la historiografía se

³ La descripción física del documento será retomada en la investigación, pues uno de los objetivos de este trabajo es dar a conocer esta fuente inédita y original.

⁴ Si bien, Alicia Bazarte realizó un estudio similar en *Un acercamiento a la comida novohispana*, el año en que ella se centra es el de 1628, cuatro años después de la fecha del documento que localicé. Esta referencia hará posible una pertinente comparación entre lo que se consumió en el año registrado en mi documento, y los cambios y continuidades de la dieta en el mismo espacio cuatro años después. Alicia Bazarte, *Un acercamiento a la comida novohispana*, México, Instituto Politécnico Nacional, 2006

⁵ De aquí en adelante me referiré al documento como *Cuaderno*

pensaba que era un trabajo únicamente masculino como los libros de cuentas o cuadernos de gastos. El saber que también las prioras o superiores de los conventos llevaban las cuentas, trae consigo una reinterpretación de cómo las mujeres, tanto dentro como fuera de un convento, han sido personajes activos dentro de la sociedad novohispana.

Particularmente, lo que pretendo mostrar a través de esta investigación, es otra imagen sobre la producción de alimentos conventuales, saliendo del “dulce” estereotipo que los marca hasta nuestros días. Sin lugar a dudas, las diversas publicaciones que se han presentado sobre la culinaria conventual, muestran a la dulcería como el típico exponente de estos espacios, pero, para mí, la alimentación va más allá, es un proceso que trae consigo una serie de elementos que van desde la vida cotidiana, las relaciones sociales y, junto con ello, un impacto en la economía y, en ocasiones, la política de un grupo en particular.

Pero, ¿cómo lograr crear una imagen diferente de la culinaria conventual? Para conseguir este propósito, es necesario ubicar al *Cuaderno* en su espacio y tiempo, y con ello, conocer el contexto que lo rodeaba. Así pues, temporalmente, la investigación estará ubicada en las dos primeras décadas del siglo XVII, principalmente en los años veinte, pues las fechas enmarcadas en el documento van de 1624 a 1625. Espacialmente, me ubicaré en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México, fundado en 1598; casualmente, una de las cuatro fundadoras fue Catalina de San Juan, priora que está a cargo del convento durante las fechas en que el *Cuaderno* fue registrado.⁶

⁶ Parte importante de esta investigación será describir el origen y organización del convento. Como mencioné, Alicia Bazarte se ha encargado de formar un equipo dedicado a la investigación del monasterio

Después de conocer el contexto que enmarcaba al convento de San Lorenzo, lugar de emisión del *Cuaderno*, tanto dentro como fuera de él, se puede proseguir con el objetivo planteado sobre una nueva visión acerca de la cocina conventual. Otro de los elementos que facilitarán este objetivo, es conocer las diferentes obras que se han interesado en el trabajo de la culinaria dentro de los conventos.

Al haber analizado el mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI, logré entrar en contacto con una amplia bibliografía, y debido al interés por el tema de la comida durante la época novohispana, he realizado una revisión historiográfica sobre las diversas publicaciones que hacen referencia a este tema, desde las crónicas de los conquistadores; bibliografía referente a fundaciones, vida y costumbres conventuales femeninas, como las obras de Josefina Muriel, Rosalva Loreto y Asunción Lavrín⁷, hasta estudios más recientes que realizan comparaciones etnohistóricas entre la dieta novohispana y la actual en un mismo convento. Por este motivo, he decidido incluir esta revisión historiográfica como primer capítulo de mi investigación.

En igual manera, considero importante mencionar otras de las obras que me han motivado a seguir la investigación sobre la historia culinaria. Una de ellas es *Historia de la Gastronomía*⁸, de Néstor Luján, la cual trata sobre los cambios y continuidades en el consumo y preparación de alimentos desde la antigüedad hasta la actualidad. Y el libro de Mariano de Cácer y Disdier, *Apuntes para la historia de la transculturación indoeuropea*⁹, el cual muestra

de San Lorenzo, por lo que será un referente importante. De igual forma, esta información será complementada con diferentes obras donde se menciona al convento y así lograr un análisis más amplio.

⁷ En el primer capítulo de la tesis, se hará mención de las obras revisadas con el propósito de conocer como ha sido tratado el tema de la gastronomía dentro de la historiografía mexicana.

⁸ Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, España, Plaza y Janés, 1989

⁹ Mariano de Cácer y Disdier, *Apuntes para la transculturación indoeuropea*, México, UNAM-IIIH, 1995

cómo fue el impacto y la asimilación de los productos europeos en el Nuevo Mundo y viceversa.

Asimismo, para poder realizar la investigación, es necesario abordar temas referentes a la historia cultural y social, así como a la antropología de la alimentación, por lo que se debe trabajar con una bibliografía que hable sobre el impacto y el proceso de aceptación de los nuevos alimentos que vivió la población y su repercusión en los ámbitos social y cultural.

Para que esto pueda ser posible, he consultado los trabajos de Solange Alberro¹⁰ y Miriam Bertran¹¹, los cuales analizan desde un ámbito antropológico, las transformaciones que surgieron en la sociedad y en la cultura, percatándose de los cambios a través o gracias a la alimentación, durante la temporalidad antes señalada.

En sí, esta previa investigación me ha servido para ubicar y conocer las funciones que este *Cuaderno* pudo haber cumplido en su espacio y en su tiempo. Como mencioné anteriormente, el haber ubicado este *Cuaderno* firmado por la priora Catalina de San Juan, en el Archivo General de la Nación, me abrió la posibilidad de presentar esta investigación.

Ha sido importante trabajar con un documento original e inédito de principios del siglo XVII, referente a temas culinarios, pues la mayoría de los libros de cocina o recetarios que han sido rescatados, en archivos, corresponden a finales del siglo XVIII y principios del XIX¹²; se ha dejado fuera, hasta el momento, el estudio de los primeros dos siglos del periodo colonial, lo que representa una gran omisión, pues fue en este periodo cuando se

¹⁰Solange Alberro, *Del gachupín al criollo, o de como los españoles de México dejaron de serlo*, México, El Colegio de México, 2002

¹¹Miriam Bertran, *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*, México, UNAM, 2005.

¹² Como ejemplo, los publicados por CONACULTA en la serie *Recetarios novohispanos*.

comenzaron a fusionar usos y costumbres culinarias del Viejo y del Nuevo Mundo, dando origen a una nueva cocina, la mexicana.

Pero, ¿por qué estudiar un cuaderno de gastos de cocina? y mejor aún ¿qué se entiende por cuaderno de gastos? El propósito de los cuadernos o registros de gastos era controlar las salidas de dinero de un colegio, hospital o convento. La mayoría de ellos, menciona las compras y gastos realizados semanal o mensualmente, detallando los productos fuera ropa, telas, muebles para el convento o la Iglesia, y desde luego, los ingredientes y utensilios de cocina¹³.

La peculiaridad que presenta el *Cuaderno* es que registra el tipo de ingredientes y su cantidad en pesos comprados diariamente durante un año, hecho que permitirá analizar cuáles eran los ingredientes que se utilizaban para la dieta diaria de esta comunidad a principios del siglo XVII en la ciudad de México. El registro pormenorizado permitió construir una nueva interpretación sobre la alimentación conventual novohispana, que permite vincular dos imágenes: la monja en penitencia, que entre menos alimentos consume, mayor recompensa divina recibirá, o la *dulce monja*, quien elabora rompopo y otras delicadeses para solventar los gastos de su convento.¹⁴

Así pues, me parece que el documento estudiado permite ver más allá de las imágenes que han caracterizado a las monjas coloniales y reflexionar sobre un papel más real de las monjas, más cercano a lo común, a lo cotidiano de la vida conventual. En este nuevo panorama aparecen no sólo la figura de la

¹³ Algunos otros libros y cuadernos de gastos que ubique en el AGN, correspondientes al siglo XVIII, describen esas adquisiciones pero no de una manera tan detallada como el cuaderno de gastos que pude localizar. De igual forma, en la revisión historiográfica que presentaré más adelante, menciono otras obras que han descrito e incluido parte de estos cuadernos.

¹⁴ Mónica Lavín menciona estas dos características de las monjas a lo largo de *Dulces hábitos: golosinas del convento*. México, Clío, 2000.

monja, sino, la de los demás habitantes que formaron parte activa de los conventos coloniales.

En consecuencia, a partir de esta fuente busco conocer cómo funcionaba la fusión y el consumo de distintos alimentos dentro de un convento femenino novohispano del siglo XVII y con ello, tratar de saber si existía un mestizaje de ingredientes en la dieta dentro de este espacio, a partir del análisis del *Cuaderno*, ya que en el documento pueden observarse los ingredientes que se adquirían día a día, así como los cambios de dieta que se realizaban en ciertas fechas como Pascua o festividades religiosas celebradas dentro de este espacio.

Así, a partir de esta tesis basada en el *Cuaderno de gastos* de 1624 se podrá ver la dieta conventual femenina del convento de San Lorenzo de la ciudad de México; como ella refleja un claro mestizaje a partir del registro de alimentos tanto del Viejo como del Nuevo Mundo, gestando el inicio de una nueva cocina novohispana, base de lo que será la cocina mexicana.

Partiendo de lo anterior, pretendo mostrar que dentro del ámbito cultural, la comida fue uno de los factores que permitió un encuentro más íntimo entre dos mundos desconocidos, una mezcla de los sentidos que darían como resultado el nacimiento de algo nuevo, una culinaria que fusionó más que ingredientes y utensilios, mezcló sentimiento y formas de pensar que marcaron el desarrollo de la cocina mexicana.

Para dar respuesta a la hipótesis planteada, es necesario, antes de presentar la investigación, señalar algunas características básicas que rodearon la culinaria prehispánica y la española. Ambas contaban con una dieta alimenticia basada, principalmente, en los ingredientes que se producían

en su territorio, pero también utilizaron productos provenientes de otras regiones.

Así, la comida prehispánica se basó en el uso y consumo del maíz, el frijol, el chile y la calabaza, pero se podía complementar con productos que sólo se encontraban en determinadas zonas del territorio, es decir, en las costas era fácil incorporar pescado y mariscos en su dieta; en las regiones tropicales se podían hacer preparaciones con base en los frutos; en las zonas frías y boscosas se podía cocinar con carne de caza como el venado, y en las regiones desérticas se encontraban raíces e insectos¹⁵.

Por su parte, la cocina española que llegó al nuevo territorio contaba con la influencia de tres grandes culturas: la romana que aportó a la dieta básica española el uso del vino y del aceite de olivo; la hispanoárabe, heredada tras los más de siete siglos de presencia árabe en el sur de la Península, que además de incorporar productos y procesos de preparación árabes, permitió la entrada de influencias culinarias asiáticas, principalmente de China y de la India, gracias a la gran expansión territorial que los árabes realizaron por el Medio Oriente; y la cocina española cristiana del norte, con influencias de la Europa medieval, la cual incorporó a la dieta básica del español uno de los ingredientes claves durante la conquista y colonización del Nuevo Mundo, la carne de cerdo, ingrediente que fue consumido con el fin de diferenciar a los cristianos de los judíos y de los musulmanes¹⁶.

Con este referente, se puede ver que ambas culturas estaban acostumbradas a incorporar nuevos ingredientes y técnicas a sus alimentos para enriquecerlos. Aunque, durante el primer contacto entre el Viejo y el

¹⁵Yoko Sugiura, *La cocina mexicana a través de los siglos: México Antiguo*, México, Clío-Fundación Hérdex, 1996, pp. 8-10

¹⁶Lujan, *op. cit.*, p. 74

Nuevo Mundo se presentó un choque en la aceptación de los ingredientes propios del nuevo territorio y los exportados de Europa entre los conquistadores y los antiguos habitantes, el precedente de asimilación fue un hecho que facilitó el encuentro y la fusión de la cocina prehispánica y la española.

Para lograrse el mestizaje culinario, es decir, la fusión de alimentos, los utensilios y las formas de preparar los alimentos, además de la asimilación de nuevos productos para cada una de las culturas participantes en el proceso, fue necesario aportar ingredientes ya conocidos por cada una de ellas con el objetivo de facilitar esta unión¹⁷.

Este pequeño referente lo incluyo, ya que varios de estos ingredientes se encuentran listados en el *Cuaderno*, lo que me permitirá justificar mi planteamiento sobre la existencia de un pronto mestizaje de la dieta conventual. Por este motivo, en el segundo capítulo de la tesis, presentaré los diferentes tipos de ingredientes que fueron consumidos durante la época prehispánica, a través de las crónicas y códices, así como los alimentos que formaron parte de la dieta en la España del siglo de oro, pues fue el referente gastronómico que los colonos conocían al momento de llegar al Nuevo Mundo.

Para utilizar de manera pertinente la anterior información, así como el planteamiento para el desarrollo de esta investigación, ha sido muy importante el aporte de Solange Alberro sobre el mestizaje culinario. Para ella, existe un sincretismo culinario, es decir, un proceso dinámico y dialéctico, cuando se analiza el referente cultural de los alimentos a partir de su contexto original y a

¹⁷ Hago esta mención, ya que, gracias a la diversidad cultural que existió en la Nueva España durante el siglo XVII, la cocina novohispana se vio influenciada no sólo por españoles o indígenas, sino por otros grupos como los negros y los asiáticos.

través de su proceso de combinación, de preparación, de presentación y de función simbólica, entre otros.¹⁸

La historia cultural ha sido un referente metodológico para la elaboración de la investigación, pues pretendo enfocar mi trabajo en las semejanzas y diferencias de usos y costumbres culinarias que existieron entre el Nuevo y el Viejo Mundo. Lorenzo Luna propone una perspectiva de análisis para la historia culinaria donde, a partir de algunos aspectos que despierten el interés del historiador, puede ser una receta o un platillo, pueda lograrse una investigación que considere todos los elementos que dieron forma a ese hecho en particular.¹⁹ Por otra parte, mi investigación se ha basado en el análisis del contenido del documento, para lo que se requirió de un cuidadoso trabajo paleográfico, el cual fue aprovechado para poder editar de manera minuciosa el manuscrito como parte de mi tesis. El haber realizado la paleografía y transcripción del *Cuaderno* al mismo tiempo que la revisión de la bibliografía, me permitió ubicar el origen de los diferentes ingredientes y platillos que se mencionan, ver cuáles se consumieron con mayor regularidad dentro del convento y determinar los cambios en la ingesta de alimentos en diferentes temporalidades, ya sean fiestas o ayunos religiosos.

Gracias a este proceso, pretendo presentar una edición del *Cuaderno* como parte del trabajo de tesis, con el objetivo de hacer público este interesante hallazgo, y brindar una nueva visión sobre la culinaria conventual novohispana. Esta edición se presenta como anexo de la tesis.

¹⁸ Alberro, *op. cit.*, pp. 74-75

¹⁹ Lorenzo Luna, "Historia y cocina: una perspectiva de análisis", en La Plaza, Crónicas de la vida cultural, año III, N. 33, mayo 1988

Así pues, la tesis está compuesta por la presente introducción, tres capítulos, conclusiones, el anexo de la transcripción del *Cuaderno* y la bibliografía.

El primer capítulo, está dedicado a la revisión historiográfica sobre la comida conventual novohispana, trabajo que me ha permitido ampliar el contexto que rodeará a mi investigación y que me parece un buen aporte a futuros investigadores que estén interesados en tratar el tema de la cocina colonial.

El segundo capítulo trata sobre los tipos de alimentación tanto del Viejo, como del Nuevo Mundo. Como mencioné, en mi tesis de licenciatura, realicé una revisión de las crónicas con el objetivo de rastrear las diferencias y similitudes entre la alimentación americana y europea del siglo XVI. En esta ocasión, me gustaría retomar crónicas como la de Hernán Cortés, *Cartas de relación*²⁰, la de Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*²¹, la de fray Toribio de Benavente, Motolinía, *Relaciones de la Nueva España*,²² y la de José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*²³, con el fin de rastrear espacios, pero principalmente, los ingredientes con que se encontraron los conquistadores y sirvieron para dar lugar al mestizaje culinario novohispano.

Por otra parte, en el segundo apartado de este capítulo, realicé una revisión sobre los ingredientes consumidos durante el siglo de oro en España, a través de la revisión de libros de cocina de la época, pues me parece indispensable reconocer el tipo de dieta que sirvió como posible precedente de

²⁰ Hernán Cortés, *Cartas de relación*, México, Porrúa, 1997

²¹ Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Porrúa, 1964

²² Motolinía, *Relaciones de la Nueva España*, México, UNAM, 1964

²³ José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1962

la comida novohispana, ya que con ello, se podrá demostrar si existieron similitudes o cambios en la preparación de los platillos en la Nueva España.

En el tercer capítulo se incluye la presentación y descripción, tanto física como del contenido del *Cuaderno*, ya que, al tratarse de un documento inédito, creo que es conveniente hacer este análisis para entrar en contacto con la fuente. Aquí se narra cómo fue localizado el documento y los problemas que presentó su revisión. Además se incluye el análisis de los ingredientes, un cuadro que los organiza según su consumo y su origen, y algunos platillos que se mencionan a lo largo del documento.

De igual forma, se aborda la estructura y organización del convento de San Lorenzo a principios del siglo XVII, específicamente, las dos primeras décadas del siglo, tiempo en el cual se ubica el *Cuaderno*, así como su regla y constituciones, pues a través de ellas, se puede conocer el tipo de dieta que seguiría la orden. Además, estudiaré cómo era la vida cotidiana dentro de este espacio, para conocer si la producción culinaria era parte importante dentro de la comunidad. Finalmente, ubicaré qué parte de la comunidad se dedicaba a la compra u obtención de los alimentos y cómo era su distribución dentro del convento.

Por último muestro cómo, a través del registro de los ingredientes, fue cambiando la ingesta de alimentos a partir de ciertas fechas ligadas a las celebraciones de la comunidad del convento. Esto permitirá plantear cómo, durante los ayunos o fiestas que la comunidad celebraba, la dieta variaba, evitando el consumo de carnes y aumentando el de cereales o leguminosas las cuales brindaban las proteínas necesarias para el rendimiento físico de la comunidad.

En el apartado referente al anexo del cuaderno de gastos del convento de San Lorenzo, se presenta una transcripción del documento, en la cual, se ha respetado la ortografía original, con la intención de reflejar cómo era la forma en que se escribía a principios del siglo XVII en la Nueva España.

Cabe señalar que, a lo largo de la investigación, se irán describiendo algunos términos que, en la actualidad, han cambiado de significado, sobre todo, los ligados con la cocina, como por ejemplo, la capirotada, que en el México actual es conocida como un postre típico; como se verá más adelante, la capirotada en la España medieval consistió en un guiso salado muy popular. De igual forma los fideos, que hoy asociamos con un tipo de pasta seca, antaño fueron preparaciones, al parecer, un poco diferentes a lo que conocemos actualmente.

1. La culinaria conventual novohispana. Una revisión historiográfica

He decidido realizar este capítulo, ya que es necesario tener presente las investigaciones que se han realizado al respecto de la culinaria en la Nueva España, y con ello tener un contexto mucho más amplio del tema, a través de una revisión bibliográfica.

El consumo de alimentos es un proceso que se desarrolla cotidianamente, pero la forma en que nos alimentamos puede rebasar este límite para convertirse en un símbolo de estatus, la entrega de nuestro cuerpo y alma a un ser superior, o un arte basado en la imaginación y la experimentación.

Estos tres aspectos son un claro ejemplo de la comida conventual novohispana, y a través de esta revisión bibliográfica, mostraré un panorama sobre la historiografía conventual, especialmente, la ligada al tema de la cocina, para con ello poder conocer otra faceta de una de las prácticas más satisfactorias de la vida cotidiana.

Personalmente, me parece un aporte importante, ya que me he percatado de que a partir del año 2000, se ha presentado un importante número de libros ligados a este tema, tanto investigaciones especializadas como obras de divulgación¹, que nos permiten contar con un panorama más amplio sobre la alimentación en los conventos durante la época novohispana.

Así, la intención principal de la presente revisión, es conocer los avances que ofrecen estas obras, y con ello, poder realizar un balance crítico sobre sus aportaciones o sobre la limitación que ofrezcan y reconocer la

¹ Si bien los estudios realizados por investigadores especializados no son comparables con los trabajos de divulgación enfocados a un público en general que pueda entrar en contacto con temas históricos que le interesen, es necesario hacer mención de ellos, con sus aportes y límites, ya que abren el abanico de posibilidades para el desarrollo de posteriores investigaciones.

metodología que desarrollan. Al tratarse de un tema que ha sido poco trabajado es interesante conocer qué fuentes y documentos se han estudiado y cómo, para ir forjando una perspectiva y una forma de análisis propia.

Pero, ¿por qué realizar una revisión historiográfica sobre la comida conventual novohispana? Como planteo en la introducción, el objetivo principal de esta investigación es conocer las características que marcaron a la comida de un convento femenino en particular durante la década de los veinte del siglo XVII en la Nueva España, el monasterio de San Lorenzo de la ciudad de México, a través de un cuaderno de gastos, y con ello poder dar respuesta a la hipótesis planteada sobre la existencia de un pronto mestizaje culinario, principalmente, a través del consumo de ingredientes, dentro de estos espacios.

1.1 Los conventos como espacio de expresión

A continuación presento la revisión historiográfica de las obras que han permitido el estudio de la culinaria conventual de una manera indirecta, ya que son trabajos que se ligan más hacia la reconstrucción histórica de las edificaciones conventuales, pero que a su vez, dan pie a otras investigaciones dentro del ámbito de lo cotidiano, como por ejemplo, el estudio de la dieta.

Por este motivo, es indispensable mencionar las obras bibliográficas dedicadas al estudio de los conventos en la Nueva España, trabajos que han servido, en la mayoría de las ocasiones, para dar forma y contexto a las investigaciones dedicadas al ámbito de la alimentación.

Una de las obras pioneras que ha marcado la historiografía conventual es *Conventos de monjas en la Nueva España*² de Josefina Muriel, publicado en

²Josefina Muriel, *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, Ediciones Santiago, 1946. Reeditado en 1995 con versión corregida y aumentada.

el año de 1946. El objetivo principal de esta obra es aproximarnos al origen de las órdenes religiosas femeninas en la Nueva España y proporcionarnos un acercamiento a la vida cotidiana dentro de los conventos femeninos, hecho que inició el interés por el estudio tanto de las propias fundaciones como acerca de las actividades realizadas por cada una de las comunidades religiosas femeninas dentro de estos espacios. Por desgracia, debido a la falta de materiales, fuentes e investigaciones acerca del tema en la época en que fue presentado este trabajo, primera mitad del siglo XX, hace que el libro cuente, repetidamente, con vacíos en el relato de las fundaciones y las actividades monjiles.

Siguiendo el rastro de la influencia de los conventos femeninos en la sociedad, Josefina Muriel publicó, en 1982 *Cultura femenina novohispana*³, libro donde podemos conocer el papel de la mujer dentro de la sociedad novohispana. Casos de mujeres sobresalientes en la vida tanto conventual como laica de la época colonial, nos son presentados en esta obra, hecho que ayuda a replantear la importancia del papel de la mujer en la historia.

Ambas obras se han convertido en un referente indispensable para la historia conventual, volviéndose ya clásicos de la historiografía mexicana. Uno de los temas que es considerado dentro de estos trabajos, es el de la cocina. En las dos publicaciones es posible encontrar apartados referentes a la cocina conventual, la cual es descrita por la propia autora como una de las actividades que con mayor agrado realizaban las monjas en su tiempo libre, es decir, al momento de terminar con sus oraciones, marcadas por las respectivas reglas y constituciones, y los quehaceres diarios del convento⁴. Hago referencia a esta

³Muriel, *Cultura femenina novohispana*, México, UNAM, 1982

⁴*Ibidem.*, p. 475

cita pues llamó mi atención, ya que, al parecer, el poder de crear algo nuevo a través de la culinaria fue una forma de expresión que sirvió como motivación dentro de los conventos.

Así pues, gracias a este primer interés en la culinaria, la Dra. Muriel nos proporciona algunos ejemplos sobre los alimentos que se elaboraron en los conventos de la Ciudad de México como: los alfeñiques y caramelos que se elaboraban en San Jerónimo y San Lorenzo, dos de los conventos, según Muriel, más famosos por su dulcería; las empanadas del convento de la Concepción y San Bernardo, y los guisos de pescado adobado que elaboraban las carmelitas.⁵

Aunque estos dos trabajos hacen mención sobre diferentes preparaciones, principalmente de conventos ubicados en la Ciudad de México, por desgracia, la autora no menciona las fuentes de donde se obtuvieron las citas, por lo que es difícil conocer si se consultaron recetarios o algún documento relacionado con la culinaria conventual.

Otro de los trabajos que ha llegado a ser un referente importante para la realización de investigaciones sobre el ámbito conventual es, *Conventos de monjas: fundaciones en el México virreinal*⁶, elaborado por María Concepción Amerlinck y Manuel Ramos Medina. Esta publicación, editada por el Grupo Condumex en el año de 1995, retomando parte de la iniciativa de los trabajos antes mencionados, nos brinda un panorama sobre las fundaciones conventuales que se llevaron a cabo a lo largo del territorio de la Nueva España durante los siglos XVI al XVIII, así como la desamortización de los mismos a mitad del siglo XIX.

⁵*Ibidem*, p. 477

⁶María Concepción Amerlinck, *Conventos de monjas: fundaciones en el México virreinal*, México, Grupo Condumex, 1995.

Como menciona Pilar Gonzalbo en el proemio del libro, “Los conventos femeninos constituyeron una presencia viva en la sociedad colonial”.⁷ A diferencia de la historiografía decimonónica que presentaba a estos espacios como lugares sin sentido, donde las mujeres se pasaban el tiempo encerradas realizando quehaceres y rezando a lo largo del día, la historiografía del siglo pasado, comenzó a mostrar que estos espacios se organizaban de una manera similar al mundo exterior, donde las mujeres, según menciona Manuel Ramos en la introducción de su obra, consideraban válida la idea de optar por la vida religiosa, ya que ésta constituyó un acto de libertad.⁸

Esta libertad, como mencioné con anterioridad, se puede ver reflejada en las diferentes actividades que se realizaban dentro de los monasterios. Si bien, las monjas se comprometían a seguir los votos de clausura, muchas veces confundido con el abandono del mundo terrenal por el espiritual, no podían dejar de lado las actividades más básicas que permitieran el correcto funcionamiento del convento, pero sobre todo, pudieron ser capaces de reflejar a través del arte, la música o la cocina sus propias necesidades.

Así pues, se debe tomar en cuenta el gran aporte de esta obra, principalmente porque nos muestra cómo a través de las bulas y libros de fundación, se pueden recrear algunos aspectos de la historia conventual novohispana. Otros tipos de documentos que podemos localizar en archivos públicos y, en la mayoría de las ocasiones, en colecciones privadas, relacionadas con la vida religiosa, nos abren el panorama sobre el diario vivir conventual.

⁷*Ibidem.*, p.19

⁸*Ibidem.*, p.23

Para continuar con el trabajo, es importante hacer un paréntesis y remarcar las diferencias sociales y económicas que distinguieron a las órdenes religiosas, pues si bien, todas las religiosas debían cumplir con los votos de pobreza, se podían distinguir dos formas de vida: las monjas descalzas, quienes no vieron con problema alguno incorporarse a una vida comunitaria, y las monjas calzadas, aquellas que optaban por llevar una vida privada auxiliadas por criadas.⁹

Estas diferencias son importantes, pues el desarrollo de la vida monacal no es similar en todos los conventos, por lo que no es posible seguir un esquema predeterminado, ni englobar en un sólo formato a todos los conventos. Es necesario realizar una amplia revisión sobre los trabajos relacionados con el tema conventual y tratar de distinguir muy bien las órdenes que se estén estudiando.

Tomando en cuenta estos referentes, autoras como Asunción Lavrín, Rosalva Loreto o María del Carmen Reyna, nos presentan investigaciones donde la cuestión económica es fundamental para el funcionamiento del convento en sí mismo y en relación con la sociedad. El trabajo de Asunción Lavrín, profesora de historia en la Universidad Estatal de Arizona, está ligado al papel de la mujer en la historia de América Latina; a través de diversas publicaciones tanto en revistas como en libros, la autora describe la vida conventual y su impacto en la sociedad novohispana. Un ejemplo de ello es: “La escritura desde un mundo oculto: Espiritualidad y anonimidad en el convento de San Juan de la Penitencia”, artículo que trata sobre el diario de

⁹A pesar de la orden, así como de la regla y las constituciones que cada convento adoptara, era un punto necesario que las jóvenes interesadas por formar parte de un convento manejaran con cuidado sus bienes antes de profesar, para con ello, contar con una dote que les permitiera vivir con comodidad durante su vida monacal.

confesiones que la monja Sor María de Jesús Felipa entregó a su confesor en 1758. El propósito de este artículo es darnos a conocer cómo la escritura femenina, en este caso, un diario de confesiones, nos permite hacer una nueva interpretación de la historia, considerando el papel de la mujer como un personaje activo de la sociedad.¹⁰

Por su parte, el trabajo de Rosalva Loreto se ha centrado en la historia conventual femenina de un caso en particular, Puebla de los Ángeles. En el año 2000 publicó el libro *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*¹¹, obra donde se estudia la relación entre los conventos y la ciudad. La intención de este trabajo, como menciona Asunción Lavrín en el prólogo del libro, es ver el papel de los conventos como punto central en la relación con la religiosidad, la ciudad, la familia y el individuo en la Puebla de los siglos XVII y XVIII.¹²

Quiero destacar el apartado que, dentro de su obra, Rosalva Loreto desarrolla sobre el consumo de alimentos, pues muestra una faceta de la penitencia y la purificación que en ocasiones ha sido una constante en la concepción de imágenes monjiles. El control del cuerpo a través de lo que entra por la boca como fin de perfección y salvación era una de las entregas más grandes que las monjas podían ofrecer a Dios.¹³

Como muestra la autora, a través de la revisión de las reglas y constituciones de las órdenes religiosas, se puede conocer lo referente a la dieta que debía seguirse en los conventos, las cuales, en la mayoría de las

¹⁰ Asunción Lavrín, "La escritura desde un mundo oculto: Espiritualidad y anonimidad en el convento de San Juan de la Penitencia", en *Estudios de Historia Novohispana* num. 22, México, UNAM-IIH, 2000, pp. 49-75.

¹¹ Rosalva Loreto, *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, México, El Colegio de México, 2000.

¹² *Ibidem.*, p.13

¹³ *Ibidem.*, p. 293

ocasiones, eran muy estrictas con el tema de la alimentación. En el trabajo que presenta la autora, hace mención de un caso en particular, el de las monjas dominicas. Según su regla, menciona Loreto, debían permanecer en ayuno, esto es, sin ingesta de carne roja, durante siete meses, además de los viernes y sábados y demás fiestas marcadas por la Constitución de la orden, así como días que la priora decidía establecer fuera de los marcados por la Iglesia.¹⁴ A través de este estudio, se puede ver que la alimentación fue un aspecto central en la vida de los conventos, controlado tanto por las reglas de la orden, como por las propias normas que imponían sus habitantes, en este caso, la priora.

Otra de las órdenes que siguió una estricta dieta alimenticia fue la orden de las carmelitas, la cual se caracterizó por guardar un ayuno bastante severo, principio que se puso en práctica a partir de la reforma de Santa Teresa de Jesús, y que quienes deseaban ingresar a la orden, estaban obligadas a seguir. Estos ayunos fueron, muy posiblemente, como lo dan a entender varios investigadores, las causas que originaron las visiones místicas de las religiosas.¹⁵

Ambas historiadoras, Asunción Lavrín y Rosalva Loreto, presentaron: *Monjas y beatas: la escritura femenina en la espiritualidad barroca novohispana siglos XVII y XVIII*, publicado en 2003, y para el año 2006, *Diálogos espirituales: manuscritos femeninos hispanoamericanos, siglos XVI-XIX*¹⁶, dos trabajos que nos acercan a la literatura de las monjas, donde la espiritualidad

¹⁴*Ibidem.*, p. 152

¹⁵La propia Rosalva Loreto expone esta teoría y Deyanira García en su artículo "El accidente de epilepsia en el convento de religiosas del glorioso y máximo doctor señor san Jerónimo en la Puebla de los Ángeles", en Alicia Bazarte, *Desde el claustro de la higuera. Objetos sacros y vida cotidiana en el ex convento jerónimo de San Lorenzo*, México, Instituto Politécnico Nacional (IPN), 2007.

¹⁶Loreto y Lavrín, *Monjas y beatas: la escritura femenina en la espiritualidad barroca novohispana siglo XVII y XVIII*, México, 2002 y *Diálogos espirituales: manuscritos femeninos hispanoamericanos siglos XVI-XIX*, México, 2006.

juega un papel importante, pues a través de sus escritos, las monjas lograban expresarse y, posiblemente, liberarse como mujeres.

Estas investigaciones nos brindan un contexto bastante amplio sobre el diario acontecer no sólo de la vida conventual y su influencia en la sociedad, sino también del papel de la mujer dentro de la vida colonial. A través de escritos femeninos, principalmente de monjas, se da a conocer esta parte de la sociedad que por años había sido ignorada y que nos muestra otra imagen de las monjas, diferente a la que por años se había descrito: mujeres sin quehacer encerradas para rezar y bordar todo el día.

Pero, para poder comprender de una manera más amplia estas nuevas propuestas, es necesario conocer cómo fue la forma en que se organizaba la comunidad monacal, como grupo y en relación con el espacio arquitectónico en que habitaban.

Un estudio que permite conocer este hecho, es la tesis de Cristina Ratto, “El convento de San Jerónimo de la ciudad de México. Tipos arquitectónicos y espacios femeninos en los siglos XVII y XVIII”¹⁷, trabajo en el que puede observarse el origen y transformaciones tanto del convento de San Jerónimo, como de las jerónimas, a través de la historia; el análisis de la relación del monasterio con el mundo exterior, y su relación con la vida cotidiana dentro de él.

Con respecto al convento de San Lorenzo, espacio donde se escribió el *Cuaderno*, es posible consultar el trabajo de Enrique Tovar Esquivel “Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México”. Esta tesis plantea, a lo largo de siete capítulos, la historia del

¹⁷ Ratto, Cristina, “El convento de San Jerónimo de la ciudad de México. Tipos arquitectónicos y espacios femeninos en los siglos XVII y XVIII”. Tesis de doctorado en Historia del arte, México, Facultad de Filosofía y Letras, UNAM, 2006

convento y sus habitantes desde su fundación, a finales del siglo XVI, hasta la exclaustación de las religiosas a mediados del siglo XIX.¹⁸

Ambos trabajos incluyen la revisión de documento como libros de cuentas, cartas y permisos de construcción, memorias, la Regla y las Constituciones de los conventos; éstas últimas son fuentes indispensables para ubicar la distribución de los espacios dentro y fuera de los conventos, así como planos en los cuales puede apreciarse gráficamente, la transformación del espacio. Personalmente, puedo decir que esas investigaciones brindan un contexto más amplio para la interpretación de la vida cotidiana dentro de los conventos novohispanos, pues, muestran cómo los cambios físicos dentro de estos espacios están relacionados estrechamente con las necesidades económicas, políticas y sociales, tanto del mundo urbano, como de la propia población al interior.

Siguiendo con la revisión, me gustaría comentar uno de los trabajos que ha llamado mi atención debido al objetivo que pretende: *El convento de San Jerónimo: vida conventual y finanzas*¹⁹, de María del Carmen Reyna. Como se menciona en la introducción del libro, el hecho que dio origen a la investigación, fue el de ver el papel de dicho convento como fuente de crédito e institución financiera y arrendadora para la sociedad novohispana y su relación con la vida conventual, esto, a través de diferentes tipos de documentos localizados en el Archivo General de la Nación, en los ramos de Bienes Nacionales y Clero regular y secular, que van de 1604, con el caso de una negra habitante del

¹⁸ Enrique Tovar Esquivel, "Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México", Tesis de licenciatura en Historia, México, Escuela nacional de Antropología e Historia, 2001

¹⁹ María del Carmen Reyna, *El convento de San Jerónimo: vida conventual y finanzas*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1990.

convento, hasta el año de 1859, con el testimonio del mayordomo Manuel Álvarez de la Cadena.²⁰

El hecho de recurrir a una gran cantidad de documentos relacionados con la vida dentro y fuera del convento de San Jerónimo, es un aporte que nos brinda la posibilidad de llevar a cabo nuevas interpretaciones sobre el papel que los conventos de monjas jugaban en la sociedad colonia, además de permitirnos conocer aún más de cerca el desarrollo de la vida monacal novohispana.

Gracias a este estudio, podemos ver que el convento debía contar con una organización similar a la del mundo exterior. Por este motivo, las religiosas debían ocupar oficios y actividades ligadas a la correcta estructura que las regiría. Según sus capacidades, las monjas debían ocupar los puestos de: priora, vicaria, provisora, contadora, portera, tornera, refitolera, maestra de mozas y maestra de jóvenes, enfermeras, entre otras.²¹

Uno de los documentos que llamó mi atención al momento de revisar el libro de María del Carmen Reyna, fue un auto de la visita que el Ilustrísimo y reverendo fray Payo de Rivera, arzobispo de México, hizo en el convento de San Jerónimo en el año de 1673. En esta fuente se puede conocer algunos aspectos de la dieta que a partir de este año se debería seguir en el convento. Como ejemplo, las españolas y las criollas podían consumir 24 onzas de pan blanco y dos libras de carnero, a diferencia de las criadas, a quienes se les destinaban cuatro reales de pan o semita y 10 libras de vaca; cada año, a principio de la cuaresma, el mayordomo y el administrador del convento, otorgarían a la provisora 160 pesos para la compra de pescado y semillas; la

²⁰*Ibidem.*, pp.7-8

²¹*Ibidem.*, p. 23

priora recibiría cada mes dos pesos para frijoles y la procuradora 30 pesos para los gastos de enfermería, refectorio, compra de aves y dulces para los enfermos, y a la semana se otorgarían cinco pesos para la compra de leña y ocho para los gastos de cocina.²²

Para ampliar un poco más esta información, puedo hacer mención del libro de Leticia Pérez, *Autos de las visitas del arzobispo fray Payo Enríquez a los conventos de monjas de la ciudad de México (1672-1675)*²³, el cual muestra, como se menciona en el título, los documentos que se levantaron tras las visitas que el Arzobispo realizó a nueve conventos de monjas sujetos a su jurisdicción²⁴. En estos documentos se pueden ver las reformas que el Arzobispo impuso tras sus visitas, con la intención de que las monjas no corrompieran sus votos de clausura y pobreza. Esta información sirve para ver de una manera más amplia cómo era la forma en que se organizaban los conventos, así como conocer si se guardaban o no las reglas y constituciones que regían los conventos.

Especialmente, quiero hacer mención a los documentos que tratan el tema de la alimentación, pues me parece que complementan una visión sobre la vida cotidiana. En sí, utilizar este tipo de documentos como fuentes que permiten acercarse al estudio de la dieta conventual, nos permiten ampliar el estudio relacionado con la alimentación.

Por ejemplo, puedo mencionar el caso del convento de Nuestra Señora de la Limpia Concepción que hace referencia a la distribución de alimentos,

²² Este documento se localiza en el Archivo General de la Nación en el ramo de Bienes Nacionales, legajo 259, expediente 27.

²³ Leticia Pérez, *Autos de las vivistas del Arzobispo fray Payo Enríquez a los conventos de monjas de la ciudad de México (1672-1675)*, México, UNAM-CESU, 2005

²⁴ En la introducción del trabajo, Leticia Pérez señala los conflictos que originaron estas visitas. *Íbidem.*, pp. 9-20

gastos y salarios²⁵; el de Regina Coeli sobre los gastos ordinarios y extraordinarios, donde se trata la compra de pan y carnero²⁶; la reforma de los gastos comunes del convento de Nuestra Señora de la Encarnación²⁷, o la minuta de gastos del convento de Santa Inés²⁸.

En sí, el tema de la cocina no queda desapercibido dentro de la historiografía conventual. Como se pudo ver, en los trabajos relacionados con la historia económica o de las fundaciones de los conventos novohispanos, se encuentran apartados sobre el tema de la dieta dentro de estos espacios. A través de fuentes como los autos de visita o las reglas y constituciones de las órdenes religiosas, se puede ampliar, como ya he mencionado, el estudio de la cocina conventual. Partiendo de esta información, puedo continuar con la revisión historiográfica e iniciar el segundo apartado acerca del tema en el que me interesa profundizar mi investigación: la comida.

1.2 La comida conventual. Las creaciones monacales

Debido al reciente interés por la culinaria conventual, se han publicado varios trabajos ligados a las creaciones gastronómicas realizadas en los conventos de monjas de la Nueva España. En este apartado, presentaré las investigaciones que desde el año 2000 se han hecho presentes como referentes bibliográficos para estos estudios.

Cabe mencionar que las primeras obras que surgieron fueron de divulgación, con la intención de rescatar los orígenes de la cocina mexicana. Gracias a estas publicaciones, comenzó a generarse un interés en el tema de la gastronomía mexicana, lo que ha traído consigo, en gran parte, la iniciativa

²⁵ *Ibidem.*, pp.31-35

²⁶ *Ibidem*, pp. 56-62

²⁷ *Ibidem* , pp.155-158

²⁸ *Ibidem* , pp.170-175

por realizar investigaciones más especializadas. Desafortunadamente, la historia culinaria no ha sido considerada un estudio serio en nuestro país, posiblemente porque, hasta ahora, no ha existido quién se interese por reinterpretar la historia del ser humano a través de lo que consume.

Así pues, en este aparatado, haré una pequeña división tanto de las obras de divulgación, como de las de investigación, para poder realizar una reflexión crítica sobre sus aportes.

1.2.1 Obras de divulgación. Inicios del estudio de la culinaria conventual

Uno de los trabajos más sobresalientes para la historia de la gastronomía novohispana es Guadalupe Pérez San Vicente. Desde el año de 1968, cuando publicó un número en *Artes de México* sobre la cocina de la Independencia, dio inicio a uno de sus temas de investigación preferidos²⁹.

Debido a su estrecho vínculo con el Archivo General de la Nación, pudo entrar en contacto con diversos recetarios coloniales, como el editado por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes en 1996, *Recetario De Doña Dominga De Guzmán*³⁰. De manera fortuita, como ella misma lo expresa, pudo trabajar, junto con Josefina Muriel, con uno de los documentos más sobresalientes sobre cocina conventual, debido, tanto a la rareza de la fuente en sí, como a la popularidad del personaje que lo recupera: el recetario del convento de San Jerónimo, seleccionado y transcrito por la afamada Sor Juana Inés de la Cruz.³¹

²⁹Solange Alberro, describe el interés de la doctora Pérez San Vicente en “Necrologías. Guadalupe Pérez San Vicente”, en *Historia Mexicana* n. 002, octubre-diciembre, México, El Colegio de México, 2000, pp. 331-332

³⁰*Recetario mexiquense, siglo XVII*, México, CONACULTA, 1997.

³¹Guadalupe Pérez San Vicente “Sor Juana y su cuaderno de cocina”, en *México en el Tiempo* No. 4 diciembre 1994-enero 1995.

Gracias a la revalorización del estudio de la comida que logró la doctora Pérez San Vicente, comenzaron a surgir diferentes publicaciones que trataron de reconstruir el tema de la cocina conventual novohispana.

Tal es el caso de Teresa Castelló Yturbide quien, debido a su interés por dar a conocer a México al resto del mundo a través de la gastronomía, realizó dos publicaciones referentes a la cocina conventual, tanto de órdenes masculinas, como femeninas. Una de ellas es el *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, que cuenta con una introducción y un glosario, importantes para poder manejar este texto de la cocina franciscana del siglo XVIII. Este trabajo de rescate y edición de un recetario monacal masculino, es importante, ya que nos permite conocer el tipo de alimentación que esta orden llevó a finales de la época colonial.

Simultáneamente, Castelló Yurbide publicó *Delicias de antaño: historia y recetas de los conventos mexicanos*, obra que recupera alrededor de 80 de las especialidades gastronómicas más representativas de diversos conventos a lo largo del territorio nacional, como por ejemplo: las puchas, panes dulces en forma de rosquilla, del convento de Santa Rosa; los buñuelos de Santa Brígida, o los camotes de Santa Clara, por citar algunos.³²

Por su parte, José Luis Curiel Monteagudo, interesado en la tecnología de los alimentos, ha publicado varios trabajos que tratan el tema del mestizaje culinario desde la perspectiva científica, considerando las técnicas de conservación y preparación de los alimentos, así como la fusión de los utensilios. Puedo mencionar dos de sus libros más recientes, *La mesa de Hernán Cortés* y *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, ambos

³²Teresa Castelló Yturbide, *El libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, México, CONACULTA, 2000 y *Delicias de antaño: historia y recetas de los conventos mexicanos*, México, Océano, 2000.

publicados por Porrúa³³, y “La cocina conventual”, artículo que retomaré más adelante.³⁴

Este esfuerzo por indagar en los diversos conventos femeninos de la Nueva España, así como en diferentes archivos históricos, con el fin de recavar recetas, principalmente de la dulcería conventual, debe ser considerado, pues nos permite conocer parte de la alimentación dentro de estos espacios, el tipo de ingredientes utilizados y, en ocasiones, las fechas en que se consumían algunas de estas especialidades.

Por otra parte, la editorial Clío, después de presentar la colección *La cocina mexicana a través de los siglos*, donde participaron importantes investigadores, con la finalidad y el interés por presentar una historia de la gastronomía mexicana, publicó la serie *Cocina virreinal novohispana*³⁵, enfocada, principalmente, a la cocina en los conventos, tanto masculinos como femeninos. En esta serie participaron autores como la ya citada Rosalva Loreto, Mónica Lavín y Yuri de Gortari quienes junto con Edmundo Escamilla y Ana Benítez Muro, recrearon tanto la historia como algunas recetas de la época colonial, realizando un esfuerzo por dar a conocer la historia de la comida mexicana de una forma más atractiva, tanto para investigadores, como para el público en general.

La obra está acompañada de imágenes y hace referencia a la bibliografía sobre la gastronomía mexicana, citando clásicos como *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México* de Salvador Novo y las crónicas de Hernán Cortés y Bernal Díaz del Castillo, antes citados, entre

³³ José Luis Curiel Monteagudo, *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, México, Porrúa, 2004 y *La mesa de Hernán Cortés*, México, Porrúa, 2008.

³⁴ *Ibidem*, “La cocina conventual”, en México en el tiempo n. 24, mayo-junio, 1998.

³⁵ Series *La cocina mexicana a través de los siglos*, México, Clío y Fundación Herdez, 1996 y *Cocina virreinal novohispana*, México, Clío, 2000

otros. A través de una estructura en donde se muestra el desarrollo de la culinaria novohispana desde la época de conquista hasta finales del siglo XVIII, esta serie, ha sido un punto de referencia para posteriores investigaciones.

Como mencioné anteriormente, estas obras son un parte aguas para el inicio en el estudio especializado de la alimentación dentro de los conventos novohispanos. Estos esfuerzos por dar a conocer uno de los elementos más importantes de la vida del ser humano, la alimentación, y en este caso, el tema ligado a la comida dentro de los conventos, han motivado a una serie de antropólogos e historiadores, entre los que me incluyo, a investigar con mayor profundidad la importancia de la ingesta de alimentos y su vínculo tanto con la comunidad, como con la sociedad en general.

En mi caso particular, el objetivo es rescatar, a partir de un cuaderno de gastos de cocina, la existencia de un mestizaje en la dieta novohispana dentro de los conventos femeninos a principios del siglo XVII en la Nueva España.

1.2.2 Trabajos especializados sobre la culinaria conventual

Afortunadamente, la historia de la gastronomía de nuestro país, y en particular, el tema ligado a la cocina conventual, no se reduce a los trabajos descritos en el primer apartado. A partir de los dos últimos años, han aparecido un mayor número de investigaciones que muestran, desde diversas perspectivas, el papel de la comida dentro de los conventos novohispanos. Un elemento fundamental de estos trabajos es que se basan en documentos que podríamos pensar no aportan mucho a las investigaciones culinarias.

Retomando el recetario del siglo XVIII localizo por Guadalupe Pérez San Vicente, María del Carmen León García, presentó *El libro de Dominga de*

Guzmán. *Un documento personal del siglo XVIII*³⁶, en donde analiza la importancia el contenido del recetario, su estructura física y la red vecinal que se relacionaba con la autora del documento. Sin embargo, como plantearé más adelante, difiero de la perspectiva que plantea sobre la inexistencia de un mestizaje culinario novohispano.

Desafortunadamente, no se han podido conocer, hasta ahora, más recetarios novohispanos, fuera del de Dominga de Guzmán o el del convento de San Jerónimo, lo que abre la posibilidad de investigar con mayor profundidad esta parte de la historia cultural de nuestro país.

En el libro *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*³⁷ coordinado por la Dra. Janet Long, se hace presente esta preocupación. Así, autores como John C. Super³⁸ y las doctoras Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente³⁹, utilizan este espacio para presentar dos artículos donde el principal interés es conocer cuáles han sido las fuentes que han servido como referente para la preparación de alimentos en el México colonial.

A través de estos artículos, podemos confirmar que hay una ausencia significativa de documentos ligados propiamente al tema de la cocina colonial, como por ejemplo, recetarios o libros de cocina. Sin embargo, el interés por recrear la cocina conventual de la colonia ha dado pie a la búsqueda y reinterpretación de diversas fuentes que permitan realizar este objetivo. Los libros de cuentas o cuadernos de gastos, y las propias reglas y constituciones

³⁶ Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1997

³⁷ Janet Long, *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 2003.

³⁸ John C. Super, "Libros de cocina y cultura en la América latina temprana", *Ibidem.*, pp. 451-469.

³⁹ Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente, "Los hallazgos gastronómicos: bibliografía de cocina en la Nueva España y en el México del siglo XIX", *Ibidem.*, pp. 469-481.

de las órdenes religiosas, como vimos, indispensables para conocer los hábitos alimenticios que debían seguirse en los conventos, durante el ayuno, las carnestolendas o carnaval, la pascua o el adviento, entre otros, han marcado el punto de partida de estas nuevas investigaciones.

Con respecto a lo anterior, me gustaría mencionar dos casos en particular, el estudio realizado por Jiapsy Arias *Los místicos sabores del convento*⁴⁰, y el libro de Alicia Bazarte, recientemente presentado, *Un acercamiento a la comida novohispana*⁴¹.

El primer trabajo, es un estudio etnohistórico sobre los hábitos alimenticios de las monjas clarisas urbanistas de Querétaro durante los siglos XVII y XVIII. La relación entre el convento y la diversa sociedad queretana, marca el tipo de alimento que se consumían en el convento; así, como menciona la autora, existen diferencias regionales, pues las monjas de Querétaro incorporan ingredientes típicos, como por ejemplo el guamiche⁴².

Al igual que otros autores ya mencionados, Arias se basa en las reglas y constituciones de las clarisas urbanistas para conocer más sobre la dieta que debía seguir la comunidad. Pero uno de los apartados que más puede aportar a futuras investigaciones es el análisis comparativo de las costumbres culinarias entre la alimentación del siglo XVIII y las prácticas que sigue realizando la comunidad del convento en la actualidad, hecho que muestra la pervivencia de las tradiciones que se gestaron durante los primeros años del convento.

⁴⁰Jiapsy Arias González, *Los místicos sabores del convento. Las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimenticios en Querétaro siglos XVII-XVIII*, México, Consejo del IV Centenario de la fundación del Convento de Santa Clara de Jesús, 2007.

⁴¹Alicia Bazarte, *Un acercamiento a la comida novohispana*, México, IPN, 2006

⁴²Cactácea típica de la zona del estado de Querétaro que se menciona dentro del abasto para el convento, Arias, *op. cit.*, p. 80.

Por su parte, la Dra. Alicia Bazarte retoma otra de las fuentes más ricas para el estudio de la cocina conventual, un cuaderno de gastos ordinario de la cocina del convento jerónimo de San Lorenzo, en ciudad de México. Este documento brinda el registro de los ingredientes y utensilios que se compraron diariamente en este convento durante la primera mitad del siglo XVII, específicamente las fechas que van del 21 de marzo al 8 de julio de 1628.⁴³

La particularidad de un cuaderno de gastos es que se trata de un documento que nos remite al ámbito económico, sin embargo, como muestra la autora, es una fuente que nos permite acercarnos al estudio de la dieta conventual novohispana, al ligar lo económico junto con las relaciones sociales; es decir, poder conocer el proceso de administración, referente, en este caso, al ámbito culinario, que se desarrolla al interior del convento, y que, forzosamente, se vincula con el exterior, al momento de interactuar con los comerciantes, trayendo consigo una red de intercambios sociales entre la comunidad conventual y el mundo exterior.

Así, gracias a esta fuente, podemos conocer un tipo de dieta conventual de principios del siglo XVII en la ciudad de México, que claramente muestra un mestizaje. Particularmente, este trabajo lo he incluido, ya que puede ayudarme significativamente en el desarrollo de mi investigación, pues se trata de un documento muy similar al cuaderno de gastos que yo trabajo. Bazarte estructura su obra de la siguiente manera: hace una presentación del documento, realiza un listado de los ingredientes que aparecen en él, los cuenta y, por último, presenta un menú especulativo sobre lo que se pudo haber consumido. Algunos de estos puntos son retomados como parte de mi

⁴³Documento localizado en el AGN, en el ramo BN, leg. 198, exp. 24.

trabajo; sin embargo, no me he aventurado a hacer un menú especulativo que pudiera restar rigor profesional a mi trabajo.⁴⁴

Este documento, a diferencia del *Cuaderno* de 1624, ubica la entrada de fanegas de maíz. Posiblemente, la crisis que existió durante la década de los veinte en el siglo XVII, pudo haber afectado el consumo de este grano no sólo en la dieta en los conventos, sino en a la de la Nueva España en general.⁴⁵

La obra de Alicia Bazarte no sólo menciona el cuaderno de gastos, sino que también presenta un documento que trata sobre la harina que se compró en el convento de San Lorenzo durante el periodo que va del 2 de octubre de 1624 al 8 de julio de 1628⁴⁶. Esta fuente permite ampliar aún más el contexto en el que el cuaderno fue registrado, mencionando el nombre de los proveedores de harina, con lo cual podría ser posible realizar un estudio de redes y conocer el impacto social y económico que el convento de San Lorenzo representaba para la ciudad de México.

En el mismo libro, Alicia Bazarte hace mención de un documento de 1772, relacionado con las viandas que se ofrecerían para el recibimiento del Arzobispo Alonso Núñez de Haro y Peralta⁴⁷. Los altos gastos que se generaban al momento en que ocurría el cambio de arzobispo, gastos similares a los reportados cuando se recibían a los virreyes, fueron registrados por el

⁴⁴ Como he presentado, el objetivo principal de mi investigación es ver si existió un mestizaje en la dieta del convento de San Lorenzo de la ciudad de México, a través de los ingredientes registrados en un cuaderno de gastos. Esta hipótesis no puede ser confirmada sin aplicar a mi cuaderno un ejercicio similar al que presenta Alicia Bazarte, pero como he planteado en mi proyecto, me interesa hacer una investigación más profunda, que relacione los alimentos presentados en el cuaderno, con la vida cotidiana: ver cómo se conseguían, por qué se consumían, así como ver el cambio de dietas durante un año (1624-1625), hecho que, posiblemente, puede ayudarme a responder mis necesidades.

⁴⁵ Muy probablemente, esta crisis del abasto de alimentos, principalmente de granos como el trigo y el maíz, se debió a la inundación de 1624, hecho que permitió que otras ciudades y pueblos reabastecieran la ciudad de México. Ivonne Mijares, "El abasto urbano, caminos y bastimentos", en *Historia de la vida cotidiana en México, tomo II La ciudad barroca*, México, El Colegio de México, 2005, p. 129.

⁴⁶ AGN, BN, leg 198 exp 23

⁴⁷ Fue localizado en el Archivo del Cabildo Metropolitano de la Ciudad de México, en el volumen tres del fondo Fábrica material.

cabildo metropolitano, hecho que, como ahora bien se muestra, amplía los límites referentes a la investigación de la cocina conventual durante la colonia.

Como se puede ver, el estudio relacionado con la cocina conventual comienza a aportarnos otras interpretaciones que sirven para enfocar las nuevas investigaciones de una manera más amplia, contando con un contexto que no sólo se vincule con lo culinario, sino que vaya más allá, teniendo en cuenta documentos que pueden permitirnos este objetivo, como los que he mencionado a lo largo del trabajo: bulas, libros de fundación, reglas y constituciones de las órdenes religiosas, cuadernos de gastos y libros de cuentas, entre otros.

Gracias a esta revisión, es posible entonces distinguir dos momentos distintos de la historiografía sobre la alimentación en los conventos femeninos novohispanos. Por un lado, están los trabajos que hacen énfasis en dos de los factores que han marcado a la cocina monacal: los fuertes ayunos con la finalidad de obtener la pureza y santidad, y la producción de dulces conventuales. Por otro lado, los recientes estudios, brindan un contexto de lo que pudo haber sido el desarrollo de la alimentación dentro de estos centros, de una manera más apegada a la cotidianeidad y continuidad de estas prácticas.

Una forma para lograrlo, es considerar la arquitectura y la propia organización de la comunidad, para conocer cómo y en dónde se llevaba a cabo el acto de la alimentación. Otra alternativa es reinterpretar las reglas y constituciones de las órdenes religiosas con la intención de conocer el tipo de alimentación que se desarrollaría en cada centro. Por último, repensar la forma en que se obtenían los alimentos, como por ejemplo, pagos en especie de las

dotes y rentas de las monjas, es una nueva perspectiva que nos abre la posibilidad de desarrollar investigaciones más amplias sobre el papel de la cocina conventual en la sociedad novohispana.

Estas nuevas interpretaciones, no sólo toman en cuenta los platillos que surgieron durante la época colonial, sino que, consideran, desde diferentes ámbitos, el desarrollo y el impacto de lo culinario. Podemos ver que a partir de la obtención de ingredientes y utensilios, se pueden producir un gran número de relaciones, tanto dentro del convento, como, y principalmente, fuera de él. Se puede estudiar así, el vínculo con el exterior, ubicando al convento dentro de la sociedad.

Considero que conocer el papel que jugaron los conventos dentro de la sociedad novohispana, como fuentes económicas, es indispensable para realizar investigaciones sobre otros temas particulares. Aunque el documento que trabajé no mencionaba el convento en el cual fue redactado, en el transcurso de la investigación pude conocer su origen, el convento de San Lorenzo de la ciudad de México.

Esta información me permitirá estudiar la fundación del convento, quienes lo habitaron en la época en que se redactó el documento, es decir, la primera mitad del siglo XVII y, sobre todo, ver si existió un vínculo importante con algún sector de la sociedad en particular. Después de conocer el convento, podré centrarme de manera más profunda en el tema de la alimentación, para resolver los objetivos que me he planteado, gracias a que pude entrar en contacto con un importante número de obras referentes al ámbito de la comida conventual.

2. El papel de los ingredientes en el mestizaje de la dieta novohispana

Desde el descubrimiento de América por los europeos, se inició un proceso de asimilación y adaptación de alimentos entre el Viejo y el Nuevo Mundo, el cual fue fortaleciéndose durante la conquista tanto de las islas como de la tierra firme. Durante los primeros años de la colonia, gracias a esta mezcla, no sólo de españoles e indígenas, sino de productos, fueron presentándose los primeros intentos de un mestizaje culinario en la nueva tierra, principalmente, a través de la combinación de sabores, texturas y olores de frutas, vegetales y especias.

Una de las fuentes principales que se ha utilizado para conocer lo relativo a la alimentación en el Nuevo Mundo, son las crónicas, tanto de militares, como de religiosos¹. Desafortunadamente, no se han podido localizar, hasta el momento, documentos relacionados al tema de la comida, como por ejemplo recetarios o libros de cocina, hechos en la Nueva España durante la segunda mitad del siglo XVI o a lo largo del siglo XVII, por lo que las crónicas han sido un referente indispensable que ha permitido realizar una reinterpretación sobre la cocina prehispánica y española de la época de conquista.

Pero no sólo debe considerarse el contexto culinario de la Nueva España, sino que también debe tomarse en cuenta el papel de la cocina dentro de la Península Ibérica, pues me parece que para comprender por qué y cuáles fueron los ingredientes y preparaciones que se aportaron a la culinaria novohispana, es preciso conocer la cultura gastronómica peninsular.

¹ En mi tesis de licenciatura profundizo sobre este tema, pues fueron los documentos en los que me basé para la realización de mi investigación. García González, *op. cit.*, capítulo 2.

A lo largo de este capítulo, mencionaré las influencias con que contaba la propia gastronomía española durante la segunda mitad del siglo XVI, y sobre todo, haré un recuento sobre la culinaria del siglo de oro, la cual ha pasado a la historia gracias, en gran parte, a la literatura, pero sobre todo, a la conservación de los libros de cocina, fuentes que permiten hacer una reconstrucción sobre los ingredientes, técnicas, utensilios y formas en que se debían presentar los alimentos durante la época medieval y moderna en Europa.

Así pues, en este segundo capítulo, haré una revisión sobre los espacios que permitieron la aparición del mestizaje culinario en la Nueva España, hecho que me permitirá responder si en el convento de San Lorenz de la ciudad de México, existió un proceso de sincretismo alimenticio a través del consumo de ingredientes americanos y europeos.

Para el caso del nuevo mundo, analizaré, principalmente, a partir de las crónicas que conquistadores, los mercados y los banquetes, dos espacios sociales que involucran un vínculo, no solo entre grupos de persona, sino que, en este caso en particular, entre la práctica del consumo de lo conocido y la asimilación de lo desconocido.

Otro de los espacios que deben considerar, no sólo para el caso novohispano, sino como un claro referente de la tradición europea, heredada en la nueva tierra, son los conventos. Estos centros, permitieron que la adaptación de lo desconocido fuera más sencilla, pues debido en gran parte, a su papel como grupo dominante frente a los indígenas, lograron adoptar prácticas y costumbres que se irán transmitiendo al resto de la sociedad.

2.1 Los ingredientes del Nuevo Mundo vistos por los cronistas

La utilización de las crónicas de Cortés, Díaz del Castillo, Acosta y Motolinía, antes mencionadas, me parecen un referente importante para conocer los inicios del mestizaje culinario en la Nueva España, además de dar pie al estudio de la culinaria monacal. A través de esta tesis, logro analizar a través de un cuaderno de gastos de cocina de un convento femenino del siglo XVII, los ingredientes de dos mundos lentamente relacionados, hecho que permite plantear una interpretación sobre la asimilación e inclusión de diversos alimentos en una dieta que refleje la aparición de una nueva cultura.

Durante la época de conquista y colonización de la Nueva España, se llevó a cabo un proceso de asimilación de elementos y técnicas culinarias, tanto indígenas como españolas, que dieron como resultado un mestizaje culinario que ha quedado arraigado en la gastronomía y cultura mexicana hasta la actualidad, y los conventos, tanto masculinos como femeninos, fueron un espacio importante para el desarrollo de este mestizaje.

En ellos se podían encontrar, además de los alimentos de origen europeo, las aportaciones que la cocina prehispánica hizo a este fenómeno de mestizaje, como el maíz, el chile, los frijoles, el cacao, el guajolote, las calabazas, la vainilla, el achiote, el cacao y las frutas, como la guanábana, el zapote, el mamey, el chicozapote, entre otros; así como los metates, y molcajetes, dos de los utensilios que, hasta nuestros días, han estado presentes en las cocinas mexicanas.²

Cabe señalar que, además de estos productos, cada región contó con ciertos ingredientes que marcaron no sólo su alimentación, sino que, durante la

² Salvador Novo, *Historia de la gastronomía de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1997, pp. 36-37

época novohispana, también participaran dentro de la dieta de estas zonas. Por ejemplo, en las regiones costeras era usual incluir diferentes tipos de pescados y mariscos dentro de la dieta; en las zonas desérticas se podían consumir ciertos tipos de biznagas y cactus, y en las regiones altas, frutos como los capulines y carne de algunos animales.

Uno de los sistemas que va a permitir la continuidad de la mayoría de los cultivos prehispánicos, especialmente los cuatro básicos: maíz frijol, chile y calabaza, así como la producción de alimentos europeos como las hortalizas, es decir, zanahorias, coles, lechugas, betabel, espinacas y acelgas, entre otros, fue la chinampa. Consistía en extraer montículos de lodo de los lagos para alternar canales de riego con franjas de tierra, las cuales eran fertilizadas con plantas acuáticas como los lirios. La siembra era rotativa, es decir que cambiaba el tipo de cultivo, lo cual brindaba una productividad efectiva y prácticamente sin pérdidas.³

Sin embargo, los españoles impusieron la forma de aceptar o asimilar ciertos alimentos de la dieta prehispánica como el caso de los insectos, consumidos en la mayoría de las regiones de tierra firme, pero debido a prejuicios culturales, los conquistadores y primeros colonos, fueron erradicando su consumo. De igual forma, la ingesta del amaranto, uno de los alimentos que en la actualidad se reconoce como uno de los más completos, fue prohibido debido a una cuestión religiosa, pues los indígenas solían elaborar figuras de amaranto con la forma de sus dioses, en especial de Huitzilopochtli, dios de la guerra, como ofrenda. Éstas se repartían en pedazos a los asistentes a la

³ Jeffrey Pilcher menciona que el inicio de la construcción de los jardines flotantes tuvo lugar de 1426 a 1467 durante los gobiernos de Itzcóatl y Moctezuma I, en Jeffrey Pilcher *Que vivan los tamales*, México, Reina Roja, 2001, p. 30

ceremonia para que los comieran, hecho que se comparó con la comunión cristiana y de ahí su total prohibición⁴.

Un gran aporte de la crónicas de conquistadores, fue e de realizar un trabajo de comparación y descripción de los nuevos alimentos con los que se encontraron en el Nuevo Mundo. Como he mencionado, las crónicas de Hernán Cortés y Bernal Díaz del Castillo, principalmente, son fuentes que nos brindan un aporte sobre la culinaria de América y especialmente sobre uno de los espacios clave para el mestizaje culinario, los mercados americanos, pues dentro de ellos, encontraron una variedad de productos que causaron su admiración, desde insectos, lirones o serpientes, hasta las vendedoras de tortillas, guisados, tamales y atole que vendían sus preparaciones en estos espacios.⁵

Hernán Cortés hizo una descripción del mercado de Tenochtitlan. Menciona que el tamaño de la plaza era el doble de lo que mide la ciudad de Salamanca, y dice que en ella, diariamente hay gente que compra y vende todo el tiempo diferentes mercancías. Entre los productos que encontró estaban:

[la] calle de caza donde venden todos los linajes de aves que hay en la tierra, así como gallinas, perdices, codornices, tórtolas, búhos, águilas...venden conejos, liebres, venados y perros pequeños que se crían para comer...hay todas las maneras de verduras que se hallan, especialmente cebollas, puerros, ajos, berros y cardos. Hay frutas de muchas maneras, en que hay cerezas, y ciruelas, que son semejables a las de España. Venden miel de abejas y cera y miel de caña de maíz, que son tan melosas y dulces como las del azúcar, y miel de...maguey...Venden pasteles de aves y empanadas de pescado. Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisado...cuantas cosas se hallan...son tantas, que por la prolijidad...y aun por no saber poner los nombres, no las expreso.⁶

⁴ La figura de Huitzilopochtli era la más importante y cada año se preparaba su ofrenda con su figura en amaranto para que los asistentes pudieran comer el cuerpo de su dios. Heriberto García Rivas, *Cocina prehispánica mexicana*, México, Panorama, 1992, p. 15

⁵ En mi tesis, presento un análisis más extenso, pues consideré a los mercados como uno de los espacios claves para el mestizaje culinario durante el silo XVI.

⁶Cortés, *op cit.*, p. 63

Este fragmento es otro ejemplo de cómo, a través del análisis del discurso, se puede conocer este proceso dinámico y dialéctico que da pie a la existencia de un sincretismo culinario a partir del conocimiento, la asimilación y la fusión de elementos, en este caso, los ligados con la alimentación, pues la necesidad de dar a lo desconocido un rostro familiar, hizo que los conquistadores reinterpretaran su realidad, brindando el nombre de una imagen conocida a las novedades descubiertas en la nueva tierra.

Por su parte, Bernal Díaz del Castillo menciona la grandeza del mercado de Tlatelolco. En su necesidad de reconocer el espacio en el cual se encuentra, Bernal compara Tlatelolco con la feria de Medina del Campo: "...cada género de mercadería estaba por sí, y tenían situados y señalados sus asientos en cada calle...puesto por su concierto de la manera que hay en mi tierra, que es Medina del Campo..."⁷. Pero también, describe lo que en él se vendía:

[vendían] oro y plata y piedras ricas y plumas y mantas y cosas labradas...luego estaban otros mercaderes que vendían ropa más basta y algodón y cosas de hilo torcido, y cacahuateros que vendían cacao...estaban los que vendían mantas de henequén y sogas y cotaras, que son los zapatos...y raíces muy dulces cocidas...y cueros de tigre, de leones y de nutrias, y de venados,... y alimañas, tejones y gatos monteses...adobados y otros sin adobar...vendían frijoles y chíya y otras legumbres y yerbas...gallinas, gallos de papada (guajolote), conejos, liebres, venados y perrillos y otras cosas de este arte...[estaban] las fruteras...las que vendían cosas cocidas, mazamorreras (atole)...miel y melcochas y otras golosinas que hacían como nuégados...vendían loza, madera...[en si] es para no acabar tan presto de contar por menudo todas las cosas...⁸

Pero Bernal Díaz del Castillo, además de hablar sobre los mercados, nos aporta una descripción sobre lo que constituyó la alimentación del México prehispánico y nos muestra los platillos ofrecidos en los banquetes de Moctezuma, otra de las actividades donde el mestizaje culinario, con su mezcla

⁷Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 278

⁸ *Ibidem*, p. 278

de ingredientes, utensilios y técnicas de preparación, se vio presente en los primeros años de conquista. Así pues, según Díaz, al Emperador se le preparaban:

...gallinas, gallos de papada (o guajolotes), faisanes, perdices de la tierra (o un ave similar a la europea), codornices, patos, venado, puerco de la tierra (el jabalí), pajaritos de caña, y palomas y liebres y conejos y muchas maneras de aves y cosas que se crían en esta tierra, que son tantas que no las acabaré de nombrar...⁹

Se puede ver en esta crónica que, a través de la observación de similitudes y diferencias dentro de un evento cultural y cotidiano como lo puede ser un banquete, la fusión de símbolos y conceptos, en este caso culinarios, se hacen presentes en dos ámbitos: un referente conocido y uno por asimilar, específicamente, al momento de describir una imagen desconocida como el guajolote para nombrarlo con un concepto conocido como un gallo con papada.

Este proceso de descripción, observación, asimilación y adaptación de alimentos no fue visto únicamente por los conquistadores, los frailes misioneros también aportaron un importante referente sobre este ámbito y, me atrevo a proponer que su contacto con los alimentos fue más cercano que el resto de la sociedad pues contaron con un espacio fundamental para experimentar con nuevos y viejos alimentos, las huertas conventuales.

La alimentación conventual está incluida dentro de todo un esquema que representa la vida cotidiana monacal, es decir, la relación de la dieta con las reglas y constituciones de las órdenes religiosas, la forma en que deben seguirse los ayunos, las celebraciones religiosas, y por otro lado, conocer los espacios destinados a la alimentación: la cocina y el refectorio, así como las actividades y normas que se desarrollan en cada uno de estos espacios,

⁹*Ibidem*, p. 287

aspectos que, a través de las crónicas del siglo XVI, son posibles de interpretar.

Los primeros religiosos que llegaron a la Nueva España se encargaron de reconocer el nuevo espacio culinario, tanto lo referente a ingredientes, como los guisos y utensilios, al que se enfrentaban a través de una flora y fauna diferente a lo conocido, pero que trataron de asimilar con productos o ingredientes que solían utilizar en el viejo mundo, ya fuera por apariencia o por sabor.

Las crónicas de los misioneros son una fuente para conocer las descripciones que se realizaron con respecto a estos nuevos ingredientes, hecho que permitió a los futuros colonos familiarizarse con el Nuevo Mundo. Algunos ejemplos que puedo citar son las descripciones acerca del maguey y de la tuna, dos de los productos que más llamaron la atención de los frailes cronistas. Sobre el maguey, según relata el padre José de Acosta, es "...el árbol de las maravillas, ya que da agua y vino, y aceite y vinagre, y miel, y arrope e hilo, y aguja, y otras cien cosas"¹⁰. Por su parte, fray Toribio de Benavente, a quien ubicamos mejor como Motolinía, compara las vastas propiedades de este producto con las del metal, pues "...salen y se hacen tantas cosas [del maguey], que es como lo que dicen que hacen del hierro"¹¹.

Como podemos ver, los frailes españoles quedaron impresionados no sólo con las bondades del maguey como alimento, sino que se sorprendieron al ver todas las virtudes que un mismo producto brindaba a la vida cotidiana, desde fuente de energía, a través de la miel, hasta instrumento de costura, entre otros.

¹⁰Acosta, *op cit.*, p.182

¹¹Motolinía, *op. cit.*, p. 121

Por otra parte, una de las frutas más abundantes en los cultivos prehispánicos, las tunas, fruto del nopal, alimento básico de la dieta del México antiguo, fueron consideradas por estos cronistas. Ambos autores las mencionan debido al aprecio que tenían los indios por las diferentes especies que existían: amarillas, rojas y blancas, cada una con sabores y propiedades diferentes. Así, Acosta las describe comparándolas, en tamaño, con las ciruelas, y en consistencia, con los higos por ser carnosas y con granillos¹². Motolinía clasifica su sabor como de pera y uva, y menciona que “los españoles son muy golosos de ellas, mayormente en verano y de camino con calor, porque refrescan mucho”.¹³

Incluyo esta descripción, ya que muestra claramente lo que he mencionado antes: la necesidad de un grupo cultural, es este caso los españoles, por relacionar o encontrar diferencias y similitudes entre lo ya conocido por ellos, y los nuevos productos americanos. Así, el comparar las tunas con las ciruelas o las uvas en sabor, consistencia o forma, fue una forma de asimilar y dar a conocer a los europeos lo que el Nuevo Mundo brindaba.



Los diferentes tipos de tunas y las propiedades del maguey, fueron dos de los productos que más impactaron a los conquistadores.

¹²Acosta, *op. cit.*, p. 183

¹³Motolinía, *op. cit.*, p. 83

Así, considerando las pasadas descripciones y habiéndose familiarizado con los nuevos productos, los frailes se ocuparon de desarrollar, dentro de los monasterios, técnicas de cultivo aprendidas en su lugar de origen; un buen ejemplo fueron las huertas, espacios utilizados para la siembra de frutas y hortalizas. El contar con estos lugares, permitió la fusión de alimentos europeos y americanos, así, frutas como los tejocotes, se mezclaron con los manzanos y naranjos; los jitomates y las calabazas convivieron con ajos y cebollas, y el trigo y el maíz se encontraron por primera vez en un mismo espacio.¹⁴

Gracias, en gran parte, a este hecho se dio origen a los primeros platillos mestizos dentro de los espacios conventuales. Los principios que se utilizaron para este mestizaje fueron la mezcla de las técnicas europeas de preparación de guisos, las cuales eran bien conocidas por los religiosos españoles, con los productos originarios del Nuevo Mundo ya fueran frutas, vegetales, especias o animales.

Como nos muestra José Curiel en su artículo sobre la cocina monacal, algunos de los primeros platillos mestizos conventuales que pudieron haber surgido durante la colonia son: el chichicuilote, una ave originaria de las zonas lacustres, similar a una garza, cocinado en salsa de peras; el puerco con quelites y las conservas de frutos americanos, consumidas como postres.¹⁵

Pero la culinaria no se liga únicamente a los ingredientes, sino que se extiende al espacio en donde se almacenan, conservan y preparan los alimentos: las cocinas. Dentro de los monasterios, las cocinas ocupaban un lugar específico, estas se situaban estratégicamente con salidas hacia las huertas con dos propósitos: tener al alcance los productos que se fueran a

¹⁴ Este tema también lo desarrollé en mi tesis de licenciatura, pues la influencia árabe en las técnicas de cultivo fue muy importante para la agricultura española y para la Nueva España. García *op. cit.* pp. 59-61

¹⁵ Curiel Monteagudo, *op. cit.*, p. 2.

utilizar para los guisos, y aprovechar el agua para el riego de los cultivos que enfriaba ciertos cuartos de almacenamiento.¹⁶

Así pues, gracias a las bases culinarias creadas por los frailes novohispanos a partir de la observación y experimentación, dentro de las cocinas conventuales pudieron desarrollarse, con relativa facilidad, alimentos mestizos, pues además de ser el medio de supervivencia biológica, una de las formas que los monasterios seguían para subsistir económicamente, como se pudo ver con anterioridad, fue la venta de alimentos. Esto se vio no sólo por la utilización de técnicas de cultivo de nuevos productos, sino también por los métodos de preservar los alimentos, y por las diversas formas de prepararlos: desde los más elementales procesos de conservación, hasta los guisos y postres más barrocos que, hasta nuestros días, forman parte del recetario conventual novohispano.

A continuación, presentaré un panorama sobre el tipo de alimentación que existía en la Península al momento de la conquista y colonización del nuevo mundo. La cocina del siglo de oro, a diferencia de la novohispana, cuenta con diversas fuentes que permiten su estudio, desde los propios recetarios conventuales, como los libros de cocina realizados por los cocineros reales y la literatura. Gracias a estas fuentes se ha podido conocer no sólo lo que se comía dentro de los conventos o las cortes reales, sino que se puede ampliar al ámbito cotidiano, donde, similar a lo que pasará en el nuevo mundo, el abasto y prestigio de ingredientes dentro de un espacio y tiempo determinado, será el factor que marque la dieta de una sociedad.

¹⁶María Stoopan, "Las simientes del mestizaje en el siglo XVI", en Artes de México n. 34, *Los espacios de la cocina mexicana*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), 1997

2.2 Los ingredientes hispánicos del siglo de oro

Es indispensable conocer cuál era el tipo de alimentación que existía en España a finales del siglo XVI y principios del XVII, ya que esta fue la base que los colonos traerían al Nuevo Mundo; además, conocer la tradición hispánica permitirá identificar ingredientes y algunos de los platillos más representativos de esta época y, a la vez, conocer, a través del *Cuaderno*, si formaron parte de la culinaria novohispana.

Para conseguir este objetivo, es útil recurrir a la literatura del siglo de oro español, pues a través de estas obras se puede conocer qué clase de platillos eran consumidos por las diferentes clases sociales de la Península. Además de estos referentes, afortunadamente, a diferencia de la culinaria novohispana, es posible consultar los recetarios y libros de cocina que lograron conservarse y los cuales abundaron desde principios del siglo XVII. En ellos, además de mencionar los diversos ingredientes utilizados para las preparaciones, es posible conocer la forma en que se disponían estos guisos en las mesas, así como los servicios que debían seguirse dentro y fuera de las cocinas.

A través de estas fuentes, es posible ver que la dieta española ya contaba con una gran variedad de influencias, hecho que logró enriquecerla, además de aportar nuevas tendencias al resto de Europa. Principalmente, la cocina española de la época moderna estuvo conformada por tres diferentes herencias: la romana, la visigoda y la árabe.

La herencia romana aportó el vino, el aceite de olivo y el uso y cultivo de cereales; los visigodos, introdujeron el consumo de las carnes asadas, uno de los principales aportes que pasaron al resto de Europa; y, por último, los árabes aportaron el uso de la caña de azúcar, así como el refinamiento en la

presentación de los platillos, la combinación de lo dulce con lo salado, las diferentes preparaciones del arroz; el uso excesivo de las especias, y el lujo de la repostería a través de golosinas con base en almendras, azúcar, agua de rosas y de azahar; las masas quebradas, similares a la masa hojaldre, rellenas con nueces, pistaches y piñones; también estaban los turrones, el mazapán, los alfajores, los buñuelos, las rosquillas, los churros, entre otros, los cuales llegaron a formar parte del repertorio de la cocina andaluza, española, y posteriormente, de la Nueva España.¹⁷

Personalmente, me gustaría decir que estas tres herencias culinarias, muestran la capacidad de adaptación que los peninsulares tuvieron al momento de conformar su dieta y que, de igual forma, me atrevo a sugerir, permitió la asimilación e incorporación tanto ingredientes como utensilios y técnicas de preparación propios del nuevo territorio, facilitando un mestizaje tanto culinario como cultural.

Además de estas influencias, la comida española de finales del siglo XVI y principios del siglo XVII, se caracterizó por el consumo de pan, uno de los principales alimentos dentro de su dieta, seguido por la carne, de las cuales, para las clases altas, la de cerdo se encontró en primer lugar, seguida por la de carnero y la de res, y los pobres solían consumir: gallina, pollo, pajaritos y vísceras de cerdo¹⁸.

Junto a estos dos alimentos figuraban las frutas como ciruelas, duraznos y manzanas, entre otras, y hortalizas, entre ellas las coles, nabos y lechugas,

¹⁷ En el capítulo dos de mi tesis, enfocado en la cocina española durante la época medieval, analizo los diferentes tipos de influencia culinarias con los que se enfrentó la Península durante el siglo XVI.

¹⁸ Tras la expulsión de judíos y musulmanes de la Península, muchos de ellos se convirtieron al cristianismo, uno de los recursos públicos para demostrarlo fue comer carne de cerdo. María Inés Chamorro, *Gastronomía del siglo de oro español*, España, Heder, 2002, p. 20

las cuales no eran muy apreciadas debido a su pobre sabor y poca variedad¹⁹; estaban también las especias de la Península, como las hierbas de olor: laurel, tomillo, eneldo y orégano, y las heredadas por la influencia árabe, como la canela, el clavo, el jengibre, y la nuez moscada, entre otras; los productos lácteos, como la leche y los quesos, tanto frescos como maduros, se servían, por lo general, al final de las comidas junto con las aceitunas y los postres, estos eran, principalmente, las frutas de sartén o masas fritas, así como bizcochos y empanadas.²⁰

Pero uno de los alimentos básicos en la dieta española del siglo de oro, e indiscutiblemente presente en la cocina novohispana fueron las legumbres. Los garbanzos, las lentejas y las habas formaron parte de los guisos españoles como los potajes o los cocidos. Al momento de incorporarse al nuevo mundo, se combinaron con los frijoles, ofreciendo una nueva variante para la comida cotidiana. Gracias al *Cuaderno*, que en el próximo capítulo será analizado, así como a documentos donde se registra el tipo de alimentos que se ingerían en los conventos, puede verse que las legumbres estuvieron presentes en la dieta monacal.²¹

Como mencioné, buena parte de la gastronomía española nació dentro de los conventos. La calidad y riqueza con que se proveía a las despensas de los monasterios españoles, permitió que de sus cocinas salieran un buen número de recetas, las cuales traspasaron los muros conventuales y se extendieron por toda España. Algunas de estas preparaciones, fueron los

¹⁹ Lujan, *op. cit.*, p. 111

²⁰ *Ibidem*, pp. 103-104

²¹ Gracias a la revisión de un libro de cuantas del convento de Jesús María de 1621, se puede conocer un listado de ingredientes entre los que se encuentran las legumbres. Más adelante retomaré esta información. Nuria Salazar, “Los monasterios femeninos”, en *Historia de la vida cotidiana en México tomo II La ciudad barroca*, México, El Colegio de México, 2005, p. 234

huevos de clausura, la sopa de cuaresma, el potaje de vigilia, acelgas de cuaresma, chícharos de navidad, huesos de san Expedito, o los suspiros de monja, así como duelos y quebrantos, trucha en escabeche o purrusalda, platillos que se adaptaron, posteriormente, a la cocina novohispana.²²

Durante el siglo de oro, la mayoría de estas recetas conventuales dieron paso a la existencia de otra fuente que permite el estudio de la cocina española, los libros de cocina que elaboraron los cocineros reales. Al parecer, la popularidad de los guisos conventuales se debió a dos motivos principales, la facilidad de la receta, pero sobre todo, por popularidad, pues una de las características de estos libros fue la de ver la capacidad de cada cocinero por reinterpretar y mejorar una misma receta. Así, veremos que durante principios del siglo XVII, las ediciones de los libros de cocina comenzaron a aumentar.

Gracias a estos libros que se publicaron desde el siglo XVI, es posible conocer cuales fueron los patillos que se consumieron durante este periodo. Uno de los principales autores de un libro de cocina fue Ruperto de Nola, cocinero en la corte de Alfonso V el Magnánimo. Su *Libro de cozina*, editado por primera vez en 1522, fue uno de los primeros recetarios en catalán traducidos al castellano²³. El contenido abarca desde cómo cortar las carnes y aves, hasta cómo terminar casi todos los platillos, salados o dulces, con un toque de azúcar y canela. Además, incluye una introducción para los jóvenes que querían iniciarse en este arte explicado cómo debían prepararse potajes,

²² Muchos de estos platillos llegaron a formar parte del repertorio conventual novohispanos, como por ejemplo los suspiros de monjas, postre monacal con base en elche, azúcar y canela, que ha permanecido dentro del repertorio de dulces mexicanos.

²³ Luján, *op. cit.*, p. 104

guisados, caldos y salsas tanto para sanos y enfermos, como para el tiempo de carnaval o de cuaresma.²⁴

Pocos años después, comenzaron a editarse nuevos libros de cocina, similar en estructura a la que manejó Ruperto de Nola dentro de su recetario. Entre ellos, tres han sido considerados parte fundamental de la historia culinaria española. El primero de ellos, el *Libro del arte de cocina* de Diego Granado, cocinero real de Felipe II, que fue publicado en el año de 1599²⁵; en él es posible ubicar, como se expuso anteriormente, recetas extraídas de los conventos, así como creaciones que enriquecieran, en todo sentido, a la cocina real. Una de las preparaciones que llama la atención, es la técnica para limpiar, purgar y conservar los caracoles, así como para prepararlos, ya fueran fritos o guisados, pues era un tipo de carne que no rompía ni infringía la abstinencia durante la cuaresma, por lo que eran consumidos frecuentemente.²⁶

Como respuesta a esta publicación, Francisco Martínez Montiño, cocinero que formó parte de la corte del rey Felipe III, elaboró en el año de 1611, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, convirtiéndose en uno de los recetarios más populares y reeditados desde su aparición hasta la los años ochenta del siglo XX²⁷. Si bien, Martínez Montiño no se centra en explotar una cocina regional de la Península, sí enriquece los paladares con tendencias culinarias flamencas, italianas y francesas, lugares donde también se desarrollaba una compleja gastronomía, brindando una nueva perspectiva a la cocina española.

²⁴ Ruperto de Nola, *Libro de cocina*, Madrid, Taurus, 1969, pp. 12-22

²⁵ Diego Granado, *Libro del arte de cocina*, España, Pagés Editors, 1991

²⁶ Existen varios artículos que destacan la receta de caracoles que incluyó Diego Granado en su libro, sin embargo no todos le atribuyen la originalidad, pues al parecer obtuvo la receta de libros italianos y franceses, algo común en la época.

²⁷ Francisco Martínez Montiño, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, 1611. La última edición que se ha realizado de este libro fue en 1986 por Tusquets

Por último, el *Libro del Arte de Cocina* de Domingo Hernández, cocinero del Colegio Mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca, aportó una serie de recetas y técnicas que reflejan no sólo la alimentación del grupo de colegiales, sino que también constituye un buen exponente de la alimentación de la clase alta de la España del siglo XVII²⁸.

Dentro de estas obras, es posible conocer las recetas de los paltillos que podían consumirse durante la época moderna en la Península como guisos, antes, biscocho, pudines y ensaladas, entre muchos otros. Pero, particularmente, ha sido posible reconocer dos de los guisos más sobresalientes de la dieta española: el manjar blanco y la olla podrida, los cuales debido a su popularidad, fueron conocidos, preparados y consumidos no sólo dentro, sino fuera de la Península.²⁹

El manjar blanco pudo haber tenido un antecedente árabe, aunque la cocina catalana se encargó de darlo a conocer por Europa. El platillo llevaba como ingredientes principales la pechuga de gallina, el arroz, las almendras y el azúcar. Estos debían cocinarse hasta obtener una crema espesa. Posteriormente se convirtió en un dulce, dejando a un lado la carne de gallina, y utilizando leche, el arroz en forma de harina, azúcar y canela.³⁰

Por su parte, la olla podrida fue un guiso tan popular que no sólo podía encontrarse citado dentro de los libros de cocina, sino que autores como Miguel de Cervantes, Francisco de Quevedo, Lope de Vega y Pedro Calderón de la Barca lo incluyeron en sus obras, pues lo consideraron el “plato rey de la cocina española”. Los ingredientes que se utilizaban eran carne de cordero,

²⁸ Domingo Hernández, *Libro del Arte de cocina*, Salamanca, 1996

²⁹ Fue tan reconocido este platillo que hasta Geoffrey Chaucer lo elogia e incluye en *Los Cuentos de Canterbury*, en el cuento del cocinero, Geoffrey Chaucer, *Los cuentos de Canterbury*, México, Rei, 1988, pp.159-1662.

³⁰ Esta preparación será la que llegará a la Nueva España para reproducirse en los conventos de monjas.

aceite, cebolla, ajos, garbanzos, zanahorias y poro. Todo ello se sazonaba y se dejaba cocer a fuego lento durante tres o cuatro horas. Para consumirlo, primero se tomaba el caldo, al cual se le echaban migas de pan para espesarlo, después se consumían las legumbres y verduras, y por último los embutidos.³¹



Manjar blanco



Olla podrida

Estas dos creaciones, marcaron la gastronomía española desde la época medieval, pero sobre todo, fueron un icono del siglo de oro español. Posteriormente, estas dos preparaciones migraron al Nuevo Mundo, donde sufrieron ciertas reinterpretaciones, adaptándose a lo encontrado en el nuevo suelo y dando lugar a creaciones que aún forman parte de la culinaria americana.

Por ejemplo, el manjar blanco, en las diferentes colonias adquirió un nuevo rostro pues, se transformó en un dulce de leche quemada con azúcar, similar a una cajeta, en un postre con arroz y coco, y además, cedió su nombre para rebautizar a la guanábana, debido a la consistencia de su carne. Por su parte, la olla podrida dio lugar a platillos como el cocido, los callos o la fabada

³¹ Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, España, Nacional, 1981, pp. 256-259

en la propia Península, o al sancocho, en Colombia y el mole de olla en México.

Así pues, se puede ver que desde la época de conquista estuvo presente un mestizaje culinario tanto de ingredientes, como de técnicas de preparación de los alimentos, que brindaron un sincretismo culinario y una fusión cultural que dio bases a la nueva sociedad que comenzaba a formarse; estos platillos mestizos son testimonio de la capacidad del ser humano por adaptarse a un nuevo entorno y llevar a cabo creaciones que han logrado permanecer en la cultura culinaria mexicana.

En el próximo capítulo, analizaré el documento que sirve a esta investigación, el cuaderno de gasto ordinario de cocina del convento femenino de San Lorenzo de la ciudad de México. Si bien, como se verá más adelante, esta fuente proporciona los alimentos que fueron consumidos durante un año en este convento, el poder reinterpretar un contexto del espacio y tiempo en que fue escrito, me permitió conocer cómo fue el proceso de adaptación y mestizaje de ingredientes que marcaron la dieta no sólo de este monasterio, sino la que la sociedad novohispana iba estableciendo como propia.

La figura del comerciante español, el productor indígenas, los vendedores mestizos, pero, principalmente, las artistas que llevaron a cabo este nuevo ámbito cultural novohispano, las mujeres indígenas y mestizas que se encargaron de fusionar los elementos culinarios, son indispensables para conocer el origen de la dieta novohispana. Por este motivo en el próximo capítulo, haré mención sobre la forma en que funcionó el abasto de alimentos en la ciudad de México, y la participación de las mujeres indígenas y mestizas dentro de las cocinas.

3. El diario abasto. El mestizaje culinario a través del registro de alimentos del convento de San Lorenzo de la ciudad de México

Antes de comenzar a trabajar con el *Cuaderno*, me parece que es necesario contar con un referente sobre el convento de San Lorenzo de la ciudad de México, espacio donde se produjo este documento. Sobre todo, me enfocaré en las primeras dos décadas de vida del convento, fechas que enmarcan el año de 1624, en que fue registrado el *Cuaderno*,

Así pues, este tercer capítulo se centrará, primeramente, en el convento de San Lorenzo; dedico un pequeño apartado a la Madre Catalina de San Juan, priora del convento, y encargada de firmar el *Cuaderno*. En la última parte del capítulo analizo las características físicas y de contenido del documento.

3.1 El convento de San Lorenzo de la ciudad de México

Como mencioné en la introducción y en el capítulo anterior, los libros de Alicia Bazarte son punto de partida para la elaboración de esta investigación, ya que son los únicos estudios que se han realizado, hasta el momento, que se centran específicamente en el convento de San Lorenzo. La autora se ocupa desde la arquitectura del convento, la historia de su fundación, hasta el momento de la desamortización; incluye un recuento de la vida cotidiana, tomando como punto de partida algunas de las monjas ejemplares que pertenecieron al convento.¹

A continuación presento un pequeño recuento sobre la fundación de éste monasterio. El convento de San Lorenzo de la ciudad de México fue fundado el 14 de noviembre de 1598, por iniciativa de Marina Zaldívar de Mendoza, hija

¹ Alicia Bazarte, *El convento jerónimo de San Lorenzo*, México, Instituto Politécnico Nacional, 2001

legítima de Juan de Zaldívar, minero acaudalado de la ciudad de Zacatecas, y de Marina de Mendoza.² Fue novicia en el convento de San Jerónimo y ahí tomó el nombre de María de Jesús.

Antes de profesar, salió de San Jerónimo junto con cuatro monjas profesar del mismo monasterio para fundar el convento de San Lorenzo; ellas eran María de San Pablo, quien ocupó el cargo de priora; Mariana de la Encarnación, vicaria; María de la Concepción quien fungió como portera, y Catalina de San Juan, encargada del torno. Esta última merece una mención especial, ya que es quien firma el *Cuaderno*, por lo que más adelante trataré un apartado sobre ella.

Marina de Jesús fue la primera monja profesada del convento de San Lorenzo, el 14 de febrero de 1599, tres meses después de la fundación del monasterio. La Orden se fundó bajo la regla de San Agustín, adoptada por las órdenes jerónimas en la Nueva España, e inició con las Constituciones ordenadas en Lupiana en 1510, posteriormente, a principios del siglo XVIII, se imprimieron las propias constituciones del convento, no muy distintas a las primeras.³

Tanto la Regla como las Constituciones son esenciales para el desarrollo de esta investigación, pues en ellas se asienta el tipo de dieta que debía seguirse en el convento, además de estipular quién era responsable del reparto de los alimentos. En los próximos apartados haré una revisión de estos documentos, especialmente dentro de los capítulos constitucionales que se

² Muy posiblemente de la estirpe de los Mendoza de Guadalajara, España, familia que, desde el siglo XIV hasta el siglo XVIII, fue muy importante en España. José Luis García de Paz “Los Mendoza de Guadalajara”, en <http://arcipreste.alcarria.com>

³ Las *Constituciones de las monjas de San Jerónimo, que viven debajo de las reglas de San Agustín, ordenadas en San Bartolomé de Lupiana en el Capítulo general*, fueron las que los tres conventos jerónimos de la Nueva España siguieron hasta principios del siglo XVIII, cuando cada uno de ellos imprimió sus Constituciones específicas. Bazarte, *op. cit.* p. 27

refieren al ayuno, considerando la abstinencia que debía seguirse en el monasterio de San Lorenzo, y con ello conocer si existió alguna prohibición específica sobre ingredientes que no pudieran consumirse en estas fechas y ver cómo variaba la dieta de la comunidad durante este periodo.

Las fuentes escritas no son las únicas que nos permiten conocer los hábitos culinarios dentro de los conventos femeninos novohispanos. Es indispensable tener en cuenta la arquitectura, el tipo de construcción, sus dimensiones y la distribución de los espacios y funciones dentro del convento. En el caso del monasterio de San Lorenzo, según se menciona en el libro de fundación, Marina de Mendoza compró, a través de su apoderado, y cuñado, Santiago del Riego, unas casas a Francisco de Aguilar y a Leonor de Arriaga, muy cerca del convento de la Concepción, pagando un total de quince mil cien pesos de oro común⁴, las cuales fueron adaptadas para la vida conventual.

Así, la fundadora pudo proveer al convento de iglesia, claustro, dormitorios, cocina, refectorio, celdas, huerta y otras “oficinas convenientes y necesarias para perpetua clausura y vivienda”⁵. Como mencioné con anterioridad, uno de los aportes que brindan las tesis de Cristina Ratto y Enrique Tovar, es el de reconocer el espacio en el que se desarrolló la población conventual novohispana.

Con respecto al convento de San Lorenzo, ambos investigadores incluyen planos en los cuales pueden apreciarse los cambios que sufrió el inmueble desde el siglo XVII hasta finales del siglo XIX. Específicamente,

⁴ Tomado del trabajo de María del Carmen Laguna Ergueta *Jerónimas de la Adoración del añoso tronco de la Orden jerónima*. Junto con el pago correspondiente de escrituras y la dote con que ingresó a San Lorenzo, Marina de Mendoza aportó un total aproximado de cuarenta mil pesos, de los cuales diecisiete mil correspondieron a su dote de ingreso-la cual debía ser de un mínimo de tres mil pesos-, los cuales se invirtieron en censos para obtener réditos. Bazarte, *op. cit.*, p 243, 305-306

⁵ *Ibidem*, p. 269

Cristina Ratto incluye en su investigación un plano de 1877 donde pueden apreciarse las transformaciones que sufrieron tanto la planta alta, como la planta baja del convento de San Lorenzo.⁶

Por su parte, Enrique Tovar, a partir de los gráficos, calcula el tamaño aproximado del convento de San Lorenzo. Tovar plantea que, al parecer, el convento de San Lorenzo ocupó casi una manzana completa en lo que hoy son las calles de Belisario Domínguez, Allende, Perú y Eje Central⁷.

Como parte del espacio interior, el convento de San Lorenzo estuvo integrado por dormitorios comunes, así como por, principalmente, celdas privadas; estas últimas fueron espacios muy relacionados con la comida, ya que en ellas era común encontrar, además de la cama o catre donde reposarían las monjas, una pequeña cocina donde preparaban sus propios alimentos. Además, en estas celdas privadas, las monjas podían albergar a sus madres viudas, hermanas o a alguna pariente cercana, así como a sus criadas; esto permitiría a las monjas continuar con un estilo de vida similar al del mundo exterior, pues las servían en la mayoría de sus necesidades, principalmente en la preparación de los alimentos.⁸

Sin embargo, las novicias o monjas profesas que no contaban con dote o con recursos suficientes para comprar una celda individual o aquellas que por

⁶ Ratto, *op. cit.* p. 490. El convento de San Lorenzo fue ocupado por la Escuela de Artes y Oficios para Hombre en 1856, posteriormente por la ESIME del Instituto Politécnico Nacional, siendo su único edificio histórico dentro del cuadro principal del centro de la ciudad de México. Actualmente el recinto es un centro cultural, además de albergar un pequeño archivo y la librería Allende del IPN.

⁷ Tovar, *op. cit.*, p. 106

⁸ Hago esta observación, ya que las primeras habitantes de San Lorenzo pertenecieron a linajes importantes de mineros zacatecanos, por lo que su tipo de vida pudo haber sido acomodado desde el momento en que nacieron. *Ibidem*, p. 18

límite de espacio no alcanzaron una celda disponible⁹, optaron por un dormitorio común, donde podían vivir de dos a tres monjas.

Además de las novicias y profesas de San Lorenzo, es preciso nombrar el resto de la población que ocupaba el convento. Alicia Bazarte menciona la existencia dentro del convento de San Lorenzo de una población amplia de niñas, criadas, viudas y toquiblancoas o hermanas legas, quienes no tenían derecho a ser novicias. Desafortunadamente, no podemos precisar su número durante el periodo que abarca el *Cuaderno*, pues los registros se comienzan a llevar a finales del siglo XVII¹⁰. Sin embargo, no hay por qué dudar que haya existido parte de esta población durante los primeros años del monasterio, principalmente las criadas de las primeras monjas, quienes les sirvieron y acompañaron en su propia celda.

Por último, dentro de San Lorenzo existieron espacios comunes donde se reunía la comunidad después de cumplir con sus obligaciones. Estos espacios fueron: el cuarto o la sala de labor donde se elaboraban manteles para los altares, ya que no podían realizarse trabajos para las personas en el exterior; la enfermería; posiblemente los lavatorios, donde, según las Constituciones, debían acudir una vez al mes a bañarse, y posiblemente el refectorio, lugar donde debían compartir, en comunidad, los alimentos diarios durante dos ocasiones: al medio día como a las once de la mañana, y durante la cena, a las siete de la tarde, así como en fechas especiales marcadas por las Constituciones.¹¹

⁹ Las celdas que quedaban vacías tras la muerte de su dueña, pasaban por un proceso bastante largo para saber cual iba a ser su próxima ocupante. Desde al Arzobispo hasta la priora del convento debían tomar la mejor decisión con respecto a quién iba a ocupar la celda, siempre pensando en el bien del convento y no en beneficios particulares. Bazarte, *op. cit.*, pp. 123-125

¹⁰ *Ibidem* p. 114

¹¹ Tovar *op. cit.* p. 124

3.2 La Madre Catalina de San Juan

Como mencioné anteriormente, Catalina de San Juan resultó ser un personaje significativo para esta investigación. Al momento de plantear el proyecto que se pretendería trabajar, se presentaron ciertos limitantes que deberían resolverse, como la incógnita de conocer el lugar de procedencia del *Cuaderno*, tanto de la ciudad, como del propio convento donde se produjo; la única información con la que se inició el proyecto era el nombre de la productora del documento, la madre Catalina de San Juan, priora del convento.

Afortunadamente, pude rastrear información sobre una fuente similar a la de la presente investigación, que me permitió ubicar correctamente el documento. Esto fue posible gracias al libro de Alicia Bazarte, *Un acercamiento a la comida novohispana*, quien estudia un cuaderno de gastos de 1628, firmado por la misma Catalina de San Juan.

Si bien el cuaderno es similar en estructura al documento que estoy trabajando, el contenido varía interesantemente, con respecto a lo registrado en el de 1624. Además, la temporalidad del *Cuaderno* de mi investigación es más amplia que la del documento localizado por Alicia Bazarte, ya que éste sólo registra los meses de marzo a julio, mientras que el documento que yo trabajé abarca todo un año. Lo más interesante, y posiblemente sea motivo de un próximo proyecto de investigación, sería poder ubicar el resto del registro elaborado por Catalina de San Juan, y con ello, conocer las variantes o continuidades de una dieta conventual durante un mismo priorato.

Siguiendo el rastro de la bibliografía sobre San Lorenzo y tras una entrevista con la Dra. Bazarte¹², pude conocer que Catalina de San Juan fue

¹² Agradezco mucho la confianza brindada por la Dra. Alicia Bazarte, además de la información que aportó para la realización de esta investigación.

una de las cuatro fundadoras del monasterio, y además, hermana de Marina Zaldívar de Mendoza, iniciadora de la fundación del convento de San Lorenzo.

Según una crónica que se encuentra en el Archivo Histórico de las Jerónimas de la Adoración en Madrid¹³, Catalina de San Juan profesó el 15 de septiembre de 1596 en el convento de San Jerónimo. Tres años después pasó, junto con su hermana, a fundar el convento de San Lorenzo, donde, como ya mencioné, ocupó el cargo de tornera. Murió el 27 de enero de 1634, a la edad aproximada de 60 años¹⁴, momento hasta el cual conservó su renta de dos mil pesos de oro, la cual, tras su muerte pasó al convento de San Jerónimo.¹⁵ Fue la sexta priora electa en San Lorenzo en el año de 1612 y por segunda ocasión en 1625.

Como mencioné previamente, la primera priora del convento de San Lorenzo fue María de San Pablo, en 1598. La elección de las prioras fue regulada por las Constituciones de cada convento; en el caso del monasterio de San Lorenzo, las candidatas debían someterse a votación, en la cual, únicamente, las monjas profesas podrían elegir. Las monjas legibles debían cubrir ciertos requerimientos para poder ocupar el cargo: ser monjas profesas con más de ocho años habitado el convento, mayores de cuarenta años, haber

¹³ Alicia Bazarte menciona que durante el gobierno de Plutarco Elías Calles, las jerónimas de San Lorenzo pudieron rescatar documentos importantes de la orden y los llevaron a Madrid, donde se fundaron las Jerónimas de la Adoración y conformaron su Archivo Histórico con la ayuda de Asunción Hurtado de Mendoza, cronista de la orden en 1932. Sería muy interesante poder revisar esta información en el futuro.

¹⁴ Obtuve esta edad aproximada calculando que, como mandaba el Concilio de Trento, únicamente se podía ser monja profesas entre los 16 y 30 años.

¹⁵ Este dato aparece en las Capitulaciones para la fundación del convento de San Lorenzo, ya que ahí mismo se estipula que las fundadoras debían dejar todos sus bienes en San Jerónimo. Se hace la excepción a Catalina de San Juan, posiblemente por su parentesco con la fundadora, y se le permite conservar su renta, la cual debía volver a San Jerónimo tras su muerte.

dado muestra de una excelente conducta, además de haber ejercido algún otro cargo con anterioridad.¹⁶

Ya electa la priora, debía estar al cargo de la buena organización dentro del convento; administrar las dotes y rentas de las monjas profesas; encabezar las ceremonias religiosas y dar fe de los nuevos nombramientos dentro del convento; supervisar que los demás cargos se ejecutaran con orden; así como vigilar la entrada de alimentos al convento y la repartición de los mismos a los demás miembros de la comunidad.¹⁷

Gracia a María del Carmen Laguna Ergueta, cronista de las Jerónimas de la Adoración de Madrid, pude conocer los nombres de las prioras del convento de San Lorenzo entre 1619 y 1630, periodo en el que se inserta el *Cuaderno de gastos*¹⁸. Esta información se concentra en las actas de profesión que debían firmar las prioras durante su gobierno.¹⁹

A continuación, incluyo el listado de las prioras, así como de los años en que ocuparon este cargo:

PRIORAS DEL MONASTERIO DE SAN LORENZO DE LA ORDEN DE SAN
JERÓNIMO EN LA CIUDAD DE MÉXICO DESDE 1620 A 1630²⁰

MARÍA DE LA CONCEPCIÓN

09-06-1619

03-02-1620

¹⁶ *Regla y constituciones que por autoridad apostólica debe observar las religiosas jerónimas del Convento de San Lorenzo de la Ciudad de México*. México, herederos de la viuda de Rdz. Lupercio, 1707, pp. 85-86

¹⁷ Bazarte, *op. cit* 79

¹⁸ La Madre María del Carmen Laguna, recabó esta información en el propio archivo de las Jerónimas de la Adoración. Agradezco infinitamente el interés de la Hermana por apoyar y colaborar en esta investigación.

¹⁹ Esta fuente de primera mano, permite conocer la duración aproximada de los prioratos. El límite que enfrenta, es que debido a su traslado de México a Madrid, parte de la información se extravió.

²⁰ Información recabada por María del Carmen Laguna Ergueta en el Archivo de las Jerónimas de la Adoración en Madrid.

MARÍA DE SAN SEBASTIÁN

28-01-1622
 27-01-1623
 27-12-1623
 28-01-1624
 01-03-1624

CATALINA DE SAN JUAN

22-01-1625
 11-01-1626
 15-02-1626
 22-02-1627
 29-08-1627
 14-09-1627

CATALINA DE SAN JERÓNIMO

29-12-1631..

Según esta información, se puede suponer que Catalina de San Juan comenzó su segundo priorato en 1625, pues a través de las firmas registradas en las actas de las monjas profesas, se pueden conocer las fechas en la que la priora ocupó este cargo. Sin embargo, no se puede asegurar este hecho, la fecha del registro del *Cuaderno*, es del primero de octubre de 1624, misma fecha de un documento sobre la compra de harina para el convento de San Lorenzo. En ambos cuadernos, se puede ver la firma de Catalina de San Juan como priora del convento.²¹

Esto dos documentos, junto con la anotación de Laguna Ergueta al decir que el Archivo de las Jerónimas de la Adoración no cuentan con la información exacta sobre el inicio y terminación de los manatos, justifica mi planteamiento sobre que el priorato de Catalina de San Juan comenzó en el año de 1624.²²

²¹ Este segundo documento que trata sobre la entrada de harina y pan al convento, incluye cuatro apartados diferentes donde se especifica a quien y donde se consiguió la harina para el consumo de la población del convento. AGN, BN, vol. 198 exp.3

²² Si bien la Madre Laguna se basa en las actas de profesión que Catalina de San Juan firmó como priora del convento, es posible que iniciara antes su priorato, pues como ella misma relata, al momento de la

3.3 Descripción del *Cuaderno*

Como su nombre lo indica, los cuadernos de gastos de los conventos eran libretas dedicadas al registro tanto de productos como de cantidades y su principal función era mantener un control sobre los ingresos y los egresos económicos del convento.²³ A diferencia de los libros de cobranza, donde se registraban el tipo de cobro que se realizaba, ya fuera una renta, o un censo²⁴, los cuadernos de gastos anotaban las compras para cocina y fiestas, las adquisiciones de telas y, posiblemente, los gastos de enfermería o alguna otra eventualidad que no hubiera sido presupuestada con antelación²⁵. Estos cuadernos podían llevarse día a día, semanalmente o cada mes; los datos contenidos en ellos, a su vez, eran englobados en un libro de cuentas anual.²⁶

Alicia Bazarte incluye un listado en donde puede verse la distribución de la renta del convento de San Lorenzo cada año. Según este registro, en el año de 1645, se destinaron dos mil ochocientos pesos a los gastos ordinarios, doscientos a los extraordinarios, y se mencionan otros rubros que, al parecer, eran llevados independientemente a los cuadernos de gastos, como la compra de harina, pan, maíz y carnero, entre otros.²⁷

Así pues, el *Cuaderno donde se asienta el gasto ordinario de la cocina en peso [.] a primero de octubre de mil seiscientos veinticuatro* es un

exclaustración se rescataron la mayor cantidad de documentos posibles pero no en su totalidad, por lo que pudieron haberse extraviado algunas partes.

²³ Como mencioné en la introducción, no sólo los conventos elaboraban libros o cuadernos de gastos, los colegios, hospitales y laicos también llevaban el registro de sus bienes muebles e inmuebles, así como utensilios y consumibles. León García, *op. cit.*, p.34

²⁴ *Ibidem*, p. 35

²⁵ Existieron dos tipos de cuadernos de gastos, los que registraban los gastos ordinarios, como los de cocina, y los que llevaban los gastos extraordinarios del convento, como alguna urgencia que se presentara, durante el año, en el monasterio.

²⁶ En el caso del *Cuaderno* es posible ver un apartado donde se encuentra un sumario con el total de gastos generados en el priorato de Catalina de San Juan. Más adelante se desarrollará de una manera más amplia esta información.

²⁷ Bazarte, *op. cit.*, p. 317

documento que registra los ingredientes y utensilios que diariamente y durante un año, fueron consumidos en el convento de San Lorenzo. Sin embargo, hay que considerar que en el cuaderno de gastos de 1624 no están incluidos la harina y el maíz.

Las características del *Cuaderno* son las siguientes. Se trata de un documento original inédito de la primera mitad del siglo XVII, ubicado en la Ciudad de México, en el Archivo General de la Nación, en la Galería 4, dentro del grupo de Indiferente Virreinal, en la caja 3725, expediente 001.

El *Cuaderno* cuenta físicamente con una medida aproximada de 20 centímetros de largo y 30 de ancho, cubriendo la medida de los libros de medio pliego²⁸; está conformado por un total de 61 fojas de papel algodón sin foliar, de las cuales, 44 fueron utilizadas para el registro de los gastos de cocina; el resto permaneció en blanco. Parte del cuaderno está apollado, muy posiblemente debido al descuido con el que se ha conservado pues, por alguna razón, se encuentra separado de otros documentos relacionados con el convento de San Lorenzo ubicados en el ramo de Bienes Nacionales del Archivo General de la Nación²⁹.

En él, es posible observarse cuatro tipos diferentes de caligrafía. Una de ellas se hace legible en las dos primeras fojas. En la primera se anotó la abreviatura de San Lorenzo, el título de *Gasto ordinario* y la suma de cuatro cifras, donde la primera cantidad corresponde al gasto total del *Cuaderno* (1 de

²⁸ Según León García, estos libros de medio pliego eran utilizados en las parroquias para registrar los bautizos, matrimonios y defunciones, de igual forma los hacendados los utilizaban para llevar el registro de los sirvientes, así como sus sueldos y deudas; valor de tierras, ganado, semillas hierro; relaciones de los productos que generaba la hacienda y su venta, y desde luego, dentro de los conventos, ayudaron a llevar los gastos, así como los inventarios. León García, *op. cit.*, p.34

²⁹ Gracias al trabajo de Alicia Bazarte, pude conocer más documentos ligados al periodo de fundación del convento de San Lorenzo y al periodo de Catalina de San Juan como priora del convento. Un documento relacionado con el último año de priorato de la monja y otro sobre las entradas de harina que se recibían en el convento, pertenecen al ramo de Bienes nacional del AGN bajo la siguiente clasificación: Compra de harina entre 1624 7 1627, AGN, BN, 198/3; Gasto ordinario AGN, BN, 198/24

octubre de 1624 al 30 de septiembre de 1625) y la cuarta cifra, es la misma que aparece en el cuaderno de gastos de 1628 que estudió Alicia Bazarte³⁰. Por último, en la parte inferior de esta primera foja se incluye una rúbrica³¹.

<p style="text-align: right;">5102</p> <p>Gasto ordinario</p> <p>12330p-7 20350p-1 12362p 6 6 20351p 4-</p> <hr/> <p>50525p 2 6</p> <p style="text-align: right;">42</p>	<p style="text-align: center;"><u>(crismón)</u> <u>San Lorenzo</u></p> <p>Gastos ordinarios 1,330p-7/ _____ 2,350p-1/ _____ 1,562p 66/ _____ 351p 4-/ _____ 5,595p-2.6/ 5,595p 2to 6/</p> <p>Firma _____ 42/</p>
---	--

Imagen 1. Foja 1 del documento y su transcripción. Es posible observar la firma, posiblemente de la propia persona que elabora la suma. AGN/IV/3725-001

La segunda foja del documento muestra una nueva cantidad aumentada a las cuatro cifras anteriores, dando como resultado un nuevo total; a éste se le adiciona una cantidad más, con lo que se obtiene otro total, al que de nuevo se le agrega otra cantidad, para terminar con el total final de 7 mil 569 pesos, 1 tomín. Es posible, pues, que estos gastos remitan a los gastos de cocina de varios años, comenzando en 1624, ya que el documento especifica que se trata de un cuaderno de gastos de cocina.

³⁰Esta cifras únicamente contiene el gasto registrado del 21 de marzo al 8 de julio de 1628. Bazarte, p. cit., p. 27

³¹ Posiblemente esta primera letra y firma, corresponde al mayordomo encargado de corroborar las cantidades registradas por la priora. Desgraciadamente, por falta de documentos, por ahora no es posible conocer el nombre de este personaje ni el tiempo en que inició o finalizó dicho puesto.

<i>Gasto ordinario</i>	1,330p. 7 to/
	2,350p 1 to/
	1,562 p 6 to 6 /
	351p 4 to/
	1,234p 6 to 6/
	6, 830p- to 1-/
	573p 7 to/
	7,404 p- /
	165p 1to 6/
	7,569p 1to 6/

Imagen 2. Fragmento de la foja 2 y su transcripción, donde puede observarse la suma anterior ampliada. AGN/IV/3725-001

Igualmente, en la segunda foja, se puede leer el título: *Cuaderno donde se asienta el gasto ordinario de la cosina-en peso A primero de octubre de mil y seiscientos y veinte y cuatro años*, cuya caligrafía es similar a la de la firma de la priora, ubicada en la última foja del documento. Catalina de San Juan, la priora, debía encargarse de la organización del monasterio, y una de sus obligaciones implicaba conocer y llevar los gastos de la cocina.³²

F 1624 años

Cuaderno donde se asienta el gasto ordinario de la cosina - en peso A primero de octubre de mil y seiscientos y veinte y cuatro años

(crismón)

1624 años/

Cuaderno donde se asienta el gasto ordinario de la cosina en peso a primero de octubre de mil y seiscientos y veinticuatro años.

Imagen 3. Encabezado de la foja 2 y su transcripción. Se incluyen para hacer una comparación con la rúbrica de la priora. AGN/IV/3725-001

³² Como se señala en la regla y constituciones que se debían seguir en el convento de San Lorenzo, la priora debía estar al tanto de los gastos, el abasto y repartimiento de alimentos dentro de la cocina y a las monjas del convento.

Imagen 4. Firma de Catalina de San Juan, priora del convento de San Lorenzo de la ciudad de México, 1624. AGN/IV/3725-001

Además, de la priora, también la vicaria podía encargarse de estos deberes, pues se consideraba su mano derecha; a la vicaria se le podía permitir desempeñar el oficio de contadora. Dado que la caligrafía que se observa a lo largo del documento es diferente a la rúbrica de la priora, podemos suponer que fue la vicaria quien llevó el registro de las compras para la cocina, pues la priora, al estar a cargo de otras ocupaciones, muy probable delegó la responsabilidad de este registro a su vicaria.³³

<i>lunes</i>		<u>lunes/</u>
<i>quatro tomines de tosino</i>	p4	<u>quatro tomines de tosino</u>
<i>dos tomines de berduza</i>	p2	<u>p4/</u>
<i>quatro tomines de chile</i>		<u>dos tomines de berduza</u>
<i>y tomates</i>	p4	<u>p2/</u>
		<u>quatro tomines de chile</u>
		<u>y tomates</u> p 4/

Imagen 5. Muestra del tercer tipo de caligrafía contenida en el Cuaderno y su transcripción. Foja 14v AGN/IV/3725-001

Así pues, esta suposición, permita plantear la idea de la existencia de una compleja organización del convento de San Lorenzo, indispensable para mantener el orden interno. Como ya he mencionado, el convento llegó a contar con una comunidad variada, que incluía religiosas y personas allegadas a ellas que lo habitaban, cuyo gobierno requería cargos variados esto nos muestra

³³ Es probable que al consultar el libro de profesiones en el Archivo Histórico de las Jerónimas de la Adoración, en Madrid, pueda estar el nombre de la vicaria que acompañó a Catalina de San Juan durante su priorato.

como en el interior de los monasterios novohispanos se vivió una organización similar a la del mundo exterior, con representantes que se encargaran de regular las normas de convivencia entre la población.

El resto del documento está organizado en un listado dividido en dos columnas. La primera de ellas, contiene las cantidades de alimentos que se consumieron y los utensilios adquiridos, así como la separación por días de la semana; cada domingo se registraba la fecha completa de cada mes, por ejemplo: *domingo a primero de diciembre*; existen algunas excepciones, principalmente cuando se mencionan los ayunos o fechas importantes para la comunidad.

La segunda columna contenida en el *Cuaderno*, registra las cantidades que se gastaron, en pesos y tomines, en los diferentes ingredientes, leña y utensilios como cazuelas, ollas, librillos y bateas para la cocina. Al final de cada hoja se hace una cuenta del total gastado en esos días.³⁴

<i>martes</i>		<u>martes/</u>	
<i>quatro tomines de tosino</i>	<i>p4</i>	<u>quatro tomines de tosino</u>	<u>p4/</u>
<i>dos tomines de verdura</i>	<i>p2</i>	<u>dos tomines de verdura</u>	<u>p2/</u>
<i>quatro tomines de chile</i>		<u>quatro tomines de chile</u>	
<i>y tomates</i>	<i>p4</i>	<u>y tomates</u>	<u>p 4/</u>

Imagen 6. Ejemplo de la doble columna y su transcripción. Foja 14v AGN/IV/3725-001

Con respecto a los ayunos, dependiendo de las Constituciones, cada orden religiosa debía celebrarlos en fechas especiales, ya fueran las marcadas por la Iglesia, como la época de adviento, o las festividades importantes para el convento, como por ejemplo, los días dedicados a los santos patronos: San Lorenzo, mártir de la iglesia, San Agustín, de quien se aplica la Regla para la

³⁴ No puedo decir con exactitud como se hacían los cortes, ya que estos se arcaban arbitrariamente, es decir, que cada corte se realizaba según el momento en que la hoja del cuaderno terminaba no en un día específico.

Orden de San Jerónimo, Santa Paula, iniciadora de las órdenes jerónimas femeninas, y la Presentación de la Señora, día en que se fundó el convento.³⁵

Otra de las fechas que se mencionan en el *Cuaderno* son las vigiliadas dedicadas a San Juan, Santiago apóstol y el ayuno que debía seguirse el día de la Ascensión del Señor.³⁶ Esta información es indispensable para conocer los cambios en la dieta que se consumía dentro del convento, por lo que la retomaré para realizar un análisis más detallado sobre qué tipo de alimentos se suspendían y qué otros se incluían durante estas fechas.

Siguiendo con la estructura del contenido del documento, al final del listado de la hoja 14v se puede ver un señalamiento que avisa el final del año: *martes se acabo el año y en peso otro nuevo*, y en la siguiente hoja se incluye el subtítulo *Cuaderno donde se asienta el gasto ordinario dela cosina. En peso a primero de enero de mil y seisientos y veinticinco años*; a la vuelta, se inicia el registro con la fecha de miércoles primero de enero. De aquí hasta la hoja 44 no existe otro corte significativo.

Finalmente, la última hoja registra el sumario total de los gastos hechos durante el año el cual fue de 1,330 pesos, 7 tomines. En él se incluyen las cuentas del gasto que se anotaron al final de cada hoja, y se acumularon en cuatro columnas subdivididas, en la primer parte se encuentran diez cifras, de las cuales se sumó un subtotal, debajo de estos números se continúa con otras diez cifras, que, sumadas al subtotal anterior, dan como resultado cuatro totales generales.

³⁵ Bazarte, *op. cit.*, p. 30

³⁶ Más adelante se desarrollará esta información.

Por último, en la parte inferior de la hoja, se puede identificar el cuarto tipo de caligrafía incluido en el *Cuaderno*, a través de un *sumario mayor* donde se incluyen los totales generales dando como resultado el gasto anual.

Sumas mayores

U283p6.	
U308p5.6	
U371p3.	
U367p0.6	
<u>U330p7.</u>	

Monto el gasto de este año
Como parte de este sumario
U330p7. =

Sumas mayores

	<u>283p6.</u>
<u>308p5.6</u>	<u>Monto del gasto de este año</u>
<u>371p3.</u>	<u>Como parte de este sumario</u>
<u>367p0.6</u>	<u>1,330pesos, 7 tomines</u>
<u>1,330p7.</u>	

Imagen 7. Parte inferior del sumario que incluye el total de los gastos generados en el año, y su transcripción. Foja 44 AGN/IV/3725-001

Así pues, teniendo en cuenta esta descripción, es posible continuar con el desarrollo de esta investigación. En el próximo apartado, desarrollaré el contenido del *Cuaderno*, principal objetivo de este trabajo, ya que con ello se podrá dar respuesta a la hipótesis planteada de si existió un mestizaje culinario en la comida conventual femenina de la Nueva España.

3.4 Análisis de los ingredientes del *Cuaderno*

El *Cuaderno* de gastos del convento de San Lorenzo presenta una serie de ingredientes que permiten confirmar la existencia de un mestizaje en la dieta temprano dentro de los conventos novohispanos femeninos. A partir de la revisión historiográfica que realicé, me pude percatar de una polémica con respecto a la existencia o no del mestizaje culinario en la Nueva España.

En este punto, quisiera retomar el trabajo de María del Carmen León, especialmente el prólogo de la obra. En él, Guy Rozat apunta que durante la época novohispana no existió un mestizaje culinario, especialmente, la fusión de ingredientes, pues la dieta colonial estuvo marcada por alimentos de origen europeo, como las especias o la carne de gallina³⁷, y en segundo plano el jitomate y el chile, lo que a mi parecer, menosprecia la utilización de estos alimentos mexicanos como aporte a la dieta novohispana.

Por mi parte, me atrevo a decir que este proceso cultural sí esta presente desde el momento en que dos o más grupos intercambian parte de su identidad con el objetivo de crear algo nuevo que los represente como uno. El simple hecho de mezclar ingredientes con el objetivo de crear o enriquecer un guisado, muestra un claro sincretismo, no sólo culinario, sino también cultural.

Así pues, el análisis de los ingredientes contenidos en el *Cuaderno* de 1624, permitirá ubicar no sólo los alimentos que se consumían, sino su origen, hecho con el que puedo justificar un temprano mestizaje culinario y cultural en la Nueva España, en este caso, a partir de la dieta que se siguió durante un año dentro de un convento de la ciudad de México de principios del siglo XVII.

³⁷ León García, *op. cit.*, p. 19

A continuación presento un cuadro que contiene el registro de los ingredientes localizados en el *Cuaderno*, la regularidad con que se consumieron, y el aporte, ya sea americano o europeo; con esto se puede demostrar un claro mestizaje de la dieta dentro del convento de San Lorenzo:

<u>Ingrediente</u>	<u>Consumo</u>	<u>Aporte</u>
<u>Chile</u>	<u>Diariamente</u>	<u>Americano</u>
<u>Tomate</u>	<u>Diariamente</u>	<u>Americano</u>
<u>Tocino</u>	<u>Diariamente, pero se suspende los días de ayuno³⁸</u>	<u>Europeo</u>
<u>Verdura</u>	<u>Diariamente</u>	<u>Ambos³⁹</u>
<u>Epazote</u>	<u>Cada tercer día</u>	<u>Americano</u>
<u>Limas</u>	<u>Cada tercer día</u>	<u>Europeo</u>
<u>Vaca (res)</u>	<u>Cada domingo</u>	<u>Europeo</u>
<u>Sal</u>	<u>Cada domingo</u>	<u>Ambos</u>
<u>Especias</u>	<u>Diariamente durante los ayunos</u>	<u>Europeo</u>
<u>Manteca</u>	<u>Diariamente durante los ayunos</u>	<u>Europeo</u>

³⁸ En el apartado 3.5. 3, explico cuáles fueron los días de ayuno que se siguieron en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México.

³⁹ Más adelante explico por qué las verduras son un aporte tanto americano como europeo

<u>Huevo</u>	<u>Cada tercer día durante los ayunos</u>	<u>Europeo</u>
<u>Frijoles</u>	<u>Durante los ayunos</u>	<u>Americano</u>
<u>Lentejas</u>	<u>Durante los ayunos</u>	<u>Europeo</u>
<u>Cuscus</u>	<u>Durante los ayunos</u>	<u>Europeo</u>
<u>Acelgas</u>	<u>Durante los ayunos</u>	<u>Europeo</u>
<u>Garbanzo</u>	<u>Durante los ayunos</u>	<u>Europeo</u>
<u>Ostias</u>	<u>Durante los ayunos</u>	<u>Americano</u>
<u>Pescado</u>	<u>Durante los ayunos</u>	<u>Americano</u>
<u>Camarón</u>	<u>Durante los ayunos</u>	<u>Americano</u>
<u>Nopales</u>	<u>Regularmente durante los ayunos</u>	<u>Americano</u>
<u>Pan</u>	<u>Algunos días durante los ayunos</u>	<u>Europeo</u>
<u>Queso</u>	<u>Algunos días durante los ayunos</u>	<u>Europeo</u>
<u>Tortilla</u>	<u>Esporádicamente (se menciona 12 veces)</u>	<u>Americano</u>
<u>Aceite</u>	<u>Esporádicamente (se</u>	<u>Europeo</u>

	<u>menciona 10 veces)</u>	
<u>Calabaza</u>	<u>Esporádicamente</u> (<u>se</u> <u>Americano</u>	
	<u>menciona 8 veces)</u>	
<u>Pepitas</u>	<u>Esporádicamente</u> <u>(se</u> <u>Americano</u>	
	<u>menciona 6 veces)</u>	
<u>Habas</u>	<u>Esporádicamente</u> <u>(se</u> <u>Europeo</u>	
	<u>menciona 6 veces)</u>	
<u>Vinagre</u>	<u>Esporádicamente</u> <u>(se</u> <u>Europeo</u>	
	<u>menciona 5 veces)</u>	
<u>Azúcar</u>	<u>Esporádicamente</u> <u>(se</u> <u>Europeo</u>	
	<u>menciona 4 veces)</u>	
<u>Camote</u>	<u>Esporádicamente</u> <u>(se</u> <u>Americano</u>	
	<u>menciona 3 veces)</u>	
<u>Ahuacle</u>	<u>Esporádicamente</u> <u>(se</u> <u>Americano</u>	
	<u>menciona 3 veces)</u>	
<u>Aceituna</u>	<u>Esporádicamente</u> <u>(se</u> <u>Europeo</u>	
	<u>menciona 3 veces)</u>	
<u>Quelites</u>	<u>Aparece 2 veces</u>	<u>Americano</u>
<u>Trigo</u>	<u>Aparece 2 veces</u>	<u>Europeo</u>

Carnero Se menciona una única Europeo ocasión

Gracias a este listado, se puede ver que de un total de 35 productos que formaron parte de la dieta conventual en el monasterio de San Lorenzo, 14 son de origen americano y 19 de influencia europea, lo que muestra un equilibrio gastronómico entre ambos mundos.

Según mi punto de vista y sobre todo, a partir del contexto que he planteado anteriormente, es claro que la fusión culinaria se vivió desde muy temprano entre el Nuevo y el Viejo Mundo, y esto se debe a la necesidad del ser humano de alimentarse, pues ambos grupos tuvieron que asimilar y reemplazar ciertos ingredientes y la forma de consumirlos, lo que trajo consigo el inicio de un mestizaje que a lo largo del periodo colonial fue transformándose, dependiendo, claro está, de la variedad de ingredientes, influida ya fuera por ser abundantes o al contrario, escasearan y fuera difícil adquirirlos, así como de la moda del momento.⁴⁰

Así, en el *Cuaderno* es posible observar este mestizaje dentro de la dieta conventual a través de la mezcla de ingredientes americanos y europeos, que sirvieron para dar pie a las creaciones de la gastronomía novohispana. Por el lado del Nuevo Mundo, se puede observar el uso de ingredientes como el jitomate y el chile, los cuales son citados diariamente en el registro, sin hacer excepciones en días de ayuno o celebración.⁴¹ Cabe mencionar que el jitomate fue uno de los ingredientes que llegó más rápido a Europa, sin embargo, por

⁴⁰Con esto me refiero a que la cocina se rige por tendencias, un claro ejemplo es el siglo XIX cuando la cocina francesa influyó en gran parte de las cocinas del mundo occidental.

⁴¹ En el próximo capítulo desarrollaré los diferentes menús que se perciben en el documento.

pertenecer a la familia botánica de la belladona, se le consideró venenoso y únicamente se le utilizó como planta de ornato hasta el siglo XVIII, cuando comenzó a consumirse como alimento.⁴²

A parte de estos dos productos, se pueden encontrar citados ingredientes como: nopales, pepitas, calabazas, quelites y frijoles, entre otros, los cuales se consumían con cierta regularidad, principalmente durante los ayunos, y que aparecen registrados con una cantidad de cinco tomines; también pueden verse registrados dos pesos de pescados y mariscos, tanto de agua dulce como de agua salada, que podían conseguirse con relativa facilidad en los alrededores del Lago de Texcoco, como el camarón, el pescado blanco, el ahuacle, o huevo de mosquito, delicia gastronómica que abundaba en la zona lagunera, las ostias y los ostiones.⁴³

Con respecto a este último producto, difiero con la explicación de Alicia Bazarte al afirmar que se tarta de las hostias para comulgar en la iglesia. Si bien, eran productos que se podían fabricar en el propio convento o se compraban por separado, me atrevo a sugerir que no se listarían en un registro de cocina sino en un cuaderno de gastos extraordinarios dedicado a las compras para la Iglesia. Otra de las razones que puedo exponer es que, tanto en los recetarios como en la literatura del siglo de oro, así como en el *Tesoro de la lengua* de Sebastian Covarrubias⁴⁴, se puede encontrar que ostias es sinónimo del molusco ostra, así ostión sería otro producto del mar, y no hostias de mayor tamaño como lo expone Bazarte.

Por parte del aporte europeo, es posible localizar los siguientes ingredientes: carne de vaca, o res como comúnmente la conocemos hoy en

⁴² Luján, *op. cit.* pp. 12-127

⁴³ Ricardo Muñoz Zurita, *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, tomo 1, p. 15

⁴⁴ Sebastian Covarrubias, *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, iberoamericana, 2006.

día, de la cual se adquirirían, cada domingo, un peso con seis tomines; tocino, el cual se consumía durante la dieta cotidiana con bastante regularidad y se pagaban 4 tomines; huevo, aunque dentro del *Cuaderno* no se menciona ningún tipo de aves de corral, puedo plantear que muy posiblemente, el propio convento de San Lorenzo contaba con un gallinero⁴⁵, pues al revisar la dieta española de esta época, la carne de ave, principalmente la de gallina, era más consumida que las carnes rojas⁴⁶, pero posiblemente no eran suficientes los huevos que se conseguían en el propio monasterio, por lo que debían comprarse.

Además está presente el uso de manteca y aceite, el cual se utilizaba principalmente para freír el pan para la capirozada. Aquí puedo hacer otra observación con respecto a esta preparación, pues me atrevo a decir que la capirozada, según se menciona en el *Cuaderno* es la típica que se preparaba en la España medieval, es decir, un guiso con carne de ave, almendras, hierbas de olor, ajo y pan⁴⁷, y no el postre novohispano, pues sólo se enlista el pan y el queso para su elaboración, a diferencia de otros platos que en el propio documento registran la compra de azúcar o miel para su preparación.

Por desgracia, no se sabe muy bien como fue el cambio de platillo salado español al postre mexicano, que retiró las hierbas de olor para sustituirlas con especias como la canela y el anís, además de dejar de lado la carne de ave

⁴⁵ Tovar, *op. cit.* P. 66

⁴⁶ Chamorro, *op. cit.*, p. 20

⁴⁷ Según menciona Manuel M. Llopis, la capirozada se preparaba con perdices guisadas en salsa de queso rallado, ajo, manteca y hierbas de olor. Para servir, se debía poner un trozo de ave sobre una rebanada de pan tostado y verter por encima la salsa o almodrote. Martínez Llopis, *op. cit.*, p 196

para incorporar el queso, pero conservando la técnica original de ir distribuyendo por capas los distintos ingredientes que se requieren.⁴⁸



Capirotada novohispana

Siguiendo con el recuento de ingredientes se puede ver que durante algunas temporadas se hacía evidente el consumo de leguminosas como garbanzos, habas y lentejas, de las cuales se pedían cinco tomines. También figuran el azúcar, la sal y las especias; no se especifica cuales pudieron ser las especias pero las más populares de la cocina española de estos tiempos eran la canela, el clavo, la pimienta y la nuez moscada⁴⁹.

En el caso de las verduras, al igual que las especias, no se especifica de cuales se trataba, pero pudieron ser chayotes, papas o chilacayotes americanos, así como hortalizas europeas, principalmente, espinacas, coles, lechugas, rábanos, cebollas, ajos o nabos, entre otros, pues eran de las más comunes durante el siglo XVII en la cocina peninsular⁵⁰, aunque en algunas ocasiones sí se menciona el nombre de algunas verduras como las acelgas y las zanahorias, las cuales se iban a utilizar para preparar, según se enlista, potajes o *cosinas* y ensaladas, respectivamente.

⁴⁸ Actualmente, la capirotada no forma parte del recetario español, en cambio, en México se sigue consumiendo como postre o plato dulce, el cual se popularizó a finales del siglo XIX. José Luis Juárez López, “La capirotada, dulce manjar en peligro de extinción”, en México desconocido, num. 277, mayo 2000.

⁴⁹ Chamorro *op. cit.*, pp. 21-22

⁵⁰ Martínez Llopis, *op. cit.*, pp. 190-191

El único producto lácteo que se menciona es el queso, cuyo uso era ocasional puesto que no se cita con mucha regularidad, únicamente cuando se registran los ingredientes para la capirotada y una única ocasión al hacerse referencia a la compra de quesos frescos.

Uno de los ingredientes que llama la atención, al no existir otros datos sobre su uso en la historia de la gastronomía novohispana, es el *cuscus*, también conocido como *alcuzcuz*, que es sémola de trigo cocinada al vapor y mezclada con frutos secos, azúcar y canela; el platillo se hizo popular en la cocina andaluza gracias a la herencia árabe. Sin embargo, para el resto de la Península, el *cuscus*, según menciona Covarrubias, eran migas de pan u *hormiguillo* utilizado para preparar *menestra* o *migas*, guisados “ni sólidos ni líquidos” comunes dentro de la gastronomía europea.⁵¹ Así pues, en el caso del documento, pudo tratarse de restos de pan que se utilizaron para espesar alguna sopa o preparar un guiso similar a la menestra, ya que el consumo de trigo en la Nueva España se hizo, en la mayoría de las ocasiones, a través del trigo molido en forma de harina para la fabricación del pan.



Comparación entre el cuscus árabe y el hormiguillo o migas de pan

Además de mencionarse el *cuscus*, aparecen citadas las *sayas* otra especialidad de la comida andaluza. El nombre original proviene de zahínas,

⁵¹ *Ibidem*, p. 99

que a su vez deriva en gachas o puches, platillo preparado con harina que no se deja espesar⁵². En el próximo apartado abundaré en ésta y otras preparaciones que se mencionan, ya que la mayoría esta dispuesta en alguno de los menús que se han localizado.

Dentro de los utensilios que se citan en el *Cuaderno* se registran cazuelas y ollas grandes y chicas, las cuales se remplazaban cada mes; librillos o, posiblemente, *lebrillos*, que eran un tipo de vasija con el fondo plano⁵³. De igual forma se anotaba la carga de leña, la cual tenía un costo de diez pesos y cada primero de mes se anotaba su compra.

A pesar de que una leve mayoría de los ingredientes que se mencionan son de origen europeo, esto no quiere decir que no haya existido un mestizaje dentro de la dieta en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México, pues ingredientes tan básicos para la comida del México antiguo como el jitomate y el chile formaron parte esencial de este proceso culinario, convirtiéndose en la base de la dieta diaria del convento de San Lorenzo de la ciudad de México.

Así, esta clara mezcla de ingredientes, es un indicio de lo que las mujeres novohispanas, en este caso, la comunidad de San Lorenzo, pudieron ser capaces de fusionar: la alimentación, no sólo como una necesidad, sino como una expresión cultural.

3.5 Entre el ayuno y las fiestas. El cambio en la dieta conventual.

Gracias a la organización con la que cuenta el *Cuaderno*, es posible reconocer la existencia de diferentes dietas que se consumieron dentro del convento de San Lorenzo durante el año en que se llevó a cabo el registro. Sin embargo,

⁵² Al parecer, existe un gran interés por conocer el origen y significado de esta palabra. <http://palabraria.blogspot.com/2007/10/zahna.html>

⁵³ Diccionario Real Academia Española, tomo 6, España, Espasa, 2001, p. 919.

para poder interpretar el por qué de las variantes, es necesario analizar, como mencioné con anterioridad, la Regla y Constituciones que se siguieron dentro del monasterio.

Me gustaría recalcar, que las Constituciones que se siguieron en el periodo que abarca el *Cuaderno*, 1624-1625, fueron las ordenadas en el convento de San Bartolomé en 1510, las cuales, por desgracia, no he podido ubicar; por lo tanto, debo hacer la advertencia de que he recurrido a las dictadas en 1707, que según la observación de Alicia Bazarte, son muy similares a las primeras.

El objetivo de revisar las Constituciones, es conocer las restricciones que el convento, desde su fundación, marcó a la comunidad, principalmente a las novicias y profesas, para seguir con obediencia sus votos. La alimentación fue parte importante de las restricciones monacales. En ocasiones, el ayuno rebasaba los límites de lo recomendable para caer en la completa abstinencia de alimento y así poder establecer un contacto con alguna divinidad más rápidamente.

Así pues, además de analizar las constituciones conventuales, ligadas con la organización de la comunidad monjil del convento de San Lorenzo, describiré los diferentes menús o dietas que he localizado, así como ciertas excepciones que servirán para conocer la rutina diaria dentro de la dieta de un convento novohispano durante la primera mitad del siglo XVII.

3.5.1 Regla de San Agustín y Constituciones de la orden jerónima del convento de San Lorenzo.

En la Nueva España, las comunidades de monjas jerónimas siguieron la Regla de San Agustín. Cabe mencionar que cada orden religiosa podía escoger la

Regla que considerara más adecuada con sus principios de fundación, por lo que fue muy frecuente que varias órdenes compartieran la misma Regla; por el contrario, las Constituciones debían ser dictadas por y para el propio convento.

En la Regla de San Agustín, se puede observar el interés por mantener sin problemas y lo más sencilla o austera posible a la comunidad; se invita a las religiosas a obedecer el gobierno que llevaría la priora o superiora y a realizar con la mayor entrega posible los votos de clausura: pobreza, castidad y obediencia.⁵⁴

Por otra parte, las congregaciones jerónimas de la Nueva España siguieron las Constituciones de San Jerónimo, hecho que les daba el carácter de jerónimas, las cuales fueron ordenadas en el monasterio de San Bartolomé de Lupiana en 1510. Éstas fueron seguidas por las órdenes jerónimas hasta principios del siglo XVIII cuando cada convento mandó a imprimir las propias.⁵⁵

Las Constituciones tienen un capítulo referente a los ayunos y disciplinas que debían seguir las religiosas. La carne era el único ingrediente que se restringía, por lo que los lácteos sí podían ser consumidos⁵⁶, aunque en el cuaderno de gastos de San Lorenzo aparecen ocasionalmente, especialmente el queso. Esto abre una interrogante para una futura investigación: saber si el registro de leche se llevaba en otro cuaderno de gastos o el propio convento contaba con cabras o con vacas mansas de leche, aunque esta segunda opción es muy poco probable debido al espacio reducido del convento.⁵⁷

⁵⁴ *Regal de N. G. P. San Agustín con licencia en México por Doña María de Benavides viuda de Juan Rivera, 1691*

⁵⁵ *Regla y constituciones que por autoridad apostólica debe observar las religiosas jerónimas del Convento de San Lorenzo de la Ciudad de México.* México, herederos de la viuda de Rdz. Lupercio, 1707

⁵⁶ *Ibidem*, Capítulo XIII

⁵⁷ Si bien, se ha tratado el tema, no se ha hecho una investigación seria hasta el momento, lo que puede dar pie a una próxima investigación relacionada con el consumo de lácteos en la Nueva España.

Continuando con el tema de los ayunos, periodo marcado por la iglesia, en el cual se hace presente la abstinencia en el consumo de carne, las Constituciones señalaban seis momentos en los que se debía ayunar: el principal iba del primer domingo de adviento, a la natividad del señor; luego estaban el lunes y el martes de carnestolendas, es decir, los dos días de carnaval previos al miércoles de ceniza; se debía ayunar todos los viernes del año, con la excepción del primer día de navidad, si caía en viernes; las letanías, que en el caso del convento de San Lorenzo eran las letanías menores que iniciaban tres días antes del día de la Ascensión del Señor; las vigiliias de vísperas de las festividades de la Purificación de Nuestra Señora, de San Lorenzo y de San Miguel; y por último, todos los miércoles se debía guardar la abstinencia de carne.⁵⁸

En el caso del *Cuaderno*, se pueden ver claramente cuatro fechas donde cambiaban los productos comprados, lo que a su vez, permite conocer el cambio de dieta que seguía la comunidad. Tres de ellas sí corresponden a las citadas en el capítulo constitucional sobre ayunos y disciplinas: las témporas, las carnestolendas y la víspera de San Juan; la cuarta fecha que se menciona es la víspera de Santiago, incluida dentro del apartado que establece los días de comunión que debían seguirse por la comunidad, por lo que muy posiblemente Catalina de San Juan le atribuye una vigilia especial, ya que representaba una fecha importante para el convento.

3.5.2 La comida del día a día

A continuación, comienzo con el análisis de los cambios en la dieta a lo largo de un año dentro del convento de San Lorenzo. En primer lugar mencionaré la

⁵⁸ *Regla y constituciones*, pp32-34

dieta base de la alimentación de la comunidad; en segundo lugar, mencionaré las fechas y alimentos que cambiaban en las festividades marcadas por las Constituciones, y por último, haré referencia a ciertas fechas en las que se pueden ver excepciones dentro del listado de los ingredientes.

La dieta regular, como me gustaría llamarla, es la que se mantiene a lo largo del año. Se pueden observar tres periodos temporales: el primero que se presenta va del 1 de octubre al 30 de noviembre, posteriormente, la dieta regular se restablece a partir del 25 de diciembre, hasta el 9 de febrero y se vuelve a reiniciar del 1 de abril, hasta el 30 de septiembre, presentando algunas excepciones.

Dentro de estos periodos se pueden observar otras tres divisiones que se hacen a lo largo de la semana: de lunes a jueves se registra un tipo de ingredientes; los viernes y sábados contienen un listado diferente y, por último los días domingo, tienen una dieta especial.

Así pues, de lunes a jueves se registra la compra de tocino, jitomates, chile, epazote, limas y verdura, por lo que se pagaban 10 tomines en total. Como mencioné anteriormente, no se especifica qué tipo de verdura era el que se consumía, pero muy posiblemente se trataba de hortalizas propias de la época. Los viernes y sábados presentan la particularidad de enlistar manteca en lugar de tocino. Resulta interesante hacer notar como mientras el tocino era considerado carne, por lo que debía suspenderse su consumo durante los días de ayuno, la manteca si podía consumirse.

Además se pueden ver ingredientes como frijoles, lentejas, habas verdes y secas, nopales, tortillas, especias, así como pescado, camarones, ostias y ostiones y huevos. Muchos de estos ingredientes se repetirán durante los

ayunos pues remplazaban la abstinencia de carne. Finalmente, los domingos se compraba un cuarto de vaca, que equivalía a un peso con seis tomines.

<i>lunes</i>		<i>viernes</i>	
<i>cuatro tomines de tosino</i>	p4.	<i>dos pesos y medio de quebos</i>	2 p4
<i>dos tomines de berdura</i>	p2	<i>cuatro tomines de nopales</i>	p4
<i>cuatro tomines de chile y</i>		<i>seis tomines de lanteras</i>	p6
<i>tomates</i>	p4.	<i>dos tomines y medio de man</i>	p2-6
		<i>teca</i>	p4
		<i>cuatro tomines de chile y</i>	p1.
<u>lunes/</u>		<u>viernes/</u>	
<u>cuatro tomines de tosino</u>	<u>p4/</u>	<u>dos pesos y medio de quebos</u>	<u>2p4</u>
<u>dos tomines de berdura</u>	<u>p2/</u>	<u>cuatro tomines de nopales</u>	<u>p4</u>
<u>cuatro tomines de chile</u>		<u>seis tomines de acelgas</u>	<u>p4</u>
<u>y tomates</u>	<u>p4</u>	<u>dos tomines y medo de manteca</u>	<u>p2-6</u>
		<u>cuatro tomines de chile</u>	<u>p4</u>

Imagen 8. Comparación entre las compras del lunes (izquierda) con las del día viernes (derecha) AGN/IV/3725-001

3.5.3 Los cambios en la dieta

Las festividades marcaban un cambio de dieta dentro del convento de San Lorenzo. Aunque la mayoría de los ingredientes que se consumen en estos días es similar a los que se consumían los viernes y los sábados, es posible observar, que a diferencia de la dieta regular, durante las fiestas se menciona el nombre de algunos platillos que se preparaban.

Siguiendo la estructura del *Cuaderno*, se puede ver que en diciembre se registra el primer ayuno, con la anotación del domingo de adviento, periodo de preparación para recibir el nacimiento de Jesús. Este ayuno iba del 1 al 24 de diciembre. La segunda fecha para ayunar que se marcó en el *Cuaderno* fueron las carnestolendas, días que anunciaban el inicio de la cuaresma, época que dio paso al segundo ayuno que fue del lunes 10 de febrero al domingo 30 de marzo, cuarenta y seis días después que trascurrían desde el miércoles de ceniza, hasta la Pascua de resurrección. Las letanías son otra de las fechas que se presenta en el documento.

Además, gracias a ciertas anotaciones en el *Cuaderno* se puede conocer que la comunidad del convento de San Lorenzo siguió el ayuno durante el día de la Ascensión y dos vigiliás que debían seguir en el convento: la vigilia de San Juan y la de Santiago apóstol.

Por otra parte, se hace mención al ayuno de témporas marcado por la orden. Las témporas consistían en la división de cuatro ayunos de un día que se hacían a lo largo del año, las divisiones eran: la t mpora de Cuaresma que iba de enero a marzo, la de la Trinidad, citada en el *Cuaderno*, de abril a junio, la de la Cruz, de julio a septiembre y la de Santa Lucía, de octubre a diciembre. Dependiendo de la orden religiosa, se determinaba el día que debía seguirse el ayuno.⁵⁹

En general, la dieta de los ayunos consistió en la abstinencia de carne y tocino, el cual servía no sólo como alimento sino también como producto graso, por lo que durante estos periodos se sustituía por la manteca. Las especias también abundan, al igual que las leguminosas y los huevos, además de los pescados y camarones, ya enlistados, y los jitomates y chiles que no se dejan de comprarse durante todo el año.

Handwritten list of ingredients for a Tuesday fast (Martes) with corresponding prices:

- dos pesos de ostiones 2p.
- sinco tomines de coscus p5
- sinco tomines de calabasas y miel p5
- quatro tomines de chile y tomates p4
- dos tomines y medio de manteca p2.6
- dos tomines de especia

Martes

Dos pesos de ostiones	2p
Sinco tomines de coscus	p5
Sinco tomines de calabasas y miel	p5
Quatro tomines de chile y tomates	p4
Dos y medio de manteca	p4
Dos tomines de especia	p2.6

⁵⁹ Covarrubias, *op. cit.*, p. 1465

Imagen 9. Fragmento de la compra de alimentos durante el ayuno. AGN/IV/3725-001

Como mencioné, durante los ayunos, es más fácil ubicar ciertas preparaciones que se realizaban o que se conseguían ya hechas para ser repartidas entre la comunidad. Una de las preparaciones que aparece durante este tiempo son los fideos. A diferencia del alimento que hoy conocemos como fideo, pasta de sémola de trigo, para el momento en que fue escrito el *Cuaderno*, se trataba de frutas de masa o de sartén, es decir, preparaciones que se freían en abundante cantidad de aceite y se terminaban con azúcar y canela como por ejemplo los churros, macarrones, hojuelas o buñuelos, que como cité anteriormente, fueron tan consumidos en la España del siglo de oro.⁶⁰



Diferentes frutas de masa o frutas de sartén, como buñuelos (izquierda) y churros (derecha)

Otra de las preparaciones que se solían consumir durante los ayunos fueron las ensaladas, las cuales requerían para su preparación zanahorias, garbanzos, aceite, vinagre y recaudo, un aliño o aderezo hecho con base en hierbas de olor como laurel, tomillo, orégano, entre otras, y aceite⁶¹.

⁶⁰ Lujan, *op. cit.*, p. 103

⁶¹ Covarrubias, *op. cit.*, 1410

Las *cosinas* también figuran con más frecuencia durante el menú de ayuno. Como mencioné con anterioridad, *cosina* es también el nombre de un potaje o platillo similar a una sopa espesa.

Este ejemplo pone en claro la fusión de ingredientes de un guiso consumido en el convento de San Lorenzo, pues en el propio *Cuaderno* se pueden ver los ingredientes que se enlistaron para su preparación fueron el camote, los garbanzos y la miel.⁶² Me atrevo a sugerir que, muy probablemente, preparaciones como las *cosinas*, pudieron dar paso a los guisados novohispanos, siendo la base de lo que se convertirá en la comida mexicana.

Además de las ensaladas y los fideos, aparecen citadas durante las épocas de ayuno las *saynas*, que ya se habían mencionado, pero que retomo ahora. Alicia Bazarte no nos brinda una definición clara sobre esta preparación ya que únicamente sugiere que se trata de “bocadillo muy apetitoso”⁶³, definición que puede encontrarse en el diccionario de la Real Academia Española. Sin embargo, al seguir investigando, pude hallar la explicación que presenté anteriormente, se trata de un guiso espeso similar a un potaje. Me inclino más por esta definición, ya que como mencioné en el capítulo que trata sobre la alimentación durante el siglo de oro español, las *saynas* o zahínas eran una de las preparaciones más populares de la época.⁶⁴

Finalmente, me gustaría tratar sobre ciertas comidas que posiblemente se elaboraban, según el *Cuaderno*, en fechas u ocasiones especiales como por ejemplo, el día primero de noviembre, cuando se registra la compra de

⁶² Con respecto a este último ingrediente, no se puede asegurar que haya sido un plato dulce, pues la culinaria española del siglo de oro, mezclaba lo dulce con lo salado, una herencia de la comida árabe.

⁶³ Bazarte, *Un acercamiento*, p. 34

⁶⁴ Martínez Llopis, *op. cit.*, p. 255

calabazas y miel, muy posiblemente para elaborar la calabaza en tacha, preparación típica que se degusta en esta fecha.

Los buñuelos son otro ejemplo, ya que únicamente aparecen citados el 24 de diciembre, y para su preparación se registraron manteca y huevos. Finalmente, se puede ver anotada la compra de arroz, canela, azúcar y leche, muy posiblemente, para preparar el arroz con leche, postre que también fue heredado por la influencia árabe y que logró arraigarse fuertemente a la cocina novohispana.

Lamentablemente, al no quedar registro sobre el total de la población del convento de San Lorenzo durante las fechas que abarca el *Cuaderno*, no es fácil calcular la cantidad de alimento que se debía repartir entre la comunidad. Sin embargo, al hacer una comparación entre el registro de *Cuaderno* de 1624 y el de 1628, me percaté de dos aspectos importantes, uno de ellos, permitiría estimar la población del convento durante 1624.

La primera observación fue ver que la dieta no varío significativamente durante ambos periodos, ya que se enlistan los mismos ingredientes tanto para la dieta regular de tocino, verduras, chile y jitomate, como durante los ayunos con la compra de huevos, pescados, especias y manteca, entre otros. Debo señalar una diferencia interesante, pues dentro del cuaderno de 1628 se incluye la compra de maíz, dos pesos por una fanega, producto que no fue registrado cuatro años antes⁶⁵.

El segundo aspecto que posiblemente podría estimar el número de población en el convento, fue ver la cantidad de alimento que se compró para la comunidad en ambos años. Sin embargo, esto puede responder a dos

⁶⁵ Este hecho abre una interrogante, como mencioné, por conocer el papel del maíz durante la década de los veinte n el siglo XVII en la Nueva España, pues posiblemente una crisis pudo afectar el consumo de este alimento.

interrogantes: el aumento en los precios de los alimentos o el aumento de habitantes en el convento. Según calcula Alicia Bazarte, para el año de 1628 pudieron haber residido alrededor de 70 personas en el monasterio de San Lorenzo de la ciudad de México entre monjas profesas, criadas y niñas⁶⁶, por lo que muy posiblemente el número de habitantes en 1624 pudo haber sido menor pero no por mucho, pues las cantidades aumentan aproximadamente un tomín, por lo que se podría calcular la población entre 60 o 65 habitantes.⁶⁷

Debemos tomar en cuenta que el *Cuaderno* remite a los pesos y tomines gastados, pero no a las cantidades compradas, lo que dificulta un poco más el saber cuanta cantidad de alimento correspondía a cada monja o habitante del convento.⁶⁸

Como he mencionado, una de las obligaciones de la priora era encargarse de supervisar la entrada de las provisiones al convento para almacenarlas en alacenas que se localizaban cercanas a la cocina y refectorio; de ahí, la provisoría se encargaba de repartir, equitativamente, entre la comunidad, los ingredientes que habían entrado al convento. Pero, ¿cómo funcionaba el abasto de estos alimentos fuera del convento? Planteo esta pregunta pues no sólo los patrocinadores o familiares de las monjas donaban algún tipo de alimento como las frutas en el caso del convento de San Lorenzo⁶⁹, sino que los vendedores llegaban a las puertas del monasterio a ofrecer diferentes ingredientes, los cuales, al parecer, fueron los mismos que la sociedad urbana pudo incluir en su dieta durante el siglo XVII.

⁶⁶ Bazarte, *Un acercamiento*, *op. cit.*, p. 41

⁶⁷ En el *Cuaderno* de 1624 se pagaban cinco tomines de chile y jitomate, en 1628 serán seis tomines; de igual forma, de dos tomines de especias que se pagaban en 1624, se pagaron tres cuatro años después.

⁶⁸ Bazarte, *op. cit.*, pp 40-41

⁶⁹ En el documento que trata sobre la compra de harina, se anotaron los nombres de familiares de las novicias y profesas, quienes aportaban un donativo de frutas al convento. AGN, BN, leg 198 exp 23

Ivonne Mijares, quien ha trabajado el tema del abasto en la Nueva España, menciona la forma en que se desarrolló un sistema de abasto en las ciudades, principalmente en la ciudad de México, a través de la participación de la mayoría de los grupos sociales que habitaban el territorio. Uno de los grupos más importantes fue el indígena, pues ellos conocían el tipo de suelo y clima que podía afectar los cultivos, y sobre todo por la conservación de las chinampas, método que permitió tanto la fusión de ingredientes, como un modo de supervivencia económica.⁷⁰

La figura de los regatones o intermediarios fue indispensable para conocer cómo funcionaba el abasto de alimentos en las ciudades, principalmente porque los cultivos debían situarse a las afueras de estos centros por falta de espacio. Junto con la pequeña producción que podía cultivarse en las huertas de los conventos o de las casas particulares, la variedad de alimentos se podía complementar gracias a la venta de productos que estos personajes realizaban dentro de las ciudades. Así, los productores indígenas fueron indispensables para que otros indígenas, mestizos, negros y mulatos pudieran activar un mecanismo económico al comerciar sus cultivos en las ciudades.⁷¹

Haciendo una comparación entre los productos culinarios que podían conseguirse en la vida urbana y los que se consumían dentro de los conventos novohispanos, puedo comentar que no existe mucha diferencia. Las frutas y las verduras, las legumbres, la carne de diferentes animales, el trigo y el maíz,

⁷⁰ Mijares *op. cit.*, p. 132

⁷¹ Ivonne Mijares, *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, México, UNAM, 1993, p. 55

entre otros, era de los ingredientes más común que se podía consumir en la dieta novohispana.

Así pues, gracias al análisis de este *Cuaderno* y del contexto que existió a su alrededor, se ha podido dar a conocer algunos aspectos generales sobre la alimentación dentro de un convento novohispano durante la segunda década del siglo XVII. Posiblemente, haciendo un estudio más extenso sobre los pesos y medidas que se manejaban durante esta temporalidad, se pueda llegar a conocer las cifras aproximadas de cuanta cantidad de alimento se da a cada una de los miembros de la comunidad. Sin embargo, como mi investigación la he basado más hacia el aspecto culinario, puedo decir que logré el objetivo de ubicar y distinguir los cambios de la dieta del convento de San Lorenzo de la ciudad de México a lo largo de un año.

Conclusiones

Como he planteado al inicio de esta investigación, uno de mis objetivos principales como historiadora es el conocer e interpretar la historia culinaria de nuestro país. El haber trabajado con un documento original e inédito, de la primera mitad del siglo XVII en la Nueva España, relacionado con un tema sobre la alimentación conventual novohispana, me hizo reflexionar sobre los hábitos y costumbres que se han practicado y que en muchas ocasiones siguen estando vigentes en la culinaria mexicana.

La hipótesis general con que se inició este trabajo fue el conocer si existió un mestizaje de la dieta, a través de la ingesta de ingredientes americanos y europeos, dentro de las instituciones religiosas de la Nueva España, principalmente los conventos femeninos, especialmente, el monasterio de San Lorenzo de la ciudad de México, lugar donde se registró este *Cuaderno de gastos ordinario de cocina* que me ha permitido conocer algunos aspectos del tipo de alimentación que la comunidad llevó durante un año en este espacio.

Afortunadamente, puedo decir que este objetivo se cumplió, pues se pudo demostrar que dentro de la dieta que se siguió en el convento de San Lorenzo entre 1624 y 1625, existió claramente un mestizaje en la dieta, que permitió la asimilación y adaptación de nuevas costumbres alimenticias. Este mestizaje está demostrado por la mezcla de ingredientes como el jitomate, chile, epazote nopal, con huevos, manteca y especias; mezcla que trajo consigo la conformación y organización de un nuevo grupo social.

En mi tesis de licenciatura trabajé la fusión de la cultura prehispánica y europea a través de la comida durante la época de conquista, utilizando las

crónicas escritas por los españoles. Pude mostrar entonces cómo el proceso de aculturación entre los indígenas y los españoles se vio favorecido gracias a la rápida asimilación de ingredientes, técnicas culinarias y productos nuevos y viejos, pero sobre todo, por el contacto cotidiano entre criollos, mestizos e indígenas dentro de un mismo espacio. Ellos crearon nuevos guisos y postres, que tuvieron como resultado no sólo la satisfacción de sus paladares, sino la creación de una nueva identidad.

En esta ocasión, con esta tesis de maestría, he podido estudiar una fuente directa, el cuaderno de gastos del convento de San Lorenzo de la ciudad de México, el cual me permitió demostrar la existencia de un proceso de mestizaje en la dieta del convento hacia 1624, a través del registro de las compras hechas durante un año. Además, este listado me permitió identificar los cambios en la dieta que se llevaban a cabo dentro del convento, los cuales dependían, como se pudo ver, de cada orden y priora.

Pero no sólo esos factores determinaban el tipo de dieta que un convento o la sociedad en general podía seguir. Como mencioné, el abasto de frutas y hortalizas, entre otros, influyó en la cantidad y calidad de alimentos que podían consumirse. La figura y capacidad del regatón permitió estar al alcance de ciertos productos, aunque al ir pasando de intermediario en intermediario, el precio podía incrementar.¹

Este factor pudo beneficiar al sector adinerado de la sociedad novohispana, pues podían tener a su alcance productos que reafirmarían su nivel o estatus social. Por ejemplo, Janet Long menciona algunos de los productos de los cuales españoles o criollo dependían para indicar un cierto

¹ Mijares 55 libro

prestigio que los distinguiría como grupo social; entre ellos estaba, la carne, especialmente la roja, un símbolo de poder, como menciona Long, pues como un elemento de herencia medieval, representaba la fuerza física y la habilidad para combatir, aspectos que los conquistadores debían imponer.² Para el año de 1530, la carne de res pudo ser consumida con mayor facilidad por los diferentes sectores debido a la sobreproducción del ganado, lo cual permitió la caída de los precios; a pesar de este factor, su estatus no fue afectado pues se siguió consumiendo en los banquetes, espacios, como mencioné en el trabajo, importantes para las relaciones sociales de la elite novohispana.³

Otro de los alimentos que permitieron marcar las escalas sociales fue el trigo, principalmente, para la elaboración del pan, el vino y el aceite de oliva, los dos últimos, exclusivos para los blancos, debido a la prohibición de que indios, mulatos y negros pudieran consumirlos, así como al excesivo costo que pudieran tener.⁴

Esta necesidad por continuar ingiriendo parte importante y significativa de la dieta española, permitió que desde muy temprano se incluyeran alimentos europeos en la dieta novohispana, hecho que produjo un intercambio sociocultural que fue más allá del consumo de alimentos.

Pero, no sólo la sociedad urbana mantuvo estas preferencias en los alimentos de prestigio, dentro de los conventos también existió esta diferencia de clases, a pesar de los votos de pobreza que debían seguirse en estos espacios. Como mencioné anteriormente, Nuria Salazar hizo la revisión de un

² Janet Long, "Los alimentos como imágenes culturales en la Nueva España", en *Una mujer, un legado, una historia. Homenaje a Josefina Muriel*, México, UNAM, 2000, p. 184

³ *Ibidem*, p. 185

⁴ Fue tal la exclusividad del aceite de oliva, acaparado por las Iglesias, que la sociedad novohispana, españoles y criollos, exigieron que se dispensara el cocinar con manteca durante la vigilia, ayunos y Cuaresma. *Ibidem*, p. 191

listado del año de 1621 del convento de Jesús María, donde es posible ubicar diferentes productos que enriquecieron la dieta de este centro.

Gracias a la fecha tan cercana, me fue posible hacer una comparación entre este listado del convento de Jesús María con los alimentos registrados en el *Cuaderno* del convento de San Lorenzo de 1624. Entre ambos existe una similitud en ingredientes como las legumbres, el chile, aunque en el listado del convento de Jesús María se especifica que era chile ancho, el jitomate, la sal y la manteca. A diferencia del caso de San Lorenzo que sólo registra la entrada de pan para la capirotada, en la lista del monasterio de Jesús María se especifican diferentes panes como bizcochillos, marquesotes, rosquillas. El tipo de carne que se consumió en ambos conventos también muestra diferencias, en San Lorenzo, mencioné que cada domingo se compraba un cuarto de vaca, mientras que en Jesús María se enlistaron, esporádicamente, las carnes de gallina, guajolote y pollo, pues al parecer su regla y constituciones eran más severas con respecto al consumo de carne. Finalmente, algunos de los productos que cumplieron como símbolo de estatus y prestigio al convento de Jesús María fueron el azafrán, el ámbar y el almizcle, pues al momento de ser productos importados de la Península se puede presumir el alto costo que pudieron tener.⁵

Sin lugar a dudas, profundizar en los libros de cuentas o cuadernos de gastos de diferentes conventos novohispanos en un espacio y tiempo determinado, permitirá ampliar el panorama tanto de la alimentación como de los aspectos que la rodearon, como el económico, el político y el cultural,

⁵ Nuria Salazar obtuvo esta información de los libros de cuentas del año de 1621 del convento de Jesús María de la ciudad de México. Salazar, *op. cit.*, p. 234

hechos que, a se vez, afectaran a un grupo social, en este caso particular, las habitantes de los conventos novohispanos.

Afortunadamente, como mencioné en la investigación, existen un par de documentos localizados que se relacionan con el convento de San Lorenzo y con Catalina de San Juan como priora. Personalmente, pienso que sería interesante poder localizar los cuadernos de gasto ordinario de otros años, también del priorato de Catalina de San Juan, con la intención de interpretar de una manera más extensa los cambios y continuidades que pudieron existir en la dieta del convento de San Lorenzo, y en futuras investigaciones, poder relacionarlo con otros espacios religiosos.

Según mi punto de vista, deben realizarse nuevas búsquedas para conocer, no sólo los hábitos alimenticios de las monjas, sino para tratar de completar la imagen de una dieta novohispana. Si bien, en esta ocasión, el cuaderno de gastos que analicé me permitió conocer y ubicar el origen de los ingredientes que se consumían en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México, durante los años veinte del siglo XVII, gracias al contexto que necesariamente se tuvo que presentar, pude ver que la alimentación del mundo urbano fue muy similar.

Este hecho, junto con el referente de mi tesis de licenciatura donde estudié el mestizaje culinario a través de ingredientes, utensilios, técnicas de preparación y actores que participaron, me permite suponer que, muy posiblemente, dentro de los centros religiosos, a pesar de las restricciones que se imponían en las reglas y constituciones de las órdenes religiosas, sí existió un mestizaje culinario como el del mundo urbano, tanto por el tipo de ingredientes que se consumieron, como por las actoras que participaron dentro

de ese proceso, mujeres indígenas y mestizas, quienes se encargaron de preparar los guisos que alimentarían al resto de la comunidad.

Además, un aspecto que debe ser considerado, es que gran parte del repertorio gastronómico que nuestro país ha rescatado y conservado, parte del mestizaje culinario, es decir, la fusión de alimentos, utensilios y técnicas culinarias, que existió en la Nueva España. Un referente indispensable para conocer recetas de este repertorio culinario son los documentos conventuales, pues, hasta el momento, ha sido dentro de estos espacios donde la producción de recetarios o libros de cocina pudo conservarse mejor que los escritos culinarios del mundo exterior. Pero, como menciona Sonia Corcuera, estos documentos registran platillos o postres que eran preparados durante eventos especiales, pues la dieta cotidiana perduró gracias a la práctica diaria de guisos novohispanos que, en muchas de las ocasiones, se transmitieron oralmente de generación en generación, tanto dentro como fuera de los conventos.⁶

Por otro lado, uno de los aspectos que pude conocer en esta investigación fue ver cómo el papel de la priora y vicaria dentro de la organización de los conventos novohispanos femeninos fue parecido a la del mundo exterior. Este aspecto lo pude constatar al momento en que, como mencioné en el trabajo, debían hacerse cargo del orden de la comunidad. No sólo este orden da cuenta de la similitud entre ambos mundos, sino que las formas de supervivencia, en este caso, culturales, a través de la asimilación de diversos ingredientes permitió la aparición de un tipo de alimentación particular que respondió a las necesidades de un grupo específico de la sociedad.

⁶ Sonia Corcuera, “La embriaguez, la cocina y sus códigos morales”, en *Historia de la vida cotidiana en México, tomo II La ciudad barroca*, México, El Colegio de México, 2005, pp. 547-549

Me gustaría mencionar que, si bien, se logró dar sustento a la hipótesis planteada al inicio de este trabajo, en el transcurso de la investigación surgieron nuevas interrogantes para futuras pesquisas. A pesar de haber realizado un cálculo aproximado de las habitantes del convento de San Lorenzo de la ciudad de México durante el periodo enmarcado por el cuaderno de gastos, sería interesante poder localizar documentos que permitan asegurar el número de población que ocupó el convento en las fechas señaladas durante este trabajo, y con ello, lograr ampliar la información relacionada con el repartimiento del abasto de alimentos entre la comunidad.

Otro aspecto en el que se puede profundizar en próximas investigaciones, es el relacionado con el consumo de los cereales dentro de los conventos, especialmente el trigo y el maíz, dos de los productos básicos de la dieta novohispana. Si bien, en el *Cuaderno de gastos* de San Lorenzo sólo se registró la entrada de estos alimentos a través de producto como el pan o las tortillas, comparado con otros registros del propio monasterio de San Lorenzo como de otros conventos, se puede ver ambos alimentos se compraban en forma de grano. Muy posiblemente, la crisis de alimentos que mencioné con anterioridad, pudo influir en las compras de 1624, pues tanto en el listado del convento de Jesús María de 1621, como en el cuaderno de gastos de 1628 de San Lorenzo, se registra la compra de ambos productos, junto con diferentes tipos de panes o de las tortillas que también se consumieron.

Sin embargo, como mencioné anteriormente, no sólo este factor pudo variar en la compra de trigo o maíz durante 1624, sino que muy posiblemente, aspectos como el prestigio y el estatus social o las propias reglas y

constituciones de las órdenes, pudieron afectaren que determinaos alimentos no formaran parte de la dieta conventual novohispana.

Otra interrogante que surgió al momento de elaborar este trabajo, fue cuestionar por qué el costo de ciertos productos pudo ser más alto en comparación con otros, como al comparar el pago de seis tomines de acelgas con el pago de dos tomines de verduras. Puedo sugerir que se podía vincular a diversos factores: una posible crisis económica, escasez del producto o, al tratarse de alimentos, la temporalidad de siembra y cosecha puede alterar su costo, o la intervención de los intermediarios que elevaba el costo de ciertos productos. Así, aunque parezca reiterativo, esta puede ser otra línea futura de investigación, relacionar el precio de los alimentos con la situación económica durante la época novohispana.

Puedo decir que gracias a esta investigación, la cual se basó en el análisis de un cuaderno de gastos del siglo XVII como fuente que justifica la existencia de un mestizaje en la dieta del convento de San Lorenzo de la ciudad de México, pude entrar en contacto con diferentes fuentes que me permitieron ampliar tanto el desarrollo como el contexto que enmarca mi tesis. El haber trabajado con la regla y constituciones de la orden jerónima, me permitió ver que no siempre los documentos que, como menciona Cristina Ratto, estuvieron destinados a regular las formas de comportamiento y costumbres que normarían a una comunidad⁷, fueron cumplidos al pie de la letra.

Me atrevo a aplicar esta idea al caso de la dieta conventual, con la que es posible dejar de lado la imagen de una ingesta rígida de alimentos dentro de

⁷ Cristina Ratto aplica esta idea a la falta de relación entre la estructura de un convento y las normas que lo regían. Me basé en esta idea, ya que es frecuente que las normas no se cumplan cabalmente en la vida cotidiana. Ratto, *op. cit.*, p. 280

los conventos femeninos novohispanos, y dar lugar a una nueva visión, pues si bien la regla y constituciones de la orden marcaron el tipo de alimentación que debía seguirse dentro del convento, en la práctica cotidiana, la observación y la experimentación con cierto tipo de ingredientes, así como la capacidad del ser humano, en este caso, las mujeres novohispanas, de cubrir sus necesidades alimenticias y culturales, pudo dar como resultado la aparición de nuevas creaciones como guisos y postres que fusionaron varias cocinas en una nueva, logrando conformar un repertorio gastronómico que, hasta nuestros días, puede consumirse.

En sí, como pudo verse en este en este trabajo, el estudio de la culinaria mexicana puede ser un tema que parta desde diferentes perspectivas, como por ejemplo, el abasto de alimentos, ligado fuertemente con el ámbito económico; otro ejemplo serían las reglas y constituciones, fuentes que enmarcan los deberes principios que debían seguirse dentro de los monasterios, y particularmente, los libros de cuentas y cuadernos de gastos , los cuales reflejan el tipo de alimentación que se llevó en los conventos, además del nivel económico y el impacto social y cultural del propio centro.

Por último, y como una opinión personal, pienso que es necesario que exista un interés más serio por reconstruir la historia de la gastronomía mexicana, no sólo de la época colonial, sino, tratar de reinterpretar los cambios y transformaciones que se han presentado a lo largo de la historia, desde la época del México antiguo, como la industrialización de los alimentos durante el siglo XIX, o el impacto de nuevas culturas en otro tiempo y espacio determinado.

Finalmente, uno de mis propósitos como historiadora interesada en el estudio de la culinaria, gusto que reafirmo a partir de este trabajo, es continuar investigando acerca de este tema que cada vez, afortunadamente, está siendo mejor recibido. Por este mismo motivo, se necesita hacer investigaciones más a fondo sobre este tema, por lo cual es necesario poder ubicar en los diferentes archivos históricos, documentos ligados con la alimentación en México.

Debido a esto, mi interés a corto plazo, es poder conocer el impacto de los ingredientes de origen mexicano en la dieta europea de lo siglo XVII y XVIII, hecho que me permitirá reinterpretar el papel que jugaron ciertos productos como el jitomate, el cacao, el maíz, el chile y la calabaza, entre otros, a través de la asimilación o rechazo, dentro de la culinaria de la Europa moderna.

Anexo

A continuación se presenta la transcripción del *Cuaderno de gasto ordinario de cocina*. Los criterios que se siguieron para la transcripción del documento fueron: respetar la ortografía, ya que nos permite conocer como era la escritura durante la segunda década del siglo XVII novohispano, marcando la modernización de la palabra en una nota al pie. Otro punto, fue desatar todas las abreviaturas contenidas en el *Cuaderno*, y de igual forma, se anotaron al pie de la hoja. Por último, se decidió dejar en renglón seguido las fechas mencionadas durante los domingos o ciertos días relevantes para el convento de San Lorenzo.

(crismón)

San Lorenzo¹

Gastos ordinarios	1,330p-7/ ²
	2,350p-1/
	1,562p 66/
	351p 4-/
	<hr/>
	5,595p-2.6/
5,595p 2to 6/	
Firma ³	42/
// [2]	

(crismón)

1624 años⁴/

Cuaderno donde se asienta el gasto ordinario de la cosina en peso⁵ a primero de octubre de mil y seysientos y veinticuatro⁶ años.⁷

Gasto ordinario	_____	1U330p. 7 to/
		2U350p 1 to/

¹ Desato abreviatura: SLozo por San Lorenzo

² Se sustituy "U" de la cuenta por una coma

³ La firma de esta primera foja es diferente a la de la priora Catalina de San Juan. Posiblemente se trata de la signature del mayordomo o contador del convento que da el visto bueno.

⁴ Desato abreviatura: ans por años

⁵ Se refiere al registro de cantidades de comida en pesos y tomines

⁶ Desato abreviatura: v^{te} por veinte

⁷ Renglón seguido

1U562 p 6 to 6_/
 U351p 4 to/
 1U234p 6 to 6/

6U 830p- to 1-/
 U 573p 7 to/

7U404 p-_/

U165p 1to 6/

7U569p 1to 6/

//[3]

(crismón)

martes a primero de octubre de mil y seis sientos y beinti quatro años/⁸

dos tomines de berdura ⁹	p2/
quatro tomines de tosino ¹⁰	p4/
quatro tomines de chile y / tomates y limas y epasote	p4/
catorse reales de un quarto/ de baca ¹¹	1p6/
un peso de sal	1p/
dies pesos de leña ¹² para/ la cosina	10p /
miercoles/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile/ y tomates y limas	p4/
juebes/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile/ y tomates y limas	p4/
biernes/	
dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/ 16p6-6/

⁸ Renglón seguido

⁹ Según Martínez Llopis, las verduras que más se consumían durante la época moderna en España fueron berenjenas, acelgas, espinacas, puerros, cebollas entre otras, las cuales, muy posiblemente también se consumieron en le Nueva España durante el siglo XVII. Martínez Llopis, *op. cit.*, p. 191

¹⁰ Este alimento fue utilizado no sólo como ingrediente sino como grasa para la elaboración de guisos.

¹¹ Como mencioné anteriormente, muy posiblemente se trataba de la parte trasera de la vaca, pues si se hace la conversión de un cuarto de kilo la cantidad que recibiría cada monja, si la población era de 50, sería de 5 gramos, insuficiente para racionarla durante 4 o 5 días.

¹² Sustitución de lleña por leña

//[3v]

(crismón)

dos pesos y medio de guebos	2p-4/
sinco tomines de aselgas/ y garbansos	p5/
sinco tomines de nopales/ y pepitas	p5/ p2/
dos reales de espesia ¹³ quatro reales de chile y/ tomate y epasote	p4/
sabado/	
dos pesos de pescado	2p/
seis tomines de coscus ¹⁴	p6/
dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/
un peso de queso ¹⁵ y pan para/ capirotada	1p/
quatro tomines de chile/ y tomates	p4/
dos tomines de espesia	p2/
domingo a seis de octubre / ¹⁶	
catorse tomines de un quar/ to de baca	1p6/
un peso de sal	1p/
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/ 13p2-6/

//[4]

(crismón)

lunes/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/
martes /	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile y /	

¹³ Entre las especias más comunes se encontraron la pimienta, la canela, el jengibre, la nuez moscada y el clavo

¹⁴ Como propuse en la investigación, muy posiblemente era el nombre que recibían los restos de pan para la elaboración de las migas.

¹⁵ Cambio de queso por queso

¹⁶ Renglón seguido

tomates y limas		p4/
miercoles/ quatro tomines de tosino dos de berdura quatro tomines de chile / y tomate		p4/ p2/ p4/
juebes/ quatro tomines de tosino dos de berdura quatro tomines de chile / y tomates y epasote		p4/ p2/ p4/
biernes / dos pesos y medio de guebos sinco tomines de tortillas dies tomines de quesos frescos quatro tomines de chile y to/ mates dos tomines y medio de man/ teca		2p4/ p5/ 1p2 p4/ p2-6/ 10p3.6/
//[4v]	(crismón)	
sabado/ dos pesos y dos tomines de / camarones quatro tomines de nopales sinco tomines de frisolet quatro tomines de chile/ y tomates dos tomines y medio de mante/ ca dos tomines de espesia		2p2/ p4/ p5/ p4/ p2-6/ p2/
domingo a trese de otubre / catorse reales de un cuarto/ de baca un peso de sal quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y/ tomates y limas		1p6/ 1p/ p4/ p2/ p4/
lunes / quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y/ tomates		p4/ p2/ p4/

martes /		
quatro tomines de tosino		p4/
dos tomines de berdura		p2/
quatro tomines de chile/ y tomates y epasote		p4/
//[5]		10p7.6/
	(crismón)	
miercoles/		
quatro tomines de tosino		p4/
dos tomines de berdura		p2/
quatro tomines de chile y to/ mates		p4/
juebes/		
quatro tomines de tosino		p4/
dos tomines de berdura		p2/
quatro tomines de chile y to/ mates		p4/
biernes/		
dos pesos y medio de guebos		2p4/
quatro tomines de nopales		p4/
seis tomines de lantegas ¹⁷		p6/
dos tomines y medio de man/ teca		p2-6/
quatro tomines de chile y / tomates		p4/
un real de pepitas		p1/
sabado/		
dos pesos y dos tomines de/ pescado		2p2/
sinco tomines de abas ber/ des		p5/
sinco tomines de frisoles		p5/
dos tomines y medio de man/ teca		p2-6/
quatro tomines de chile/ y tomates		p4/
//[5v]		11p4/
	(crismón)	
domingo a beinte de octubre/ ¹⁸ catorse tomines de un quar/ to de baca		1p6/
un peso de sal		1p/

¹⁷ Lentejas

¹⁸ Renglón seguido

quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile/ y tomates	p4/ p2/ p4/
lunes / quatro tomines de tosino dos ----- ¹⁹ tomines de ber/ dura quatro tomines de chile y / tomates y limas	p4/ p2/ p4/
martes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile / y tomates y epasote	p4/ p2/ p4/
miercoles/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile / y tomates	p4/ p2/ p4/
juebes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y / tomates y limas	p4/ p2/ p4/ 9p/
//[6]	
	(crismón)
biernes/ dos pesos y dos tomines de/ pescado un peso de queso y pan pa/ ra capirotada sinco tomines de frisoles quatro tomines de chiles y / tomate dos tomines y medio de/ manteca dos tomines de espesia	2p/ 1p/ p5/ p4/ p2-6/ p2/
sabado/ dos pesos y medio de gue/ bos quatro tomines de nopales y un tomin de pepitas	2p4/ p4/ p1/

¹⁹ Tachado

sinco tomines de frisoles	p5/	
quatro tomines de chile/ y tomates	p4/	
dos tomines y medio de/ manteca	p2-6/	
domingo beintisiete de octubre/ ²⁰ catorse tomines de un quar/ to de baca	1p6/	
un peso de sal	1p/	
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile y tomate	p4/ 13p4/	//[6v]
		(crismón)
lunes/ quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile / y tomates y limas	p4/	
martes/ quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/	
miercoles/ quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile / y tomates	p4/	
juebes/ quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile / y tomates y limas	p4/	
biernes primero de nobiembre/ ²¹ dos pesos y medio de gue/ bos	2p4/	
sinco tomines de lantegas	p5/	
un peso de calabasas y miel	1p/	
quatro tomines de chile y / tomates y epasote	p4/	

²⁰ Renglón seguido

²¹ Renglón seguido

		9p5/	//[7]
	(crismón)		
dos reales y medio de manteca		p2-6/	
sabado/			
dos pesos y dos tomines de / camarones		2p/	
sinco tomines de frisoles		p5/	
sinco tomines de tortillas		p5/	
quatro tomines de chile y / tomates		p4/	
dos tomines y medio de man/ teca		p2-6/	
domingo a tres de nobienbre / catorse tomines de un quar/ to de baca		1p6/	
dies pesos de leña		10p/	
un peso de sal		1p/	
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/		
lunes/			
quatro tomines de tosino	p4/		
dos tomines de berdura	p2/		
quatro tomines de chile/ y tomates y epasote	p4/		
martes/			
quatro tomines de tosino	p4/		
dos tomines de berdura	p2/		
	20p5/		
	(crismón)		//[7v]
quatro tomines de chile y tomate		p4/	
miercoles			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y limas		p4/	
juebes/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote		p4/	

biernes/			
dos pesos y dos tomines de/			
pescado		2p/	
seis reales de frisoles		p6/	
un peso de pan y queso para/			
capirotada		1p/	
quatro tomines de chile y to/			
mates y epasote		p4/	
dos tomines y medio de mante/			
ca		p2-6/	
dos tomines de espesia		p2/	
sabado/			
dos pesos y medio de guebos		2p4/	
sinco tomines de aselgas y g/			
arbansos		p5/	
seis tomines de coscus		p6/	
quatro tomines de chile y to/			
mates		p4/	
dos tomines y medio de man/			
teca		p2-6/	
		12p6/	
	(crismón)		//[8]
domingo a dies de noviembre/			
catorse tomines de un quarto/			
de baca		1p6/	
un peso de sal		1p/	
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/			
mates y limas		p4/	
lunes/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/			
mates y epasote		p4/	
martes /			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/			
mates y limas		p4/	
miercoles/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/			
mates y epasote		p4/	

juebes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y to/ mates	p4/ p2/ p4/	
biernes/ dos pesos y medio de pescado	2p/ 11p4/	//[8v]
	(crismón)	
sinco tomines de frisoles seis tomines de coscus dos tomines y medio de manteca quatro tomines de chile y to/ mates dos tomines de espesia	p5/ p6/ p2-6/ p4/ p2/	
sabado/ dos pesos y medio de guebos quatro tomines de aselgas sinco tomines de lantegas quatro tomines de chile y to/ mates dos tomines y medio de mante/ ca dos tomines de espesia	2p4/ p4/ p5/ p4/ p2-6/ p2/	
domingo a desisiete de nobienbre / catorse tomines de un quarto/ de baca un peso de sal quatro tomines de tosino dos de berdura quatro tomines de chile y to/ mates y limas	1p6/ 1p/ p4/ p2/ p4/	
lunes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/ p2/ p4/	
martes/ quatro tomines de tosino	p4/ 12p7/	//[9]
	(crismón)	

dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile y/ tomates y epasote	p4/	
miercoles/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates	p4/	
juebes/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/	
biernes/		
dos pesos y medio de pescado	2p4/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
seis tomines de coscus	p6/	
dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/	
quatro tomines de chile y to/ mates y espasote	p4/	
dos tomines de espesia	p2/	
sabado/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
sinco tomines de lantegas	p5/	
sincor tomines de aselgas	p5/	
dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/	
quatro tomines de chile y to/ mates y pepitas	p4/	
dos tomines de espesia	p2/	
	13p/	
		//[9v]
		(crismón)
domingo a beintiquatro de nobienbre/ ²²		
dies pesos de leña ----- ²³		
catorse tomines de un quarto/ de baca	1p6/	
un peso de sal	1p/	
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/	

²² Renglón seguido

²³ Tachado pero se puede distinguir la palabra leña

domingo primero de adviento ²⁴ / primero de diciembre/ dies pesos de leña	10p/ 1p/	
un toston de dos casuelas gran/ des	p4/	
dos pesos y dos tomines de ca/ marones	2p2/ p5/	
sinco tomines de frisoles nuebe tomines de fideos ²⁵ y asu/ car y canela	1p1/	
quatro tomines de chile y toma/ tes	p4/ 26p4/	
		//[10v]
(crismón)		
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	p2-6/ p2/	
lunes/ dos pesos y medio de guebos sinco tomines de lantegas un peso de conserba de mansanillas ²⁶ quatro tomines de chile y tomates dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	2p4/ p5/ 1p/ p4/ p2-6/ p2/	
martes / dos pesos de ostiones ²⁷ sinco tomines de coscus sinco tomines de clabasas y miel quatro tomines de chile y tomates dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	2p/ p5/ p5/ p4/ p2-6/ p2/	
miercoles/ dos pesos y ²⁸ dos tomines de guebos sinco tomines de frisoles sinco tomines de coscus quatro tomines de chile y tomates dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	2p2/ p5/ p5/ p4/ p2-6/ p2/	
juebes/ dos pesos de pescado	2p/	

²⁴ Cambio: albiento por adviento

²⁵ Se trata de masas fritas que llevaban el nombre de frutas de sartén, similares a los churros

²⁶ Supongo que se refiere amanzanas pequeñas

²⁷ Moluscos

²⁸ Cambio de i por y

sinco tomines de aselgas y garban/ sos	p5/	
un peso de pan y queso para capirota/ da	1p/	
quatro tomines de chile y tomates y/ epasote	p4/	
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de especia	p2/	
	19p2.6/	
		//[11]
		(crismón)
biernes/		
dos pesos y dos tomines de gu/ ebos	2p2/	
sinco tomines de coles y garban/ sos	p5/	
un peso de quesos frescos	1p/	
un toston de chile y tomates	p4/	
dos tomines de manteca	p2/	
dos tomines de especia	p2/	
sabado/		
dos pesos de camarones	2p/	
sinco tomines de aguaque ²⁹	p5/	
sinco tomines de coscus	p5/	
quatro tomines de chile y to/ mates	p4/	
dos tomines y medio de ma/ nteca	p2-6/	
dos tomines de especia	p2/	
domingo a ocho de disienbre/		
un peso de sal	1p/	
dos pesos y dos tomines de pe/ scado	2p2/	
sinco tomines de aselgas y g/ arbansos	p5/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
quatro tomines de chile y to/ mates	p4/	
dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/	
dos tomines de especia	p2/	
lunes/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/ 17p2/	

²⁹ Se refiere al ahuautele o huevo de mosco

//[11v]

(crismón)

sinco tomines de lantegas	p5/
un peso de aseite y vinagre/ y sanaoria para ensalada	1p/
quatro tomines de chile y to/ mates	p4/
dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/
dos tomines de espesia	p2/

martes/	
dos pesos y dos tomines de/ pescado	2p2/
sinco tomines de frisoles	p5/
seis tomines de coscus	p6/
quatro tomines de chile y / tomates	p4/
dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/
dos tomines de espesia	p2/

miercoles/	
dos pesos y dos tomines de/ guebos	2p2/
sinco tomines de aguacle	p5/
sinco tomines de tortillas	p5/
quatro tomines de chile/ y tomates	p4/
dos tomines y medio de m/ anteca	p2-6/

juebes/	
dos pesos y dos tomines de/ pescado	2p2/
quatro tomines de coles	p4/
sinco tomines de calabasas/ y miel	p5/
	15p 6/

//[12]

(crismón)

quatro tomines de chile y to/ mates	p4/
dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/
dos tomines de espesia	p2/

biernes/	
dos pesos y medio de guebos	2p/

un peso de queso y pan para/ capirotada	1p/ p5/	
sinco tomines de frisoles		
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/	
dos tomines y medio de ma/ nteca	p2-6/	
dos tomines de especia	p2/	
sábado/		
dos peso y dos tomines de/ camarones	2p2/	
quatro tomines de aselgas	p4/	
seis tomines de abas berdes	p6/	
quatro tomines de chile y to/ mates	p4/	
dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/	
dos tomines de especia	p2/	
domingo quince de disienbre ³⁰		
un peso de sal	1p/	
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
nuebe tomines de sanaoria / y aseite y binagre para ensa/ lada	p9/ p5/	
sinco tomines de coscus	16p0.6/	
		//[12v]
	(crismón)	
quatro tomines de chile to/ mates y epasote	p4/	
dos tomines y medio de ma/ nteca	p2-6/	
lunes/		
dos pesos de camarones	2p/	
quatro tomines de friso/ les gordos	p4/ p5/	
sinco tomines de coscus		
quatro tomines de chile/ y tomates	p4/	
dos tomines y medio de ma/ nteca	p2-6/	
dos tomines de especia	p2/	
martes/		
dos pesos de ostiones	2p/	

³⁰ Renglón seguido

cinco tomines de abas se/
 cas p5/
 un peso de pan y queso pa/
 ra capitrotada 1p/
 cinco tomines de frisoles p5/
 quatro tomines de chile/
 y tomates p4/
 dos tomines y medio de/
 manteca p2-6/
 dos tomines de espesia p2/

miercoles/
 dos pesos y medio de pes/
 cado 2p4/
 cinco tomines de aselgas p5/
 un peso de fideos y asuc/
 ar y canela 1p/
 quatro tomines de chile/
 y tomates p4/
 14p7.6/

(crismón)

//[13]

dos tomines y medio de/
 manteca p2-6/

jueves/
 dos pesos y medio de gu/
 ebos 2p4/
 dies tomines de aseitu/
 nas y queso 1p2/
 cinco tomines de torti/
 las p5/
 quatro tomines de chile/
 y tomates y epasote p4/
 dos tomines y medio de /
 manteca p2-6/

biernes/
 dos pesos y medio de pescado 2p4/
 cinco tomines de coles y ga/
 rbansos p5/
 cinco tomines de coscus p5/
 quatro tomines de chile/
 y tomates p4/
 dos tomines y medio de/
 manteca p2-6/
 dos tomines de espesia p2/

sabado/
 dos pesos y medio de gue/

bos	2p4/	
sinco tomines de aselgas/ y garbansos	p5/ p4/	
quatro tomines de frisoles quatro tomines de chile/ y tomates	p4/	
dos tomines y medio de m/ anteca	p2-6/ 14p6/	
		//[13v]
		(crismón)
domingo beintidos de diciembre ³¹		
un peso de sal	1p/	
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
un peso de aseite y vinagre/ y recaudo para ensalada	1p/	
un peso de miel y calaba/ sas	1p/	
quatro tomines de chile/ y tomates	p4/	
dos tomines y medio de/ manteca	p2-6/	
lunes/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
sinco tomines de coles y gar/ bansos	p5/	
seis tomines de pan y aseite/ para saynas	p6/	
quatro tomines de chile y to/ mates	p4/	
dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/ p2/	
dos tomines de espesia		
martes/		
dos pesos de pescado	2p/	
sinco tomines de lantegas	p5/	
peso y medio de manteca/ y guebos para bunuelos	1p4/	
quatro tomines de chile y/ tomates	p4/	
dos tomines y medio de ma/ netca	p2-6/ p2/	
dos tomines de espesia		
miercoles a beintisinco de pascua ³²		
	16 p 3.6/	

³¹ Renglón seguido

³² Renglón seguido

//[14]

(crismón)

quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de baca	p2/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile y/ tomates y limas	p4/

juebes/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de baca	p2/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/

biernes/	
dos pesos y medio de pescado	2p4/
sinco tomines de aselgas	p5/
un peso de aceitunas y que/ so	1p/
quatro tomines de chile/ y tomates	p4/
dos tomines y medio de ma/ nteca	p2-6/
dos tomines de especia	p2/

sabado/	
dos pesos y medio de guebos	2p4/
sinco tomines de frisoles	p5/
un peso de pan y queso para/ capirotada	1p/
quatro tomines de chile y to/ mates	p4/
dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/
dos tomines de especia	p2/

domingo beintinuebe de disienbre ³³	
catorse tomines de un quar/ to de baca	1p6/ 15p1/

//[14v]

(crismón)

un peso de sal	1p/
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chiel y/	

³³ Renglón seguido

tomates	p4/	
lunes / quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile/ y tomates	p4/ p2/ p4/	
martes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile/ tomates	p4/ p2/ p4/	
----- ³⁴ martes se acabo el año ³⁵ / y en peso otro nuebo/	4p6/	//[15]
	(crismón)	
		Cuaderno donde se asienta el gasto ordinario dela cosina. En peso a primero de enero de mil y seisientos y veinticinco ³⁶ años. ³⁷
		//[15v]
		(crismón)
miercoles a primero de enero/ ³⁸ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y to/ mates y limas y epasote catorse tomines de un qu/ arto de baca dies pesos de leña para la/ cosina un peso de sal	p4/ p2/ p 4/ 1p6/ 10p/ 1p/	
juebes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/ p2/ p4/	
biernes/ dos pesos y medio de gue/ bos sinco tomines de frisoles	2p4/ p5/	

³⁴ Tachado, se puede leer miércoles

³⁵ Cambio ano por año

³⁶ Desato abreviatura: v^{te} por veinte

³⁷ Renglón seguido

³⁸ Renglón seguido

sinco tomines de coscus p5/
 quatro tomines de chile y/
 tomates p4/
 dos tomines y medio de ma/
 nteca p2-6/
 dos tomines de espesia p2/

sabado/
 dos pesos y medio de pes/
 cado 2p4/
 sinco tomines de aguac/
 le y pepitas p5/
 23p 1.6/

//[16]

(crismón)

un peso de calabasas y mi/
 el 1p/
 un tostón de chile y toma/
 tes y epasote p4/
 dos tomines y medio de/
 manteca p2-6/
 dos tomines de espesia p2/

domingo sinco de enero/
 catorse tomines de un qu/
 arto de baca 1p6/
 un peso de sal 1p/
 quatro tomines de tosino p4/
 quatro tomines de chile/
 y tomates y limas p4/
 dos tomines de berdura p2/

lunes/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 quatro tomines de chile y to/
 mates y epasote p4/

martes/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 quatro tomines de chile y to/
 mates y limas p4/

miercoles /
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 quatro tomines de chile y to/
 mates y limas p4/
 8p6.6/

//[16v]

(crismón)

juebes/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/
biernes/	
dos pesos y medio de pescado	2p4/
sinco tomines de frisoles	p5/
un peso de fideos y asucar/ y canela	1p/
quatro tomines de chile y/ tomates	p4/
dos tomines y medio de/ manteca	p2-6/
dos tomines de especia	p2/
sabado/	
dos pesos y medio de guebos	2p4/
sinco tomines de lantegas	p5/
un peso de una cosina de/ camotes	1p/
quatro tomines de chile y/ tomates y epasote	p4/
dos tomines y medio de ma/ nteca	p2-6/
dos tomines de especia	p2/
domingo dose de enero/ catorse tomines de un qu/ arto de baca	1p6/
un peso de sal	1p/
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/
	15p5/

//[17]

(crismón)

lunes/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p 4/
martes/	
quatro tomines de tosino	p4/

dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p 4/	
miercoles/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/	
juebes/		
quatro tomines de tosino	p4	
dos tomines de berdura	p2	
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p 4	
biernes/		
dos pesos y medio de pes/ cado	2p4/ p5/	
sinco tomines de lantegas		
dies tomines de camotes/ y miel y garbansos para/ una cosina	1p2/ p2-6/ p4/ p2/ 10p3/	
dos tomines y medio de manteca		
quatro tomines de chiley tomates		
dos tomines de espesia		
		//[17v]
		(crismón)
sabado/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
sinco tomines de aselgas/ y garbansos	p5/ p5/	
sinco tomines de frisoles		
dos tomines y medio de m/ anteca	p2-6/	
quatro tomines de chile/ y tomates y epasote	p4/ p2/	
dos tomines de espesia		
domingo desinuebe de enero ³⁹		
catorse tomines de un qu/ arto de baca	1p6/ 1p/	
un peso de sal		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/	

³⁹ Renglón seguido

lunes/ cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura cuatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/ p2/ p4/	
martes/ cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura cuatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/ p2/ p4/	
miercoles/ cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura cuatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/ p2/ p4/ 12p4/	
		//[18]
	(crismón)	
juebes/ cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura cuatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/ p2/ p4/	
biernes/ dos pesos y medio de guebos un peso de pan y queso para/ capirotada ⁴⁰ sinco tomines de frisoles cuatro tomines de chile y to/ mates y epasote dos tomines y medio de man/ teca dos tomines de especia	2p4/ 1p/ p5/ p4/ p2.6/ p2/	
sabado/ dies tomines de ostias ⁴¹ sinco tomines de aselgas un peso de calabasas y miel cuatro tomines de chile y to/ mates dos tomines y medio de mante/ ca dos tomines de especia	1p2/ p5/ 1p/ p4/ p2.6/ p2/	

⁴⁰Cambio capyrotada por capirotada

⁴¹ Como expuse en mi trabajo, pienso que se refiere a los moluscos y no a la hostia para comulgar

domingo beintiseis de enero/ dos pesos de un cuarto de/ baca	2p/ 1p/ 1p/ p4/ p2/	
un peso de sal un peso de ollas y casuelas quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/ 15p5/	//[18v]
	(crismón)	
lunes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/ p2/ p4/	
martes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/ p2/ p4/	
miercoles/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/ p2/ p4/	
juebes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/ p2/ p4/	
biernes/ dos pesos y medio de guebos sinco tomines de frisoles un peso de miel y calabasas quatro tomines de chile y to/ mates dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia sabado-primero de febrero/ ⁴² catorse tomines de un cuarto/ de baca un peso de sal	2p4/ p5/ 1p/ p4/ p2.6/ p2/ 1p6/ 1p/	

⁴² Renglón seguido

quatro tomines de dos ollas		p4/ 13p1.6/	
	(crismón)		//[19]
dos pesos y medio de guebos		2p4/	
sinco tomines de lanteras		p5/	
sinco tomines de tortillas		p5/	
quatro tomines de chile y to/ mates		p4/	
dos tomines y medio de man/ teca		p2.6/	
dos tomines de espesía		p2/	
domingo/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y limas		p4/	
lunes/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote		p4/	
martes/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y limas		p4/	
miercoles/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote		p4/	
juebes/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/ mates y limas		p4/	
		11p-6/	
	(crismón)		//[19v]
biernes/			
dos pesos y medio de guebos		2p4/	
sinco tomines de lanteras		p5/	
sinco tomines de coscus		p5/	
quatro tomines de chile y to/			

mates		p4/	
dos tomines y medio de manteca		p2.6/	
dos tomines de espesia		p2/	
sábado/			
dos pesos y medio de pescado		2p4/	
un peso de miel y calabazas		1p/	
sinco tomines de frisoles		p5/	
quatro tomines de chile y to/			
mates		p4/	
dos tomines y medio de man/			
teca		p2-6/	
dos tomines de espesia		p2/	
domingo nueve de febrero/ día de carnastolendas/ ⁴³			
un peso de sal		1p/	
dos tomines y medio de baca		p2.6/	
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
quatro tomines de chile y to/			
mates y limas		p4/	
lunes/ de carnastolendas/			
un peso de aseite y binagre y sanaoria para ensalada		1p/	
sinco tomines de abas secas		p5/	
un peso de camotes y miel pa/			
ra una cosina		1p/	
quatro tomines de chile y to/			
mates		p5/	
		15p5.6/	
			//[20]
	(crismón)		
dos tomines de manteca		p2/	
martes/			
sinco tomines de acelgas		p5/	
sinco tomines de aguacle		p5/	
seis tomines de pan y reca/			
udo ⁴⁴ /			
para saynas ⁴⁵		p6/	
quatro tomines de chile y to/			
mates		p4/	
dos tomines y medio de man			
teca		p2.6/	

⁴³ Época del año que indica el inicio de la cuaresma

⁴⁴ Aderezo con base en aceite y hierbas de olor

⁴⁵ Propongo que se trata de un tipo de puchero muy típico de la España moderna.

miércoles/			
dos pesos y medio de pescado		2p4/	
sinco tomines de frisoles		p5/	
siete tomines de miel y cala/			
basas		p7/	
cuatro tomines de chile y to/			
mates		p4/	
dos tomines y medio de man/			
teca		p2-6/	
dos tomines de especia		p2/	
jueves/			
dos pesos y medio de guebos		2p4/	
sinco tomines de lantegas		p5/	
sinco tomines de tortillas		p5/	
cuatro tomines de chile y /			
tomates		p4/	
dos tomines y medio de man/			
teca		p2.6/	
dos tomines de especia		p2/	
viernes/			
dos pesos y medio de guebos		2p4/	
sinco tomines de lantegas		p5/	
		16p6/	
			//[20v]
	(crismón)		
un peso de pan y aseite y anis/			
y agongoli para saynas		1p/	
cuatro tomines de chile y to/			
mates		p4/	
dos tomines y medio de man/			
teca		p2.6/	
sábado/			
dos pesos y dos tomines de /			
camarones		2p2/	
sinco tomines de quilites		p5/	
sinco tomines de coscus		p5/	
cuatro tomines de chile y/			
tomates		p4/	
dos tomines y medio de man/			
teca		p2-6/	
dos tomines de especia		p2/	
domingo dieciséis ⁴⁶ de febrero/ ⁴⁷			
un peso de sal		1p/	

⁴⁶ Cambio desiseis por dieciséis

⁴⁷ Renglón seguido

dos pesos y medio de pescado		2p4/	
sinco tomines de frisoles		p5/	
sinco tomines de abas		p5/	
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote		p4/	
dos tomines y medio de man/ teca		p2.6/	
dos tomines de especia		p2/	
lunes/			
dos pesos y medio de guebos		2p4/	
nuebe tomines de aseite y/ binagre y sanaoria para en/ salada		p9/	
sinco tomines de tortillas		p5/	
quatro tomines de chile y/ tomates y limas		p4/	
		16p7.6	
	(crismón)		//[21]
dos tomines y medio de man/ teca		p2-6/	
martes /			
dos pesos de ostias		2p/	
sinco tomines de frisoles		p5/	
un peso de calabasas y mi/ el		1p/	
quatro tomines de chile y/ tomates y epasote		p4/	
dos tomines y medio de m/ anteca		p2.6/	
dos tomines de especia		p2/	
miercoles/			
dos pesos y medio de guebos		2p4/	
sinco tomines de lantegas		p5/	
sinco tomines de coscus		p5/	
quatro tomines de chile y to/ mates y limas		p4/	
dos tomines y medio de man/ teca		p2-6/	
dos tomines de especia		p2/	
juebes/			
dos pesos y medio de pescado		2p4/	
seis tomines de aselgas y ga/ rbansos		p6/	
sinco tomines de abas		p5/	
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote		p4/	

dos tomines y medio de man/ teca	p2-6/ p2/	
dos tomines de espesia		
biernes/ dos pesos y medio de guebos	2p4/ 17p2/	
		//[21v]
(crismón)		
un peso de fideos y asucar y ca/ nela	1p/	
seis tomines de pan y aseite/ para saynas	p6/	
quatro tomines de chile y to/ mates y limas	p4/	
dos tomines y medio de man/ teca	p2.6/ p2/	
dos tomines de espesia		
sabado/ dos pesos y medio de guebos	2p4/	
dies tomines de fideos y a/ sucar y canela	1p2/ p5/	
sinco tomines de tortillas		
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/ p3/	
tres tomines de manteca	p2/	
dos tomines de espesia		
domingo beintitres de febrero ⁴⁸ dos pesos y medio de pescado	2p4/	
seis tomines de aselgas y g/ arbansos	p6/	
siete tomines de pan y ase/ te para saynas	p7/	
quatro tomines de chile/ y tomates y limas	p4/	
dos tomines y medio de ma/ nteca	p2.6/ p2/	
dos tomines de espesia		
lunes/ dos pesos y medio de guebos	2p4/ p5/	
sinco tomines de lantegas		
un peso de camotes y garban/ sos y miel para una cosina	1p/ 17p5/	

⁴⁸ Renglón seguido

//[22]

(crismón)

seis tomines de chile y tomates/
y epasote p6/
dos tomines y medio de manteca p2.6/
dos tomines de espesia p2/

martes/
dos pesos y medio de camarones 2p4/
sinco tomines de frisoles p5/
dies tomines de aseitunas y queso 1p2/
seis tomines de chile y tomates/
y pepitas p6/
dos tomines y medio de mante/
ca p2.6/
dos tomines de espesia p2/

miercoles/
dos pesos y medio de guebos 2p4/
dies tomines de aseite y binagre/
y sanaoria/
para ensalada 1p2/
siete tomines de calabasas y mi/
el p7/
sinco tomines de chile y toma/
tes y limas p5/
dos tomines y medio de manteca p2-6/

juebes/
dos pesos y medio de pescado 2p4/
sinco tomines de coscus p5/
sinco tomines de frisoles p5/
seis tomines de chile y tomates y/
epasote p6/
dos tomines y medio de manteca p2-6/
dos tomines de espesia p2/

17p5/

//[22v]

(crismón)

biernes/
dos pesos y medio de guebos 2p4/
sinco tomines de aselgas p5/
sinco tomines de tortillas p5/
seis tomines de chile y tomates/
y pepitas p6/
dos tomines y medio de manteca p2.6/
dos tomines de espesia p2/

sabado a primero de marso/

dies pesos de leña ⁴⁹	10p/	
dos pesos y medio de ostias	2p4/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
sinco tomines de coscus	p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y limas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de espesia	p2/	
domingo/		
un peso de sal	1p/	
un toston de dos librillos	p4/	
dos pesos y medio de pescado	2p4/	
sinco tomines de lantegas	p5/	
seis tomines de pan y aseite pa/ ra saynas	p6/	
seis tomines de chile y tomates/ y epasote	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
lunes/		
dos pesos de ostias	2p/	
dies tomines de sanaorias y aseite/ y binagre para ensalada	1p2/	
un peso de calabasas y miel	1p/	
seis tomines de chile y tomates y li/ mas	p6/ 29p7.6/	
		//[23]
	(crismón)	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
martes/		
dos pesos y medio de pescado	2p4/	
sinco tomines de aselgas	p5/	
sinco tomines de abas y trigo	p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y pepitas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
miercoles/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
un peso de pan y queso para capi/ rotada	1p/	
sinco tomines de frisoles	p5/	

⁴⁹ Escrito al margen del cuaderno

seis tomines de chile y tomates/ y limas		p6/	
dos tomines y medio de mante/ ca		p2.6/	
dos tomines de espesia		p2/	
juebes/			
dos pesos y medio de pescado		2p4/	
sinco tomines de lantegas		p5/	
sinco tomines de tortillas		p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y epasote		p6/	
dos tomines y medio de mante/ ca		p2.6/	
dos tomines de espesia		p2/	
biernes/			
		16p1/	
			//[23v]
	(crismón)		
dos pesos y medio de guebos		2p4/	
sinco tomines de aselgas		p5/	
un peso de camotes y garbansos/ para una cosina		1p/	
seis tomines de chile y tomates/ y epasote		p6/	
dos tomines y medio de manteca		p2-6/	
dos tomines de espesia		p2/	
sabado/			
dos pesos y dos tomines de ostias		2p2/	
sinco tomines de coscus		p5/	
sinco tomines de frisoles		p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y pepeitas		p6/	
dos tomines y medio de manteca		p2-6/	
dos tomines de espesia		p2/	
domingo a nuebe de marso/			
dos pesos y medio de pescado		2p4/	
seis tomines de nopales		p6/	
sinco tomines de abas secas		p5/	
un peso de una batea grande/ para el serbisio de la cosina		1p/	
un peso de sal		1p/	
seis tomines de chile y tomates/ y limas		p6/	
dos tomines y medio de manteca		p2-6/	
dos tomines de espesia		p2/	

lunes/ dos pesos y medio de guebos sinco tomines de lantegas un peso de clabasas y miel seis tomines de chile y tomates/ y epasote	2p4/ p5/ 1p/ p6/ 22p2/	
		//[24]
	(crismón)	
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	p2.6/ p2/	
martes/ dos pesos y dos tomines de camaro/ nes sinco tomines de frisoles siete tomines de pan y aseite y a/ nis y agongoli para saynas seis tomines de chile y tomates/ y pepitas dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	2p4/ p5/ p7/ p6/ p2.6/ p2/	
miercoles/ dos pesos y medio de pescado un peso de sanaoria y aseite y bi / nagre para ensalada sinco tomines de abas seis tomines de chile y tomates y e/ pasote dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	2p4/ 1p/ p5/ p6/ p2.6/ p2/	
juebes/ dos pesos y medio de guebos sinco tomines de frisoles sinco tomines de coscus seis tomines de chile y tomates/ y limas dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	2p4/ p5/ p5/ p6/ p2.6/ p2/	
biernes/ dos pesos y medio de guebos sinco tomines de aselgas sinco tomines de tortillas	2p4/ p5/ p5/ 19p7/	
	(crismón)	//[24v]

seis tomines de chile y tomates y/ pepitas		p6/ p2-6/ p2/	
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia			
sabado/ dos pesos y medio de guebos		2p4/	
dies tomines de fideos y asucar/ y canela		1p2/	
un peso de calabasas y miel		1p/	
seis tomines de chile y tomates/ y epasote		p6/ p2.6/ p2/	
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia			
domingo desiseis de marso/ un peso de sal		1p/	
dos pesos y dos tomines de ostias		2p2/	
seis tomines de nopales		p6/	
sinco tomines de tortillas		p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y epasote		p6/ p2.6/	
dos tomines y medio de manteca dos tomines de ----- ⁵⁰ espe/ sia		p2/	
lunes/ dos pesos y medio de guebos		2p4/	
sinco tomines de lantegas		p5/	
sies tomines de aseitunas y queso		p6/	
seis tomines de chile y tomates/ y pepitas		p6/ p2.6/ p2/	
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia			
martes/ dos pesos y dos tomines de ostias		2p2/ 21p2/	
	(crismón)		//[25]
sinco tomines de acelgas		p5/	
sinco tomines de abas		p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y limas		p6/ p2-6/ p2/	
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia			
miercoles/			

⁵⁰ Tachado, aunque se puede leer manteca

dos pesos y medio de pescado	2p4/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
dies tomines de camotes y miel/ y garbansos para una cosina	1p2/	
seis tomines de chile y tomates/ y epasote	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
juebes/		
dos pesos y dos tomines de camarones	2p2/	
seis tomines de nopales	p6/	
un peso de calabasas y miel	1p/	
seis tomines de chile y tomates y/ pepitas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de espesia	p2/	
biernes/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
sinco tomines de lantegas	p5/	
sinco tomines de coscus	p5/	
seis tomines de chile y tomates y limas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
sabado/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/ 20p 1/	
		//[25v]
	(crismón)	
seis tomines de aguacle y pepitas	p6/	
un peso de pan y aseite para sai/ nas	1p/	
seis tomines de chile y tomates/ y limas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
domingo beinti tres de marso/		
un peso de sal	1p/	
dos pesos y medio de pescado	2p4/	
dies peso de aseite y vinagre/ y recaudo para ensalada	1p2/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y epasote	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	

lunes/		
dos pesos y dos tomines de ostias	2p2/	
sinco tomines de acelgas	p5/	
sinco tomines de coscus	p5/	
seis tomines de chile y tomates y pe/ pitas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de espesia	p2/	
 martes/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
sinco tomines de lantegas	p5/	
sinco tomines de coscus	p5/	
seis tomines de chile y tomates y li/ mas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de espesia	p2/	
	19p5/	
		//[26]
	(crismón)	
miercoles/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
un peso de calabasas y miel	p5/	
seis tomines de chile y tomates / y pepitas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
 juebes/		
dos pesos y medio de pescado	2p4/	
peso y medio de berdura y ase/ te y binagre para ensalada	1p4/	
sinco tomines de nopales	p5/	
seis tomines de chile y tomates y e/ pasote	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
 biernes/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
sinco tomines de quilites y garban / sos	p5/	
sinco tomines de totillas	p5/	
seis tomines de chile y tomates y / pepitas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
 sabado/		

dos pesos y medio de pescado	2p4/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
sinco tomines de coscus	p5/	
seis tomines de chile y tomates y li/ mas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
	21p4/	
		//[26v]
	(crismón)	
domingo treinta de marso/ un peso de sal		1p/
catorse tomines de un quarto de/ baca		1p6/
quatro tomines de tosino		p4/
dos tomines de berdura		p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y epasote		p4/
lunes/ quatro tomines de tosino		p4/
dos tomines de berdura		p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y limas		p4/
martes/ quatro tomines de tosino		p4/
dos tomines de berdura		p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y epasote		p4/
miercoles/ quatro tomines de tosino		p4/
dos tomines de berdura		p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y limas		p4/
juebes/ quatro tomines de tosino		p4/
dos tomines de berdura		p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y epasote		p4/
biernes/ dos pesos y medio de pescado		2p4/
sinco tomines de frisoles		p5/
sinco tomines de coscus		p5/
seis tomines de chile y tomates y epa/ sote		p6/
dos tomines y medio de manteca		p2.6/

dos tomines de espesia	p2/
sabado	14p5.6/ //[27]
(crismón)	
dos pesos y medio de guebos	2p4/
seis tomines de nopales y pepitas	p6/
sinco tomines de abas	p5/
seis tomines de chile y tomates y limas	p6/
dos tomines y medio de manteca	p2.6/
dos tomines de espesia	p2/
domingo sinco de abril/ catorse tomines de un cuarto de/ baca	1p6/
un peso de sal	1p/
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/
lunes/ quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y limas	p4/
martes/ quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/
miercoles/ quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y limas	p4/
juebes/ quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/
biernes/ dos pesos y medio de pescado	2p4/
sinco tomines de lantegas	p5/
dies tomines de lechugas y aseite/ y binagre para ensalada	1p2/

	19p1.6/ //[27v]
(crismón)	
seis tomines de chile y tomates y pe/ pitas	p6/ p2.6/ p2/
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	
sabado/	
dos pesos y medio de guebos	2p4/
sinco tomines de nopales y qilites ⁵¹	p5/
un peso de calabasa y miel	1p/
seis tomines de chile y tomates y/ limas	p6/ p2-6/ p2/
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	
domingo a trese de abril/	1p/
un peso de sal____quatro tomines de ollas catorse to de un quarto/ de baca	p4/ 1p6/
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p5/
lunes/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y limas	p4/
martes/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/
miercoles/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de chile y to/ mates y limas	p4/
juebes/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
	15p5/ //[28]

⁵¹ Cambio de qilites por quilites

	(crismón)	
sinco tomines de chile y to/ mates y epasote		p5/
biernes/ dos pesos y medio de guebos sinco tomines de coscus sinco tomines de nopales y pepi/ tas		2p4/ p5/ p5/
sinco tomines de chile y tomates/ y limas dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia		p5/ p2-6/ p2/
sabado/ dos pesos y medio de pescado sinco tomines de aselga sinco tomines de frisoles sinco tomines de chile y tomates/ y epasote dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia		2p4/ p5/ p5/ p5/ p2-6/ p2/
domingo beintiuno de abril/ un peso de sal catorse to de un quarto/ de baca quatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y to/ mates y limas		1p/ 1p6/ p4/ p2/ p5/
lunes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y to/ mates y epasote		p4/ p2/ p5/
martes/		16p/

//[28v]

	(crismón)	
quatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y to/ mates y limas		p4/ p2/ p5/
miercoles/		

----- ⁵² quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
quatro tomines de chile y to/ mates y epasote	p4/
juebes/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y limas	p5/
biernes/	
dos pesos y medio de pescado	2p4/
sinco tomines de lantegas	p5/
sinco tomines de nopales	p5/
seis tomines de chile y tomates y e/ pasote	p6/
dos tomines y medio de manteca	p2.6/
dos tomines de espesia	p2/
sabado/	
dos pesos y medio de guebos	2p4/
sinco tomines de abas	p5/
sinco tomines de coscus	p5/
seis tomines de chile y tomates y li/ mas	p6/
dos tomines y medio de manteca	p2-6/
dos tomines de espesia	p2/
domingo beintisiete de abril/	
catorse tomines de un cuarto de / baca	1p6/
un peso de sal	1p/
quatro tomines de tosino	p4/
	16p7 /
(crismón)	
dos tomines de berduras	p2/
sinco tomines de chile y tomates/ y pepitas	p5/
lunes/	
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
sinco tomines de chile y to/ mates y limas	p5/
martes/	

//[29]

⁵² Tachada la palabra sinco

quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y to/ mates y epasote	p5/	
miercoles/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y to/ mates y limas	p5/	
jueves primero de mayo/		
un peso de sal	1p/	
dose tomines de de un quarto de baca	1p4/	
dies pesos de leña para la cosina	10p/	
quatro tomines de tosino	p4/	
do tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y to/ mates y epasote	p5/	
un peso de ollas	1p/	
biernes/		
dos pesos y medio de camarones	2p4/	
sinco tomines de nopales	p5/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y pepitas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de espesia	p2/	
	24p7.6/	
		//[29v]
		(crismón)
sabado/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
sinco tomines de lantegas	p5/	
sinco tomines de aselgas y ga/ bansos	p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y epasote	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
domingo quatro de mayo/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y to/ mates y limas	p5/	
lunes dia de ayuno de las leta/ nias que manda nuestra orden/		

dos pesos y medio de guebos	2p4/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
sinco tomines de lantegas	p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y pepeitas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de espesia	p2/	
martes/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y to/ mates y epasote	p5/	
miercoles dia de ayuno bispera de la asension/ ⁵³		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
sinco tomines de aselgas y garbansos	p5/	
sinco tomines de coscus	p5/	
seis tomines de chile y tomates y/ pepitas	p6/	
	17p3/	
		//[30]
(crismón)		
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de espesia	p2/	
juebes dia de la asension/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y to/ mates y limas	p5/	
biernes/		
dos pesos y medio de pescado	2p4/	
sinco tomines de nopales y pepitas	p5/	
sinco tomines de abas	p5/	
seis tomines de chile y tomates y e/ pasote	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
sabado/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
un peso de pan y queso para capi/ rotada	1p/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
seis tomines de chile y tomates y li/ mas	p6/	

⁵³ Renglón seguido

dos tomines y medio de manteca p2.6/
dos tomines de espesia p2/

domingo onse de mayo/
catorse tomines de un cuarto de/
baca 1p6/
un peso de sal 1p/
quatro tomines de ollas p4/
quatro tomines de tosino p4/
dos tomines de berdura p2/
sinco tomines de chile y to/
mates y epasote p5/

lunes/
quatro tomines de tosino p4/
17p4.6/

//[30v]

(crismón)

dos tomines de berdura p2/
sinco tomines de chile y tomates/
y epasote p5/

martes/
quatro tomines de tosino p4/
dos tomines de berdura p2/
sinco tomines de chile y to/
mates y limas p5/

miercoles/
quatro tomines de tosino p4/
dos tomines de berdura p2/
sinco tomines de chile y to/
mates y epasote p5/

juebes/
quatro tomines de tosino p4/
dos tomines de berdura p2/
sinco tomines de chile y to/
mates y pepitas p5/

biernes/
dos pesos y dos tomines de guebos 2p2/
sinco tomines de lantegas p5/
sinco tomines de acelgas p5/
seis tomines de chile y tomates /
y epasote p6/
dos tomines y medio de manteca p2.6/
dos tomines de espesia p2/

sabado/

dos pesos y medio de camarones	2p4/	
sinco tomines de abas berdes	p5/	
sinco tomines de coscus	p5/	
seis tomines de chile y tomates y li/ mas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de espesia	p2/	
	14p7/	
		//[31]
(crismón)		
domingo a primero dia de pascua de espiritu santo desiocho de mayo ⁵⁴		
un peso de sal	1p/	
catorce tomines de un cuarto de baca	1p6/	
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p5/	
lunes		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y limas	p5/	
martes		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p5/	
miercoles----quatro tenporas de/ la trinidad/		
dos pesos de guebos	2p/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
sinco tomines de coscus	p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y limas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de espesia	p2/	
juebes		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p5/	
biernes	12p6.6/	

⁵⁴ Renglón seguido

//[31v]

(crismón)

dos pesos y medio de guebos 2p4/
 sinco tomines de nopales y pepitas p5/
 sinco tomines de coscus p5/
 seis tomines de chile y tomates y/
 limas p6/
 dos tomines y medio de manteca p2.6/
 dos tomines de espesia p2/

sabado/
 dos pesos y medio de pescado 2p4/
 un peso de pan y queso para ca/
 pirotada 1p/
 sinco tomines de quilites y garban/
 sos p5/
 seis tomines de chile y tomates/
 y epasote p6/
 dos tomines y medio de manteca p2.6/
 dos tomines de espesia p2/

domingo a beintisinco de mayo/
 catorse tomines de una quarto de/
 baca 1p6/
 un peso de sal 1p/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y limas p5/

lunes/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y epasote p5/

martes
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y limas p5/

miercoles
 quatro tomines de tosino p4/
 17p2/

//[32]

(crismón)

dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y epasote p5/

juebes/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y limas		p5/	
biernes/			
dos pesos y medio de camarones		2p4/	
sinco tomines de frisoles		p5/	
sinco tomines de coscus		p5/	
seis tomines de chile y tomates y pe/ pitas		p6/	
dos tomines y medio de manteca		p2-6/	
dos tomines de espesia		p2/	
sabado/			
dos pesos y medio de guebos		2p4/	
sinco tomines de abas berdes		p5/	
un peso de miel y garbansos para/ una cosina		1p/	
seis tomines de chile y tomates y e/ pasote		p6/	
dos tomines y medio de manteca		p2-6/	
dos tomines de espesia		p2/	
domingo primero de gunio/			
dies pesos de leña		10p/	
un peso de sal		1p/	
catorse tomines de un quarto de/ de baca		1p6/	
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y limas		p5/	
lunes			
quatro tomines de tosino		p4/ 26p3/	
	(crismón)		//[32v]
dos tomines de berdura		p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y epasote		p5/	
martes/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y limas		p5/	

pasote		p5/	
lunes/ cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y tomates/ y limas		p4/ p2/ p5/	
martes/ cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y tomates/ y epasote		p4/ p2/ p5/	
miercoles cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y tomates/ y limas		p4/ p2/ p5/	
juebes/ cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y tomates/ y epasote		p4/ p2/ p5/	
biernes/		15p2/	
	(crismón)		//[34]
dos pesos y medio de pescado sinco tomines de aselgas y gar/ bansos		2p4/ p5/ p5/	
sinco tomines de lantegas seis tomines de chile y tomates y pepitas		p6/ p2.6/ p2/	
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia			
sabado/ dos pesos y medio de guebos seis tomines de nopales y pepitas sinco tomines de frisoles seis tomines de chile y tomates/ y limas		2p4/ p6/ p5/ p6/ p2-6/ p2/	
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia			
domingo beintidos de gunio/ un peso de sal catorse tomines de un cuarto de/ baca		1p/ 1p6/ p4/	
cuatro tomines de tosino			

dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p5/	
lunes bigillia de san guan/ dos pesos y medio de camarones seis tomines de abas berdes sinco tomines de coscus seis tomines de chile y tomates/ y limas	2p4/ p6/ p5/ p6/	
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	p2.6/ p2/ 19p4.6./	
		//[34v]
	(crismón)	
martes beintiquatro de gulio ⁵⁷ / quatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y tomates/ y limas	p4/ p2/ p5/	
miercoles/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p4/ p2/ p5/	
juebes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y toma/ tes y limas	p4/ p2/ p5/	
biernes/ dos pesos y medio de camarones seis tomines de nopales y pepitas seis tomines de frisoles seis tomines de chile y tomates y e/ pasote	2p4/ p6/ p6/ p6/	
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	p2.6/ p2/	
sabado/ dos pesos y medio de guebos seis tomines de abas berdes sinco tomines de coscus seis tomines de chile y tomates y li/	2p4/ p6/ p5/	

⁵⁷ Tanto en este día como en el domingo, se comete el error de poner en vez de junio, julio

mas	p6/ p2.6/ p2/	
dos tomines y medio de manteca		
dos tomines de espesia		
domingo beintinuebe de gulio/ un peso de sal	1p/ 15p5/	
		//[35]
		(crismón)
quinse tomines de un quarto de baca	1p7/	
quatro tomines de dos ollas	p4/	
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p5/	
lunes/ quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y limas	p5/	
martes primero de gulio/ dies pesos de leña	10p/	
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p5/	
miercoles/ quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y limas	p5/	
juebes/ quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p5/	
biernes/ dos pesos y medio de pescado	2p4/	
sinco tomines de lantegas	p5/	
sinco tomines de aselgas y garbansos	p5/	
seis tomines de chile y tomates y limas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de espesia	p2/	
	24p2.6/	
		//[35v]

	(crismón)		
sabado/			
dos pesos y medio de guebos		2p4/	
dies tomines de pan y queso para/			
capirotada		1p2/	
seis tomines de nopales y pepitas		p6/	
seis tomines de chile y tomates y e/			
pasote		p6/	
dos tomines y medio de manteca		p2.6/	
dos tomines de espesia		p2/	
domingo a seis de gulio/			
un peso de sal		1p/	
catorse tomines de un cuarto de/			
baça		1p6/	
quatro tomines de dos casuelas gra/			
ndes		p4/	
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
sinco tomines de chile y tomates/			
y limas		p5/	
lunes/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
sinco tomines de chile y tomates/			
y epasote		p5/	
martes/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
sinco tomines de chile y tomates/			
y limas		p5/	
miercoles/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
sinco tomines de chile y tomates/			
y epasote		p5/	
juebes		14p4.6./	
	(crismón)		//[36]
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
sinco tomines de chile y tomates/			
y limas		p5/	
biernes/			
dos pesos y medio de pescado		2p4/	

sinco tomines de coles para una cosina p5/
 sinco tomines de coscus p5/
 seis tomines de chile y tomates/
 y epasote p6/

sabado/
 dos pesos y medio de guebos 2p4/
 sinco tomines de aselgas p5/
 seis tomines de frisoles p6/
 seis tomines de chile y tomates/
 y epasote p6/
 dos tomines y medio de manteca p2.6/
 dos tomines de espesia p2/

domingo trese de gulio/
 catorse tomines de un quarto de/
 baca 1p6/
 un peso de sal 1p/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y limas p5/

lunes/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y epasote p5/
 17p1

//[36v]

(crismón)

martes/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y limas p5/

miercoles/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y epasote p5/

juebes/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y limas p5/

biernes/

caudo para ensalada 1p2/
 seis tomines de nopales y pepitas p6/
 seis tomines de chile y tomates y e/
 pasote p6/
 dos tomines y medio de manteca p2-6/
 dos tomines de espesia p2/

biernes/
 dos pesos y medio de guebos 2p4/
 seis tomines de calabasitas p6/
 16p2.6./

//[37v]

(crismón)

sinco tomines de frisoles p5/
 seis tomines de chile y tomates y li/
 mas p6/
 dos tomines y medio de manteca p2.6/
 dos tomines de espesia p2/

sabado/
 dos pesos y medio de camarones 2p4/
 sinco tomines de lantegas p5/
 seis tomines de coscus p6/
 seis tomines de chile y tomates y e/
 pasote p6/
 dos tomines y medio de manteca p2.6/
 dos tomines de espesia p2/

domingo beinte y siete de gulio/
 quinse tomines de un cuarto de ba/
 ca 1p7/
 un peso de sal 1p/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y limas p5/

lunes/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y epasote p5/

martes/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 sinco tomines de chile y tomates/
 y limas p5/

miercoles

quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p5/	
juebes	15p4	//[38]
	(crismón)	
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates y e/ pasote	p5/	
biernes primero de agosto/ dos pesos y medio de camarones	2p4/	
seis tomines de lantegas	p6/	
sinco tomines de coscus	p5/	
seis tomines de chile y tomates y pepitas—dies pesos de leña	10p/	
dos tomines y medio de manteca	p2-6/	
dos tomines de espesia	p2/	
sabado/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
seis tomines de nopales y pepitas	p6/	
sinco tomines de frisoles	p5/	
seis tomines de chile y tomates/ y limas	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
domingo tres de agosto/ catorse tomines de un quarto de / baca	1p6/	
un peso de sal	1p/	
un peso de casuelas y ollas	1p/	
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p5/	
lunes/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y limas	p5/	
	28p2./	//[38v]
	(crismón)	

martes/ cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y tomates/ y limas	p4/ p2/ p5/
miercoles/ cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	p4/ p2/ p5/
juebes/ cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y tomates/ y limas	p4/ p2/ p5/
biernes/ dos pesos y medio de guebos seis tomiones de nopales y pepitas dies tomines de pan y queso para/ capirotada seis tomines de chile y tomates y e/ pasote dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	2p4/ p6/ 1p2/ p6/ p2.6/ p2/
sabado/ dos pesos y medio de pescado seis tomines de calabasitas seis tomines de frisoles seis tomines de chile y tomates/ y limas dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	2p4/ p6/ p6/ p6/ p2.6/ p2/
domingo dies de agosto	15p2./
(crismón)	
catorse tomines de un cuarto de baca un peso de sal un peso de ollas cuatro tomines de tosino dos tomines de berdura sinco tomines de chile y tomates/ y epasote	1p6/ 1p/ 1p/ p4/ p2/ p5/
lunes/ cuatro tomines de tosino	p4/

//[39]

dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y toma/ tes y limas	p5/	
martes/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y toma/ tes y epasote	p5/	
miercoles/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y tomates/ y limas	p5/	
juebes/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
sinco tomines de chile y toma/ tes y epasote	p5/	
biernes/		
dos pesos y medio de pescado	2p4/	
seis tomines de calabasitas	p6/	
seis tomines de lantegas	p6/	
seis tomines de chile y tomates y limas	p6/	
	15p3 /	
		//[39v]
(crismón)		
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
sabado/		
dos pesos y medio de guebos	2p4/	
seis tomines de frisoles	p6/	
seis tomines de abas berdes	p6/	
seis tomines de chile y tomates y e/ pasote	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
domingo desisiete de agosto/		
catorse tomines de un cuarto de baca	1p6/	
un peso de sal	1p/	
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
seis tomines de chile y tomates/ y limas	p6/	

lunes/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
seis tomines de chile y tomates/ y epasote		p6/	
martes/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
seis tomines de chile y tomates/ y limas		p6/	
miercoles/			
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
seis tomines de chile y tomates/ y epasote		p6/	
juebes		14p5/	
			//[40]
	(crismón)		
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	
seis tomines de chile y tomates/ y limas		p6/	
biernes/			
dos pesos y medio de pescado		2p4/	
seis tomines de nopales y pepitas		p6/	
dos pesos de leche y arros y asucar		2p/	
seis tomines de chile y tomates y li/ mas		p6/	
dos tomines y medio de manteca		p2-6/	
dos tomines de espesia		p2/	
sabado/			
dos pesos y medio de camarones		2p4/	
seis tomines de abas		p6/	
peso y medio de berdura y aseite/ y binagre para ensalada		1p4/	
seis tomines de chile y tomates y li/ mas		p6/	
dos tomines y medio de manteca		p2-6/	
dos tomines de espesia		p2/	
domingo beintiquatro de agosto/			
catorse tomines de un quarto de baca		1p6/	
un peso de sal		1p/	
quatro tomines de tosino		p4/	
dos tomines de berdura		p2/	

seis tomines de chile y tomates/
y epasote

p6/

lunes/

quatro tomines de tosino
dos tomines de berdura
seis tomines de chile y tomates/
y limas

p4/
p2/

p6/
19p7

//[40v]

(crismón)

martes/

quatro tomines de tosino
dos tomines de berdura
seis tomines de chile y tomates/
y epasote

p4/
p2/

p6/

miercoles/

quatro tomines de tosino
dos tomines de berdura
seis tomines de chile y tomates/
y limas

p4/
p2/

p6/

juebes/

quatro tomines de tosino
dos tomines de berdura
seis tomines de chile y tomates/
y epasote

p4/
p2/

p6/

biernes/

dos pesos y medio de pescado
seis tomines de lantegas
sinco tomines de aselgas y gar/
bansos
seis tomines de chile y tomates/
y limas
dos tomines y medio de manteca
dos tomines de espesia

2p4/
p6/

p5/

p6/
p2.6/
p2/

sabado/

dos pesos y medio de guebos
seis tomines de calabasitas
seis tomines de frisoles
seis tomines de chile y tomates
y epasote
dos tomynes y medio de mante/
ca
dos tomines de espesia

2p4/
p6/
p6/

p6/

p2.6/
p2/

domingo postrero de agosto

15p

//[41]

(crismón)

catorse tomines de un quarto de baca	1p6/
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
seis tomines de chile y tomates y/ limas	p6/
 lunes primero de setiembre/ dos pesos de leña	2p/
un peso de sal	1p/
un peso de ollas y casuelas	1p/
quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
seis tomines de chile y tomates/ y limas	p6/
 martes/ quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
seis tomines de chile y tomates/ y epasote	p6/
 miercoles/ quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
seis tomines de chile y tomates/ y limas	p6/
 juebes/ quatro tomines de tosino	p4/
dos tomines de berdura	p2/
seis tomines de chile y tomates/ y epasote	p6/
 biernes/ dos pesos y medio de camarones	2p4/
seis tomines de frisoles	p6/
seis ⁵⁸ tomines de calabasitas	p6/
	27p2./

//[41v]

(crismón)

seis tomines de chile y tomates y e/ pasote	p6/
dos tomines y medio de manteca	p2.6/
dos tomines de espesia	p2/
 sabado/	

⁵⁸ Cambio seys por seis

dos pesos y medio de guebos 2p4/
 cinco tomines de lantegas p5/
 seis tomines de coscus p6/
 seis tomines de chile y tomates/
 y limas p6/

domingo siete de setiembre/
 catorse tomines de un cuarto de ba/
 ca 1p6/
 un peso de sal 1p/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 seis tomines de chile y tomates/
 y epasote p6/

lunes/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 seis tomines de chile y tomates/
 y limas p6/

martes/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 seis tomines de chile y tomates/
 y epasote p6/

miercoles/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 seis tomines de chile y tomates/
 y limas p6/
 15p2

//[42]

(crismón)

juebes/
 quatro tomines de tosino p4/
 dos tomines de berdura p2/
 seis tomines de chile y tomates/
 y epasote p6/
 biernes/
 dos pesos y medio de pescado 2p4/
 seis tomines de nopales y pepitas p6/
 seis tomines de frisoles p6/
 seis tomines de chile y tomates li/
 mas p6/
 dos tomines y medio de manteca p2.6/
 dos tomines de espesia p2/

sabado/

dos pesos y medio de guebos	2p4/	
sinco tomines de calabasitas	p5/	
seis ⁵⁹ tomines de coscus	p6/	
seis tomines de chile y tomates y e/ pasote	p6/	
dos tomines y medio de manteca	p2.6/	
dos tomines de espesia	p2/	
domingo catorse de setiembre / catorse tomines de un cuarto de baca	1p6/	
un peso de sal	1p/	
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
seis tomines de chile y tomates y/ limas	p6/	
lunes/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
seis tomines de chile y tomates y e/ pasote	p6/	
	18p4/	
		//[42v]
		(crismón)
martes/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
seis tomines de chile y tomates/ y limas	p6/	
miercoles/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
seis tomines de chile y tomates/ y epasote	p6/	
juebes/		
quatro tomines de tosino	p4/	
dos tomines de berdura	p2/	
seis tomines de chile y tomates/ y limas	p6/	
biernes/		
dos pesos y medio de pescado	2p4/	
seis tomines de frisoles	p6/	
seis tomines de aselgas y garbansos	p6/	

⁵⁹ Cambio seys por seis

seis tomines de chile y tomates y e/ pasote	p6/ p2.6/ p2/	
dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia		
sabado/ dos pesos y medio de guebos seis tomines de nopales seis tomines de lantegas seis tomines de chile y tomates/ y limas dos tomines y medio de manteca dos tomines de espesia	2p4/ p6/ p6/ p6/ p2.6/ p2/	
domingo beintiuno de setiembre	15p1./	
		//[43]
(crismón)		
catorse tomines de un cuarto de baca un peso de sal quatro tomines de tosino dos tomines de berdura seis tomines de chile y tomates/ y epasote	1p6/ 1p/ p4/ p2/ p6/	
lunes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura seis tomines de chile y tomates/ y limas	p4/ p2/ p6/	
martes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura seis tomines de chile y tomates/ y epasote	p4/ p2/ p6/	
miercoles/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura seis tomines de chile y tomates/ y limas	p4/ p2/ p6/	
juebes/ quatro tomines de tosino dos tomines de berdura seis tomines de chile y tomates/ y epasote	p4/ p2/ p6/	
biernes/ dos pesos y medio de guebos	2p4/	

seis tomines de aselgas y garbansos
 un peso de aguacle y pescaditos y pepitas⁶⁰
 seis tomines de chile y tomates y limas

p6/
 1p/
 p6/
 15p2./

//[43v]

(crismón)

dos tomines y medio de manteca
 dos tomines de espesia

p2.6/
 p2/

sabado/

dos pesos y medio de camarones
 seis tomines de abas berdes
 seis tomines de frisoles
 seis tomines de chile y tomates y e/
 pasote
 dos tomines y medio de manteca
 dos tomines de espesia

2p4/
 p6/
 p6/
 p6/
 p2.6/
 p2/

domingo beintiocho de setiembre/
 dos pesos de un cuarto de baca
 un peso de sal
 quatro tomines de tosino
 seis tomines de chile y tomates y li/
 mas___dos tomines de berdura

2p/
 1p/
 p4/
 p6/
 p2/

lunes/

quatro tomines de tosino
 dos tomines de berdura
 seis tomines de chile y tomates/
 y epasote

p4/
 p2/
 p6/

martes/

quatro tomines de tosino
 dos tomines de berdura
 seis tomines de chile y tomates y li/
 mas

p4/
 p2/
 p6/
 13p3

Sor Catalina de
 San Juan Priora⁶¹
 (rúbrica)

//[44]

⁶⁰ Cambio de pepi^{tas} por pepitas

⁶¹ Mayúsculas en el nombre propio

Bibliografía

- Acosta, José de, *Historia natural y moral de las Indias*, México, FCE, 1962.
- Alberro, Solange, *Del gachupín al criollo, o de cómo los españoles de México dejaron de serlo*, México, El Colegio de México, 2002
- Amerlinck de Corsi, María Concepción, *Conventos de monjas: fundaciones en el México virreinal*, México, Condumex, 1995
- Arias González, Jiapsy, *Los místicos sabores del convento: Las monjas Clarisas Urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro (siglos XVII y XVIII)*, Querétaro, Consejo del IV Centenario de la Fundación del Convento de Sta. Clara de Jesús, 2007
- Barros, Cristina y Marco Buenrostro, *La cocina prehispánica y colonial*, México, CONACULTA, 2001
- Bazarte, Alicia, *El convento jerónimo de San Lorenzo (1598-1867). Patrimonio cultural del Instituto Politécnico Nacional México*, Instituto Politécnico Nacional, 2001.
- _____, *Un acercamiento a la comida novohispana*, México, Instituto Politécnico Nacional, 2006
- _____, *Desde el claustro de la higuera. Objetos sacros y vida cotidiana en el ex convento jerónimo de San Lorenzo*, México, Instituto Politécnico Nacional, 2007.
- Bedolla, Ana Gabriela, *La comida en el medio lacustre*, México, INAH-Centro Comunitario Culhuacán, 1997.
- Benítez Muro, Ana, *Nuestros sabores*, México, Clío, 2001.
- Bertran Vilá, Miriam, *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2005
- Brokmann Haro, Carlos, *La cocina mexicana a través de los siglos: Mestizaje culinario*, México, Clío-Fundación Herdez, 1996
- Burke, Peter, *Formas de historia cultural*, trad. Belén Urrutia, Madrid, Alianza, 2000
- Cárcer y Disdier, Mariano de, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*. México, UNAM- IIH, 1995.
- Castelló Yturbide, Teresa, *El libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, México, CONACULTA, 2000
- _____, *Delicias de antaño: historia y recetas de los conventos mexicanos*, México, Océano, 2000.

Chamorro, María Inés, *Gastronomía del siglo de oro español*, España, Herder, 2002.

Chaucer, Geoffrey, *Los cuentos de Canterbury*, trad. Pedro Guardia Massó, México, Rei, 1988.

Corcuera, Sonia, *Entre gula y templanza*, México, UNAM, 2001.

_____, "La embriaguez, la cocina y sus códigos morales", en *Historia de la vida cotidiana en México, tomo II La ciudad barroca*, México, El Colegio de México, 2005, pp. 519-554

Cortés, Hernán, *Cartas de Relación*, México, Porrúa, 1997.

Crosby, Alfred W., *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, trad. Cristina Carbó, México, UNAM, 1991.

Cruces, Ramón, *Lo que México aportó al mundo*, México, Panorama, 1996.

Curiel Monteagudo, José Luis, "La cocina conventual", en *México en el tiempo* n. 24, mayo-junio, 1998.

_____, *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*, México, Porrúa, 2004

_____, *La mesa de Hernán Cortés*, México, Porrúa, 2008

Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Porrúa, 1964.

Echeverría, María Esther coord., *Recetario mexicano del maíz*, México, CONACULTA, 1983.

Fernández Félix, Miguel, *Monjas Coronadas: Vida conventual femenina en Hispanoamérica*, México, Museo Nacional del Virreinato, 2003

Flandrin, Jean Louis & Massimo Mantunari, *Food, A culinary history from antiquity to the present*, Nueva York, Penguin books, 1999.

Flores y Escalante, Jesús, *Breve historia de la comida mexicana*, México, Grijalbo, 2003

Fernández Félix, Miguel, *Monjas Coronadas: Vida conventual femenina en Hispanoamérica*, México, Museo Nacional del Virreinato, 2003

Gandia de Fernández, C., *Cocina mexicana*, México, Editores Unidos, 1978

García de Paz, José Luis "Los Mendoza de Guadalajara", en <http://arcipreste.alcarria.com> Fecha de consulta enero, 2009

García González Yolanda, *El encuentro de los sentidos. El mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI*, tesis de licenciatura en Historia, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de de Filosofía y Letras, Colegio de Historia, México, 2006.

García Rivas, Heriberto, *Cocina prehispánica mexicana: la comida de los antiguos mexicanos*, México, Panorama, 1996

Garrido, Antonio et al, *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, UNAM, 1996

González de la Vara, Fernán, *La cocina mexicana a través de los siglos: Época prehispánica*, México, Clío - Fundación Herdez, 1996

Gortari, Yuri de, *Guisos y golosos del barroco*, México, Clío, 2000.

Hernández, Francisco, *Antigüedades de la Nueva España*, España, Promo libros, s/año.

Iglesias y conventos de la ciudad de México. México, Secretaria de Educación Publica, 1934

Infante Vagas, Lucrecia y Lourdes Hernández Fuentes, *Sabores del mundo árabe*, México, Clío, 2000.

Juárez López, José Luis, "La capirotada, dulce manjar en peligro de extinción", en México desconocido, num. 277, mayo 2000.

Kennedy, Diana, *Mexican regional cooking*. Nueva York, New York Harper Perennial, 1990

Lavín, Mónica, *Dulces hábitos: golosinas del convento* México, Clío, 2000

Lavrín, Asunción y Rosalva Loreto, *Diálogos espirituales: manuscritos femeninos hispanoamericanos siglos XVI-XIX*, Puebla, Universidad de las Américas, 2006

_____ *Monjas y beatas: la escritura femenina en la espiritualidad barroca novohispana siglos XVII y XVIII*, México, Universidad de las Américas, 2002

León García, María del Carmen, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México, CONACULTA, 1997.

León-Portilla, Miguel, "Alimentación de los antiguos mexicanos", en *La alimentación de los mexicanos*, de Donato Alarcón y Héctor Bourges, México, El Colegio de México, 2002

Long, Janet, *La cocina mexicana a través de los siglos: la Nueva España*, México, Clío-Fundación Herdez, 1996

_____, *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, México, FCE, 1998

_____, coord., *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 2003

_____, "Los alimentos como imágenes culturales en la Nueva España", en *Una mujer, un legado, una historia. Homenaje a Josefina Muriel*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2000.

Loreto López, Rosalva. *Un bocado para los ángeles: la cocina conventual novohispana*, México, Clío, 2000

Luján, Néstor, *Historia de la Gastronomía*, España, Plaza & Janes, 1989.

Luna, Lorenzo, "Historia y cocina: una perspectiva de análisis", en *La Plaza, crónicas de a vida cultural*. Año III, num. 3, mayo 1988, pp. 54-57

Martínez Llopis, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, España, Nacional, 1981.

Mestayer de Echagüe, María, *Historia de la gastronomía*, España, R&B, 1996

Mijares, Ivonne, *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1993.

_____, "El abasto urbano: caminos y bastimentos" en *Historia de la vida cotidiana en México: La ciudad barroca*, México, El Colegio de México, 2005, pp. 109-140

Mintz, Sidney, *Sabor a comida, sabor a libertad*, trad. Victoria Schussheim México, CONACULTA, 2001.

Monroy de Sada, Paulina, *Introducción a la gastronomía*, México, Limusa, 2000.

Motolinía, *Relaciones de la Nueva España*, México, UNAM, 1964

Muñoz Zurita, Ricardo, *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, México, Clío, 2000.

Muriel, Josefina. *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, Jus, 1995

_____, *Cultura femenina novohispana*, México, UNAM-IIH, 1994

Museo Nacional de Culturas Populares, *La cosa está del cocol y otros panes mexicanos*, 1983.

- Navarrete, Federico, *La conquista de México*, México, CONACULTA, 2001
- Neirinck, Edmond y Jean Pierre Poulain, *Historia de la cocina y de los cocineros*, trad. Tabita Peralta, Paris, Zendera Zariquiey, 2001
- Nola, Ruperto de, *Libro de cozina*, Madrid, Taurus, 1969
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1997
- Pérez, Leticia, *Autos de las visitas del Arzobispo fray Payo Enriquez de Rivera a los conventos de monjas (1672-1675)*, México, UNAM-CESU,
- Pérez San Vicente, Guadalupe, "Sor Juana y su cuaderno de cocina", en México en el Tiempo No. 4 diciembre 1994-enero 1995.
- Perucho, Juan y Néstor Luján, *El libro de la cocina española, gastronomía e historia*, Madrid, Tusquets, 2003
- Pilcher, Jeffry, *¡Vivan los tamales!*, trad. Victoria Schussheim México, Reina Roja, 2001.
- Ratto, Cristina, El convento de San Jerónimo de la ciudad de México. Tipos arquitectónicos y espacios femeninos en los siglo XVII y XVIII, tesis de doctorado en historia del arte, México, Facultad de Filosofía y Letras, UNAM, 2006
- Regla y constituciones que por autoridad apostólica debe observar las religiosas jerónimas del Convento de San Lorenzo de la Ciudad de México.* México, herederos de la viuda de Rdz. Lupercio, 1707
- Reyna, Maria Del Carmen, *El convento de San Jerónimo: Vida conventual y finanzas*, México, INAH, 1990
- Ríos, Alicia y Lourdes March, *El arte de la cocina española*, Barcelona, Blue, 1997
- Rosenberg, Bernard, "Arab cousine and its contribution to european culture", en Jean Louis Flandrine *Food, A culinary history from antiquity to the present*, Nueva York, Penguin books, 1999
- Rubial, Antonio, *La Nueva España*, México, CONACULTA, 2001
- _____ *La vida religiosa en el México colonial: un acercamiento bibliográfico*, México, Universidad Iberoamericana, 1991.
- _____ *La plaza, el palacio y el convento: la Ciudad de México en el siglo XVII*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1998

_____*Monjas, cortesanos y plebeyos: la vida cotidiana en la época de Sor Juana*, México, Taurus, 2005

Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1999

Salazar, Nuria, "Los monasterios femeninos", en *Historia de la vida cotidiana en México: La ciudad barroca*, México, El Colegio de México, 2005 pp. 221-260

Solís, Felipe, *La cultura del maíz*, México, Editorial Clío, 1998

Stoopen, María, "Las simientes del mestizaje en el siglo XVI", en Artes de México n. 34, *Los espacios de la cocina mexicana*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (CONACULTA), 1997.

Sugiura, Yoko, *La cocina mexicana a través de los siglos: México Antiguo*, México, Clío-Fundación Herdez, 1996

Tovar, Enrique, *Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México*, publicación electrónica del Instituto Politécnico Nacional

Vadillo, Claudio, *Sabores de América y el Caribe*, México, Clío, 2001

Vernet, Juan, *La cultura hispanoárabe en Oriente y Occidente*, Barcelona, Ariel, 1978.

Villanueva, Vicente y Sylvia Kurczyn, *Sabores de España*, México, Clío, 2000.