



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
DOCTORADO EN ANTROPOLOGÍA
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES ANTROPOLÓGICAS

**BIOGRAFÍA CULTURAL DE LA COCINA Y SUS UTENSILIOS: LA ESPECIALIZACIÓN
DEL BUEN COMER Y EL BUEN BEBER A TRAVÉS DE LA BASURA
ARQUEOLÓGICA EN PUEBLA DURANTE LOS SIGLOS XVIII-XIX**

TESIS
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:
DOCTORA EN ANTROPOLOGÍA

PRESENTA:
CITLALLI REYNOSO RAMOS

TUTOR PRINCIPAL
DRA. YO SUGIURA YAMAMOTO
Instituto de Investigaciones Antropológicas. UNAM

MIEMBROS DEL COMITÉ TUTOR
DR. LUIS ALBERTO BARBA PINGARRÓN
Instituto de Investigaciones Antropológicas. UNAM

DR. CESAR VILLALOBOS ACOSTA
Instituto de Investigaciones Antropológicas. UNAM

DR. CARLOS CONTRERAS CRUZ
Doctorado en Antropología
DR. MIGUEL ÁNGEL CUENYA MATEOS
Doctorado en Antropología

MÉXICO, D.F. ENERO 2015



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.

El cambio de nuestra realidad inicia con un auténtico compromiso personal por desarrollar relaciones basadas en el afecto y el respeto que dignifiquen a las personas y al entorno natural con el que interactuamos. Significa apostar por la ética y la esperanza en el cambio, comprometerse de manera personal y social para descubrir nuestro sentido de vida. Buscar el dialogo y la paz. Es estar dispuestos a la participación social, la trascendencia y la espiritualidad en cualquiera de sus modalidades. Es aceptar nuestra realidad con valor y aprender de ella con sentido del humor.

Juan Lafarga

A mi padre, Martín Reynoso

Explorador de nuevas formas de existencia, cuya presencia, amor y sonrisa espero reencontrar.

A mi madre. Teresa Ramos. Mujer integra de corazón compasivo y mente sabia.

A mi hermano Ernesto, aliado en la búsqueda espiritual e inspiración en el camino.

A mi hermana Gabriela por su amor, compañía y esperanzas compartidas.

A Héctor Hernández, Luzmaría Espinoza, Héctor y Martín Hernández por su amor constante.

A Stefan Carvajal, cómplice de mis sueños, compañero de aventuras y arquitecto de mis risas.

AGRADECIMIENTOS

Nací un viernes de febrero en el Hospital del Portalillo, junto al Teatro Principal, en el corazón de Puebla, quizá porque mi cordón umbilical se quedó en ese lugar, es que mi vida se ha vinculado con el centro histórico de la ciudad. O simplemente porque al igual que para muchos poblanos, las calles del primer cuadro encierran mil experiencias y recuerdos. Aún puedo imaginar a mi padre cuando me contaba su heroica hazaña, que le valió una tunda, de echar al río San Francisco su primer y último triciclo, cuando la ciudad estaba todavía partida por agua. Mi tía Margarita en su puesto del mercado de La Victoria, mi abue Mica y yo viendo telas en el centro. El primer consultorio médico de Héctor, arriba de la Estrella Roja, emblema del Movimiento Estridentista. La boda de Héctor y Luzma, en la casona del Patio de los Azulejos. Mi mamá, mi hermano y yo yendo al Puerto de Veracruz con la rigurosa parada en las cremitas de la California. Mi hermana y yo viendo aparadores de ropa y zapatos particularmente abundantes en las calles del centro. O una de las tantas caminatas en el zócalo durante una tarde, a punto de apagarse con el cielo rojizo matizado con nubes tocadas por el gris de las cenizas que ahora nos regala el Popocatepetl. Puebla siempre me ha fascinado, y eso me ha llevado a querer saber más sobre su historia y su pasado.

Al respecto de mi interés por la cocina, me encantaría decir que tengo dotes excepcionales y que me encanta la práctica culinaria, pero sería una mentira de corto alcance, pues en ese menester, cuento sólo con las dotes suficientes. Debo confesar que disfruto más de preguntar y probar, que de cocinar. Mi interés por el mundo culinario nace de la curiosidad de saber sobre el sabor de la cocina ajena, del porqué y cómo se hace, y sobre todo, cuáles objetos se usan y cómo se combina todo esto, para dar paso a una creación comestible. Como suele pasar, la cadena de sucesos que me llevó a conjuntar Puebla y la cocina finalmente se consolidó en este estudio, que sin duda, nunca es una

creación aislada y enteramente personal. Sino que es el resultado de la generosidad, influencia e interacción con muchas personas a quien quiero agradecer profundamente su colaboración para llevar a cabo esta indagación.

Mi experiencia en la UNAM reafirmó el valor de ser universitario, de ejercer el pensamiento creativo, crítico y propositivo que fomenta una vida ética. Siempre he creído que encontrar buenos maestros es un regalo que se presenta en raras ocasiones. Un buen maestro puede cambiar la vida, puede dejar una huella profunda en la mente y en el corazón, tiene la fuerza de inspirar, aún pasados los años. Yo, tuve mucha suerte de encontrar en mi camino a la Dra. Yoko Suguira, quién fue una guía generosa, siempre abierta para escuchar y compartir, con una mente audaz y sobre todo con un corazón cálido. Su compañía, sus palabras y sus observaciones son el ejemplo de una maestra comprometida, ética en su actuar, pero también amable, con sentido del humor y genuinamente interesada en sus alumnos. Le agradezco mucho su tiempo, su interés por compartir conmigo sus conocimientos, sus consejos y por mostrarme la deliciosa comida japonesa. Por ver en mí: potencial. Dōmo arigatō. Al Dr. Luis Barba, agradezco mucho todo el conocimiento transmitido, su entusiasmo que contagia a querer indagar más y por su trato cálido y amable que hace que muchos estudiantes queramos estar cerca. Al Dr. Cesar Villalobos, digno ejemplo de la nueva generación de maestros, sus observaciones siempre me invitaban a reflexionar y a ir más allá en el pensar. Al Dr. Miguel A. Cuenya y al Dr. Carlos Contreras quienes han dejado huella en la historiografía poblana, no sólo por su prolífera producción académica, sino también, por la larga lista de estudiantes, académicos, historiadores y ahora arqueólogos que admiramos sus cualidades de buenos maestros y personas.

A la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, mi lugar de trabajo y mi casa de desarrollo académico. A los directivos de la Facultad de Psicología, por su apoyo para realizar esta meta, a Lic. Fernando Mauleón y Yunes y al Mtro. Vicente Martínez Valdés.

Al Dr. Agustín G. Grajales Porras, director del Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades y permitió la toma de muestras en la estufa casa Presno. Lic. Blanca Jiménez Castillo (Dir. Instituto Poblano de la Mujer Casa IPM) y al C. Alejandro García Soriano (Dir. Unidad de Desarrollo Administrativo, Planeación e Informática del IPM) por todas las facilidades y apoyo para tener acceso a la estufa en este inmueble.

Al centro INAH-Puebla, agradezco el apoyo del Antropólogo Víctor Hugo Valencia (Dir. Centro INAH-Puebla) por las facilidades para realizar esta investigación. A la Arq. Claudia Reyes Flores (Dir. Museo Santa Mónica) por su amabilidad para permitir realizar la toma de muestras en las estufas de este inmueble. Al arqueólogo Eduardo Merlo Juárez agradezco todo su apoyo como coordinador de arqueología del Centro-INAH, pero también, por su guía desde que yo era una preparatoriana buscando información sobre la profesión y el trabajo del arqueólogo. Su orientación y sus palabras tuvieron un fuerte impacto en mí. El Centro INAH-Puebla amablemente comisionó a la restauradora Andrea Cordero, a quien agradezco su ayuda para resanar las áreas donde se tomaron muestras en las estufas. A mis amigos y colegas arqueólogos: Arnulfo Allende Carrera y Lillian Torres González agradezco profundamente su amabilidad para permitirme tener acceso a sus colecciones, citar sus informes y utilizar los resultados de análisis de material. Hemos tenido suerte de encontrarnos, compartir intereses y de habitar la ciudad en uno de sus momentos más emocionantes para la arqueología poblana.

Conté con la ayuda de muchas personas que me asistieron durante el proceso de investigación a quienes agradezco su tiempo y comentarios: al arqueólogo Agustín Ortiz quien fue infinitamente generoso al entrenarme en las técnicas del Laboratorio de Prospección, siempre con una sonrisa, me proporcionó excelentes comentarios y ayuda cuando lo necesite. La Dra. Alejandra Pecci, quién sin vacilación me ofreció su ayuda en una tarea sumamente especializada que fue procesar las muestras de cromatografía. Amablemente el Dr. Rojo permitió procesar las muestras en su laboratorio sin retribución

alguna más que participar. Estos académicos son un recordatorio de la colaboración desinteresada y generosa, de querer hacer por el simple hecho de querer saber sobre el pasado. A Luis Miguel Pedroza Presno, a quien agradezco la entrevista y valiosa información sobre la alimentación y recetas tradicionales de su familia, quién vivió en casa Presno y cuya cocina es parte de esta investigación. En la parte técnica me asistió el Arquitecto Hugo Téllez para realizar el levantamiento arquitectónico de las cocinas donde se localizaron los fogones. A la arqueóloga María Teresa Meléndez, quien me auxilió con el dibujo de perfiles cerámicos durante la toma de muestra en el laboratorio de la Sección de Arqueología del Centro INAH-Puebla, además de apoyarme con la toma de muestras en las estufas de casa Presno y Casa IPM. También conté con la valiosa ayuda del Sr. Jesús Antonio Castañón García y de la arqueóloga Rocio Hernández para moler una parte de las 680 muestras que tenía que procesar, su colaboración fue invaluable para comenzar el proceso de laboratorio. Rocio Hernández también trazo los mapas de distribución de residuos de las cocinas. A Esteban Mirón por compartir de manera incondicional su programa para procesar los bullets para identificación de residuos, su actitud colaborada inspiran al trabajo académico. A Elizabeth Zepeda quien hizo un maravillo trabajo con mi texto en la corrección de estilo del capítulo VII al XI. A Virginia Hernández por la revisión de estilo la primera parte de la tesis. A los compañeros del Laboratorio de Prospección por las buenas conversaciones, consejos y ayuda durante las largas horas en el laboratorio a: Martin Terreros, Rodrigo Ortiz, Hebe, Rocio Hernández y Jorge Blancas.

Al personal del Instituto de Antropológicas como Luz Téllez, quien destaca por su sentido de servicio y cálida presencia, al personal de la biblioteca, a los directivos, maestros y a todos los que laboran en el instituto que hacen posible su existencia y funcionamiento como uno de los centros de investigación más importantes de nuestro país. A los profesores y académicos que compartieron conmigo su conocimiento o me

dieron alguna palabra de apoyo u orientación, al Dr. Carlos Serrano, Dra. Annick Daneels, Dr. Luis Alberto Vargas, Lic. Gerardo Jiménez, Dr. Jorge Herrera. Al Conacyt y PROMEP.

A todos las amistades que se fueron hilando durante esta experiencia en especial, a Viky Arrieta y Erika Pucheta, colegas y amigas cuya compañía hizo de mi estancia en México uno de mis mejores recuerdos. A la familia Carvajal Garduño: Sr. Laurent Carvajal, Sra. Silvia Garduño, Laurent Carvajal, Selene Gastelum y Ximena Carvajal Gastelum por todas sus palabras de apoyo y aliento. A Stefan Carvajal, quién me auxilio en el diseño gráfico de las estadísticas, las imágenes, en la edición final, además de sus comentarios y reflexiones que siempre me hacían volver al camino cuando me había perdido, me permitía explorar nuevas alternativas y sobre todo fue mi tierra firme cuando las dudas me asaltaban.

A todos los que directa o indirectamente contribuyeron para realizar este proyecto. Gracias...Totales.

INDICE

AGRADECIMIENTOS.....	1
INTRODUCCIÓN	13
CAPITULO I. PLANTEAMIENTO DE INVESTIGACIÓN.....	17
1.1. Antecedentes.....	17
1.2. Planteamiento de investigación	18
1.3. Objetivo general	21
1.4. Objetivos particulares.....	21
1.5. Materiales y métodos de análisis	22
1.6. Algunos términos básicos: fogón, estufa y fuego portátil.....	23
1.7. Algunas características del estudio	28
CAPITULO II. ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA, BIOGRAFÍA CULTURAL Y LINEAS DE VIDA EN ARQUEOLOGÍA: UNA PERSPECTIVA TEÓRICA	30
2.1. Antropología, arqueología e historia de la alimentación	30
2.2. Materialidad y relación cosas-personas en arqueología.....	34
2.3. Biografía cultural de las cosas: la propuesta de Kopytoff	37
2.3.1. La circulación y singularización de los objetos	40
2.4. Historia de vida en arqueología.....	43
2.5. Vida cotidiana: el marco de referencia de toda actividad culinaria	48
2.6. El concepto de práctica alimentaria	51
CAPITULO III. MATERIALES DE ESTUDIO.....	55

3.1. Descripción de los materiales arqueológicos	55
3.1.1. Colecciones cerámicas.....	56
3.1.2. Basureros en Casa Tívoli	56
3.1.3. Basurero en Casa 10 Poniente 508.....	61
3.1.4. Basurero en Casa Museo Amparo	62
3.1.5. Muestras para identificación de residuos químicos en cerámica	65
3.1.6. Estufas de leña y/o carbón	67
3.1.7. Estufa en Casa IPM	68
3.1.8. Estufa en Casa Presno.....	69
3.1.9. Estufa en casa civil de Santa Mónica	72
3.2. Descripción de los materiales documentales	74
3.2.1. La pintura costumbrista en México y Puebla	74
3.2.2. Agustín Arrieta: pintor poblano, curioso de lo cotidiano	75
3.2.3. Litografías costumbristas.....	77
3.2.4. Documentos históricos	78
3.2.5. Los recetarios de la época	79
CAPITULO IV. MÉTODOS DE ANÁLISIS	81
4.1. Análisis cerámico	81
4.1.1. Tipos cerámicos	82
4.1.2. Formas cerámicas	88

4.1.3. Función cerámica.....	90
4.2. Caracterización de residuos químicos en cerámica y fogones	90
4.2.1. Toma de muestras en cerámica	95
4.2.2. Toma de muestras en estufas	96
4.3. La contabilidad de cerámica en las pinturas de la época. El uso de imágenes en arqueología	97
CAPITULO V. PRINCIPALES RESULTADOS EN COLECCIONES CERÁMICAS.....	102
5.1. Resultados generales de análisis cerámico	102
5.2. Selección de objetos para la observación de líneas de vida.....	111
5.2.1. Objetos de la vajilla de fuego: cazuelas con base rugosa y comales. Anafres y cazoletas de la 10 Poniente 508.....	111
5.2.2. Objetos de la vajilla de agua: cántaro, tinaja, botellón/búcaro y olla.....	116
5.3. Resultados de la contabilidad cerámica en pinturas y litografía de la época	119
5.4. Consulta de recetarios: entre el dicho y el hecho	120
5.5. Resultados residuos orgánicos e inorgánicos en cerámica	122
5.5.1. Resultados en la vajilla de fuego, siglos XVIII y XIX	125
5.5.2. Resultados de la vajilla de agua, siglos XVIII y XIX.....	129
5.5.3. Resultados de la vajilla de larga vida. Los objetos del Posclásico que sobreviven hasta el siglo XIX.....	134
CAPITULO VI. PRINCIPALES RESULTADOS EN LAS ESTUFAS DE LEÑA/CARBÓN: REGISTRO ARQUITECTÓNICO Y RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS	138

6.1. Levantamiento arquitectónico y muestreo en las estufas	138
6.1.1. Registro de la estufa en Casa IPM (Juan de Palafox y Mendoza 206, Centro)	139
6.1.2. Registro de la estufa en Casa Presno (Juan de Palafox y Mendoza 208, Centro) .	143
6.1.3. Registro de la estufa en la casa civil de Santa Mónica (18 Poniente 103, Centro)	145
6.2. Mapas de distribución de residuos químicos en la superficie de las estufas.....	147
6.3. Resultados de cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas: dos pruebas en la estufa de Santa Mónica.....	155
CAPÍTULO VII. LA VIDA DE LAS COSAS Y LAS PERSONAS: LA CIRCULACIÓN DE OBJETOS Y EL MOVIMIENTO DE LA BASURA EN LA CIUDAD DE PUEBLA	
	160
7.1. La basura en la ciudad desde una mirada socio-histórica y arqueológica	161
7.2. La utilidad de la basura como fenómeno cultural.....	167
7.3. La línea de vida de los objetos en los basureros caseros	169
7.4. La circulación de los objetos. Comparativa entre registro arqueológico y obra pictórica de la época	173
7.5. Un contexto arqueológico inusual: el basurero de la calle 10 Poniente 508, registro de una fiesta comunal.....	189
CAPÍTULO VIII. PRÁCTICAS E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS EN PUEBLA: ENTRE EL BUEN COMER Y EL BUEN BEBER.....	
	193
8.1. Industrias alimentarias poco documentadas en Puebla	194
8.2. Agua de mayo, pan para todo el año: la producción agrícola, el pan y la tortilla	203

8.3. Cuatro cosas come el poblano: cerdo, puerco, cochino y marrano. El consumo de carne y grasa	208
8.4. Un dulce final: la dulcería y confituras en el buen comer	211
8.5. El agua como bien culinario: su distribución y acceso	217
8.6. El buen beber: la variedad de bebidas en la ciudad	221
 CAPÍTULO IX. BIOGRAFÍA CULTURAL DE LA ESTUFA DE LEÑA Y LAS UNIDADES PORTÁTILES DE COCCIÓN. LA CONFORMACIÓN DE LAS COCINAS POBLANAS.....	 229
9.1. El inicio de toda biografía: la introducción de la estufa de leña/carbón en Puebla.....	229
9.2. La casa de García de Aguilar: relato arqueológico del espacio coquinaro de los siglos XVI y XVII	230
9.3. La estufa, el anafre y el tlecuitl: la conformación de las cocinas poblanas.....	235
9.4. La re-significación de la estufa de leña/carbón: la sobrevivencia de un saber coquinaro de antaño	247
 CAPITULO X. LA VAJILLA DE FUEGO Y LA ESTUFA: LA ESPECIALIZACIÓN DEL BUEN COMER A TRAVÉS DE LOS ENSERES DE COCINA.....	 253
10.1. La especialización en la estufa. Religión y cocina: el cuidado en el manejo de la grasa	254
10.2. Otros elementos de especialización detectados en las estufas	258
10.3. La vajilla de fuego: la materialidad del buen comer de los siglos XVIII y XIX	261
10.4. Las cazuelas para la producción dulcera	271
10.5. El buen comer y la especialización de la cocina poblana durante los siglos XVIII y XIX	279

CAPÍTULO XI. LA VAJILLA DE AGUA: LA ESPECIALIZACIÓN DEL BUEN BEBER Y LA VAJILLA DE LARGA VIDA.....	282
11.1 La pureza del agua y su almacenamiento en contenedores cerámicos: las tinajas	283
11.2. El movimiento y acarreo del agua: el cántaro	288
11.3. El agua aromatizada y de sabor, entre necesidad y placer: botellones/búcaros y ollas para el servicio de mesa.....	293
11.4. La vajilla de agua: la línea de vida del líquido vital y la cerámica.....	301
11.5. La vajilla de larga vida: cuando la continuidad no es reproducción y la discontinuidad no es ruptura.....	302
REFLEXIÓN FINAL: LA BUENA MESA DESDE LA VISIÓN ARQUEOLÓGICA.....	311
ANEXO	321
12. TABLAS ESTADÍSTICAS. RESULTADOS DE ANALISIS CERÁMICO.....	321
13. Reseña de la ciudad de Puebla. Siglos XVI al XIX.....	335
13.1. Datos generales sobre la ciudad de Puebla.....	335
13.2. El entorno poblano: La importancia de los ríos y manantiales	336
13.3. Periodo fundacional y siglo XVII	338
13.4. Composición poblacional y patrón de asentamiento.....	341
13.5. Puebla en el siglo XVIII.....	344
13.6. Puebla en el siglo XIX.....	350
14. Larga vida al <i>tlecuitl</i>	359
15. Créditos de ilustraciones	363

INDICE DE ILUSTRACIONES, CUADROS, GRÁFICAS, MAPAS DE DISTRIBUCIÓN Y TABLAS ESTADÍSTICAS	364
REFERENCIAS CITADAS	370

INTRODUCCIÓN

La cocina, lugar enigmático que ha sido estudiado desde múltiples miradas y aspectos, no deja de sorprender por su riqueza y habilidad para crear, a la par de succulentos guisos, relaciones socio-culturales que constituyen la base de cualquier sociedad. Desde la visión arqueológica, la cocina es un universo de cosas, este espacio rico en objetos representa una oportunidad para conocer la vida cotidiana de las personas desde su materialidad. De este mundo de objetos, si pudiéramos desglosar las unidades básicas que conforman una cocina, éstas serían el fogón y los utensilios. Si partimos del supuesto de que las personas y las cosas entrelazan sus vidas manifestando relaciones desde económicas y culturales hasta afectivas, entonces, es factible que, a través del análisis de los enseres, se pueda obtener información sobre elementos culturales, sociales, económicos, religiosos y hasta políticos de las personas que los utilizan. Se ha repetido mucho en la literatura sobre alimentación el dicho: dime qué comes y te diré quién eres. Desde la mirada arqueológica la propuesta es: dime qué objetos tienes en tu cocina y te diré quién eres.

Así como existen una gran variedad de cocinas y paladares en el mundo, la cocina puede ser entendida de distintas maneras. Fischler (1995) la define como el conjunto de conocimientos sociales que son transmitidos de generación en generación con respecto a qué comer, cómo prepararlo y cómo consumirlo. Como aporte a esta conceptualización, la presente investigación propone a la cocina como un espacio complejo de relaciones, en donde objetos –en particular la estufa y sus utensilios– y personas hilvanaron una historia de vida en común, que incluyó tanto las cosas como los saberes que coexisten en este lugar. Así, la cocina fue entendida no sólo como un lugar doméstico, privado y cotidiano; sino también como un ámbito donde interactúan, circulan y se transforma una serie de relaciones sociales a través de la vida de sus objetos. Esta interacción que se establece

entre cosas y personas resulta de interés para la arqueología, pues involucra a los objetos como entes activos en la configuración de las relaciones sociales.

A través de los resultados de la presente indagación fue posible configurar dos fenómenos de relevancia en la práctica culinaria: el buen comer y el buen beber, lo que conforma la buena mesa en cualquier grupo socio-cultural, además de fomentar la especialización de la cocina y sus enseres. Es importante mencionar que dicha especialización, durante los siglos XVIII y XIX, no es un tema nuevo. Estudiosas en la historia alimentaria de nuestro país, como Pérez San Vicente (1999) o Corcuera (1981) han documentado este hecho equiparando la producción culinaria al arte barroco, como la capilla del Rosario en Puebla, los altares de Tepoztlán o los palacios de la ciudad de México. Este fenómeno ha sido profundizado por diversos autores como parte de la consolidación de la identidad mexicana a través de la cocina (Barros 2009; Brokmann 1996; Juárez 2005; 2012; 2013; Long 1997)

La especialización se define como el proceso de un grupo o colectivo que, al abocarse a una actividad específica, adquieren conocimientos y habilidades en ese campo. La importancia radica en que a mayor especialización de tareas se genera una red de interdependencia, donde existe la necesidad de los servicios de otras personas cultivadas en ciertas labores. De tal manera que la especialización de la cocina y la producción alimentaria es el cimiento del engranaje social, pues al tratarse de una actividad indispensable para perpetuar la vida humana, todos los agentes sociales necesitaron los servicios de este grupo experto. Dada la orientación arqueológica de la presente investigación, se parte del supuesto de que este fenómeno involucró también a los objetos y por lo tanto es posible observar cómo se manifestó este fenómeno en la materialidad coquinaria de Puebla.

Es importante mencionar que esta es la primera vez que se estudia desde una perspectiva arqueológica a la cocina poblana. Este tipo de indagaciones, en periodos

posteriores a la época prehispánica, no pretenden emular el trabajo del historiador, ni del analista de arte, sino más bien, contribuir al tema desde la visión particular de la arqueología. Esto significa que la evidencia material es el eje principal de interpretación circundado por: documentos, pinturas, residuos químicos y otras fuentes. Naturalmente, existen múltiples posibilidades para abordar este tema, pero puede decirse que estudiar la cocina desde esta perspectiva supuso varios retos. El primero fue superar la noción del ideal de “la cocina poblana”, que tiende a constreñir a una cultura dentro de un estereotipo culinario y limita el menú diverso y amplio propio de la alimentación. Por esta razón, es necesario subrayar que cuando se habla de cocina poblana no significa que existiera sólo una, pues esto negaría la pluralidad cultural, más bien, se considera que existieron “las cocinas poblanas”, que configuraron un escenario plural y complejo de prácticas alimentarias, unidades de cocción y utensilios.

Otro reto para el estudio de la cocina desde la visión antropológica-arqueológica aplicada a los siglos XVIII y XIX, fue no reducir las prácticas alimentarias al tema del mestizaje, pues antropológicamente todas las cocinas del mundo lo son. La importancia de este hecho radica en considerar la cocina como un espacio para el encuentro y desencuentro de saberes y sabores dentro de una red de preferencias alimentarias que manifestaron desde segregación social, hasta solidaridad comunitaria, así como fenómenos intermedios. A pesar de ser una condición de todas las cocinas del mundo, lo que resulta excepcional en cada caso de mestizaje es el proceso y el resultado de la interacción: nadie puede predecir cómo y cuál será en términos materiales y culinarios.

Por último, esta introducción no estaría completa sin mencionar que la aplicación de la arqueología a periodos posteriores a la época prehispánica, en nuestro país, es aún un desafío en diferentes niveles. Desde el lento reconocimiento institucional de esta actividad para el arqueólogo, la nula disposición de presupuesto, así como la fuerte tendencia al estudio de ciudades de origen precolombino, entre otros factores. Por lo tanto, ésta es la

primera ocasión en que se aplica la caracterización de residuos químicos en cerámica de los siglos XVIII y XIX, no sólo en Puebla, sino en México. Claro está que esto representó varias limitantes, pero también supone una oportunidad para las futuras generaciones de arqueólogos interesados en estudiar la riqueza histórica de nuestro país sin limitantes temporales.

Seguramente, con el incremento de investigaciones arqueológicas en Puebla será posible extender, refutar o complementar esta indagación inicial. Por otra parte, adentrarse en un periodo con documentos escritos y fuentes iconográficas no significa mayor facilidad en la interpretación arqueológica. Un antropólogo enfrenta el reto de comprender e interpretar un sistema social frente a sus ojos y el hecho de no tener una distancia temporal, no facilita la tarea hermenéutica. Lo mismo sucede con el historiador y el arqueólogo, por lo que la temporalidad de estudio no es una limitante de la disciplina, sino de la visión del investigador, los métodos que conoce, sus habilidades, e incluso del concepto de ciencia e investigación que se haya asimilado. Sin duda, el incremento en las investigaciones ubicadas en la frontera entre varias disciplinas no sólo son propias de la ciencia actual, sino que conforman la respuesta a un mundo dinámico y complejo.

CAPITULO I. PLANTEAMIENTO DE INVESTIGACIÓN

1.1. Antecedentes

Definir el tema de la presente investigación fue posible gracias a una serie de experiencias aparentemente aisladas, pero al unir las, fue posible comprender cómo esta cadena de sucesos derivó en un resultado concreto. Por tal motivo, vale la pena mencionar de forma breve el origen de esta disertación. Como arqueóloga recién egresada, tuve el privilegio de participar en excavaciones y análisis de basureros caseros de los siglos XVI al XIX, en el Centro INAH-Puebla, durante 1999-2000. A partir de ese momento, surgió en mí la fascinación por la arqueología histórica y la vida cotidiana en Puebla.

Durante mi estancia en la Universidad de Calgary (2000-2004), tuve la oportunidad de profundizar sobre el tema de arqueología histórica y cultura alimentaria. Esto representó adentrarme en la zooarqueología, la basura y los patrones de consumo en Puebla y Cholula de los siglos XVI-XVII (Reynoso 2004). En este tiempo, me introduje en los estudios históricos de Puebla e, inevitablemente, tuve el primer encuentro, al menos literario, con la vasta producción académica de los Doctores Miguel Ángel Cuenya y Carlos Contreras Cruz. A mi regreso a Puebla y al incorporarme como investigador-docente de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, tuve la oportunidad de conocerlos, compartir intereses y trabajar en conjunto, lo que afianzó aún más mi interés por el estudio de nuestra querida ciudad.

Durante los años 2004-2006, participé con un equipo de arqueólogos en el análisis de material del proyecto San Francisco. En mi opinión, el Paseo de San Francisco es una de las áreas con mayor riqueza arqueológica, histórica y cultural de la ciudad de Puebla. Desde las primeras exploraciones en este lugar (1994-1998), un grupo de colegas ha contribuido a estudiar y publicar en relación con la arqueología de la metrópoli. Gracias a

los investigadores y a todos los que comparten el interés por su estudio, fue posible realizar el presente trabajo.

Más tarde, a mi ingreso en el programa de Posgrado en Antropología de la FFyL de la UNAM (2010-2014), contaba con varias propuestas para desarrollarlas como tema de investigación: el estudio de la cocina, las prácticas alimentarias, la cerámica para uso común y la vida cotidiana. Desde un inicio, la Dra. Yoko Sugiura fue una guía constante; pacientemente escuchaba mis ideas, a veces revueltas por mi exceso de entusiasmo, pero su retroalimentación fue consolidando y delimitando poco a poco el tema.

Como parte de mi experiencia en el posgrado incursioné en el análisis de residuos químicos con el Dr. Luis Barba y el Mtro. Agustín Ortiz, quienes amablemente enriquecieron con ideas y nuevas perspectivas relativas a la aplicación de estas técnicas en mi investigación. Al mismo tiempo, el seminario de Arqueología Histórica impartido por el Dr. Jorge Herrera Tovar, reafirmó mi fascinación por la aplicación de la arqueología a periodos más cercanos a nuestra realidad histórica. Finalmente en el 2012, el Seminario de Materialidad en Arqueología, con la Dra. Yoko Sugiura y el Dr. César Villalobos, me permitió unificar todas estas vivencias e intereses hacia un solo objetivo: relatar la biografía cultural de la cocina poblana y sus utensilios durante los siglos XVIII y XIX.

1.2. Planteamiento de investigación

La biografía cultural de las cosas es una propuesta de Kopytoff (1986), la cual sugiere que los objetos, al igual que las personas, crean su propia historia de vida. Kopytoff (1986) subraya la importancia de las cosas, no sólo como mercancías, sino también como entidades culturalmente construidas que, al circular en esferas públicas y privadas, acumulan “experiencias” a lo largo de su existencia. Así, los objetos adquieren significados culturales al transformarse y moverse en distintos ámbitos, a partir de lo cual se va hilvanando su historia, susceptible de ser descubierta por medio de preguntas sobre

su origen, procedencia, trayectoria, uso y desecho (Kopytoff 1986). De esta manera, la biografía cultural de las cosas implica considerar el movimiento de los objetos y su capacidad para trazar líneas de vida durante su participación en el mundo social (Renfrew 1986).

Schiffer (1972) aplicó este planteamiento a la arqueología, proponiendo que tanto la vida de las personas como la de los objetos se encuentran dentro de un sistema cultural determinado. Todos los objetos que se incorporan a este sistema tienden a modificarse, descomponerse, combinarse con otros elementos, utilizarse y desecharse (Schiffer 1992). Los agentes sociales son los que mantienen, desechan, reintegran o combinan a los distintos elementos en dos ámbitos: el contexto sistémico (donde el elemento participa en el sistema cultural al que fue integrado) y el contexto arqueológico (el elemento, que participó en un sistema cultural, se desechó y ahora es objeto de análisis arqueológico).

De esta manera la basura que localiza el arqueólogo se convierte en información de las actividades que se llevaron a cabo por un grupo determinado. Los basureros caseros, son de interés particular, ya que se definen como basura primaria, es decir, objetos que fueron desechados en el mismo lugar donde fueron utilizados. Por lo tanto, un basurero doméstico contiene gran cantidad de utensilios asociados con la producción y consumo de alimentos, por lo que puede sugerirse que constituyen una muestra de las actividades llevadas a cabo en la cocina de la unidad doméstica.

La propuesta inicial de Schiffer (1972) enfatizó la interacción entre cosas-personas. La idea principal es que “la vida humana consiste en incesantes y variables interacciones entre las personas y una multitud de distintos objetos” (Schiffer 1992:2), los cuales están involucrados en todas las formas de comunicación y comportamiento. El arqueólogo no puede determinar cada motivo que llevó a una olla, una botella o un hueso de res a concluir en el mismo destino. Sin embargo, sí es factible observar la variabilidad de

objetos reunidos en el contexto y realizar inferencias sobre el comportamiento en el pasado y su relación con las líneas de vida que siguen los objetos.

El objetivo de esta indagación considera el mundo de los enseres domésticos, estufa y cerámica, como agentes dinámicos en la construcción del andamiaje social. Por ello, la cocina fue entendida no sólo como un lugar doméstico, privado y cotidiano; sino también como un ámbito donde interactúan, circulan y se transforman una serie de relaciones sociales a través del relato de vida de sus objetos. La premisa principal es que a mayor especialización de una actividad, ya sea culinaria, medicinal, ritual o laboral existe una tendencia a singularizar los objetos en su uso. Se parte del supuesto de que la especialización de la cocina poblana, documentada en los siglos XVIII y XIX, imprimió una huella en los objetos de la vajilla de fuego y la vajilla de agua, los cuales componen la materialidad coquinaria de la época. Por lo tanto, esta huella deberá de observarse tanto en la circulación de los enseres como en sus residuos químicos, relacionados con su uso.

Debido a la temporalidad y enfoque del estudio, el contexto arqueológico está representado por los basureros caseros de los siglos XVIII-XIX, mientras que el contexto sistémico se conforma por la información derivada de los documentos, litografías y pinturas de Arrieta, en donde se observa la circulación, movimiento y uso de los enseres cerámicos dentro del sistema cultural al que pertenecieron. Sin embargo, al tratarse de un estudio arqueológico, el tema es abordado desde la comprensión de la evidencia material circundada para su interpretación por documentos, pinturas y recetarios, entre otras fuentes.

Como toda historia de vida, la biografía de la cocina y sus utensilios encierra múltiples historias posibles, algunas asequibles al investigador y otras no. A diferencia de la antropología, la arqueología no puede presenciar la interacción entre objetos y personas, pero sí es posible conocer el resultado de esas interacciones a través de distintos elementos.

Como estrategia para interpretar los distintos usos, se aplicó identificación de residuos químicos en cerámica alisada y en las superficies de las estufas, y posteriormente se contrastó la información con pinturas, litografías y recetarios de la época. La batería de análisis para la caracterización de residuos fue propuesta por Barba, Rodríguez y Córdoba (1991) y ha demostrado ser eficaz para definir patrones que permiten establecer usos generales de la loza. De acuerdo con Pecci (2012) la aplicación de estas pruebas en cerámica mesoamericana y europea ha permitido conocer temas como la alimentación, comercio, medicina, cuidado del cuerpo, función cerámica, producción de alimentos, así como formas de preparar y consumir comestibles. A partir de este planteamiento se establecieron los objetivos de investigación.

1.3. Objetivo general

Analizar la materialidad de la cocina: cerámica y estufas de leña, para conocer la especialización en el buen comer y el buen beber, a través del análisis cerámico de basureros domésticos, residuos químicos, investigación documental y pictórica durante los siglos XVIII y XIX en la ciudad de Puebla.

1.4. Objetivos particulares

1. Conocer la variabilidad en los basureros domésticos, analizando el material por tipo, forma, grupo cerámico, tradición alfarera y procedencia.
2. Explicar la circulación y detectar el uso de los objetos en los basureros, mediante el apoyo de las pinturas, litografías y recetarios de la época.
3. Identificar los ejemplares que participan en la vajilla de fuego y la vajilla de agua.
4. Discutir sobre los utensilios que conforman la vajilla de larga vida, conformada por objetos de origen prehispánico que continúan su uso desde el Posclásico en Cholula (900-1521 d.C) y se incorporan a las cocinas poblanas hasta el siglo XIX.
5. Registrar las estufas de leña encontradas en la ciudad, realizando levantamiento arquitectónico y fotográfico.

6. Caracterizar los residuos químicos de la cerámica seleccionada y de la superficie de las estufas de leña.
7. Explicar la introducción de la estufa de leña en Puebla como parte de la biografía cultural de la cocina.
8. Discutir sobre la coexistencia de la estufa de leña con otras unidades de cocción como el tlecuitl, el anafre y el brasero, los cuales conformaron las cocinas poblanas.
9. Comparar los resultados obtenidos para explicar la especialización de los enseres que manifiestan el buen comer y el buen beber de la época.

1.5. Materiales y métodos de análisis

Esta disertación se basó principalmente en evidencias arqueológicas, sin embargo, interactúa con dos perspectivas teórico-metodológicas, la antropología y la historia alimentaria; además de tres enfoques técnico-metodológicos: la arqueometría, la paleografía y el análisis de imágenes. De tal suerte que, a pesar de ser un estudio arqueológico, se encuentra en la frontera entre diversas disciplinas interesadas en el tema alimentario. Para resolver el objetivo de investigación se examinaron diversos materiales y, por lo tanto, fue necesario aplicar diferentes estrategias metodológicas. En la realización de este estudio se precisó de los siguientes pasos: localizar estufas in situ de los siglos XVIII y XIX, elaborar levantamiento arquitectónico y registro fotográfico, tomar muestras de la superficie para caracterizar residuos químicos y realizar investigación pictórica y documental.

Después de un recorrido por casas antiguas de Puebla se eligieron tres estufas que cumplieron con las condiciones necesarias para esta investigación, esto es, que pertenecieron a familias civiles, que tuvieron vida de uso y que no fueron intervenidas o modificadas totalmente por restauración o remodelación. Finalmente, se seleccionaron

tres en casa Presno (Av. Juan de Palafox y Mendoza 208), casa IPM (Av. Juan de Palafox y Mendoza 206) y casa civil de Santa Mónica (18 Poniente 103). Paralelamente, se llevó a cabo investigación documental en archivos históricos de la ciudad de Puebla, así como algunas entrevistas y observación de estufas en contextos re-significados.

Para esclarecer las líneas de vida de los objetos cerámicos se seleccionaron cinco basureros caseros explorados arqueológicamente correspondientes a los siglos XVIII y XIX. Posteriormente se identificó tradición alfarera, procedencia, tipo, forma y residuos químicos. La producción pictórica costumbrista fue de gran relevancia como un referente para entender la circulación y desecho de los utensilios de cocina. Por último, los recetas de la época fueron indispensables para interpretar los residuos químicos detectados en la cerámica.

1.6. Algunos términos básicos: fogón, estufa y fuego portátil

Antes de entrar en el tema es necesario definir algunas nociones básicas que serán de utilidad para leer esta investigación. Leroi-Gourhan y Brézillon (1972) fueron pioneros en la definición del concepto de estructuras de combustión¹, con base en la evidencia arqueológica del sitio del Paleolítico superior en Pincevent, Francia. Posteriormente, Leroi-Gourhan (1973) propuso una tipología sobre los fogones que existieron en Europa durante el Paleolítico. Este estudio subrayó la importancia y variedad en el manejo del fuego desde tiempos remotos. En opinión de Lieberherr (2006 citado por Castillo 2012), existen cinco métodos de manejo del fuego que son: hogar o fogón, chimenea, estufa,

¹ Este estudio mofo-funcional reportó, por vez primera, diversas estructuras de combustión definidas como todo ensamble intencionalmente realizado para controlar el fuego por el hombre, que reporta evidencia material. En la actualidad se sabe que la huella dejada por combustión, no sólo es material sino también química, y es posible detectarla por la presencia de altos fosfatos o alteraciones del Ph en el suelo donde se realizó esta actividad.

horno y fuego portátil; además de dos formas de uso: doméstico e industrial. Para la presente tesis, sólo se utilizaron los conceptos de: fogón², estufa y fuego portátil.

El hogar o fogón doméstico puede definirse como toda estructura o fuego abierto, delimitado o no, que se emplea específicamente para la preparación de alimentos y constituye el elemento central que estructura la cadena operativa culinaria casera (Castillo 2012). En esta categoría se encuentra el *tlecuitl* mesoamericano y el fuego abierto de las cocinas medievales europeas, que se consideran cocinas de humo.



Ilustración 1. Fogón de cocina medieval europea



Ilustración 2. Estufa de leña o carbón siglo XX. México

La estufa se define como un fuego cerrado y, contrario al hogar o fogón, es posible intervenir en la intensidad de las llamas, gracias a la cámara de combustión que permite avivar o debilitar el fuego (Castillo 2012). En dicha categoría se incluye la estufa poblana³ que caracterizó a la cocina de humo de los siglos XVII al XX. De esta estufa existieron dos tipos: la elevada con varias hornillas y cámaras de combustión y la baja, hecha de ladrillos a nivel de piso con una cámara y una hornilla, sobre la cual se colocaba un comal.

Ambos tipos de estufa utilizaron leña o carbón y son el

objetivo de análisis del presente estudio. En esta investigación no se profundiza sobre las

² En esta indagación la palabra fogón también se utiliza como sinónimo de fuego o unidad de cocción, a menos que específicamente se mencione como fogón abierto o doméstico.

³ En documentos históricos de Puebla a la estufa de leña o carbón y a los anafres portátiles se le denomina por igual como braseros. Por lo que en esta indagación se aplican los términos tecno-funcionales para diferenciarlos y denominarlos de forma más clara.

estufas de metal, que utilizaron carbón, aunque se sabe que fueron utilizadas en Puebla hacia finales del siglo XIX y que tuvieron diversos modelos que van desde: semi-portátiles, fijas y de grandes dimensiones (Prieto 2012), pero esta tecnología es tema de otro estudio.



Ilustración 3. Tlecuil mesoamericano

El fuego portátil tiene una larga tradición en Mesoamérica, sin embargo, éste sólo se asocia con el ámbito ritual, caracterizado por braseros, anafres, incensarios, candelabros y sahumeros. La evidencia arqueológica aún no es contundente

sobre el uso generalizado de anafres y carbón para cocinar en Mesoamérica. Recientemente Barba, Ortiz y Pecci (2014) han propuesto el uso de carbón asociado con “pequeñas estufas portátiles para calentar” en Teopancazco, Teotihuacán. De acuerdo con los autores, esto minimiza “...el daño a las superficies aplanadas con cal en las cocinas teotihuacanas” Sugiura y González (1996:42), en un esquema cronológico-visual del desarrollo de los utensilios de la cocina prehispánica, presentan una pequeña estufa para mantener la comida caliente correspondiente al 100 a.C. – 100 d.C. Bernal Díaz del Castillo mencionó en su crónica el uso de estos braseros chicos de barro “para mantener caliente los 30 guisos de Moctezuma” (Prieto 2012:39). No obstante, la evidencia arqueológica, hasta el momento, no es definitiva para confirmar el uso de fuego portátil para cocinar, de forma generalizada, en Mesoamérica. La mayoría de los utensilios para fuego portátil están relacionados con fines rituales.



Ilustración 4. Estufita para calentar

Por su parte, Ortiz (2006) realizó análisis de residuos químicos en candelabros teotihuacanos y concluyó que no fueron empleados para iluminación, como sugiere su nombre, sino para actividades rituales domésticas que involucraron la quema de copal y también fueron objetos portadores de ofrendas como sangre. De acuerdo con González

(1988:398), en la cerámica postclásica de la ciudad de México, los anafres “...no servían para ponerse al fuego, aunque sí como contenedores de alimentos tibios o fríos como pulque, cacao, frutas, tamales, etcétera”.

En el valle poblano, los braseros bi-cónicos y de paredes divergentes se reportan desde el Clásico temprano en Cholula (Salomón, Domínguez y Uruñuela 2006). Durante el Posclásico (900-1521 d.C.), estos braseros y los sahumeros son abundantes y también se asocian con la actividad ritual en unidades habitacionales, sin contar con evidencia, hasta el momento, de su uso para la preparación de alimentos.

Es importante notar que el anafre europeo y el brasero mesoamericano tienen la misma forma cerámica pero funciones disímiles. Esto resulta evidente al comparar el anafre en la pintura de Diego Velázquez, *Vieja friendo huevos* y un brasero mesoamericano postclásico, ambos fuego portátil de forma bi-cónica⁴, pero con usos diferentes. En España el anafre estaba asociado con la cocción de alimentos, mientras que el brasero prehispánico tenía fines rituales.



Ilustración 5. Anafre europeo siglo XVI. Para cocción de alimentos



Ilustración 6. Bracero ritual. Cholula Posclásico.

⁴ Una diferencia entre el brasero prehispánico y el anafre europeo era la parrilla y la caja de combustión en los ejemplares del viejo mundo.

Moreno (2000:49) indica que el origen de la palabra anafre proviene del hebreo “anafe”, así como otras de origen árabe, como albóndiga, almohada que antes de llegar a México recorren “...la costa africana del Mediterráneo hacia occidente, se asientan en España, son incorporadas al idioma castellano y, ya cristianizadas, embarcan para América”. En España existen ejemplares de anafres arqueológicos que datan de la Edad Media, localizados en museos de Andalucía y las Islas Canarias, cuyo uso está claramente asociado con la preparación de alimentos. En resumen, el anafre fue utilizado para la preparación de alimentos, como auxiliar portátil en la cocina y, también, en la calefacción casera.

Finalmente, hay que subrayar que existen diversas formas de clasificación, de tal manera que puede argumentarse, por ejemplo, que un anafre es una estufa portátil. En este estudio, cuando se habla de anafre, se refiere a la forma cerámica portátil introducida por los españoles y empleada exclusivamente para la preparación de alimentos desde el siglo XVI al XX. Hasta el momento, no existe evidencia arqueológica de anafres hechos con lata metálica durante los siglos XVI al XIX en Puebla. En una fotografía de Guillermo

Robles (1891-1934) se observan vendedoras de chalupas en el Paseo Viejo de San Francisco, en la que los anafres son cerámicos del tipo San Andrés, que se elabora desde el Posclásico en Cholula y continúa su producción hasta el siglo XIX en Puebla. Con la información



Ilustración 7. Anafres de cerámica utilizados desde el siglo XVI al XX.
Puebla

disponible se puede proponer que los anafres hechos de metal fueron una invención de mediados siglo XX.

1.7. Algunas características del estudio

Toda investigación tiene alcances y limitaciones, los cuales deben ser mencionados con el objetivo de que sea evidente para el lector. En esta sección se reflexiona sobre tres limitantes relacionadas con los materiales y las fuentes de información, la elección del marco teórico y la falta de control de algunas variables de investigación. En el apartado de Reflexión final se destacan los aspectos sobre el potencial del estudio.

1. La arqueología en la ciudad de Puebla es una práctica relativamente reciente. Por lo tanto, las colecciones arqueológicas son escasas, limitando las preguntas y alcances de investigación. Bajo este panorama es necesario planear una investigación considerando los materiales arqueológicos disponibles.

2. La elección del tema, biografía cultural de la cocina, está vinculada con una estrategia teórica-metodológica específica, la cual requiere realizar un estudio diacrónico que involucre el análisis del objeto de estudio durante varios siglos. En este punto, existe una diferencia entre la indagación histórica y la arqueológica, pues para el historiador un siglo representa un lapso que incluye múltiples eventos reportados en las fuentes documentales. Para el arqueólogo(a), un siglo es un intervalo mínimo de tiempo donde apenas es posible percibir continuidades y cambios en el registro que permitan realizar inferencias sobre el pasado. En estudios arqueológicos no es común precisar en años sino en siglos, lo cual puede parecer inusual al ojo del historiador, pero es necesario recordar que el eje principal de interpretación es la cultura material y ésta tiene parámetros de tiempo más amplios. Por tal razón, esta investigación maneja como unidad temporal los siglos XVIII y XIX, porque el material arqueológico fue datado a través de mayólicas decoradas (tipos diagnósticos), cuya producción se realizó en ambos siglos.

3. Es importante notar que existieron variables que no fue posible controlar como el status social y la identidad cultural, pues los materiales analizados pertenecen a distintos grupos socio-económicos. Es posible realizar algunas inferencias sobre dichos aspectos basadas en el material arqueológico o la información en documentos históricos. Sin embargo, tanto el historiador como el arqueólogo están conscientes de lo complejo y difícil que resulta establecer estos indicadores sociales en el pasado, pues no existen parámetros específicos y pueden ser fluctuantes. La sociedad poblana del siglo XVIII y XIX comprendió una gran diversidad étnica que no necesariamente se verá reflejada en el registro material. Por tal motivo, no se consideraron el estatus socio-económico, identidad o prestigio como variables dependientes de investigación.

CAPITULO II. ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA, BIOGRAFÍA CULTURAL Y LINEAS DE VIDA EN ARQUEOLOGÍA: UNA PERSPECTIVA TEÓRICA

*“...sólo mira a los humanos todo lo que pueden hacer con la comida”
Remi (Ratatouille)*

Esta tesis colinda con tres perspectivas teóricas que son: la antropología, la arqueología y la historia alimentaria, las cuales se discuten en la primera sección de este capítulo. En la segunda parte, se presenta el enfoque en torno a la materialidad y la ‘0 relación cosas-personas con el objetivo de contextualizar el marco teórico principal. En la tercera sección, se expone la biografía cultural de las cosas que es la orientación teórica de la presente pesquisa. Dentro de ésta, se incluye la circulación y la singularización que son dos fenómenos esenciales de la biografía y las líneas de vida de un objeto. En el cuarto apartado, se explica la historia de vida, ya que ésta es una metodología que se emplea en distintas disciplinas humanas y es preciso abordar su definición con énfasis específico en arqueología. El tema de la alimentación está íntimamente relacionado con la vida cotidiana y las prácticas alimentarias, elementos que constituyen el escenario y la forma en cómo se lleva a cabo dicho fenómeno. Por lo tanto, en la quinta y sexta sección se puntualiza sobre estas nociones.

2.1. Antropología, arqueología e historia de la alimentación

La alimentación es un campo multidisciplinario y es importante distinguir que los estudios denominados como *foodstudies* no se enfocan en la comida por sí misma, es decir, sus propiedades químicas o biológicas, sino que se centran en el análisis de la experiencia humana con relación al mundo material, biológico y simbólico de lo comestible (Miller y Deutsch 2009). Las posibilidades teórico-metodológicas para el estudio de la comida o sus espacios son infinitos y, al elegir un enfoque se dejan de lado otras posibilidades. Por lo tanto, es pertinente puntualizar los marcos conceptuales empleados en esta

indagación. El tema de la presente tesis se encuentra en la frontera con tres perspectivas teóricas que son: la antropología, la arqueología y la historia alimentaria.

La antropología alimentaria se enfoca principalmente en el análisis de la alimentación con relación a las convenciones culturales de cada grupo social (De Garine 1999). Los temas de estudio son tan diversos que van desde la interacción entre comida y procesos evolutivos, identidad cultural, política, entre muchos otros (López 2009; Pelto 1988; Vargas 1993). Lévi-Strauss (1968) fue pionero en considerar la comida como unidad de análisis en los mitos de Sudamérica. El mismo autor propuso un modelo explicativo organizado por un triángulo culinario compuesto por ejes opuestos como: naturaleza-cultura y crudo-cocido, en donde a cada elemento, le corresponde una técnica culinaria como: ahumado-hervido y rostizado-asado. Más tarde, Harris (2009) y Douglas (1973; 1999) contribuyeron con el estudio de la comida con publicaciones que repiten la premisa antropológica: *“comer es un acto biológico, pero cocinar es un acto cultural”*.

En la actualidad, la alimentación es examinada desde una perspectiva amplia y compleja, superando la visión dicotómica entre naturaleza y cultura. Algunos autores han señalado que la comida no sólo es “buena para pensar” (Lévi-Strauss 1968) o “buena para comer” (Harris 2009), sino también es “buena para significar, sentir, medir, nutrir y expresar relaciones sociales”. En “bueno para significar”, se refiere a los estudios que comprenden las manifestaciones alimentarias como mensajes compuestos por símbolos que se encuentran en la mente colectiva (Douglas 1973). En “bueno para sentir”, se resalta el aspecto fenomenológico de la comida, es decir, cómo se experimenta en diferentes grupos sociales: el sabor, el olor, la textura, el color, la memoria corporal, etc. (Macbeth 1977). En “bueno para medir”, se trata la comida como marcador de tiempo cotidiano, ritual y estacional (Counihan 2003). En “bueno para expresar relaciones sociales”, se enfatiza el enfoque denominado *foodscapes* que se cimienta en la premisa “somos de donde comemos” que, a su vez, se complementa con “somos lo que

comemos” (Parker 2003). En “bueno para nutrir”, la antropología busca crear políticas alimentarias y planes de nutrición para grupos sociales vulnerables (Ainsworth *et.al* 1988, Aguilar 2000). Otros estudios recientes han explorado la conexión entre comida y política; cocina y clase; festines y poder; al igual que comida y migración, emociones, género, resistencia e identidad de grupo (Bertran 2005; Gero 1992; Goody 1982; Hastorf 1991; Pelto 1987) En todos estos enfoques contemporáneos, existe una retroalimentación entre aspectos biológicos y culturales, los cuales interactúan y se manifiestan en las preferencias y prácticas alimentarias. Como consecuencia, naturaleza y cultura no son opuestos, sino complementarios e interdependientes.

La importancia de los objetos relacionados con la comida fue advertida, primero, por antropólogos durante la década de los 70s en el siglo pasado. Douglas e Isherwood (1979) con su obra: *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo* fueron pioneros en incluir las mercancías en el análisis etnográfico del consumo y propusieron que los objetos son medios que una cultura comparte para transmitir creencias, valores, actividades y estilos de vida. Milner y Preston (2002) opinan que la arqueología ha tenido un proceso más lento que la antropología en cuanto a profundizar en las dimensiones sociales de la comida a través de los objetos. Esto es cierto, pues al revisar la literatura arqueológica, el interés por este tema se denota a partir de 1990. Parker (2003) sugiere que Deetz (1997) en su libro: *In small things forgotten* fue precursor en incluir el estudio de la comida en arqueología como un sistema interrelacionado que envuelve: conceptualización, frecuencia, distribución, preservación, preparación y consumo. Sin duda alguna, los estudios antropológicos dieron sustento teórico a la práctica arqueológica y permitieron comprender cómo se articulan los utensilios y la comida dentro de un contexto socio-cultural.

La antropología, la arqueología y la historia son campos de conocimiento tan cercanos que comparten marcos teóricos y estrategias metodológicas para el estudio de la

alimentación. De acuerdo con García (Sin año), en la disciplina histórica, el estudio de la alimentación inició con la escuela francesa de los Anales durante 1970. Las primeras obras fueron sobre historia económica, subrayando los precios de los comestibles en determinados periodos. En México, esta influencia fue iniciada por Florescano (1969) con su libro sobre precios de maíz y crisis agrícola. El periodo colonial cuenta con un número considerable de bibliografía disponible y las investigaciones se enfocan en: precios, producción, mercados, abasto, alimentación en conventos, alimentos e ideología, crisis alimentarias por sequías o epidemias, así como análisis sobre agua, trigo, maíz, molinos, harina y pan. Los tratados históricos generalmente se basan en documentos, pictografía y relatos etnohistóricos. La historia alimentaria en época prehispánica en México comprende pesquisas sobre prácticas culinarias enfocados en técnicas para preparar y conservar alimentos, así como aspectos socio-climáticos de los alimentos que se consumían en determinadas regiones y su influencia en la nutrición, enfermedad y salud. Estas investigaciones generalmente se fundamentan en: paleobotánica, zooarqueología, restos óseos humanos (FRX-Isotopos estables), registro arqueológico, iconografía, códices e información etnohistórica.

A pesar de que, hoy en día, existe una amplia literatura sobre arqueología y comida, aún no prevalece una definición única, pues algunos autores designan a estos estudios “arqueología de las preferencias alimentaria” y otros “arqueología de la comida” (Smith 2006). La unión de distintos enfoques ha formado líneas multidisciplinarias como la “antropología de la historia de la alimentación” (Aguilar 2000), o la “arqueología histórica de la alimentación” (Parket 2003). La presente investigación podría incluirse en cualquiera de estas perspectivas, sin embargo, no se tiene la intención de encasillar a este estudio, sólo, de proporcionar un panorama sobre la situación actual del tema. De manera general, se puede sugerir que el estudio arqueológico de la comida tiene como objetivo observar las convenciones culturales del comportamiento alimentario a través de los objetos y las

relaciones entre sí. Por lo tanto, si la comida es entendida como un puente entre el mundo de los objetos y el de las personas, entonces, la arqueología de la alimentación, también, supone conocer los vínculos establecidos entre persona y objetos.

2.2. Materialidad y relación cosas-personas en arqueología

A partir de la década de 1980 surge la inquietud por replantear la relación entre cosas y personas, debate que no sólo compete a la antropología, sino también a otras disciplinas como la filosofía (la ontología de los objetos y las personas), la sociología (el rol de los objetos en aspectos sociales como prestigio, gusto, etc), la biología evolutiva (objetos como motores evolutivos cognitivos) o la psicología (los objetos como herramientas cognitivas y terapéuticas). Para la arqueología, las críticas en torno a los estudios tradicionales sobre cosas y personas originaron un productivo debate, cuyos resultados puede resumirse en: **1.** Introducción del concepto de agencia en la teoría arqueológica. **2.** Descartar el modelo antropocéntrico de la creación de la historia, **3.** Modificar el pensamiento dicotómico entre personas y objetos, **4.** Superar la descripción positivista de las cosas, **5.** Disipar la visión de que el pasado es lejano y ausente (etno-arqueología y arqueología experimental).

Estas reflexiones se encuentran en la llamada “tradicción o pensamiento post-procesual” o “arqueología interpretativa”, la cual surge como una reacción a la arqueología procesual. La post-procesual comparte algunos puntos del pensamiento post-moderno como: el desencanto de la ciencia y sus métodos de conocimiento, la crítica al esencialismo, el discutir la dificultad de fijar un solo significado al registro arqueológico y promover la diversidad de lecturas del mismo (Johnson 2000).

La introducción del concepto de agencia en la teoría social supuso cambios importantes para la interpretación arqueológica como: replantear la relación objetos-personas, re-significar el concepto de cultura material, valorar las prácticas y la vida cotidiana como objetos de estudio y destacar la influencia de los agentes sociales en la

vida de los objetos. De acuerdo con Hodder y Hutson (2003), existieron varios arqueólogos insatisfechos con el determinismo de la Nueva Arqueología o Procesual desde 1980. En particular, la idea de que los sistemas naturales y culturales estructuran la acción de las personas sin que estas puedan modificarlo, es decir, los individuos están condicionados y carecen de agencia. Para la sociología, este postulado era polémico y surgieron nuevas ideas que revolucionaron la teoría social a través de revalorar la acción de los individuos, la rutina y la vida cotidiana. En particular, Giddens (1979; 1984; 1992) Bourdieu (1977; 1984) presentaron propuestas importantes. Para Giddens (1984), la vida colectiva es el resultado de la participación simbiótica entre agentes (personas) y estructuras (instituciones). Giddens (1992; 1992a) señala que los actores sociales conocen la estructura (recursos y reglas) al momento de ejecutar conductas y pueden elegir no reproducirla en sus prácticas cotidianas. Por su parte, Bourdieu (1977) demostró que los individuos no siguen pasivamente las reglas provenientes de la estructura y transforman la cultura a través del ejercicio repetitivo de actos y pensamientos durante la vida cotidiana (*habitus*).

Bajo este discernimiento, los objetos son también agentes que participan en diversas estrategias sociales y, la noción clásica de cultura material comenzó a re-evaluarse. El concepto tradicional estaba fundado en un punto de vista dualista constituido por objetos (materiales) y cultura (no material). Hodder (1989) refutó esta proposición al argumentar que los objetos funcionan como símbolos que intervienen en las relaciones sociales y, por lo tanto, no son el reflejo pasivo de la cultura inmaterial. Así, los objetos y las personas ejercen agencia de formas diversas y creativas en función de los diferentes escenarios sociales. De manera similar, Miller (2007) sugirió dejar atrás la concepción dualista, pues la cultura no es inherente a los objetos, sino que éstos son evidencia de prácticas y entendimientos sociales. Desde esta perspectiva, es un error suponer que las sociedades pretéritas están contenidas dentro de los objetos antiguos, más bien existe en los

artefactos un carácter histórico y cultural que se manifiesta a través de la relación entre cosas-personas. Así, los objetos tienen un pasado en virtud de su participación en el mundo humano.

En su lugar, se propone el término “materialidad” que no ha sido definido con exactitud, provocando críticas al respecto (Ingold 2007). Miller (2005) afirma que la arqueología no intenta dar soluciones filosóficas o definiciones absolutas y aclara que materialidad no se refiere a reducir la mirada sólo a los objetos o a sus atributos materiales, también es un cuestionamiento al pensamiento dualista entre objeto/sujeto, mente/materia, naturaleza/cultura. Autores como: Shanks (1998), Tilley (2007; 2004), Miller (2005); Gosden (2005); Meskell (2005); Vitor y Thomas (2006/2007); Knappett y Lambros (2008); Latour (2008); y Holbraad (2011) rechazan el esquema tradicional de personas-objetos, vistos de manera opuesta y dentro de una relación unilateral donde los individuos son el principal componente de agencia. Así, se plantea una relación epistemológica novedosa que descentraliza la figura humana como principio y fin de toda relación-acción. La frase de Protágoras “el hombre es la medida de todas las cosas” ejemplifica muy bien a la filosofía clásica, pues alude a que todo el conocimiento y el mundo material adquieren sentido en torno a la existencia humana. En contraste, Gell (1998) sugiere que los objetos son actores sociales, en el sentido, de que constituyen e influyen en el campo de la acción colectiva. Por su parte, Latour (2008) argumenta que los actores pueden ser humanos y no humanos, fundamentando que nada queda fuera de la red (Actor-Network-Theory ANT). Así, todo lo que integra la trama de la realidad es importante, sin exaltar un elemento sobre otro. Por ejemplo, en un estudio social sobre arte digital, el diseñador y la computadora tendrían la misma importancia.

Siguiendo a Latour, lo que se señala como “el mundo de las cosas” incluye todo lo no humano: animales, objetos, plantas, bacterias, hongos, y todo el universo con el que interactuamos, el cual es más abundante y variado que cualquiera de nuestras

sociedades. Esta propuesta no es una discusión moral que tase al ser humano como una cosa, el planteamiento es establecer relaciones simétricas entre personas y objetos, no opuestas y antagónicas, pues en un universo donde todo interactúa, cada elemento tiene la misma importancia. De esta manera, se propone un cambio sustancial en la forma de entender la articulación de la realidad. Por un lado, se considera que el mundo será mejor comprendido, si éste se concibe en términos de combinaciones e interrelaciones, en lugar de una relación binaria (Hodder 2012). Dentro de este esquema, la realidad se interpreta como un complejo tejido entre cosas y personas que incluso, en ocasiones, no es posible observar todos los ensambles posibles entre los mismos (similar al *meshwork* o trama de Ingold 2007).

El re-plantear la relación cosas-personas en la teoría social generó nuevas líneas de investigación en la sociología, la filosofía, la psicología evolutiva, la antropología y la arqueología. A partir de esto, el interés sobre el tema incrementó con propuestas como: la biografía cultural, historia de vida y líneas de vida de los objetos, sobre lo cual se fundamenta esta investigación y se profundiza a continuación.

2.3. Biografía cultural de las cosas: la propuesta de Kopytoff

La aportación de Douglas e Isherwood (1979) fue reflexionar sobre el consumo como un acto económico y también como un fenómeno que manifiesta categorías culturales y simbólicas. Así, los objetos se convierten en portadores de significados sociales. Los autores proponen que las mercancías son elementos para pensar una serie de consecuencias culturales, ganancias sociales y mensajes simbólicos al momento de intercambiar objetos entre personas. Por lo tanto, el consumo es un sistema de información que se articula a través de la relación cosas-personas. Lo anterior transformó la visión antropológica que se tenía sobre el consumo y los objetos, fuertemente influida por la economía tradicional. Este estudio introdujo la postura denominada “simbolistas”, misma que nació como una reacción a la visión “materialista” de la economía, sentando

las bases para nuevos enfoques que se publicaron en décadas posteriores (González 1992).

Por otra parte en 1986, se publicó el libro *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*, editado por Arjun Appadurai (1986), cuyo objetivo principal fue proponer nuevas formas de entender la circulación de los objetos durante el consumo y su influencia en la vida social, debatiendo la noción clásica de mercancía proveniente de la economía tradicional. Esta obra incluyó diez ensayos, organizados en cinco partes, la primera se tituló: *Hacia una antropología de las cosas*, donde se encuentra el texto de Kopytoff (1986): *La biografía cultural de las cosas: la mercantilización como proceso*. Esta propuesta es de carácter teórico pero incorpora una metodología con respecto a recuperar la biografía de los objetos.

En su estudio, Kopytoff (1986) acepta, de forma preliminar, la definición clásica de mercancía como un artículo que tiene valor de intercambio, por lo que circula dentro del sistema económico. El autor sugiere que la producción de mercancías es un proceso cultural y cognitivo, pero discute que de todas las cosas disponibles en una sociedad, sólo algunas pueden llamarse mercancías, pues la mayoría adquieren significados culturales subjetivos, que pueden variar, incluso, entre miembros de un mismo grupo. Esto sucede porque los objetos no sólo tienen un valor comercial sino también social, pues son categorías culturalmente construidas y, por ende, es posible realizar un relato de vida de las mismas.

Metodológicamente, la biografía cultural de una cosa es semejante a una entrevista hecha a una persona para conocer su vida con preguntas como: procedencia, edad, manufactura, periodos de vida, función y cambios, entre otros aspectos. Para la práctica arqueológica la propuesta de Kopytoff (1986:68) es relevante, ya que sugiere que, al igual que las personas, los objetos pueden tener distintos tipos de biografías: tecnológica, económica, de estatus, etc. En efecto, la biografía cultural de las cosas implica pensar en

los objetos a modo de entidades culturalmente construidas e involucradas con una gran diversidad de significados que pueden modificarse durante su trayectoria. Esto apunta que los objetos son activos y móviles en las esferas sociales que se desenvuelven y en las líneas de vida que siguen.

La propuesta de Kopytoff es, entonces, una invitación a descubrir la complejidad del mundo de los objetos y las personas. Esto implica que analizar los objetos significa tratar de comprender el mundo de las cosas como medios activos que circulan y generan relaciones, estableciendo intercambios que pueden entenderse desde mercantiles hasta simbólicos. Appadurai (1986) menciona que el trabajo de Kopytoff se encuentra entre biografía cultural e historia social de las cosas, enfoques íntimamente relacionados que, al ser análisis diacrónicos, permiten observar cambios culturales en la vida de los objetos a través del tiempo. Este aspecto resulta fructífero para trabajos arqueológicos, pues una olla no es siempre un objeto confinado a un solo uso. Dentro de la historia de vida de una olla, ésta pudo ser un medio para establecer relaciones afectivas (la olla de la abuela), económicas (la venta de ollas), utilitarias (la olla para cocinar), ornamentales (la olla como florero), y un sin fin de alternativas posibles (la olla de la familia como herencia; la olla en el museo como pieza de arte, etcétera).

En el libro *La vida social de las cosas* participaron antropólogos, historiadores y arqueólogos, los autores observaron en sus respectivos campos de conocimiento, que la cultura tenía un rol fundamental en: la economía, el consumo, la producción de mercancías, la circulación de objetos y en diversos aspectos de la vida social. Con anterioridad, Sahlins (1977) y otros antropólogos ya habían expresado que la cultura dominaba la actividad económica e incluso proponían estudiar los modelos mercantiles como productos culturales. Sin embargo, la contribución esencial de este libro fue la novedosa forma de entender los objetos, al reconocer que las cosas no sólo tienen significados culturales también tienen la capacidad de producirlos e influir sobre la vida

social. El paradigma que se refuta es: que los objetos son pasivos, sin agencia y que las necesidades materiales son productos exclusivos de la economía.

2.3.1. La circulación y singularización de los objetos

La circulación es un fenómeno del intercambio y de la vida de los objetos, además es una unidad de observación en la presente investigación, por lo que, merece ser puntualizado en esta sección. Para Kopytoff (1986), la circulación de objetos es una condición necesaria dentro del sistema económico y social, que permite el intercambio de cosas, las cuales se convierten en una comodidad, esto es, un bien con valor económico y cultural dentro de un sistema colectivo. Para conocer la biografía cultural de un objeto es importante observar su circulación, pues es la forma en que una cosa adquiere “experiencias” a lo largo de su vida. La circulación, entonces, genera la acumulación de biografías en los objetos y establece significados al momento que se mueven en distintos ámbitos sociales. En opinión de Kopytoff (1986), la circulación de las cosas se realiza a través de esferas de intercambio subjetivamente construidas por el grupo social, las cuales pueden variar en grados de restricción, dependiendo de los valores culturales y económicos de los objetos.

En opinión de Narotzky (2003:137) “...la distribución se refiere a la adjudicación de bienes entre distintos individuo o grupos, mientras que el concepto de circulación se refiere al movimiento de los bienes”. Las esferas de intercambio han sido un tema recurrente en la económica. Sin embargo, Kopytoff propone un nuevo modo de entender este aspecto, al considerar que diversas medidas de valor pueden coexistir en distintas esferas de circulación, ya que un objeto puede modificar su valía en algún momento de su biografía. Así, las esferas de circulación se definen como universos compuestos por objetos y/o personas con valor cultural atribuido que, a su vez, tienen una jerarquía por el grupo social. Por ejemplo: para los Tiv de Nigeria central se reconocen tres esferas de intercambio: la subsistencia, el prestigio y la de derechos sobre personas, en esta última

se incluye el matrimonio e intercambio de mujeres (Kopytoff 1986). El valor dado a cada unidad es totalmente subjetivo y consensado por el grupo, al igual que las formas de intercambio. Este tema ha sido ampliamente discutido por filósofos, economistas y antropólogos. Los últimos han demostrado que el valor puede cambiar a través del tiempo e incluso entre miembros de un mismo grupo, debido a factores morales, ideológicos, políticos, étnicos, entre otros.

Ahora bien, en la arqueología la presencia de objetos foráneos se ha utilizado para discutir el contacto entre grupos culturales diferentes, la circulación de bienes de prestigio, el sistema de mercado, la identidad y las preferencias de consumo (Fournier 1990; Schávelzon 2001). Sin embargo, Walker y LaMotta (1995) señalan que la circulación de los objetos es, también, un elemento importante para observar la(s) trayectoria(s) de vida de los artefactos desde su manufactura hasta su desecho. Como consecuencia, estudiar la circulación de los objetos desde el enfoque de la materialidad o historia de vida permite comprender la compleja interacción entre objetos y personas; así como la manera en que esta interdependencia estructura relaciones sociales, simbólicas, económicas, entre otras. Recientemente, Tilley (1996); Jiménez (2009) y Holtorf (2010) han demostrado, a través de estudios arqueológicos en Europa, que la circulación de las cosas o la presencia e integración de monumentos antiguos en el paisaje define y re-significa las relaciones entre personas, influyendo en la memoria cultural. Así, las personas forman parte de la historia de las cosas y, a su vez, éstas se integran a la biografía de las personas. En este esquema, objetos y personas entrelazan sus vidas y tienen influencia recíproca e interdependiente.

Dentro de la circulación, Kopytoff (1986) reconoce el fenómeno de singularización, el cual describe como el proceso impulsado por la cultura para excluir algunos bienes de convertirse en comodidades de acceso común, por ejemplo: tierra comunal, elementos de la naturaleza, patrimonio histórico, parafernalia política, ritual, entre otros. Otra forma de

singularización es restringir los bienes en su circulación para participar sólo en esferas especializadas de intercambio como por ejemplo: objetos para producción de piezas de arte, o enseres domésticos. De la misma manera, un artefacto puede ser re-singularizado y esto puede observarse en cualquier punto su trayectoria de vida como: manufactura, adquisición, uso y desecho. Walker y LaMotta (1995:7) consideran que la singularización puede ser entendida como:

“...singularization refers to the number and types of combinations of people and objects that can interact in a specific activity. Some singularized objects never enter the realm of exchange while others do so only within the context of specialized exchange spheres”

“...la singularización se refiere al número y los tipos de combinaciones entre personas y objetos que pueden interactuar en actividades específicas. Algunos objetos singularizados nunca entran en el ramo del intercambio, mientras que otros lo hacen sólo dentro de contextos especializados de intercambio”.

Con base en la definición anterior, se puede sugerir que las variables sociales participan activamente en crear singularización de objetos como: edad, género, estatus socio-económico, etnicidad, nivel educativo, entre otros. En esta investigación, se consideró el género como un elemento que contribuyó a la circulación restringida en esferas especializadas. Los enseres domésticos pueden ser considerados singulares sólo en algunas etapas de su vida, debido a que las esferas de circulación en las que participan están confinadas al ámbito doméstico y fueron elegidos, manejados y desechados por un grupo reducido de mujeres. Así, tanto las estufas de leña como los utensilios para preparación de alimentos fueron manejados por grupos especializados dentro del contexto doméstico, otros trastos para servicio de alimentos participan en una esfera más amplia que incluye al grupo familiar y de las personas invitadas al espacio casero. Esta combinación entre circulación y singularización genera líneas de vida de los objetos de cocina, haciendo que algunos terminen en el basurero y otros continúen su vida en otras esferas de circulación re-singularizándose.

2.4. Historia de vida en arqueología

*“La vida es un tejido creado con arte y cuyas piezas son siempre especiales, porque no hay producción en serie”
Paleta y de la Lama (1998:33)*

La historia de vida como un método cualitativo tiene el objetivo de obtener la narración autobiográfica dentro de un dialogo interactivo de entrevista (Álvarez-Gayou 2005). Dicho procedimiento ha sido empleado y adaptado a distintas disciplinas sociales y naturales, en cada una con objetivos diferentes como: la antropología, la sociología, la psicología y la biología (Goodson 2001). En antropología, de acuerdo con De Garay (1997:17) la historia de vida analiza “cómo las personas son, a la vez, las hacedoras y los productos de los sistemas sociales de que forman parte”. Desde su perspectiva, Kopytoff (1986) define la biografía como un modelo metodológico, empleado de distintas maneras en la antropología, que tiene como objetivo recuperar el ciclo vital de una o varias personas dentro de una comunidad. Kopytoff (1986:91) argumenta que la biografía se basa en recuperar un número representativo de historias de vida para observar “la gama de posibilidades biográficas que una sociedad ofrece”. Enseguida se analizan las historias que cumplen con el modelo “ideal” de vida, para así, observar las experiencias que se consideran apropiadas y las que vulneran la norma social establecida.

En conclusión, la biografía con su modelo de “ideal de vida” implica conocer los valores morales, éticos y sociales de un grupo, mismos que participan en la singularización, re-singularización o mercantilización de los objetos. Es importante anotar que no existe una diferencia tajante entre historia de vida y biografía, pues ambas reconocen la importancia de las experiencia vitales, se fundamentan en la fenomenología y son herramientas cualitativas de investigación social. Al igual que la biografía o la historia de vida, el arqueólogo no considera ejemplos aislados y es necesario recuperar un número representativo de casos para conocer la “trayectoria ideal” de un objeto, así

como conjuntar datos de diferentes fuentes y participar activamente en la interpretación de los mismos.

La distinción entre biografía e historia de vida no es considerada como un dilema teórico de importancia para la arqueología. Al revisar la literatura sobre el tema, es común el empleo indistinto del término historia de vida o biografía cultural de los objetos, pues estos enfoques son complementarios. Para esta investigación se emplean ambos, por un lado, biografía porque es el término original empleado por Kopytoff; e historia de vida, porque en arqueología estos estudios se centran en las interacciones entre personas y objetos, destacando las líneas de vida como unidad de análisis (Overholtzer y Stoner 2011; Schiffer 1972; Walker y LaMotta 1995). En 1972, Michael B. Schiffer publicó el artículo: *Contexto arqueológico y contexto sistémico*, donde refutaba la premisa de Pompeya⁵, la cual proponía que la ubicación de los objetos registrados en contextos arqueológicos y sus frecuencias relativas, resultado del análisis de material, reflejaban tanto la ubicación pretérita de los objetos como las actividades humanas que se llevaron a cabo. Este cuestionamiento derivó en un modelo explicativo de los distintos procesos culturales y naturales que forman el registro arqueológico.

Los procesos de formación son todos los eventos naturales y actividades humanas que afectan a los depósitos y objetos después de su uso inicial, los cuales, alteran, preservan o destruyen los yacimientos arqueológicos. De acuerdo con el autor, el emplear modelos de flujo es una estrategia que permite visualizar la historia de vida de cualquier elemento en el contexto sistémico (Schiffer 1992). Tanto la vida de las personas como la de los objetos se encuentran dentro de un sistema cultural determinado. Todos los objetos

⁵ Es importante resaltar que si bien la premisa de Pompeya no puede ser una regla general, tampoco es correcto suponer lo contrario. Es decir, que a través de los objetos no se pueden llegar a conocer las actividades pretéritas pues un sitio no es un montón de basura no diferenciada. La importancia de las corrientes de pensamiento post-procesuales es que se enfocan en la construcción del argumento arqueológico y enfatizan en el proceso para llegar a una interpretación del pasado considerando que no existe un solo método. Así la arqueología es la práctica interpretativa de mediación entre el pasado y el presente (Shanks, Platt y Rathje 2004).

que se incorporan a este sistema tienden a modificarse, descomponerse, combinarse con otros elementos, utilizarse y desecharse (Schiffer 1992). Los agentes sociales son los que mantienen, desechan, reintegran o combinan a los distintos elementos en dos ámbitos: el contexto sistémico (el elemento participa en el sistema cultural al que fue integrado) y el contexto arqueológico (el elemento participó en un sistema cultural y ahora es objeto de análisis arqueológico). En esta investigación se considera el contexto sistémico a la información derivada de los documentos, litografías y pinturas de Arrieta, en donde se observa la circulación, el movimiento y el uso de los objetos cerámicos dentro del sistema cultural al que pertenecen. Mientras que el contexto arqueológico está representado por los basureros caseros de los siglos XVIII-XIX.

La propuesta inicial de Schiffer (1972; 1992) enfatizó en la interacción entre cosas-personas y con el tiempo constituyó una propuesta teórica denominada: arqueología conductual schifferiana. El postulado principal es que “la vida humana consiste en incesantes y variables interacciones entre las personas y una multitud de distintos objetos” los cuales, están involucrados en todas las formas de comunicación y comportamiento (Schiffer y Miller 1999:2). Para la presente investigación cuando se menciona el concepto: historia de vida de los objetos, se refiere a la vida del objeto en relación con la de las personas, es decir al objeto dentro de un sistema cultural desde su manufactura hasta su desecho. Siguiendo esta visión, Shanks (1998) sugiere que la historia de vida de los objetos está basada en procesos, lo que implica la interacción de un conjunto de actividades relacionadas que convergen en una cosa. En este enfoque la historia de vida se centra en la secuencia de comportamientos, interacciones y actividades que se desarrollan desde la manufactura del objeto hasta su desecho. A diferencia de la antropología, la arqueología no puede presenciar la interacción entre cosas y personas, pero sí, es posible conocer el resultado de esas interacciones a través de identificar las líneas de vida de las cosas mediante: el contexto arqueológico, residuos

químicos, pinturas de la época, tipos, forma y función cerámica, etno-arqueología, entre otros. De acuerdo con Walker y LaMotta (1995); y Holtorf (2002) la línea de vida es: la trayectoria que tienen los utensilios durante su existencia, la cual involucra la circulación en distintas esferas y la singularización que puedan tener durante su ciclo vital.

Otros conceptos que son importantes para esclarecer son: ciclo de vida y vida útil. Para Shanks (1998), el ciclo de vida o *life-cycle* implica el reconocer las huellas de distintas actividades o etapas que han marcado al objeto para así inferir su historia. Por su parte, Meskell (2000) propone una alternativa novedosa entre *life-cycle* y *life-history* como enfoques complementarios. La autora incorpora relatos contemporáneos de historias de vida de egipcios para comprender algunos aspectos del ciclo de vida de la población arqueológica. En la presente investigación, se entiende ciclo de vida como lo hace Schiffer (1972), como la circulación y movimiento del objeto desde su manufactura hasta su desecho dentro del sistema cultural que lo creó. Por otra parte, ciclo de vida puede incluir las distintas etapas por las que pasa un objeto desde su manufactura hasta su desecho. La vida útil se entiende como el tiempo estimado en que un objeto cumple con la función para la que fue creado, aunque esta puede reconfigurarse dependiendo del ciclo de vida del objeto. Por ejemplo, una olla al ser desechada concluye su vida útil pero al ser recuperada como objeto arqueológico se re-singulariza y adquiere una nueva función lo que define una nueva vida útil.

En opinión de Walker y LaMotta (1995:1) la historia de vida es una vía fértil para comprender la versatilidad en el comportamiento humano en contextos arqueológicos, pues este enfoque:

“...highlight patterned variability in a sequence of interactions in which a person or object participates over a specified period of time”

“enfatisa en los patrones de variabilidad dentro de una secuencia de interacciones en la cual una persona u objeto participan en un determinado periodo de tiempo”

Holtorf (2002) ha propuesto incorporar dos conceptos: la historia de vida corta y la historia de vida larga en arqueología. La primera está relacionada con la trayectoria de los artefactos desde su manufactura hasta su desecho y deposición en el registro arqueológico (Schiffer y Miller 1999). Mientras que la segunda considera que la existencia del objeto no termina con su desecho y estudia a manera de episodios adicionales: el descubrimiento arqueológico, el análisis, su almacenamiento, la exposición museográfica, la re-significación del objeto e incluso la interpretación que se realiza del mismo en el presente. El esquema de Holtorf (2002) es interesante, pues comprende los objetos que no se integran al registro arqueológico, apuntando que la vida de los mismos continúa a pesar de no ser observado por el investigador. Los objetos que no son desechados pueden incorporarse a una tienda de antigüedades, colecciones privadas, decoración arquitectónica o museos, por mencionar algunos ejemplos, pues las opciones son infinitas. Estos episodios corresponden a la historia de vida larga de los objetos. Para Holtorf (2002), la historia de vida de los objetos es un continuo que incluye pasado y presente, por consiguiente, cuando un artículo se vuelve “arqueológico” continúa su historia en otra fase estableciendo, ahora, relaciones de otra índole a la que fue creado o usado originalmente (re-singularizándose).

Para concluir esta sección, es conveniente esclarecer algunos términos empleados en arqueología que pueden confundirse con el tema central de este estudio como: vida de uso y ciclo de vida. De acuerdo con Gosden y Marshall (1999), existe una diferencia radical entre vida de uso (*use-life*) e historia de vida (*life-history*) de los objetos. En el primero, se consideran sólo las características morfológicas y funcionales, por lo que las cosas son pasivas, mientras que, en el segundo, los objetos son activos dentro de una visión histórica centrada en los significados construidos entre personas y cosas.

2.5. Vida cotidiana: el marco de referencia de toda actividad culinaria

El tema de la alimentación está íntimamente relacionado con la vida cotidiana pues es el escenario donde se lleva a cabo dicho fenómeno. Sin embargo, la vida cotidiana es un tópico amplio con múltiples enfoques teóricos, por tal motivo en esta sección se formula la visión adoptada para esta investigación. El estudio científico de la vida cotidiana inició a principios del siglo XX en la disciplina histórica y sociológica. En la historia, La Escuela de los Anales⁶ marcó el inicio de la historiografía moderna y originó una variedad de corrientes que atienden la vida cotidiana como problemática central de estudio. Por ejemplo: la Historia de las Mentalidades, llamada también "Historia de la Sensibilidad", se define como el análisis de todas las expresiones de la vida cotidiana (los afectos, la sociabilización, la familia, el amor, la pareja, el honor, el gusto, etc.); la micro-historia se enfoca en el análisis de eventos, personajes o fenómenos del pasado que por su cotidianidad puede pasar inadvertido en las fuentes documentales dominantes. Phillipe Ariès y George Duby (1987) fueron pioneros en publicar la obra, en varios tomos: Historia de la vida privada, llegando a convertirse en un texto esencial y en una línea de investigación por sí misma. Todas estas perspectivas proponen buscar un balance en la narrativa historiográfica clásica, enfocada en los grupos de élite y en la macro-historia.

En la sociología, los autores más destacados son: Ágnes Heller, Pierre Bourdieu y Giddens. De acuerdo con Heller (1970) la vida cotidiana es el conjunto de actividades que caracterizan la existencia humana, su importancia radica en el hecho de que asegura la subsistencia, tanto del individuo como de la sociedad. El hombre nace inserto en la cotidianidad, donde aprende los elementos básicos de las relaciones sociales. Así, la vida cotidiana es "la forma real en que se viven los valores, creencias, aspiraciones y necesidades" (Heller 1970:22). Todo individuo, en cualquier época, ha tenido que

⁶ Escuela de los Anales, fundadores Lucien Febvre y Marc Bloch en 1929; 2da Generación Braudel, Marc Ferro y Jacques Le Goff durante 1970; 3era Generación Jacques Le Goff y Pierre Nora durante 1980; 4ata Generación Roger Chartier en la actualidad

educarse sobre las actividades del día a día que se realizan en su contexto social para dar sentido a su realidad.

La teoría de la práctica de Pierre Bourdieu es considerada un hito en la teoría social, ya que su sociología de la cultura re-evalúa el comportamiento humano especialmente en la vida cotidiana (Garnham y Williams 1980; Canclini 1984). Existen tres conceptos principales en la propuesta de Bourdieu: estructura, *habitus* y práctica. La estructura representa los principios, las categorías y las regulaciones impuestas, esto es, los patrones de comportamientos para los individuos dentro de una sociedad. La estructura es una disposición abstracta que pertenece al mundo cognitivo, la cual es aprendida por los individuos durante su vida colectiva. Para Bourdieu (1977:73), el concepto de *habitus* es la síntesis del proceso cognitivo y cultural, por el cual, los individuos internalizan el mundo social en el transcurso de la vida cotidiana. Pincon (1986) considera que el concepto de *habitus* desafía las nociones previas de necesidad y consumo en estudios sociales. El *habitus* con relación a la práctica es definida como “la fuente de la serie de movimientos por los cuales son objetivamente organizados como estrategias, sin ser el producto de una genuina intención dirigida” (Bourdieu 1977:73).

Por su parte, Anthony Giddens (1984) con la Teoría de la Estructuración ha contribuido a re-definir la aproximación hacia la vida cotidiana. El autor opina que la relación entre el agente (individuo) y la estructura social es un proceso dinámico, continuo e interdependiente. Por lo tanto, los individuos son actores creativos que moldean la realidad a través de sus conductas y decisiones cotidianas. Los agentes modifican e influyen a la estructura (reglas y recursos organizados de la estructura social) y viceversa. Así, el estudio de la vida cotidiana es fundamental para comprender las formas de interacción social y su relación con la reproducción de prácticas institucionalizadas. Para Giddens (1984), la rutina (conductas repetitivas) es esencial para dar forma a la

cotidianidad. Durante el día a día, se manifiestan tanto la creatividad del individuo como el conjunto de reglas y recursos de la estructura social.

Giddens (1984) sugiere que la práctica está compuesta por cuatro elementos: la actividad, el propósito, las razones y los motivos. La actividad es un flujo continuo, propio de la existencia del “*self-actuante*” a través de la práctica, la cual involucra repeticiones, actos conscientes e inconscientes. El propósito es la cualidad que posee el agente para saber las consecuencias de sus acciones a nivel social. Las razones son los principios que regulan la acción práctica y están regidos por el conocimiento aplicado a los actos intencionados. Los motivos se definen como las necesidades que originan la acción e incluye los intereses hacia los resultados con el fin de satisfacer alguna necesidad del agente.

En opinión de Vergara (2005; 2011) la vida cotidiana es un tema relativamente reciente en la filosofía, que surgió a principios del siglo XX, dentro de la corriente existencialista. Michael Foucault introdujo la reflexión filosófica e histórica al tema de lo cotidiano. En Latinoamérica, el chileno Humberto Giannini (1986) ha reavivado el análisis filosófico por la vida diaria, este autor considera que la condición primaria del ser humano es ser pasajero, transeúnte de espacios, por ende, la cotidianidad es temporal, topográfica (espacio) y pasajera. Giannini (1987) expone que lo cotidiano es re-flexivo, en el sentido, de que implica regresar constante y persistentemente a un mismo punto de partida, es decir, la rutina como ejercicio de lo cotidiano. La rutina y la transgresión son dos modalidades del pasar en donde se sitúa la experiencia humana.

La rutina administra lo que hay, provee de un orden a la acción, lo anterior no niega el cambio, pues la rutina puede ser repetitiva pero nunca es igual. De manera que, la transgresión se entiende como una configuración diferente dentro de la rutina, desde una actitud, acción, expectativa, etcétera (Giannini 1987). Por su parte Vergara (2009) afirma que la vida cotidiana es una experiencia compartida, una experiencia común, somos seres

cotidianos de la mañana a la noche e incluso durante los sueños. Giannini (1986) asegura que no hay nada fuera de la vida cotidiana, hay eventos que consideramos, más o menos significativos, pero la topografía de la existencia se localiza siempre en lo cotidiano. De acuerdo con Váldez (2008:142) la noción del “ser-ahí cotidiano” resume una de las características de la filosofía de Giannini: “la forma en que existe el hombre en el mundo”, aspecto que la diferencia de otras corrientes sobre el tema.

2.6. El concepto de práctica alimentaria

La alimentación está íntimamente relacionada con la práctica alimentaria, pues es la forma que se lleva a cabo dicho fenómeno. No obstante y a pesar de que el concepto de práctica alimentaria (*foodways*) es mencionado constantemente en estudios sobre alimentación, pocas veces se define de manera explícita. (Reitz y Cumbaa 1983; Staller y Carrasco 2010; Vargas y Casillas 1995). Probablemente porque es un término relativamente reciente, empleado por primera vez durante 1940 y al hecho de que puede variar dependiendo del marco teórico de referencia. La Enciclopedia Merriam-Webster (2013) define prácticas alimentarias como:

“the eating habits and culinary practices of a people, region, or historical period”

“los hábitos alimenticios y prácticas culinarias de las personas, región o de un periodo histórico”

El primer elemento a dilucidar es que práctica culinaria, si bien está vinculado, no es sinónimo de práctica alimentaria, aunque algunos autores emplean indistintamente ambos términos. Prácticas culinarias se refiere a las técnicas y procedimientos aplicados para la preparación, conservación, almacenamiento y servicio de alimentos (Bray 2003). Esto incluye todos los conocimientos individuales, familiares y culturales que se aplican para transformar los víveres con el objetivo de consumirlos o conservarlos, por ejemplo, formas de cocción, macerado, salado, refrigeración, etc. Por lo tanto, las prácticas culinarias son

un aspecto de las prácticas alimentarias y ambas pueden ser analizadas a través de los utensilios de cocina.

Sin embargo, la práctica alimentaria es un concepto que explica la preferencia, aversión y los patrones de consumo de alimentos en relación con la cultura. Harris (1987) realizó una revisión histórica del concepto de prácticas alimentarias en la teoría antropológica y considera que existen tres corrientes predominantes: la postura idealista, la materialista y la ecléctica. La idealista enfatiza que las prácticas alimentarias son producto de factores super-estructurales de la mente colectiva (lo *emic*). La visión materialista vincula las prácticas alimentarias con elementos bio-psicológicos, éticos y de comportamiento. Mientras que el enfoque ecléctico trata de encontrar un punto medio considerando la influencia de múltiples variables y permitiendo excepciones, proponiendo que las prácticas alimentarias dependen de una serie de circunstancias y no necesariamente de una regla social constante. Este último parece el más adecuado para la presente tesis.

Welch y Scarry (1995:397) manifiestan que las prácticas alimentarias engloban no sólo la comida sino todas:

“the conventions, by which we produce, cook, serve and eat them (which) are clues to our ethnic identity and social status”

“las convenciones por las cuales producimos, cocinamos, servimos y comemos (lo cual) son pistas de nuestra identidad étnica y estatus social.”

Al hablar de prácticas alimentarias no se restringe sólo a los alimentos que se prefieren entre un amplio rango de opciones, sino también, incluye una serie de elementos relacionados como los objetos. De acuerdo con Douglas e Isherwood (1979:89), “la elección de los utensilios de cocina se basa en profundas ideas preconcebidas respecto al hombre y la naturaleza“. Es importante recapitular la propuesta principal de esta investigación, la cual considera al mundo de los enseres domésticos relacionados con los alimentos como agentes activos en la relación que se establece entre objetos y personas.

De tal forma que, al descubrir la biografía del fogón novohispano y las líneas de vida de sus utensilios, se revela también, la vida de las personas en cuanto a sus prácticas alimentarias durante su vida cotidiana.

Bourdieu (1977:159-162) entiende que la práctica son las actividades repetitivas estructuradas por el *habitus* durante la vida cotidiana. Por lo tanto, las prácticas alimentarias surgen del *habitus*, este provee de expectativas a los individuos en términos de aspiraciones (de identidad, estatus social o género), conciencia de necesidad y sobre que se considera adecuado para satisfacer estas necesidades y expectativas. El concepto de práctica alimentaria entendido desde la propuesta teórica de Bourdieu (1977) sugiere que la práctica es un vehículo que conecta al comportamiento cotidiano, los fenómenos sociales y la estructura colectiva (Atalay y Hastorf 2006). Con respecto a la alimentación, Bourdieu (1977) opina que el *habitus* y la práctica estructuran el acto de comer en los preparativos y en el consumo de los alimentos, así como el comportamiento de los consumidores, formando una plataforma para la socialización. Por ejemplo, para el presente estudio, las prácticas alimentarias pueden determinar: el uso, circulación, manejo y trayectoria de vida de los objetos, además de determinar qué utensilio es adecuado para cocinar, consumir o almacenar alimentos, lo cual se puede manifestar en la frecuencia de determinadas formas cerámicas o la distribución en residuos químicos.

Otra orientación sobre la práctica resalta a la rutina, la cual requiere de la repetición de acciones. De acuerdo con Giannini (1986; 1987) y Vergara (2009), la vida cotidiana está organizada en rutinas que se convierten en prácticas (religiosas, científicas, recreativas, alimentarias, laborales, simbólicas, entre otras). Ther y Vergara (2008) afirman que dentro de lo cotidiano se encuentra el espacio vivido, tanto público como privado, por lo que las prácticas cotidianas son el conjunto de discursos y experiencias que se expresan mediante un proceso dialéctico de rutina/transgresión, cambio/permanencia, modernidad/tradición. Dentro de la misma, hay elementos que son conscientes, los cuales podemos explicar por

qué se hacen, el sentido que tienen y el origen, mientras que otros son inconscientes (Vergara 2009). Por lo tanto, la práctica se define como el saber hacer y la materialización de la rutina lo que interesa a la indagación arqueológica, pues los objetos participan en ella.

Elegir uno o combinar diferentes marcos teóricos equivale a crear un marco de referencia con el cual observar la realidad, en este caso una realidad pretérita a través del análisis de sus objetos. Este capítulo resume la visión teórica y los principales conceptos con los que se decidió interpretar el objetivo de investigación. A través de la elección del marco teórico y los conceptos elegidos es posible entender a los utensilios de cocina como actores principales de la vida cotidiana que expresan diferentes aspectos de la vida de las personas como las prácticas alimentarias, las preferencias de consumo, los patrones de desecho, entre otros. Las acciones humanas reiteradas dentro de la rutina de la vida cotidiana es lo que permite que en los objetos se imprima una huella a nivel físico, químico o molecular, lo que ulteriormente potencia a conocer el comportamiento humano. Durante los siglos XVIII y XIX, las cocinas poblanas estaban conformadas por mundo de objetos. De estos utensilios, la estufa y los enseres de cocina, se consideran los ejes centrales de estudio. En este sentido, los objetos se asemejan a un lenguaje que contiene la comprensión de los principios organizativos del mundo, los cuales se proyectan en la materialidad coquinaria.

CAPITULO III. MATERIALES DE ESTUDIO

Este capítulo describe los materiales empleados para esta investigación, los cuales consisten en: cinco colecciones cerámicas procedentes de basureros arqueológicos caseros; cinco muestrarios cerámicos de contextos domésticos, tres fogones; así como documentos en archivos históricos, pinturas y litografías poblanas de los siglos XVIII y XIX. Con el objetivo de facilitar la descripción y el manejo de las distintas fuentes de información se dividieron en: arqueológicas y documentales. Así, este capítulo presenta la información de la siguiente manera: en la primera parte se definen los materiales arqueológicos que incluye: los basureros, los muestrarios y los fogones. En la segunda sección, se detalla sobre los materiales documentales como las pinturas, litografías, y documentos de la época.

3.1. Descripción de los materiales arqueológicos

En esta sección se describen los materiales arqueológicos empleados para este estudio, las cuales comprenden, cinco colecciones cerámicas procedentes de basureros arqueológicos caseros; tres estufas de leña/carbón y cinco muestrarios cerámicos de contextos domésticos. Todo lo anterior se considera elemento arqueológico, ya que corresponden a vestigios materiales, a través de los cuales es posible recuperar información sobre la vida cotidiana, los patrones de consumo y las prácticas alimentarias de un grupo social en el pasado. Cabe advertir que, los basureros y las estufas analizadas para esta indagación, provienen de diferentes contextos domésticos. En el caso de las exploraciones arqueológicas se llevaron a cabo durante diferentes años por distintos arqueólogos, mientras que los fogones fueron elegidos ex profeso para este estudio. Los materiales seleccionados para esta tesis fueron recuperados bajo métodos sistemáticos, y por lo tanto son muestras representativas y confiables.

3.1.1. Colecciones cerámicas

La ilustración 8 muestra la ubicación de las casas en la ciudad de Puebla donde se localizaron los basureros, las estufas y los contextos caseros de donde provienen los muestrarios analizados para este estudio. Las colecciones cerámicas proceden de basureros caseros de los siglos XVIII y XIX., excavados arqueológicamente y se seleccionaron sólo los que corresponden a contextos primarios o sellados por piso. Se eligieron basureros porque el manejo de la basura no sólo se relaciona con la higiene y las condiciones de vida de una población, sino también manifiesta fenómenos socio-culturales como las prácticas alimentarias. En el capítulo VII se profundiza sobre la relevancia de la basura y las características de los basureros domésticos en Puebla.

3.1.2. Basureros en Casa Tívoli

La Casa Tívoli se localiza en la 10 Norte 1402 en el Barrio de El Alto y corresponde a una casa civil de gran extensión que tiene un patio abierto central y cuenta con dos niveles. Algunos arquitectos del Centro INAH-Puebla sustentaban una temporalidad del siglo XVII por la presencia de unas columnas basálticas localizadas en el pasillo del segundo piso. Sin embargo, con base en el material arqueológico, documentos históricos y gráficos de la época sugieren una ocupación de finales del siglo XVIII al XIX. La exploración arqueológica fue parte del Proyecto San Francisco (2004-2006) y estuvo supervisada por el Centro INAH-Puebla. La excavación e investigación histórica de la casa estuvo a cargo de Lillian Torres González y el análisis de material lo realizó Citlalli Reynoso durante el 2004 (Torres, Carro y García 2005; Reynoso 2005c).

La Casa Tívoli se ubica en un área de gran relevancia pues se sabe que la primera fundación de la ciudad se llevó a cabo en algún lugar de esta zona. Algunos edificios y elementos históricos de importancia cercanos a este inmueble son: el río San Francisco (enfrente), los lavaderos de Almoloyan (colindante Norte), la Capilla del Cirineo (al Sureste), el antiguo Vía Crucis (colindante Sureste), los baños de San Juan la Iglesia de

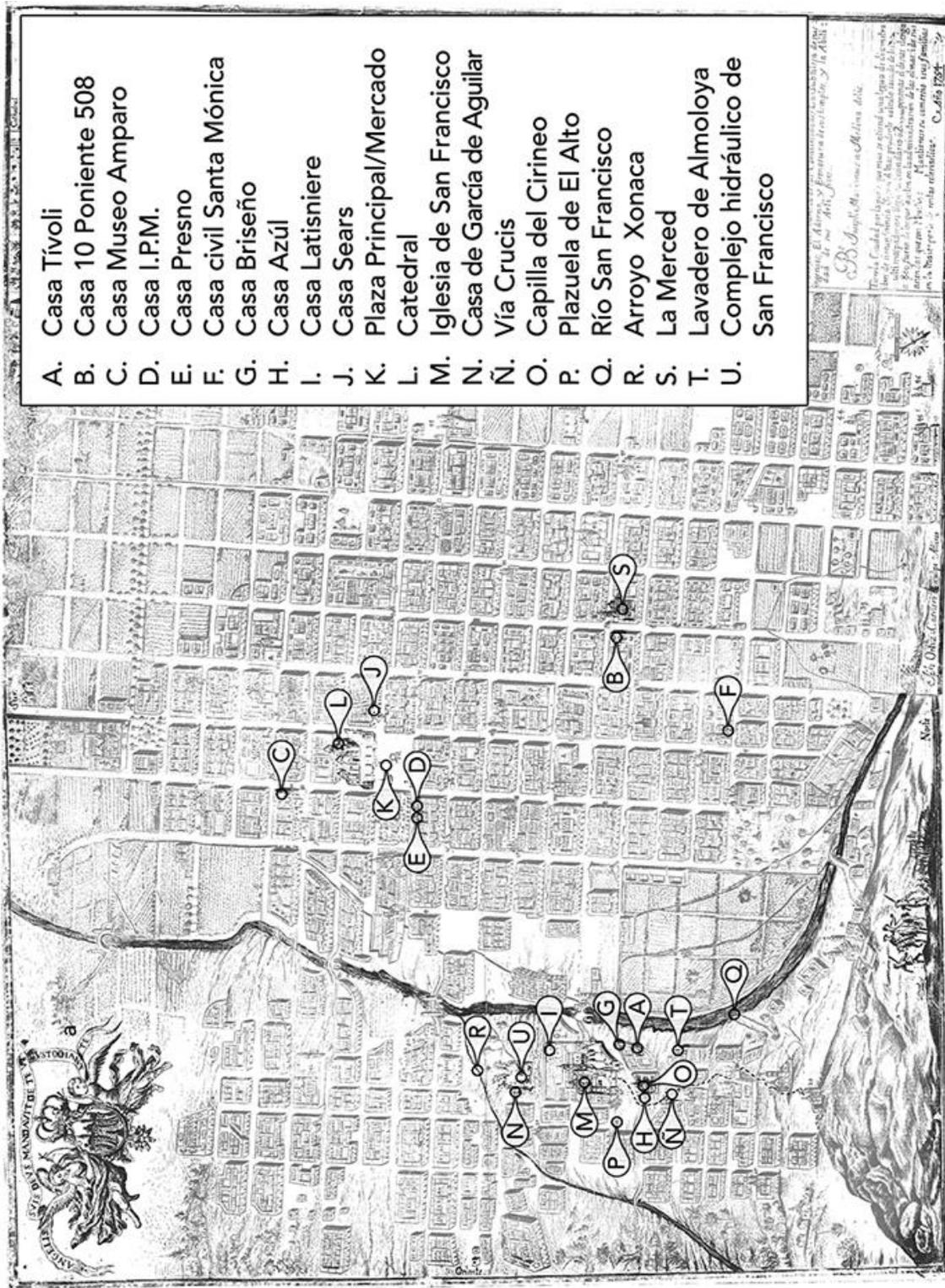


Ilustración 8. Ubicación de los contextos domésticos donde proceden los materiales para este estudio: cerámica y estufas

San Francisco, la Parroquia de La Cruz y la Plazuela de El Alto. En el plano de Cristóbal de Guadalajara de 1698, se señalan todos estos elementos.

De acuerdo con Leicht (2009), a este rumbo se le denominó Almoloyan, palabra náhuatl que significa “agua que brota”. Este nombre hace referencia a la abundancia de manantiales que favorecieron el establecimiento de los lavaderos de Almoloyan y los baños de San Juan. Sobre los lavaderos se tiene noticia desde 1704, cuando se dice que: “existe una casa donde hay tres manantiales de agua junto al lavadero del río San Francisco, calle que baja a San Juan del Río, linde con callejón de la casa de Bartolomé de Narval...donde asisten las lavanderas que llaman Almoloyan” (Leicht 2009:12). Al parecer estos lavaderos se ubicaron inicialmente en la calle 12 Norte y fueron clausurados por el Ayuntamiento en 1863 debido al deterioro del techo. Ese mismo año, se abren los nuevos lavaderos con el mismo nombre localizados a la orilla del río con entradas por la 12 y la 14 Norte, los cuales lindaron con la Casa Tívoli al Norte.

El inmueble, también, colinda con el callejón del Cirineo al Sureste. De acuerdo con Leicht (2009) se reporta desde 1779 como callejón para el Calvario y el terreno fue vendido en 1891. Durante la excavación en Casa Tívoli, Torres, Carro y García (2005) reportó la presencia de varios empedrados que corresponden al antiguo callejón de Almoloya o del Cirineo reportado en documentos históricos y mapas de la época. Dichos empedrados se localizaron en los basureros 1, 2 y 3, así como en los Contextos 6, 8, 10 y 15 a, b, c. Al respecto se menciona que el material de estos contextos es:

...diagnóstico de mediados del siglo XVIII a principios del XIX. Sin embargo, el contexto 15 reporta dos empedrados que sugieren dos fases constructivas que posiblemente tuvo el callejón antes de que fuera clausurado y quedara prácticamente en el subsuelo del inmueble Tívoli-Boliche...Al parecer el callejón tuvo dos remodelaciones. El material arqueológico asociado a los empedrados coincide con la temporalidad reportada en los documentos históricos para el callejón que lo ubican a mediados del siglo XVIII. Al mismo tiempo, esto también sugiere que si bien la construcción original del inmueble Tívoli-Boliche comenzó a mediados del siglo XVIII es de inferir que la casa que observamos en este momento corresponde a un momento posterior a la clausura del callejón. (Reynoso 2005b: 177.178)

En el presente estudio se analizaron tres basureros localizados en los patios de Casa Tívoli datados en los siglos XVIII-XIX y son:

1. El basurero 1 en el sondeo 2 capa III y IV, se reportó a una profundidad de 1.58cm, corresponde a un basurero casero con dos deposiciones relativamente cortas en tiempo. No se observan cambios significativos en el material diagnóstico con un total de 419 tiestos.
2. El basurero 2 en el sondeo 2a capa III, se registró a una profundidad de 1.95cm, corresponde a un basurero doméstico con cenizas de una sola deposición. Contiene un total de 565 tiestos.
3. El basurero 3 en el sondeo 6 capa IIIA, se ubicó a una profundidad de 1.61cm, corresponden a un basurero casero con dos deposiciones relativamente cercanas en tiempo. No muestran diferencias significativas en el material diagnóstico. Contiene un total de 366 tiestos.

Los dibujos de estratigrafía no se encuentran en el informe final, pero se presenta la descripción de los estratos en cada basureo, resumiendo lo reportado por Torres, Carro y García (2005: Tomado del anexo descripción de capas):

Capa	Basurero 1 Sondeo 2	Basurero 2 Sondeo 2 ^a	Basurero 3 Sondeo 6
I	Arena-arcillosa gris oscura compactación media	Areno-arcillosa café oscura compactación media	Piso con loseta firme
II	Areno-arcillosa con carbón fierro y cenizas (Basurero)	Areno-arcillosa café menos oscura compactación media	Firma de cemento
III	Basurero	Basurero con cenizas	Areno-arcillosa café oscura
IV	Basurero con piedra bola	Areno-arcillosa café oscura	Basurero
V	Canto rodado Piso	Canto rodado Piso	Tepetate muy compacto amarillento
VI	Areno-arcillosa café amarillenta compactación media	Areno-arcillosa café amarillenta compactación media	
VII	Areno-arcillosa amarillenta oscura compactación media	Areno-arcillosa grano medio	
VIII	Areno-arcillosa grano grueso poco carbón	Tepetate muy compacto amarillento	
IX	Arena de grano medio con material arqueológico escaso. Suelta amarillento		
X	Tepetate muy compacto amarillento		

Cuadro 1. Descripción de la estratigrafía de los basureros en Casa Tívoli.

Un elemento arqueológico de relevancia, asociado con los cimientos de la casa, fue una ofrenda constructiva localizada en la cala 12 patio 1 a una profundidad de 160-200 cm dentro de un estrato en contacto con tepetate. La ofrenda se compuso de dos vasijas: un cajete hemisférico del tipo cerámico alisado rojo sobre café y un plato de base anular de mayólica del tipo cerámico San Elizario Policromo. Las vasijas se localizaron boca abajo con 40 cm de distancia entre ellas. Al flotar la tierra recolectada dentro de las mismas se observaron restos de carbón y fragmentos muy pequeños de huesos, probablemente de ave (guajolote o pollo), por lo que se infiere que la ofrenda contuvo algún tipo de alimento. El contexto estratigráfico indica que se trata del primer evento cultural en la secuencia constructiva del inmueble. La ofrenda constructiva registró un plato de mayólica decorada del tipo San Elizario Policromo. La decoración se distingue por una garza en el fondo del plato y una cenefa sobre el borde y motivos que simulan claveles en azul. El tipo San Elizario Policromo fue reportado por primera vez por Gerald (1968) considerándolo diagnóstico de 1750 a 1800, por su parte, Goggin (1968) lo ubica entre 1750 a 1830, mientras que Müller (1981) lo considera del 1700 a 1850.

Como el primer evento cultural en la secuencia constructiva, la ofrenda indica la temporalidad del inmueble, la que corresponde a principios a mediados del siglo XVIII al XIX. Esta coincide con el material procedente de los contextos sellados y con los documentos históricos. La importancia de este elemento radica en que revela la existencia de un sistema de creencias relacionado con eventos rituales de inicio, los cuales se han detectado desde época prehispánica (Reynoso y Torres 2006; Torres 2006a).

3.1.3. Basurero en Casa 10 Poniente 508

La exploración arqueológica y la investigación histórica de la casa fueron realizadas por Arnulfo Allende Carrera en el 2001 (Allende 2002b). El inmueble se ubica en la esquina de la 10 Poniente y 7 Norte, sobre la calle antiguamente llamada del costado de la Merced, barrio del mismo nombre que lo adquiere por la presencia de la orden religiosa de La Merced, instituida en Puebla en 1598 (Leicht 2009). En este mismo año, el obispo les concedió "...la ermita de San Cosme y San Damián con todos sus bienes para que edificaran su monasterio", y la ciudad les dio una merced de agua a los religiosos (Leicht 2009:242). De acuerdo con Leicht (2009:242) ésta fue la última de seis órdenes religiosas de importancia que se establecieron en Puebla e incluso "enviaban cada año grandes sumas a Europa, debido a los considerables bienes raíces del convento y a su hábil administración".

Debido a lo anterior, no es extraño encontrar que, en el padrón de 1832, la manzana entera pertenecía a los religiosos, sobre la calle 10 Poniente (costado de la Merced) se registran 4 casas, las cuales ellos mismos rentaban a civiles (Allende 2002b; Leicht 2009). Una de estas fue donde se localizó el basurero que nos compete. Estos cuatro predios fueron divididos durante los primeros años del siglo XX y así permanecen en la actualidad. Allende (2002b:2) informa sobre los dueños de la casa durante el siglo XX:

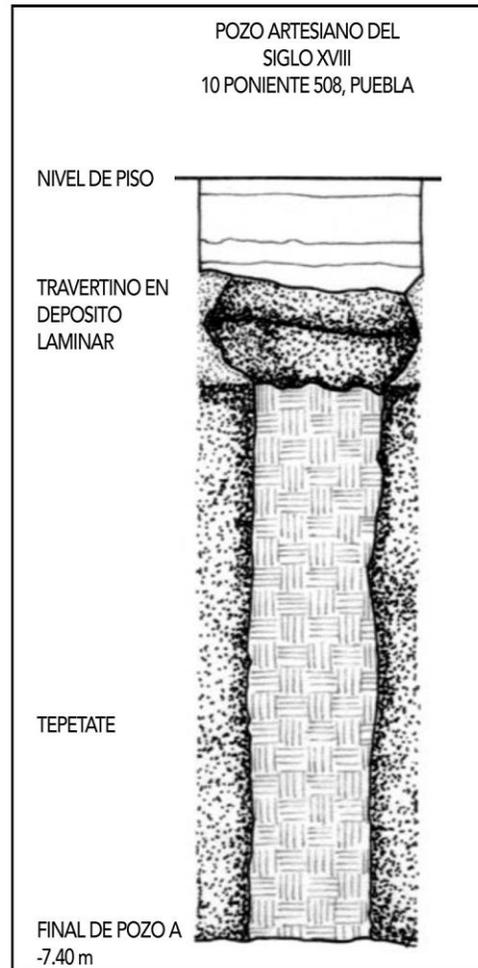


Ilustración 9. Corte estratigráfico de basurero. (Tomado de Allende 2002b)

Con relación al predio que nos ocupa, tenemos noticia de que durante la primera mitad del siglo XX perteneció a Don Francisco Barranco, español, y que en 1955 vende esta casa (10 poniente 508) a Don Severino Casado López y Don Andrés Tecuatl Penecatl, estos últimos en representación de “Edificadora Poblana S. A.”. Ellos manifiestan que “... dicho inmueble, hechas las modificaciones del caso, puede ser utilizado para uso de una terminal camionera y locales comerciales.” (Notaría Pública No. 7, Puebla, 24 de mayo de 1955).”

El elemento arqueológico analizado para el presente estudio corresponde a un basurero, localizado dentro de un pozo artesiano, sellado por un piso de concreto. Un dato importante es que el pozo se ubicó “...sobre el muro norte del predio que linda con el edificio del Registro Público de la Propiedad” (Allende 2002b:3). Dicho edificio tiene una fachada y planta arquitectónica decimonónica, siendo uno de los edificios mejor conservados dentro de una zona comercial y sumamente remodelada. El análisis de material reveló que el basurero corresponde a un contexto casero con una sola deposición con un total de 2136 tiestos. Se registró cerámica de distintos periodos, aunque en la mayoría pertenece a los siglos XVIII-XIX. La última ocupación del predio correspondió a una antigua terminal de autobuses.

3.1.4. Basurero en Casa Museo Amparo

Se ubica en la calle 2 Sur 704 (entrada principal), aunque también existe acceso por la 7 y la 9 Oriente. El Museo ocupa cinco casas históricas, unas de las cuales pertenecieron al antiguo Hospital de San Juan de Letrán (2 sur y 7 oriente), conocido como el Hospitalito iniciado en 1538 (Allende, Martínez y Muñoz 2011). El Museo Amparo fue fundado en 1979, por Manuel Espinoza Yglesias y su hija Ángeles Espinoza en memoria a Amparo Rugarcía de Espinoza. En 1980, el Centro INAH suspende temporalmente la obra, posteriormente se regulariza y se comisiona a Fernando Cortés de Brasdefer para realizar excavación arqueológica en el antiguo Hospitalito. En el lugar se reportó un total de 865 tiestos prehispánicos, así como navajillas de obsidiana verde y gris.

En la única publicación disponible no incluye fotografías, dibujos o alzados de estructuras pero Cortés (1991:176) describe “...ahí estaban esparcidos entre los

montones de tierra...fragmentos de cerámica y hasta figurillas de deidades mitológicas". Con base en esta evidencia, el autor propone la existencia de *Cuetlaxcoapan*, ciudad o paraje mencionado en fuentes etnohistóricas. Aunque la cantidad de cerámica y material lítico fue considerable, aún es debatible la existencia de una metrópoli posclásica debajo de Puebla, pero gracias a esta controversia surgió un creciente interés por discutir académicamente el pasado prehispánico de Puebla (Allende 2002a; Barbosa 1994; Reynoso y Allende 2006).

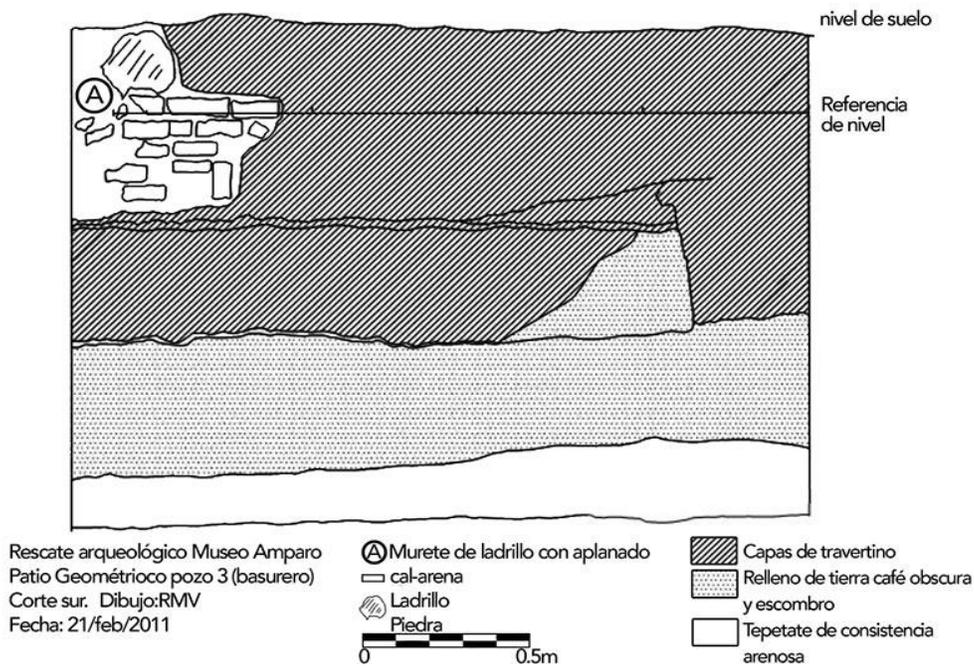


Ilustración 10. Perfil estratigráfico de basurero. Tomado de Allende, Martínez y Muñoz (2011)

En el 2011, debido a la restructuración del museo fue necesario efectuar rescate arqueológico, el cual estuvo a cargo de Arnulfo Allende con la colaboración de Raúl Martínez y Martha Muñoz. Se exploraron once contextos diferentes, el que nos interesa corresponde a un basurero casero de los siglos XVIII y XIX, localizado en el pozo 3 del patio geométrico. El basurero estaba limitado por muretes con un brocal y se localizó dentro de la capa de travertino. Este material rocoso laminar es propio del subsuelo de la ciudad a dos o tres metros de profundidad y generalmente es estéril en material cultural.

El basurero contenía gran cantidad de restos óseos de animal, cerámica, vidrio y metal. Para este estudio, sólo se analizó la cerámica, la mayoría corresponde a los siglos XVIII y XIX. Se muestra dibujo de estratigrafía.

Es una labor compleja determinar a qué casa perteneció el basurero, pues era común fraccionar y fusionar predios. Joel Peña recupero valiosa información sobre los inmuebles ubicados en el 9 Oriente, particularmente nos interesa los números 202, 204, 206 y 208, pues proporciona una idea general sobre los posibles ejecutores del basurero (Allende, Martínez y Muñoz 2011:114-115). La casa ubicada en la esquina de la 2 Sur y la 9 Oriente (202) fue adquirida en 1871 por Vicente Espinosa Bandini, abuelo de Manuel Espinosa Yglesias. Existe un avalúo de 1744 por el maestro de arquitectura Manuel de Santa María, en ese momento, la vivienda era arrendada por el Colegio de la Purísima y medía 22 varas en su fachada. La misma casa sobre la 9 Oriente medía 57 varas y además “el patio principal, tenía un segundo patio así como caballería y corral” (Allende, Martínez y Muñoz 2011:115).

Con respecto a la vivienda con el número 204 de la 9 Oriente se señala que se encontraba (Allende, Martínez y Muñoz 2011:114-115):

“...una tocinería propiedad del Lic. Onofre Miguel del Castillo Villegas, esto hacia el año 1730. Al subdividirse el conjunto que confirmó el Hospital y el Templo de San Juan de Letrán se diversificó el uso que le dio a los diferentes espacios generados”, esto produce dificultad para identificar a que inmuebles hacen referencia los documentos.

De la propiedad con el número 206, se dice que (Allende, Martínez y Muñoz 2011:114):

“El Pbro. Lic. Francisco de Salazar construyó –hacia 1724-, en parte de un solar, una casa...la que posteriormente, se unió a la construcción que se ubicaba en el 208 – propiedad en 1729 de los herederos de Francisca Durán-; para el año 1767, la propiedad pertenecía al Pbro. Lic. Miguel Ponce de León.”

Con relación a la casa ubicada en el número 208, se afirma que (Allende, Martínez y Muñoz 2011:114):

“En 1617 había una casa en el número 208 propiedad del Lic. Luis Fernández Bocanegra; el siguiente registro refiere como propietaria a la señora Francisca Durán. En una descripción de 1730 se dice que era una casa baja, con dos patios, corral, zaguán así como dos viviendas bajas, ocupado un solar de 17 varas de frente y 62.5 de fondo”.

A finales del siglo XIX estos inmuebles albergaron diferentes colegios como: San Vicente de Paul (1895), la Escuela Normal Católica para Profesoras (1892), Colegio Clerical Josefino para Sacerdotes (1982) y San José Gracia para niñas (clausurado en 1935). Finalmente estos bienes fueron incorporados al Museo Amparo en 1986.

3.1.5. Muestras para identificación de residuos químicos en cerámica

Con el objetivo de identificar residuos químicos se recolectaron muestras cerámicas procedentes de diferentes exploraciones realizadas en contextos caseros de los siglos XVIII y XIX en la ciudad de Puebla. Se debe aclarar que la mayoría de las colecciones empleadas para este estudio fueron re-enterradas por disposición del INAH-Puebla y actualmente sólo están disponibles los muestrarios. El criterio para elegir dichos muestrarios fue el siguiente: contextos de los siglos XVIII y XIX que fueran de casas de población secular y que existiera reporte de excavación y análisis de material disponible. Finalmente, los muestrarios empleados para la identificación de residuos fueron: Casa Tívoli, 10 poniente 508, Casa Museo Amparo, Casa Briseño y Casa Azul. Todas las unidades domésticas han sido descritas, a excepción de las dos últimas que a continuación se detallan.

La Casa Briseño colinda con Casa Tívoli al Sur y se ubica en la esquina de la calle 10 Norte y 14 Oriente en el área del Paseo de San Francisco. El inmueble actual data del siglo XX, ya que sobre la fachada dice: edificio Briseño 1949. El predio fue explorado arqueológicamente por Lillian Torres González y el material fue analizado por Citlalli Reynoso Ramos durante el año 2004 (Torres, Carro y García 2005; Reynoso 2005c). El análisis reveló una ocupación casera de los siglos XVIII-XIX. Las fuentes documentales y

arqueológicas sugieren que existió un inmueble en el siglo XVIII, tal como se observa en el mapa de Medina de 1754 y en el plano anónimo de 1790, aunque no queda evidencia arquitectónica del mismo, sólo material cerámico que fue recuperado durante la exploración. Se consideró importante incluir esta colección para caracterizar residuos químicos, pues el material corresponde a un contexto casero del siglo XVIII-XIX.

La Casa Azul se localiza en la esquina de la 14 Oriente y 12 Norte, en la misma cuadra que Casa Briseño y junto a la Capilla del Cirineo. El inmueble fue excavado y analizado por Citlalli Reynoso durante el 2006 (Reynoso 2007). El análisis de material reportó cerámica doméstica de principios a mediados del siglo XIX al XX. En los mapas de la ciudad del siglo XVIII y XIX (1750, 1754 de Medina, 1754, 1856, 1863 y 1883) el lugar donde se ubica hoy Casa Azul se observa vacío pues era el paso del Vía Crucis. En fotografías y postales de principios del siglo XX no se observa Casa Azul hasta mediados de esa centuria. La evidencia documental y arqueológica sugiere que el predio recibió la basura procedente de las casas aledañas, de los visitantes del tianguis en la plazuela de El Alto, de los lavaderos de Almoloyan y del antiguo Vía Crucis. Leicht (2009:14) dice que esta calle se llamaba “calle de los lavaderos de la amargura” en 1873, por estar cercano al antiguo Vía Crucis. La plazuela de El Alto se ubicó en la 14 Norte 1200, frente a casa azul, representó el corazón del barrio del mismo nombre. Desde el siglo XVI se ubicó un mercado al aire libre y se construyó un edificio para albergarlo en 1930 (Leicht 2009).

La Casa Latisnere se ubica en el callejón de la 10 Norte en el Paseo de San Francisco. La exploración arqueológica se llevó a cabo por los arqueólogos Lillian Torres y Edgar Carro (2005a), el análisis de material lo efectuó Citlalli Reynoso (2005b). El inmueble correspondió a una de las primeras fábricas de hielo, bebidas gaseosas y de sabores fundada en 1884 por el inmigrante francés J.E. Latisnere. Como era costumbre en esa época, la casa del propietario estaba integrada al contexto fabril. El análisis de material reveló una ocupación doméstica de los siglos XVIII y XIX, además de tres

basureros con botellas de vidrio y cerámica, material resultado de la actividad productiva del lugar como de las personas que vivían ahí (Reynoso 2005b). La fábrica fue vendida a los hermanos García-Cano, quienes la re-nombran como La Superior y cuyas familias vivieron en el lugar hasta mediados del siglo XX. Actualmente el inmueble es el hotel-boutique La Purificadora.

Para realizar la comparación diacrónica de enseres se realizó la toma de muestras de un basurero doméstico ubicado en el sitio 3 Norte 414 en San Andrés, Cholula del periodo Posclásico (900-1521 d.C.). La excavación estuvo a cargo de la arqueóloga María Teresa Meléndez Morales y supervisado por el arqueólogo Eduardo Merlo Juárez del Centro INAH-Puebla. El análisis de material estuvo a cargo de la arqueóloga Citlalli Reynoso, los trabajos se llevaron a cabo de diciembre del 2009 a febrero del 2010. Meléndez (2012) profundiza sobre esta exploración en su interesante tesis de licenciatura por la Universidad Veracruzana. De esta colección se seleccionaron cazuelas de base rugosa, cántaros con asas y comales. Para la comparación diacrónica no fue posible incluir comales de paredes altas del periodo Posclásico pues no había suficientes en la colección, esto será tema para una futura indagación.

Para las muestras del siglo XVI en Puebla se eligió la colección del sitio Sears (3 poniente 103), el cual corresponde a un basurero doméstico excavado y analizado por Hernández y Reynoso (1999; 1999a); y posteriormente estudiado a profundidad en su tesis de maestría por Reynoso (2004). De esta colección se eligieron: comales, cazuelas de base rugosa y cántaro con asa.

3.1.6. Estufas de leña y/o carbón

Se realizó un recorrido por casas antiguas del centro histórico de Puebla con el propósito de identificar estufas para la presente investigación. A pesar de las dificultades ya mencionadas al inicio, por fortuna, se ubicaron tres estufas que cumplieron con las requisitos para esta investigación, los cuales se describen a continuación.

3.1.7. Estufa en Casa IPM

La Casa IPM, albergo al Instituto Poblano de la Mujer dependencia del Gobierno del Estado, y se localiza en la Av. Juan de Palafox y Mendoza No. 206, a tan sólo media cuadra del zócalo. La casa conserva su arquitectura y fachada de los siglos XVIII-XIX, así como algunos pisos originales y dos cocinas con sus fogones y campanas completas. Estas se encuentran en la planta alta del segundo patio (o patio trasero) y se seleccionó la que no había sido intervenida, ni remodelada y conservaba azulejos de los siglos XVIII-XIX. La segunda cocina había sido recubierta con azulejo blanco moderno y al parecer fue re-utilizada durante el siglo XX, pues tiene tubos para gas, adecuando la estufa a la tecnología moderna. Entre las cocinas, existe un pequeño patio y ambas tienen salida al mismo.



Ilustración 11. Vista de la estufa en Casa IPM. Detalle de azulejo en estufa del siglo XVII-XIX.
Azulejos contemporáneos poblanos siglos XVIII-XIX (Cervantes 1939:250; 1939a:149)

La estufa empleada para este estudio tiene una plancha de 300 cm de largo por 85 cm de ancho con cinco canales de combustión y cinco hornillas de distintos tamaños,

siendo la más grande la central de 50 por 50cm, las laterales miden 30 por 30cm y 20 por 20cm. La estufa está recubierta con mayólica poblana de los tipos Puebla Azul sobre Blanco, Abó Policromo, los cuales fueron manufacturados en la ciudad durante los siglos XVIII y XIX. Cabe mencionar que la presencia/ausencia de azulejos puede considerarse un elemento diagnóstico de estatus social, al igual que el tamaño de la estufa y la cantidad de hornillas. Las hornillas son de metal y el cuerpo de la estufa está hecho de ladrillos de dos dimensiones de 38 por 14 cm y de 41 por 14 cm. La parte inferior está cubierta con piedra laja cortada en 6 piezas de diferentes dimensiones. Del lado izquierdo, hay un espacio recubierto con ladrillo como área para usos múltiples.

3.1.8. Estufa en Casa Presno

Casa Presno se localiza en la Av. Juan de Palafox y Mendoza No.208, actualmente aloja al Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y es vecina de Casa IPM. La casa cuenta con una cocina localizada en la planta alta, ésta no se encuentra intacta, pues existe una foto de principios del siglo XX donde son notorias las modificaciones, sobre todo en el recubrimiento actual de azulejo de mediados del siglo XX.

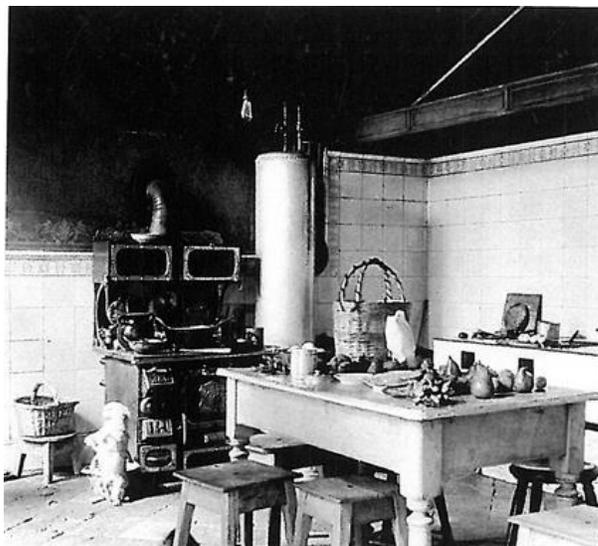


Ilustración 12. Cocina en Casa Presno. Principios del siglo XX. Nótese la estufa de leña/carbón y la estufa metálica.

Dado esta condición, se decidió muestrear los ladrillos originales y las argamasas de las hornillas que pudieran contener residuos químicos más antiguos. Además, se cuenta con una buena investigación histórica publicada sobre el inmueble y sus habitantes (Cruz y Guzmán 2006). También, se tuvo la oportunidad de entrevistar a un descendiente de la familia Presno. Todo lo anterior ayudó a interpretar los residuos químicos aunque es necesario advertir que para el objetivo de la presente indagación fueron útiles pero deben tratarse con discreción para otras investigaciones.

La estufa empleada para este estudio tiene una plancha de 293 cm de largo por 79 cm de ancho con cinco canales de combustión y siete hornillas de distintos tamaños, siendo la más grande, la central tiene 47 por 47 cm. La estufa está recubierta con azulejo color rojo, de principios del siglo XX, cuya superficie tiene desgaste de uso. Las hornillas son de metal y tienen una junta de argamasa con material poroso, aparentemente sin modificación. Las hornillas tienen dos medidas las de 36 por 36 cm ubicadas al centro y las laterales de 23 por 23 cm. El cuerpo está hecho de ladrillos de dos dimensiones de 30 por 13 cm y de 26 por 14 cm. Del lado izquierdo tiene una plancha baja para colocar objetos y, en el lado derecho, tiene otra a la misma altura de las hornillas.

Sobre la historia de la casa, Cruz y Guzmán (2006:18) mencionan que el predio perteneció al cofre de la Catedral antes de 1856, aunque solía suceder que las propiedades de la iglesia eran rentadas a personas civiles. Después de la desamortización de los bienes eclesiásticos, la adquirió Don Carlos Gaspar Pausse, de nacionalidad francesa. Al morir Don Gaspar, la propiedad (casa 12 de la Calle de la Compañía) fue heredada a su esposa, que a su vez, la vende a Doña Eutimia Urquijo el día 1 de febrero de 1862. Esta última tuvo la propiedad sólo ocho meses y la vende nuevamente a don Guillermo Acho, hijo del francés Ramón Acho y Charles. Este último se benefició con la desamortización de los bienes eclesiásticos, adquiriendo varias casas del convento de Capuchinas, La Concepción y Santa Mónica (Cruz y Guzmán 2006). En

1875, Don Ramón Acho y Charles decidió dividir sus cuantiosos bienes entre sus hijos e hijas, los cuales comprendían casas en la ciudad, haciendas, ranchos, ganados y terrenos. En esta repartición se encontraba Casa Presno, que perteneció a Rafael Acho y Charles hasta 1907, donde vivió con su familia en la casa 12 y 14. En 1907, se vendió a Don Antonio Couttolenc, hijo de un inmigrante francés, empresario textil, agrícola y harinero (Cruz y Guzmán 2006).

En 1909, el inmueble fue adquirido por don Marcelino Presno de origen español, de quien adquiere el nombre actual. Éste era propietario de gran extensión de tierras agrícolas en Huejotzingo y fábricas textiles en San Martín Texmelucan. La familia Presno llegó a ser una de las más ricas de la ciudad y se sabe que su casa fue escenario de suntuosas bodas, opulentas reuniones entre la elite poblana y empresarios textiles. En 1914, la vivienda fue ocupada por las tropas revolucionarias utilizada como cuartel. Don Marcelino Presno se encontraba en España y habitaba la planta alta únicamente el administrador y su familia. El insurgente General González permitió al administrador seguir viviendo en la propiedad y prometió no intervenir en sus actividades cotidianas mientras los revolucionarios ocupaban la planta baja (Cruz y Guzmán 2006:30).

A partir de este momento, la fortuna del señor Presno comenzó a declinar dramáticamente. Debido a la revolución perdió todas las tierras agrícolas en Huejotzingo, las fábricas textiles se vieron en crisis y las deudas contraídas con el banco propiciaron que la casa fuera embargada. Durante nueve años se estableció una lucha legal por la propiedad, lo que desgastó severamente su salud. En julio de 1932, la casa fue adjudicada al Banco Nacional de México, hecho que afectó emocionalmente a don Marcelino y murió tres meses. Finalmente, en 1933 la adquirió doña María Sánchez (Cruz y Guzmán 2006:36-38).

3.1.9. Estufa en casa civil de Santa Mónica

Se localiza sobre la calle 18 Poniente 103. Desde 1935 es el Museo de Arte Religioso de Santa Mónica y es uno de los primeros inmuebles en incorporarse a los bienes del Instituto Nacional de Antropología e Historia en 1940. De acuerdo con la Red de Museos del INAH (2010:1), los edificios que componen el conjunto son "...el vestigio más completo de arquitectura conventual femenil en Puebla, siendo un inmueble del siglo XVII, con modificaciones del XVIII y una intervención mayor a finales del XIX y principios del XX, presentándose de manera predominante el estilo barroco poblano, que se observa sobre todo en las fachadas del patio de profesas recubiertas con azulejo de talavera y petatillo, sin embargo, la fachada principal de la calle 18 Poniente es de estilo neoclásico".

De acuerdo a la última ocupación, el complejo se puede dividir en dos: el área conventual y el inmueble para viviendas civiles, a este último corresponde la fachada principal neoclásica y es donde se sitúa la estufa en estudio. La unidad habitacional civil en cuestión se encuentra adosado al ex convento sobre la calle 18 Poniente, dicha ubicación fue intencional para proteger y ocultar a las monjas agustinas recolectas, de la orden de exclaustración derivada de las Leyes de Reforma en 1856. Es importante recapitular que este estudio se centra en población civil y, aunque la cocina de Santa Mónica es excepcional, correspondería a otra investigación, por esta razón no se considera como objeto de estudio.

En 1934 el detective Valente Quintana (1890-1968) descubrió que "tras cuatro departamentos habitados por gente común y corriente se encuentra un monasterio" (Vázquez y Garza 1997:23). A través de esta breve descripción podemos inferir que el inmueble era arrendado a ciudadanos de un estatus bajo, aunque esto es incierto. Existen muy pocas menciones sobre el inmueble civil de Santa Mónica y se conoce con mayor detalle la historia del convento. Sin embargo, se sabe que el conjunto fue ocupado como vecindad y se compone de varias habitaciones donde sobreviven dos fogones: uno en

planta alta y otro en planta baja. La estufa que se eligió para este estudio no tiene alteraciones aparentes, ni restauraciones posteriores y se localiza en la planta baja del edificio. La estufa en planta alta está recubierta de mayólica blanca contemporánea, mientras que el de planta baja es de ladrillo sin recubrimiento y no ha sido intervenido, debido a que el área no ha estado abierta al público.



Ilustración 13. Estufa en casa civil de Santa Mónica.

La estufa empleada para esta investigación tiene una plancha de 149 cm de largo por 58 de ancho con tres canales de combustión y tres hornillas de distintos tamaños, siendo la más grande la hornilla izquierda de 24 por 24 cm. La hornilla central mide 23 por 23 cm y la hornilla derecha 20 por 20cm. La estufa está cubierta de ladrillo rojo sin vidriado o azulejo. Las hornillas son de metal y sólo se conservan dos de tres. Del lado izquierdo hay un nicho que fungió como alacena y del lado derecho hay una división para guardar leña. Nuevamente, se recalca que la presencia/ausencia de azulejos es un elemento diagnóstico del estatus social, al igual que el tamaño y la cantidad de hornillas. Es importante resaltar que no se descarta la posibilidad de que esta estufa haya sido utilizada por las religiosas del convento anexo, en algún momento. Sin embargo, este dato no fue posible precisar y de acuerdo a la documentación disponible por el INAH, las

unidades habitacionales distribuidas en el inmueble contiguo al convento fueron ocupadas por población civil.

3.2. Descripción de los materiales documentales

En esta sección se detallan los materiales documentales, los cuales corresponden a: pinturas, litografías y documentos de la época. Al inicio se proporciona información sobre la pintura costumbrista en México y Puebla. Se dedica un apartado especial al pintor poblano Arrieta pues su producción es un elemento esencial para esta indagación. La litografía costumbrista se aborda separada de la pintura porque aunque corresponde al mismo estilo tiene elementos que la distinguen y los cuales son relevantes de discutir. Respecto a los documentos se detalla sobre el archivo donde se obtuvieron así como los libros y los ramos a los que pertenecen.

3.2.1. La pintura costumbrista en México y Puebla

La pintura costumbrista fue un género que se popularizó durante el siglo XIX en distintas ciudades del país como México, Puebla y Guanajuato. De acuerdo con Pérez (2005:25) se entiende por costumbrismo gráfico y literario a todos: "...aquellos relatos, aquellas manifestaciones visuales en que lo cotidiano, las circunstancias de los diversos grupos sociales son el tema a tratar". Las imágenes del costumbrismo revelan un mundo calificado, en su época, como "ordinario", pues mostraban diversión, costumbres, alimentos, peleas callejeras, fiestas y escenas de la vida cotidiana de la población (Pérez 2005). Los escenarios donde se plasmaron estas dinámicas son: calles, mercados, cantinas e interiores de casas. Moyssén (1993), sugiere que el antecedente de este estilo fue la pintura de castas del siglo XVIII, la cual muestra valiosa información sobre la vida y las costumbres de estos grupos. Actualmente, la pintura costumbrista es considerada un documento etnográfico inestimable, ya que se pueden conocer diversos aspectos socio-culturales de la vida diaria de la población. Para nuestro estudio, esta producción pictórica

es invaluable pues, en muchas escenas aparecen piezas cerámicas, interiores de cocinas, mesas y bodegones con alimentos.

Curiosamente, algunas de las primeras pinturas costumbristas fueron realizadas por extranjeros después la Independencia de México. La intención era dar a conocer "...en Europa los diferentes tipos de seres que aquí habitaban, así como sus singulares formas de vida; pero a la vez enseñaron a la gente de aquí a que se conocieran a través del arte pictórico" (Moysén 1993:68). Sin embargo, muy pronto artistas mexicanos, tanto plásticos como literarios, comenzaron a adoptar este estilo como medio didáctico y de expresión socio-cultural que mostraba cómo eran los mexicanos vistos por ellos mismos. Así pues, la pintura costumbrista puede ser entendida como la puesta en valor de la vida y las personas comunes que integraron la sociedad multi-étnica e independiente del siglo XIX. De acuerdo con García (1998), los pintores costumbristas fueron meticulosos observadores de lo ordinario en un México que iniciaba su autonomía.

De estos pintores, muchos permanecieron en el anonimato y de otros se sabe poco sobre su vida y obra. Exiguo número de pintores se aventuraron a este género pues era considerado "inapropiado" por los círculos artísticos de la época. Los que dieron a conocer su obra son los que hoy se reconocen como los principales autores de esta corriente como: Manuel Serrano (1814-1883), el francés Édouard Pingret (1788-1875) y para la ciudad de Puebla el representante más significativo es Agustín Arrieta (1803-1874).

3.2.2. Agustín Arrieta: pintor poblano, curioso de lo cotidiano

José Agustín Arrieta nació en Santa Ana Chiautempan, Tlaxcala, el 29 de agosto de 1803, en el seno de una familia humilde, hijo del español vasco Tomás Arrieta y de Rita Martínez. Desde temprana edad se trasladó a la ciudad de Puebla, donde vivió y murió el 22 de diciembre de 1874. De acuerdo con García (1998:13), Arrieta "transita desde la infancia hasta su muerte por la historia más convulsionada del país, esa que va desde la

Independencia a la república restaurada, pasando por los trastornos de la anarquía y el imperio enajenante”. Como cualquier pintor de su época, Arrieta comenzó su formación copiando los modelos europeos que se enseñaban en la Academia de Bellas Artes de Puebla. Este fenómeno era un síntoma de lo que ocurría a nivel social pues los ilustrados insistían en emular la cultura europea. Durante su estancia en la academia convivió con Lorenzo Zendejas, Salvador del Huerto, los hermanos Caro y otros pintores de importancia.

Precisamente, el valor de su obra radicó en buscar un cambio en el tema pictórico, dominado por los cánones europeos y religiosos. Arrieta encontró en la vida cotidiana un espacio para descubrir la gran diversidad que componía la sociedad de su época. En 1843, Manuel Payno, amigo y principal cronista del pintor, menciona que Arrieta era admirable para pintar a los “leperos” y personajes grotescos que se ven de ordinario por las calles. Los costumbristas, en general fueron los pintores de las chinas, soldados, limosneros y ladrones, personajes que recordaban a la sociedad ilustrada de la época, lo lejos que estaban de ser europeos. Esta “rebeldía”, ocasionó que no pertenecieran a los círculos artísticos y que su obra fuera poco cotizada e incluso despreciada por la elite poblana de su época.

Con el tiempo, Arrieta estableció su propio taller aunque la pobreza fue una constante durante su vida, incluso llegó a emplearse en el Congreso del Estado en el puesto de conserje. En la actualidad se reconoce como pionero de la escuela nacionalista de pintura. José Luis Bello y Zetina (1889-1968), un acaudalado coleccionista poblano, fue el primero en escribir y estudiar su obra en el libro *La Pintura de Puebla* (1947). Además de adquirirla y exponerla en el Museo Bello. Gracias a esto, hoy es mundialmente conocida. La totalidad de la producción del artífice se desconoce, ya que existen cuadros en colecciones privadas que son celosamente resguardados. Sin embargo, la pictografía

publicada es suficiente para poder observar algunos elementos relacionados con la biografía cultural de la cocina y las líneas de vida de sus utensilios.

La producción de Agustín Arrieta puede dividirse en cuatro temas centrales: el retrato, bodegones y las escenas de vida pública y de vida privada. Para esta investigación, se revisaron pinturas de todos los temas siendo las más relevantes: las escenas de vida privada, los bodegones y las escenas de la vida pública. Las escenas de vida privada están ubicadas al interior de las casas en espacios como la cocina y el comedor. Los bodegones fueron fuentes esenciales de información tanto para contrastar los resultados de residuos químicos y así elucidar uso de la cerámica, así como observar alimentos, bebidas y enseres en su contexto sistémico (cultural). El bodegón fue un género pictórico conocido desde la época colonial y durante el siglo XVIII como “lienzos de cocina”. De acuerdo con García (1998) los bodegones de Arrieta representan no sólo a la clase alta de la sociedad poblana del siglo XIX, sino también a la más pobre, pues existe una gran variedad de alimentos, cerámica y utensilios empleados por todas las clases sociales. Las escenas de vida pública y privada fueron referencias para dilucidar sobre la circulación de la cerámica en los contextos público y privados. Algunos retratos también fueron de utilidad, aunque se consideran referencias secundaria, pues sólo en ocasiones se acompañan de objetos.

3.2.3. Litografías costumbristas

El costumbrismo no sólo se ciñó a la pintura, sino que llegó a ser un medio de expresión que incluía distintos géneros como la literatura y la litografía. La litografía fue introducida a México por el italiano Claudio Linati en 1826 pero fue hasta 1837, que tuvo su auge con el apogeo de la imprenta de revistas como: *El Mosaico Mexicano*, pionero en prensa ilustrada (Pérez 2005). La litografía costumbrista, en particular, fue utilizada para ilustrar relatos del mismo género con el objetivo de fortalecer valores culturales y exaltar tradiciones, personajes comunes, oficios, fiestas y paisajes mexicanos. La serie

denominada: *Los mexicanos pintados por sí mismos* (1854), es una colección de tipos que muestra la diversidad de personas, costumbres y oficios como el aguador, la recamarera, el cajista, la chiera (vendedora de agua de chía), la coqueta, la partera, la china, entre otros (Pérez 1998). La colección de tipos se considera un subgénero que describe a una persona determinada y sus características como: forma de hablar, vestimenta, oficio o algún aspecto específico de su comportamiento incluyendo algunos objetos asociados, que son el elemento de interés para esta indagación (Pérez 1998). Este fenómeno no fue originario de México pues Inglaterra publicó *Heads of People* en 1838 con la finalidad de dar a conocer la vida del inglés a través de los distintos rostros y caracteres que componían la sociedad (Pérez 1998). Posteriormente, en Francia se publicó *Les Français, Moeurs Contemporaines* (1839-42), obra que se re-editó en español bajo el nombre de *Los franceses pintados por sí mismos*. En España (1842-44), se adoptó este título y posteriormente se aplicó en países latinoamericanos como Cuba (1852) y México (1854) (Pérez 1998).

También existieron ediciones como *Los niños pintados por ellos mismos* en Francia se publicó en 1841 y en México durante 1843. Otras publicaciones de importancia que incluyeron litografías en México fueron: *Costumbres y trajes nacionales* (1843), *El museo mexicano* (1844), *Revista científica y literaria de México* (1845), *El gallo pitagórico* (1845), *La ilustración mexicana* (1851), *La quijotita y su prima* (1842), *El periquillo sarniento* (1842) y *Las noches tristes* (1843). Es interesante que varios países manifestaran esta necesidad de verse en un espejo personalizado durante el siglo XIX. Este tipo de litografía funcionó como un medio que mostraba como eran las personas en una sociedad desde la visión propia.

3.2.4. Documentos históricos

Los documentos históricos empleados para esta tesis se obtuvieron del Archivo Histórico del H. Ayuntamiento de la ciudad de Puebla, el cual contiene textos relacionados con las

acciones del gobierno y la vida pública de la ciudad desde el siglo XVI. Los libros identificados como tomos y en ocasiones pueden contener 100 o 150 documentos. Los tomos están clasificados por tema o ramo, por ejemplo: abasto, comercio, ganadería, mercados, etc. Para esta investigación se consultaron libros de 1750 a 1800 y de 1820 a 1910 de los ramos: mercados, comercio, recetarios, cocinas, cerámica, trastes y regulaciones para vendedores de comida, fiestas populares, comida, precios de mercado, venta de carne, venta de pan y otros temas que pudieran dar información relacionada con el tema de indagación. Para citar la información obtenida se utilizó la siguiente nomenclatura: (AAP, tomo, legajo, y foja).

3.2.5. Los recetarios de la época

La consulta de recetarios fue un elemento clave para poder realizar interpretaciones sobre los residuos identificados en las superficies de estufas y los utensilios cerámicos de los siglos XVIII y XIX. Los recetarios atribuidos a la ciudad de Puebla se consideraron como los ejes centrales, dado el interés de esta indagación, estos fueron: *Formulario de la cocina mexicana Puebla, siglo XIX* (Anónimo 2010a) y *Manual del cocinero y cocinera* escrito por Wenceslao Aygulas de Izco (1992 [1849]) publicado originalmente en el *Periódico Literario La Risa* en 1849 en Puebla. Además se utilizaron otros libros de cocina de la época como: *Libro de la cocina de la gesta de Independencia Nueva España, 1817* (Anónimo 2011 [1817]); *Recetario novohispano México, siglo XVIII* (Anónimo 2010b); *Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII* (Anónimo 2011); *Gastronomía mexicana del siglo XVIII* (Pérez 1999); el *Recetario de algunos dulces antiguos de Puebla* (Guerrero 1998); *El cocinero mexicano México, 1831* (2000 [1831]); y *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas* de 1856 (Anónimo 1983 [1856]).

La mayoría de los recetarios de cocina son anónimos y gracias a la escritura, al estilo de las recetas, algunas técnicas culinarias y guisos se ha podido inferir quiénes y donde se escribieron. No obstante, en opinión de Corcuera (1981:132) “no debe

confundirse el anonimato con la impersonalidad”, pues aunque el nombre esté ausente, la mayoría de estos documentos, manifiestan el conocimiento de un sujeto femenino modelado por la sociedad y a la vez modelador de ella. El *Manual del cocinero y cocinera*, recetario poblano de 1849 es un caso excepcional pues tiene autor conocido y corresponde al género masculino. Al final del texto publicó una curiosa caricatura de sí mismo con delantal y trinchanto una carne demostrando otro fenómeno poco estudiado: la participación del hombre en los espacios y los quehaceres considerados femeninos durante el siglo XIX en Puebla.

CAPITULO IV. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Este capítulo describe los métodos empleados para analizar los materiales de estudio. Debido a la diversidad de los mismos fue necesario seleccionar distintos métodos acordes a las características de cada uno, con el objetivo de resolver las preguntas planteadas en esta tesis. Con base en lo anterior, este apartado se organiza de la siguiente manera: en la primera parte se explican los métodos empleados para analizar el material cerámico, que consistió en identificación de tipo, forma y función cerámica. En la segunda sección, se describe el procedimiento y toma de muestras para la caracterización de residuos químicos en cerámica y fogones. En el tercer apartado, se discute el uso de imágenes en arqueología, ya que el manejo de litografías y pinturas es un elemento de importancia para la presente investigación y fue necesario establecer una estrategia para el análisis de material ilustrado.

4.1. Análisis cerámico

Cabe recordar que aunque este estudio se enfoca en loza alisada, la mayólica decorada fue fundamental para datar los contextos arqueológicos. Por lo tanto, previo a la discusión sobre el método de clasificación utilizado, es relevante contextualizar cómo ha sido el estudio de la mayólica poblana, el cual a pesar de su importancia es relativamente reciente. De manera sucinta, los trabajos más significativos al respecto son las siguientes: desde finales del siglo XIX, existen publicaciones sobre mayólica poblana, aunque a partir del siglo XX surgen los primeros estudios sistemáticos (Angulo 1946; Baber 1908; Fortnum 1892; 1915; Peñafiel 1910). En 1939, Enrique Cervantes (1939; 1939a) publicó el primer estudio histórico-descriptivo sobre mayólica y azulejo de Puebla. Goggin (1968) es pionero en el estudio de cerámica mayólica procedente de excavaciones arqueológicas en la Florida y el Caribe. El mismo autor propuso una tipología relacionando decoración, función, estratigrafía y contexto arqueológico.

A partir de este momento, incrementan los estudios sobre mayólica y los más relevantes para Puebla son los de López (1976); Lister y Lister (1982; 1984) y Deagan (1987). En los cuales, se reconoce a la metrópoli como un centro productor y exportador cuya influencia abarcó: Puerto Rico, la Florida, el Caribe, y otros sitios de América. Paradójicamente, la mayoría de estos estudios se realizaron en contextos extranjeros debido a falta de investigación arqueológica en Puebla. Sólo Lister y Lister (1984) efectuaron un sondeo en la 11 Poniente cerca de la antigua estación de ferrocarriles durante una breve visita a la ciudad. Para muchos, esta es la primera intervención arqueológica en la ciudad, pues a través de este sondeo e investigación documental se comprobó la ubicación de la cuadra de alfareros.

Recientemente, Toledo (2011) presentó una investigación sobre el desarrollo de la arqueología histórica en Puebla. La autora identifica diferentes periodos, pero es a partir de 1990, que se piensa existe un incremento y maduración de la disciplina arqueológica en la metrópoli poblana. Dentro de este periodo se encuentran los contextos caseros utilizados para esta tesis, así como otras exploraciones de relevancia como Casa Sears, Paseo de San Francisco (2a temporada), Casa del Mendrugo (Fundación Casa de Mendrugo 2010), Casa Profética, el Atrio de Analco, Museo Amparo, la ex Huerta del Obispo, el Zócalo, la Plazuela de Los Sapos, Plazuela de San Luis, el Atrio de Santo Domingo, San José, San Roque, El Paseo Bravo, las intervenciones en el Bulevar 5 de Mayo y los fuertes de Loreto y Guadalupe⁷

4.1.1. Tipos cerámicos

La arqueología cuenta con diversos enfoques para el análisis y clasificación cerámica, dependiendo de los objetivos o problemáticas de la investigación como: tecnológica, funcional, medio ambiental, entre otros. Uno de los sistemas más utilizado en la

⁷ Todas estas exploraciones realizadas en distintos años por diferentes arqueólogos: Gilda Hernández, Citlalli Reynoso, Arnulfo Allende, Lillian Torres, Edgar Carro, Verónica Vázquez, Erik Chiquito, entre otros.

arqueología es el tipo-variedad, del cual existe una extensa bibliografía tanto de sus virtudes como de sus desventajas (Gifford 1960; 1976; Hammond 1972; Hartmut 1985; Rice 1976; Sabloff y Smith 1969; Smith 1979). Por su parte, Hatch (1993) afirma que cualquier método de clasificación es arbitrario y sólo existe en la mente del investigador. Así, es preciso elegir el que proporcione mejores resultados de acuerdo a la pregunta y al objetivo del investigador. A partir de lo anterior, al seleccionar el método de análisis cerámico fue pertinente considerar la frecuencia y la distribución de tipos y formas que permita reconocer líneas de vida de los objetos, lo que constituye el objetivo principal de la presente investigación.

Algunos autores distinguen tres métodos de clasificación cerámica en arqueología: el método analítico, el taxonómico y el tipológico (Krieger 1944; Rouse 1960). Para este estudio se eligió el método tipológico, descrito por Krieger (1944). De acuerdo con el autor “el método tipológico es flexible y puede ajustarse al material y a los problemas en mano” (Krieger 1944:278). El concepto más importante en este método de clasificación es el tipo cerámico, el cual, Krieger (1944:277) define como:

“the type is defined by a specific and cohesive combination of features of temper, texture, hardness, finish, vessel shape, technique and arrangement of decoration, use of appendages, etc, and furthermore includes what is believed to be individual variation within the technical pattern; the type as a whole is also understood to occupy a definable historical position, that is, its distribution is delimited in space, time and association with other cultural material.”

“el tipo es definido por una combinación específica y consistente de atributos de desgrasante, textura, dureza, acabado, forma, técnicas y arreglos de decoración, uso de aplicaciones, etc, además incluye lo que se cree es variación individual dentro del patrón técnico; el tipo como una entidad ocupa una posición histórica definida, su distribución es delimitada en tiempo, espacio y asociación con otras expresiones de cultura material.

Para este estudio, también, es de utilidad la noción de “*tipos tentativos*” debido a que existen ejemplares que, por falta de información, aún están definidos. Krieger (1944) sugiere esta estrategia, pues permite corroborar la consistencia de características de tipos

a través de incluir mayor información proveniente de registro arqueológico en lugar de suposiciones subjetivas.

Para la clasificación cerámica, se adecuó la propuesta de López (1976:29) y de Fournier García (1990a:174-175) hechas para materiales cerámicos históricos en la ciudad de México. Las modificaciones se realizaron para adaptar los criterios de clasificación al objetivo de la presente investigación. Hay que recordar, que los datos son un conjunto de números que reflejan diferentes aspectos de un fenómeno y el objetivo de cada investigación determina las unidades de análisis, en el presente estudio fueron: procedencia, tradición alfarera, grupo cerámico, tipo, forma y residuos químicos.

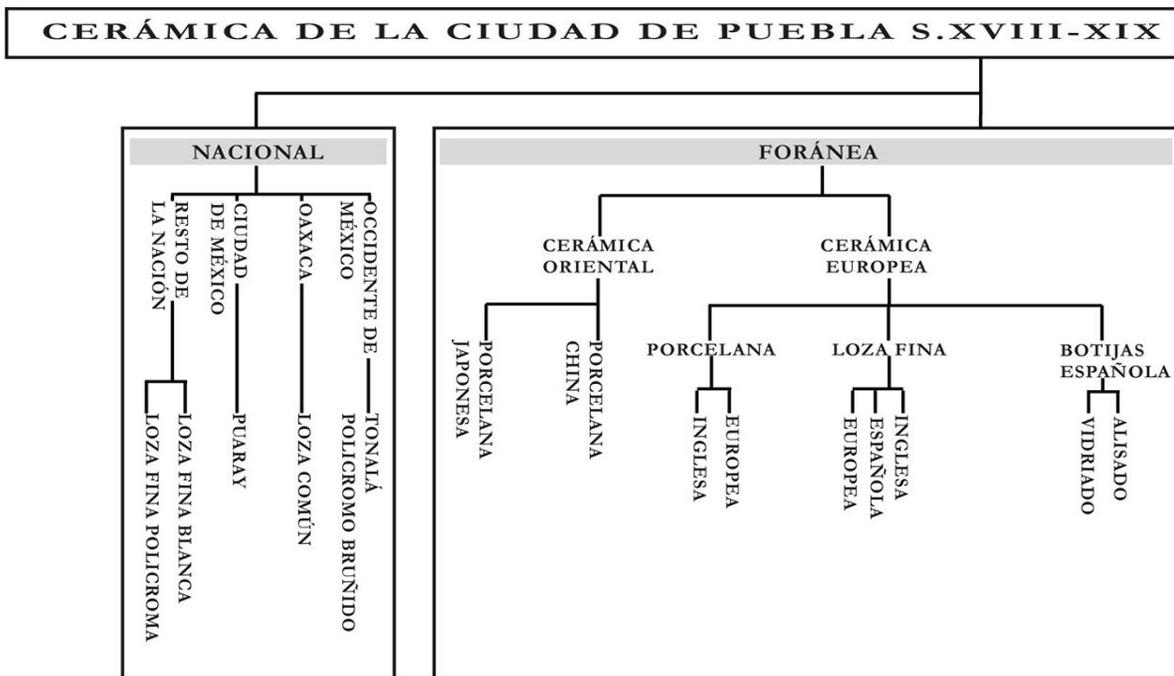


Ilustración 14. Esquema de clasificación para la cerámica nacional y foránea de Puebla siglos XVIII y XIX.

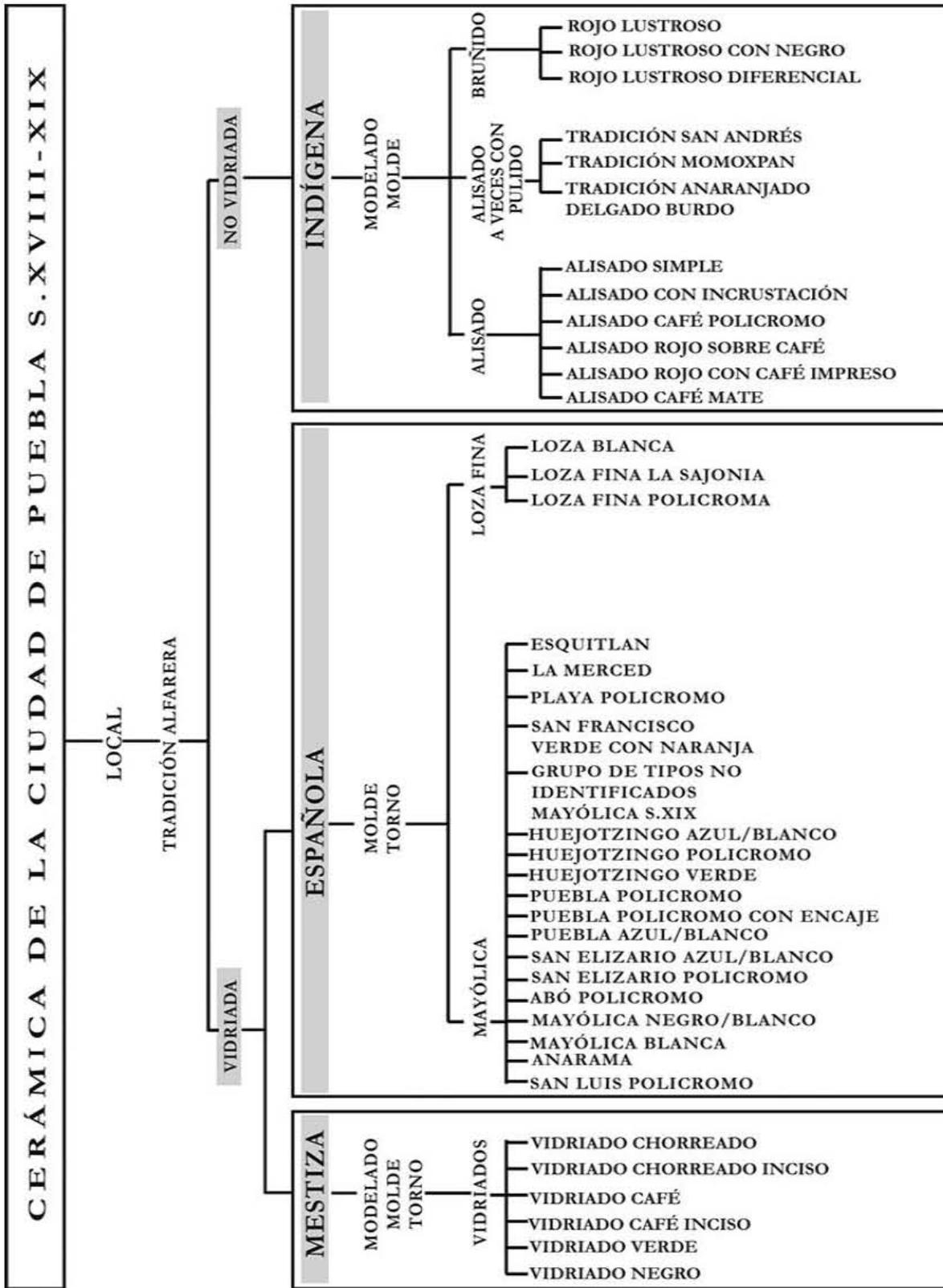


Ilustración 15. Esquema para clasificación de cerámica local. Puebla siglos XVIII y XIX.

El primer nivel de separación corresponde a la **procedencia**, la cual, se divide en tres: nacional (cerámica proveniente de los estados actuales de la República Mexicana), local (cerámica producida en Puebla y posiblemente Cholula) y foránea (cerámica procedente de otros países como: mayólica europea, loza fina europea, porcelana china, japonesa y europea). De las tres mencionadas anteriormente, la cerámica local fue la que requirió mayor análisis, por ser la más abundante en las colecciones. Para ello, fue necesario el siguiente nivel de diferenciación correspondiente a la **tradición alfarera**. Ésta, se determinó sólo en la cerámica local a través del acabado de superficie, técnicas de manufactura, la pasta, y la forma. Estos atributos están íntimamente relacionados con la línea de vida que siguen los objetos, pues cada tradición alfarera manifiesta no sólo conocimientos tecnológicos, sino también, representa el conjunto de prácticas alimentarias transmitidas de generación en generación dentro de un grupo social.

El acabado de superficie fue el primer elemento para distinguir la tradición cerámica pues las categorías de **vidriado** y **no vidriado** identifican la herencia ceramista europea y la indígena (López 1976). El siguiente paso fue categorizar cada una por: tradición indígena, tradición europea, tradición mestiza, que incluyen técnicas de manufactura y grupo cerámico. El grupo cerámico se define como: "...la suma total de todos los modos y variedades [tipos] que comprenden el total del contenido cerámico de una unidad arqueológica...[es decir] todo lo conocido sobre la cerámica utilizada por una cultura arqueológica en un asentamiento geográfico conocido y durante un intervalo de tiempo dado" (Gifford 1976:11). Los grupos cerámicos identificados para la cerámica local de Puebla de los siglos XVII-XIX son: alisados, bruñidos, vidriados (barniz plumbífero transparente), mayólicas (estaño-plumbífero blanco) y loza fina. Para la cerámica nacional fueron: mayólica, alisados, bruñidos y loza fina. Para la loza foránea: porcelana, mayólica, loza fina, vidriada y alisada.

La tradición indígena está caracterizada por el modelado, uso de moldes, el acabado de superficie sin vidriar y con las técnicas de pulido, bruñido o alisado. No existe registro documental sobre la producción de terracotas en la ciudad de Puebla, pero es evidente que la mayoría de tipos y formas cerámicas tienen su origen en el periodo Posclásico en Cholula como por ejemplo: el tipo San Andrés, Momoxpan, Imitación anaranjado delgado y San Pedro Rojo⁸. La mayoría de estos tipos corresponden a la loza cotidiana para cocinar, consumir y almacenar alimentos.

La tradición europea está definida por el uso del torno, moldes y el vidriado en superficie, e incluye principalmente la mayólica o talavera poblana. Durante los siglos XVI-XVII, la producción estaba estrictamente controlada por españoles y mestizos, aunque se sabe y es evidente la participación indígena en la producción, especialmente cholultecas por su habilidad para decorar y manejar el barro (López 1976). Esta loza se distingue por el uso de barniz de estaño-plumbífero (el estaño proporciona el color blanco al barniz), el cual nunca fue utilizado para cocinar (López 1976). Algunos usos en el contexto doméstico fueron: servicio de mesa (tazones, platos, jarras, entre otros), limpieza corporal y doméstica (palanganas, jarras, bacines, escupideras), almacenamiento a corto plazo (tibores y jarrones), uso doméstico (candeleros), recreativo (miniaturas de enseres de cocina y figuras humanas) y decorativo (floreros y macetas). También fue utilizada en conventos, hospitales, cuarteles, tiendas, enfermerías y boticas.

La tradición mestiza está representada por la combinación de la europea y la indígena, por lo que fue empleado el torno, el modelado, moldes y vidriado. Este grupo incluye a la loza vidriada, también conocida como “loza colorada”, “loza amarilla”, o “loza de la Luz”, haciendo referencia al barrio donde se producía en época colonial. Clasificar esta vajilla como mestiza no es arbitraria, pues no sólo combinó las técnicas de manufactura

⁸ Para el periodo colonial estos tipos se llaman: Tradición San Andrés, Tradición Momoxpan, Tradición Anaranjado Delgado Burdo y Rojo Lustroso respectivamente.

indígena y europea, sino también derivó en una gran diversidad de formas y usos cerámicos. Revela así, el mestizaje tecnológico y prácticas alimentarias entre las culturales predominantes. Los vidriados se caracterizan por el uso de barniz plumbífero (transparente) soportan el fuego directo y algunos objetos fueron empleados para la preparación de alimentos. Así los usos y funciones que tiene esta loza incluyeron todos los conocidos para la época colonial en México como: utilitarios para cocinar, almacenamiento, transporte, servicio de alimentos, higiene personal e iluminación. Las formas y usos cerámicos de esta loza son los que mejor representan la gran diversidad en prácticas alimentarias de la población mestiza al integrarse dos culturas como: jarros, jarras, cazuelas de todos tamaños, ollas, vasos, platos, cajetes, bacines, macetas, miniaturas, candelabros, entre otras.

Para la identificación de tipos cerámicos, existen tres estudios locales que fueron fundamentales: Aguirre, Cedillo y Allende (1996); Vázquez (2000); Allende (1997; 2001) y Reynoso (2004). Con base en dichas publicaciones, se identificó la mayólica diagnóstica local, los vidriados, la loza alisada, así como la cerámica importada. Algunos tipos del siglo XIX, aún no tienen nombre por falta de información y, por lo tanto, los agrupan en una categoría denominada: mayólica del siglo XIX. Este mismo criterio se adoptó para la clasificación de este estudio. Por fortuna existe una buena cantidad de tipos diagnósticos del siglo XIX, los cuales están reportados en documentos y pinturas de la época, por lo que es posible identificar material cerámico de dicha época con alta confiabilidad. En laboratorio, todas las colecciones se analizaron bajo criterios homogéneos como: sólo los fragmentos mayores a una moneda de dos pesos fueron contabilizados; para el conteo de tipos se incluyeron: cuerpos, bordes, asas, bases y soportes.

4.1.2. Formas cerámicas

La clasificación, identificación y nombre de una forma cerámica son elementos socialmente contruidos y subjetivos que sólo pueden ser entendidos dentro del contexto

cultural en que se utiliza y crea una loza. Como menciona Rice (1987) en estudios arqueológicos no existe la posibilidad de recuperar la opinión de quienes utilizaron la cerámica para nombrar y clasificar las formas. No obstante, es posible clasificarlas a través de criterios establecidos por el investigador. En el caso de esta investigación el fin fue observar líneas de vida de los utensilios cerámicos. Así, se coincide con Hatch (1993:290) cuando afirma que:

“los sistemas clasificatorios más sencillos funcionan mejor porque buscan un mínimo de categorías, las cuales pueden basarse en los rasgos más determinantes y consistentes para diferenciarse una de la otra. Es decir, con parámetros menos complicados es más fácil llegar a una definición, la cual es el objetivo de la clasificación”

Este razonamiento se aplicó tanto para la identificación de formas y tipos cerámicos. El primer paso fue definir y describir las formas básicas o genéricas, para lo cual fue de utilidad la propuesta de Shepard (1961) que se basa en índices geométricos. La manera para identificar la forma genérica se basó en distintas características como: la identificación del tipo cerámico, ángulo de apoyo (sólo bordes y bases), el grosor de pared y el diámetro (sólo bordes y bases).

A diferencia del tipo, que puede identificarse a partir de un tiesto, la forma cerámica puede reconocerse sólo a través del borde, base, soportes y asa. Por lo tanto, estos elementos se consideraron como diagnósticos de la forma. Además de los atributos anteriores, los cuerpos también se tomaron en cuenta, aunque se reconoce que la determinación de la forma a través de un cuerpo puede ser ambigua. Para bordes y bases, el ángulo de la pared fue el elemento principal para inferir la forma cerámica y el modelo de Orton (1980) se tomó como referencia. Para definir el diámetro de borde y bases se utilizó un ceramómetro. Las asas fueron tomadas con discreción, pues en ocasiones fue inaccesible determinar si correspondió a una cazuela, una jarra, una olla o un jarro, aunque la dimensión y la apertura de la oreja fueron los elementos principales para elucidar a qué forma pertenecían. Finalmente, Fournier (1996) ha discutido sobre las

problemáticas metodológicas en el análisis de cerámica histórica, por lo que no se ahondara sobre el tema pues rebasa el propósito de esta tesis.

4.1.3. Función cerámica

De manera general, Rice (1987) propone que existen tres funciones principales en la cerámica doméstica: almacenamiento, procesamiento o transformación (utilitario), y, transporte o transferencia (servicio). Para complementar lo anterior, se atendió la propuesta de Fournier (1997) para la loza colonial de México. La autora (1997:53) propone cuatro categorías tecno-funcionales que son: cerámica utilitaria, de servicio, de higiene personal y ornato. Se incluyó una categoría más: iluminación. Estas funciones se encuentran reportadas en documentos y han sido corroboradas por estudios arqueológicos en contextos domésticos en la ciudad de Puebla (Reynoso 2004; 2008; 2010).

La cerámica utilitaria se refiere a los trastos empleados para cocinar (Fournier 1997:53; McCafferty 2001:24). La de servicio correspondió a los enseres usados para consumir alimentos y bebidas (Fournier 1997:53; McCafferty 2001:26). La cerámica de almacenamiento fue la empleada para el acopio de corto o largo plazo de agua, caldos o semillas. En el caso de higiene personal, incluyó los utensilios empleados para el lavado corporal y para desechos humanos como: bacines, palanganas y jarras (baño corporal). La categoría de ornato enlistó: macetas, miniaturas, figurillas y juguetes. La función de iluminación engloba candeleros, empleados como iluminadores dentro de la casa (alisado simple y vidriado café) y otros, rituales como los de vidriado negro exclusivos para día de muertos. Es importante reconocer que cualquier categoría de clasificación, sobre todo en función cerámica, es debatible debido a la multifuncionalidad de la vajilla doméstica.

4.2. Caracterización de residuos químicos en cerámica y fogones

La identificación de residuos químicos en material arqueológico ha sido de interés desde principios del siglo XIX. De acuerdo con Munita (2010), el primer estudio con un objeto

antiguo se le atribuye a Klaproth (1743-1817), también considerado el padre de la química analítica, quién determinó gravimétricamente la composición de seis monedas romanas. Por su parte, Davy (1778-1829) y Faraday (1791-1867) realizaron análisis de pigmentos con pinturas romanas, monedas, vidrio, bronce, así como la identificación de residuos de comida, particularmente de aceite (Munita 2010). Después de la Segunda Guerra Mundial se desarrollaron nuevas técnicas que se aplicaron a material arqueológico como por ejemplo: Rayos X, microscopía electrónica, análisis de activación neutrónica, entre otras (Munita 2010). En la actualidad, se le denomina arqueometría al campo interdisciplinario entre la arqueología, las ciencias físicas y naturales. De acuerdo con Barba (2011), ésta se define como “el uso de técnicas científicas para extraer información histórica y arqueológica del patrimonio cultural y todo tipo de objetos y materiales relacionadas con la actividad humana”.

A partir de 1960, se proponen alternativas más sencillas y de menor costo para utilizarse en sitios arqueológicos, por ejemplo, la prueba de fosfatos por Eidt (1973) y otros indicadores químicos en pisos arqueológicos (Cook y Heizer 1965). Varios años después en México, Barba y Bello (1978) realizaron el primer estudio de fosfatos en un piso de una unidad doméstica actual para observar la relación entre las actividades humanas y el enriquecimiento químico diferencial del suelo. Posteriormente, Barba y Ortiz (1992) las aplican en un piso habitacional de una comunidad rural en Tlaxcala, lo que permitió definir áreas de actividad y con ello replicar esta batería de técnicas en pisos arqueológicos obteniendo excelentes resultados (Barba y Pierre 1984; Barba 1986; 1990; 2007; Barba *et.al* 1987; Barba y Manzanilla 1987; Barba *et.al* 1998; Barba y Lazos 2000; Barba, Ortiz y Manzanilla 2007; Ortiz 1990). La aplicación de estas técnicas ha permitido consolidar una metodología para identificar residuos químicos tanto en pisos como en material arqueológico en México, lo que ha sido un proceso paulatino que ha integrado a

diferentes disciplinas e investigadores. Esto ha colocado al Laboratorio de Prospección Arqueológica (LPA) del IIA-UNAM como pionero por su aplicación a la arqueología.

En cuanto a su aplicación al estudio de la alimentación en el pasado el primer experimento se hizo con cerámica de Oztoyahualco, Teotihuacán en 1986 a partir de esto se estableció una nueva forma de aproximación a este importante tema en estudios arqueológicos (Manzanilla 1993; Barba, Ortiz y Pecci 2014:201). La batería de análisis se puede consultar en: *Manual de técnicas micro-químicas de campo para la arqueología* publicado por Barba, Rodríguez y Córdoba (1991). La versión actualizada se encuentra en el manuscrito interno del LPA: *Manual de procedimientos para el estudio químico de pisos y cerámica arqueológica* por Barba *et.al* (manuscrito sin año), donde se exponen los procedimientos para identificar: carbohidratos, proteínas, ácidos grasos, fosfatos, carbonatos y pH.

Debido a que los principios y técnicas para la identificación de residuos químicos son los mismos ha sido posible aplicarlos en cerámica arqueológica obteniendo resultados satisfactorios. De acuerdo con Pecci (2012) la aplicación de estas pruebas en loza ha permitido conocer temas como: alimentación, comercio, medicina, cuidado del cuerpo, función cerámica, producción de alimentos, así como formas de preparar y consumir comida. En opinión de Barba Barba Pingarrón (2011) la identificación de residuos en cerámica se basa en el supuesto de que:

“...una vasija cerámica tiene muy baja composición orgánica al momento de su producción. Esto significa que la vasija esta “limpia”, por lo tanto, la actividad humana modifica este estado, añadiendo residuos químicos específicos durante su uso”.

Cada vez que una vasija o una superficie permeable (sin vidriado) se utilizan, los poros absorben los residuos, gracias a esta permeabilidad y al uso frecuente, los poros se saturan de moléculas orgánicas que se conservan a pesar del abandono y del tiempo. Barba (2007; 2007a), señala cuatro características distintivas de los residuos químicos

que son: invisibles, intangibles, se conservan dentro de los poros y no se remueven fácilmente de los mismos. Para esta investigación, la identificación de residuos en cerámica tuvo el objetivo de conocer el contenido químico conservado en los poros de barro, para así, elucidar sobre su uso y línea de vida del objeto. En la superficie de estufas la finalidad fue observar su distribución (a través de mapas) para interpretar su uso en términos de prácticas alimentarias, lo cual se relaciona con la biografía cultural de la cocina poblana durante los siglos XVIII-XIX.

Las pruebas propuestas por Barba *et.al* (manuscrito sin año) son en su mayoría semi-cualitativas, estas determinan la ausencia o presencia de un químico y el grado de concentración dentro de una escala atributiva graduada con números que van de ausencia (cero) hasta un número que señala el máximo. El índice de pH es la única prueba cuantitativa de la batería, la cual proporciona un valor exacto de esta propiedad química. Es importante mencionar que para la prueba de ácidos grasos la escala tuvo que incrementarse a siete para el caso de las estufas analizadas. Recientemente, Pecci (en Barba, Ortiz y Pecci 2014:228) publicó los resultados de pruebas experimentales hechas con sangre de res en superficies porosas y notó que los valores de ácidos grasos se elevaron significativamente, tanto que fue necesario modificar la escala hasta un valor de siete. Esto sugiere una cocción intensa de alimentos con alto contenido graso como carne fresca. El número en la escala indica la intensidad de la reacción y no la cantidad exacta de residuos presentes en la muestra.

Los residuos se dividen en: orgánicos e inorgánicos, los primeros se refieren a las sustancias químicas basadas en cadenas de carbono e hidrogeno, los cuales, se producen de forma natural en animales y plantas. Sobre los inorgánicos se trata de las sustancias que se conforman por distintos elementos sin que el carbono sea predominante, estos compuestos se forman por varios procesos físicos y químicos. Por lo

tanto, proteínas, ácidos grasos y carbohidratos⁹ son semi-cualitativas orgánicas. Mientras que los fosfatos y carbonatos son semi-cualitativas inorgánicas. El pH es cuantitativo inorgánico.

Cada muestra se examinó bajo éstas seis técnicas y fueron procesadas en el laboratorio de prospección en el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM a cargo del Dr. Luis Barba Pingarrón y Agustín Ortiz. Para tal efecto, se hizo un entrenamiento de dos meses para aprender cada técnica, ya que la misma persona debe ejecutar todo el análisis para incrementar la confiabilidad en los resultados. Además se tomaron los seminarios ofrecidos por el Dr. Luis Barba e Isabel Villaseñor (Diplomado en Arqueometría 2011), así como asesorías y clases con la Dra. Alessandra Pecci, y el arqueólogo Agustín Ortiz.

Sin embargo, todo procedimiento tiene alcances y limitaciones, por ejemplo, la espectrografía de masa, la cromatografía de gases o la resonancia magnética de protones requieren, ya sea, de una base de datos que permita comparar los resultados e interpretarlos, así como de aparatos y un laboratorio especializado. Generalmente estas pruebas tienen un alto costo y requieren de un técnico especializado. Diversos autores han resaltado que las técnicas propuestas por el LPA-IIA-UNAM son confiables, de bajo costo y requieren un entrenamiento moderado (Ortiz 2006; Pecci 2013a; Pérez 2002; Terreros 2013; Villegas y Patterson 2003)

Además de lo anterior, para nuestra investigación existen tres ventajas. La primera que estas pruebas detectan residuos que han sido vertidos sobre una superficie de manera frecuente e intensa, lo que provoca su concentración (Barba 2007) En el ámbito alimentario, esto implica el uso cotidiano o al menos periódico, lo que revela patrones y

⁹ La prueba de carbohidratos es el resultado del trabajo en laboratorio de Martín Terreros (2013), su aportación a las pruebas de determinación de residuos químicos fue desarrollada en el Laboratorio de Prospección del IIA-UNAM y se incluye en su tesis de licenciatura bajo la dirección del Dr. Luis Barba y Agustín Ortiz.

preferencias culinarias relacionadas con los utensilios, que a su vez, trazan líneas de vida de los objetos. La segunda virtud es que la alta temperatura de cocción, al momento de producir la loza, provoca que se disipen y se pierdan sustancias contaminantes, así los residuos químicos detectados en laboratorio se consideran el resultado del uso de la vasija durante su vida útil (Pérez 2009). La tercera cualidad es que identifica la alta concentración de compuestos químicos tanto en solución (fluidos) como en partículas, los cuales quedan atrapados en los poros de la vasija. Esto facilita que no se contaminen por el mal manejo de la muestra, incluso por acciones de restauración o re-uso, al menos que los nuevos residuos sean embebidos sobre la superficie de manera frecuente y durante largo tiempo (Barba 2007). La toma de muestras es un factor importante pues influye en la confiabilidad de los resultados. Por lo tanto, en las siguientes secciones se explica el procedimiento llevado a cabo en cerámica y estufas.

4.2.1. Toma de muestras en cerámica

Se recolectaron un total de 170 muestras de cerámica procedente de diferentes muestrarios de exploraciones realizadas en contextos caseros de los siglos XVIII y XIX en la ciudad de Puebla. El procedimiento para la recolección fue el siguiente:

1. Se estableció un criterio para determinar qué parte de la vasija muestrear. En primer lugar, se tomaría muestra al interior de la base, en segundo lugar la pared (cuerpos), en tercero el cuello, y por último del borde. En el caso de bordes se procuró tomar muestra de 3 a 8 cm más abajo del mismo y cuando no fue posible por tener pocos ejemplares disponibles de una forma, se tomó una muestra lo más alejado de la boca.
2. Una vez seleccionado el tiesto a muestrear, se registraron datos como: contexto, tipo, descripción de superficie, diámetro, grosor de pared y lugar de la toma de muestra. Cuando se trataba de bordes, bases y asas, el tiesto se dibujó. Antes de la toma de muestra, el tiesto se fotografió por ambos lados. Una vez obtenida la muestra se colocaba con pinzas dentro de una bolsa con su etiqueta. A cada muestra se le dio un número

único y consecutivo. Se procuraron condiciones de limpieza en las herramientas empleadas para la toma de muestras.

3. Se recolectó como promedio un máximo de 3 gramos de cerámica por cada muestra, después se trituró en un mortero de porcelana bajo condiciones asépticas en laboratorio.

4.2.2. Toma de muestras en estufas

Se tomaron un total de 160 muestras. Las estufas en Casa IPM y en Presno están cubiertas por azulejo de mayólica. Dado su recubrimiento vidriado no permite la absorción de residuos, por lo que la toma de muestras se realizó en las juntas, cuyo material correspondió a argamasa (cal y arena), material permeable. El fogón de Santa Mónica no tiene recubrimiento en superficie, es de ladrillo y, por lo tanto, el muestreo se realizó sin problema. Todas las muestras se tomaron conforme a las recomendaciones del Dr. Luis Barba, Mtro. Agustín Ortiz y Dra. Alessandra Pecci. El procedimiento fue el siguiente:

1. Cada estufa tiene un plano de planta y alzado donde se ubicó el muestreo.
2. Se estableció una retícula imaginaria sobre la superficie de cada fogón y se programó tomar una muestra cada 10 o 20 cm. En los casos de Casa IPM y Presno, no fue posible una retícula perfecta, pues la toma de muestra dependía del despiece del azulejo. En el caso del IPM, se detectó una sustancia contemporánea y ajena sobre algunas áreas de la superficie, además en algunas zonas las juntas no tenían suficiente material para tomar una muestra. No obstante, en todos los casos se trató de tomar la mayor cantidad de muestras. En casa Santa Mónica sí fue posible realizar una retícula para la toma de muestra a cada 20 centímetros, pues la cubierta del fogón era de ladrillo. En todas las cocinas, las hornillas tuvieron un interés especial, pues se consideró que son el área de mayor actividad y donde diversos líquidos fueron derramados. En el caso de IPM, fue la única cocina donde la hornilla de metal estaba ahogada en el pretil, por lo cual la toma de muestras se realizó en áreas donde existía material permeable. Así, se tomó una muestra de cada lado de cada una de las hornillas (atrás, adelante, izquierdo y derecho). Cuando

por alguna razón no fue posible tomar una muestra de un lado de la hornilla, se tomó de la esquina o de la junta alrededor de la hornilla.

3. Las muestras se tomaron con un desarmador de relojero de 1/8 x 2 ½. El área de la toma de muestra se limpiaba previamente con una brocha. Una vez obtenida la muestra se colocaba en una bolsa con etiqueta. Se utilizaron guantes y cada vez que una nueva muestra era tomada se limpiaban con agua destilada todas las herramientas.

4.3. La contabilidad de cerámica en las pinturas de la época. El uso de imágenes en arqueología

La producción de imágenes es una de las actividades más remotas de la humanidad. Algunos ejemplares de pintura rupestre en Europa registran 40.000 años de antigüedad. La aparición de representaciones gráficas tiene implicaciones evolutivas tanto en el lenguaje como en el proceso de sociabilización del ser humano. El filósofo alemán Wittgenstein (2011), en su obra *Tractatus Logico-Philosophicus* (1921), argumenta que la imagen no puede existir sin el lenguaje. En el corazón de su teoría yace la noción del estrecho vínculo entre lenguaje y mundo. Por lo tanto, las imágenes son medios descriptivos que surgen necesariamente de la designación que hacemos de la realidad a través de las palabras. En este sentido, el dicho popular: una imagen vale más que mil palabras, adquiere relevancia. El novelista estadounidense William Saroyan, al cuestionar este refrán responde: "sí, y solamente sí, -uno mira la imagen y dice o piensa mil palabras-". En consecuencia, las imágenes son medios narrativos que contienen una historia personal o colectiva y así podemos incluirlas en la categoría de documento.

A partir del surgimiento de la fotografía, diversas disciplinas han profundizado en estrategias para el estudio de imágenes en áreas como: la pedagogía, terapia individual y familiar, psicología social, comunicación visual, etnografía, historia y arqueología. No obstante, historiadores y arqueólogos han sido precursores en cuestionar ¿Qué criterios utilizar para analizar las imágenes del pasado para obtener información cultural? La

respuesta no ha sido definitiva y esto es palpable en el hecho de que no existe una metodología única. Recientemente, en arqueología se ha desarrollado una línea de investigación denominada “materialidad visual”, “arqueología de la imagen” o “arqueología del arte” (Fiore 2011; Molyneaux 1997; Shanks 1997).

De acuerdo con Fiore (2011:102), la materialidad visual se refiere “no sólo como algo visible (una propiedad perceptible por el sentido de la vista en cualquier material arqueológico), sino como algo generalmente producido para ser visto...[y] materialidad porque, en esencia, requiere el uso de una o varias tecnologías para transformar una materia prima y generar una imagen-objeto plasmada”. El postulado principal es que la imagen, es el resultado de la interacción entre la necesidad humana de producción, la agencia de los materiales empleados para la creación y la fabricación de imágenes. Consecuentemente, éstas tienen la capacidad de manifestar poder, ideología, realidad social, propaganda, percepciones, idealizaciones sobre el pasado, entre otros (Fiore 2011; Lara 2005; Molyneaux 1997).

La materialidad visual proporciona un sustento teórico, sin embargo, la metodología para examinar imágenes depende de la pregunta y el objetivo de investigación. Por lo tanto, fue necesario revisar a varios autores de distintas disciplinas con el objetivo de generar una estrategia para la presente tesis. De la psicología, es útil la postura de aceptar la subjetividad tanto del quien produjo la imagen en el pasado como de quien la interpreta en el presente, esto es, asumir que el creador tiene el control de suprimir o incluir elementos. En todo proceso creativo, sea la producción de una obra o la interpretación de la misma, existen motivaciones intelectuales, emocionales y sociales. De la historia, es valiosa la propuesta de contextualizar la imagen y al artista en un momento histórico, social y político, lo cual se hizo con anterioridad. De la arqueología, es eficaz la iniciativa de elegir la unidad de análisis y la variable de investigación, por ejemplo: figuras

humanas y poder, motivos decorativos y alimentación, imágenes y áreas de actividades (Fiore 2011; Molyneaux 1997).

Para la presente investigación se diseñó la siguiente estrategia de análisis. De una manera metafórica, la información visual fue considerada como una colección de objetos cerámicos dentro de su medio socio-cultural, es decir, la loza que aún circula en el contexto doméstico y urbano. En el modelo de Schiffer (1992), esto corresponde al contexto sistémico, es decir, los espacios y escenarios donde los objetos aún participan en un sistema cultural antes de ser desechados e integrarse al contexto arqueológico. Así, se contabilizó la cerámica presente en las pinturas y litografías bajo los mismos criterios empleados para la clasificación de cerámica arqueológica. La información se procesó en SPSS 16 siguiendo el modelo estadístico aplicado a la arqueología de Drennan (2009). Cabe mencionar que el observar piezas completas facilitó la identificación del tipo, lo cual muchas veces resulta un reto en colecciones arqueológicas. No obstante, determinar el uso en algunas ocasiones fue ambiguo o correspondía a varios, por ejemplo, un cajete de loza fina La Sajonia Verde sobre Blanco, fue usado como tapa en una olla y también para servir tunas, cuando este fue el caso se contabilizaron los dos usos. Cuando el uso fue ambiguo, por ejemplo, una olla vidriada puesta en la mesa tapada con un cajete, pudo contener cualquier alimentos y/o bebidas, por lo que se realizaron categorías generales como: servicio de alimentos/ bebidas.

En el caso de las pinturas y litografías fue importante incluir la categoría de contexto de circulación, lo cual se separó en dos: contextos privado/doméstico y contexto público. Dentro del primero se subdividió en comedor, cocina, vitrina, mesa y patio de servicio; el segundo en mercado, calle y pulquería. Esto fue de gran ayuda para observar que trayectoria siguen los objetos. Si se piensa en términos de sitios arqueológicos el contexto privado y el público corresponderían cada uno a un sitio, por lo que cada uno representa

un 100%. Se registraron sólo los objetos cerámicos incluyendo todas las lozas, de la misma manera que se hizo con el material de los basureros arqueológicos.

Para la selección del material gráfico el criterio principal fue que correspondiera a la ciudad de Puebla, por lo que los bodegones de Arrieta fueron la principal muestra, consultada en García (1998), así como la obra expuesta en el Museo Bello. Además de catálogos de casas de subasta que tienen algunas obras del pintor, así como bancos de imágenes por internet. Las pinturas de interiores de cocinas poblanas fueron muestras inestimables para esta indagación, las cuales consisten en cinco ejemplares: *Cocina poblana* de Agustín Arrieta (1865) (García 1998:84), tres obras de interior *Cocina poblana* (1851-1855) de Édouard Pingret (Artes de México 1997:3; Juárez 2013:257), *Cocina poblana* de Manuel Serrano (Juárez 2013:255). Este material gráfico se presenta en los capítulos siguientes.

Otras litografías se consultaron en Pérez (2005), de las cuales sólo se seleccionaron las que contenían objetos correspondientes a aguadores y vendedoras de aguas frescas, aunque estas no fueran de Puebla. Esto se decidió porque existen pocas imágenes para la ciudad sobre este tema, aunque en documentos es recurrente la mención de ambos oficios. De la colección del Museo de la Armada de Paris, se tomaron dos pinturas que retratan algunas escenas de la vida pública durante la intervención francesa en la ciudad. Esta exposición estuvo en la Galería de Palacio del Ayuntamiento durante el 2012 por el 150 Aniversario de la Batalla del 5 de Mayo.

A pesar de que el registro arqueológico y la producción artística tienen naturalezas distintas en su proceso de formación, son comparables como fuentes de información sobre circulación de objetos. Aunque se reconoce que las imágenes son elementos de conocimiento del pasado que no están libres de manipulación política y apreciación estética de su época (Freund 2001). De acuerdo con Dondis (1973:168) "...toda forma visual concebible tiene una capacidad incomparable para informar al observador...

respecto a otros lugares y otros tiempos, por alejados y poco conocidos que sean”. No obstante, el mismo autor subraya que a diferencia de un fotógrafo un pintor tiene la capacidad de “meter allí lo que en realidad no está o puede eliminar lo que está” (Dondis 1973:184). Este fenómeno se relaciona con el control que tiene el artífice para proyectar y pre-visualizar su obra. Sin embargo, es importante aclarar que para esta indagación la importancia de las pinturas y litografías radica en el hecho de considerarse documentos narrativos, que como cualquier manuscrito o evidencia arqueológica habrá que interpretarse. Para la presente investigación fueron valiosos auxiliares para contrastar con el registro arqueológico y así obtener una guía sobre el uso y contextos de circulación de los utensilios.

Algunos ejemplos de estudios anteriores que han realizado un análisis pictórico similar son el de Basile y Ratto (citado por Fiore 2011) que efectuó comparaciones entre información visual presente en pinturas rupestres y piezas cerámicas procedentes de registro arqueológico, aplicando métodos estadísticos para observar homogeneidad de muestra y tratamiento multivariado de datos. Otras técnicas de análisis empleadas en estudios arqueológicos son: la perspectiva jerárquica, técnica que representa con un mayor tamaño la figura de mayor importancia social, política o simbólica. Esto es observable en las representaciones pre-renacentistas y es particularmente efectiva cuando la variable de investigación es poder o ideología (Molyneaux 1997a). Una de las aproximaciones más significativas de la arqueología es la cuantificación de los motivos decorativos en arte rupestre, pintura mural y cerámica con el objetivo de identificar patrones culturales en la expresión visual. Otros análisis proponen la descripción cualitativa de atributos y su vínculo con roles sociales (Odone y Mora citado por Fiore 2011). Esta investigación propone contrastar el registro arqueológico con el pictórico con el objetivo de elucidar la circulación y uso de los objetos como parte de la interacción entre personas y cosas.

CAPITULO V. PRINCIPALES RESULTADOS EN COLECCIONES CERÁMICAS

Este capítulo presenta los principales resultados del análisis cerámico, la primera parte muestra las colecciones procedentes de los basureros caseros. Como ya se mencionó, se seleccionaron sólo algunos objetos correspondientes a la vajilla de fuego, la vajilla de agua y la vajilla de larga vida para profundizar sobre su línea de vida. Por lo que en la segunda parte se definen estos enseres en cuanto a tipo, forma y menciones en documentos y se presentan los resultados de residuos orgánicos e inorgánicos. Además se menciona brevemente los resultados de la consulta en recetarios y pinturas de la época. Todas las tablas se encuentran en el anexo 1 sección 12.

5.1. Resultados generales de análisis cerámico

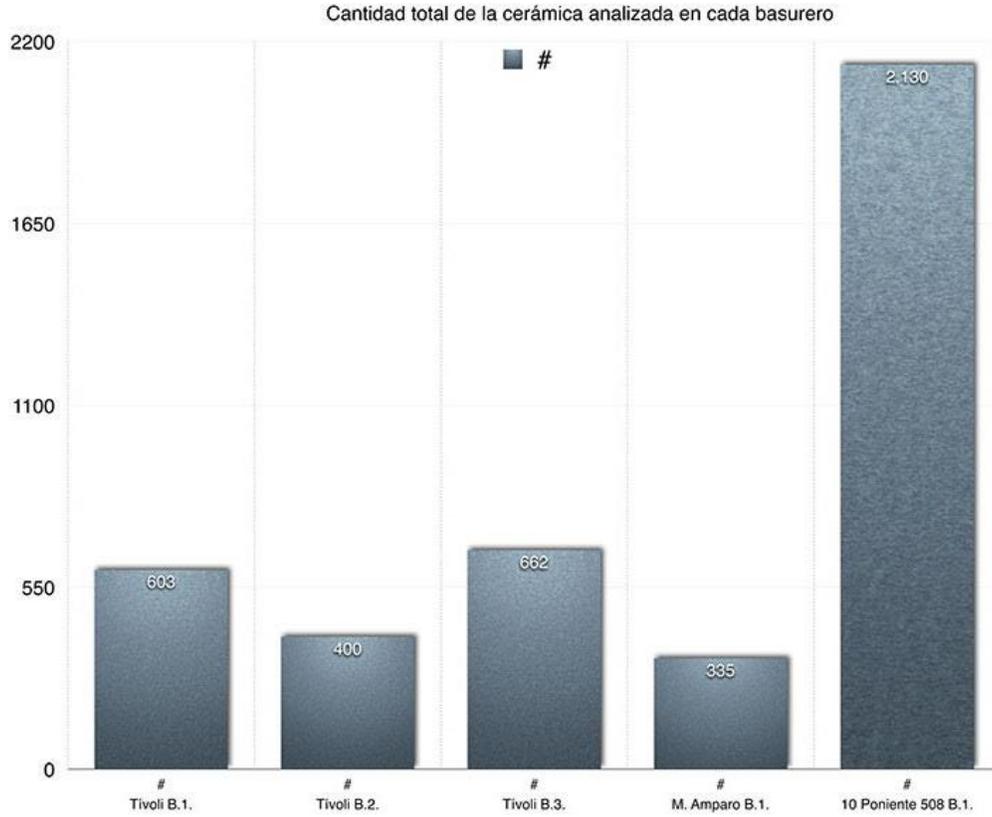
Los basureros analizados fueron cinco, tres procedentes de la Casa Tívoli, uno de la Casa Museo Amparo y uno de la Casa 10 poniente 508. Como se mencionó, el arqueólogo puede observar la variabilidad de objetos reunidos en un contexto, para así realizar inferencias sobre el comportamiento y su relación con la línea de vida de los objetos. Para observar dicha diversidad fue necesario establecer unidades de análisis para la clasificación de los utensilios cerámicos reunidos en los basureros.

La Tabla 1 (ver anexo sección 12) muestra los resultados de todas las variables y todos los basureros, sin embargo, se realizaron gráficas para proporcionar apoyo visual en la descripción de los resultados. Las tablas de resultados presentan la contabilidad por número y porcentaje, y las gráficas están realizadas sólo en base a los porcentajes. Las tablas estadísticas muestran todos los objetos cerámicos reportados en el basurero, pues aunque no se profundiza cada tipo y forma, todos son parte del universo analizado. Otros objetos hechos de vidrio, metal, o material no cerámico se consideraron miscelánea y aunque no son el objetivo principal de esta indagación, se incluyeron los resultados en la Tabla 3 (ver anexo sección 12), pues se realiza una breve mención sobre el uso del cobre más adelante.

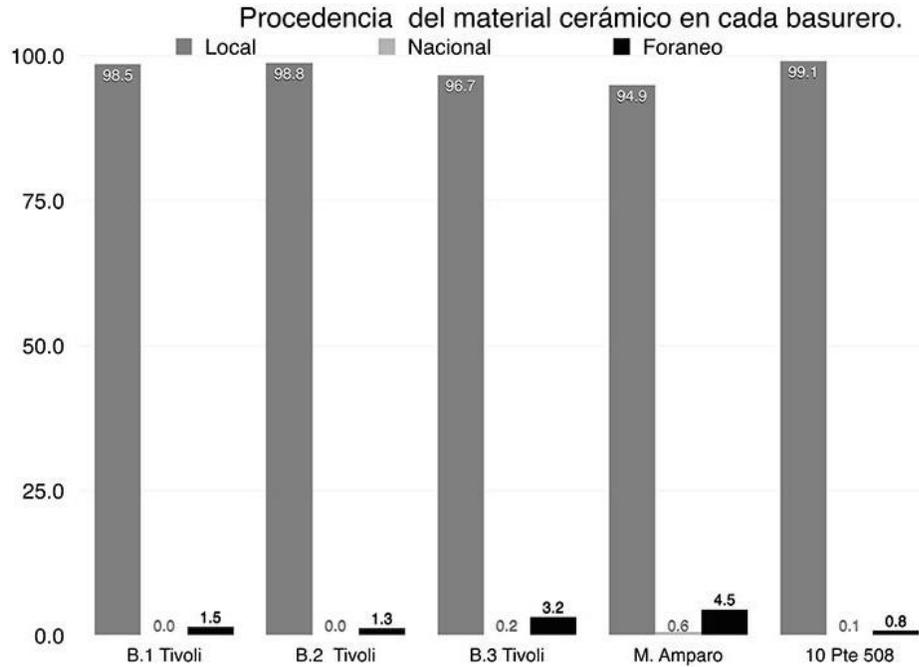
La Gráfica 1 (a continuación) muestra el total de la cerámica analizada en cada basurero. El total de tiestos analizados fue de 4130. El basurero con mayor número de tepalcates fue el Basurero en la Casa 10 Poniente 508 con 2130. El basurero 3 de Casa Tívoli fue el segundo más representativo con un total de 662. El basurero 1 de Casa Tívoli fue el tercero en cantidad de tiestos con 603. El basurero 2 de Casa Tívoli fue el cuarto con 400 fragmentos y el basurero 1 de Casa Museo Amparo fue el que menor cantidad registro con un total de 335. Es importante aclarar que si se consultan los informes de análisis de material de la 10 Poniente 508 (Allende 2002b) y Museo Amparo (Allende, Martínez y Muñoz 2011), los totales en cada colección son diferentes. La 10 Poniente sumó 2136 tiestos y en la presente investigación se presenta 2130, debido a que no se incluyó tipos erosionados o no identificados. El basurero del Museo Amparo registró un total 359 tiestos, en este conteo se eliminaron ejemplares como tubos de cerámica y formas no identificadas¹⁰.

La Gráfica 2 (a continuación) muestra la procedencia del material cerámico. La loza local fue la más elevada en todos los basureros. El basurero de la 10 Poniente 508 reportó el porcentaje más alto de loza local con 99.1%, seguido de los basureros 2(98.8%), 1(98.5%) y 3 (96.7%) de Casa Tívoli y Museo Amparo (94.9%). Sobre la cerámica de procedencia nacional y foránea, aunque los porcentajes son bajos en general, es notorio que es más abundante la loza foránea que la nacional.

¹⁰ El total de 937 tiestos está reportado en el informe oficial, para la presente investigación se contabilizó 335 fragmentos, esto se debe a que en la base de datos original, proporcionada por el arqueólogo Allende, el nivel 6 está ausente, esto fue una pérdida de datos que escapó al control de los arqueólogos encargados.

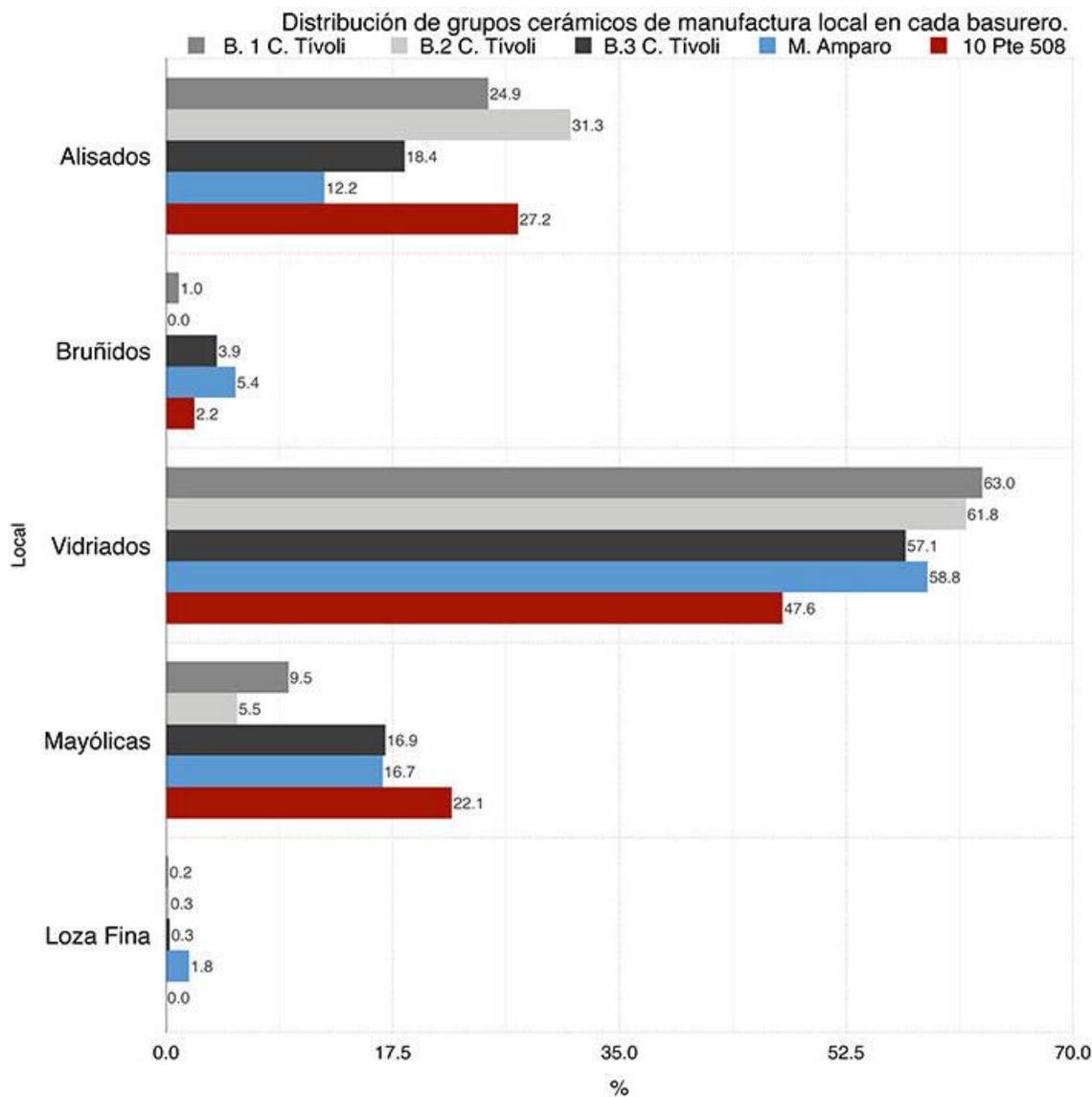


Gráfica 1. Cantidad total de tests cerámicos analizados en cada basurero.



Gráfica 2. Procedencia del material cerámico en cada basurero analizado.

En la Gráfica 3 (a continuación) se muestra la frecuencia estadística de los grupos cerámicos locales, los vidriados manufacturados en el Barrio de La Luz, Analco y El Alto tuvieron la incidencia más alta en todos los basureros. Los basureros 1, 2 de Casa Tívoli, Museo Amparo y basurero 3 Casa Tívoli reportaron los porcentajes más elevados de vidriados con 63%, 61.8%, 58.8% y 57.1% respectivamente. El basurero de la 10 Poniente 508 registró el porcentaje más bajo de vidriados en comparación con el resto de los basureros con 47.6%. Los alisados locales fue el segundo grupo más significativo en todos los basureros con rangos de 31.3% a 24.9%. A excepción del Museo Amparo que registró a la mayólica local como el segundo grupo más significativo con 8.4% (56) y a los alisados locales como el tercer grupo en abundancia con 6.1% (41). El tercer grupo más desechado en los basureros, a excepción del Museo Amparo, fue la mayólica local reportando el porcentaje más elevado en la 10 Poniente 508 con 22.1.2%, seguido del basurero 3 en Casa Tívoli con 16.9%, el basurero 1 de Casa Tívoli con 9.5% y basurero 2 de Casa Tívoli con 5.5% (4). Los bruñidos y loza fina local presentan porcentajes menores. Los bruñidos locales tienen los índices más elevados en: casa Museo Amparo con 5.4%, 10 poniente 508 con 2.2 % y basurero 3 de Casa Tívoli con 3.9%, siendo muy bajo el porcentaje en basurero 1 de Casa Tívoli 1% e inexistente en el basurero 2 de Casa Tívoli. La loza fina local fue el grupo más escasos reportando menos del 1% en la mayoría de los basureros, a excepción de la 10 Poniente 508 donde no se reportó ningún ejemplar de loza fina local.



Gráfica 3. Distribución de los grupos cerámicos de manufactura local en cada basurero analizado.

Con respecto a los tipos cerámicos y formas cerámicas en la Tabla 1 (ver anexo 1) se observa que las ollas del tipo Vidriado Café manufacturado en los Barrios de la Luz, Analco y el Alto fue el más abundante en todos los basureros. El mayor porcentaje se reportó en el basurero 2 de casa Tivoli con 42.2%; seguido del basurero 1 de Casa Tivoli 37.3%, el basurero 3 de Casa Tivoli con 35.3%, 10 Poniente 508 registró 27.8%. Esto indica que en todos los basureros, en proporciones diferentes, el tipo y grupo cerámico

más desechado fueron los vidriados locales. Después de los vidriados, el resto de los tipos y formas presentan frecuencias diferentes en cada contexto. El segundo grupo más significativo fue el tipo Alisado Rojo sobre café en la forma de platón con 28.7% en el basurero 2 de Casa Tívoli. En el basurero 10 Poniente 508 el tipo Tradición San Andrés en la forma de anafre alcanzó 16.9%. En el basurero 1 de Casa Tívoli el Alisado Rojo sobre Café con la forma de plato alcanzó 15.5%.

En el basurero 3 de Casa Tívoli el tipo Tradición San Andrés la forma de olla registró 14.8%. El Museo Amparo reportó el tipo vidriado café en dos formas con porcentajes similares: el bacín con 7.8% y la cazuela con base rugosa con 7.5%. El tercer tipo y forma más desechado fue Vidriado Café en cajetes con 8.3% en el basurero 3 de Casa Tívoli. El Vidriado Chorreado en olla con un 7.8% en el basurero 1 de Casa Tívoli. Las cazuelas de Vidriado Café con 6.25% en el basurero 2 de casa Tívoli. En el Museo Amparo las cazuelas de Vidriado Café con 6.0%. El basurero de la 10 Poniente registró varios tipos y formas en porcentajes similares, particularmente para servicio de alimentos y bebidas, ocupando el tercer lugar en abundancia: Alisado Rojo sobre Café platones 3.9%, Vidriado Café jarros 3.9%, Mayólica Blanca tazón 3.8%, Puebla Azul sobre Blanco tazón 3.4% y jagüetes de mayólica plato 3.4%.

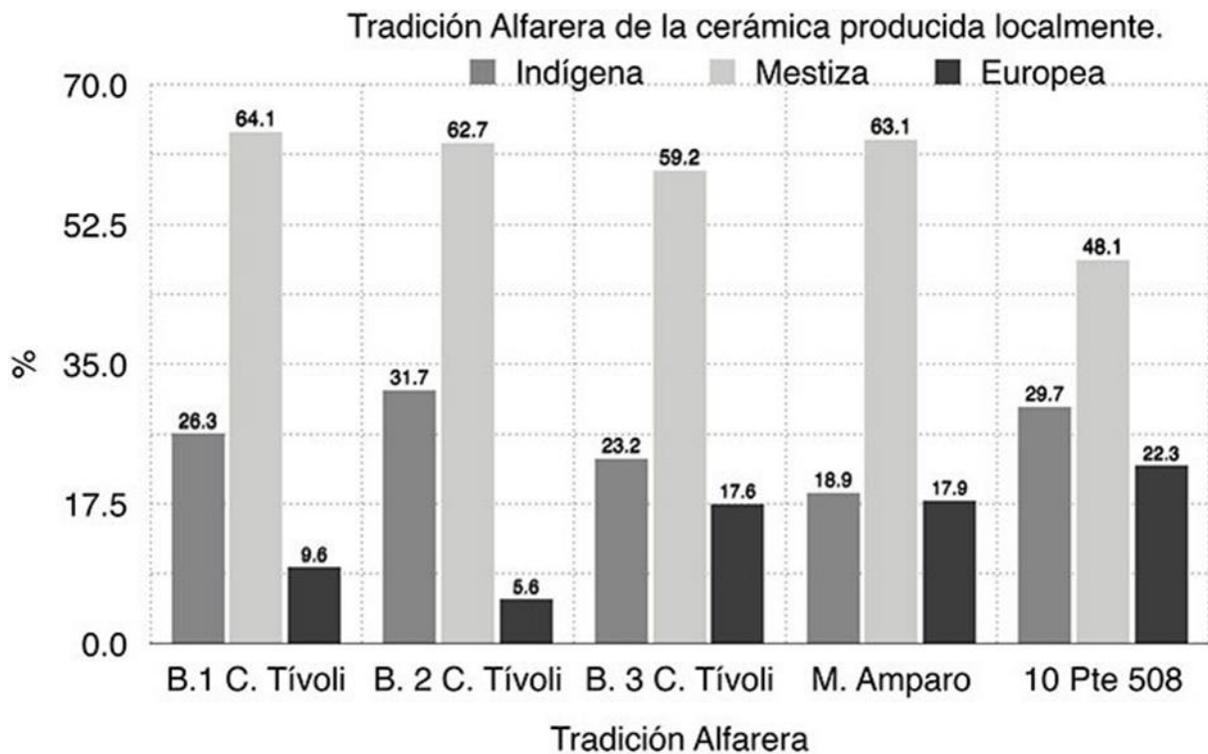
Al respecto de la mayólica local existe una gran variedad de tipo que se localizan en los basureros siendo los más representativos del siglo XVIII-XIX: Puebla Azul sobre Blanco, Puebla Policromo, Mayólica del siglo XIX, San Elizario Azul sobre Blanco, Huejotzingo Azul sobre Blanco, Abó Policromo, La Merced, Esquitlán, Santa María y Anarama. Estos tipos, aunado a la loza fina local de la fábrica La Sajonia y el Vidriado Chorreado, permitieron datar los basureros durante los siglos XVIII-XIX. Existe una frecuencia baja de tipos de los siglos XVI-XVII, sólo en el basurero de Museo Amparo de San Juan Azul sobre Blanco (2 tiestos 0.6%) y San Juan Verde (1 tiestos 0.3%). El tipo San Luis Policromo ha sido datado a finales del siglo XVII a mediados del siglo XVIII. En

el basurero 3 de Casa Tívoli se registraron 16 tientos (2.4%), en Museo Amparo con 3 tientos (0.9%) y en 10 Poniente 508 con 9 tientos (0.4%).

Al respecto de los tipos foráneos, la porcelana fue la que reportó mayor índice en el basurero de la 10 Poniente, la segunda más abundante se registró en el basurero 3 de la Casa Tívoli correspondiente a botijas vidriadas procedentes de España (Ver Tabla 2). Al comparar los tipos cerámicos de procedencia nacional versus procedencia foránea, existe un mayor número de porcelana y loza fina de Europa seguida de España, Inglaterra y China. Mientras que la cerámica nacional de la Ciudad de México, Guadalajara (tipo Tonalá Bruñido) y Oaxaca es sumamente escasa reportando apenas siete ejemplares, distribuidos en los basureros. Por ejemplo: ninguno de los tres basureros de Casa Tívoli reportó loza fina nacional. Sólo el basurero 3 de Casa Tívoli y el de la 10 Poniente 508 reportaron cada uno, un fragmento del tipo Tonalá Bruñido proveniente de Guadalajara. Al mismo tiempo, en el basurero de la 10 Poniente 508 y el del Museo Amparo se registró sólo un fragmento de cerámica de la Ciudad de México y Oaxaca respectivamente.

La Gráfica 4 (a continuación) muestra los resultados de la tradición alfarera que incluye sólo a la loza producida localmente. La tradición alfarera es importante pues algunos objetos y/o formas cerámicas son de origen prehispánico y perduraron hasta los siglos XVIII y XIX, esto significa que no sólo subsisten una serie de técnicas de manufactura, sino también un conjunto de actitudes, conocimientos y prácticas alimentarias transmitidas de generación en generación dentro de un grupo social. La cerámica de tradición indígena engloba a los alisados y bruñidos; la mestiza a los vidriados manufacturados en el Barrio de la Luz y Analco; y la europea a la mayólica producida en la ciudad por españoles y criollos. En los basureros de Casa Tívoli la loza vidriada es la más significativa. En la 10 Poniente 508, Museo Amparo y basurero 3 Casa Tívoli muestran una cantidad similar entre la loza de tradición europea e indígena. Es decir, la presencia de mayólica es similar a los alisados y bruñidos en estos basureros. En los basureros 1 y 2 de Tívoli la loza de

tradición indígena es la segunda más representativa y la de tradición europea es más la más baja.

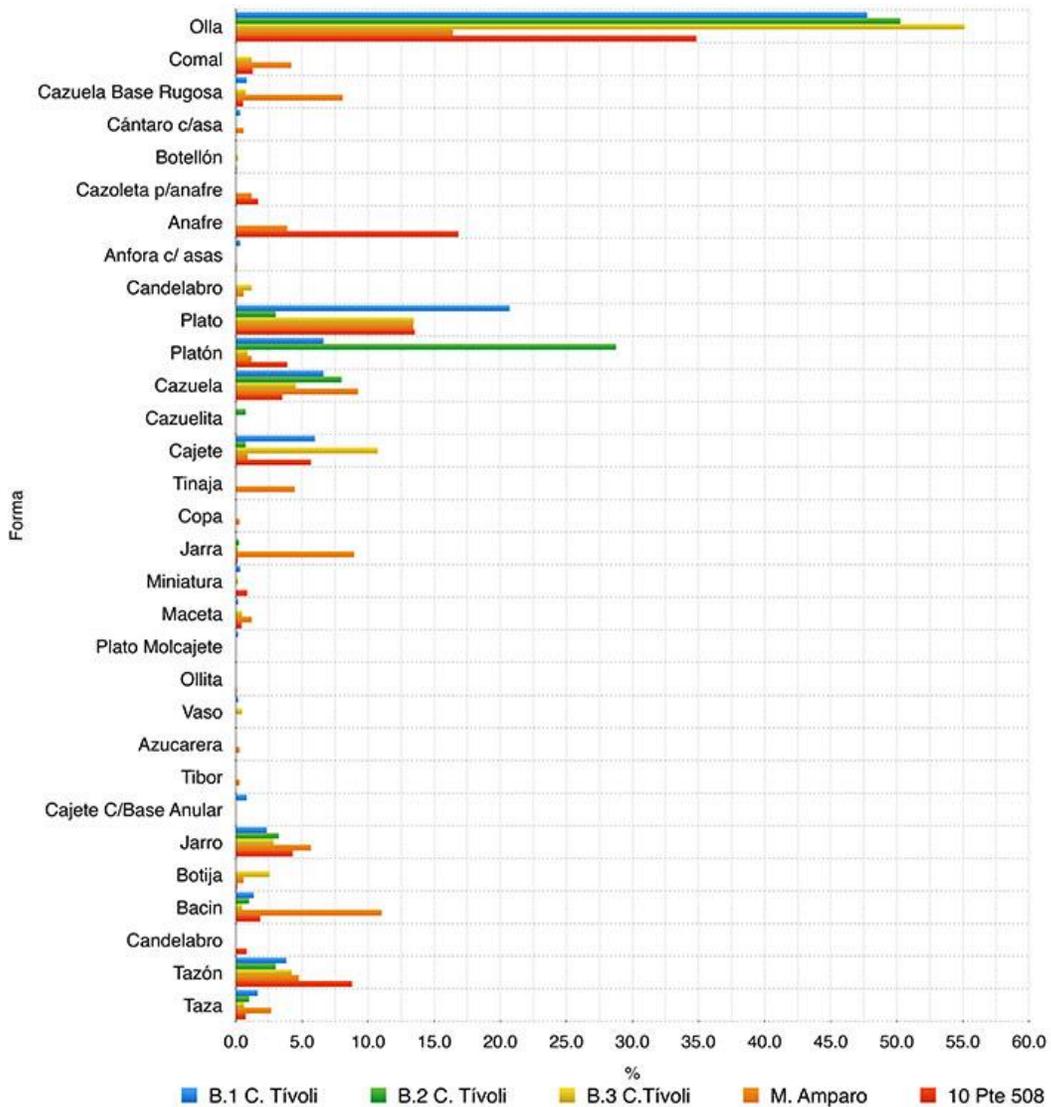


Gráfica 4. Frecuencia de la cerámica producida localmente por tradición alfarera.

En resumen se puede decir que los alisados, vidriados y mayólicas de manufactura local fueron los tipos cerámicos más abundantes en todos los basureros, aunque los índices pueden variar drásticamente entre los basureros. En la Tabla 1 (ver anexo) se pueden percibir tres tipos cerámicos que tienen la frecuencia más elevada y son: Vidriado Café, seguido del Alisado Rojo sobre Café y Tradición San Andrés. Otros tipos con menos frecuencia pero que mantienen una curva significativa son: el Vidriado Chorreado y los distintos tipos de mayólicas. Sobre las mayólicas registran una gran variedad de colores y decoraciones así como la mayor diferencia en frecuencia entre los basureros, esto es importante, pues el registro arqueológico manifiesta el resultado de la

abolición del gremio de mayólica. Hecho que genero la diversidad en la decoración durante los siglos XVIII-XIX.

Sobre las formas cerámicas, la Gráfica 5 muestra a la olla como el utensilio con el más alto índice de frecuencia en todos los basureros sumando 40% como total. La segunda forma con mayor abundancia fue el plato (13.5%), el anafre (9%), tazón (6.4%), el platón (6%), cajete (5.7%), cazuela (5%). Otras formas con una frecuencia menor pero son formas importantes en el servicio de alimentos fueron: jarro (3.8%), jarra (.8%), ánfora con asas (.1%), vaso (.1%) y copa (.02).



Gráfica 5. Distribución de formas cerámicas en los basureros analizados.

5.2. Selección de objetos para la observación de líneas de vida

Como se puede constatar por los resultados, un basurero es un mundo de objetos y un hecho innegable es que no es posible seguir la línea de vida de cada uno pues el estudio sería interminable. Por lo tanto, se seleccionaron sólo algunos ejemplares para profundizar sobre su línea de vida y para caracterizar residuos químicos, así se agruparon en tres grupos: la vajilla de fuego, la vajilla de agua y la vajilla de larga vida. La elección de los objetos no es casual pues las formas y tipos cerámicos, no necesariamente corresponden a los más abundantes pero sí a los que tienen una línea de vida vinculada con el fuego, agua o una trayectoria larga del Posclásico (900-1521 a.C.) al siglo XIX.

Estos tipos y formas fueron: cazuelas de base rugosa de los tipos tradición Momoxpan (.4%) y Tradición San Andrés (.1%), comal de los tipos Tradición Momoxpan (.5%) y Tradición San Andrés (.7%), cántaro con asa de Tradición San Andrés (.1%), tinaja del Rojo Lustrado (.1%), botellón/búcaro de Tonalá Bruñido (.05%), ollas de Rojo Lustrado (1.4%), así como los anafres (16.9%) y cazoletas para anafre (1.7%) de San Andrés de la 10 Poniente. A continuación se describen estos utensilios de manera detallada.

5.2.1. Objetos de la vajilla de fuego: cazuelas con base rugosa y comales. Anafres y cazoletas de la 10 Poniente 508

El cuadro 2 resume las características de estos objetos como tipo cerámico, identificación, así como referencias en pinturas y documentos. Además de los dibujos de perfiles para observar la formas. La vajilla de fuego, corresponden a los enseres que participaron en la preparación y cocción de alimentos. Dado que es una selección no significa que sólo estos utensilios hayan participado en esta línea de vida pero se eligieron de una gran grama de objetos analizados con el fin de acotar este estudio. Los anafres y cazoletas, se incluyeron en los resultados de la vajilla de fuego, pero corresponden sólo a la 10 poniente 508 y sobre esto se profundiza en el apartado 7.5.

Arqueológicamente, la cazuela de base rugosa se reportó, por primera vez, en Puebla por: Hernández y Reynoso (1999), en un contexto doméstico del siglo XVI. Las autoras lo nombran café maté, sin embargo, al profundizar en el análisis y con el incremento de exploraciones en la ciudad, Reynoso (2004) propone que corresponde a la continuación del tipo posclásico Momoxpan, cholulteca y descrito por McCafferty (2001:34-35). En esta investigación se le denomina, por primera vez, Tradición Momoxpan para distinguir que se trata de la tradición alfarera posclásica pero de manufactura colonial hasta el siglo XIX. Los comales se producen mayormente en Momoxpan y pocos ejemplares se reportan en San Andrés durante el Posclásico. Para el siglo XIX, es notorio que la producción de cazuelas de base rugosa y comales se diversifica en dos tipos: tradición San Andrés y Momoxpan.

CUADRO 2. DESCRIPCIÓN DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE FUEGO, SIGLOS XVIII Y XIX					
Objeto	Descripción de Tipo	Descripción de Forma	Uso asociado en Pinturas, Litografías o Documentos	Contexto Arqueológico	Antecedente
COMAL	<p>Tradición Momoxpan Pasta: color gris claro, naranja y café blanquecina. Se observan granos del desgrasante de arena calcita y mica, de grano mediano a grueso. La composición es porosa y presenta espacios de aire que se distribuye homogéneamente en la pasta. Cocción: atmósfera reductora, el núcleo es de color gris claro a oscuro y los extremos crema</p>	<p>-Plato de paredes delgadas, fondo plano y base rugosa al exterior. Borde redondeado, a veces reforzado y biselado simétrico o redondo. Base rugosa. (D=38-40cm y +40, GB=.9-2.2cm, GP=2.5cm, .9cm) Durante el Posclásico este tipo tiene formas utilitarias principalmente comales, cazuelas de base rugosa, cajetes y cántaros con asa.</p>	<p>-Objeto multifuncional se reporta para asar, tostar, freír desde semillas, chiles, cerne y huevo. -Asociado a la cocción de tortillas, memelas, picaditas y enchiladas. -Uso como auxiliar para técnicas culinarias como tapa para baño maría y doble fuego. -En pinturas se observa en la cocina, es un objeto</p>	<p>-Es abundante en contextos domésticos en Cholula durante el Posclásico. -Durante el siglo XVI en Puebla se ha reportado su continuidad en contextos domésticos (Reynoso 2004). -Durante los siglos XVIII-XIX se diversifica su producción en dos tipos cerámicos. - No se ha registrado en contextos rituales en la ciudad (hasta</p>	<p>La forma cerámica se reporta desde el Clásico en Cholula. Pero la forma que se preserva hasta el siglo XIX aparece durante el Posclásico en Cholula (1200-1521 d.C.). Se manufacturó en el tipo Momoxpan con engobe naranja en época prehispánica. A partir del siglo XVI también se realiza en el tipo Tradición San Andrés con engobe</p>

	a anaranjado claro o gris blanquecino. Acabado de Superficie: engobe naranja o café claro que fue alisado y pulido con palillo hasta obtener un lustre de	Durante época colonial y hasta el siglo XIX sobreviven estas formas.	básico para la venta de comida en la calle, la pulquería y para comidas en fuera del contexto doméstico como el campo.	el momento)	rojo (este tipo se describe en la vajilla de agua) La manufactura de comales y cazuelas de base rugosa en ambos tipos fue común durante los siglos XVIII-XIX.
CAZUELA BASE RUGOSA	mediano a alto. El lustre varía no llega a ser metálico como la versión prehispánica. Identificación: Noguera (1954:73-74) fue el primero en describirlo, después Müller (1978:111) ambos resaltan su apariencia metálica por el bruñido. Caskey y Lind (citado en McCafferty 2001:35) le nombran Momoxpan Naranja y Roman Orange. McCafferty (2001) reagrupa este tipo y le denomina Momoxpan Metálico Naranja.	-Cazuelas de borde evertido o recto redondeado. Paredes rectas divergentes. Con o sin asas. Base rugosa al exterior. (GP=2cm,GBs=1.6cm, D=22-39). En una colección se observó que algunos ejemplares pueden estar vidriados al interior. Existe una relación tecno-funcional entre el comal y esta cazuela al tener la misma base rugosa, esta textura permite la transmisión del calor de manera rápida y homogénea (Sugiura 2008)	No se observa en pinturas o litografías de la época. Tampoco hay reporte en documentos históricos.	Es abundante en contextos domésticos en Cholula durante el Posclásico. -Durante el siglo XVI en Puebla se ha reportado su continuidad en contextos domésticos (Reynoso 2004). -Durante los siglos XVIII-XIX se diversifica su producción en dos tipos cerámicos.	
COLECCIÓN 10 PONIENTE 508					
ANAFRES Y CAZOLETA S	Tradición San Andrés: Pasta: color gris claro a oscuro, y café claro a crema, se observan las partículas de grano fino del desgrasante de	-Anafre: cuerpo cilíndrico con un canal de combustión en la parte inferior, tiene una parrilla con orificios en la parte interior a la mitad del	El anafre aparece generalmente en contexto públicos, está relacionado con la venta de comida en la calle y con la producción	-La forma de anafre y cazoleta se incorpora durante el siglo XVI en Puebla. Aunque no existen publicaciones	-La forma de anafre se ha reportado en diferentes sitios arqueológicos de Europa. Giorgi, Salvini y Pecci (2009:1454)

	arenas y calcita. Cocción: atmósfera oxidante y atmósfera reductora. Acabado de Sup. Alisada con un engobe rojo a café rojizo, puede tener o no un pulido ligero con lustre bajo. Decoración: Algunos ejemplares tienen impresiones hechas sobre el barro fresco que forman motivos florales. Se realizan muescas a manera de holanes sobre el borde. Pueden tener aplicaciones con motivos florales al exterior. Identificación; Es la misma que la del tipo de origen prehispánico San Andrés.	cuerpo. Abajo del borde tiene una pestaña al interior. Tiene dos asas triangulares. -Cazoleta: de paredes rectas divergentes con borde redondeado, o evertido plano. El borde puede estar decorado con muescas que simulan un olan. Puede tener dos asas de triángulo que miran al interior. O sin asas.	alimentaria durante celebraciones públicas.	sobre formas tempranas. Allende (2002b) reportó la mayor cantidad de anafres y cazoletas en la 10 Poniente, colección datada durante el siglo XVIII. Cedillo (sin año) menciona la presencia de anafres en las exploraciones de la Casa de García de Aguilar pero no hay descripción o registro publicados que permitan observar si son distintos los del colonial temprano y los de los siglos XVIII-XIX	analizaron residuos químicos de ejemplares del convento de Carmín en Siena, Italia durante la edad Media. Este estudio detectó que los anafres fueron usados para asar castañas.
--	--	---	---	--	--

Cuadro 2. Descripción de los objetos de la vajilla de fuego, siglos XVIII y XIX

Abreviaturas: GP=grosor de pared; GB=grosor de borde y D=medida del diámetro.

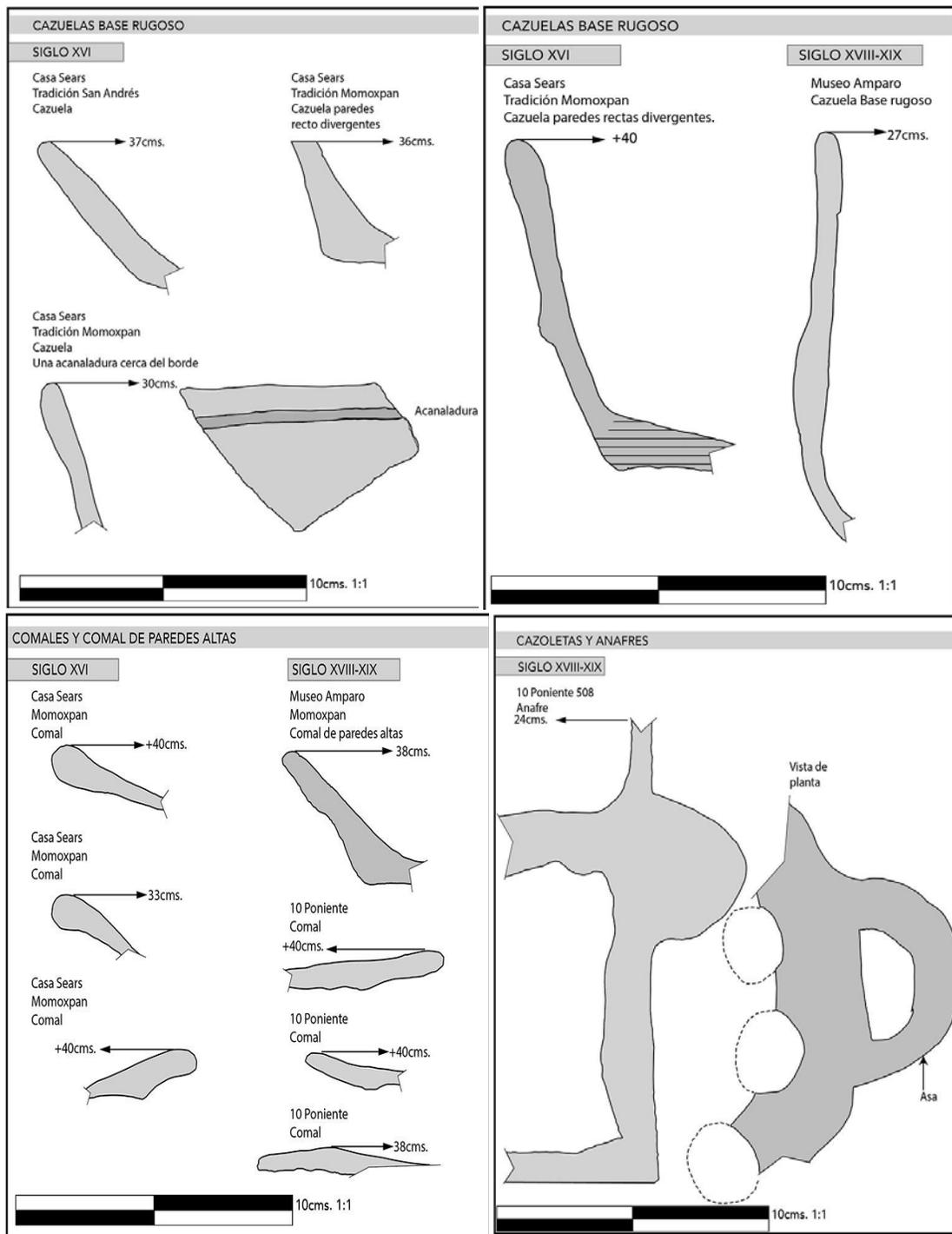


Ilustración 16. Perfiles de las formas cerámicas de la vajilla de fuego: cazuelas de base rugosa, comales y anafres.

5.2.2. Objetos de la vajilla de agua: cántaro, tinaja, botellón/búcaro y olla

El cuadro 3 resume los objetos cerámicos seleccionados para discutir la vajilla de agua. Estos enseres participaron en el acarreo, almacenamiento, aromatización y consumo del agua en el ámbito casero. Al igual que en la vajilla de fuego, estos utensilios se eligieron de una gran grama de objetos analizados con el fin de acotar este estudio.

CUADRO 3. DESCRIPCIÓN DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE AGUA, SIGLOS XVIII Y XIX					
Objeto	Descripción de Tipo	Descripción de Forma	Uso asociado en Pinturas, Litografías o Documentos	Contexto Arqueológico	Antecedente
CÁNTAR O CON ASA	<p>Tradición San Andrés: Pasta: color gris claro a oscuro, y café claro a crema, se observan las partículas de grano fino del desgrasante de arenas y calcita. Cocción: atmósfera oxidante y atmósfera reductora. Acabado de Sup alisada con un engobe rojo a café rojizo, puede tener o no un pulido ligero con lustre bajo. Identificación: Noguera (1954:72) clasificó los cántaros cholultecas como cerámica café claro. Müller (1978:98-99) los incluyó en la cerámica sin engobe. McCafferty (2001:38) lo nombra San Andrés Rojo y</p>	<p>-Cántaro: olla globular con cuello alargado de paredes rectas divergentes. Cuello restringido de 2 a 6cm de altura. Borde redondeado. Con asa de cinta desde el borde. Herrera y Álvarez (2000) mencionan asas trenzadas y muestras diferentes tamaños de cántaros. Base anular. GP=.07-1cm GB=1-1.3cm D=13-14cm</p> <p>Durante el periodo colonial la forma cerámica adquiere base anular y se manufactura</p>	<p>-Acarreo de agua por mujeres -Acarreo y venta de agua por aguadores. -Se observa en la cocina -Se observa en contextos públicos asociado a la fuente de agua pero también el mercado y el campo. -También se usa como auxiliar para aseo personal.</p>	<p>-Se reportó en una ofrenda en un pozo artesiano en la ciudad en la casa de García de Aguilar (siglo XVI-XVII) asociado a un búcaro de Tonalá y otros objetos. -Se reporta en frecuencia bajas en basureros domésticos -Se registra en frecuencia media a alta en rellenos arqueológicos domésticos</p>	<p>La forma cerámica se reporta en el Posclásico en Cholula (1200-1521 d.C.) se manufacturo en el tipo Momoxpan con engobe naranja. A partir del siglo XVI también se realiza en el tipo Tradición San Andrés con engobe rojo, el cual predomina durante los siglos XVIII-XIX. Los diferentes tamaños de cántaros se mencionan en recetarios como cántaro de tlaco, medio tlaco y cuartillo.</p> <p>Algunos autores como Allende (2002b) le nombran Huitzilapan a</p>

	agrupa cazuelas, cántaros y ollas. El autor lo define como: "uno de los tipos más importante y diversos de la loza utilitaria del Posclásico en Cholula"	mayormente el tipo Tradición San Andrés.			este tipo. En el informe de Reynoso y Hernández (1999a) y en el estudio de Reynoso (2004) aparece como Rojo Mate. En esta investigación se propone Tradición San Andrés.
TINAJAS	<p>Rojo Lustroso: Pasta: color crema a café claro, apariencia azucarada desgrasante de arena, calcita y cuarzo con grano fino a mediano. Cocción: Atmósfera oxidante. Acabado de Superficie: engobe color rojo con bruñido de buena calidad con lustre mediano a alto. La calidad del acabado puede variar. Identificación: Está reconocido como un tipo que continúa del San Pedro Rojo Pulido manufacturado durante el</p>	No se han registrado bordes, bases o asas para poder definir la forma completa, pero en pinturas aparecen con paredes curvas convergentes con un cuello de altura baja para restringir la boca. Solo se registraron cuerpos con grosor de 08-1.3cm	<p>Almacenamiento de agua en la cocina o en el patio de servicio. Almacenamiento de pulque en pulquería.</p> <p>Transporte de agua o de alguna bebida. Se observa en una pintura cargada en la espalda. -Asociada a los aguadores.</p>	<p>-En la Casa de García de Aguilar, contexto doméstico del siglo XVI-XVII se registró para almacenamiento de agua dentro de la cocina. Ubicado en el lado opuesto del fogón. Debido a su uso para almacenamiento de agua. (Cedillo sin año) -Reynoso (2004) registro tapas del mismo tipo cerámico para tinajas y ollas que contuvieron agua. Colección del siglo XVI.</p>	<p>El acabado de superficie es similar al <i>Mexican Red Painted Earthen Ware</i> definido por Deagan para la Florida (1987:43). También es similar al Pulido Simple colonial para la ciudad de México por López (1976:42).</p> <p>La cerámica bruñida roja también se registra en España.</p> <p>Actualmente es similar a la loza hecha en Los Reyes Metzontla, Puebla por su bruñido.</p>
OLLA	Posclásico en Cholula (McCafferty 2001:71-74) Noguera (1954) le atribuyó influencia Azteca por su similitud con el Bruñido Rojo	Ollas de cuerpo globular de tamaño mediano borde evertido, recto, cuadrado o biselado	<p>-Servicio de agua de mesa en bodegones de Arrieta. -Se observa en puestos de aguas frescas.</p>	<p>También se asocia a servicio de alimentos y bebidas. -Su uso se restringe al servicio, no existen ejemplares</p>	

	Texcoco.	simétrico. Con dos asas globulares. Base cóncava o semi-plana D=17-20 GP=.9-1cm, GB=.6-.9 cm.		asociados a preparación de alimentos.	
BOTELLÓN/BÚCARO	<p>Tonalá Bruñido Pasta: color crema claro de grano fino y compacto. Cocción: atmósfera oxidante. Acabado de Superficie: está decorada con motivos florales o geométricos con un bruñido de lustre medio a alto. Identificación: Charlton y Katz (1979), le dan su nombre Tonalá Bruñido localizado en el Valle de Teotihuacán durante el colonial temprano (1521-1650) y tardío (1650-1810), la mayoría de las piezas corresponden al último periodo.</p>	Debido a la dimensión de los fragmentos, es posible que correspondan a botellones o búcaros, por lo que se pone como botellón/búcaro. Los botellones se observan en pinturas de Arrieta y los búcaros por Herrera y Álvarez (2000) para Puebla.	-Aromatiza y perfuma el agua de mesa -Se le daban atributos medicinales -Los fragmentos no se desechaban se vendían para ser comidos o para ponerse en el agua para que la perfumara.	-Se reportó un búcaro completo en una ofrenda en un pozo artesiano en la ciudad en la casa de García de Aguilar (siglo XVI-XVII) asociado a varios cántaros y otros objetos Herrera y Álvarez (2000). -Es muy raro encontrar este tipo en contextos arqueológicos. -Existen ejemplares completos en museos y tiendas de antigüedades en la ciudad.	López (1990) propone que la loza de Tonalá, Jalisco, en particular la versión bruñida, alcanza su esplendor durante el siglo XVII incorporándose al mercado nacional e internacional. Se ha argumentado que es de tradición indígena, la manufactura y acabado pero su producción se realizó para satisfacer el gusto europeo.

Cuadro 3. Descripción de los objetos de la vajilla de agua, siglos XVIII y XIX.

Abreviaturas: GP=grosor de pared; GB=grosor de borde y D=medida del diámetro.

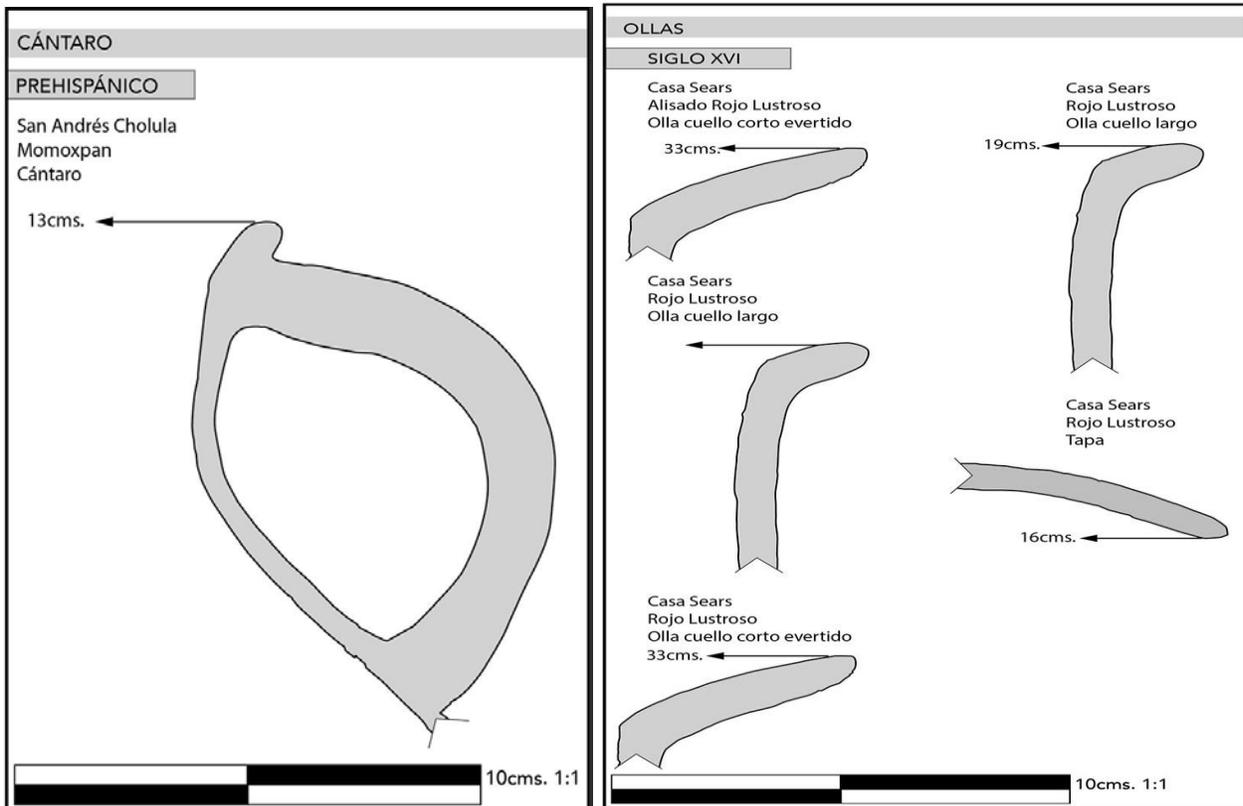


Ilustración 17. Perfiles de las formas cerámicas de la vajilla de agua: cántaro y ollas.

5.3. Resultados de la contabilidad cerámica en pinturas y litografía de la época

Las pinturas y litografías costumbristas de la misma época que la cerámica analizada, fueron un material valioso para observar el uso y la circulación de la cerámica en su contexto cultural. Los resultados se muestran en la Tabla 2 (ver anexo 1). Se contabilizó un total de 375 piezas cerámicas divididas en contexto privado (342) y contexto público (33) procedentes de 60 bodegones, 9 pinturas y 6 litografías. En capítulo VII se profundiza e interpreta sobre el manejo y cuidado diferencial de los utensilios como factores relacionados con el uso de la cerámica y también con el cuidado, esferas de circulación y valores sociales atribuidos.

De manera general, este ejercicio comparativo sugiere que a mayor singularización o restricción de los objetos a una sola esfera de uso parece repercutir en una baja presencia en registro arqueológico, mientras que a mayor circulación y espacios de acción

existe una mayor frecuencia en registro arqueológico. Estos se puede observar claramente si se compara la loza alisada seleccionada para esta indagación como: el comal, el cántaro con asa, y las ollas de Rojo Lustroso, las cuales se singularizan o restringen sólo a una esfera de circulación como la cocina o la mesa. Sin embargo, al comparar con los vidriados y las mayólicas locales parece existe un mayor rango de esferas de circulación. Los vidriados fueron un caso excepcional, motivo para otra indagación, pero se puede decir que al tener una gran variedad de formas e incluir todos los usos conocidos, su circulación es extensa esferas públicas y privadas. Los alisados tuvieron una frecuencia baja en contexto arqueológico, al igual que en las pinturas. Los vidriados y mayólicas reportaron una presencia alta, al igual que en el contexto arqueológico.

5.4. Consulta de recetarios: entre el dicho y el hecho

La información derivada de los recetarios se incorpora en los capítulos finales de discusión. Es importante señalar que Juárez (2005), menciona que los recetarios novohispanos e independientes tienen el objetivo de preservar la memoria culinaria, así como el de constituirse en depositarios de experimentación, manuales para ejercer el oficio o para ayudar a recuperar la salud de los enfermos. Es un hecho que no todos los sectores sociales tuvieron la oportunidad de transmitir por escrito sus usos alimentarios, por lo que, éstos muestran fragmentos de una compleja realidad culinaria. Como señala Juárez (2012), el conocimiento sobre la cocina se transmitían generalmente de manera oral entre los sectores populares, mientras que los recetarios escritos eran comunes en casas de alcurnia, hospitales, conventos o de quienes se dedicaban al oficio.

Un recetario es una especie de selección de guisos y conocimientos culinarios, por lo que se tiende a excluir algunos platillos, técnicas y utensilios, en ocasiones por darse por sabidos o por ser de conocimiento popular. Por lo tanto, para la presente investigación estos documentos fueron guías valiosas entendiendo su contexto socio-histórico como instrumentos de aprendizaje que también difundían "...costumbres culinarias y las

actitudes personales y colectivas consideradas correctas ante los alimentos” y ante las formas de mesa (Juárez 2012:68). Esto lo constatan los títulos en los libros de cocina que hablan de decencia e inteligencia asociada a la cocina. *El libro de la gesta de Independencia* de 1817 versa en la segunda parte de su título: “*Colección de guisados, asados, masas, lechis (sic), conservas y dulces secos...según el gusto actual del reyno (sic) de Nueva España, para desempeño de una mesa decente*” (Anónimo 2011 [1817]). O en el *Manual del cocinero dedicado a las señoritas Mexicanas* de 1856, que dice: “*compuesto de recetas de exquisitas viandas al estilo del país y extranjero, escogidas y arregladas por personas de buen gusto e inteligencia*” (Anónimo 1983 [1856]).

En un estudio sobre alimentación en la ciudad de México durante 1980, el cual contrastó, por un lado, entrevistas realizadas por antropólogos a la población respecto a sus hábitos alimenticios, y por otro, un equipo de arqueólogos analizó la basura desechada por la población (Restrepo y Phillips 1985). Los autores demostraron que las respuestas resultado de las entrevistas revelaban el “deber ser”, mientras que el análisis arqueológico de la basura indicaba “lo que la gente realmente consume”. Esta disonancia entre lo que la gente dice comer y lo que realmente come, también fue, detectado en un estudio reciente en España. De acuerdo con Contreras y Arnaiz (2006), este fenómeno sucede porque la alimentación está inserta en una serie de valores sociales, pautas dietéticas, así como de aprendizajes, incumplimientos y ajustes circunstanciales.

Durante el siglo XIX, Juárez (2012) ha documentado el mejor ejemplo de este fenómeno. El autor muestra una serie de comentarios de personajes de la época como: Manuel Altamirano, Antonio García Cubas, Manuel Orozco y José Fernando Ramírez quienes abiertamente rechazaban y despreciaban la comida popular vendida en las calles. En oposición Manuel Payno, resalta que en la intimidad del hogar, los personajes de las clases acomodadas acostumbraban la comida popular que públicamente despreciaban (Juárez 2012). En este sentido, los recetarios o documentos sobre

alimentación pueden ser entendidos como el “deber ser” para un grupo social sin que necesariamente corresponda a un consumo generalizado cotidiano. El contraste entre información documental y arqueológica resulta una vía fértil de indagación sobre todo donde el comportamiento humano es discordante.

5.5. Resultados residuos orgánicos e inorgánicos en cerámica

Esta sección presenta los resultados de los residuos orgánicos e inorgánicos en cerámica que son: carbohidratos, ácidos grasos y proteínas; así como carbonatos, índice de potencial de Hidrógeno y fosfatos. En su artículo reciente Barba, Ortiz y Pecci (2014), resumen el trabajo realizado por el LPA IIA-UNAM, en la identificando de residuos químicos con cerámica con el objetivo de comprender producción, consumo y almacenamiento de alimentos en Mesoamérica desde 1980. Para la presente indagación, este artículo, más las investigaciones de: Barba y Ortiz (1992); Barba *et.al* (1998); Pérez (2002); Ortiz (2006); Pecci, Ortiz y Barba (2009); Pecci (2004; 2007; 2009) Terreros (2013); Pecci *et.al* (2013); Barba y García (2003). Además las investigaciones de Pecci y Marazzi (2004); Giorgi *et.al* (2010); y Pecci (2013a) en pisos de cocinas medievales y romanas, civiles y conventuales fueron referencias esenciales para la interpretación de las estufas.

Es importante recordar que los alimentos en estado líquido son los mejores para ser detectados por las técnicas empleadas en este estudio, ya que los residuos se impregnan en los poros de la arcilla gracias al uso reiterado del mismo elemento. Por ejemplo, si una vasija sólo contuvo agua la mayor parte de su vida útil, los resultados de las pruebas en laboratorio tendrán valores neutros. Sin embargo, generalmente los utensilios de cocina son multifuncionales y un objeto puede ser empleado para diferentes usos, lo cual, resulta en el enriquecimiento en diversos residuos. Este fenómeno se observó en los resultados de esta investigación y la interpretación fue un reto que implicó complementar los estudios previos y las fuentes de información disponibles. Además, la mayoría de los guisos que

se preparan no contienen sólo un elemento sino la combinación de varios. Hay que resaltar que el objetivo de observar residuos no es reconstruir recetas, pues esto no es posible con las técnicas empleadas, sino conocer la(s) huella(s) química(s) en los utensilios para así interpretar posibles líneas de vida en los mismos. La interpretación de patrones depende de diversos factores a considerar y para el presente estudio, es necesario incrementar el interés por analizar cerámica de periodos posteriores al prehispánico. Naturalmente, entre mayor sea el número de estudios mayor será la información y ejemplos para realizar comparaciones.

Los resultados de residuos químicos se presentan en gráficas llamadas: balas o *bullet graph*. Esta técnica se propone para comparar las medias de dos o más muestras en contextos arqueológicos (Drennan 2009: Capítulo 13). En el centro de cada bala se encuentra la media, el cuerpo de la bala representa la media estima con un nivel de confianza al 80%, 95% y 99%. Al comparar las balas, visualmente es muy fácil observar las diferencias entre las muestras, pues se puede observar qué medias o rangos de error están en el mismo nivel o no, lo cual significa que son más o menos similares entre sí. La media es el punto de encuentro o desencuentro más relevante para observar entre las balas. Cada bala representa una muestra compuesta por un grupo de tiestos separados por tipo y forma cerámica. La dimensión de cada bala también proporciona información importante sobre la dispersión que existe en los resultados y sobre el tamaño de la muestra. Por ejemplo, si en la prueba de residuos grasos compuesta por 8 ejemplares, 3 resultan con un valor de 0 y el resto con valores de 1, 3, y 5, el cuerpo de la bala se observara más alargado representando la dispersión de los resultados. Sin embargo, si la mayoría de los tiestos reportaron un valor de 2 en residuos grasos, el cuerpo de la bala tendera a concentrarse, indicando que existe menor dispersión en los resultados. En el caso de que todos los ejemplares de la muestra presenten el mismo resultado el efecto en la bala será la ausencia de cuerpo y sólo se observará la media. Debajo de cada bala

se encuentra la siguiente información: tipo cerámico, forma, n= número de ejemplares que comprendió la muestra y m= la media.

Los resultados se presentan en tres apartados separados por vajilla, es decir, vajilla de fuego, de agua y la de larga vida (comparación del Posclásico al siglo XIX). Cada apartado incluyó la discusión de los tres residuos orgánicos: carbohidratos, ácidos grasos y proteínas; y los tres inorgánicos: carbonatos, pH y fosfatos. La manera de interpretar los resultados fue observar todos los residuos en conjunto, aunque cada uno también proporciona información particular. Por ejemplo, los carbonatos se pueden relacionar con la presencia de cal, ya sea por el proceso de nixtamalización o por el curado con cal de los utensilios nuevos; pero también los carbonatos están en la matriz arcillosa de la cerámica (Barba 2013).

Por su parte, los fosfatos no indican algún ingrediente particular, más bien, muestran la presencia de materia orgánica, la cual está presente en la mayoría de productos alimenticios. El pH puede detectar áreas de calentamiento, cenizas y también puede elevarse por la preparación de alimentos (Barba, Rodríguez y Córdoba 1991; Barba, Ortiz y Pecci 2014; Pecci y Marazzi 2004). Sobre el pH y fosfatos en cerámicas, Pecci (en Barba *et.al* 2014) realizó pruebas experimentales con cacao, sangre animal, caldo con carne, cenizas y pulque, las muestras fueron enriquecidas y después enterradas para recrear las condiciones arqueológicas y así observar que residuos prevalecen. En general se puede decir que en la mayoría de los casos los fosfatos y el pH reaccionan elevándose debido a la presencia de estos elementos. En la presente indagación el pH en la superficie de estufas permitió observar que hornillas mostraron mayor intensidad de uso. No se descarta la idea que en un futuro con el incremento de estudios será posible realizar comparaciones, y en este sentido, es importante proporcionar la batería completa de técnicas propuestas por Barba *et.al* (1991). En los siguientes capítulos se contextualiza

con información documental y arqueológica, lo cual sustenta la interpretación de los resultados discutidos en profundidad en los capítulos finales.

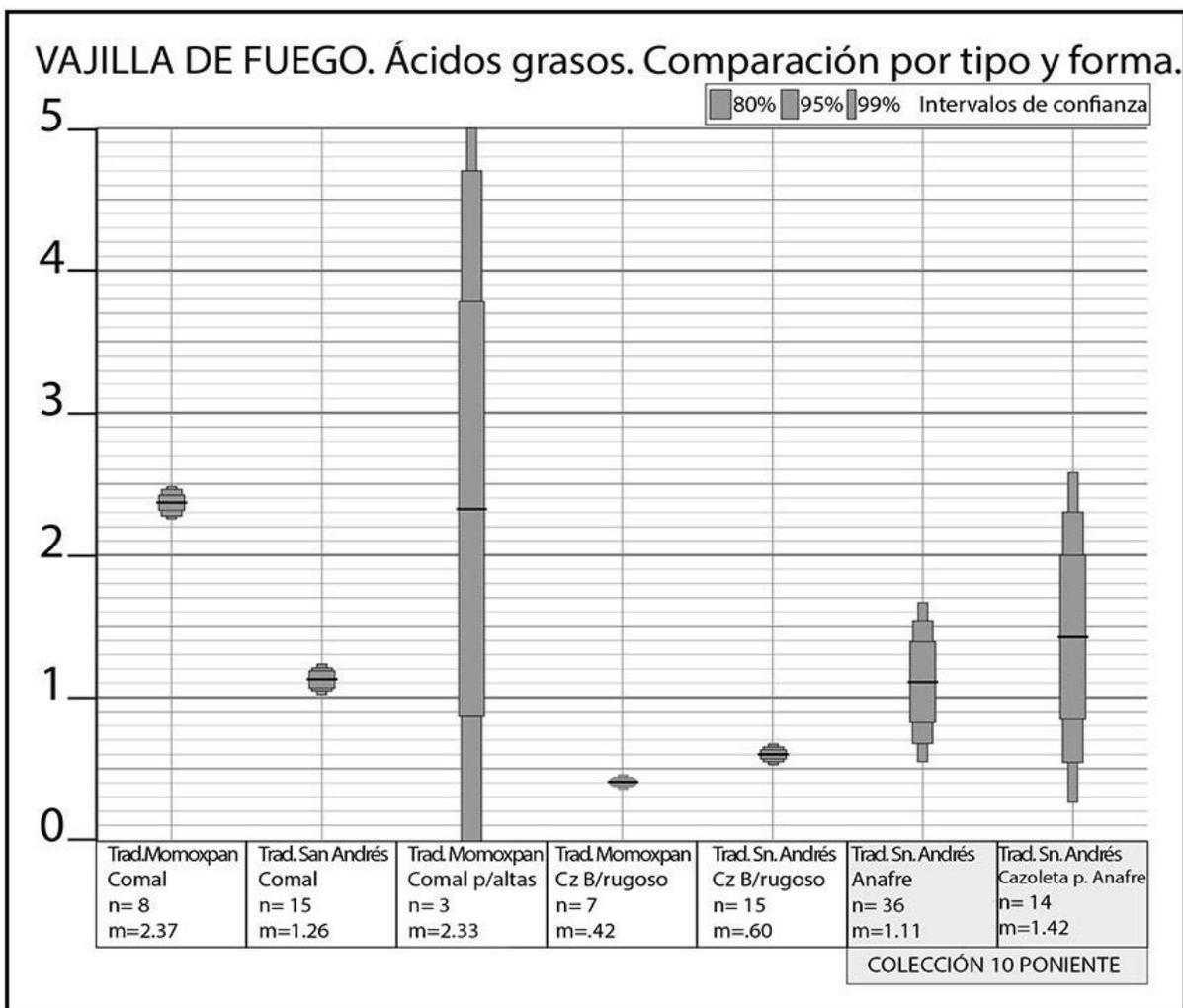
5.5.1. Resultados en la vajilla de fuego, siglos XVIII y XIX

Las Gráficas 6, 7, 8, 9, 10 y 11 (a continuación) muestran los resultados de: ácidos grasos, carbohidratos, proteínas, carbonatos, fosfatos y pH correspondientes a los utensilios seleccionados de la vajilla de fuego de los siglos XVIII y XIX en Puebla. En general se puede observar que las diferencias más significativas se encuentran en los residuos orgánicos de proteínas, carbohidratos y residuos grasos. Sobre todo el enriquecimiento diferencial entre tipos cerámicos es notorio. Por ejemplo, los comales de tipo Tradición Momoxpan tienen un enriquecimiento mayor de ácidos grasos que los del tipo Tradición San Andrés. Los comales de paredes altas muestran un enriquecimiento elevado de ácidos grasos, sin embargo, el cuerpo de la bala señala la dispersión en los resultados esto debido al número de la muestra que sólo contiene tres ejemplares, así como un ejemplar registró ausencia de ácidos grasos, y el resto alcanzó niveles altos de 3 y 4. Con base en los resultados de grasa y comparando todos los residuos entre los comales, se pueden observar tres grupos definidos de acuerdo con el tipo cerámico. La interpretación de estos resultados se realiza en el capítulo X.

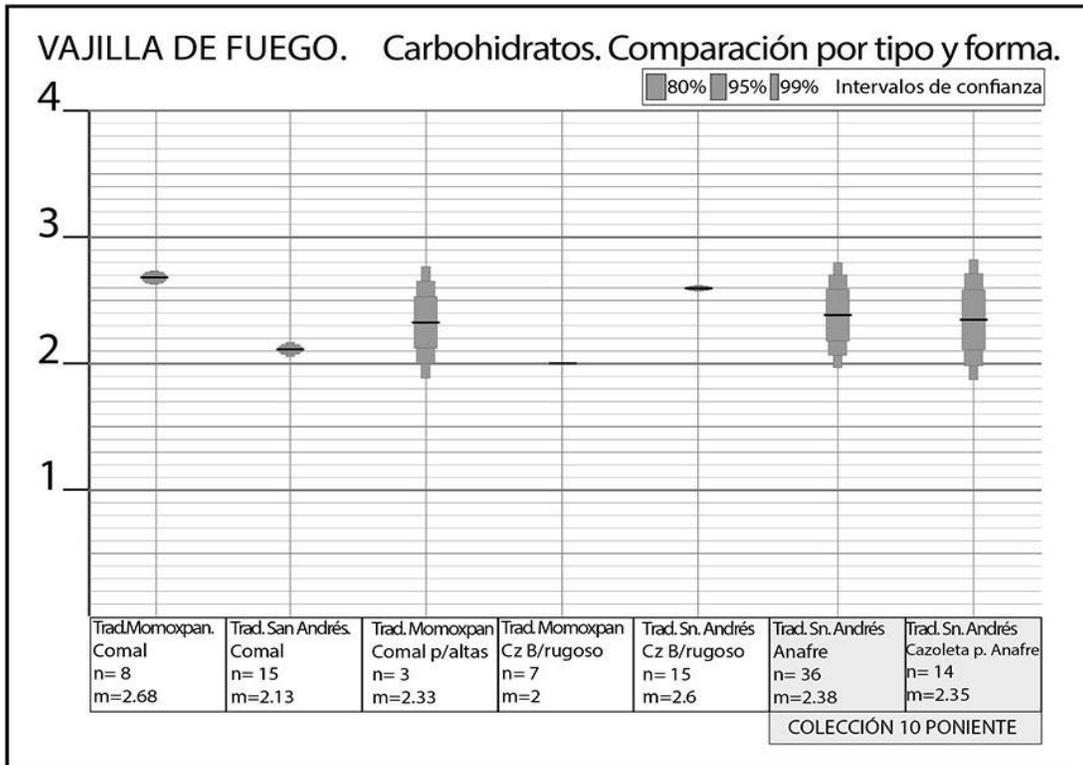
Con respecto a las cazuelas de base rugosa si se comparan los residuos químicos con los comales, estos últimos tienen un enriquecimiento mayor de residuos orgánicos, en ocasiones al doble y triple que las medias de las cazuelas. El residuo que menor porcentaje reportó en las cazuelas fueron los ácidos grasos. La interpretación de estos resultados se realiza en el capítulo X.

Al respecto de los anafres y cazoletas de la 10 Poniente 508 muestran la presencia de grasas, proteínas y carbohidratos en porcentaje similares a las cazuelas de base rugosa. El alto nivel de fosfatos en las cazoletas demuestra que estas contuvieron el alimento principal a diferencia de los cuerpos de anafres, ya que estos fueron

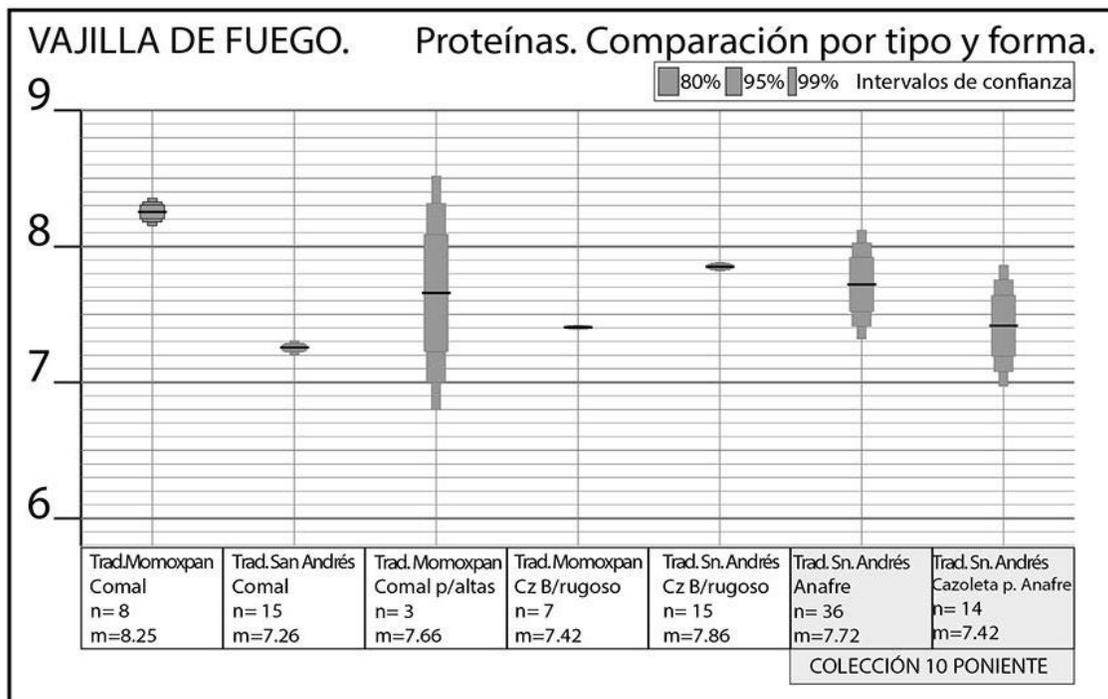
enriquecidos por los líquidos que se derramaron. Los carbohidratos y proteínas fueron los residuos con un porcentaje similar, tanto en las cazoletas, como en los anafres, lo cual sugiere que el alimento derramado contuvo estos nutrientes de manera principal. La presencia de carbonatos fue desconcertante pues durante el análisis de material se observó que la mayoría habían sido curados con cal, pero los anafres reportaron un enriquecimiento bajo, mientras que todas las cazoletas de la muestra reportaron ausencia generalizada de carbonatos.



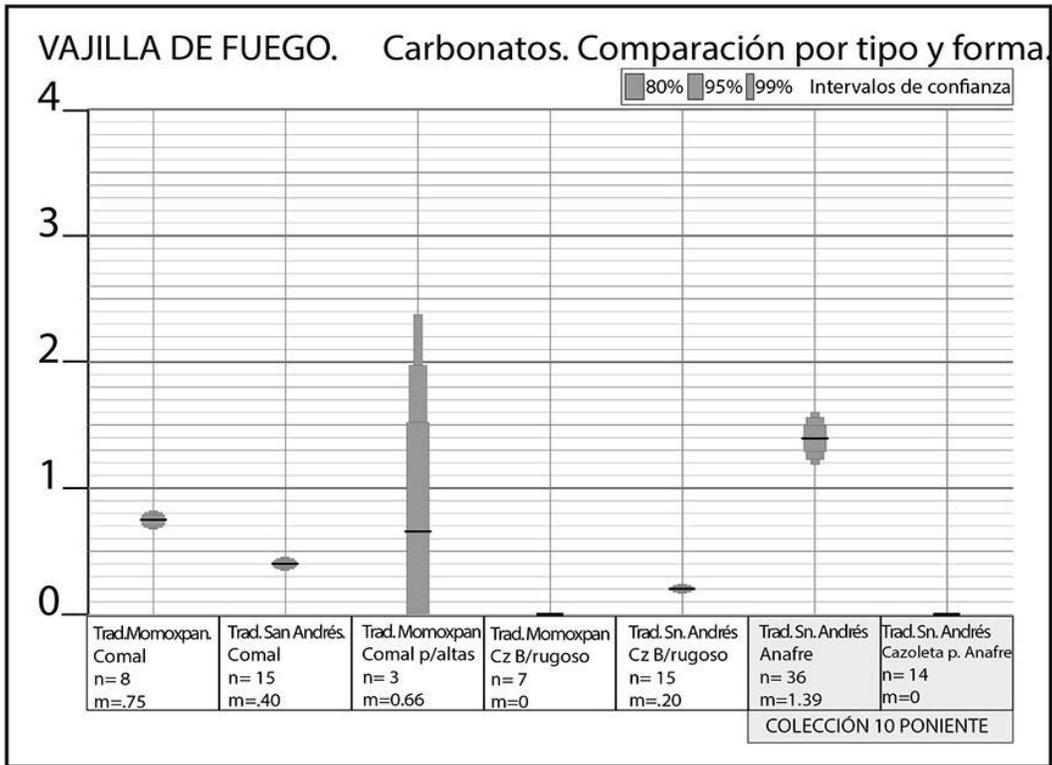
Gráfica 6. Resultados de ácidos grasos en los objetos de la vajilla de fuego siglos XVIII-XIX Puebla.



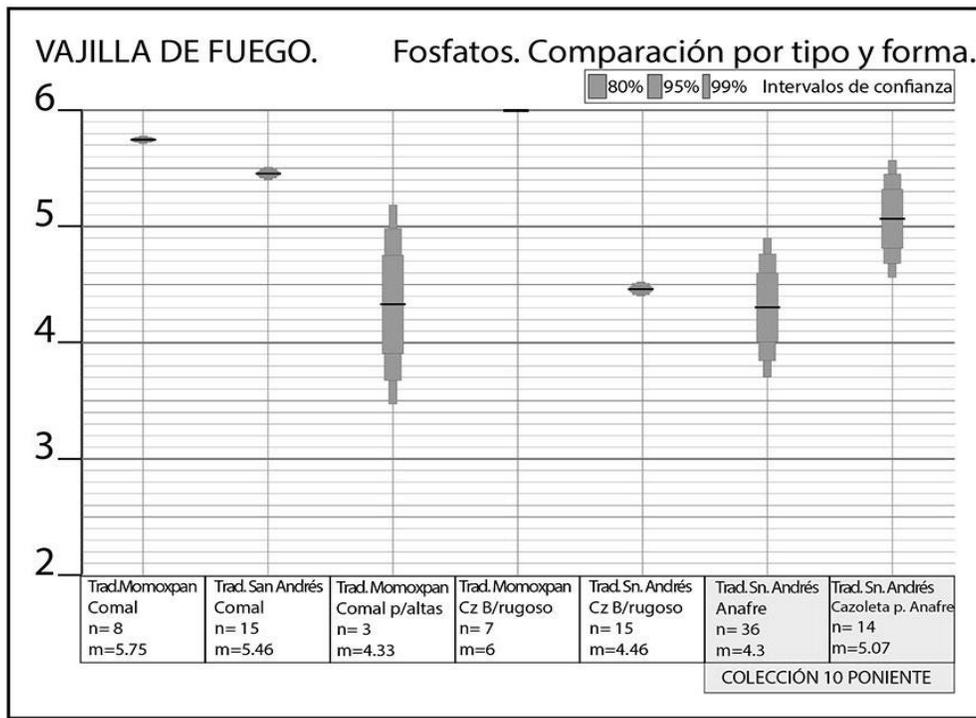
Gráfica 7. Resultados de carbohidratos en los objetos de la vajilla de fuego siglos XVIII y XIX Puebla.



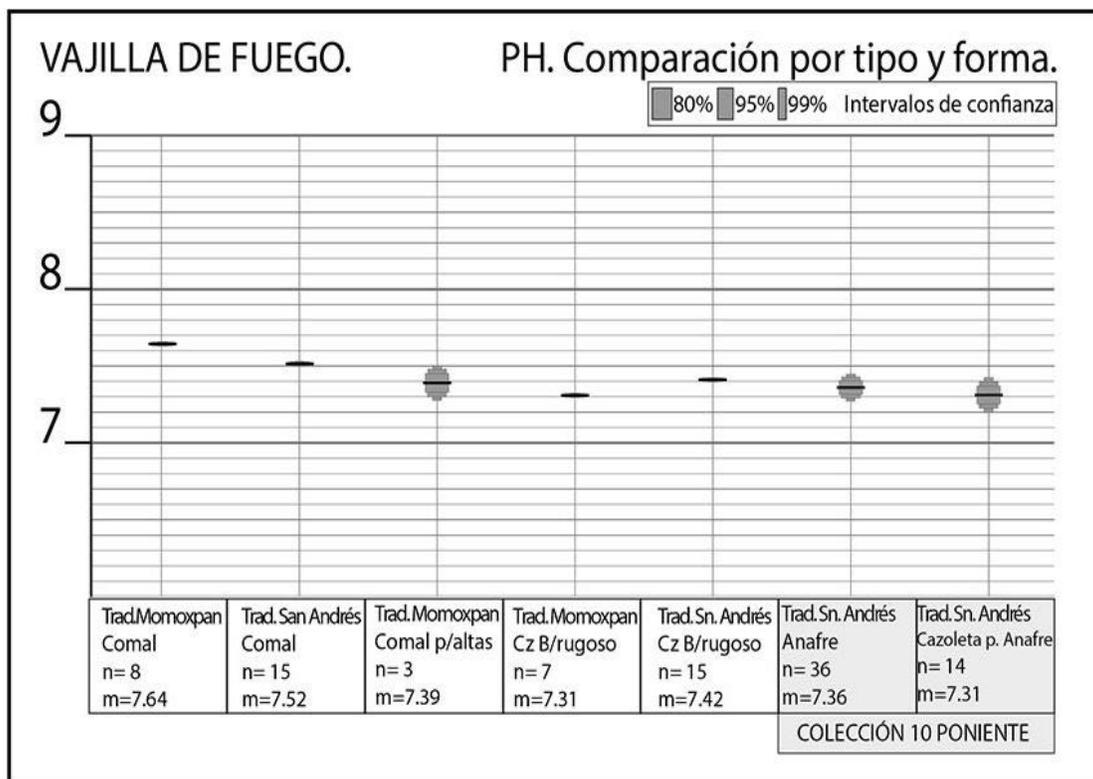
Gráfica 8. Resultados de proteínas en los objetos de la vajilla de fuego siglos XVIII y XIX Puebla.



Gráfica 9. Resultados de carbonatos de los objetos de la vajilla de fuego siglos XVIII y XIX Puebla.



Gráfica 10. Resultados de fosfatos de los objetos de la vajilla de fuego siglos XVIII y XIX Puebla.



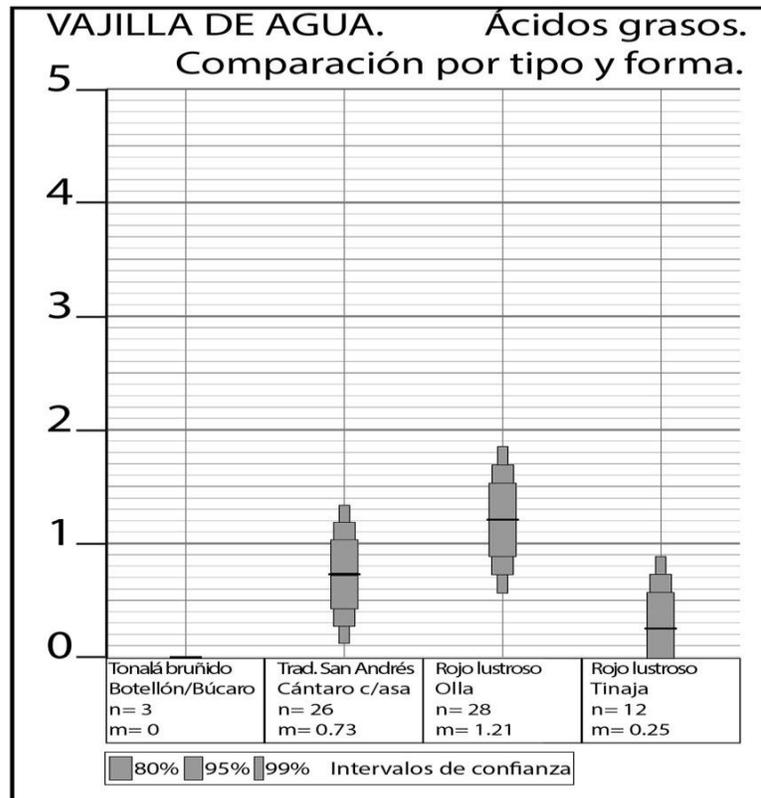
Gráfica 11. Resultados de pH de los objetos de la vajilla de fuego siglos XVIII y XIX Puebla.

5.5.2. Resultados de la vajilla de agua, siglos XVIII y XIX

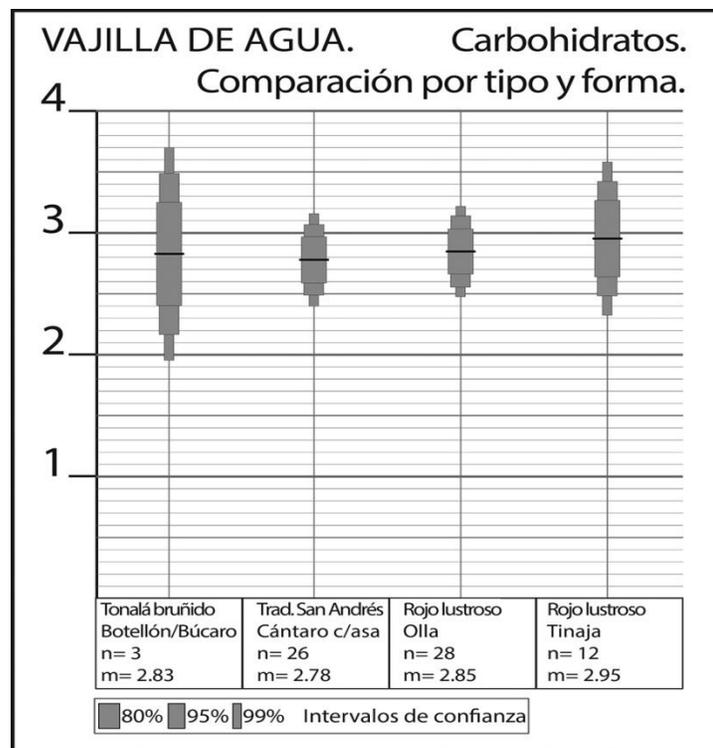
Las Gráficas 12, 13, 14, 15, 16 y 17 (a continuación) muestran los resultados de los residuos de: ácidos grasos, carbohidratos, proteínas, carbonatos, fosfatos y pH correspondientes a los utensilios de la vajilla de agua. Al igual que la vajilla de fuego existe un uso diferencial de los objetos con base en la presencia de grasa. Las tinajas de Rojo Lustroso, un 99% de los ejemplares, reportaron nula cantidad de residuos grasos, sólo un ejemplar registró un valor de tres en grasas. Sin embargo, el nivel de fosfatos es alto en todos los ejemplares, además de tener presencia de proteínas y carbohidratos, lo que sugiere que las tinajas fueron reutilizadas para contener otras bebidas. Las tinajas fueron empleadas para almacenamiento de agua pero también se reutilizaron para la contención de otras bebidas, aunque los residuos sugieren que sólo bebidas sin grasa.

Los residuos químicos en los botellones/búcaros de Tonalá muestran una ausencia generalizada de ácidos grasos, lo que corrobora el dato documental de que fueron empleados para aromatizar el agua. Sin embargo, la presencia de fosfatos, carbohidratos y proteínas, también, sugieren la reutilización de estos utensilios. Las ollas Rojo Lustroso muestran un patrón similar, un 39% de la muestra, registró nula presencia de grasa y el 61% repostó residuos de ácidos grasos. Los ejemplares que presentan grasa tienen una cantidad mayor de proteínas y carbohidratos que los ejemplares que no tienen grasa. Con base en los resultados de residuos químicos, las ollas fueron el enser que mayor reutilización mostro como contenedor de diferentes bebidas para el servicio de mesa. Todas las ollas de Rojo Lustroso pudieron utilizarse para servicio de agua en la mesa y reutilizarse para contener otras bebidas.

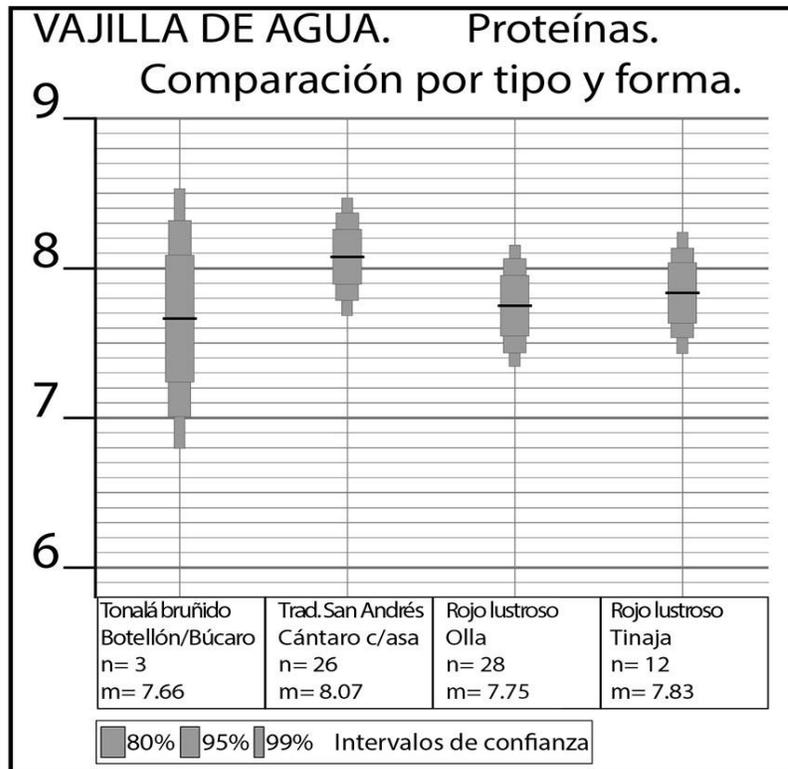
Respecto de los cántaros, el 70% de la muestra registró una ausencia generalizada de ácidos grasos con una cantidad moderada de carbohidratos y proteínas. Lo cual sugiere su uso para agua pero también su re-utilización para otras bebidas. El resto de la muestra presenta una cantidad baja de residuos grasos con valor de uno, en su mayoría con presencia de proteínas y carbohidratos. En este caso la cantidad de grasas es tan baja que será necesario aplicar técnicas instrumentales como la cromatografía de gases o HPLC para tratar de identificarlas (Barba, Ortiz y Pecci 2014). Dentro de los cántaros con residuos grasos es notable que sólo un ejemplar en toda la muestra reporto un alto valor de ácidos grasos con un valor de cinco, así como proteínas y carbohidratos altos. Con base en los residuos químicos se puede observar que existen dos grupos de cántaros, los grasos y los magros, lo cual manifiesta usos diferentes. La interpretación de estos resultados se realiza en el capítulo XI.



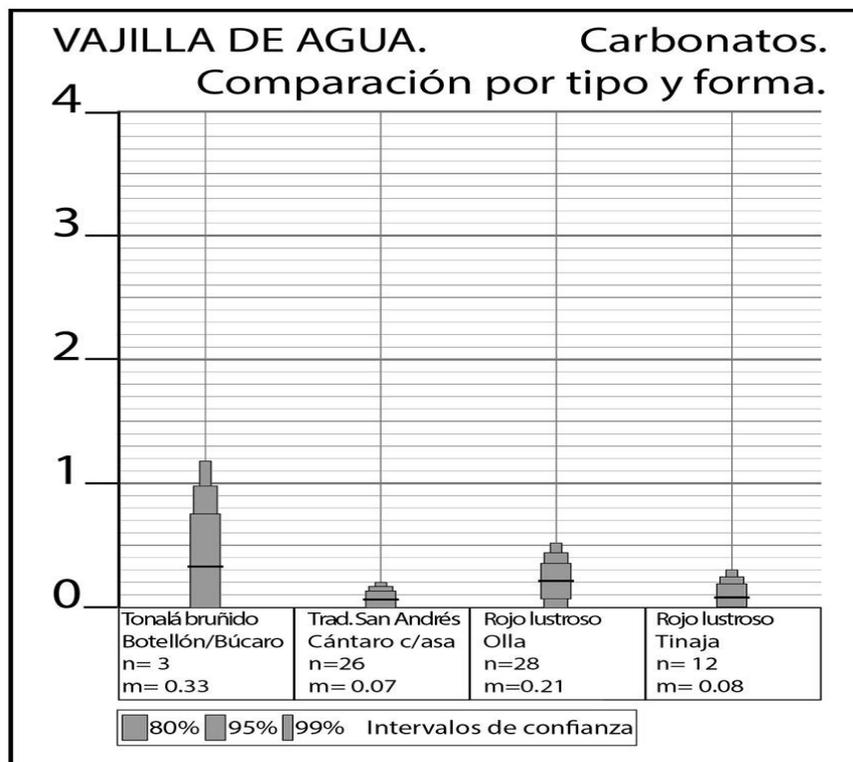
Gráfica 12. Resultados de ácidos grasos en los objetos de la vajilla de agua siglos XVIII y XIX Puebla



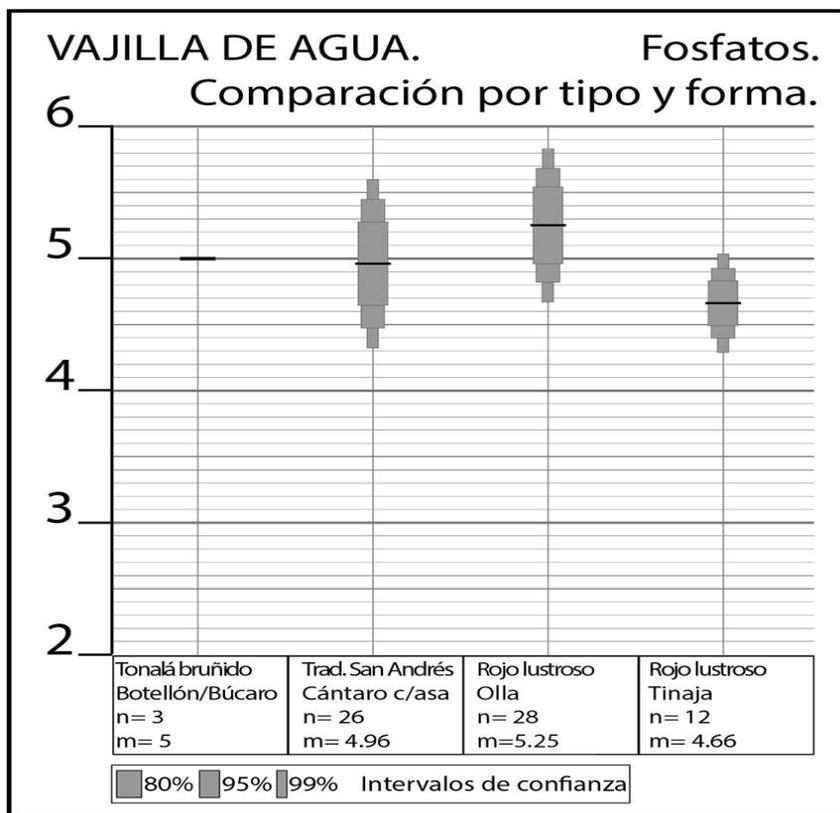
Gráfica 13. Resultados de carbohidratos en los objetos de la vajilla de agua siglos XVIII y XIX Puebla.



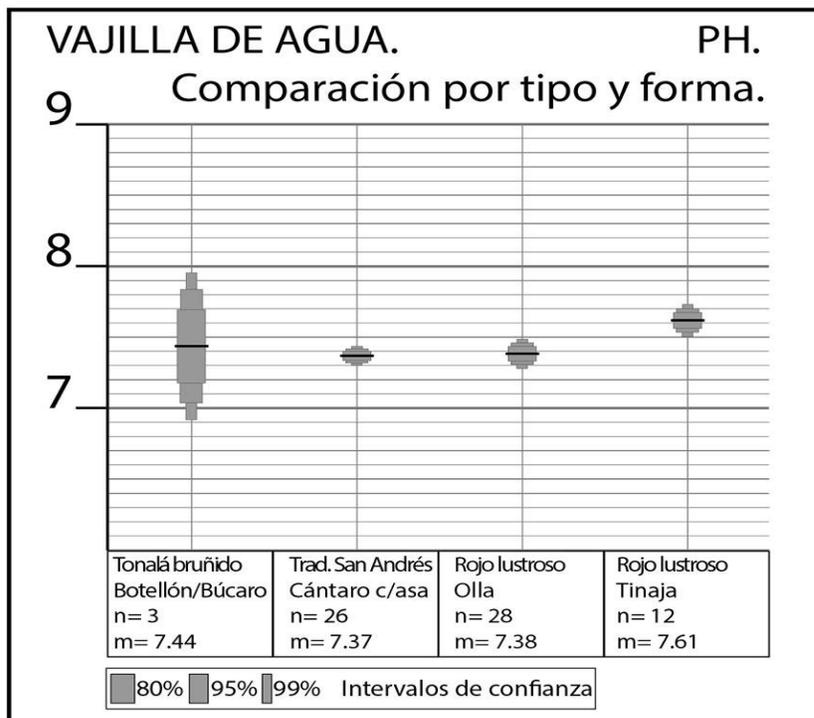
Gráfica 14. Resultados de proteínas de los objetos de la vajilla de agua siglos XVIII y XIX Puebla.



Gráfica 15. Resultados de carbonatos de los objetos de la vajilla de agua siglos XVIII y XIX Puebla.



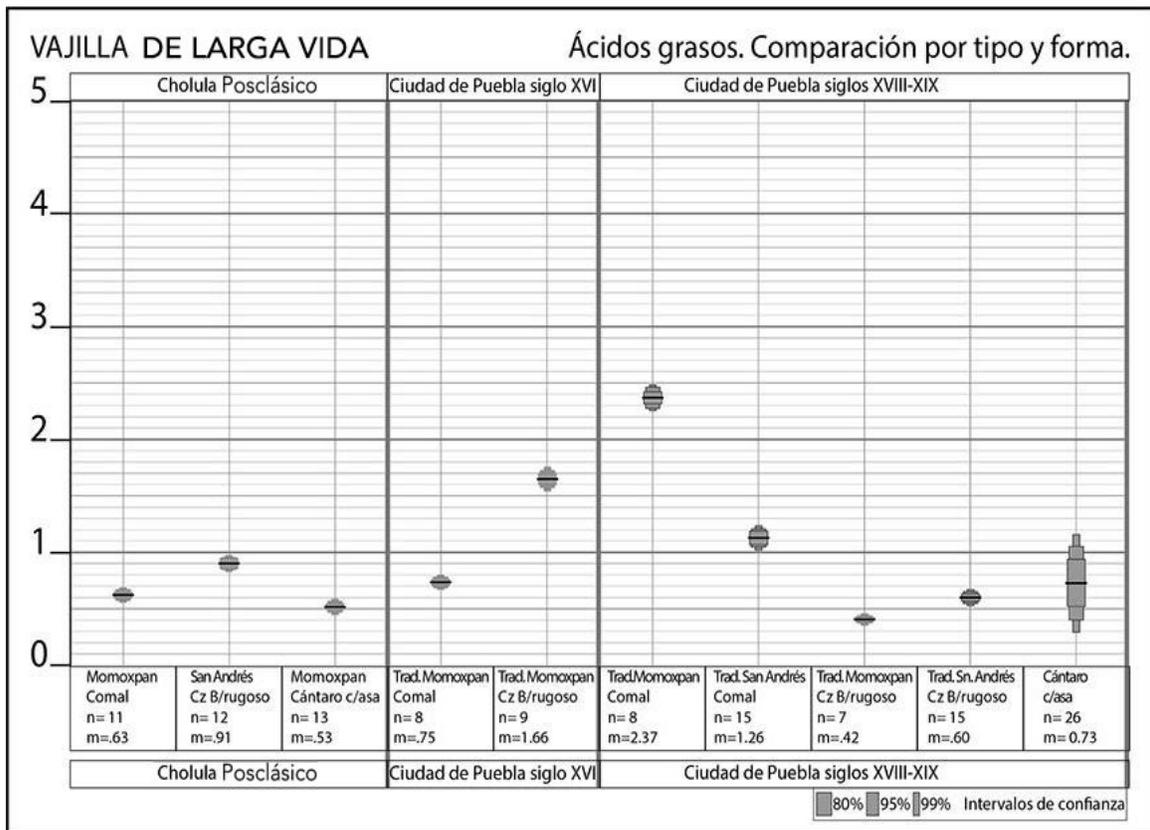
Gráfica 16. Resultados de fosfatos de los objetos de la vajilla de agua siglos XVIII y XIX Puebla.



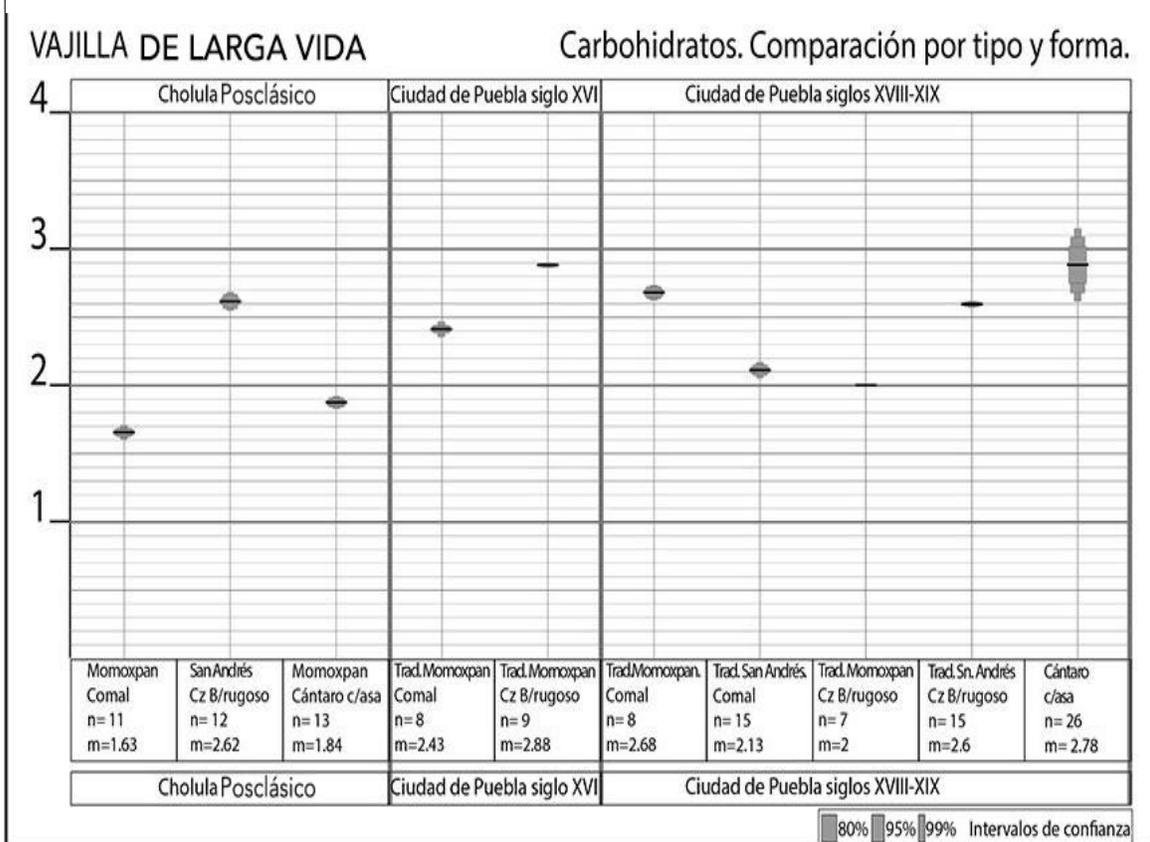
Gráfica 17. Resultados de pH de los objetos de la vajilla de agua siglos XVIII y XIX Puebla.

5.5.3. Resultados de la vajilla de larga vida. Los objetos del Posclásico que sobreviven hasta el siglo XIX

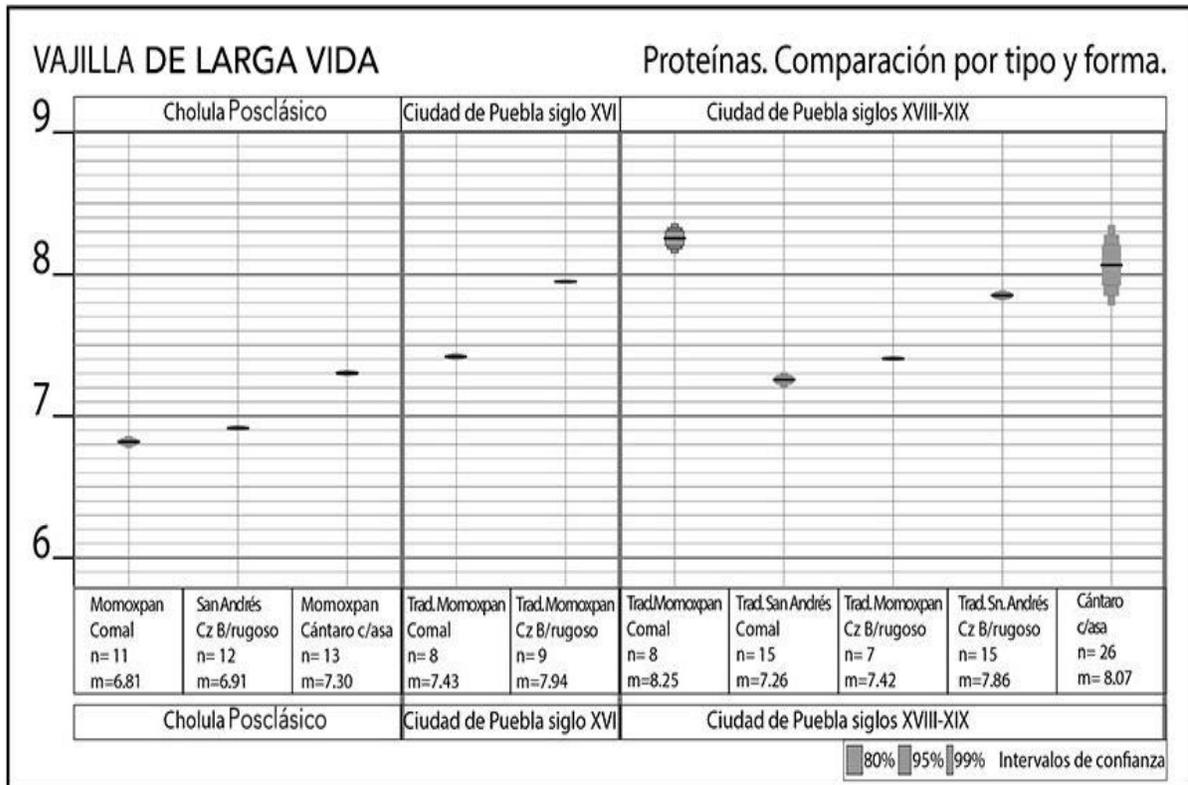
Las Gráficas 18, 19, 20, 21, 22 y 23 (a continuación) muestran los resultados de: ácidos grasos, carbohidratos, proteínas, carbonatos, fosfatos y pH correspondientes a los utensilios seleccionados de la vajilla de larga vida del Posclásico cholulteca (900-1521 d.C.), siglo XVI y siglos XVIII-XIX en Puebla. El análisis de residuos químicos muestran claramente el incremento de residuos orgánicos de los comales del Posclásico al siglo XVI y siglos XVIII-XIX. Los fosfatos se incrementaron en los comales del Posclásico a los periodos posteriores, lo que indica el aumento de materia orgánica en estos utensilios. Para el siglo XVIII y XIX, las grasas se duplican con respecto a los comales posclásicos y el nivel de fosfatos tiene su pico más elevado, lo cual sugiere que para esta época los comales adquieren la mayor multifuncionalidad. Los cántaros con asa muestran porcentajes bajos en los residuos orgánicos de grasas, proteínas y carbohidratos y las diferencias entre periodos no son tan drásticas como en los comales y cazuelas. Es interesante que las cazuelas de base rugosa y los comales tienen un patrón que se invierte entre periodos, para el siglo XVI aparecen como un objeto con residuos grasos mientras que para los siglos XVIII y XIX es un objeto magro. Los comales tendían a ser magros durante el siglo XVI y época prehispánica y para los siglos XVIII y XIX son grasos. Para los siglos XVII y XIX se diversifica la producción en dos tipos cerámicos y es claro el uso diferencial. Estos resultados se discute e interpretan en la segunda parte del capítulo XI.



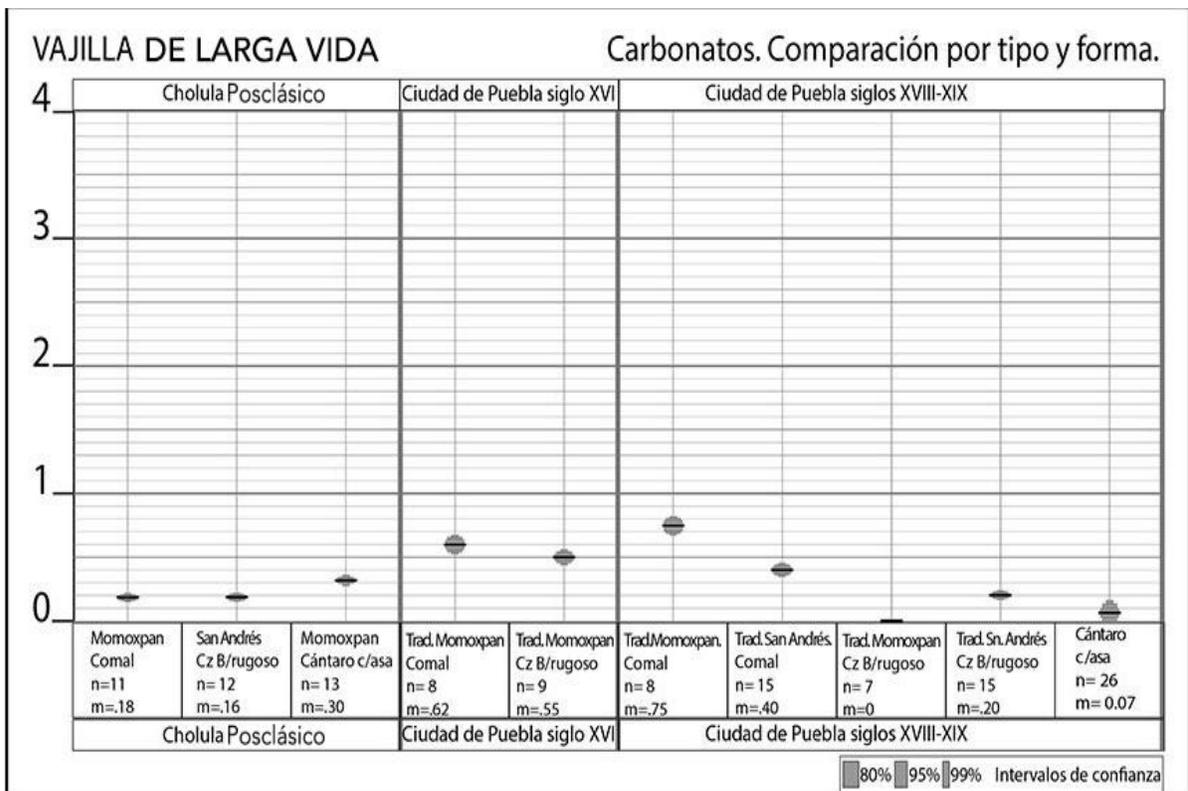
Gráfica 18. Resultados de ácidos grasos de los objetos de la vajilla de larga vida.



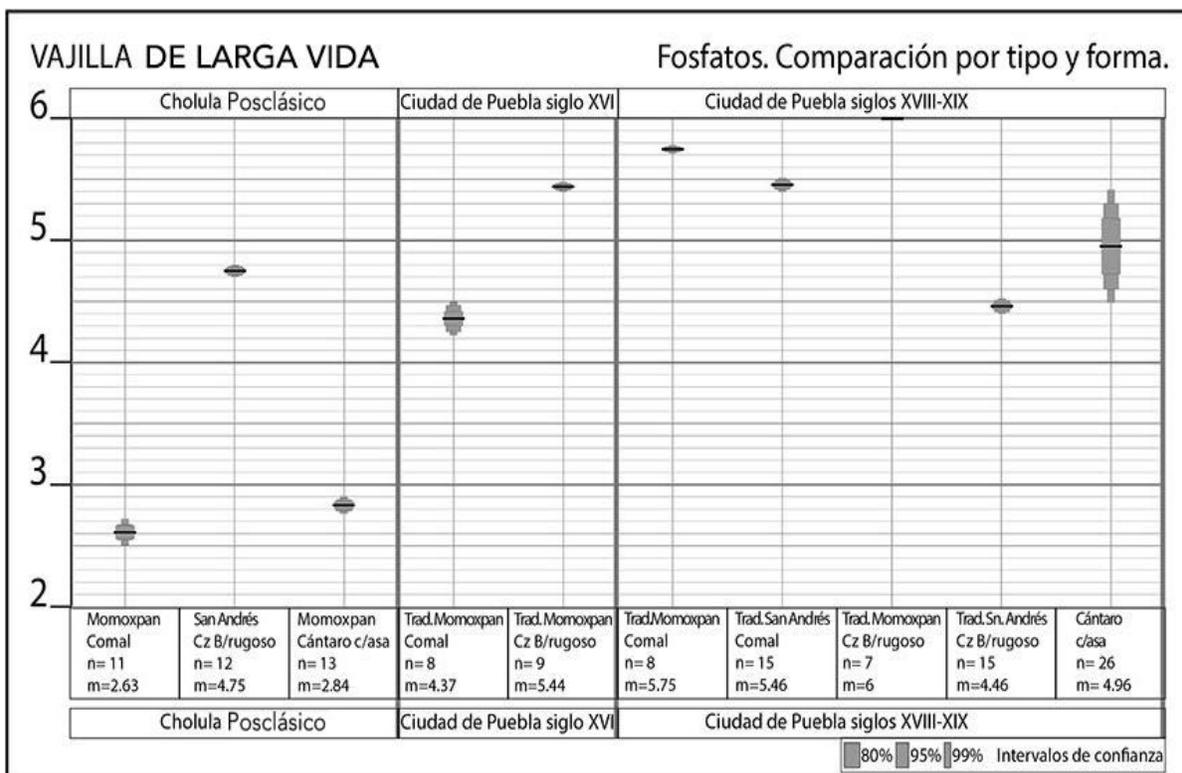
Gráfica 19. Resultados de carbohidratos de los objetos de la vajilla de larga vida



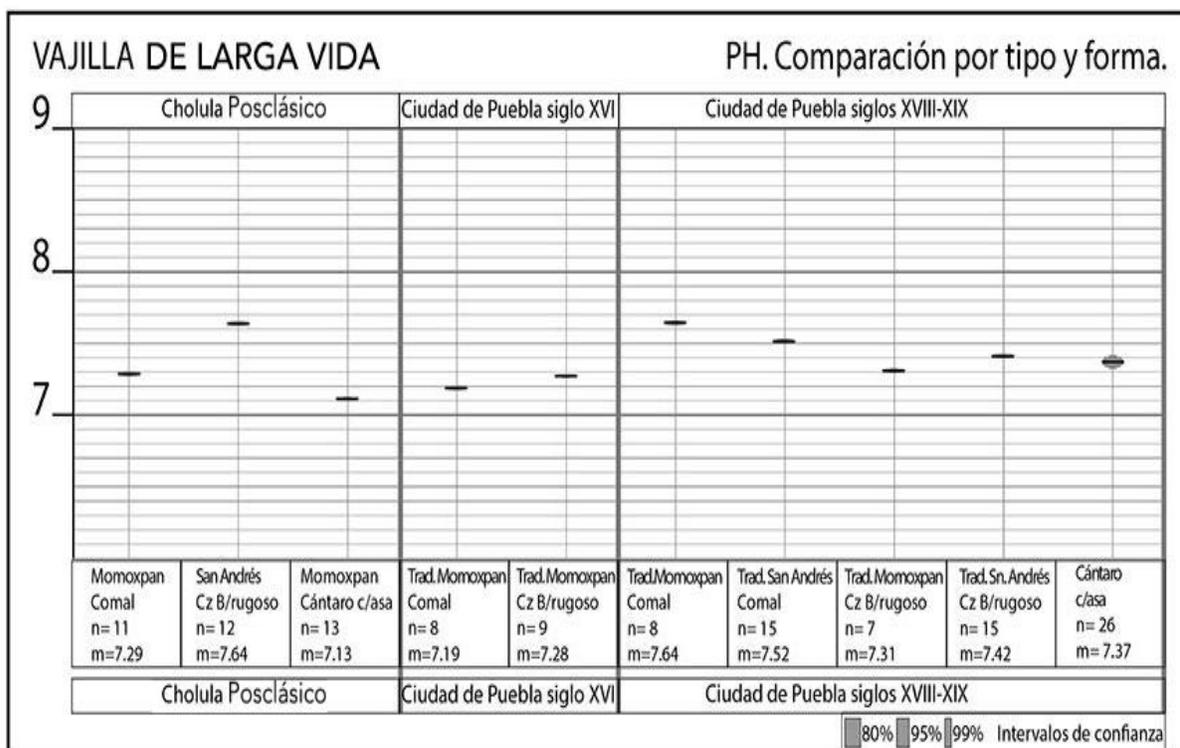
Gráfica 20. Resultados de proteínas de los objetos de la vajilla de larga vida



Gráfica 21. Resultados de carbonatos de los objetos de la vajilla de larga vida



Gráfica 22. Resultados de fosfatos de la vajilla de larga vida.



Gráfica 23. Resultados de pH de la vajilla de larga vida

CAPITULO VI. PRINCIPALES RESULTADOS EN LAS ESTUFAS DE LEÑA/CARBÓN:

REGISTRO ARQUITECTÓNICO Y RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS

Este capítulo presenta los resultados correspondientes a las estufas, lo cual incluyó: el levantamiento arquitectónico y los mapas de distribución de residuos químicos. Es importante recordar que esta es la primera ocasión que se analizaron muestras de superficies de estufas poblanas, del siglo XVIII y XIX, utilizando las técnicas de detección de residuos químicos propuestas por el Laboratorio de Prospección del IIA-UNAM a cargo del Dr. Luis Barba. Generalmente esta metodología se ha aplicado en grandes extensiones como la superficie de sitios arqueológicos o en pisos de áreas habitacionales, en este caso, se exploró su desempeño en un espacio pequeño como la superficie de las estufas de leña que miden de 1 a 1.30m largo por 40 a 60cm de ancho. El capítulo se organiza de la siguiente manera: la primera sección muestra el registro arquitectónico de los tres fogones bajo análisis. La segunda parte contiene los mapas de distribución de residuos orgánicos (carbohidratos, ácidos grasos y proteínas), e inorgánicos (carbonatos, fosfatos y pH). De manera complementaria, en la cocina de la casa civil de Santa Mónica se procesaron dos muestras de ácidos grasos por cromatografía de gases con el objetivo de diferenciar el origen vegetal o animal de estos residuos, en este capítulo se presentan los resultados.

6.1. Levantamiento arquitectónico y muestreo en las estufas

La destrucción de las estufas de leña/carbón debido a la nueva tecnología para cocinar es inevitable. En la ciudad de Puebla, sobrevive apenas un puñado de fogones tradicionales, que se han conservado por suerte. La desaparición de estos bienes es un proceso que responde a los cambios culturales, alimentarios y tecnológicos de nuestra sociedad. Por fortuna, se localizaron tres para este estudio cuyo registro representa una oportunidad única, y quizá última, para examinar un episodio de la biografía de la cocina poblana. De acuerdo con Almagro (2004) el levantamiento arquitectónico es un proceso de

investigación enfocado en conocer un inmueble o elemento a través de la creación de un modelo tridimensional que facilita interpretar el proceso constructivo, histórico, funcional, cultural y ambiental del mismo. Por lo tanto, como todo proceso de indagación es preciso establecer previamente el objetivo y método de acción para determinar los resultados. Para el presente estudio, fue importante registrar a la estufa en planta, alzado y corte para mostrar sus componentes principales como: plancha con hornillas y recubrimiento, ductos de combustión, elementos asociados como: la chimenea, cajón para leña, alacenas y otros elementos. Así como el registro del espacio de la cocina para contextualizar la estufa en su entorno original.

La vista en planta permitió observar el espacio de la cocina en conjunto con otros elementos como: puertas, ventanas, paredes, closets, áreas de almacenamiento y pisos, además de que esta perspectiva permitió observar el recubrimiento de azulejos, las hornillas y localizar con precisión la toma de muestras. El alzado consistió en el registro de la altimetría del fogón incluyendo la presencia o ausencia de campana, recubrimiento de azulejos en la pared, entradas para los canales de combustión y espacios anexos de almacenamiento. El detalle de la plancha se utilizó para ubicar la toma de muestras. De acuerdo con Almagro (2004:20), una de las características del levantamiento es que “debe ser fiable tanto en lo que concierne a la lectura e interpretación del organismo arquitectónico, como en lo que respecta a las medidas y la representación”. Para el presente estudio las pinturas de la época sobre interiores de cocina poblanas fueron referencias útiles para interpretar el espacio.

6.1.1. Registro de la estufa en Casa IPM (Juan de Palafox y Mendoza 206, Centro)

La planta arquitectónica muestra una cocina de 8.21cm de largo x 4.52cm de ancho. La altura de la cocina es de 4 metros. En el extremo opuesto a la puerta principal se encuentra la estufa, junto a la puerta hay un lavadero hecho de ladrillo y con piedra laja

como tarja, enfrente de ésta hay una alacena a manera de closet con piso de ladrillo. Junto a la estufa, del lado izquierdo, hay un espacio con piso de ladrillo y recubrimiento del mismo material en la pared, posiblemente un área para leña o para colocar vasijas de almacenamiento. Las pinturas de la época muestran la presencia de un cajón para guardar leña o carbón, el cual se encuentra contiguo a la cocina del lado izquierdo o derecho. Cerca del fogón hay una ventana con antepecho de ladrillo, la cual tiene vista hacia un patio.

Incrustado en la pared izquierda, entre la ventana y el fogón, se encuentra un nicho pequeño posiblemente empleado para colocar alguna imagen religiosa, lo cual era común en algunas cocinas de la época. El santo patrono de las cocineras era San Pascual Bailón (17 de mayo), quién alcanzó la santidad alimentando a los pobres, sabiendo que la actividad considerada la más humilde y ordinaria: el cocinar, era la que ofrecía mayor servicio a los demás. Su imagen estaba presente en las cocinas poblanas de antaño y muchos exvotos fueron hechos después de invocar su intervención: “San Pascual Bailón báilame en este fogón, tú me das la sazón y yo te dedico un danzón”.

El alzado arquitectónico muestra el recubrimiento de azulejo de mayólica tipo Puebla Azul sobre Blanco en la cara frontal del fogón y en la pared del fogón se cubrió con azulejo de Mayólica Blanca con una cenefa de azulejo de mayólica color amarillo, esto contuvo la absorción de la grasa en la pared haciéndola impermeable. La campana está hecha probablemente de lámina de latón y el alzado permite observar su dimensión. En ninguna de las pinturas de la época aparecen las campanas en las cocinas, lo cual es interesante, pues corresponde a un elemento que era utilizado desde las cocinas medievales europeas. Es interesante que ninguna de las estufas poblanas plasmadas en las pinturas de la época tienen un recubrimiento de azulejos de talavera que cubra toda la superficie. Sin embargo, el decorado de la estufa no era un elemento menor, pues en una descripción de la casa del Conde de San Bartolomé de Xala en la ciudad de México

durante el siglo XVIII, se resalta el recubrimiento de la estufa como un elemento central del espacio coquinario, “la cocina, con un brasero largo en uno de sus costados, y recintado el rodapié de toda ella con azulejos que, sobre fondo blanco, hacen labor de varias figuras” (Romero 1957:12) La cocina de la Casa IPM fue la única que mostro recubrimiento original de la época, el cual fue posible datar por la decoración, correspondiente a los siglos XVIII-XIX.

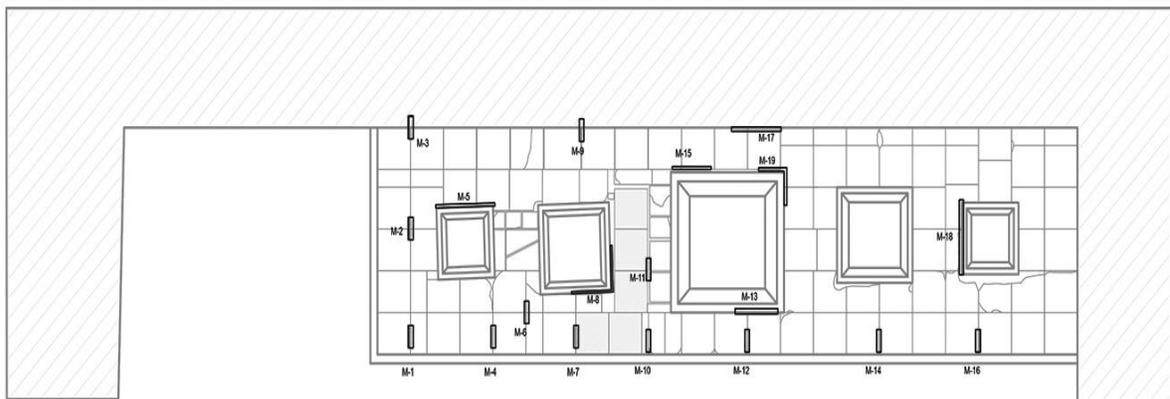


Ilustración 18. Muestreo en estufa IPM.

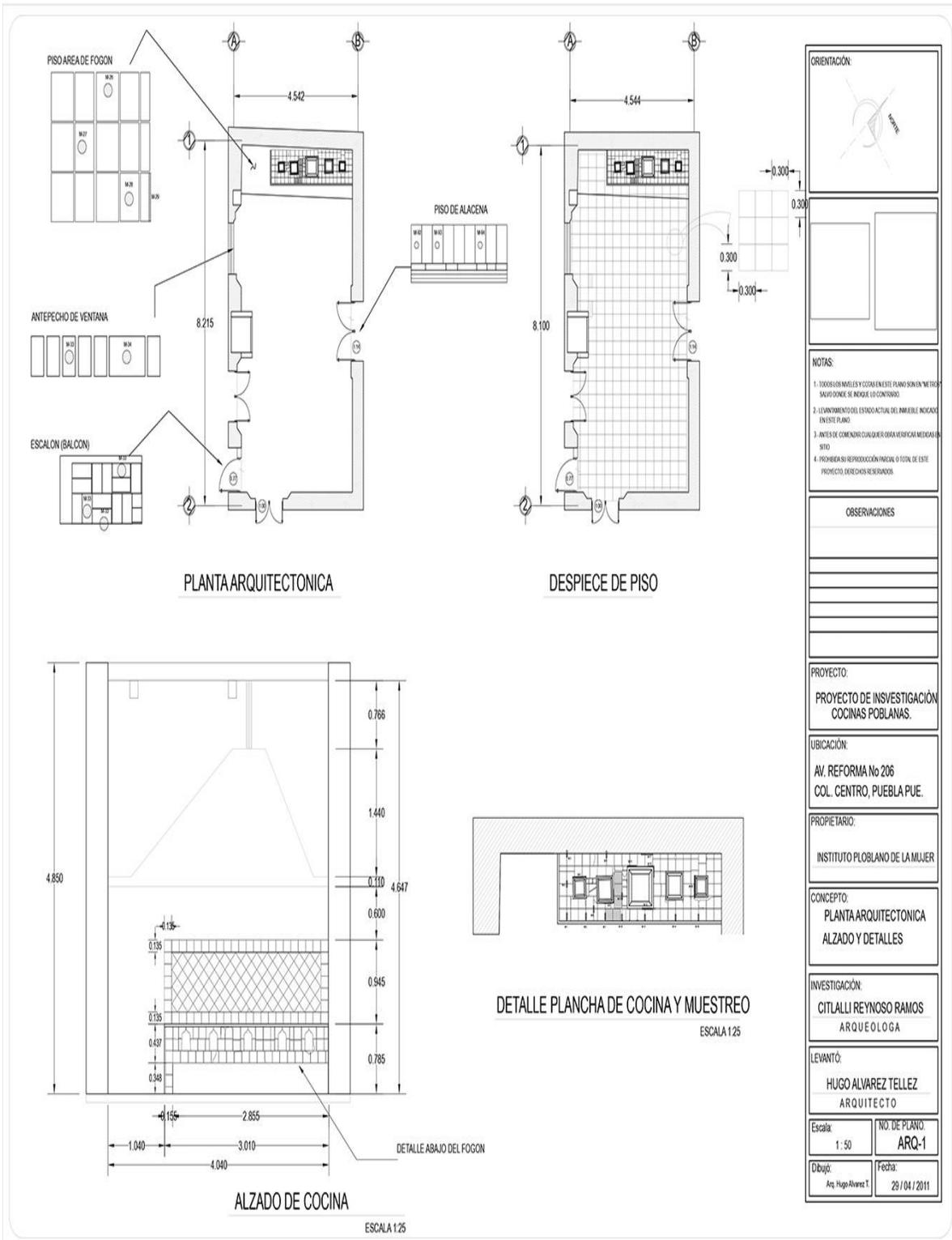


Ilustración 19. Levantamiento arquitectónico en cocina IPM.

6.1.2. Registro de la estufa en Casa Presno (Juan de Palafox y Mendoza 208, Centro)

La planta arquitectónica muestra una cocina de 5.8 metros de ancho por 5.5 metros de largo. La altura de la cocina es de 4.8 metros. La cocina tienen cuatro puertas, las dos laterales conectan con diferentes puntos de la casa y las que se encuentran enfrente de la estufa salen al pasillo exterior que lleva al segundo patio. Estas puertas junto con la ventana sirvieron para ventilar la cocina. El cajón para leña o carbón se pudo localizar del lado izquierdo aunque del lado derecho la plancha de la estufa se prolonga, esta superficie también pudo servir para este fin. La campana está hecha probablemente de lámina de latón y en el alzado se puede observar que abarca todo el frente de la estufa. Con fines de registro se presenta el piso y azulejo con el que cuenta la cocina, aunque ya se discutió que no corresponde a los siglos XVIII-XIX.

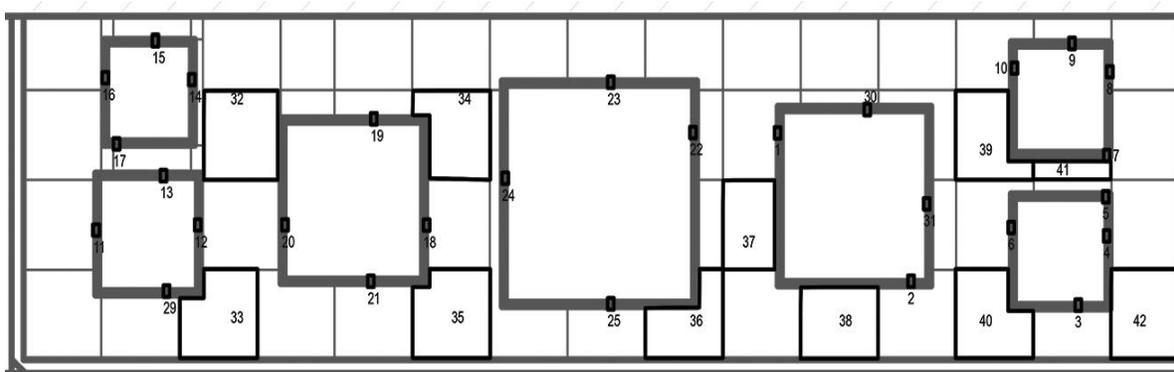


Ilustración 20. Muestreo en estufa en Casa Presno.

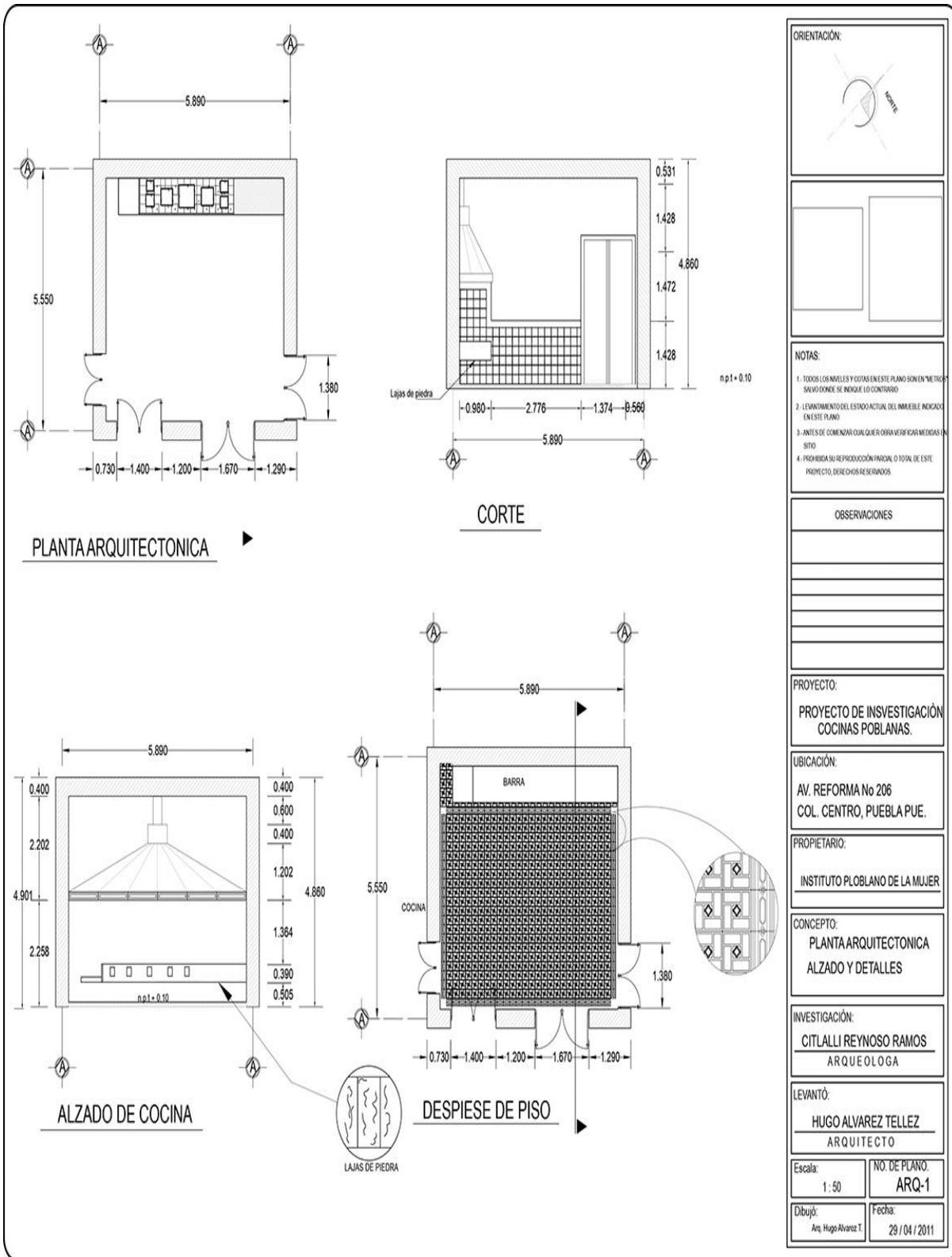


Ilustración 21. Levantamiento arquitectónico en cocina Casa Presno.

6.1.3. Registro de la estufa en la casa civil de Santa Mónica (18 Poniente 103, Centro)

La planta arquitectónica muestra una cocina de 4.18 metros de ancho por 4.94 metros de largo. La altura de la cocina es de 3.8 metros. El cuarto tiene una puerta ubicada frente a la estufa, en la pared del lado izquierdo se localiza una ventana y una puerta que sale a una pequeña azotehuela. La cocina de la casa civil de Santa Mónica es la más parecida a la cocina poblana pintada por Arrieta y por Manuel Serrano (ver ilustración 23). Se trata de una estufa, sin recubrimiento hecha de ladrillo con un aplanado ligero pintado de color rojo. La estufa en Santa Mónica tiene incluso el mismo cajón para leña o carbón que aparece en la pintura de Serrano, y se ubica del lado derecho de la cocina. Del lado izquierdo de la estufa, remetido en el muro se hizo una alacena, bajo esta se encuentra una tarja, actualmente de cemento pulido probablemente efecto de una remodelación posterior. La pared de la estufa esta recubierta con azulejo blanco de talavera, sin embargo, es notorio que es contemporáneo, la alacena también tiene este mismos revestimiento. Al respecto del muestreo se señala con mayor detalle en la sección 6.3 debido a que se procesaron dos muestras para cromatografía de gases en esta estufa.

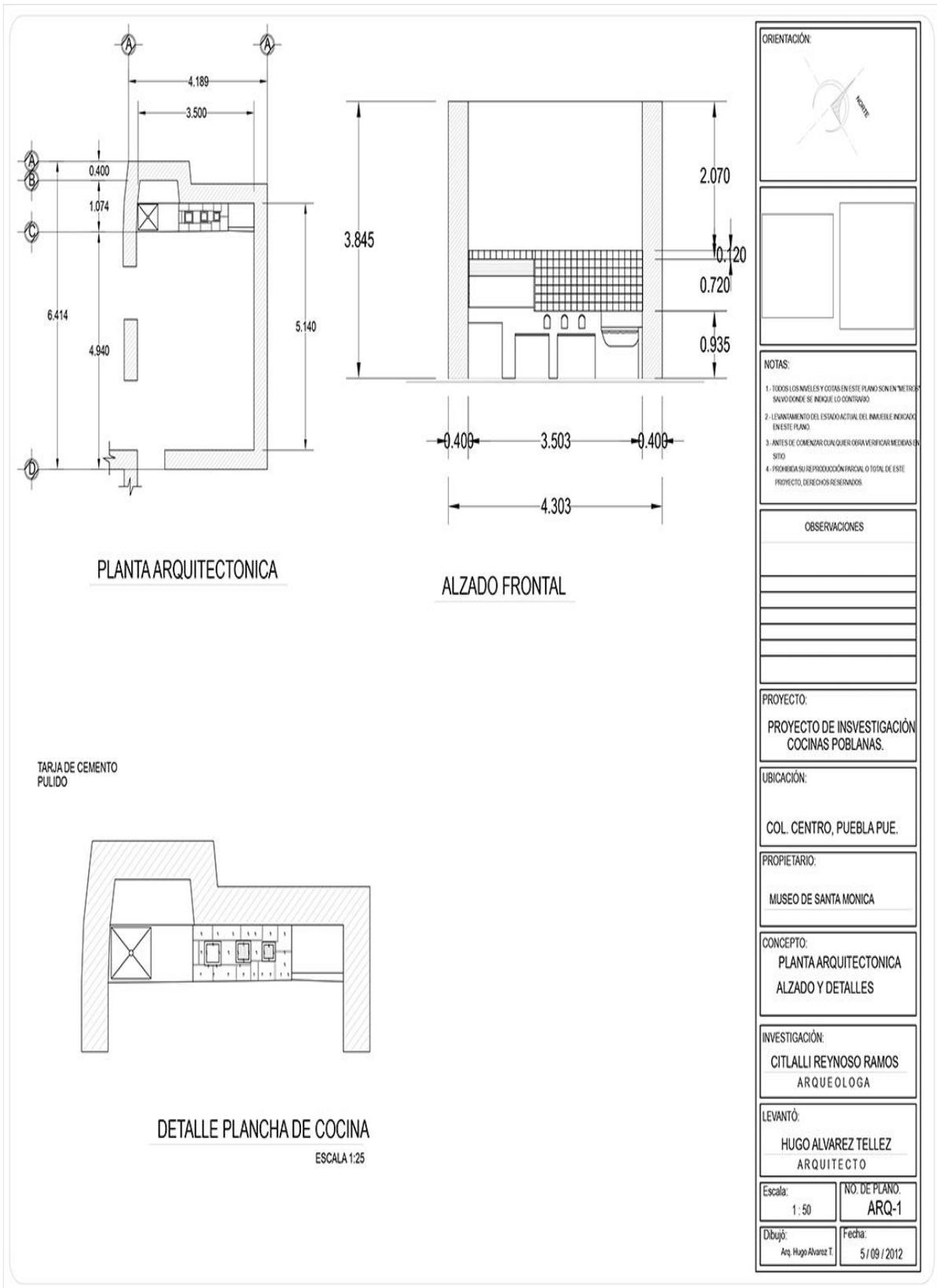


Ilustración 22. Levantamiento arquitectónico en cocina Santa Mónica.

6.2. Mapas de distribución de residuos químicos en la superficie de las estufas

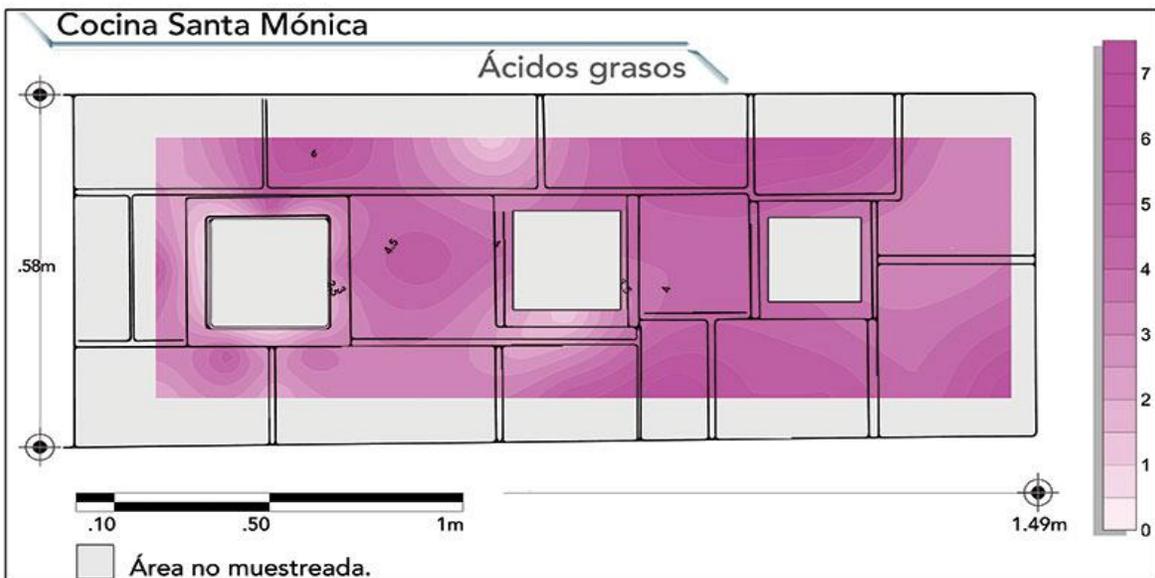
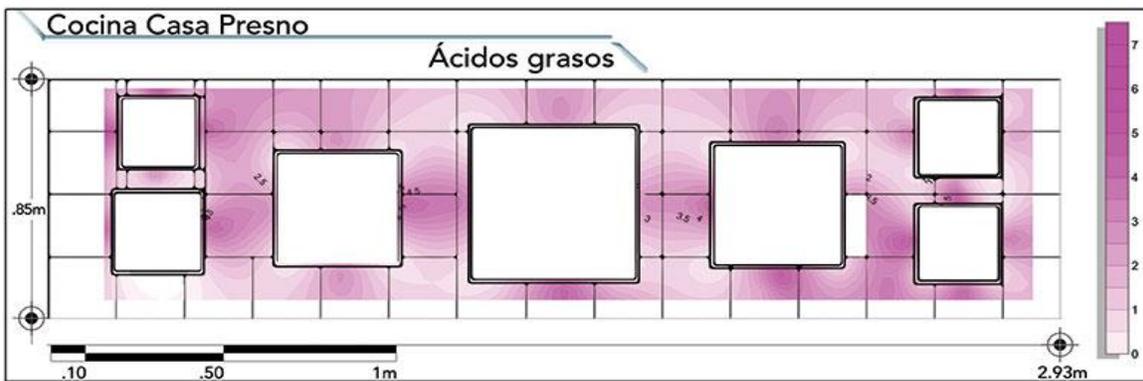
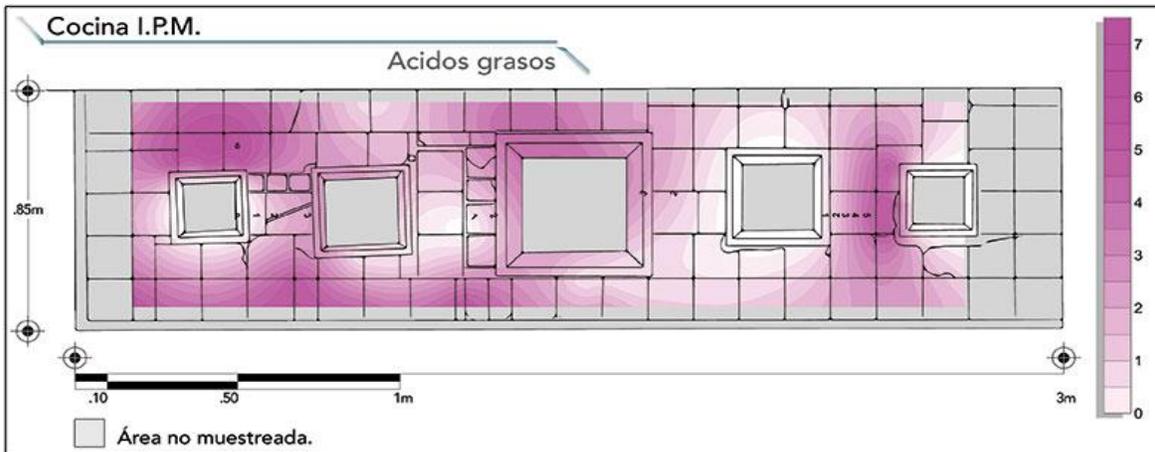
De acuerdo a los mapas de distribución (a continuación), en todas las estufas se puede observar la intensidad en el uso de algunas hornillas y la acumulación diferencial de los residuos químicos. Esto sugiere dos patrones importantes que se discuten en los capítulos finales: el uso diferencial de las hornillas, las cuales fueron seleccionadas para cocinar ciertos alimentos y la frecuencia en el manejo de cada hornilla. Por ejemplo, en la estufa de Casa IPM y Santa Mónica se puede observar un uso más intenso del lado izquierdo y en la segunda del lado derecho, esto coincide con la ubicación del cajón para leña o carbón, siendo este el combustible principal es probable que este elemento fungiera como un referente. Es importante resaltar que en la cocina de Casa Presno es notorio que la restauración que se llevó a cabo y el cambio de azulejos pudo modificar la distribución de los residuos originales. A pesar de lo anterior, los resultados son importantes pues permiten observar, a través de una metodología arqueológica, acciones no registradas en libros de cocina u otros documentos. Los resultados de los mapas de distribución se interpretan en el capítulo X.

La cocina de Casa Presno presentó una distribución homogénea en ácidos grasos, además de reportar el índice más elevado de todas las cocinas (ver mapa 1). Lo que sugiere una cocción intensa de alimentos con alto contenido graso como: carne, pescado y aves. En la cocina IPM se observó un patrón diferente, la mayor intensidad en residuos grasos se concentró en las hornillas del lado izquierdo y en la central. Una hornilla del lado derecho muestra valores bajos que incluso alcanzan el cero. Esto apunta que esta hornilla fue utilizada con menor frecuencia para cocinar alimentos de contenido graso. En esta cocina la distribución de las grasas no se concentra sólo a los lados de las hornillas por lo que es probable que la actividad de freír fuera menos intensa que la de hervir caldos, guisados o bebidas con alto grado de grasas. La cocina de la casa civil de Santa Mónica muestra una intensidad mayor en ácidos grasos en la hornilla del lado derecho,

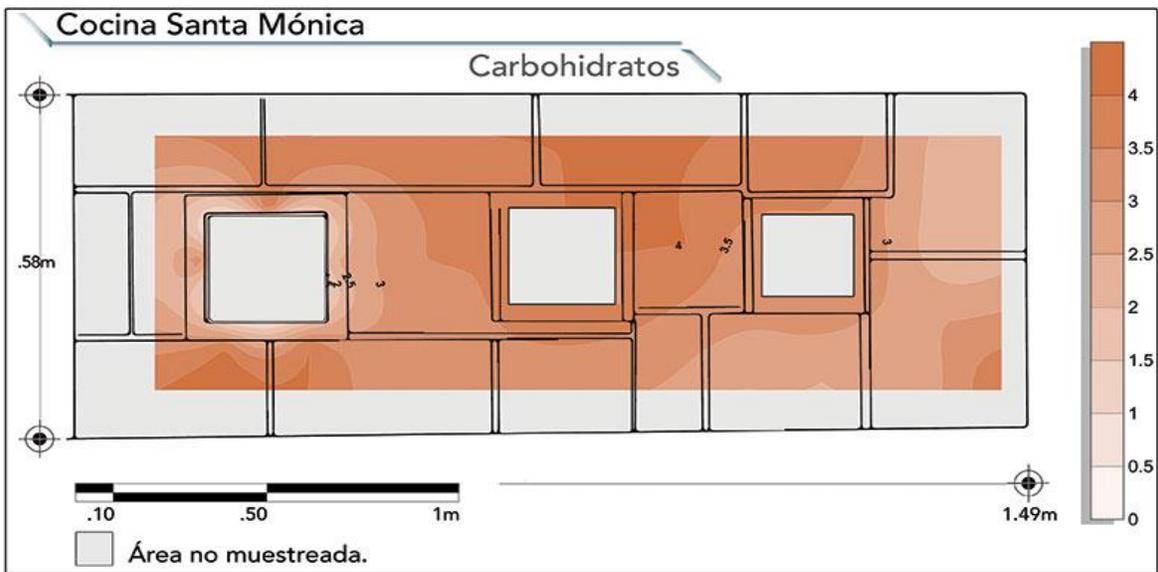
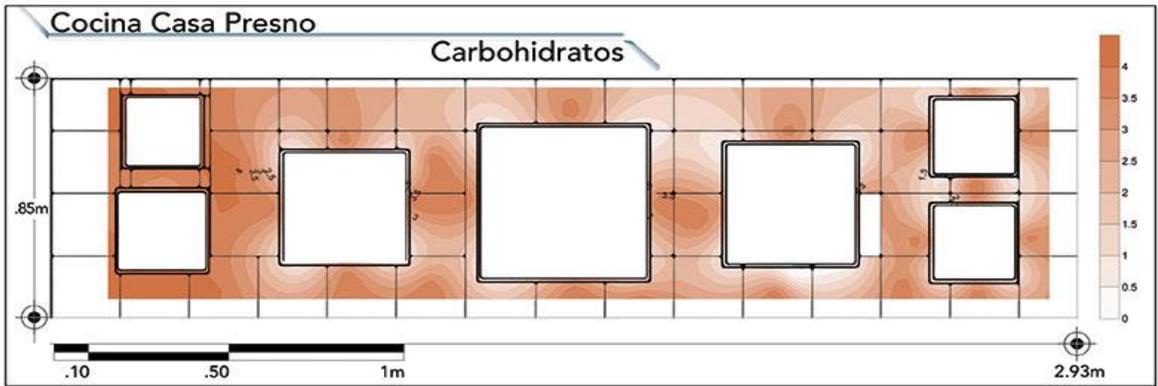
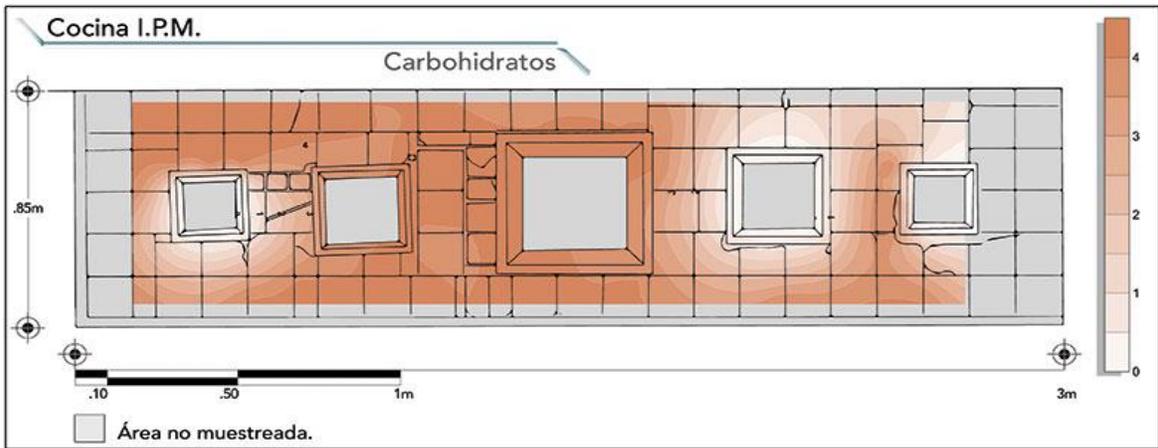
concentrando los valores más altos en la parte posterior, enfrente y en el espacio entre hornillas. La distribución de ácidos grasos se observa con mayor homogeneidad en esta cocina con leves diferencias como en la hornilla central donde se reportaron valores bajos a nulos conforme se aleja de la hornilla.

Al respecto de los fosfatos y pH (ver mapas 5 y 6), en el caso de las superficies de las estufas es de suponerse que son áreas de calentamiento, cenizas y que estarán impregnadas de materia orgánica, sin embargo, fue posible observar un uso diferencial de las hornillas en todas las estufas. Por ejemplo, en la estufa de Santa Mónica es evidente que la hornilla izquierda tiene un enriquecimiento menor que las dos hornillas adyacentes, es decir, el lado derecho y el centro de esta estufa fueron utilizados en términos cotidianos. En la estufa en Casa Presno las hornillas del lado derecho también fueron las más utilizadas y en la estufa de IPM las del lado izquierdo. Es importante notar que el índice de pH en la estufa de Santa Mónica es significativamente más bajo que las otras estufas, esto se debe a la matriz de material procedente de la muestra y no a la intensidad de uso, pues la cal y arena generan un pH más elevado que el ladrillo.

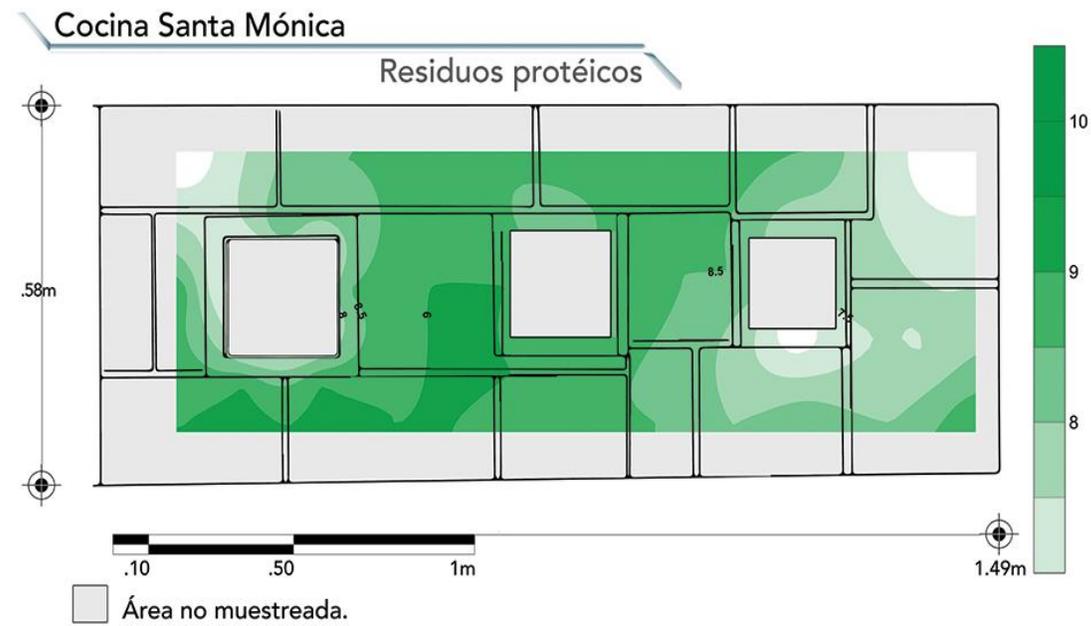
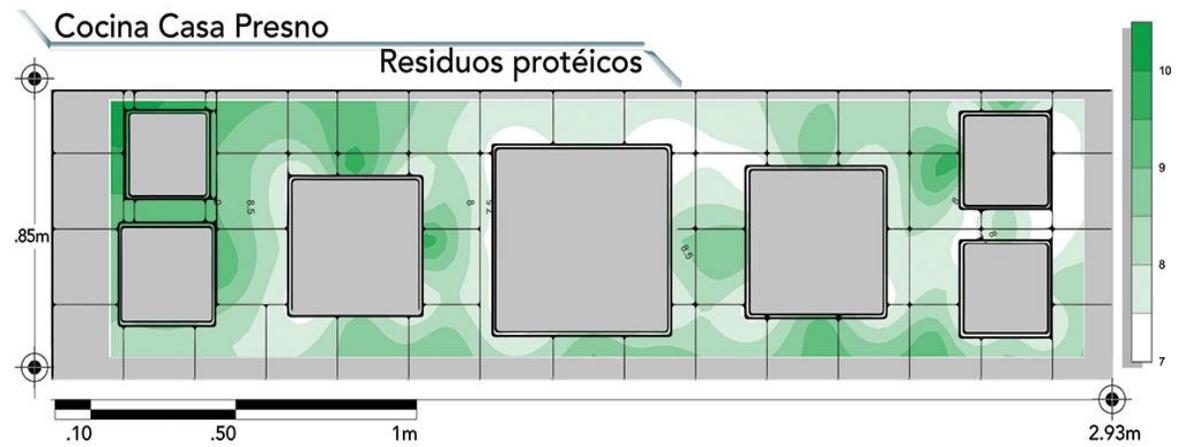
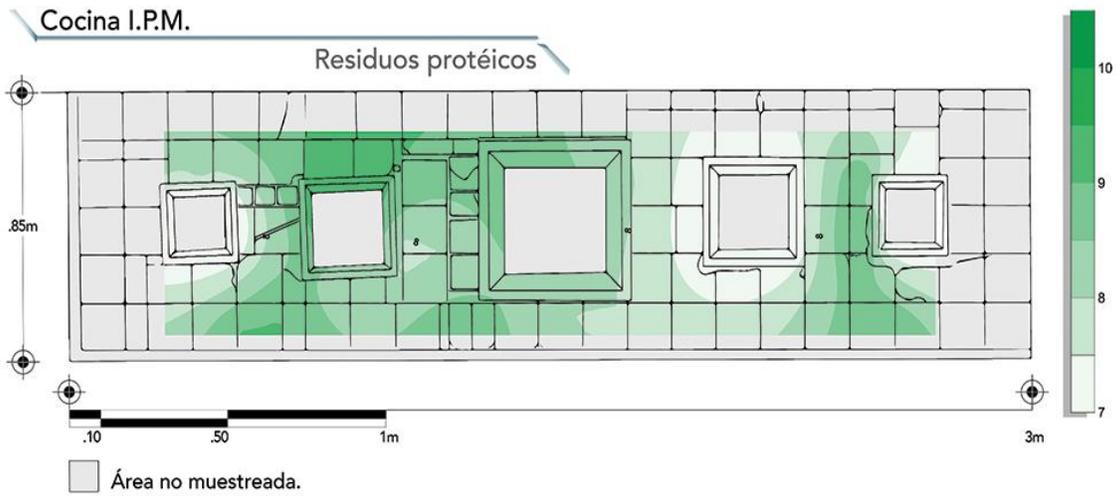
En relación a los carbonatos (ver mapa 4), es claro que los resultados son más elevados en las estufas de Casa IPM y Casa Presno debido a que las muestras fueron tomadas de las juntas de cal y arena entre los azulejos, pues correspondían al material poroso y permeable donde se acumularon los residuos. Por lo tanto, los carbonatos en estas estufas corresponden no a actividades relacionadas con el proceso de nixtamalización sino al material de las juntas. En la estufa de Santa Mónica sí es posible observar una mancha de forma circular significativa que envuelve a la hornilla derecha, por lo que es posible sugerir que en ese lugar se realizó alguna actividad relacionada con la nixtamalización o con el molido del maíz en metate



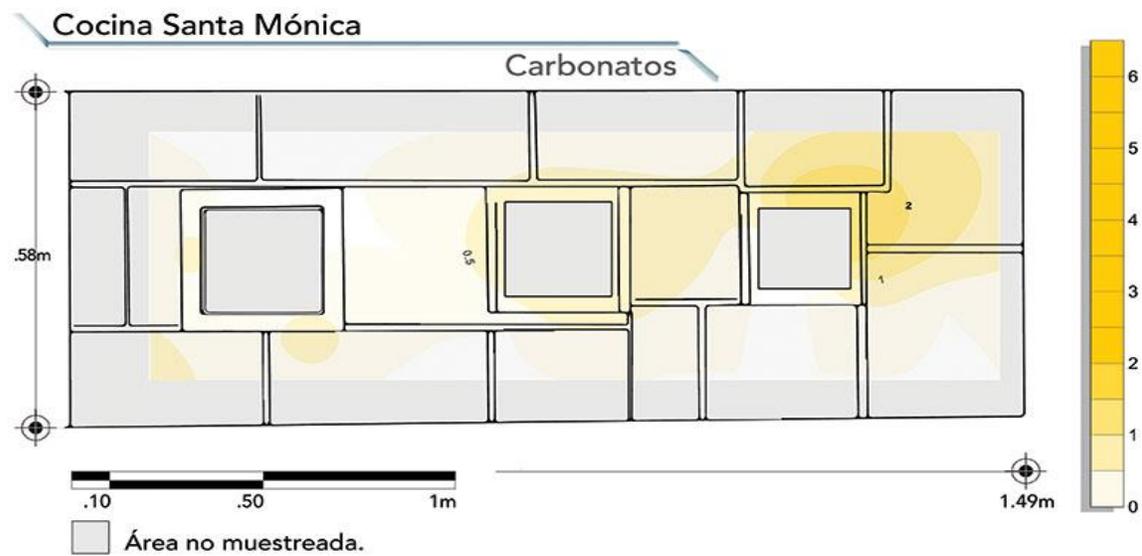
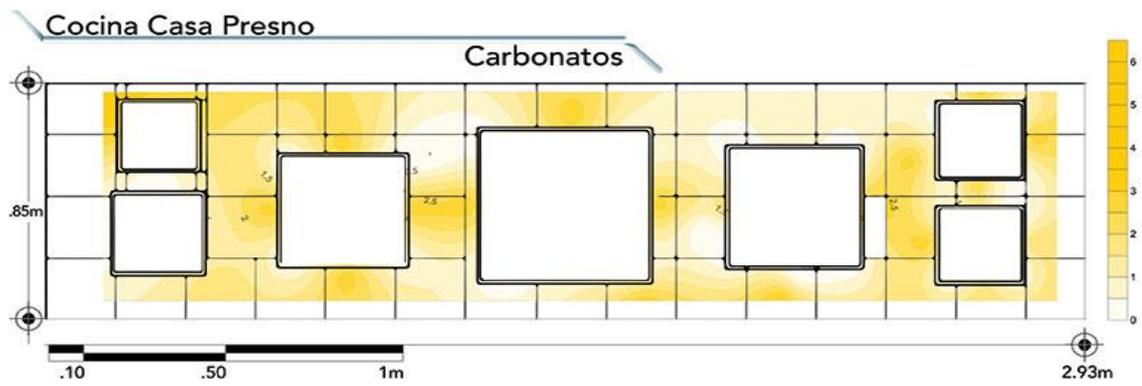
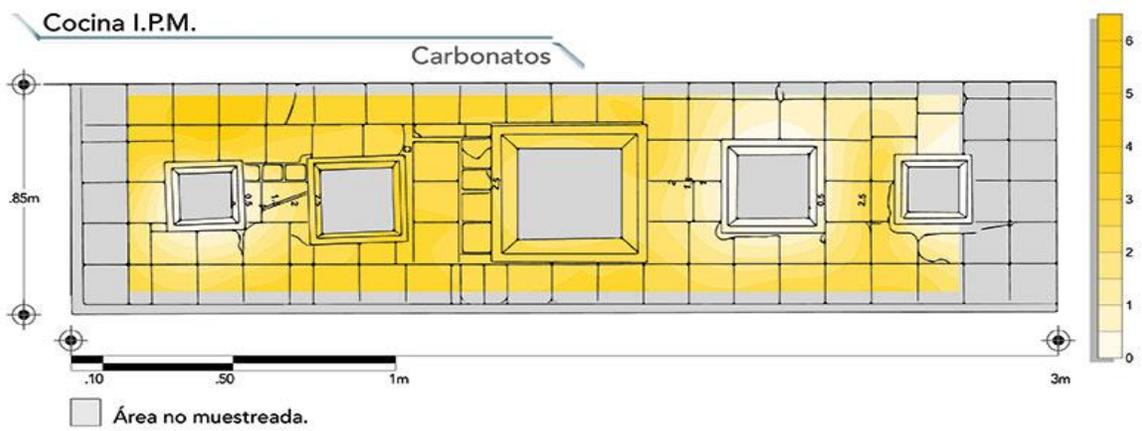
Mapa de Distribución de Residuos 1. Resultados de ácidos grasos en las estufas analizadas.



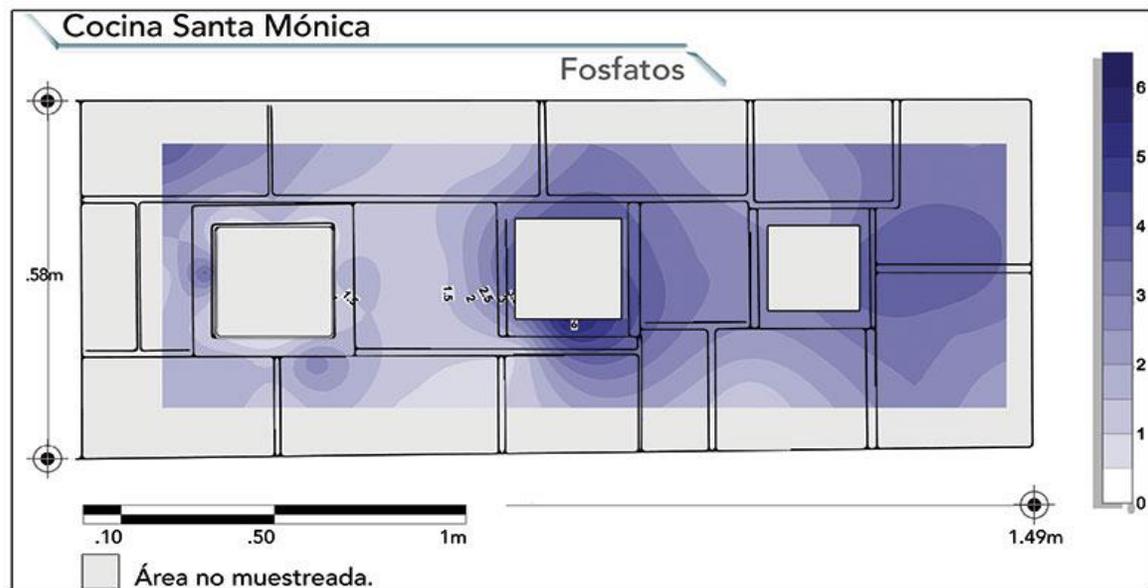
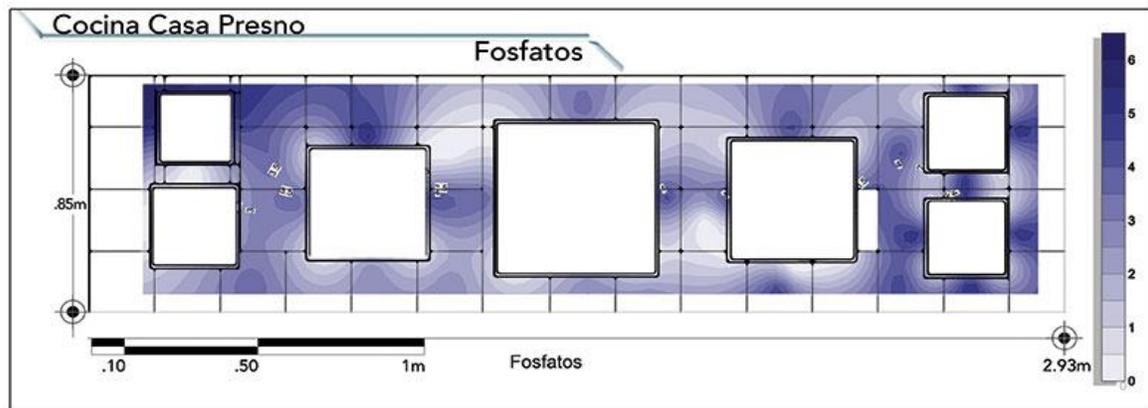
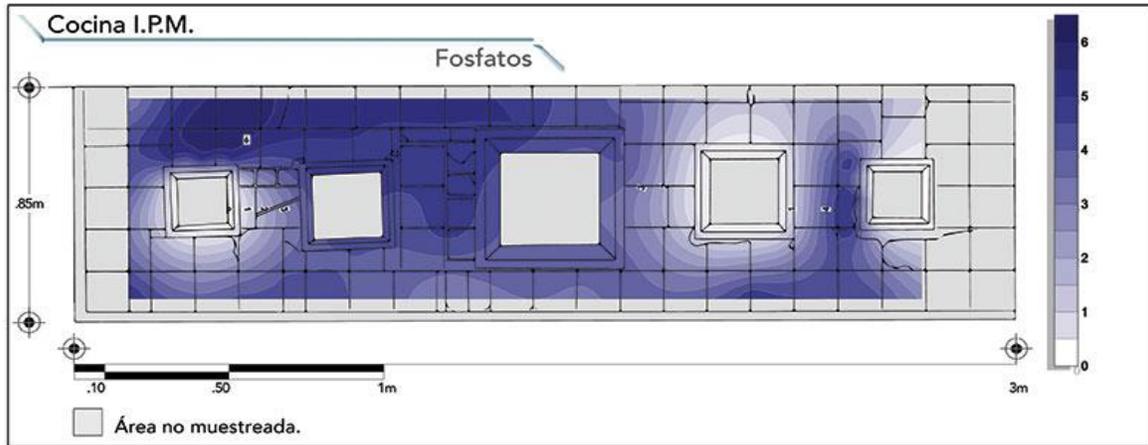
Mapa de Distribución de Residuos 2. Resultados de carbohidratos en las estufas analizadas.



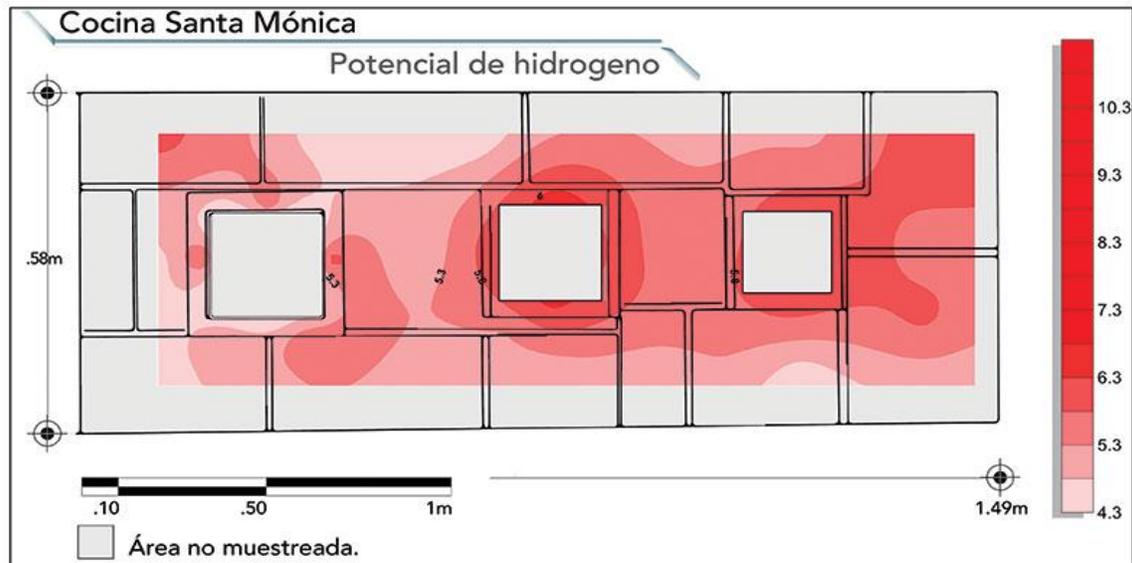
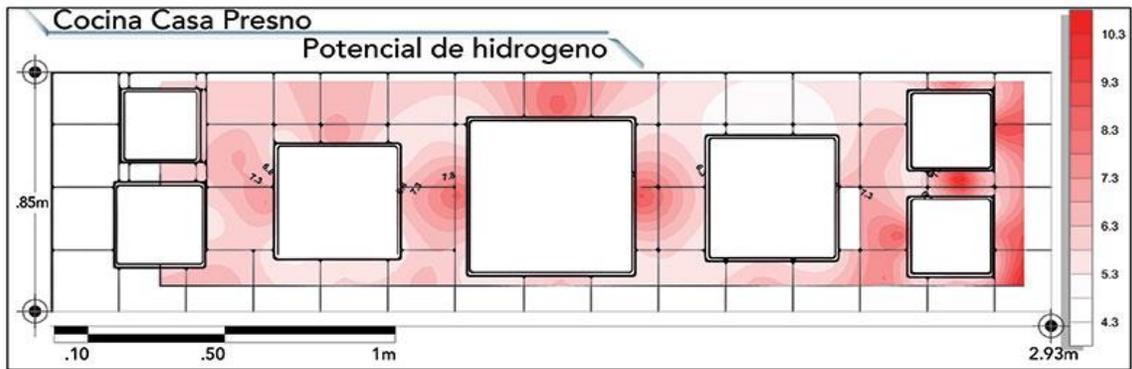
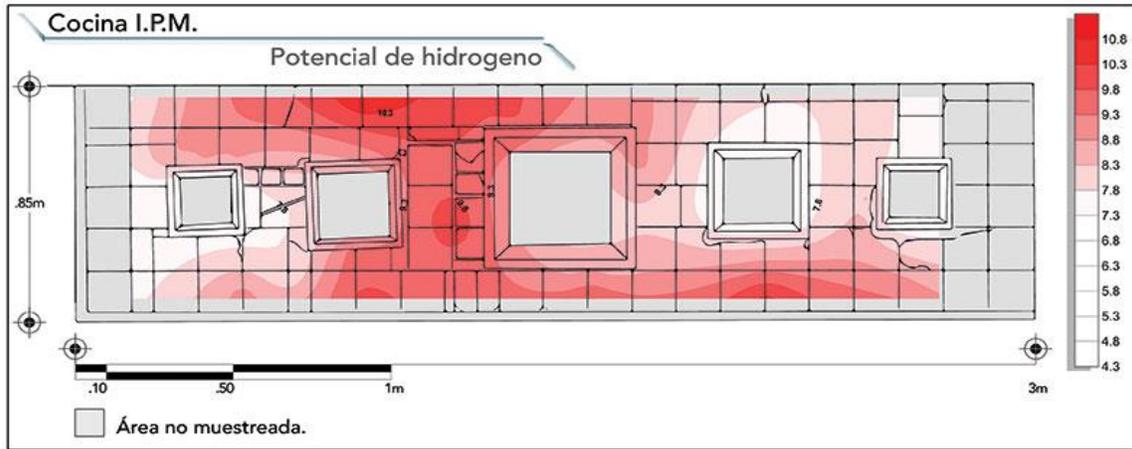
Mapa de Distribución de Residuos 3. Resultados de proteínas en las estufas analizadas.



Mapa de Distribución de Residuos 4. Resultados de carbonatos en las estufas analizadas.



Mapa de Distribución de Residuos 5. Resultados de fosfatos en las estufas analizadas.



Mapa de Distribución de Residuos 6. Resultados de pH en las estufas analizadas.

6.3. Resultados de cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas: dos pruebas en la estufa de Santa Mónica

En la cocina de Santa Mónica se realizaron sólo dos pruebas de cromatografía de gases, correspondientes a las muestras M6 y M21. La M6 se localizó al frente de la hornilla central y la M21 se ubicó atrás de la hornilla derecha (ver ilustración 23 a continuación). Se procuró elegir muestras cercanas a hornillas pues el enriquecimiento de residuos en esta superficie fue derivado del derrame de los alimentos líquidos. El criterio para seleccionar las muestras fue que tuvieran altos valores de ácidos grasos, en ambos casos reportaron un valor de seis. Además se eligió la cocina de Santa Mónica porque fue la única que no tenía recubrimiento de azulejo, lo cual supone que los residuos se impregnaron en la matriz de los ladrillos que cubren la superficie. A diferencia de Casa Presno y Casa IPM donde las muestras fueron recolectadas de la juntas entre azulejos, lo cual generó un incremento de carbonatos por la cal en la matriz del material.

El objetivo de esta prueba fue diferenciar el origen de las grasas: animal o vegetal. Pues los documentos mencionan en repetidas ocasiones el uso de manteca de cerdo. Sin embargo, en los resultados de los basureros analizados se puede observar que existe la presencia de botijas provenientes de España, las cuales podían contener: semillas, aceite de olivo y especias. Se llevaron a cabo sólo dos muestras debido a la falta de presupuesto, entrenamiento especializado y laboratorios disponibles. El Dr. Francisco Rojo de la Facultad de Química de la UNAM proporcionó todas las facilidades a la Dra. Alessandra Pecci para procesar las muestras en agosto del 2012.

Se llevó a cabo la extracción del extracto lipídico total según la metodología propuesta por Mottram *et al.* (1999) y el análisis con cromatografía de gases acoplada con espectrometría de masas siguiendo los parámetros publicados por Pecci *et. al.* (2013). Los resultados proporcionados se transcriben a continuación:

M6-Santa Mónica:

“En el cromatograma se puede observar que el ácido azelaico es el pico más alto (tiempo de retención 31min), y es el más alto entre los ácidos dicarboxílicos. Además el ácido C18:1 (oléico) es casi igual al ácido C18:0 (esteárico) y está presente el ácido 9,12 octadecadienoico y otro ácido que se encuentra con frecuencia en las muestras donde hay aceite. Estos ácidos y su distribución sugiere la presencia de grasas de origen vegetal en la muestra, muy probablemente de aceite de olivo.” (Ver ilustración 24 a continuación)

M21-Santa Mónica:

“En el cromatograma de la muestra se puede observar la distribución típica de las grasas de origen animal, con el pico del ácido C18:0 (esteárico) y el ácido C16:0 (palmítico) mayores de los otros y mucho mayores del ácido C18:1 (oléico). Además hay trazas de grasas de origen vegetal, posiblemente aceite de olivo debido a la presencia de ácido azelaico, que es el pico más alto entre los ácidos dicarboxílicos y del ácido C9 que es el pico más alto entre los ácidos a cadena corta.” (Ver ilustración 25 a continuación)

De acuerdo a los resultados, la muestra 6 registró residuos grasos de origen vegetal y la muestra 21 correspondió a residuos grasos de origen animal, lo que indica el uso de una hornilla para alimentos cocinados con aceite de olivo (hornilla magra) y otra con grasa animal (hornilla grasa). Estos resultados se discuten e interpretan en el capítulo X.

Cocina Santa Mónica

Ubicación:
Calle 18 Oriente y Calle 5 de Mayo.
Puebla, Puebla, México.



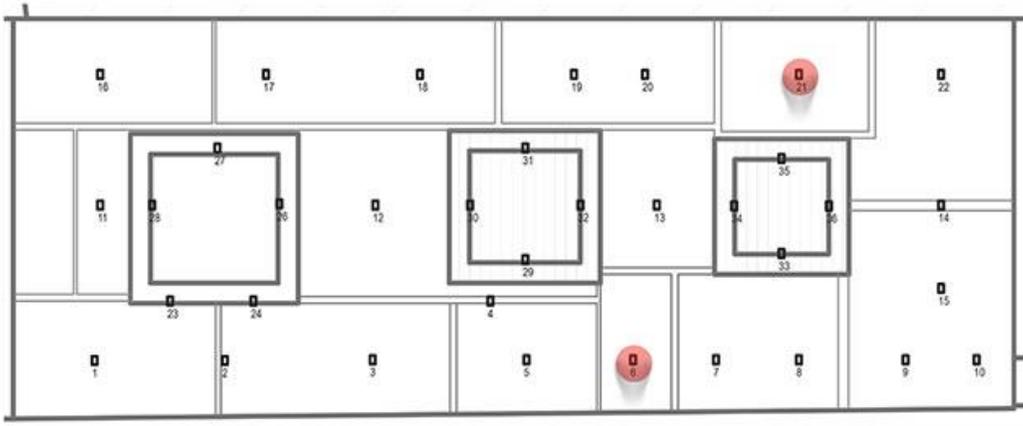
MAPA



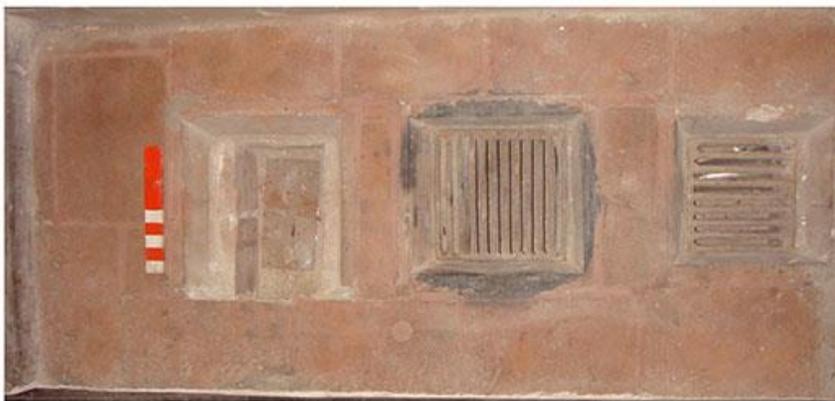
FOTOGRAFÍA
de cocina



COCINA POBLANA
de M. Serrano S.XIX



UBICACIÓN
de muestreo



FOTOGRAFÍA
de hornillas

Ilustración 23. Muestreo en estufa de Santa Mónica. Las muestras 6 y 21 procesadas para cromatografía de gases se indican en rojo.

File :C:\msdchem\1\DATA\PECCI\NUOVI\peccil\SM61H.D
Operator : Elba
Acquired : 23 Jan 2013 12:44 using AcqMethod PECCI02
Instrument : 5971 - In
Sample Name: SM6(1/2)/BSTFA/1h a 80C
Misc Info :
Vial Number: 1

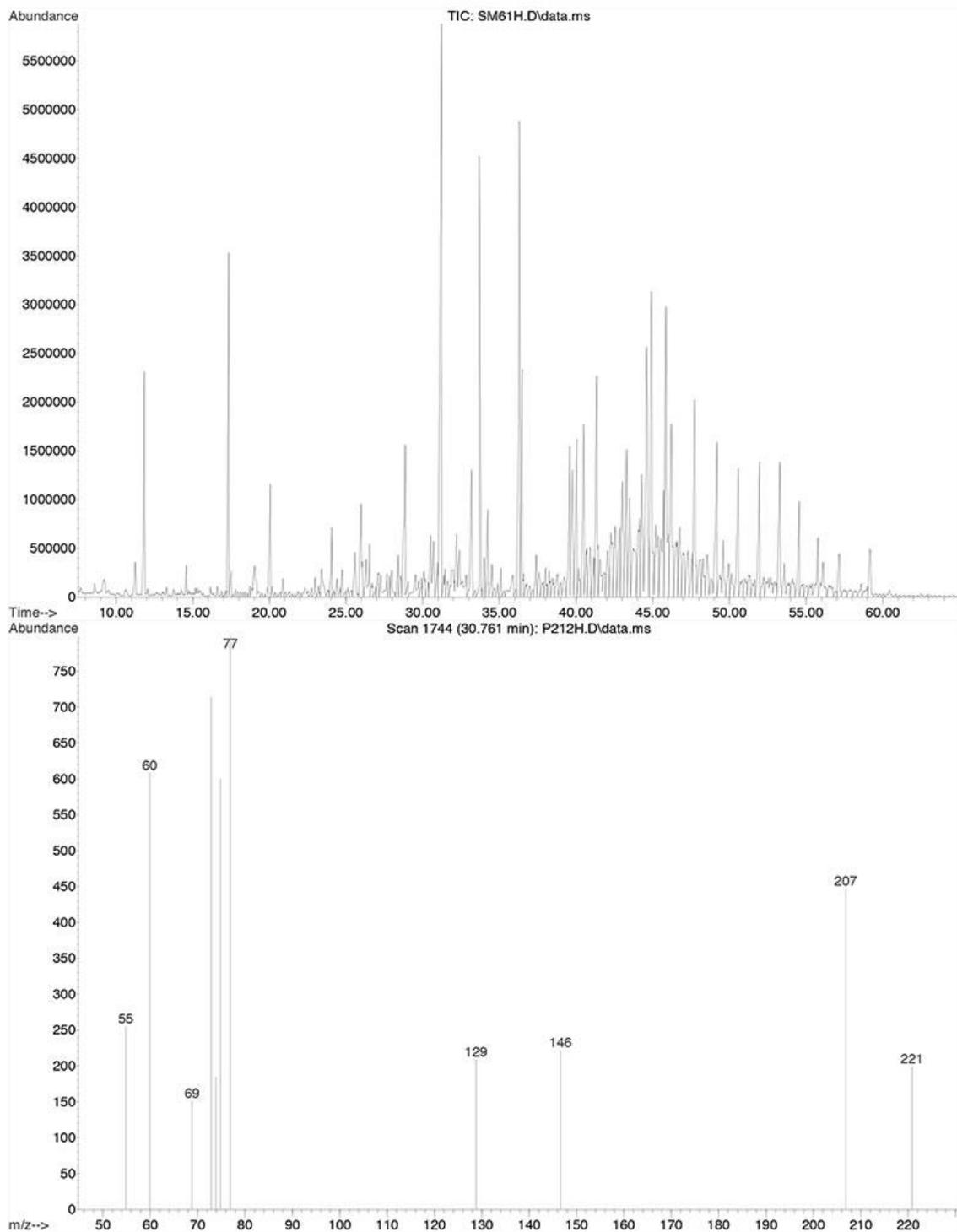


Ilustración 24. Cromatograma de la muestra 6 de la estufa de Santa Mónica.

File :C:\msdchem\1\DATA\PECCI\SM21.D
Operator : Alessandra
Acquired : 27 Aug 2012 17:34 using AcqMethod PECCI02
Instrument : 5971 - In
Sample Name: M/Puebla/CHCl3/MeOH
Misc Info :
Vial Number: 1

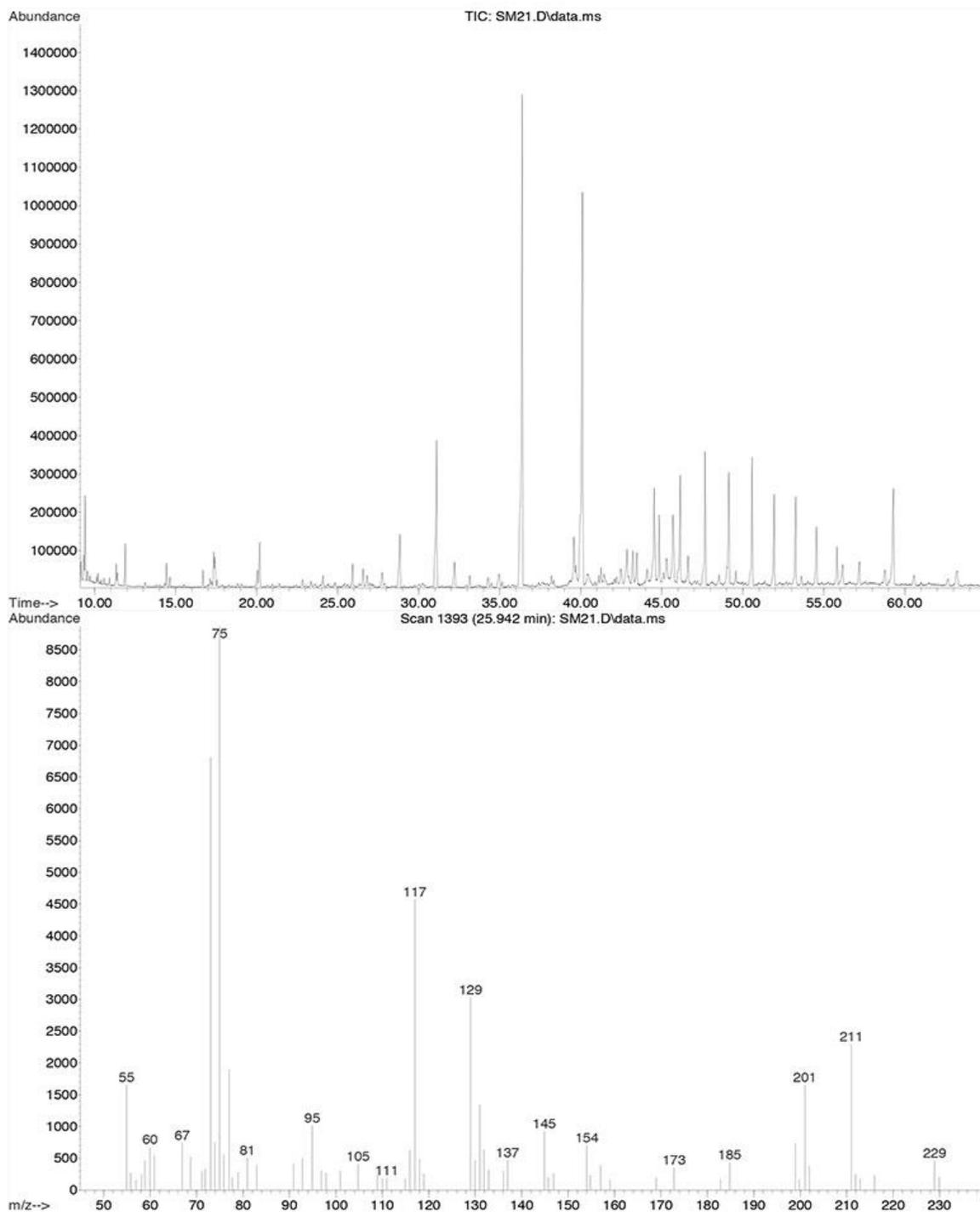


Ilustración 25. Cromatograma de la muestra 21 de la estufa de Santa Mónica.

CAPÍTULO VII. LA VIDA DE LAS COSAS Y LAS PERSONAS: LA CIRCULACIÓN DE OBJETOS Y EL MOVIMIENTO DE LA BASURA EN LA CIUDAD DE PUEBLA

Entre las actividades más representativas en un basurero doméstico se encuentran aquellas relacionadas con la preparación, servicio, almacenamiento y consumo de alimentos y bebidas. Los menesteres de la cocina y el abasto, además de ocupar una gran parte del tiempo diario, requirieron de un sinfín de utensilios que circularon y se desecharon de formas diferenciales.

¿Qué hace que un objeto concluya su línea de vida en el basurero doméstico? La presente indagación parte del supuesto de que los enseres de cocina fueron valorados de formas distintas, no sólo por su precio de mercado, sino también por su función y valores socio-culturales atribuidos. Estos aspectos influyeron en su cuidado, manejo, y finalmente, lugar de desecho. En un basurero convergen determinados utensilios debido a que su historia de vida estuvo vinculada durante su uso, no obstante, existen muchas otras formas de desecho que influyen en la conformación del registro arqueológico, mismas que se discutirán más adelante.

Dado que la basura constituye un producto antropológico, que manifiesta elementos de la sociedad que la produce, tanto en la forma de su tratamiento, como de su manejo y ubicación, se considera que la basura y los basureros caseros en Puebla requieren de una indagación propia, que es el principal objeto de análisis del presente trabajo. Así, se desarrolla una breve discusión sobre este tema desde una visión socio-histórica y arqueológica, con el objetivo de contextualizar el fenómeno.

Este capítulo presenta también la interpretación del basurero ubicado en la calle 10 Poniente 508, el cual se supone como evidencia de una fiesta comunal, barrial o patronal, debido a la inusual cantidad de anafres. Finalmente, se profundiza sobre la circulación de los objetos cerámicos comparando el registro arqueológico y el registro pictórico de la época.

7.1. La basura en la ciudad desde una mirada socio-histórica y arqueológica

Desde la perspectiva histórica, la basura constituye un elemento clave que influyó en la salud poblacional, la calidad de vida y la distribución urbana de la ciudad de Puebla (Cuenya y Contreras 2012; Loreto y Cervantes 1994b). Según Cuenya y Contreras (2012), la eliminación de desechos se relacionó con una serie de hábitos de higiene personal y urbana que mermaron la calidad de vida de la población y sus recursos desde su conformación. Los desperdicios, tanto humanos como aquellos procedentes de la vida cotidiana y productiva de la ciudad, eran lanzados a las calles, al río e incluso a los manantiales que abastecían el consumo de la población, generando un ambiente propicio para infecciones y enfermedad.

Por si fuera poco, sólo después de la epidemia de cólera, en 1833, comenzó a considerarse perjudicial la ubicación de los cementerios cercanos al río San Francisco, en barrios como Xanenetla, San José, San Francisco y Analco, debido a las filtraciones en el subsuelo, que también afectaron los manantiales (Cuenya 2007). Otros factores que influyeron en este fenómeno fueron la carestía de alimentos en diferentes épocas, el patrón de asentamiento concentrado (europeo), el cambio en la relación río-sociedad, que provocó su contaminación y el deterioro ambiental progresivo.

La basura fue un grave problema para el Cabildo, que contribuyó a la crisis sanitaria vivida por la población en los siglos XVIII y XIX. Por ejemplo, durante las diferentes intervenciones militares y sitios en la ciudad, entre 1813 y 1821, se estableció un sistema de defensa militar que consistió en fosas, trincheras, murallas, parapetos y fortificaciones improvisadas, lo cual empobreció las arcas del Cabildo, descuidando otros aspectos urbanos y sanitarios (Malvido y Cuenya 1993). En poco tiempo, las fosas y trincheras concebidas para proteger se convirtieron en el peor enemigo, pues fueron utilizadas para eliminar excreciones corporales y basura de todo tipo, lo que contribuyó a crear nidos de ratas y otras plagas (Cuenya 2006). Así, con las abundantes lluvias, la proliferación del

tifus y otros padecimientos se perpetuaron. En 1823 y 1827, se reportaron nuevos brotes epidémicos que derivaron en un total de 10,046 defunciones, afectando a la población de los barrios marginales, de por sí abandonados y en ruinas (Cuenya 2007).

Todo lo anterior potenció la urbe como un campo fértil para infecciones a nivel epidémico, sumado a las condiciones gestadas desde su fundación. El problema principal era la concentración de distintas actividades económicas en el centro urbano, como: "...tocinerías, curtidurías, panaderías, bizcocherías, rastros, carpinterías, hornos de vidrio, obrajes, velerías y locerías, las que tiraban a las calles de la ciudad todos sus desperdicios, a éstos se agregaban gran cantidad de inmundicias que las casas particulares echan por los albañares" (Cuenya y Contreras 2012:110-111).

La ubicación del mercado en la plaza central que, además, se empleó para festividades y ceremonias, era considerada un problema por su capacidad para generar basura. Para 1854, en una reunión celebrada por el Cabildo se discutió la necesidad de trasladar el mercado a otro lugar, pues así "...la ciudad no presentará el feo espectáculo que naturalmente debe chocar a los extranjeros que la visitan" (AAP. Tomo 86. Legajo 953. Fojas 233-234).

Por otra parte, desde la mirada arqueológica es posible corroborar la discusión del manejo de la basura y contribuir a la misma, sobre todo en el ámbito casero, poco documentado debido su naturaleza privada. A partir de la evidencia disponible se han identificado cinco formas de depósito desde el siglo XVI al XIX: las fosas dentro de la unidad doméstica, la reutilización de pozos artesianos secos, la basura integrada en rellenos arquitectónicos, la depositada en la ribera del río San Francisco y los vertederos públicos.

Durante los siglos XVI al XIX el registro arqueológico señala la presencia de fosas a cielo abierto, probablemente con una cubierta de madera abatible, en los patios ubicados en la parte trasera de la casa. Dentro de estas cavidades se acumulaban restos orgánicos

de comida, huesos de animales, frutas, verduras, cenizas, cáscaras de huevo de gallina y guajolote (Reynoso 2004). Sumados a éstos, los desechos inorgánicos que se han reportado en basureros domésticos consisten en vidrios de ventanas, vitrinas, botellas importadas y locales para bebidas, aceites y otros líquidos, botones de ropa, figurillas de cerámica para nacimientos y ajedrez, utensilios de cocina en miniatura, porta velas de cerámica, cepillos y dados de hueso, objetos de vidrio para servicio de alimentos, clavos de metal, llaves, alambres, cerraduras y cubiertos. A todos estos desperdicios se sumaron los de los animales de crianza. No obstante los materiales más abundantes en cualquier basurero doméstico reportado en la ciudad son la cerámica de uso casero y los huesos de animal para consumo.

En algunos casos se han registrado evidencias de quemado ocasional, probablemente para evitar la putrefacción y el mal olor de los residuos orgánicos. Esta acción pudo consumir materiales perecederos, como papel, palma, textil o piel, y por lo tanto, no son observados en el registro arqueológico. Los basureros excavados en los patios de casas se registran hasta finales del siglo XIX en la ciudad de Puebla.

De acuerdo con Long (1997) si se consultan planos arquitectónicos novohispanos, se puede observar que la cocina se relegó a la zona de servicios, junto al cuarto de la servidumbre. Por esta razón la mayoría de los basureros reportados arqueológicamente se han localizado en los patios traseros, lo que también facilitó el quemado post-deposicional de la basura. Un aspecto importante es que los patios y las azotehuelas fueron fundamentales como áreas de servicio donde se ubicaron los basureros, pero también se destinaron a otras actividades, como el desarrollo de técnicas culinarias; entre ellas, la deshidratación de alimentos por exposición solar y el uso del anafre como unidad alternativa de cocción al aire libre.

La acumulación de basura orgánica e inorgánica debió ser un reto para la higiene casera, lo cual puede sugerirse por la presencia de restos óseos de gatos depositados

dentro de un basurero del siglo XVI en la traza de la ciudad (Reynoso 2004). Posiblemente estos felinos fueron auxiliares para contener la proliferación de ratas, tal cual se realizó en los navíos españoles (Reynoso 2007a; 2008). En las pinturas del siglo XIX, la presencia de gatos en la cocina es recurrente y probablemente simbolizó la limpieza del espacio (ver ilustración 27). Los roedores fueron una realidad en las cocinas, por lo que se colocaban tablas que colgaban del techo, o se utilizaban tapancos y alacenas donde se ponía el recaudo y comida fuera del alcance de cualquier depredador (Loreto y Benítez 2000).

Otra forma de depositar la basura registrada en contextos domésticos en la ciudad es la reutilización de pozos artesianos como basureros una vez que se secaron. En estos casos, se mezclaron restos orgánicos e inorgánicos sin que exista evidencia de quemado post-deposicional. Se reportan con menor frecuencia en la ciudad, ya que las mercedes de agua eran otorgadas sólo a órdenes religiosas, funcionarios o dueños de alguna industria. Hasta el momento se cuenta sólo con los ejemplos de Casa de García de Aguilar, ubicado en 10 Poniente 508 y Casa de Mendrugo. Más adelante se retoma el caso del pozo artesiano de García de Aguilar, donde se reportó una ofrenda.

Otro elemento frecuentemente reportado en contextos arqueológicos en la ciudad es la presencia de basura revuelta en rellenos arquitectónicos para nivelar el terreno (generalmente cerámica, hueso, vidrio y metal). Es difícil determinar si esto fue un acto intencional o simplemente indica que los bancos de material provenían de lotes baldíos donde se tiraba basura. Esto coincide con lo registrado por Cuenya, Luna y Romero en una serie de bandos, reglamentos y ordenanzas impuestas por el Ayuntamiento para observar que no se arrojara basura en las calles, lotes baldíos, arroyos, manantiales y ríos. A pesar de que el Ayuntamiento tuvo injerencia en el control de la basura, su manejo respondió a factores culturales y a la percepción colectiva del espacio.

Durante los siglos XVI al XVIII, existieron diversas crónicas que narran el esplendor de la metrópoli y, al mismo tiempo, subrayan el fétido olor de las calles por la presencia de residuos corporales y todo tipo de basura expulsada en la vía pública diariamente (Carrión 1970 [1896]; Cordero y Torres 1965; De Ajofrín 1959; Leicht 2009). Al leer estas descripciones, es inevitable preguntarse ¿por qué la calle se consideró un lugar apropiado para eliminar todo tipo de desechos por la población? La respuesta se encuentra en el patrón de asentamiento y en los conceptos de salud-enfermedad de la época.

Por ejemplo, en Cholula colonial la continuación del sistema radial disperso de los asentamientos, de origen prehispánico, permitió tener áreas libres para ubicar los desperdicios domésticos (Reynoso 2004). Esto resulta menos probable en un patrón concentrado reticular, ya que el espacio urbano está desarticulado de las zonas productivas de cultivo, como fue el caso de Puebla. La ubicación de la basura y los basureros manifiesta formas de concebir y distribuir la vida cotidiana en el espacio habitado, la percepción del ámbito público y privado, así como la concepción que se tiene sobre la relación entre basura, salud y enfermedad.

Los conceptos sobre salud y enfermedad influyeron en el hecho de alejar la basura de las unidades habitacionales en las ciudades del siglo XIX. Por un lado, se creía que el aire era capaz de transportar “miasmas”, las cuales contenían “sustancias pútridas” que al inhalarse podían causar enfermedades epidémicas, razón por la cual se prohibieron diferentes actividades industriales cerca de las metrópolis (Cuenya 2007). La condesa Paula Kolonitz (1984) expone estas mismas ideas en su descripción sobre su desembarco en el puerto de Veracruz, cuando la fiebre amarilla azotaba a la población en 1864. En ella refiere los elementos que contribuyeron a esta terrible situación y señala que el aire no circula correctamente, por lo que se convierte en un factor mortífero, lleno de exhalaciones malignas debido a la putrefacción de las plantas y al calor excesivo.

Es interesante notar que, durante el siglo XIX, la disposición de los cementerios extramuros, así como el establecimiento de tiraderos de basura fuera de la urbe, son fenómenos interrelacionados que manifiestan una transformación en la percepción sobre la salud, la enfermedad, la muerte, los desechos y el espacio urbano.

Desde el siglo XVIII, como una forma de limpiar las calles y evitar aires pútridos, se dispuso un carretón de basura que recogía las montoneras de desperdicio, para después tirarlos en lotes baldíos o lugares apartados. Esto no resolvió el problema, pues durante temporada de lluvias se creaban lodazales y crecidas del río que mezclaban y transportaban la basura depositada en los márgenes, afectando a la población (Loreto 1994a).

La movilidad de la basura se incrementó gracias a la implementación de estos carretones, que siglos después, darían a los arqueólogos mucho que pensar. Por ejemplo, durante exploraciones arqueológicas en las iglesias de San Juan de Dios, San José y ex hospital de San Roque se identificaron materiales ajenos al uso del inmueble dentro de los rellenos para entierros humanos como pequeños fragmentos de cascajo de vidriado y tricoles, propios de los talleres cerámicos, pues forman parte del proceso de producción de la loza vidriada y mayólica, respectivamente (Reynoso 1999; 2001; 2001a; Reynoso y Ocaña 2000). Además, se reportó una incidencia considerable de cerámica erosionada por arrastre de agua (7.6% a 8%), lo que sugiere que, en algún momento, estuvo en contacto con el río; así como de mayólica defectuosa –con el vidriado reventado– y jagüetes correspondientes a desechos de la industria alfarera, localizada en los barrios de Analco y La Luz.

En contextos domésticos se observó el mismo fenómeno con presencia de tricoles y cascajo de vidriado en Casa Azul y Tívoli (Reynoso 2005c; Reynoso 2007). Esto sugiere que la basura industrial y doméstica tuvo diversos destinos y podían desecharse en la ribera del río o lotes baldíos para después ser reintegrados a rellenos arquitectónicos.

Este hecho, que parece exiguo, muestra la complejidad de las trayectorias de vida de la cerámica, toda vez que es desechada fuera del contexto original de uso, como la unidad doméstica o industrial.

7.2. La utilidad de la basura como fenómeno cultural

Un basurero casero puede definirse como basura primaria, la cual se desecha en el mismo lugar donde se utiliza (Schiffer 1992). Por lo tanto, las actividades que se establecieron entre las personas y las cosas y que es posible inferir estarán relacionadas con prácticas domésticas cotidianas. Quizá las más significativas son la alimentación y la cocina, seguida de otras como el aseo personal, festividades, entretenimiento, ocio y religiosidad. La vida de un objeto está vinculada con la de las personas, y no sólo es estrecha, sino interdependiente. Por tanto, las conductas humanas influyen en la creación, manejo, mantenimiento, transporte, reutilización, combinación, desecho, re-singularización o reintegración de los objetos a un sistema cultural, y los objetos, por su parte, también moldean las conductas humanas.

Mientras la basura personificó uno de los problemas más graves de la sociedad poblana en época colonial y periodo independiente, para la arqueología representa su unidad de análisis y la impronta misma del ser humano. De acuerdo con Shanks, Platt y Rathje (2004), el 99% de lo que un arqueólogo recupera es basura, por lo que constituye la matriz de estudio para el ejercicio interpretativo del pasado. La mayoría de nuestras actividades requieren de una parafernalia material, la cual, eventualmente, se convertirá en basura.

En opinión de González (2003), el producir basura tiene un aspecto profundamente anclado a la identidad humana, es una expresión de ser en el mundo. El autor argumenta que dejar desechos equivale a tomar posesión de un territorio, es una forma de domesticar el espacio, es decir, de humanizarlo al depositar sobre el mismo “restos de lo

que somos” (González 2003). La OCDE (Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico) define la basura como cualquier material generado en actividades de producción y consumo que no ha alcanzado o ha perdido su valor económico en el contexto en el que son producidos, por lo tanto, se percibe como no deseado, procediendo a su desecho (Meléndez 2012) .

Es necesario complementar esta definición con la propuesta de Kopytoff (1986), pues no sólo el valor económico determina que un objeto sea útil o deje de circular y se convierta en basura, sino también, la ideología (política, moral, religiosa), el cambio de afectos, percepciones culturales y eventos sociales. Arqueológicamente, la basura, para ser tal, debe cumplir la condición de no participar en un sistema conductual, es decir, su vida útil ha concluido de acuerdo con los parámetros sociales o decisiones personales de los agentes culturales (Schiffer 1992). En opinión de Shanks, Platt y Rathje (2004:72) la basura se define como:

“...what is discarded and abandoned as of no use. Discard related to the economic cycle of design, manufacture, distribution, consumption and discard – garbage is a process- and the process includes abrasion, decay and entropy”.

“...lo que es desechado y abandonado como no utilizado. El desecho se relaciona con el ciclo económico de diseño, manufactura, distribución, consumo y desecho –la basura es un proceso- y el proceso incluye abrasión, decadencia y entropía”.

Para su estudio formal, William Rathje (1975) propuso el “*Garbage Project*” (Proyecto de la basura), el cual aplicó técnicas y métodos arqueológicos para analizar los desechos de los habitantes de Tucson, Arizona, con el objetivo de realizar inferencias sobre la vida de la población. Gradualmente, se conformó la arqueología de la basura o *basurología* (*the garbage archaeology o garbology*), que enfatiza el estudio sistemático de los desechos como un medio para comprender el cambio y continuidad en patrones de consumo, nutrición y dieta, hábitos de higiene, reciclaje, patrones de desecho doméstico, biodegradación de materiales y efectos de la contaminación, como el caso del papel (Rathje 1975; 1989; Rathje y Murphy 1992; 1992a; Staski y Sutro 1991). Es importante

mencionar que este enfoque no es un marco teórico, sino una línea de investigación que aborda un aspecto de la realidad. De acuerdo con Gándara (2008), es adecuado llamarla “arqueología temática” o “arqueología instrumental”, por el hecho de explorar un tema particular. Ahora bien, no se espera que un basurero, o cinco como es el caso de la presente tesis, comprenda todos los sectores de una sociedad. Tampoco se afirma que la información de los basureros bajo análisis cubre todas las facetas de la vida cotidiana de la población. No obstante, su importancia radica en el hecho de que concentran varios objetos, que por la relación establecida entre cosas y personas, concluyeron su trayectoria de vida en el mismo contexto.

7.3. La línea de vida de los objetos en los basureros caseros

Los basureros caseros son fuentes importantes de información, pues representan la concentración de distintos objetos con una trayectoria de vida en común. Reynoso (2004) ha señalado un patrón recurrente al analizar cinco basureros del Posclásico en Cholula (900-1521 d.C.) y ocho en Puebla, concluyendo que un basurero doméstico se caracteriza por la gran cantidad de objetos asociados con la producción y consumo de alimentos, De esta manera, es posible sugerir que conforman una muestra representativa de las actividades llevadas a cabo en la cocina de la unidad casera. Al respecto, Spencer-Wood (1987:2) apunta que el desecho de objetos en basureros domésticos está involucrado en un complejo sistema donde:

“...some of the goods acquired by house residents would be selectively discarded or lost in the house yard, and some of these would later be recovered by archaeologists”

“...algunos de los objetos adquiridos por los residentes de una casa serán desechados selectivamente o perdidos en el patio trasero, y sólo algunos serán recuperados por los arqueólogos”

Todos los objetos que participan en nuestra vida cotidiana se encuentran en una dinámica de ganancia y pérdida de valor económico, afectivo, ideológico y funcional. Esto involucra elecciones individuales y colectivas, además de considerar los atributos físicos

de las cosas, como material, forma, fragilidad, manejo y cuidado. Probablemente el arqueólogo no pueda determinar el motivo que llevó a que cada olla, vaso o hueso concluyera en el mismo contexto. Sin embargo, sí es posible observar la variabilidad de objetos reunidos en un depósito durante un lapso de tiempo determinado, para entonces, realizar inferencias sobre su trayectoria de vida y sobre el comportamiento de las personas.

La historia de vida de un objeto se refiere a la relación establecida entre el mundo de las cosas y los agentes sociales, quienes les asignan una función, los hacen circular en contextos específicos y generan con ellos relaciones afectivas, de prestigio y económicas, entre otras. Tanto la vida de las personas como la de los objetos se encuentran dentro de un sistema cultural determinado. Dentro de ese sistema las cosas tienden a modificarse, desecharse o combinarse con otros elementos, en dos ámbitos específicos: el contexto sistémico (el elemento participa en el sistema cultural al que fue integrado) y el contexto arqueológico (el elemento participó en un sistema cultural y ahora es objeto de análisis arqueológico).

Schiffer (1992:85) propuso un modelo de flujo para elementos duraderos que representa el ciclo de vida general de los objetos. El autor enfatiza que no todos los objetos pasan por cada uno de los procesos durante su vida útil y pueden existir excepciones dependiendo del caso de análisis. Incluso, Schiffer (1992) recomienda tomar con discreción esta propuesta y analizar cada sitio o caso dentro de sus particularidades. Esto se hizo evidente al observar la información obtenida para esta indagación. Por tal motivo, se realizó un diagrama de flujo adaptado al movimiento de la basura y circulación de los objetos en Puebla durante los siglos XVI al XIX. Es relevante subrayar que esto representa una explicación predictiva, se consideró una propuesta de interpretación con base en la información disponible, pero seguramente, podrá variar si se toman en cuenta otras variables o se incorporan nuevos basureros.

Metafóricamente, un modelo de flujo puede compararse con tomar una fotografía de un hecho histórico; el evento se aprecia estático y con un orden establecido, cuando en realidad es dinámico y tiene su propio ritmo. Sin duda, es complejo etiquetar o secuenciar los fenómenos de una realidad pretérita, pues existen muchas variables que escapan al ojo del investigador; a pesar de ello, los diagramas resultan de utilidad, pues permiten construir una explicación sobre un suceso pasado, tomando en cuenta sus limitaciones.

La ilustración 26 representa un modelo de flujo para explicar el movimiento de la basura y, por ende, de los objetos desechados en Puebla durante los siglos XVI al XIX. Cada estadio simboliza un proceso y una oportunidad para que el objeto se re-direccione, singularice o re-signifique hacia una trayectoria de vida distinta. La singularización¹¹ significa restringir los bienes para participar sólo en esferas especializadas de intercambio; mientras la re-significación se refiere a que un objeto modifica su significado cultural. Ambos fenómenos pueden suceder durante cualquier punto de la trayectoria de vida del objeto como su manufactura, adquisición, uso y desecho. Para esta investigación, dichos procesos son relevantes por tratarse de un estudio enfocado en la biografía cultural. Los objetos son re-significados cuando se considera que su vida útil ha terminado y son ahora vistos como basura. Así se eligen distintas formas de desecho, fuera o dentro del contexto doméstico. Los objetos que se acumularon en el basurero doméstico son los que se analizaron para la presente tesis. Los objetos que no se desecharon continuaron su vida, primero, dentro del contexto sistémico en el que fueron creados, para después, incorporarse a la siguiente generación. En este punto los utensilios se re-singularizan y se re-significan como herencias familiares, con o sin carga afectiva, regalos, antigüedades

¹¹ Los conceptos de circulación y singularización se profundizaron en el apartado 2.3.1.

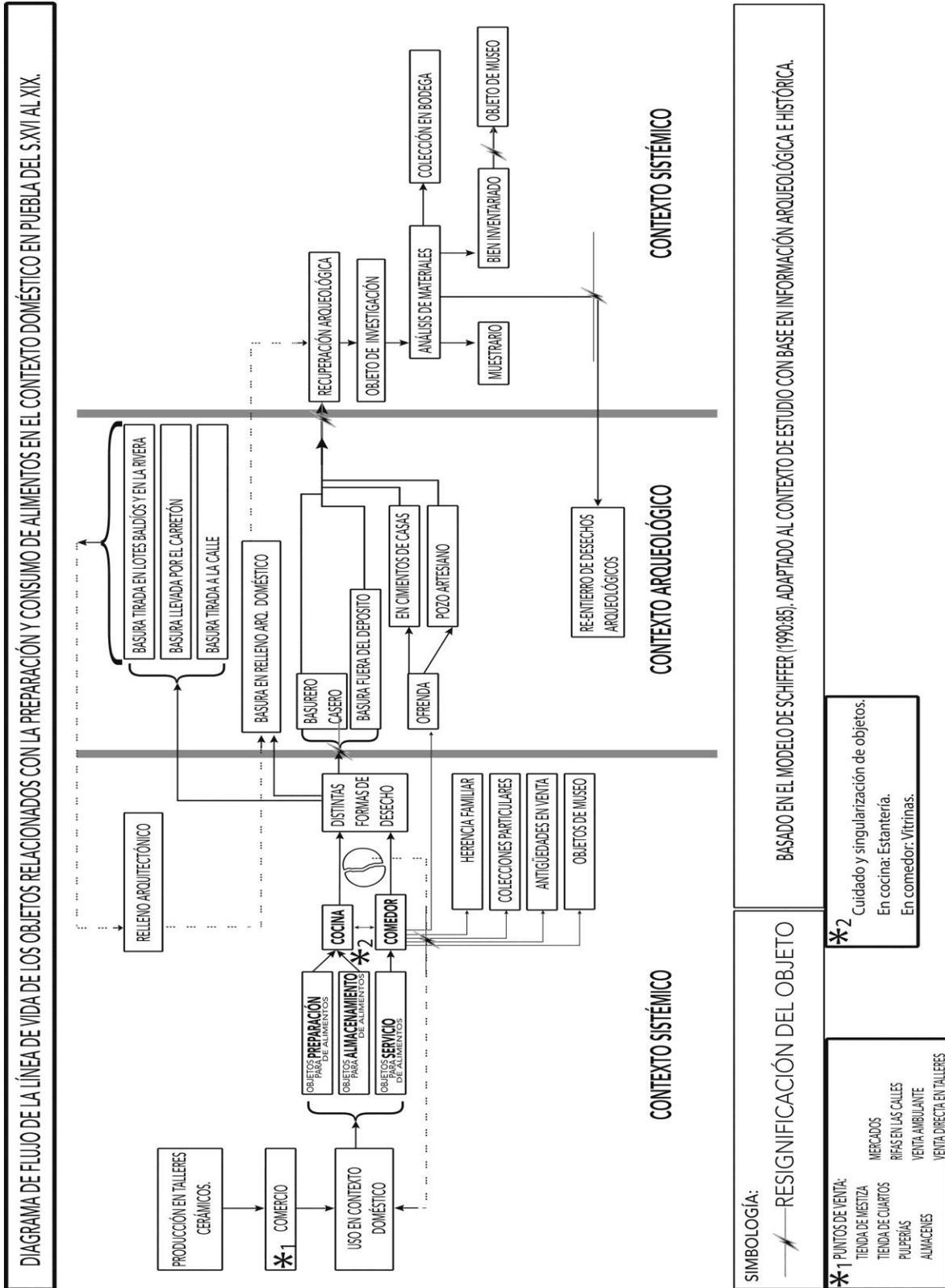


Ilustración 26. Diagrama de flujo sobre el movimiento de la basura en la ciudad de Puebla siglos XVIII-XIX Puebla.

con valor económico, piezas de museo con valor cultural-histórico o colecciones particulares con valor estético.

Los enseres recuperados por los arqueólogos se integran nuevamente a un contexto sistémico cultural, por lo que se re-singularizan y re-significan, ahora, como “objetos arqueológicos” con valor investigativo, cuya circulación queda restringida a un reducido grupo de académicos.

7.4. La circulación de los objetos. Comparativa entre registro arqueológico y obra pictórica de la época

El lector habrá notado que algunos de los tipos y formas cerámicas bajo investigación tienen una baja frecuencia en los basureros arqueológicos analizados; entre ellos se encuentran los cántaros, cazuelas de base rugosa y comales de tradición Momoxpan y San Andrés; así como los botellones/búcaros Tonalá Bruñido. Por ejemplo, en el basurero del Museo Amparo, las tinajas Rojo Lustrado sumaron 3 tiestos, es decir el .9% del total de la colección; no obstante, se reportaron en abundancia en los rellenos del inmueble, lo cual sugiere que fueron desechados dentro del basurero casero pero sí dentro del contexto doméstico. El mismo patrón puede observarse para los cántaros, comales, cazuelas de base rugosa de Tradición Momoxpan y San Andrés, así como botellones Tonalá Bruñido, que se reportaron con bajos porcentajes al interior de los basureros. En términos de circulación y líneas de vida de los utensilios esto pone de manifiesto que algunos objetos no necesariamente concluyen su vida útil en el basurero; en otras palabras, los utensilios se desecharon de manera diferencial, ya que la relación establecida entre cosas y personas les atribuye valores culturales, cuidados o manejos diferenciales. ¿Por qué?, esto tratará de explicarse a continuación.

Diversos autores han profundizado sobre la complejidad de interpretar la abundancia o ausencia de tiestos en contextos arqueológicos. Rice (1987) discute sobre la relación

entre el tamaño de la forma cerámica y el grosor de pared, lo cual puede producir una sobre-representación en el registro arqueológico; por ejemplo, una tinaja de gran tamaño genera mayor cantidad de fragmentos que un pequeño botellón. Por esta razón, es necesario considerar otras variables como procedencia y material.

Por su parte, Michael Lind (1987:115) ha señalado que los arqueólogos deben observar con mayor atención aspectos cualitativos en el registro arqueológico, más que la cantidad de tiestos que componen el mismo. En este argumento, Lind (1987) se refiere a que existen tipos o formas cerámicas que aparecen con poca frecuencia, pero que son significativos para argumentar cambios culturales. El autor afirma que una gran cantidad de tiestos foráneos no necesariamente manifiesta una conquista cultural o un cambio social, por lo que sugiere realizar análisis diacrónicos para observar el uso de determinadas formas cerámicas y su relación con aspectos socio-económicos, intercambio comercial e influencias culturales externas.

Fournier (1990b) realizó un estudio sobre arqueología experimental referente a la relación que existe entre el acabado de superficie, la fractura y la fragilidad del material cerámico. En dicho análisis, la autora demostró la participación de diversas variables, tanto tecno-funcionales, socio-culturales y medio ambientales. Así, examina aspectos que afectan la resistencia de los objetos como la cantidad de agua que se pierde durante el secado, la atmósfera y el tiempo de cocción, el enfriamiento, el tamaño de la forma cerámica y el acabado de superficie, engobe o recubrimiento. La importancia de estos resultados radica en el hecho de que, en ocasiones, el alto o bajo número de fragmentos de un mismo tipo en registro arqueológico puede responder a causas que no eligen los usuarios de la loza, sino el gremio que la manufactura.

Algunos elementos que si están en control de los agentes sociales son el manejo, la frecuencia de uso y el cuidado que se le da a los objetos durante su periodo de vida lo que puede incrementar o reducir su fractura y desecho (Spencer-Wood 1987). En este

punto, es importante considerar que existen componentes que es posible conocer y otros que no, como aquellos relacionados con las motivaciones, elecciones y emociones de los actores culturales, los cuales determinan qué objetos caen en desuso y se desechan.

Barceló (2007:14) cuestiona si todo esto “¿quiere decir que los problemas arqueológicos son de resolución imposible?”, a lo que responde: “...en parte sí. La arqueología es una ciencia imposible, de ahí sus muchos fracasos interpretativos”. El autor no pretende descalificar la validez de la arqueología como disciplina científica, más bien, se refiere a que no es posible conocer cada una de las variables que llegan a conformar un contexto arqueológico, en este caso, un basurero casero. No obstante, sí es posible observar patrones, tendencias, variabilidad, continuidades o cambios, abundancias o ausencias y semejanzas o diferencias en el registro arqueológico. En este caso particular, fue posible identificar coincidencias entre basureros domésticos y fuentes históricas de la misma temporalidad.

Para la presente tesis, se realizó un ejercicio de comparación entre el registro arqueológico y la cerámica que aparece en las pinturas de la época con el objetivo de comprender la circulación y desecho de los enseres domésticos. La información procedente de las pinturas fue considerada como una muestra cerámica fuera del basurero, es decir, la loza que aún circula en el contexto doméstico y urbano. En el modelo de Schiffer (1992), estos datos corresponden al contexto sistémico, donde los objetos aún participan en un ámbito cultural antes de ser desechados en el basurero e integrarse al contexto arqueológico.

En la Tabla 2 (ver anexo sección 12) se puede observar que en la producción pictórica no se registró ningún ejemplar de cerámica alisada en el comedor, la mesa o la vitrina, sino exclusivamente en la cocina, donde se reportaron formas como cántaro con asa y comal. Esto sugiere que dentro de la topografía casera se restringió su uso a una sola esfera de circulación. El mismo fenómeno se observó con la porcelana, que se

confinó a la esfera del comedor, como los alisados a la cocina. El efecto es similar en el registro arqueológico: una frecuencia baja de ambas lozas, aunque una es de producción local y otra foránea.

La loza alisada se reportó con mayor frecuencia en el contexto público, sobre todo en la calle, el mercado y la pulquería; ninguna otra cerámica registrada en las pinturas y litografías circuló en estas esferas como la alisada. El comal se reportó en la pulquería para la preparación de picaditas, en la calle para la preparación de comida y el cántaro está asociado con el acarreo de agua por aguadores y mujeres que regresan o van a la fuente pública.

Un caso interesante fueron las cazuelas, una forma sumamente abundante en las pinturas y litografías de la época, sobre todo en tipos vidriados. Por el contrario, las cazuelas de base rugosa Tradición San Andrés y Momoxpan están completamente ausentes en el registro gráfico.

Con respecto al resto de los objetos correspondientes a la vajilla de agua, las ollas del tipo Rojo Lustroso nunca se reportaron en la cocina, vitrina o el patio de servicio; siempre y únicamente, sobre la mesa para el servicio de agua (2.9%) y bebidas (.6%). Las tinajas para almacenamiento de agua no fueron frecuentes en las pinturas, sólo se observó una con tapa en el patio de servicio detrás de la ventana de la *Cocina poblana*, de Arrieta (ver ilustración 27). Otra tinaja de grandes dimensiones se registró sobre las espaldas de un hombre que la transportaba por una calle de la ciudad (ver ilustración 29). Según documentos de la época, el búcaro de Tonalá fue la forma más popular de esta cerámica: sin embargo, no se registra la presencia de búcaros en las pinturas y litografías. Arrieta sólo plasmó botellones con un pequeño plato debajo, como loza para el servicio de agua perfumada en la mesa (ver ilustración 28). Sin embargo, su frecuencia es baja (.6%) comparada con la presencia ollas de Tonalá en las pinturas, como *Vendedoras de horchata*, de Arrieta (ver ilustración 35), donde se reportaron ocho ejemplares (2.3%). El

contexto público también fue escenario de la famosa loza de Tonalá, registrada exclusivamente en puestos de aguas frescas en la calle (6.1%).



Ilustración 27. Cocina poblana de Agustín Arrieta. Notar presencia de gatos en la cocina. Tinaja Rojo Lustroso con tapa en el patio. Ollas y chocolatera de vidriado chorreado. Así como la gran variedad de objetos en las paredes.



Ilustración 28. Botellón Tonalá Policromo o loza de olor en bodega de Agustín Arrieta.



Ilustración 29. Hombre cargando tinaja Rojo Lustroso en una calle de Puebla siglo XIX.

Por otra parte, aunque no son temas principales de esta indagación los vidriados (café y chorreado) y la mayólica local muestran un patrón muy interesante al compararlo con la loza alisada. En las pinturas y litografías, los vidriados y mayólica local circularon en todo el contexto privado, como la cocina, la mesa y el comedor, además de los espacios públicos, como la pulquería. Los únicos lugares donde no se observaron estos utensilios fueron el patio de servicio o la vitrina. Los vidriados incluyeron todos los usos y funciones conocidos para la loza colonial en México: utilitarios para cocinar, almacenamiento, transporte, servicio de alimentos, higiene personal e iluminación. Se sabe que se emplearon en casi todos los hogares, tiendas, hospitales, y boticas, entre otros.

Al comparar las pinturas con los basureros arqueológicos puede observarse que el porcentaje de los vidriados es muy similar en ambos contextos. La mayólica, por su parte, fue una cerámica de servicio de alimentos y bebidas, además de existir ejemplares para el aseo personal y del hogar. Documentalmente, también se sabe que circularon en la mayoría de las casas, conventos, boticas y hospitales. Es interesante que tanto la mayólica como los vidriados locales registraron una frecuencia similar en las pinturas y en el contexto arqueológico.

Este ejercicio comparativo sugiere que a mayor singularización o restricción de los objetos a una sola esfera de uso, parece repercutir en una baja presencia en el registro arqueológico; mientras que una mayor circulación en distintos espacios de acción corresponde a una mayor frecuencia en registro arqueológico.

Ahora bien, el lugar de producción, la circulación en el mercado, el precio y el resguardo de las piezas, son factores que también influyeron en la frecuencia del desecho de los utensilios caseros. Como ya se mencionó, la loza alisada ha sido poco estudiada en Puebla, por lo que no es posible precisar los distintos lugares de manufactura. Gracias a fuentes documentales y por las características de los tipos cerámicos, es posible saber

que Cholula fue uno de los centros productores más relevantes de loza alisada, la cual era vendida en el mercado de Puebla.

Dyckerhoff (1978) argumenta que los cholultecas fueron el grupo de comerciantes indígenas más dominante en el tianguis de la ciudad durante el siglo XVI, llegando a concentrar la venta de fruta, vegetales, flores y cerámica común, además de otros productos muy preciados y caros procedentes de lugares lejanos; entre ellos frutas tropicales, cierta clase de papas y algodón. Hay que recordar que los cholultecas poseían una de las redes comerciales a larga distancia más reconocidas desde la época prehispánica.

Curiosamente, la autora señala que no existe mención en documentos respecto a la venta de comales, metates y textiles indígenas, por lo que parecen ausentes en el mercado de Puebla durante el siglo XVI. Sin embargo, el registro arqueológico en la ciudad comprueba su presencia en el contexto doméstico, siendo Cholula el principal productor de comales (Reynoso 2004). Por su parte, Gabriel de Rojas (1927 [1581]:159) refiere que en Cholula se tenía una larga tradición de "...hacer jarros, ollas, escudillas, sogas, zapatos y otros oficios". Asimismo Sahagún (1975 [1590]:571) menciona la producción y venta de loza como una de las principales actividades entre los indígenas, sobre todo de formas cerámicas propias de sus prácticas alimentarias: "...y así los comales que venden son muy buenos, y tienen buen sonido, bien fornidos y recios".

Durante la época colonial, la producción de cerámica alisada no formó parte de los gremios regulados por el Ayuntamiento, lo que seguramente propició una red de producción independiente en manos de los grupos indígenas de la región. Recientemente, Yanez (2013) presentó un valioso estudio sobre la composición de las pastas de mayólicas recuperadas en contextos arqueológicos en Puebla, donde discute la ubicación de algunos bancos de arcilla en la ciudad. Este tipo de análisis es, también, necesario en la cerámica alisada para definir si proviene de otros lugares, como Amozoc, Acajete,

Huejotzingo, Tecali o Tepeaca. Con la información disponible al momento, no cabe duda de que Cholula ejerció la influencia cultural más significativa en cuanto a la incorporación de objetos de la vajilla cotidiana posclásica a la vajilla colonial en la ciudad. Esto se aprecia, sobre todo, en utensilios destinados a la preparación, almacenamiento y servicio de alimentos, siendo los más representativos los comales, cántaros con asa y cazuelas de base rugosa.

El cántaro fue quizá uno de los primeros objetos en hacerse indispensable en los utensilios de todas las casas en la ciudad y se incorporó rápidamente en las cocinas poblanas gracias a diversos factores: la influencia de los mercaderes cholultecas, la necesidad de acarreo de agua y a que esta forma cerámica era conocida tanto por indígenas prehispánicos cholultecas como por los españoles antes del contacto. La mención del cántaro en documentos sobre el mercado, demuestra la importancia de fijar un precio, junto con otros objetos que probablemente se consideraron como básicos en las cocinas poblanas desde el Colonial temprano. El siguiente cuadro muestra el precio reportado en 1550.

		Platos	Cajete	Cántaro	Jarros	
1550	Puebla	0/1/0 por 10	0/0/7 por 1	0/1/0 por 4	0/1/0 por 8	Real/Tomín/cacao

**Cuadro 4. Precio de cerámica alisada en el mercado poblano en 1550.
(Tomado de Dyckerhoff, 1978:152; López 1999:82)**

En términos de la historia de vida de los objetos, el mercado constituye uno de los aspectos más significativos, pues representa el momento con mayores posibilidades de circulación y de re-direccionar su trayectoria vital hacia diferentes contextos y usos. La cerámica era vendida en cajones fijos dentro del mercado, en puestos improvisados en los portales, dentro de tiendas mestizas y almacenes, así como por vendedores ambulantes en las calles y en puestos temporales de rifas en la plaza pública. La condesa Kolonitz (1984:76) tuvo la oportunidad de observar esta escena en 1864 y describe cómo

en los portales y la plaza se podía ver a “...los indios acurrucados por todos lados [quienes] traen a vender sus productos”.

Una vez adquirida la loza ésta es incorporada al contexto doméstico donde se singulariza, pues su circulación se restringe a los miembros de la unidad casera, así como a determinados espacios dentro de la topografía privada. Siendo la mujer la encargada de la cocina durante época colonial y periodo independiente, se puede inferir que los utensilios destinados a la preparación, consumo y almacenamiento de alimentos eran manejados, limpiados, mantenidos y finalmente desechados por las mujeres a cargo de la cocina.

La circulación de los objetos dentro de la topografía doméstica sólo puede inferirse a través de la comparativa realizada entre el material gráfico de la época y el registro arqueológico, ya que no se han llevado a cabo estudios etnográficos sobre el tema. Gómez (2008), por su parte, realizó una investigación y etnografía de la vajilla de agua del siglo XIX a tres cuartos del siglo XX en España, en la cual muestra que la vajilla de agua tiene varias esferas de circulación, dentro y fuera del ámbito privado. Se encuentra presente en espacios como la cocina, el comedor, dormitorio (aseo) y patio (limpieza), además de fuera del contexto doméstico como instrumento de trabajo para acarrear agua y para mantenimiento de los animales. Esto parece coincidir con lo observado en el material gráfico, por ejemplo, en las pinturas de la época, el cántaro con asa circuló en la cocina y fuera del ámbito doméstico; el anafre, cazoleta y comal circularon en contextos públicos como el mercado, la pulquería y la calle.

Con base en la información obtenida a partir de las pinturas de la época, se puede sugerir que la vajilla de fuego, utilizada para la preparación de alimentos o como contenedor de agua o bebidas, tuvo una circulación extensa que comprende la esfera privada y pública, pero dentro del ámbito doméstico su uso se restringe sólo a la cocina y las áreas de servicio.

Los enseres designados para el servicio de alimentos muestran una singularización similar a la vajilla de fuego, pues su circulación se restringe principalmente al comedor; incluso algunos de éstos serán guardados en vitrinas, generando un uso y cuidado diferente del resto de los enseres caseros, lo cual influye en su frecuencia de fractura y desecho. Esto se relaciona con el cuidado y manejo de los trastos, hecho que puede constatarse con el reporte de vitrinas, estantes y almacenes especiales para resguardar ciertos objetos relacionados con la preparación y consumo de alimentos (ilustración 31).



Ilustración 30. *Cocina poblana* de Pingret. Objetos en estantería.

De acuerdo con Loreto y Benítez (2000:24), en los conventos de Puebla, existía una sala denominada como “locería”, donde se guardaban todos los trastos para la preparación y servicio de alimentos, diferenciando los utensilios de la servidumbre, compuestos por loza común (alisados) y vidriados, de los de servicio de mesa, como dulceros, tazas para caldo, platos de todos tamaños, mancerinas (servicio chocolate), salseras, vasos y saleros. Las mismas autoras reportan que existía un “estante especial” para algunos enseres



Ilustración 31. Cocina poblana en recetario de la ciudad (Aygulas 1992 [1849]). Notar estantería y uso de cajetes como tapas de ollas. Además de tinaja para agua y colgado de víveres.

cerámicos y de metal, entre ellos machetes, cuchillos, parrillas, calderos, garabatos, churlas, tenazas y asadores; así como comales, torteras (cazuela), sartenes, cántaros y pichanchas (coladores para nixtamalización).

Es interesante notar que los comales, cántaros y cazuelas estaban resguardados en un estante, a pesar de ser objetos con un precio bajo. Esto sugiere que los enseres de cocina eran preservados y circulaban de forma diferencial, no sólo por su costo, sino también, por otros factores, probablemente relacionados con la percepción que se tenía sobre su relevancia en la producción alimentaria, ya fuera porque su uso se consideraba indispensable en la cadena tecno-social culinaria o por el tipo de relación establecida entre las cosas y las personas. Aun así, el precio de los objetos es un elemento que cabe destacar, pues es un referente para conocer la valoración de los objetos en un contexto

socio-histórico determinado. El siguiente cuadro tiene como objetivo mostrar los costos de distintas lozas disponibles en la época.

Precios de diferentes objetos cerámicos en la Ciudad de México entre 1730 y 1821. Y Puebla en 1696							
	Plato	Platón	Taza o Jarro	Pozuelo	Ollitas	Tibores o Tinajas	Jarras
Cerámica Importada							
Ciudad de México 1730 y 1821							
Porcelana China	.50-6 reales	1-2 pesos	1.8r-4 pesos	.50-6 reales	3.50 reales	3 reales-1 peso	
Loza Fina Europea	5 reales		1 peso				1.50 pesos
Puebla 1696							
Porcelana China			2 reales				
Mancerina?			2.5 reales				
Por pies y tapaderas de plata para las tazas			2.5 reales				
Mayólica y Loza Fina							
Ciudad de México 1730 y 1821							
Mayólica	.08-2 reales	6 reales	.33-2 reales	.08-.50 reales	.16 reales		
Loza Fina	1-1.03 pesos			3 reales			
Loza Superior	1 peso						
Puebla 1696							
Loza Fina	1.5 reales no se menciona forma cerámica						
Loza entrefina	.5 reales no se menciona forma cerámica						
Loza amarilla	1 real no se menciona forma cerámica						
Loza Vidriada							
Ciudad de México 1730 y 1821							
Loza Vidriada	.16-1 real		.16-1-.25 pesos	.25 reales	.33 reales	1 peso	
Loza Bruñida e Indígena							
Cerámica Indígena	.20 reales				.50 reales	2 reales-3 pesos	.25 reales
Bruñida Tonalá	.33 reales		.33-.66 reales			2 reales-1.50 pesos	
Ordinaria	1.25 real-1 pesos						
Puebla 1696							
Bruñida Tonalá			.83 reales				

Cuadro 5. Comparativa de precios de algunos objetos cerámicos en la ciudad de México y Puebla. El precio corresponde a un ejemplar en reales y pesos. Información tomada de Fournier (1997:54); Cuenya y Contreras (2012:63-70)

Las diferencias de precios entre las distintas lozas son evidentes. La porcelana china y lozas finas son los objetos con costos más elevados, seguidos de la mayólica. La cerámica con el valor más bajo es la indígena, que probablemente se refiere a los alisados. La ordinaria o común puede englobar alisados y vidriados a los que, por ser

enseres domésticos, se les daba ese apelativo. A este respecto, el historiador novohispano Veytia (1962) menciona que, en Analco, se producía la famosa loza colorada o vidriada, hecha “...muy a propósito para trastos de cocina para el uso común”.



Ilustración 32. Vitrina en comedor con loza importada. La sirvienta de Agustín Arrieta

La relación entre precio, estatus socio-económico y tendencia de consumo ha sido profundizado por Fournier (1997) en diferentes ciudades de México. La autora propone que la cerámica con precios más elevados tiene una tendencia de consumo mayor en centros urbanos con alto poder adquisitivo y que además registran un incremento en la población de criollos y españoles, tales como la ciudad de México, Cuernavaca y Veracruz. Fournier (1997:55) argumenta que la loza fue un indicador de estatus socio-étnico, sobre todo, el consumo de mayólicas españolas y novohispanas, porcelanas chinas y francesas y lozas finas europeas.

Al factor de los costos, se sumó en esta tesis la circulación dentro del contexto doméstico y se consideraron aspectos como los cuidados y singularización de los objetos, así como las prácticas alimentarias que influyeron en el desecho de los enseres y su incorporación al basurero doméstico.

En cuanto al cuidado y singularización de los objetos dentro de la unidad doméstica, la difusión del comedor en la arquitectura civil durante el siglo XVII instauró una esfera más de circulación a los objetos dentro de la topografía casera, que adicionalmente "...sirvió a los criollos pretenciosos para lucir algunos de sus bienes acumulados" (Long 1997:47). Este fenómeno se puede observar en la obra de Arrieta, *La sirvienta* (García 1998:68), donde se percibe una vitrina con objetos cerámicos identificados como un plato de porcelana blanca europea, otro de porcelana con filo azul europea y una jarra de porcelana azul sobre blanco, probablemente inglesa.

En la producción pictórica, las porcelanas europea inglesa y francesa registraron una alta frecuencia en la mesa principal, en cambio, nunca se les observó en la cocina, el patio de servicio o la calle. En contraste, en el análisis de material de los basureros, la porcelana importada registró una baja frecuencia. La interpretación sobre la presencia de loza extranjera en los basureros poblanos es compleja y no es el tema central de la presente investigación; se utiliza únicamente para enfatizar el resultado de este ejercicio comparativo entre los registros pictórico y arqueológico. Éste sugiere que a mayor singularización se reduce la posibilidad de desecho e incorporación al registro arqueológico; es decir, al incrementar el resguardo de las piezas, se permite perpetuar la línea de vida del utensilio dentro del sistema cultural. Por ejemplo, la circulación restringida de la porcelana al ámbito del comedor y su preservación en vitrinas disminuye considerablemente su desecho, lo que deriva en un bajo porcentaje en los contextos arqueológicos y una alta frecuencia en el contexto sistémico.

El manejo y cuidado de los utensilios y la asiduidad de su desecho es un fenómeno complejo que no pretende generalizarse, por lo que el argumento anterior aplica sólo a los basureros analizados y a los objetos bajo investigación, pues al hablar de líneas de vida es necesario explicar su circulación y la relación que se mantuvo entre personas y cosas.

Gómez (2008) señala que algunos objetos de la vajilla de agua fungieron como una carta de presentación de sus dueños, atribuyéndoles limpieza o estatus socio-económico, en este caso, el cántaro o botijo para beber agua cotidianamente durante el siglo XIX en España. La elección de los enseres que proyectan valores socio-culturales se hace de manera subjetiva por cada grupo y éstos pueden variar con el tiempo.

El Tonalá Bruñido o “Loza de Guadalajara” es uno de los mejores ejemplos, durante los siglos XVIII y XIX, sobre la influencia que ejercen los valores socialmente atribuidos a los objetos, tanto en su preservación como en su desecho. Esta cerámica tenía la propiedad de aromatizar y perfumar el agua, debido a la preparación que se hacía de la arcilla añadiéndole plantas y otros ingredientes, lo que le dio fama internacional como “loza de olor” durante los siglos XVIII-XIX. Se dice que fue tan apreciada, que existen ejemplares en diversos lugares de Europa y América Latina.

Según Pleguezuelo (2014), en España se conservan grandes ollas de Tonalá, que se colocaban en el patio de la casa para continuar la costumbre árabe de dar agua fresca al visitante, además de mostrar un bien extranjero de gran belleza y popularidad, lo cual manifestó el prestigio de la unidad doméstica. Durante la Colonia se difundió, a la velocidad de un rumor, que tenía propiedades milagrosas y podía curar diversas enfermedades, por lo que, incluso los tiestos, se vendían para ser ingeridos como remedios medicinales (Hernández 2009). Entre las señoritas de la alta sociedad y monjas se registró el consumo de pedazos de cerámica a manera de “golosinas”, lo que llegó a catalogarse como un vicio dentro del pecado de la gula y ocasionó penitencias posteriores a la confesión. Este fenómeno se extendió a España durante los siglos XVII-XVIII, donde,

en especial, se comían los búcaros, a los cuales se les atribuían propiedades medicinales, anticonceptivas y de belleza, pues se presentaba un efecto de palidez provocado por la anemia y la afectación al hígado resultado de la ingestión de minerales. Este fenómeno alcanzó niveles alarmantes, sobre todo, en las mujeres, debido a las obstrucciones intestinales causadas por comer el “delicioso” barro de Tonalá (Pleguezuelo 2014).

De acuerdo con Charlton y Katz (1979), el Tonalá Bruñido fue identificado en el valle de Teotihuacán durante el Colonial temprano (1521-1650) y tardío (1650-1810); los famosos búcaros corresponden al último periodo. López (1990) propone que esta loza, en particular la versión bruñida, alcanzó su esplendor durante el siglo XVII incorporándose al mercado nacional e internacional. Esta cerámica estuvo bajo el monopolio indígena y se caracterizó porque perpetuaba técnicas de manufactura y decoración de tradición prehispánica, pero incorporando elementos europeos, principalmente formas nuevas, siendo la más significativa el búcaro o *buccari*, que ya se usaba en Portugal, Italia y España (Hernández 2009). Rápidamente, esta loza satisfizo el gusto europeo y se convirtió en un objeto de exportación y consumo de la élite novohispana.

En la ciudad de Puebla, Herrera y Álvarez (2000) han reportado la única pieza completa en contexto arqueológico, correspondiente a un búcaro, asociado con 11 cántaros, además de otros objetos colocados dentro de una ofrenda al interior de un pozo artesiano en la casa de García de Aguilar (siglo XVI-XVII). Los mismos autores mencionan la rareza de encontrar este ejemplar, pues son sumamente escasos en el registro arqueológico. Todos los cántaros fueron matados, es decir, tienen un orificio intencional en la parte inferior para que no fueran utilizados y se singularizaran como objetos rituales. Probablemente, las piezas fueron sumergidas cuando el pozo aún tenía agua, pues fueron encontradas completas y en excelente estado de conservación, lo que sugiere que se trató de un rito de iniciación.

La importancia de este contexto radica en la participación de estos objetos en la vida ritual, proceso mediante el cual se establece un vínculo emocional y creativo que convierte a un objeto “ordinario” en extraordinario. La selección de los utensilios para la ofrenda sugiere que se incluyeron los más significativos y valiosos de la vajilla de agua, que, al ser ofrendados, establecen un puente entre materialidad y espiritualidad, engarzando la vida de los objetos y las personas.

Dada la información documental sobre la loza Tonalá fue fundamental incluirla en este estudio dentro de los objetos cerámicos relativos a la vajilla de agua, a pesar de que la muestra para la identificación de residuos fue escasa (3 tiestos). En términos de circulación de objetos, tanto el ejercicio de comparar la cerámica que aparece en pinturas y litografías de la época con el registro arqueológico, así como el análisis de un objeto documentado como el tipo Tonalá, sugieren que a mayor singularización y restricción de la esfera de circulación, la frecuencia de desecho e incorporación al contexto arqueológico disminuye.

7.5. Un contexto arqueológico inusual: el basurero de la calle 10 Poniente 508, registro de una fiesta comunal

El basurero ubicado en la calle 10 Poniente 508 merece una mención especial, pues los resultados muestran un patrón disímil al resto de los basureros caseros. En este depósito se reportó una cantidad muy elevada de anafres, alcanzando el 13.3% de los tiestos, además de la presencia de 1.7% de cazoletas para anafre. Los anafres fueron la segunda forma cerámica más significativa en este basurero, la primera fue la olla de vidriado café (29.1%). La elevada frecuencia de una sola forma cerámica sugiere que se trató de un depósito de varias unidades domésticas o de una actividad comunitaria relacionada con la producción de alimentos de forma intensa, como una fiesta patronal o barrial. No es posible argumentar producción de anafres, pues no existen desechos del proceso de

manufactura, ejemplares defectuosos u objetos en el proceso intermedio de fabricación. Por el contrario, algunos habían sido “curados” y presentan restos de cal sobre las cazoleas y las parrillas; además, los resultados de residuos químicos muestran la presencia de grasas, proteínas y carbohidratos, en porcentajes similares a las cazoleas de base rugosa, lo cual sugiere su uso para preparación de alimentos o bebidas a base de frutas y/o maíz.

Para sustentar el argumento de que este basurero puede representar una actividad comunal, donde se cocinó en múltiples anafres, se tomaron en consideración las formas cerámicas para servicio de alimentos reportadas en el contexto. Un dato interesante es el registro de una elevada cantidad de jagüetes de mayólica, los cuales corresponden, en su mayoría, a platos (80 ejemplares 3.9%). Dichas piezas están alisadas, lo que corresponde al primer horneado en el proceso de manufactura de la mayólica; es decir, se trata de objetos que se encuentran en una fase intermedia de producción. La decoración de la mayólica se lleva a cabo sobre el jagüete y posteriormente se baña con esmalte de estaño, para colocarse por segunda vez en el horno y obtener el producto final.

Llama la atención la presencia de estos jagüetes, pues generalmente, cuando se registran en contextos arqueológicos se asume que corresponden a desechos de producción originados por los talleres en la ciudad, y por lo tanto, se ha pensado que estos utensilios no fueron adquiridos por las personas para ser utilizados en el consumo de alimentos. Sin embargo, se realizaron pruebas químicas a los ejemplares reportados en el basurero de la 10 Poniente que mostraron la presencia de residuos orgánicos altos, lo que evidencia de forma fehaciente su utilización para servicio de alimentos.

Dado el intenso movimiento de los objetos para preparar y consumir alimentos durante una fiesta barrial o comunal y la alta posibilidad de su ruptura, es posible sugerir que se utilizaron enseres de bajo costo. No existen documentos que detallen sobre el

precio o la venta de jagüetes, aunque es posible que éstos tuvieran un precio económico y fueran vendidos en los remates de loza en la plaza pública.

En el basurero también se reportó mayólica decorada en considerables porcentajes, el más alto de todos los que fueron analizados, particularmente de tazones y platos, nuevamente, enseres para servicio de alimentos y bebidas, sobre todo del tipo Puebla Azul sobre Blanco (6.2%), San Elizario (2.3%) y Huejotzingo Azul sobre Blanco (2%). Otras formas destinadas al servicio de alimentos, que se encontraron en mayor cantidad que en cualquier otro basurero, fueron los jarros de vidriado (84 tiestos 4.1%). Además de la cerámica, la miscelánea localizada correspondió a ocho fragmentos de metates (uno casi a la mitad) y cuatro manos, lo cual resulta inusual si se compara con el resto de los basureros (Ver tabla 3. Anexo 1). Por ejemplo, en el Museo Amparo se registró sólo un fragmento de mano de metate (tabla 3) y en el caso de Casa Tívoli, en ningún basurero se reportó piedra de molienda.

Para concluir, se consideró la información histórica presentada por Allende (2002b) en su reporte de excavación. En éste menciona que, para 1832, se registran cuatro casas que pertenecen a la Orden de La Merced en la calle 10 Poniente y es posible que el basurero estuviera relacionado con esta orden religiosa, la cual se estableció en la ciudad desde 1598. Por otra parte, Castro (1989) realizó la transcripción de un documento que relata las fiestas jesuitas en Puebla durante 1623, en dicho texto se describe una celebración de Semana Santa en todo su esplendor. Durante nueve días, participaron la mayoría de las parroquias, incluida La Merced, así como representantes de los monarcas de Japón y Portugal, quienes estuvieron en la procesión principal, con suntuosos carros alegóricos.

De acuerdo con la información anterior, el basurero de la 10 Poniente 508 pudo corresponder a los desechos de una o varias fiestas barriales o patronales durante los siglos XVIII y XIX, fomentadas por los grupos religiosos en la ciudad. No se descarta la

posibilidad de que este basurero pueda contener objetos utilizados por los mercedarios, pues hay que recordar que este depósito estaba asociado con un inmueble de su propiedad; sin embargo, la actividad más significativa fue la producción de comida en anafres, que dada su cantidad sugiere que fue masiva o al menos repetitiva.

En consecuencia, el basurero de la calle 10 Poniente muestra la relación entre el objeto anafre y un elemento importante para perpetuar la identidad indígena: la comida comunitaria. Debido a que corresponde a un evento relacionado con la alimentación, pero fuera del ámbito doméstico, se decidió analizar los anafres y cazoletas de forma separada, pues corresponden a una actividad especializada. La importancia de esta colección radica en que evidencia las diferentes cocinas poblanas que se consolidaron gracias a la diversidad de unidades de cocción y a las necesidades sociales existentes, las cuales configuraron la cocina no como un espacio privado y doméstico, sino también como un ámbito público y colectivo (ver apartado 9.3).

CAPÍTULO VIII. PRÁCTICAS E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS EN PUEBLA: ENTRE EL BUEN COMER Y EL BUEN BEBER

En esta sección se proporciona información general sobre algunas prácticas e industrias alimentarias en la ciudad de Puebla, con el objetivo de ofrecer un marco de referencia, para más adelante, profundizar sobre los resultados de residuos químicos detectados en las estufas y la cerámica. El capítulo se divide en dos apartados; el primero relacionado con el buen comer y el segundo con el buen beber.

Con respecto al buen comer se discute sobre algunos alimentos que conformaron la buena mesa durante los siglos XVIII y XIX en Puebla, esto es, el consumo de carne, huevo, manteca, aceite de olivo, pan, tortillas, dulces y confituras (frutas y semillas caramelizadas). Todos los datos referentes a estos comestibles son indispensables para llegar a una interpretación en torno a la vajilla de fuego, es decir, los comales y cazuelas de base rugosa; así como de los residuos detectados en la superficie de las estufas. De igual forma, las actividades de subsistencia practicadas desde época prehispánica como el consumo de insectos, caza de aves y aprovechamiento de humedales, son datos relevantes para interpretar la vajilla de larga vida, sobre todo, de acuerdo con la visión diacrónica de la que parte esta tesis. Estas industrias alimentarias están pobremente documentadas en la ciudad de Puebla, pero gracias a testimonios arqueológicos y etnográficos fue posible realizar inferencias generales.

En lo que toca al buen beber, se considera el pulque, el vino, la variedad de frutas, semillas y especias que fueron la base para aguas frescas y variedad de bebidas, además de endulzantes como la miel de abeja, de agave y azúcar de caña. En esta sección el agua potable ocupa un lugar especial, ya que es el sustento primordial del buen beber. El conjunto de estos datos conforma el fundamento para la interpretación de la vajilla de agua; es decir, los cántaros, tinajas, botellones de Tonalá y ollas. Este capítulo

también contiene un breve relato de los recetas utilizados para la interpretación de los resultados.

8.1. Industrias alimentarias poco documentadas en Puebla

Esta sección discurre sobre la venta o producción de alimentos que se mencionan brevemente en documentos, pero que a través de la información arqueológica, etnográfica y de fuentes etnohistóricas fue posible realizar deducciones generales, por ejemplo, con respecto a la caza, la pesca en ríos, la recolección de insectos y gusanos, y el cultivo de flora comestible. Estas actividades se relacionan con prácticas alimentarias o industrias de tradición prehispánica, lo cual explica la escasa mención en documentos del Ayuntamiento.

Se parte del postulado de que la permanencia de algunas de estas industrias alimentarias indígenas contribuyó a continuar la línea de vida de ciertos objetos de la cocina poblana. Por ejemplo, la presencia del comal prehispánico durante los periodos colonial e independiente no hubiera sido posible sin la persistencia de las prácticas alimentarias asociadas principalmente con el maíz y otros granos como el frijol, así como una gran diversidad de plantas, animales, semillas, raíces, anfibios e insectos, entre otros. En la culinaria poblana actual existen elementos de origen prehispánico que aún se mantienen, e incluso son iconos de la cocina mestiza, entre ellos el mole, el jamoncillo de pepita, la chía y el camote; pero no es el objetivo hablar de guisos particulares, sino de la integración de algunas prácticas alimentarias autóctonas a la culinaria poblana. Por ejemplo, Barba y García (2003) observaron que en la vajilla Azteca II y III de Tenochtitlán los molcajetes no sólo se utilizaron para moler chiles sino también insectos de alto contenido proteico. Por lo tanto, los residuos de proteínas detectados en los comales en la presente indagación pueden corresponder, teóricamente, no sólo al consumo de carne sino también al de insectos.

Todas las cocinas del mundo están vinculadas con un entorno ecológico que permite el desarrollo de una gastronomía local y Puebla no es la excepción, por lo que la revisión de sus recursos naturales resulta fundamental para la presente investigación. El paraje donde se fundó la ciudad correspondió a un frondoso bosque de pinos enmarcado por los ríos San Francisco, Atoyac y Alsesca, así como manantiales, arroyos y humedales (Ver Anexo 1 Sección 14. Reseña de la ciudad de Puebla). Esta biodiversidad propició la abundancia de vegetación y animales como mamíferos, aves, anfibios, reptiles, insectos y gusanos, entre otros. Con respecto a la flora y fauna oriunda, si bien no se dispone de estudios paleo-ambientales, la exploración arqueológica en el zócalo de la ciudad, realizada por Allende (2002), sugiere que el estrato relacionado con el periodo fundacional correspondía a un pantano bajo que sufría inundaciones periódicas, tanto por estancamiento pluvial como por las crecidas del río. Este tipo de ecosistemas se denominan como humedales, o ciénegas, que son áreas de inundación temporal o permanente con gran riqueza en flora y fauna (Cervantes 2007). Los humedales, comunes en valles con ríos, son ricos en barro, sedimentos y nutrientes, lo que fomenta la proliferación de plantas y animales como aves, mamíferos pequeños, tortugas, ranas, insectos, peces, juncos, algas y arroz silvestre. De acuerdo con Cervantes (2007), este hábitat fue común en América durante la colonización española e inglesa y sólo en la actualidad se les reconoce como “los riñones” del planeta por su capacidad de filtrar y absorber ciertos contaminantes.

De acuerdo con Loreto (2009; 2010), los manantiales de agua azufrada también generaron este tipo de entornos, pues el fluido era mayor que la capacidad de absorción del suelo, lo que generó áreas cenagosas ricas en minerales, especialmente, durante la época de lluvias (mayo- octubre). La autora afirma que “la localización de estos yacimientos se caracterizó por la generación de humedales, pantanos, marismas, ciénegas y lagunitas que eran aprovechadas mediante zanjamientos que facilitaban su

conducción y su retención con fines agro productivos” (Loreto 2009:3-4). Estos ecosistemas se localizaron dentro de los barrios indios de Santiago y San Miguel, y las huertas eran cultivadas por los mismos indígenas que habitaban la zona. De acuerdo con Paleta y de la Lama (1998), existió una cieneguilla en el barrio de San Pablo, ocupada por indígenas tlaxcaltecas, donde se estableció la ermita de Santa Ana.

Es importante recordar que la explotación de ciénegas, humedales y pantanos fue un componente esencial que configuró prácticas alimentarias y de subsistencia en sociedades prehispánicas. Teresa Rojas (1998) denomina a este aprovechamiento la “cosecha del agua”, en la cual incluye pesca, caza de aves y recolección de diversas plantas, insectos, anfibios, gusanos, entre otros. Los valles de Toluca y de México son casos arqueológicos bien documentados, que muestran el estrecho vínculo con los lagos y ciénegas, conocimiento que se extendió hasta el siglo XX, sobre todo en lo que respecta a las preferencias culinarias de anfibios, insectos, aves y pescado (León 2002; Serra y Valadez 1985; 2009; Sugiura y Serra 1983; Sugiura *et.al* 1998; Sugiura 2005; Sugiura y Nieto 2006).

La pesca en ríos durante la época prehispánica y colonial también está poco documentada, aunque existe evidencia de que se trató de una actividad realizada desde tiempos remotos. Exploraciones recientes en Cholula demuestran la presencia de una antigua ciénega durante el periodo Formativo; los materiales recuperados consistieron en pesas de cerámica que se colocaban en los extremos de la red para permitir su hundimiento y atrapar varios ejemplares (Allende información personal 2014). Esta técnica también se ha reportado en sitios prehispánicos del valle de Toluca, la zona maya y el lago de Pátzcuaro, que son evidencia de la pesca y captura de moluscos (Anderson 2002; Sugiura y Serra 1983; Sugiura 2005; Suárez, Ojeda y Ancona 2010). En opinión de Barbosa (1978), la caza con trampas y la pesca en ríos fue una actividad que se llevó a cabo en la región del valle poblano desde antes del contacto con los españoles. En el

códice Florentino se ilustra el uso de arpones y redes en ríos y lagos para cazar distintas aves y peces (Buenrostro y Barros 2001).

Para la ciudad de Puebla, Dyckerhoff (1978:152) reporta la venta de pescado de lago en el mercado de la ciudad en 1536; el costo era de un cacao por ejemplar. La evidencia zoo-arqueológica analizada por Reynoso (2004), identificó restos óseos de bacalao y pescado (probablemente de río) en un basurero casero del siglo XVI, a media cuadra de la catedral. Así mismo, es importante mencionar que se han reportado restos óseos de diversas aves aún no identificadas en otros basureros caseros de la ciudad, probablemente patos, codornices y otras especies de humedales (Reynoso 2004).

La investigación de Carballo *et.al* (2011) en el sitio La Laguna, proporciona una visión general sobre la fauna comestible en la región desde tiempos tempranos. Se consideró este estudio por su relativa cercanía con Cholula y Puebla (60Km) y por su semejanza con la biodiversidad del área de análisis. La Laguna se localiza en el municipio de San Nicolás Terrenate, en el estado de Tlaxcala, y ha sido datado para el Formativo tardío (600 a.C.-150 d.C.). La evidencia indica que los habitantes de este lugar consumieron diversos animales; venado de cola blanca, conejo, liebre, perro, así como guajolotes, patos, tortugas y diversas aves no identificadas debido a la conservación de los restos.

De la mayoría de estos animales se tiene registro en códices y fuentes etnohistóricas; por ejemplo, el venado habitó el valle de Puebla y fue registrado en la lámina 42r del Códice Mendocino. Este documento es significativo porque, generalmente, el tributo correspondía a recursos que eran abundantes en cada región o industrias locales de importancia. En el citado manuscrito se indica la cantidad de 800 pieles de venado como pago a Tenochtitlan por los pueblos que actualmente rodean a la metrópoli poblana, entre ellos Tepeaca, Quecholac, Tecamachalco, Acatzingo, Tepeji y Huaquechula, por mencionar algunos. La lámina 42r también incluye en el tributo carrizos, trojes de frijol y

maíz. Nárez (1998) señala, además, el tributo de miel por parte de algunos pueblos ubicados en la actual región de Puebla.

El conejo, la liebre, el guajolote y el pato fueron también abundantes en el valle de Puebla, sobre todo, en el litoral de los distintos ríos y en los humedales. La continuidad del consumo de guajolote domesticado ha sido registrada arqueológicamente en colecciones del siglo XVI hasta el siglo XIX en Puebla, aprovechando la carne y huevos (Reynoso 2004). Las aves que se incorporaron a la crianza en el contexto doméstico en época colonial fueron gallinas, gallos y guajolotes, que se ubicaban en los patios traseros de las casas. Estas aves son los únicos ejemplares que se reportan esqueléticamente completos, lo que indica su crianza, destazo, consumo y desecho dentro del contexto doméstico (Reynoso 2004). El consumo de conejo también se ha corroborado arqueológicamente en colecciones del siglo XVI, en basureros caseros en Puebla (Reynoso 2004). El conejo y la liebre aparecen como un producto de venta en el mercado de la ciudad desde el siglo XVI y no existen datos de que hubieran sido criados dentro del contexto doméstico (Dyckerhoff 1978:152). En recetarios del siglo XIX, se reportan varios guisos de conejo y liebre, donde se indica hervirlo, despellejarlo y lavarlo bien para después destazarlo, lo que sugiere que se adquiriría directamente del cazador.

Al parecer, la liebre y el conejo eran cazados en los alrededores de la ciudad. En la pintura *Escena popular de mercado con dama*, de Agustín Arrieta, se observan dos hombres con sandalias y huacales¹² en la espalda, uno trae una gallina dentro y el otro contiene un arco y flechas probablemente para cazar (ilustración 32) . En un recetario del siglo XIX en Puebla, se menciona el consumo de liebre, que “debe escogerse de poca edad, tierna, gorda y bien nutrida. La de caza es muy estimada por el sabor de su carne”. La ausencia de este dato en documentos del Ayuntamiento sugiere que era una actividad

¹² Canasta hecha de malla de jonote que se carga en la espalda. Aún se producen y usan en la Sierra Norte de Puebla para cargar a los bebés o llevar pertenencias.

no regulada, lo que permitía una práctica de autoconsumo y autoempleo, probablemente entre indígenas y castas, perpetuando una industria alimentaria practicada desde tiempos prehispánicos en el valle.



Ilustración 33. Detalle de *Escena popular de mercado con dama de Arrieta*. Cazador sentado con arco y flecha.

Otro punto a considerar es el autoconsumo de alimentos, una actividad que fomentó la autonomía alimentaria, la participación de todos los miembros de la familia y el trueque de víveres entre los integrantes de una comunidad. Esta actividad se reporta desde tiempos prehispánicos e incluye la recolección de plantas, hongos silvestres, anfibios, insectos y gusanos. Carlos María Bustamente (1774-1848) (citado por Corcuera 1981:140-141) se refiere al autoconsumo en la ciudad de México como una práctica asociada con los grupos más desfavorecidos, "...salían temprano de sus chozas a practicar oficios tradicionales...se acercaban a los lagos para pescar ranas, jumiles y mosquitos, iban a las milpas de las haciendas a cortar quelites y verdolagas, a recoger semillas de nabo". La condesa Kolonitz (1984:77), en su visita a Puebla en 1864, confirma

la recolección como una actividad cotidiana de la población local y menciona que “...bellos huertos rodean la ciudad. De ellos traen los habitantes frutas y legumbres”.

En el caso de Puebla, los siglos XVIII y XIX fueron centurias marcadas por epidemias, hambrunas, escasez, invasiones y sitios militares que afectaron de manera severa a los sectores más desfavorecidos (ver Anexo 1. Apartado 1. Reseña de la ciudad de Puebla). Por esta razón, la persistencia de usos de origen prehispánico como el tequio, el trueque, el sistema rotatorio de mercados, así como la recolección de flora comestible, insectos y gusanos¹³, caza y pesca en ríos, humedales y pantanos de la zona, fueron una alternativa factible. No obstante, estas actividades representaron no sólo una opción en tiempos difíciles, sino también, una forma de perpetuar prácticas alimentarias, formas de sociabilización y organización laboral propias de la cultura mesoamericana.

Por ejemplo, el consumo de ajolote merece una mención especial, pues era una especie endémica y abundante en lagos como Xochimilco, Chalco y Chignahuapan, en Toluca. Este anfibio formó parte de la medicina y dieta prehispánica del centro de México y su consumo persiste en recetarios de la ciudad de Puebla durante el siglo XIX (Aygulas 1992 [1849]). Para el valle de Toluca, León (2002) ha propuesto que el consumo de anfibios, insectos, gusanos, aves y pescados provenientes de la laguna y ciénegas, fue perpetuado hasta el siglo XIX por la población local e indígena, para la venta en mercados y el pago de tributo. Además conformaba un medio de subsistencia alimentaria emergente durante tiempos de escasez, especialmente durante epidemias y crisis agrícolas.

La rana es otro anfibio de importancia que fue consumido desde la época precortesiana en el área de la capital poblana. En la Historia tolteca-chichimeca se observa una rana sobre la pirámide de Cholula en diversas escenas. McCafferty (2008) ha interpretado esto como un glifo que indica el nombre de la ciudad después de su

¹³ Sobre todo los gusanos de maguey en el valle poblano, así como el gusano de árbol *cueta* en Cholula se consumen en la actualidad y son ejemplo de la persistencia de prácticas alimentarias prehispánicas.

reorganización política y poblacional por los toltecas-chichimecas. La presencia de la rana, empleada como topónimo, alude a su abundancia durante las intensas lluvias y su proliferación en áreas cercanas a los ríos en la zona de Cholula y Puebla. Un caso similar fue el de Chapultepec, cerro nombrado así por los aztecas debido a la cuantía de este insecto en el lugar. En un recetario de Puebla del siglo XIX (Anónimo 2010a:26), existe sólo una receta para la preparación de sopa de sustancia de ranas, que requiere cincuenta pares de ancas, que después de hervidas se muelen en mortero para incorporar esta masa al caldo, se cuelan y hierven a fuego manso y, finalmente, se sirve con tostadas de pan. Es probable que existieran más formas de preparación de conocimiento común, pero que escapan al registro escrito de los recetarios de los siglos XVIII y XIX, pues este anfibio era consumido desde antes de la Conquista española. En un estudio reciente, Terreros (2013) propone que, durante el Epiclásico, en el sitio de Santa Cruz Atizapán en Toluca, algunos comales fueron utilizados para cocinar ranas, carne de pato, insectos y charales.

Debido a la escasa información sobre las industrias que hemos mencionado, se recurrió a datos etnográficos para realizar inferencias sobre prácticas alimentarias en el pasado, que no se encuentran registradas en documentos, pero que perviven en la vida cotidiana de algunas comunidades contemporáneas. Para tal efecto, se recuperaron algunas recetas consideradas tradicionales por una familia de San Miguel Canoa¹⁴, población ubicada en las faldas de la Malinche, donde perduran hablantes de náhuatl y, a pesar de su cercanía con la capital poblana, conservan muchas costumbres de tradición prehispánica como el tequio, el temazcal comunitario y el consejo de ancianos.

Los datos recopilados incluyen la recolección de gran variedad de plantas que crecen gracias a la biodiversidad que ofrece la milpa, como quelites, quentoniles, huazontles,

¹⁴ Agradezco a Sonia Pérez Conde (Silvia), quien siempre está dispuesta a compartir sus tradiciones y cultura, ella fue la informante principal para esta indagación, vive en la Tercera Sección en San Miguel Canoa.

verdolagas, huitlacoche y hongos silvestres que se encuentran en el bosque de la Malinche. Además están la calabaza (incluyendo guías y flores), frijol, jitomate y por supuesto el maíz. Este último es el elemento principal para la elaboración de comidas cotidianas y de fiesta, del cual se preparan tamales, tortillas, guisos y atoles. Por ejemplo, la comida para Navidad y Año Nuevo está generalmente compuesta por tamales, y el atole de calabaza es exclusivo para Día de Muertos.

Entre otros guisos se encuentran la flor de la yuca con huevo, que es un platillo tradicional. Otra receta importante para la presente tesis, es el consumo de charales tostados en comal y luego triturados para incorporarse en una salsa roja. El consumo de pescado seco con alto contenido proteico, particularmente charales, es una práctica alimentaria de origen mesoamericano y que sobrevive en algunas comunidades de la región. En Tlaxcala se ha reportado la misma receta tradicional de salsa de charales verde o con guajillo hecha en molcajete (Hernández 2012:66). Su consumo en tamal tatemado se menciona más adelante en la discusión. Otros granos que se emplean para comidas cotidianas son el haba, garbanzo, arroz y lenteja.

Como se mencionó al inicio de este capítulo, no se cuenta con suficientes estudios arqueológicos de paleo-fauna, tanto para Cholula durante el periodo Posclásico (900-1521 d.C.), como para Puebla colonial e independiente, que permitan proporcionar más información. Es importante notar que algunos autores han llegado a argumentar la falta de proteínas y grasas en la dieta mesoamericana. No obstante, en la actualidad se sabe que la dieta indígena contenía una gran variedad de verduras, semillas, insectos, peces, crustáceos y animales con alto contenido proteico, además de la ingesta de grasa tanto vegetal como del consumo de carne y pescado. Con la información presentada se pretende mostrar al lector que para la interpretación de los análisis de residuos encontrados en los enseres de los siglos XVIII y XIX en Puebla, se cuenta con un amplio abanico de posibilidades, que parten de la presencia, incluso hasta hoy día, de una

herencia milenaria prehispánica, que no necesariamente fue escrita pero si se llevó a cabo en la práctica cotidiana.

8.2. Agua de mayo, pan para todo el año: la producción agrícola, el pan y la tortilla

En opinión de Thomson (2002:51), Puebla se especializó en la producción de toda una variedad de alimentos y productos de clima templado, por ejemplo, la harina de trigo, productos de cerdo, jabón, manteca, tocino, carne, cera; cultivo de maíz, cebada, garbanzo y algodón. De acuerdo con Cuenya y Contreras (2012), las principales industrias alimentarias en la ciudad fueron la agricultura, los molinos, las panaderías, las bizcocherías, las tocinerías y los mesones.

Durante el siglo XVI al XIX, Puebla, Atlixco, Huejotzingo y Tepeaca fueron los principales productores de trigo y la construcción de molinos se inició sobre la margen del río Atoyac y San Francisco (Albi 2000; Chevalier 2000), aunque en múltiples ocasiones se reportó escasez de la semilla y desabasto en la ciudad, sobre todo, durante el siglo XVII al XVIII. La proliferación de molinos fue el resultado de la favorable producción agrícola y del consumo predominante de harina de trigo por la población local, nacional y extranjera, en lugares como Oaxaca, Toluca, Veracruz, Ciudad de México, Las Antillas, Venezuela, Puerto Rico, Cuba, Santo Domingo y la Florida (Cuenya y Contreras 2012).

Desde el siglo XVI, la industria harinera estaba estrictamente regulada por el Ayuntamiento, por lo que tanto los molinos como las panaderías eran propiedad de españoles y, con el paso del tiempo, de criollos y mestizos. La venta del grano y del pan estaba permitida para indígenas y mulatos bajo trato y cumpliendo las regulaciones del gremio (Cuenya, Luna y Romero 1999:170). Existen múltiples ordenanzas y bandos con relación al pan, emitidos desde el siglo XVI hasta fines del XIX en el archivo del ayuntamiento de la ciudad.

De acuerdo con Stanley (1996), durante el periodo Colonial temprano, el maíz y el trigo eran categorías opuestas que representaban orígenes y cosmovisiones distintos de los principales grupos étnicos de la sociedad. El binomio trigo-pan está vinculado con la religión y la dieta española, así como el dúo maíz-tortilla a la cultura indígena. A pesar de la simbología y los valores culturales asociados con el trigo y el maíz, ambas semillas se consumían tanto por españoles, indígenas y mestizos en la ciudad de Puebla, aunque no puede ignorarse la desigualdad social existente con base en las preferencias alimentarias durante los siglos XVIII y XIX.

En el caso del trigo, las diferencias en cuanto a las preferencias de consumo entre la población consistían en la calidad del grano, lo cual producía un sabor, consistencia y precio diferente (López 1999; Loyde 1999). De acuerdo con Loreto y Benítez (2000) existió una relación entre la fineza de la harina, basada en la calidad del grano y la textura al tacto, que jerarquizó su consumo entre los diferentes sectores socio-étnicos en Puebla. El bizcocho y el pan (que se hacía con agua, sal y harina, generalmente trigo candeal, considerado el de mayor calidad cultivado en el valle de Atlixco) eran los preferidos por los peninsulares; mientras que los indígenas consumían cemita, pambazo, torta o pan de a libra o media libra, hecho con trigo largo, helado, mojado, con gorgojos y pelón o blanquillo, que eran semillas de menor calidad, lo que generaba una dureza, sabor y textura diferente (López 1999; Loyde 1999). Curiosamente, la cemita, el pambazo y la torta sobreviven hasta la fecha, formando parte de la identidad cultural y alimentaria de la ciudad.

Las bizcocherías y panaderías prosperaron rápidamente, pues la elaboración del pan estaba prohibida en el contexto casero, sólo algunos hospitales y conventos tenían permitido hacer su propio pan para consumo interno (García 1996). De igual manera, la venta de pan también estuvo ceñida a la plaza pública, tiendas mestizas y de cuartos, las cuales estaban autorizadas y vigiladas por el Ayuntamiento. Caso contrario sucede con

las tortillas, tamales, atole y otros derivados del maíz, que nunca tuvieron restricciones en cuanto a su manufactura y venta en las calles, pulquerías, fondas y figoneras. Esta circunstancia repercutió en la continuidad de la línea de vida de objetos cerámicos e industrias alimentarias de tradición prehispánica, relacionados con el procesamiento y consumo de maíz, como la nixtamalización, la obtención de cal y el uso de comales, cazuelas, ollas, anafres, jarros y platonos.

De acuerdo con Aguilar (2012:114), los utensilios de herencia mesoamericana se incorporaron a las cocinas y la alimentación, incluso de la aristocracia, en la ciudad de México de 1864-1867:

“La cocina de la casa, regularmente estaba adornada con mosaicos encima de un fogón que se alimentaba de carbón o leña, una olla de barro para el agua y multitud de cazuelas, jarros, vasos y cucharas de madera colgando en las paredes; el metate no podía faltar aun en las casas de la “gente decente”, pues tanto el rico como el pobre comían tortillas u otros platillos derivados del maíz, como los tamales o el atole, pero esta sección poco la conocían las señoras, pues era lugar sólo para las galopinas y las cocineras”

Lo mismo sucedió con el consumo de tortillas y frijoles, que se incorporaron a las mesas de ricos y pobres. Esto lo confirmó la Condesa Paula Kolonitz (1984:106) en su estancia en México durante 1864 y Madame Calderón de la Barca (2010:58), entre 1839 y 1842, quién menciona las tortillas como alimento habitual y las describe como “...pasteles de maíz, mezclados con un poco de cal...Su consumo en todo el país se remonta a los primeros tiempos de su historia, sin cambio alguno en su preparación.” A pesar de ser un alimento tan importante para la dieta mexicana, aún es tema de debate en la arqueología el ubicar cuando se comienza a consumir maíz en la modalidad de tortilla y el uso del comal para este fin.

Fournier (1998) señala que fueron los nahuas quienes difundieron el uso del comal en el Altiplano Central, como resultado de la interacción multiétnica dada por el intenso movimiento de grupos culturales de diferentes procedencias. Al mismo tiempo, aunque la

forma del comal existe en diferentes épocas y regiones, su mayor auge se observó durante el Posclásico tardío (1200-1521 d.C), por lo que, la evidencia arqueológica sugiere que la producción de tortillas fue un evento tardío durante el último periodo mesoamericano. Brumfiel (1991 citado por Fournier 1998) ha propuesto que la tortilla surgió por la necesidad de comer fuera de la unidad doméstica, debido al incremento en la demanda laboral para satisfacer el tributo azteca durante el Posclásico.

Diversos autores han discutido la relación entre comal, nixtamalización y producción de tortillas, que no es evidente en el registro arqueológico (Fournier 1998; Long 2010; Sugiura 1996a; 2008; Terreros 2013; Vargas 2007). No existe una fecha concreta para ubicar el inicio de la nixtamalización, hasta el momento, los numerosos fragmentos de cerámicas con capas de cal adherida en el sitio de Salinas la Blanca, sugieren que pudo llevarse a cabo a partir del 1000-800 a.C. (Coe y Flannery 1967). De acuerdo con Sugiura (1996), la nixtamalización está considerada una de las innovaciones más relevantes de la culinaria prehispánica, un proceso de experimentación-creatividad que duro siglos perfeccionar y que permitió incrementar el valor nutrimental. Por otra parte, Barba (2013) argumenta que la relación cal-nixtamalización también influyó en el desarrollo tecnológico mesoamericano. Todo esto propició la creación de nuevas formas de preparar alimentos y de utilizar una gran variedad de objetos, diversificando la cocina mesoamericana en torno al maíz.

Hasta el momento la evidencia arqueológica sugiere que la nixtamalización y el uso de metate como piedra de molienda tienen un inicio remoto, mientras que el uso del comal y su difusión se llevó a cabo varios siglos después (1200 d.C. aprox.). Fournier (1998) sugiere que la nixtamalización incidió en el incremento poblacional durante el Posclásico, propiciando que el complejo de producción de alimentos comal/tortillas influyera en la consolidación de estados expansionistas en el Altiplano Central.

Para el caso de la ciudad de Puebla, el comal tal cual se conoce durante la Colonia y hasta el siglo XIX; aparece a partir del 700 d.C. en Cholula, manufacturado en los tipos cerámicos que componen la loza cotidiana: Momoxpan y San Andrés. En opinión de McCafferty (2001), el comal presenta porcentajes menores durante el Clásico y se incrementa durante el Posclásico temprano, lo cual coincide con la llegada de un nuevo grupo que toma el control político y cultural de Cholula: los olmecas-xicalancas, alrededor del 800-1200 d.C. Según el autor, el incremento en la producción de este objeto sugiere la incorporación y el desarrollo de nuevas prácticas alimentarias, resultado del contacto cultural con el grupo étnico dominante.

Como se mencionó, la elaboración de pan fue una empresa claramente regulada por el Cabildo, mientras que existen escasas menciones sobre la venta y producción de tortillas en el archivo del Ayuntamiento. Esta omisión sugiere que la producción de éstas y otros productos indígenas como plantas medicinales, algunas verduras, tamales, textiles, cestería, cerámica monocroma (comales, ollas), posiblemente insectos, animales de caza y pesca, cal (para nixtamalización), molcajetes, metates y manos, pudieron estar bajo el control de grupos nativos. Dyckerhoff (1978:152) indica que, para 1536, el precio de la tortilla y los tamales en el mercado de Puebla estaba basado en granos de cacao, como ocurría con los molcajetes, que valían cinco granos de cacao y los cajetes, cuyo costo era de siete granos en 1550 (Dyckerhoff, 1978:152; López 1999:82) El hecho de que el precio estuviera en la moneda tradicional indígena, utilizada desde época prehispánica, refuerza la idea de que muchos productos “ausentes” en documentos eran producidos y vendidos por grupos indígenas.

De acuerdo con Sahagún, en el mercado de Tlatelolco existió gran variedad de tamales y tortillas. Los había dulces, picantes y salados, cocinados en olla o bajo el suelo, con frijoles, rana, gallina, pescado, tunas molidas, cascotes de calabazas y mazorquilla nueva y verde. Había tortillas de distintos tamaños, grosores y texturas, además de

saladas y dulces (se mezclaba la masa con miel); éstas no sólo se elaboraban con maíz, también había de amaranto, calabaza molida y se vendían frías, tostadas o calientes (Buenrostro y Barros 2001). La forma de preparación añadía mayor diversidad, pues existían desde quesadillas (dobladitas) y enchiladas (tortillas untadas con chilmole) hasta tlacoyos (reellenos de frijol o carne y en la época colonial se agregaron haba y alverjón).

Si bien, durante el periodo colonial el maíz y el trigo representan las preferencias alimentarias más significativas de los grupos sociales dominantes, la producción agrícola y consumo de semillas no se limitó sólo a éstos y en documentos de la ciudad se mencionan también la cebada, centeno, arroz, garbanzo, haba, alverjón y lentejas; además de semillas nativas que eran cultivadas desde la época precolombina, como el frijol, cacao, amaranto, pepita de calabaza, girasol y la apreciada chía.

Con respecto a la huellas químicas que pueden detectarse mediante las técnicas empleadas para esta investigación, es posible reconocer el proceso de nixtamalización por la presencia de carbonatos, debido al uso de cal empleada para hervir el grano y así, no sólo, hacerlo comestible, sino también elevar su valor nutrimental. Aunado a ello, los estudios previos sobre cerámica prehispánica indican que los carbohidratos están asociados con los almidones (Terreros 2013), que se encuentran presentes en el maíz y el trigo, además de muchas otras semillas como frijol, cebada, haba y garbanzo.

8.3. Cuatro cosas come el poblano: cerdo, puerco, cochino y marrano. El consumo de carne y grasa

La carne animal proporciona proteína y grasa a la dieta diaria, además de otros nutrientes. En la actualidad, se sabe que antes del contacto español estos elementos eran obtenidos de distintas especies, entre ellas conejo, perro, guajolote, jabalí, venado, pescado, insectos, anfibios y diversidad de aves (Pilcher 2001), aunque la mayor parte de

la ingesta diaria se distingue por la famosa triada mesoamericana: maíz, frijol y calabaza, así como otras muchas plantas, frutas y flores comestibles.

De acuerdo con Super (1988), los animales europeos fueron rápidamente incorporados en la dieta indígena, además de que la res, el cerdo, el cordero y la gallina se criaron exitosamente en América. La introducción de estos ejemplares hacía posible continuar la triada culinaria europea compuesta de trigo, cerdo y vino. De acuerdo con Mijares (1993), la res y el cordero fueron también esenciales para continuar la buena mesa ibérica en ultramar.

Para la ciudad de Puebla los productos de cerdo tuvieron su mayor auge con el florecimiento de las tocinerías como industria, durante el XVIII, en las cuales se vendía carne, manteca, jabón, tocino, jamón, chorizo y chicharrón¹⁵. La preferencia culinaria por el cerdo se incorporó a la identidad de la ciudad y múltiples dichos populares de la época lo constatan: “poblano embustero, platicador y chicharronero”. La carne porcina fue predilecta de los poblanos, sin importar casta o estatus social, además de ser la más accesible económicamente. Super (1988) señala que el cerdo y la res eran consumidos por igual entre indígenas y españoles, éstos últimos preferían también el cordero por razones religiosas.

En contextos arqueológicos del siglo XVI en Puebla, esto es evidente a través de los restos óseos de animal, pues se reporta mayor consumo de cordero y res, seguido de aves (gallina y guajolote), cerdo, conejo y pescado (Reynoso 2004). Para el siglo XVIII, el consumo de cerdo se convierte en el principal de la ciudad y era distribuido en las tocinerías, mientras que los mataderos y carnicerías distribuían la carne de res y carnero (Ocampo 1999). Los mataderos y las carnicerías eran propiedad del Ayuntamiento y se arrendaban a particulares bajo estrictas regulaciones que no siempre se cumplían.

¹⁵ La piel de cerdo también era aprovechada por el gremio de los curtidores en la ciudad, este dato se sabe por los restos óseos analizados en la curtiduría La Piel de Tigre (1885-1950) durante las exploraciones en el Paseo de San Francisco (Vázquez et.al 2006).

De acuerdo con Pérez San Vicente (1999), durante el siglo XVIII se guisó con tres grasas distintas: manteca de cerdo, aceite de olivo y mantequilla de vaca. La manteca tuvo una aceptación casi inmediata entre los grupos nativos para la preparación de alimentos. Esta fue la grasa más popular empleada por la población, tanto por su sabor como por su precio. El uso de manteca dentro del concepto de buen comer es expresado en una carta con fecha de 7 de febrero de 1859, escrita por el Sr. Marcelino Regalado Pérez, dirigida al edil del Ayuntamiento, donde expone la poca cantidad y mala comida que se les proporciona en la cárcel. La manteca se resalta como un ingrediente con propiedades para la buena digestión y sazón de los alimentos (AAP. Tomo 66. Legajo 741). El Sr. Regalado tenía un año de estar preso y escribió al regidor en voz de todos sus compañeros que:

“...no pudiendo sufrir por más tiempo la inhumanidad, ni el abandono total con que se nos mira en esta triste y penosa cárcel, nos hemos determinado hacer presente [la siguiente petición sobre]...la comida que se nos suministra... [a quienes] sus pobres familias no les permiten sostenerlos en la prisión, se nos deja de dar lo suficiente y que los alimentos estén sin cocimiento, sin sal, sin manteca de animal, que estos malos alimentos no pueden hacer la digestión, que unos estamos tan débiles...otras veces se nos suministran unos alverjones tan helados o de un mal cocimiento que con unos de ellos se puede quebrar una barrera sin manteca sin recaudo... el día que se dan las mencionadas habas, tanto yo como mis compañeros no tomamos alimentos y las noches las pasamos en vela...[sin] descansar de las pesadumbres que en el día pasamos en nuestro afligido corazón.” (AAP. Tomo 66. Legajo 741. Foja 223. Año 1859a).

Esta carta recibió respuesta el 10 de febrero y se realizó una inspección a la cocina de la penitenciaría, entrevistando a la cocinera para conocer el problema y la solución, que consistió en comprar granos de mejor calidad, manteca y recaudo. Este documento manifiesta la percepción que se tiene de la manteca no sólo como potenciador de sabor en la comida, sino como elemento básico del buen comer que no se puede negar a nadie, ni siquiera a los que cumplen una condena.

El aceite de olivo, también, fue un producto muy apreciado primero por la población española durante el Colonial temprano y luego difundido a la población local. Como parte

esencial de la dieta ibérica, el aceite era traído de España a través de botijas de arcilla blanca a rosada granulada con o sin vidriado, éstas son abundantes en contextos arqueológicos caseros desde el Colonial temprano hasta el XIX en Puebla (Reynoso 2004). Para los siglos XVIII y XIX, el consumo de aceite de oliva se generalizó a la par del mestizaje biológico y cultural de la población en la ciudad. Dos elementos que posiblemente contribuyeron a la coexistencia de la manteca y el aceite de olivo en las cocinas mestizas fue su origen animal/vegetal y el punto de humeo distinto¹⁶, que en la grasa de cerdo es más bajo que en el aceite de olivo. De ahí que en algunas recetas se indique: “se echa en una cazuela un tanto de manteca y otro de aceite” (Anónimo 2010a:67). Al mismo tiempo, el uso de aceite de olivo se convirtió en un producto necesario, al menos durante la Cuaresma y Adviento, días considerados como magros para la religión católica.

Con respecto al uso de las grasas durante la época prehispánica, algunos autores aseguran que no se utilizaban aceites, ni se freía, mientras otros sugieren que sí, pues utilizaban “el aceite de la chía y la grasa del manatí” (Buenrostro y Barros 2001:30). La ingesta de grasas es un hecho confirmado en la población mesoamericana, debido a la ingesta de carne de diferentes animales de caza, peces y semillas de alto contenido graso. Sin embargo, aún es debatible si existió o no producción de aceite.

8.4. Un dulce final: la dulcería y confituras en el buen comer

La inclinación a determinados sabores es un elemento que se estimula culturalmente desde la infancia (Macbeth y Lawry 1997). De acuerdo con Le Breton (2007), existen una infinidad de sensaciones captadas por los sentidos, las cuales son valoradas por cada sociedad, estableciendo un código cultural sobre el sabor. La predilección por la comida dulce, salada y picante se reporta desde la época prehispánica en México. El sabor

¹⁶ El punto de humeo es la temperatura en la cual la grasa comestible comienza a desprender acroleína, después de esto se da la combustión. La grasa de cerdo tiene un punto de humeo más bajo que el aceite de olivo que va de 177°C-182°C. El aceite de olivo de alta calidad 207°C, el virgen 216°C y extra liviano 242°.

amargo propio del vinagre y el vino fueron nuevos para el paladar mesoamericano, pero para el siglo XVIII, se incorporó la mezcla de lo dulce, salado, picante y amargo, siendo una característica del paladar mestizo la combinación agridulce y dulce-picante.

Previo a la Conquista, la miel era considerada no sólo como un recurso alimentario de dulce sabor, sino también, un producto medicinal, ritual y comercial, además de que favorecía la biodiversidad de la flora por la labor polinizadora de las abejas (Jeffrey y Echazarreta 1996). De acuerdo con Valadez (2004), la domesticación de los antófilos y el desarrollo de la apicultura se realizó en zonas tropicales como el Área Maya para extenderse a toda Mesoamérica. En la reconstrucción hipotética del mercado de Tenochtitlan, realizada por Sugiura y González (1996:59), que se basa en el manuscrito 106 de la colección Goupil-Aubin II, se observa la distribución de los distintos puestos de comida y objetos disponibles. La miel se localizaba entre los puestos de papel, mantas, plumas, collares y ollas, probablemente por sus atributos rituales y medicinales. De acuerdo con Nárez (1998), la miel fue un producto tributado a los aztecas por comunidades que se localizaban en los actuales estados de Puebla, Oaxaca y Guerrero. La producción continuó en la época colonial y existen diversas menciones de esta industria en relatos etnohistóricos (Valadez 2004). Aunque la miel de abeja fue la más apreciada, también existía la de agave y de caña de maíz, que según los relatos de Cortés y Bernal Díaz, eran mejores que el azúcar que conocían en Europa.

La producción de dulces, como la conocemos en la actualidad, es incierta en los tiempos prehispánicos, aunque Bernal Díaz menciona que en el mercado "...vendían miel y melcochas y otras golosinas que hacen como muéganos" (citado por Guerrero 1997:34). Lo cierto es que el consumo de alimentos dulces fue parte del paladar mesoamericano y con la introducción del azúcar de caña, además de la tradición culinaria española-árabe, se potenció la producción dulcera conformando una de las industrias alimentarias más importantes de Puebla.

El azúcar derivada de la caña fue introducida por los españoles y rápidamente se incorporó al medio ambiente y al paladar nativo del Altiplano Central, incluso se le llegó a atribuir propiedades curativas y digestivas (Guerrero 2000). En Puebla los ingenios y trapiches se establecieron en Atlixco, Huaquechula y Tochimilco desde 1547, siendo propietarios los españoles avecindados en la ciudad, sumándose, a partir de 1581, las órdenes religiosas a este lucrativo negocio (Guerrero 1997). Rápidamente los cañaverales, trapiches e ingenios se expanden a Acatlan, Chiautla, Piaztla, Tepeji de la Seda, Tezihutilan, Tehuacan, Ocotlan, Ayutla e Izucar. Sobra decir que esta expansión exigió muchas manos indígenas, hombres, mujeres, niños y familias enteras, que eran traídas a los campos para trabajar, mal pagados y a veces de manera forzada.

Así, a la variedad de mieles conocidas desde tiempos precortesianos se sumaron a las mesas poblanas la azúcar morena, blanca, piloncillo, refinada, cortadillo y polvo (lustre) (Guerrero 1997). A diferencia del azúcar, la regulación de la pureza y el control en la venta de miel fue un problema constante para el Ayuntamiento. En una ordenanza de 1574, se prohíbe “a los indios, mestizos y mulatos que se dedican a la compra-venta de miel prieta en los barrios que no sean osados de salir a vender a los caminos ni tampoco puedan venderla en sus casas ni restarla con agua de maíz. Esta medida se imponía para que los productos no se revendieran a precios altos, pues el mercado, como lugar principal de venta, permitía al Ayuntamiento controlar los costos, la calidad de los bienes, así como administrar las ganancias que tenían ciertas mercancías a favor del edil. En una serie de ordenanzas de 1859 se menciona que “...ningún español ni indio, podrán salir de la ciudad hacer compras en garitas o bodegas, pues es de perjuicio de la república para revender¹⁷” (AAP. Tomo 86. Foja 287).

La industria dulcera en Puebla se desarrolló gracias a la influencia conventual que combinó la tradición española, árabe e indígena para crear verdaderas obras culinarias.

¹⁷ En los documentos a las personas que se dedican a esta actividad se les llama “regatoneros”

La producción de dulces fue un ejercicio que se perfeccionó desde los siglos XVII y XVIII, particularmente en conventos y por mujeres de todos los sectores sociales. En un documento publicado por Cuenya y Contreras (2012:64-65) sobre el abasto de alimentos y objetos para la visita del conde de Moctezuma a Puebla en 1696, se tiene un apartado con el título *Dulces de monjas*, que incluye: cajetas de dulce y olor, dulces de coco, cajetitas de canela, turrone de Oaxaca, cacao confitado, bocadillos de durazno, alcorsados, alfeñiques, pastillas de vaca, pastillas de ámbar, visnaje de Querétaro, albérechigos de México, conserva de olores y diversas frutas, tejocotes, huevos de faltriquera, aniseras de ámbar, naranjas y dulces de sidra plateados y dorados. Los llamados dulces de platón fueron uno de los más populares durante el siglo XIX y se servían en la mayoría de las casas poblanas (Guerrero 1998). De acuerdo con Guerrero (2000), la manufactura de dulces formó parte de las cualidades culinarias que se esperaban de las mujeres de clase acomodada y en las mujeres con bajos recursos fue una fuente de autoempleo, dado que sólo se necesita una cazuela, azúcar y una cuchara.

Las frutas secas merecen una mención especial, pues su consumo fue tan generalizado que eran consideradas artículos de primera necesidad y su venta era común en los portales (AAP. Tomo 86. Legajo 960. Foja 328. 1859b). La deshidratación de semillas, tortillas, chiles, pan y frutas fue una práctica doméstica que se menciona indirectamente en los recetarios poblanos de la época y sólo requiere de la deshidratación por exposición solar durante algunas semanas. Probablemente la manufactura de frutas secas, también fue una industria casera dentro del sistema de autoempleo femenino, capaz de aportar recursos económicos emergentes con relativamente poca inversión.

La venta de confituras se incorporó como parte de la diversión popular en las rifas de dulces, loza y objetos de vidrio efectuadas en la plaza pública y en las calles de Puebla (Comisión de Diversiones 1885). Éstas se efectuaban mediante ruletas y fueron muy populares durante todo el año, pero en Semana Santa y Todos Santos cobraban mayor

fuerza, por lo que se estableció un reglamento sobre los horarios, los impuestos y las disposiciones generales para llevarse a cabo sin perjuicio de la gente que gustaba de esta forma de entretenimiento (AAP. Tomo 263 Legajo 76. Año 1877; AAP. Tomo 288. Legajo 185. Año 1882b)

Los dulces como acompañamiento de bebidas se registraron en recetarios poblanos del siglo XIX, denominados como “dulces para tomar chocolate”, entre los cuales se encuentran hojuelas, hojaldras, mamomes, marquesotitos, molletes de leche, bizcochos, pan de la vida, rosquitas y rosquetes (Aygulas 1992 [1849]). De acuerdo con Carrillo (1998:25), los dulces y confituras (frutas y semillas caramelizadas) fueron, también, un medio para endulzar el paladar y saborizar el agua, por lo que la presencia del dulcero era común en las calles, plazas públicas y ferias. Éste se hacía acompañar por un niño con un cántaro de agua mientras gritaban “...acá y allá, dulces para tomar agua ¿quién se refresca?”. Como se podrá notar, la producción dulcera se convirtió en parte de la diversión, ocio y un elemento de identidad cultural de la sociedad poblana de los siglos XVIII y XIX.

Las frutas también fueron fundamentales para la elaboración de postres, dulces, guisos y bebidas en la culinaria poblana. La variedad de frutas en Puebla era tan abundante que se elaboraron múltiples productos: mermeladas, melcochas, ates, conservas, almíbar, jaleas, dulce de frutas, cuajado de leche, curados de pulque y bebidas fermentadas. Todo esto formó parte los recetarios del siglo XIX y son tan vastos e importantes como los guisos salados. Sólo basta consultar los apartados de dulces, conservas, canelones, almíbar, cajetas, mermelada, tortas, bizcochos, muéganos, chongos, ate, chochos, alfajor y vinos de frutas. En la receta para dulces cubiertos, se advierte “...se hacen de tantas frutas que sería imposible citarlos todos” (Anónimo 2010a:352). En este mismo recetario poblano del siglo XIX, se mencionan entre las

principales frutas que se emplean “higos, plátanos, membrillo, duraznos, peras, piñas, chilacayote, cidra, acitrón, naranjas, calabazas, camotes, etcétera” (Anónimo 2010a:353).

Para su venta, las frutas formaban parte de los puestos de primera clase, ubicados en los portales de la ciudad, en los cuales se encontraban los artículos considerados básicos para la población, por ejemplo, huevo, queso, frutas secas, semillas, agua, las figoneras (expendedoras de comida), chiquihuites y petates (AAP. Tomo 86. Legajo 960. Año 1854). En los puestos nombrados de segunda clase, se encontraban los juguetes, flores de mano, vidrio, loza del país, alfalfa, salvado, verduras, carne y dulces. Todos debían pagar impuesto, por medio de boletas; un octavo de real por cada canasto, bulto o montón de mercancía exhibida (AAP. Tomo 86. Legajo 960, Foja 328). Sólo se realizaron dos exenciones de este pago a “los indios que traigan en sus hombros sus efectos sean de la clase que fueren, de igual concesión disfrutaran las figoneras que solo vendan una clase de comida” (AAP. Tomo 86. Legajo 960, Foja 329).

La diversidad de frutas locales, regionales y de otros estados como Guerrero, Oaxaca y Veracruz, disponibles en el mercado de la ciudad, era verdaderamente notable. En un documento de 1888, se realizó un listado que incluye la mención de 71 frutas, temporada y lugar en que se cultiva o expende, así como el precio de venta en el mercado de la ciudad (Tomo 353. Legajo 217. Fojas106-112). De acuerdo con este listado era posible encontrar frutas todo el año, como naranja dulce, limón agrio, lima chica, tamarindo, papayo, piña, plátano chico, grande, guineo y manzano, así como frutas de temporada: la granada común, de junio a octubre, procedente de Matamoros y Tehuacán; o la manzana panochera y la pera lechera, de noviembre a febrero y de junio a octubre, respectivamente, ambas cultivadas en Huejotzingo. A esta diversidad la condesa Kolonitz (1984:115-116) agrega la papaya, granadilla de china, mamey, anona, además de camotes. Las frutas de estación conformaron un calendario culinario, que aún perviven en

la ciudad como el emblemático platillo poblano de los chiles en nogada, el dulce de calabaza de día de muertos o el ponche de diciembre.

La culminación del buen comer podía variar de acuerdo con el grupo social y con la época. Como refiere Clementina Díaz (2011), en los banquetes realizados por la clase más opulenta de la ciudad de México de los siglos XIX-XX, un alimento dulce, como el sorbete helado, indicaba la mitad de la comida, en tanto que el final era el momento en que se presentaban los entremeses confitados, helados acompañados de pasteles ligeros, postres con queso, frutas de tiempo y cremas. Al parecer, como parte de una influencia árabe y española, un dulce final marcó los eventos culinarios tanto de la sociedad opulenta como de la común durante los siglos XVIII y XIX.

8.5. El agua como bien culinario: su distribución y acceso

El agua es un elemento natural, indispensable para la vida humana; pero al incorporarse a un sistema social se convierte en un componente que configura la cultura, el espacio urbano, así como las relaciones sociales, laborales, simbólicas y de poder (Arango 2008). De acuerdo con Rojas, Martínez y Murillo (2009) existe una estrecha relación entre cultura y manejo del agua, lo que deriva en una serie de tecnologías y simbolismos relacionados con el líquido vital. En el caso mesoamericano, existió una cosmovisión agro-pluvial que configuró formas de organización social, de gobierno, tecnológicas y laborales, así como simbólicas y cognitivas, alrededor de los tres elementos esenciales: el agua, el maíz y la tierra (Rojas, Martínez y Murillo 2009). A partir del contacto español, el vínculo prehispánico entre sociedad-agua se modificó y, en la mayoría de las ciudades novohispanas, los ríos y fuentes de agua se convirtieron en propiedad de la Corona, integrándose al espacio urbano para ser utilizados en beneficio de las distintas industrias.

Desde la fundación de Puebla, los recursos acuáticos fueron vistos como medios para desarrollar las principales industrias alimentarias. A nivel de identidad, el agua

aparece desde el primer escudo de armas y también fungió como frontera socio-étnica que dividió el espacio urbano entre la traza española y los barrios indígenas. Al mismo tiempo, el agua fue el elemento que devastó el primer asentamiento; las inundaciones y crecidas del río por lluvias torrenciales fueron una constante, además de que la distribución del líquido vital generó desigualdad y tensión social. En opinión de Loreto (1994:31), la distribución, el manejo y el acceso al agua configuró relaciones de poder, desigualdad y desarrollo, debido a su acceso diferencial entre la población de la ciudad de Puebla. Así “el agua, junto con otros elementos que conformaron el paisaje urbano, definió el uso del espacio y el tipo de convivencia de los poblanos en época colonial”.

De manera general, podemos decir que Puebla alcanzó su momento cumbre durante el siglo XVI hasta fines del XVII, teniendo un estancamiento poblacional y económico durante el XVIII. En el periodo del XIX continuaron los problemas endémicos de la sociedad poblana, sumando nuevos retos derivados del movimiento de independencia, distintas invasiones extranjeras y conflictos internos por el poder; por lo tanto, esta centena se distinguió por las epidemias; crisis sanitaria, económica, social; invasiones militares y desastres naturales. El aumento de la población, la compleja situación política, la presencia de epidemias y los periodos de hambre agravaron viejos problemas e hicieron florecer nuevos. Al mismo tiempo, algunas actividades cotidianas, como el abasto de alimentos, el manejo de desechos y la distribución del agua potable, se complejizaron a la par del crecimiento urbano.

Durante los siglos XVIII y XIX, el líquido proveniente de manantiales era canalizado hacia distintos puntos de la ciudad, aunque es notorio que los barrios indígenas no se beneficiaron de forma equitativa en este suministro sino hasta una época más tardía, en el siglo XIX (Carabarán 2000; Loreto 2009). Las mercedes y derrames de agua eran derechos al uso del líquido que se concedía a algunos particulares y al clero; esto

significaba la posibilidad de desarrollar alguna actividad productiva y garantizaba su abastecimiento para uso cotidiano (Loreto 2009).

Arqueológicamente, se han registrado pozos de agua en casas del siglo XVI al XVIII, siendo un privilegio para pocos, pues la mayoría de la población se abastecía de las pilas y fuentes en las plazuelas públicas para todas las actividades domésticas como beber, guisar, limpieza casera y aseo personal (Carabarán 2000). Para 1803 se registran 10 fuentes en plazas públicas, que se incrementan a 35 en 1829, dada la intervención de los conventos por mantenerlas y hacer los derrames públicos (Loreto 2009).

El acarreo y almacenamiento del agua eran actividades cotidianas y necesarias en una sociedad donde no existía un sistema mecanizado de distribución. Así, las fuentes públicas eran lugares de reunión donde las personas asistían para abastecerse del líquido, pero en ese mismo espacio, también se bañaba a los niños o se daba de beber a los animales. Además generaban oficio, como en el caso de los aguadores, y promovían relaciones sociales y vías de sociabilización a través del abastecimiento del agua.



Ilustración 34. *Cocina poblana* de Manuel Serrano. Aguador con botellón.

Los aguadores eran personas que tenían “por objeto proporcionar agua a toda la ciudad, donde sea ocupados por sus vecinos” (AAP Tomo 335. Legajo 207. Foja.119. 1882a). En Puebla, el oficio de aguador se reglamentó en 1882, pues aunque existía de antaño, era necesaria su organización “porque todo lo que no está regulado trae consigo el desorden y el mal” (AAP Tomo 335. Legajo 207. Foja 123). Los aguadores tenían acceso a las cocinas y comedores; algunos viajeros como Émile Chabrand (1892) y Carl Christian Sartorius (1885) apuntan sobre estos personajes, durante el siglo XIX, que se trata de personas de la mayor confianza en las casas: conversan con el portero, la cocinera les ofrece comida y hasta la señora de la casa los consulta sobre sucesos de la ciudad o sobre si pensaba cambiar al servicio.

En cuanto al almacenamiento de agua dentro del contexto doméstico se reporta el uso de grandes tinajas de Rojo Lustroso y ánforas con tres asas, de tradición Anaranjado Delgado burdo, desde el siglo XVI hasta el XIX. Objetos relacionados con su acarreo, servicio y almacenamiento a corto plazo fueron los cántaros de tradición San Andrés y Momoxpan; así como ollas medianas de Rojo Lustroso para el servicio de agua en la mesa. Además de los enseres cerámicos, en algunas casas se instalaron piletas o pilancones hechos de piedra, donde se acumula agua para el abastecimiento de las actividades caseras (Loreto 2009). Sin embargo, es probable que el agua para beber y cocinar se haya almacenado y manejado en cerámica particularmente alisada, debido a las cualidades de limpieza, pureza y aromáticas atribuidas al barro. El dar aroma y sabor al agua fue una práctica conocida desde tiempos prehispánicos a través de hierbas, raíces y flores (Buenrostro y Barros 2001). La experimentación de mezclas se vio enriquecida con la llegada de nuevas especias, frutas, plantas y endulzantes, que alcanzaron su apogeo durante los siglos XVIII-XIX. En este proceso, el agua se convierte

en un bien culinario manifestando el paladar cultural, la creatividad colectiva y el siendo un ejemplo del buen beber.

8.6. El buen beber: la variedad de bebidas en la ciudad

Durante los siglos XVIII y XIX, existió tal variedad de bebidas como de guisos, por lo que en este apartado se detallan sólo algunas, cuyas huellas pueden ser identificadas mediante las pruebas de residuos químicos aplicadas en la vajilla de agua. Estos casos fueron los del pulque, aguas frescas, fermentados de frutas, leche y chocolate. El vino, aguardiente y mezcal no es posible detectarlos con las técnicas empleadas, pero no se descarta la posibilidad de su presencia.

El listado de bebidas disponibles fue amplio; Flores (2004) alude a varias de origen prehispánico en la región de Puebla-Cholula, como el *acachul*, el *huigamo* de capulín, la *charagua* y el *chiloctli*. Por su parte, Long (1997:19) expone una lista de 78 bebidas alcohólicas conocidas en la Nueva España durante el siglo XVIII de un manuscrito anónimo. Este listado muestra una gran variedad de mezclas utilizando especias y frutas para producir nuevos sabores, teniendo como base aguamiel, aguardiente de caña (chinguirito), mezcal, pulque, tepache y vino. Para esta autora, el pulque, el mezcal y el aguardiente fueron las de mayor consumo, mientras que el vino era caro, escaso y su sabor llegaba alterado o “mareado” por el trayecto marítimo. Esto hacía que se combinara con condimentos aromáticos como canela, clavo, nuez moscada o jengibre, con las que se obtenían las bebidas llamadas hipocrás, clarea y aloja. Otras fueron el tepache o pulque amarillo (pulque tlachique con piloncillo y especias); el ponche con pulque blanco, almendras, agua de limón, aguardiente, clavo y nuez moscada o la mezcla de aguardiente con café, que se menciona en un recetario de la época, a la cual, se le dio “...el brillante nombre de gloria” (Anónimo 1983 [1856]:182)

En un documento de 1764 se reúne la declaración de varios dueños de tiendas mestizas, donde se informa sobre los precios de las mercancías que expenden ante los corredores de lonja en Puebla. Estos datos proporcionan una visión general sobre algunos de los artículos y especias disponibles, que, sumadas a las frutas, el azúcar, la miel y las bebidas como el pulque, aguardiente y mezcal, fueron esenciales para crear variedad de bebidas de forma casera. En la declaración bajo juramento de Joachén Vera, enlista productos como: el frijol, garbanzo, haba, alverjón, sal de mar, cacao Maracaibo, pimienta de la tierra y de Castilla, clavo, pan, canela de China, papel blanco, almendra, pasas, azúcar blanca, huevo, camarón limpio y tabaco Guaraquil (AAP. Tomo 87. Legajo 965. Foja 4). Don Miguel Prado, por su parte, dio testimonio de vender queso, chile ancho, chile pasilla, almidón, anís, pescado seco, pescado fresco, azafrán, vino blanco, parras de vinagre de Castilla, vino cubierto, así como otros productos ya mencionados (AAP. Tomo 87. Legajo 965. Foja 3). También se vendía vino blanco, miel de caña, aguardiente ultramarino, licores diversos y bebida mistela.

Cervantes (2008:89) menciona que en Puebla existían “las tiendas de venta al por menor de artículos de consumo popular, llamadas pulperías, y las menores tiendas de “cuartos” y de “mestiza”. Debido a su etimología relacionada con el pulque, la pulpería ha sido objeto de diversos estudios en distintos países de América Latina, como Perú, Argentina y México (Bossio 1972). En México, la pulpería parece estar relacionada con la venta de pulque, aunque esto no fue una regla, ni tampoco fue el único producto que se expedía. En Puebla, las pulperías y tiendas mestizas fueron centros de abastecimiento alternativo al mercado principal, con un horario más amplio, pues algunas tenían permiso de cerrar hasta las 9 o 10 de la noche, mientras que a otras, posiblemente donde el tendero tenía su vivienda, se podía acudir a cualquier hora de la noche por una emergencia.

Un aspecto de importancia fue el hecho de que podían adquirirse productos varios o préstamos de dinero en efectivo sobre prendas, con excepción del vino y bebidas alcohólicas, aunque las normas generalmente se rompían (Francois 1999). En un documento de 1859 en Puebla se menciona que las tiendas mestizas y pulperías son:

“almacenes de los pobres, quienes a cualquier hora del día o de la noche encuentran lo que necesitan, á reales de contado, o fiado sobre prenda, y es de bastante consideración este auxilio para el necesitado...el miserable sufre su penuria por la falta de moneda con que habilitarse en la plaza, y en las tiendas consigue no solo el abastimiento sin dinero con su prenda, sino que también lo adquiere en un tlaco o medio tlaco...” (AAP. Tomo 86. Legajo 960. Foja 285).

Es un hecho muy conocido que la población prehispánica reprobaba la embriaguez, la cual era severamente castigada, incluso con la muerte (Motolinía 1971 [1568]:361). El pulque y otras bebidas fermentadas estaban restringidas a actividades rituales y a determinadas personas; sólo sacerdotes, miembros de la elite, enfermos, víctimas de sacrificio y ancianos podían acceder a este líquido (Sahagún (1975 [1590]:211). La introducción del vino y la popularidad del pulque entre la población indígena y las diversas castas produjeron problemas psicosociales personificados por el alcoholismo. El consumo de alcohol se convirtió en un síntoma de los conflictos de la sociedad novohispana, exteriorizando así las diferencias sociales y raciales; incrementando la pobreza, desnutrición, enfermedad, violencia y, en muchas ocasiones, fue el pretexto perfecto para acentuar los prejuicios étnicos y de clase.

En Puebla, las bebidas alcohólicas tuvieron diferentes puntos de venta dentro y fuera de la ciudad, desde la plaza pública, las calles, las tiendas mestizas, pulperías, pulquerías, tabernas, ventas¹⁸ y mesones (Cuenya, Luna y Romero 1999; López 1999; Loreto 2003; Loyde 1999; AAP Tomo 169 Legajo 1697). El Cabildo estableció un reglamento para su producción y expendio, obteniendo un impuesto por la venta de bebidas alcohólicas a través de permisos, bandos y normas (AAP Tomo 169 Legajo

¹⁸ Tiendas ubicadas afuera de la ciudad, en lugares de paso de viajeros donde se daba hospedaje, comida y vino. También se alimentaban a los animales de carga de los ambulantes (López 1999)

1697). En tiempos de escasez o cuando las importaciones sufrían problemas, inmediatamente se expedían bandos que prohibían el consumo de vino a los indígenas y africanos, para asegurar su consumo a los españoles en la ciudad (AAP Tomo 169 Legajo 1697, Foja: 208-293).

En contraste, el pulque fue producido localmente en barrios indígenas, empleando técnicas prehispánicas (Loreto 2003) aunque también llegaba pulque manufacturado en otros lugares, cuyas calidades se reconocen, tal como indica un recetario poblano del siglo XIX "...el mejor y más fino es el que se cosecha en los llanos de Apam, y entre los más ordinarios los que más se acercan al fino están en el Tomacoco y el de las inmediaciones de Amecamecan...mientras que el peor de todos es el de Totolapan" (Anónimo 2010a:363-364).

Los curados para pulque fueron muy apreciados durante el siglo XIX y se realizaban de forma casera con guayaba, plátano guineo, piña, chirimoya, limón, naranja, también se usó cacahuate, azahar, almendra, atole de maíz frío, huevo, canela, clavo, aguamiel y se endulzaban con piloncillo o azúcar (Anónimo 2010a). Es probable que los curados de pulque hayan extendido el consumo de la bebida a la mayoría de los sectores sociales, pues algunas combinaciones con almendra, azahar, canela o tuna modificaron su sabor y olor original que podía no ser agradable a todos los paladares. Esto parece confirmarlo la experiencia de Madame Calderón de la Barca (2010:38) quien, por primera vez, probó esta bebida en La Ventilla, donde le produjo "gestos de horror" por su olor y sabor, a pesar de que el alcalde de ese lugar se la describió como "la bebida más deliciosa del mundo". Meses después, en los plantíos de Tacubaya narra su importancia económica, productividad y popularidad: "se dice que es la bebida más sana del mundo y agradable en sumo grado una vez que se ha logrado vencer el disgusto que produce su olor a rancio" (Calderón de la Barca 2010:83).

Arrieta fue el único pintor que representó interiores de pulquerías y tabernas, además de botellas con pulque sobre las mesas poblanas, lo que sugiere su consumo tanto por ricos como pobres, incorporándose como bebida cotidiana durante los siglos XVIII-XIX. La condesa Kolonitz (1984:108) parece confirmarlo "...el pulque jamás falta a la mesa de ricos".

Otra bebida de importancia fue la leche de vaca, que se consideró un comestible de primera necesidad. Su uso está presente en la mayoría de las recetas para dulces, tortas, confituras, algunas sopas y guisos durante el siglo XIX (Anónimo 2010a). La leche estaba regulada por la misma comisión encargada de observar la venta y adulteración del pulque y del vino en Puebla. En un documento de la Comisión de Abastos de 1865, se dice que "...no se permitirá vender leche por las calles, si los vendedores no llevan consigo una tablilla" con los precios a la vista del público y firmada por los dueños de la ordeña (AAP. Tomo 87. Legajo 969. Foja 25).

Para 1896, se instauró la "oficina de ensayo de comestibles", dirigida por Eduardo Moreno, la cual recolectaba muestras de alimentos y bebidas en diferentes expendios para realizar "estudios químicos-microscópicos", con el objetivo de detectar sustancias "impropias y otras perjudiciales para la alimentación del hombre" (AAP. 1896a. Tomo 397. Legajo 48. Foja 216). En los reportes se presentan porcentajes de la adulteración de leche rebajada con agua en un 30% y 40%, hecho fuertemente sancionado a los expendedores. No obstante, la adulteración de leche fue el reporte menos constante; el primer lugar fue la presencia de cisticercos en la carne, seguido de la putrefacción de la misma, así como la adulteración y putrefacción del pulque.

Otras bebidas no alcohólicas que se observan recurrentemente en las pinturas de Arrieta y que se mencionan en documentos son el chocolate, café, té, atole de maíz, chapurrado (atole de maíz con chocolate) y aguas frescas de horchata, tamarindo y chía. Curiosamente, rara vez existen apartados sobre chocolate en recetarios del siglo XIX, a

pesar de ser una de las bebidas más populares y apreciadas. Al igual que de la chía, que era una semilla consumida desde la época prehispánica cuya mención en el mercado de Puebla existe desde 1550, donde se vendía a un tomín por 15 cajetes (López 1999:82). Lo mismo ocurre con el atole de maíz y las aguas frescas, lo que sugiere que su preparación era tan común que no se incluyó en los manuales de cocina por considerarse de conocimiento general.

La preparación de aguas frescas, curados de pulque y chocolate re-significó el uso del metate, pues, tanto en la obra de Arrieta como en los manuales de cocina de la época, este objeto está asociado con la molienda de semillas y frutas para preparar diversas bebidas y guisos.



Ilustración 35. Vendedoras de horchata de Agustín Arrieta. Notar el aguador con botellón a la izquierda, en la esquina derecha mujer moliendo piña en metate. En los extremos ollas de Tonalá Policromo.

La importancia del cacao como sustancia ritual, medicinal y energética ha sido ampliamente documentada desde época prehispánica. En la sociedad novohispana e independiente el consumo de chocolate continuó de manera generalizada, casi a niveles

adictivos. En la ciudad de Puebla, llegó a ser tan popular que la Iglesia lo prohibió por considerarse un placer que derivaba en gula. Tal fue el descontento de las monjas del convento de Santa Inés, que estuvieron en huelga hasta que se les permitió tomar nuevamente la bebida espirituosa. En Mesoamérica el cacao se mezcló con granos de maíz y se aromatizaba con vainilla, flores de magnolia, rosas, miel y achiote (Buenrostro y Barros 2001).

Durante la Colonia, se le añadieron otros ingredientes, convirtiéndole en la bebida predilecta de la sociedad. En la crónica del misionero dominico Thomas Gage (1981) publicada en 1648, menciona que al chocolate se le agregaba azúcar, canela, anís, almendras, avellanas, zapote, agua de azahar, almizcle y vainilla. La frecuencia de su ingesta se constata en relatos de los hábitos alimenticios de mujeres de fines del siglo XVIII, en donde se dice que lo tomaban "...por la mañana, almorzaban a las nueve, hacia las once, que era tomar otro desayuno y al medio día dormir la siesta, volvían a tomar chocolate, merendaban por la tarde y a veces tornaban a beber chocolate en la cena" (Guerrero 1998:4). La condesa Kolonitz (1984:107) menciona que en algunas casas "una taza de chocolate y una vianda cualquiera hacen la cena". La cultura material que surgió con el consumo de cacao fueron la jarras chocolateras de cobre, madera, los molinillos, las tazas de porcelana con nombres o frases y las mancerinas de porcelana para sostener la taza llaman la atención por su belleza y ostentidad.

Al igual que el pan, es posible que el consumo de chocolate manifestara preferencias diferenciales entre indígenas y españoles, sobre todo en la consistencia y sabor del líquido. Un dicho popular afirma: El chocolate excelente para poder beberse tres cosas ha de tener: ser espeso, dulce y caliente. Este tipo de bebida, realmente espesa, es una forma de consumirlo que aún subsiste en España, mientras que en México existe el de agua y el de leche, no espeso sino más bien ligero y espumoso. La predilección por la espuma es un elemento de origen prehispánico; Sahagún (1975 [1590]:626) menciona

que “...para hacerlo bien hecho...se levanta espuma, y se echa aparte”, mediante esta técnica que consistía en verter el chocolate desde cierta altura.

Actualmente, en las ferias de Puebla y Cholula, aún se vende chocolate espumoso, el cual se considera una delicia. Es interesante que en la relación establecida entre los objetos y la comida, este tipo de chocolate se preparara en cazuela, y no en olla o jarra, para poder darle suficiente espacio a la espuma. Además, se sirve en cajete o jícaras, cuyo diámetro es más amplio para no reducir la espuma, que se desvanecería en una taza de porcelana. El uso de jícaras o totumas de Oaxaca se registra también en la obra de Arrieta y aún se reporta hoy día.

CAPÍTULO IX. BIOGRAFÍA CULTURAL DE LA ESTUFA DE LEÑA Y LAS UNIDADES PORTÁTILES DE COCCIÓN. LA CONFORMACIÓN DE LAS COCINAS POBLANAS

Para esta investigación, los utensilios de la cocina son las unidades centrales de análisis que conforman la materialidad coquinaria. Por tanto, este capítulo profundiza sobre la estufa de leña y su coexistencia con otras unidades de con el objetivo de relatar la biografía cultural de la cocina poblana. Así, la primera parte de este capítulo discute acerca de la incorporación de la estufa de leña a través de la evidencia arqueológica disponible en Puebla, en especial un contexto doméstico del siglo XVI, que es la casa de García de Aguilar.

Por otra parte, se ahonda sobre el anafre y el tlecuil como unidades de cocción en los siglos XVIII y XIX, que coexistieron y conformaron las distintas cocinas poblanas en la ciudad. Los resultados de la colección 10 Poniente 508 permitieron argumentar la importancia del anafre en la fiesta comunal y la producción de comida en la calle como elemento de autonomía en determinados grupos sociales en la ciudad.

En la segunda parte, se incluye un apartado sobre la re-significación de la estufa de leña/carbón, ya que sobreviven muy pocos ejemplares en la ciudad. Esto equivale a recuperar una parte de la historia de vida de estos objetos, que, hasta no desaparecer completamente, siguen generando relaciones diversas con las personas.

9.1. El inicio de toda biografía: la introducción de la estufa de leña/carbón en Puebla

Ninguna biografía estaría completa sin discutir el origen del objeto bajo análisis, por lo tanto, en esta sección se resume la introducción de la estufa de leña/carbón en Puebla. Es importante subrayar que no es un tema nuevo, pues ha sido discutido por varios autores, quienes coinciden que se trata de una tecnología europea con características medievales que se incorporó a través de la influencia conventual en la Nueva España (Buenrostro y Barros 2001; Long 1997; Loreto y Benítez 2000; Pierre 2003; Stoopen

1998). Diversos autores han señalado la importancia de la cocina conventual, tanto masculina como femenina, como un espacio donde se llevó a cabo la interacción de saberes y utensilios, dando paso al intercambio culinario (Pierre 2003; Buenrostro y Barros 2001).

La presente investigación trata de contribuir al tema a través de la evidencia arqueológica, esclareciendo la temporalidad en que se llevó a cabo este proceso en Puebla. La escasa información en documentos puede explicarse porque los espacios y actividades domésticas cotidianas no son tema central de las fuentes escritas; además, la cocina es un lugar sensible al cambio tecnológico y cultural, por lo que tiende a transformarse rápidamente.

El problema surge, al menos para la ciudad de Puebla, al tener evidencia arqueológica de cocinas civiles de los siglos XVI-XVII que corresponden a un fogón abierto y no a la estufa de leña. Esto sugiere que la estufa fue introducida al espacio casero civil en el siglo XVII, difundiéndose durante los siglos XVIII al XIX y re-direccionando su línea de vida a partir del siglo XX, con la introducción de la estufa de carbón, petróleo y posteriormente de gas (1920-1940). Pierce (2003:258) asegura que la estufa de leña/carbón colocada junto a la pared es “una innovación tecnológica del siglo XVII, y fue incorporada a las grandes cocinas (conventuales) permitiendo mejorar y regular el calor en el proceso de cocción”. La evidencia arqueológica localizada hasta el momento en Puebla, que se discute a continuación, parece coincidir con esta propuesta.

9.2. La casa de García de Aguilar: relato arqueológico del espacio coquinario de los siglos XVI y XVII

La arquitectura del siglo XVI en Puebla es exigua, ya que las edificaciones civiles domésticas del periodo fundacional no sobreviven íntegras en la ciudad. Más aún, no existe ningún plano del periodo fundacional. Hugo Leicht (2009:XVI) menciona que, en

1537, el regidor Alonso Valiente propuso “al cabildo que se hiciera un plano de la ciudad” y un siglo más tarde, en 1632, se realizó dicho mapa, que junto con los dos primeros libros de Cabildo se perdieron en algún momento durante el XVII.

Dadas estas condiciones, la exploración arqueológica es particularmente útil en la ciudad y se han podido identificar algunos predios relacionados con el periodo fundacional. Éste es el caso de la casa de Hernando García de Aguilar, quien fue soldado durante la Conquista y colono fundador de la ciudad de Puebla. De acuerdo con Veytia (1962), durante 1531, veintitrés personas recibieron lotes de tierra para fundar la nueva ciudad. Este primer repartimiento se realizó en el área del actual Paseo de San Francisco y se reubicó por una serie de lluvias torrenciales el mismo año. Chavalier (2000) menciona que existieron jerarquías en la repartición, pues los conquistadores y los fundadores españoles tuvieron, en muchas ocasiones, más de una propiedad, al igual que tierras para cultivo, indios para servicio y la condonación de impuestos por un periodo de treinta años. Esto generó descontento entre la población indígena y posteriormente entre criollos y mestizos, incrementado la desigualdad con base en la procedencia étnica. Los privilegios de los españoles conquistadores fueron excesivos si consideramos que ellos mismos eran parte del Cabildo que otorgaba propiedades y derechos de agua.

La casa de García de Aguilar, se localizó junto a la huerta del convento de San Francisco, y fue descubierta durante el Proyecto Arqueológico del Estanque de Pescaditos, dirigido por Carlos Cedillo y Alberto Aguirre (1996-1998). La excavación registró los restos de una casa, compuesta por dos plantas arquitectónicas, vestigios de muros y un pozo artesiano con ofrendas conformadas por diferentes objetos caseros y figurillas (Cedillo 1998; Herrera y Álvarez 2000). A través de la investigación documental, se demostró que García de Aguilar fue el propietario original de este solar, en donde tuvo una huerta y un molino (INAH, manuscrito sin año). El predio se extendía hasta la proximidad del arroyo Xonaca en 1550 y era vecino de la huerta de San Francisco y del



Ilustración 36. Planta de la cocina en Casa de García de Aguilar y foto de las tinajas reportadas en el lugar (tomado de Herrera y Álvarez 2000)

humilladero o complejo hidráulico que abastecía de agua a una parte de la ciudad (Leicht 2009:132). La ubicación era, por demás, privilegiada por el acceso a fuentes de agua como manantiales, el río San Francisco y el arroyo Xonaca; además, parece no haber tenido vecinos durante al menos un siglo. García de Aguilar heredó el solar a Felipe Ramírez de Arellano en 1664, quién estableció una tenería en el lugar (Cedillo 1998).

Las inferencias que se realizan sobre este contexto se sustentan en tres valiosas publicaciones: Cedillo (1998; sin año), Herrera y Álvarez (2000). Sobre la cocina, se menciona que:

“Fue en el cuarto nivel donde localizamos los restos de una estructura habitacional, cuyos restos se limitaron a los cimientos. La casa estuvo constituida por tres habitaciones, un primer cuarto de 3m de largo por 2 de ancho, conserva los restos de un fogón formado con ladrillos que presentaban la superficie quemada y enterradas en el tepetate, se encontraron dos vasijas de grandes dimensiones. Del segundo cuarto sólo se localizó un fragmento del muro este y restos del muro sur. Ambas habitaciones no presentaron huellas de piso, por lo tanto, suponemos que contaban con apisonado de tierra” (Herrera y Álvarez 2000:5)

Por otra parte, también se dice de la misma cocina que:

“De esta casa se recuperaron los restos de varios muros que conforman por lo menos dos de los varios cuartos con que la casa debió contar; uno de ellos conserva el piso de ladrillo dispuesto en petatillo, lo que sugiere pudo corresponder a un dormitorio, y otro conserva los restos de un fogón delimitado por ladrillos y en un extremo opuesto se localizaron restos de dos grandes tinajas de barro donde seguramente se almacenaba el agua para el uso cotidiano” (Cedillo sin año:30)

Acerca de los materiales arqueológicos recuperados, se menciona que en las horadaciones hechas en el tepetate para reforzar la cimentación, a manera de pilotes, se reportó cerámica del periodo de contacto, por lo que la etapa más temprana de la casa se asocia con el periodo fundacional (Herrera y Álvarez 2000; Cedillo 1998). Sobre el material cerámico recuperado en el área del fogón, Cedillo (1998:285) afirma que estaba:

“...asociado a materiales de la época de contacto como vajillas domésticas de servicio de cocina, ollas, cazuelas con vidriado café y verde, anafres alisados, comales de los tipos San Pedro¹⁹ y San Andrés, oliveras en vidriado verde que corresponden a manufacturas sevillanas; estos materiales son los que más abundan. Asociados a los anteriores también tenemos los tipos San Juan policromo y San Luis policromo, que aunque son más tardíos, son los menos frecuentes; esto quizá se deba a intrusiones o a que por la poca deposición en el área, las superficies sean más susceptibles a alteraciones”

La casa de García de Aguilar es un elemento importante para esta investigación, porque constituye uno de los contextos caseros civiles más tempranos en la ciudad que reportan una cocina. Con base en la planta del contexto publicada por Herrera y Álvarez (2000:4), el fogón se observa compuesto por piedras y es similar a los reportados arqueológicamente por Flandrin y Montanari (2004:664) para contextos rurales en Borgoña, Francia. Éste se caracterizó por estar totalmente abierto, colocado sobre la tierra, ligeramente levantado o excavado. En opinión de los autores “puede estar rodeado por piedras o ladrillos dispuestos de canto, enlosados con piedras o elementos de terracota”. Los mismos investigadores señalan que existieron diferencias entre los

¹⁹ Quizá corresponde a un error de escritura, pues no existen comales del tipo San Pedro o se trata de un nombre que se usó en el Proyecto Pescaditos. No hay fotografías para hacer mayores comentarios.

contextos rurales y señoriales; los primeros son pequeños y con un sólo fogón por unidad habitacional; los segundos eran cuadrados, de grandes dimensiones, enladrillados, situados en el centro y con fogones secundarios. Es importante notar, en la planta arquitectónica de la casa en cuestión, que el fogón se encuentra cercano a la puerta, sugiriendo que no existió chimenea. En este sentido, el fogón en la casa de García de Aguilar es similar a los ámbitos rurales europeos y probablemente fue una característica en la mayoría de las casas españolas durante el Colonial temprano en la ciudad.

Según la investigación de Flandrin y Montanari (2004), la chimenea se utilizó sólo como calefacción en contextos señoriales hasta su difusión después del siglo XV. En las pinturas de cocinas poblanas del siglo XIX no es común la campana, aunque puede pensarse que fue un elemento indispensable para la cocina de humo. Sin embargo, su uso no fue generalizado y las estrategias para contrarrestarlo se centraron en la ubicación de la estufa; cercana a la puerta, la ventana o en el segundo piso. Loreto y Benítez (2000) mencionan que fue requisito en conventos poblanos, como Santa Catalina, que la cocina contara con abovedados y lumbreras para el humo, además de la doble altura de los techos, característica de las cocinas europeas medievales, que benefician también la exhalación.

En resumen, la evidencia arqueológica sugiere que el fogón abierto fue la tecnología doméstica que se incorporó a las primeras casas españolas y monasterios, en la ciudad de Puebla y sus alrededores. En tiempos posteriores a la fundación, el fogón abierto representó la continuación de la tecnología coquinaria europea para los españoles avecinados en la metrópoli; mientras que el *tlecuítl* personificó la cocina nativa para las comunidades originarias del centro de México (ver anexo 1 sección 14: Larga vida al *tlecuítl*).

Con base en la información disponible, es probable que la estufa de leña se incorporara a la cocina civil en algún momento del siglo XVII. Esto no significó una

unificación coquinaria, puesto que pueden observarse diferencias socio-étnicas basadas en el uso de diferentes unidades de cocción, lo cual consolidó las cocinas que satisficieron diferentes necesidades y relaciones etno-culinarias de la sociedad de los siglos XVIII y XIX en Puebla.

9.3. La estufa, el anafre y el *tlecuitl*: la conformación de las cocinas poblanas

La estufa de leña/carbón, el anafre y el *tlecuitl*, constituyen unidades básicas de manejo del fuego que manifiestan aspectos tecno-culturales diferentes. No obstante, un elemento en común entre España y Mesoamérica al momento del contacto es que el fuego era el elemento transformador principal en torno al cual giraba la actividad culinaria y simbólica. La cocina de humo fue una condición tanto de la gastronomía prehispánica como de la europea, lo que supuso una plataforma para el encuentro y desencuentro alimentario de dos grupos con bagajes culturales, creencias y preferencias distintas. La coexistencia de estas tres unidades de cocción: *tlecuitl* (fuego abierto), anafre (fuego portátil) y estufa de leña (fuego cerrado fijo), diversificó el ámbito coquinario, haciéndolo plural, móvil o privado, conformando así las diferentes cocinas poblanas de los siglos XVIII y XIX.

La información etnográfica y arqueológica demuestra la variedad del concepto de cocina en los distintos grupos culturales en México. Por ejemplo, en las tierras altas y bajas del Área Maya la cocina está vinculada con tres niveles de organización social: la familia, la familia extensa y el linaje (Kardatzke 1991). En comunidades indígenas y rurales del Altiplano Central, es posible observar dos tipos de cocinas: la del núcleo familiar y la comunitaria. La primera, caracterizada por un *tlecuitl* permanente, es el centro de la actividad culinaria y simbólica, además de fuente de luz y calor en el hogar. La

cocina comunitaria tiene la función de preparar grandes cantidades de comida para las ceremonias, fiestas o mayordomías²⁰.

Para el caso de Puebla durante los siglos XVIII y XIX, esta investigación propone cinco tipos de cocinas: la del núcleo familiar, la comunitaria, la pública, la emergente y para tortilla. La primera se localiza dentro de la unidad doméstica y pudo tener como unidad de cocción una estufa, anafre o *tlecuitl*. La cocina comunitaria, por su parte, se relaciona con las fiestas a nivel de barrio, fiestas patronales, fiestas populares, civiles y religiosas, a las que con el tiempo se incorporan las ferias y la kermés (fiesta vecinal). Finalmente, la cocina pública se caracteriza por la venta de comida en la calle, los mesones, pulquerías, ventas, fondas, figoneras y restaurantes. La presencia de estas cocinas configuró comportamientos sociales distintos, ya fuera éste el comer privado, en la unidad doméstica, el comer colectivo, durante las fiestas o el comer público, en la calle o en la fonda.

Existen dos tipos de cocinas que por la escasa documentación sólo pueden mencionarse brevemente: la cocina para tortilla y la cocina emergente. En la obra de Pringet, *Cocina poblana*, se muestra una estufa a nivel de piso, hecha de ladrillos con una sola hornilla suficiente para colocar un comal, donde una mujer en cucullas echa tortillas, mientras que otra muele maíz en un metate. Se trata de la cocina de humo exclusiva para la producción de tortillas, que aún puede observarse en comunidades aledañas a la ciudad, como San Miguel Canoa. En esta población, muchas de las casas tienen la cocina del núcleo familiar y otra cocina de humo, con un *tlecuitl* o una estufa de ladrillos baja, que se utiliza sólo para “tortillar”, tarea cotidiana de las mujeres, quienes preparan, todos los días, la provisión de tortillas para la unidad doméstica.

²⁰ Aún está en debate si el sistema de mayordomía tiene antecedentes prehispánicos o fue una imposición europea para quitar poder a las elites indígenas sobrevivientes e introducir un sistema igualitario para ganar liderazgo y estatus (Farriss 1984 citado por Kardatzke 1991).



Ilustración 37. Cocina poblana de Pingret. Estufa a nivel de piso para hacer tortillas. Detalle de tabla para colgar alimentos, objetos colgando, tinaja para almacenamiento de agua.

La cocina para tortilla está vinculada con las otras tres propuestas citadas más arriba: la del núcleo familiar, la comunitaria y la pública, ya que, durante las celebraciones o fiestas comunitarias, se establecen con el único objetivo de producir tortilla para todos los participantes. El vínculo entre cocina familiar, pública y para tortilla se genera cuando se elaboran tortillas en el núcleo doméstico, rebasando la necesidad de la unidad familiar y extendiéndola al dominio público para su venta. La venta de tortillas como producto terminado se registra en el mercado de Tlatelolco y en la ciudad de Puebla durante el siglo XVI (Dyckerhoff 1978:152). Para el siglo XIX, se señalan grupos de mujeres que se dedicaron a la producción y venta de tortillas de forma especializada bajo un sistema con reglas propias (Corcuera 1981), probablemente uno de los gremios más antiguos que han

ocupado los mercados y que, por su autonomía, no fueron registrados en documentos del Ayuntamiento.

En lo que respecta a la cocina emergente, se define como el acto de cocinar fuera de la unidad doméstica; en este caso no se cuenta con algún lugar fijo y tampoco se relaciona con alguna festividad, acto comunitario o con la intención de vender comida. Este tipo de cocina tiene el objetivo de alimentar a un grupo de personas de forma provisional, fue común entre viajeros y se

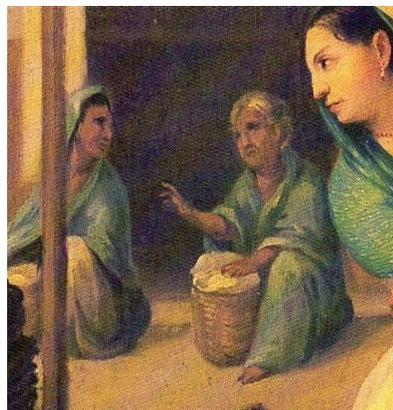


Ilustración 38. Detalle de *La Sorpresa* de Arrieta. Mujeres vendedoras de tortillas en Puebla.

incrementó especialmente durante las distintas invasiones extranjeras y movimientos militares del siglo XIX. Aunque por sus características deja una huella difícil de detectar arqueológicamente se registró en litografías y relatos de la época.

Algunos viajeros registraron esta práctica, y se sorprendieron al ver lo sencillo que era montar un *tlecuitl* o prender un anafre en medio del campo o entre caminos para cocinar. Este es el caso de Poisset (citado por Corcuera 1981:133), quien describe la facilidad con la que “encendió la mujer lumbre de carbón y cocinó los alimentos en ollas y cacerolas de barro, el cual resiste maravillosamente la acción del fuego”. Como podemos constatar, la estufa de leña/carbón no representó la única cocina existente en la ciudad de Puebla. El *tlecuitl*, el anafre y la estufa de leña coexistieron representando realidades socio-económicas diferentes y modos diversos de cocinar y comer, que conformaron los distintos tipos de cocinas desde la Colonia. A falta de estufa, el anafre y el *tlecuitl* fungieron como la tecnología coquinaria más popular, empleada por los sectores más desfavorecidos dentro o fuera del contexto doméstico.

El uso de carbón para cocinar ha sido recientemente propuesto por Barba, Ortiz y Pecci (2014) en Teopancazco, Teotihuacán, asociado con pequeñas estufas portátiles para calentar. No obstante, la evidencia arqueológica aún no es contundente sobre el uso

generalizado de anafres y carbón para cocinar en Mesoamérica, por lo cual, su inscripción al utillaje doméstico tuvo implicaciones culturales importantes a partir del contacto europeo. A diferencia de la estufa de carbón o leña, el *tlecuitl* y el anafre son unidades portátiles de fuego y su movilidad hizo posible cocinar en contextos públicos, privados o en el campo. Quizá fue este elemento lo que propició que los anafres de origen europeo fueran incorporados como propios, particularmente por la población indígena en la ciudad.

Por otra parte, cabe destacar que los anafres que se manufacturaron corresponden al tipo alisado San Andrés²¹, de tradición alfarera prehispánica, lo cual sugiere su plena incorporación en los talleres de loza común. Esto, a su vez, favoreció un precio de venta accesible a todo público y, probablemente, se convirtió en el objeto más utilizado para cocinar a bajo costo, ya fuera por la falta de una estufa de leña, por su cualidad de fuego portátil o por tratarse de un instrumento de producción para la venta de comida fuera del contexto doméstico²².

Ya se mencionó la propuesta de Brumfiel (1991) sobre la producción de tortilla como resultado de la necesidad de comer fuera de la unidad doméstica, dada la demanda productiva del estado azteca durante el Posclásico en el Altiplano Central. Un fenómeno similar puede relacionarse con la asimilación de los anafres por la población nativa de Puebla desde el Colonial temprano. La agricultura fue la principal actividad lucrativa de la ciudad desde su fundación y la exigencia de trabajo indígena, mal pagado y forzado, fue un hecho que generó la necesidad de consumir los alimentos fuera de la unidad casera²³.

²¹ Hay que notar que los anafres españoles se hacían alisados y vidriados, y resulta interesante el hecho de que en Puebla sólo se manufacturaron alisados, a pesar de que la loza vidriada incorporó formas y técnicas europeas e indígenas. Es curioso que una forma y práctica culinaria europea como el anafre se incorporara a las técnicas de tradición alfarera prehispánicas.

²² No se han reportado anafres metálicos en registro arqueológico, lo que sugiere que es un material tardío, posiblemente relacionado con la introducción de la estufa del mismo material en el siglo XX.

²³ El servicio de indios incluyó actividades domésticas (generalmente representadas por mujeres), ayudante de panadería, producción textilera y crianza de animales; sin embargo, la construcción y el trabajo en los campos fueron las más importantes, sobre todo en ciudades nacientes (Reyes 1973). Cuenya y Contreras (2012) registran que hasta el siglo XVIII la ocupación y la etnicidad siguen siendo factores relacionados en Puebla y dentro de todas las ocupaciones reportadas en el archivo del Sagrario Metropolitano, para el trabajo de sirviente predominaba la población indígena (30.6%), seguida por españoles (.9%) y castas (5%).

La información arqueológica sugiere que, durante los siglos XVIII-XIX, existe un aumento significativo en el uso del anafre, tanto en contextos públicos como privados, y se reporta en los sectores populares un claro vínculo entre producción de comida, anafre y *tlecuitl*.

Más allá de las evidentes diferencias socio-económicas, esta investigación resalta el *tlecuitl* y el anafre como objetos que participaron activamente en la vida de las personas, promoviendo la autonomía culinaria de los distintos grupos étnicos en Puebla. Ambos objetos coadyuvaron a la conformación de las distintas cocinas poblanas a través de las comidas comunitarias (cocina comunal); contribuyeron a la venta de alimentos en la calle como recurso económico emergente (cocina pública) y perpetuaron el autoconsumo a nivel doméstico (cocina familiar).

En el capítulo anterior se mencionó el potencial que proporcionan los humedales y ríos como escenarios para la caza de aves, recolección de insectos, anfibios menores (ranas y ajolotes) y flora comestible, manifestando la pervivencia de prácticas alimentarias de origen prehispánico. Aunado a ello, el uso del *tlecuitl* y la leña consolidaron un círculo socio-tecnológico que refuerza el autoconsumo a nivel doméstico. Durante la época colonial e independiente, la leña estaba disponible en el entorno y podía ser recolectada de forma directa, evitando los intermediarios o procesos de transformación que elevaban su precio. De acuerdo con De Montalebert y Clément (1983 citado por Quiroz-Carranza y Orellana 2010:276), “el uso y manejo de leña es un proceso fundamental de autoconsumo del cual se encargan las mujeres y los niños en las proximidades de la vivienda y el hombre de forma conjunta con sus labores agrícolas”.

Se ha dicho ya que la evidencia material en el basurero de la 10 Poniente 508 sugiere una actividad comunitaria relacionada con la producción de alimentos de forma masiva, como una fiesta patronal o barrial. Los resultados de residuos químicos en los anafres y cazoleas muestran la presencia de grasas, proteínas y carbohidratos en porcentajes similares a las cazuelas de base rugosa, por lo que se propone como procedencia la

producción de alimentos a base de frutas y algún endulzante, aunque también existe la posibilidad de que correspondan a bebidas o alimentos derivados del maíz, como chileatole, esquites o atole. Las cazoletas están más enriquecidas que los cuerpos de los anafres, lo cual era de esperarse, pues éstos se enriquecen gracias al eventual derramamiento de líquidos. Todos estos tipos de alimentos se encontraron, y aún continúan presentes, en las ferias y fiestas patronales en la ciudad. En términos de la vida de las personas y las cosas, el anafre representó la posibilidad de cocinar en la calle, como un medio de cohesión e identidad durante las fiestas barriales y la vida cotidiana en la ciudad.

De acuerdo con Gil (1991), la fiesta es un tiempo extraordinario que libera la identidad personal para unirla a un ser colectivo, generando lazos comunitarios, solidaridad y participación social. Históricamente, este fenómeno se reportó en la carta de Pineda enviada al rey en 1593 (Carrasco 1970). En el documento menciona con asombro que los indígenas de Cholula trabajaban arduamente y guardaban la mayor parte de su dinero por meses, para después gastarlo, en un sólo fin de semana, en una fiesta comunal en la que se derrochaba comida, flores y cuetes. A los ojos europeos, este hecho pareció incomprendible, pero en realidad, se trataba de una expresión de prestigio entre la comunidad nativa; el proveer comida es el máximo símbolo de poder, incluso en la actualidad. Si se considera la difícil situación económica, el exterminio cultural y el excesivo pago de tributos impuestos a la comunidad originaria, las fiestas comunales formaron parte de un sistema²⁴ que buscaba la autonomía alimentaria y la independencia cultural de esta población en el siglo XVI. Para los europeos, en cambio, el prestigio se evidenciaba en la satisfacción de bienes a nivel personal y familiar, como la posesión de

²⁴ Este sistema incluyó el mercado rotatorio regional, el uso del cacao como moneda, el trueque y el tequio como medio de apoyo social. Todos estos elementos se reportaron en el siglo XVI en Puebla y en Cholula. (Carrasco 1971; Dyckerhoff 1978; Seele, Tyrakowski y Wolf 1983) Para el siglo XVIII, en Puebla ya no hay menciones de tequio y trueque, el cacao desaparece como moneda al extinguirse los tlacos, pero el sistema rotatorio de mercado subsiste hasta hoy en día, iniciando su rotación cada jueves en Tlatlauquitepec.

propiedades, alianzas matrimoniales, el vestido y los objetos importados, pero también en el despilfarro de comida y bebida en festines y fiestas religiosas. El mostrarse espléndidos en el derroche de placeres alegres y mujeriegos era una manera de manifestar poder, aunque esto los llevara a la ruina, pues el ahorro se asoció “con falta de generosidad y avaricia” (Corcuera 1981:57).

Para el siglo XVIII, la mayor parte de los sectores étnicos disfrutaron por igual de las fiestas civiles y religiosas en la ciudad de Puebla. De acuerdo con Cuenya (1989:29), estas celebraciones “...ocupaban parte de la vida social poblana durante el periodo colonial, es por ello que todos los intentos que se realizaron para modificar los eventos fastuosos” fueron inútiles, a pesar de que mermaban las finanzas de Ayuntamiento.

Además, el celebrar a los santos patronos fue una actividad realizada desde los primeros años de la fundación, mientras que la conmemoración, a un santo en particular, era resultado de haber librado algún evento catastrófico (terremoto, sequía, epidemia, etcétera), por lo que el Ayuntamiento prometía un homenaje anual agradeciendo su intervención divina (Cuenya y Contreras 2012). La posibilidad de patrocinar una fiesta fue símbolo de poder, incluso en los barrios indígenas de Puebla, desde el Colonial temprano. Carrasco (1971) reporta que un requisito para ser representante de la República de Indios en Cholula era la solvencia económica para promover una celebración, lo que incluía ofrecer comida, flores, cuetes y música.

Con el crecimiento urbano y poblacional se consolidó un sistema donde las parroquias fungían como centros de organización, donde se celebraban acontecimientos personales (bautizo, matrimonio, defunciones) y comunitarios (Bosh 1999; Gerhard 1981). Las fiestas de cada barrio o parroquia tenían el objetivo de fortalecer la identidad asociada con el lugar de residencia. La venta de comida en las ferias fue, y sigue siendo, un elemento vital para indicar una ocasión extraordinaria en el comer habitual, un momento de relajación que sólo se permite durante una fiesta.

La dinámica de comer colectivamente o en la calle no sería posible sin un fuego portátil; en este sentido, la incorporación del anafre como unidad de cocción representó una de las aportaciones culturales más significativas para la cultura mestiza. Por tal motivo, la evidencia arqueológica del basurero ubicado en la calle 10 Poniente 508 resulta muy importante, puesto que es la primera vez que puede accederse a la materialidad de una fiesta comunal, donde cuantitativa y cualitativamente, el anafre juega un papel fundamental en la vida social de las personas.

Por otra parte, la relación entre mujer y anafre resultó ser un medio para el sustento económico y la consolidación de la culinaria popular. Durante el siglo XVIII, la venta de comida era una industria lucrativa, creciente entre las mujeres de escasos recursos que tenían que alimentar a su familia. Un documento fechado el 29 de julio de 1896 da testimonio del valor de esta actividad en la vida de las personas; en éste, varias demandantes suplican no se les impida tener sus puestos de comida en uno de los portales de la metrópoli:

“las que suscriben...dicen que: desde tiempo inmemorial se ha permitido en obsequio a la clase más desvalida que en el portal por donde tiene su entrada en la plaza del mercado...se sitúen los puestos de comida, y que últimamente les ha ordenado...quitar los puestos y solo se les permitirá los tengan dentro de las accesorias todas están arrendadas, no hay ninguna vacía y nos perjudica...porque de su misma utilidad vivimos y alimentamos a nuestros pobres hijos, ocurrimos a esta I. Corporación pidiendo su amparo y protección a fin de que nos concedan la gracia de continuar en nuestros lugares... Los puestos a que nos referimos son los que venden por centavos la comida y al sufrimiento no solo nos perjudican a nosotras sino también a los pobres que nos compran y que por dos o tres centavos se alimentan en nuestros puestos....” Firman con su nombre: Luz Herrera de Salamanca, María de Jesús Jiménez, Sebastián Casona, Concepción Jiménez, Guadalupe Meléndez, Guadalupe Jiménez. (AAP. 1896b.Tomo 397. Legajo 56. Foja 340)

Al mismo tiempo, la venta de comida en la calle era considerada un servicio especializado, pues representaba una alternativa para alimentarse a bajo costo fuera del contexto doméstico. Esta actividad se ejercía desde la época prehispánica en los mercados. Como refieren Vargas y Casillas (1995), la proliferación de establecimientos

públicos para la venta de comida fue el resultado del encuentro de las cocinas en el siglo XVI. A partir de 1525, seis años antes de la fundación de Puebla, apareció la primera regulación sobre los precios de los alimentos expedidos en posadas y ventas en la ciudad de México. La llegada a un nuevo territorio y el incremento en la movilidad por la introducción de carros arrastrados por animales de tiro, hizo necesaria la venta de alimentos fuera de la unidad familiar, en lugares públicos y, obligadamente, en sitios estratégicos de las poblaciones, por lo que las unidades de fuego portátiles fueron elementos esenciales para conformar la cocina pública.

A pesar de la importancia de esta actividad, la respuesta a la carta anterior revela uno de los problemas más antiguos del centro de la ciudad hasta fines del siglo XX: el ordenamiento urbano. La comisión respondió que “se está tratando de ordenar en salubridad y es necesario llevar a cabo tal medida en el mercado” por lo que la solicitud presentada no fue tomada en consideración (AAP. Tomo 397. Legajo 56. Foja 341). Como alternativa a la plaza, los zaguanes y las porterías fueron espacios ideales para la vendimia, práctica todavía vigente en la ciudad, ofreciendo una gran diversidad culinaria que sólo necesita un anafre, cazuela u olla.

Flores (2004:209) menciona que “una característica de la ciudad de Puebla ha sido siempre sus vendedoras de comida llamadas chimoleras, chileatoleras, fritangueras, chaluperas, memeleras, moloteras”. A partir de finales del siglo XIX, entre 1890 a 1898, el Ayuntamiento expide licencias para la venta de tortas compuestas²⁵ en los portales y la plaza principal (AAP. Tomo 361. Legajo 156 Año1892). En 1886 se menciona la venta de molotes en pulquerías y para 1891 se realizan disposiciones generales para su venta, lo que sugiere su rápida difusión en la culinaria popular (AAP. Tomo 357. Legajo 96. Fojas: 188-189; AAP. Tomo 340. Legajo 40. Fojas 44-50).

²⁵ En Puebla el término torta se refiere al pan que se expende en la panadería. La torta compuesta está preparada con jamón, milanesa, huevo, queso o algún guisado como pipián, mole o carne adobada. En la ciudad se venden en torterías, algunas de gran tradición que abrieron sus puertas desde principios del siglo XX.

Aunque existieron hombres en la industria alimentaria en las calles, las mujeres no sólo fueron gestoras de la culinaria local, sino también se convirtieron en portadoras de los valores de la República y motores para consolidar la naciente identidad mexicana a través de sus guisos y sus vestidos; en especial el traje de china, atuendo que se convirtió en el símbolo de la mujer mestiza, libre y económicamente independiente, como las vendedoras de comida y aguas frescas. Según Pérez (2007:142), particularmente en Puebla

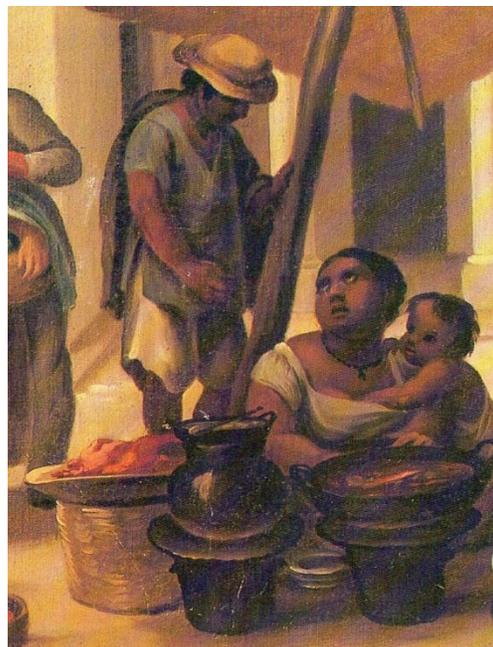


Ilustración 39. Detalle de *Escena popular de mercado con soldado* de Arrieta. Vendedora de comida en la calle.

durante 1850-1870, este atuendo era usado por “las mujeres galantes...pero también por la gente buena del pueblo principalmente entre las campesinas y las vendedoras de aguas frescas, tamales, atole, enchiladas...[y las] fonderas...Durante la invasión francesa [se convirtió] en el símbolo de la mujer republicana, la compañera del chinaco, que defiende a machetazos el suelo que lo vio nacer”. En términos de la relación entre las cosas y las personas, puede sugerirse que los objetos que potenciaron las habilidades culinarias y empresariales de la mujer, promoviendo su autonomía económica, fueron el anafre, el *tlecuitl* y los utensilios de cocina, que le permitieron ofrecer sus servicios y establecerse como un gremio especializado en la ciudad durante los siglos XVIII y XIX.

Ahora bien, sería un error suponer que la vida del anafre o el *tlecuitl* estuvo sólo vinculada con los grupos sociales más populares. Las características tecno-funcionales de la estufa de leña/carbón, el *tlecuitl* y el anafre los convierten en unidades de fuego complementarias o excluyentes, dependiendo de lo que se cocine, para qué y en dónde. Con respecto al *tlecutil* no es posible profundizar en estos aspectos debido a la falta de

documentación y evidencia arqueológica, pero sobre el anafre existen algunas menciones que permiten realizar inferencias generales. Por ejemplo, la información documental señala la presencia de anafres en el contexto doméstico como un auxiliar de la estufa de leña o carbón. Un caso ejemplar es el inventario para la casa de Pabellones, utilizada como alojamiento militar en Puebla durante 1822, que se describió más arriba. Además de la estufa, compuesta por veintiséis hornillas se contabilizaron catorce “braceritos” de loza (AAP. Tomo 120. Legajo 1336. Foja. 268), lo que sugiere otra forma de especialización de la cocina, donde se emplean distintas unidades de fuego no sólo para cocinar, sino también para otros usos, como la limpieza.

En un recetario de 1817 (Anónimo 2011 [1817]:17), se hace énfasis en la limpieza de los enseres y se menciona que una buena cocinera debe tener “...siempre un cazo de agua caliente retirada de su brasero para fregar pronto el traste que se le ofrezca”; en este caso el anafre pudo servir para satisfacer la necesidad de contar con agua caliente para la limpieza general y, probablemente, el aseo personal.

En cuanto al anafre como auxiliar en preparación de alimentos, aún es común observar que para el asado de chiles, el anafre se saca al patio para ventilar el humo picante que provoca esta actividad. Por otra parte, el anafre dentro de la cocina también se utilizó como parte de una técnica culinaria, que hoy en día equivaldría a una cocción a fuego lento.



Ilustración 40. Religiosa utilizando un anafre sobre estufa como unidad adicional de cocción.

En un recetario poblano del siglo XIX, para la elaboración de confites se indica colgar una

cazuela “...del techo con un cordel atado en sus dos asas”, mientras que un bracerero se coloca con lumbre por debajo y se balancea la cazuela con los dulces dentro, bañándolos

con almíbar de cuando en cuando, de manera que “...los diferentes movimientos que recibieron con esta manipulación, les labra las puntitas con que resultan erizados” (Anónimo 2010a:355). Esta técnica permitía la exposición del almíbar a un fuego indirecto, ayudando a que no se cristalice, ya que si el fuego es alto este proceso se acelera.

Los objetos, al unir su vida con la de las personas, configuran una red de relaciones diversas y complejas. A través de la argumentación sobre las tres unidades culturales de fuego durante los siglos XVIII-XIX es posible observar el mosaico social y cultural que conformó la cultura culinaria. La estufa de leña o carbón, el anafre y el tlecuil representaron formas de concebir la cocina, ya sea como acto privado, público, económico, solidario, identitario, festivo, étnico y autónomo. Esta diversidad de intereses y cosmovisiones demuestran que no es posible definir una “típica cocina poblana”, que represente a todo los sectores socio-étnicos. Más bien, el entramado de relaciones entre objetos y personas generó “las cocinas poblanas”, que coexistieron durante este periodo, manifestando pluralidad, desigualdad y autonomía.

9.4. La re-significación de la estufa de leña/carbón: la sobrevivencia de un saber coquinarío de antaño

Cuando un objeto transforma su función o significado se establecen nuevas relaciones con las personas; el utensilio en cuestión se re-significa y necesariamente re-direcciona su trayectoria de vida. Así ocurrió con la estufa de leña, cuya línea de vida comienza desde el siglo XVII y cae en desuso a mediados del XX, de manera diferencial entre el contexto rural²⁶ y el urbano.

En su investigación, Carreño (1997) afirma que entre 1920 y 1940 existieron cambios significativos en la cocina por la rápida incorporación de aparatos electrónicos, así como

²⁶ Durante la búsqueda de ejemplares de estufas novohispanas para esta investigación se observó que sobreviven más en haciendas, lo que sugiere que su línea de vida tiene una duración distinta al contexto urbano, debido a diferentes factores que van desde el acceso a recursos, la sensibilidad a la innovación tecnológica e identidad culinaria. Sin embargo, esto es tema para otra investigación.

la introducción, primero, de las estufas de petróleo, y luego, las de gas. La cocina de humo, que desde tiempos ancestrales caracterizó a muchos grupos humanos, tendría su transformación definitiva hacia 1950 en el contexto urbano de Puebla. Sobre la re-significación de las estufas de leña se documentaron algunos casos en la ciudad de Puebla, hecho de fundamental importancia, pues con el paso del tiempo estos objetos son cada vez más susceptibles de desaparecer.

El objetivo de este registro fue comprender el proceso en que el objeto se re-valora y re-direcciona su trayectoria de vida en formas a veces insospechadas y disímiles a su función original, mostrando la creatividad existente para combinar actividades y usos entre las cosas y las personas²⁷. Para la presente tesis, pudieron detectarse tres grandes grupos de re-significación para las estufas de leña: los ejemplares que se incorporan como bienes culturales en museos; los que se conservan en casas particulares y las que se integran a espacios laborales y educativos, como oficinas de gobierno y universidad. En todos los casos, al adquirir un valor social nuevo, todos estos objetos re-direccionan su línea de vida y el sistema cultural los convierte en comodidades que participan en esferas especializadas. A pesar de ser pocos los ejemplos registrados en la ciudad, las estufas que subsisten demuestran las diversas vías de re-valorización y re-significación de estos objetos de cocina.

Con respecto al primer grupo, donde las estufas se convierten en bienes culturales expuestos en museos, presenta dos vertientes: las cocinas que pertenecieron a algún personaje histórico y las conventuales. Las cocinas en la casa de los hermanos Serdán, el Museo Bello o la Casa de Alfeñique son el mejor ejemplo de re-valorizar bienes culturales que se integran a un discurso histórico didáctico. En algunos de estos casos, la búsqueda de la estética ha hecho que se les añadan elementos que tienden a recrear el “ideal de la

²⁷ Quisiera mencionar que no se proporcionan direcciones o nombres, pues las personas entrevistadas solicitaron el anonimato, principalmente porque existe la creencia de que al tratarse de “bienes antiguos” éstos pueden ser expropiados, lo cual carece de sustento legal, pero comprendo la preocupación, pues evidencia el valor que se le da a estos objetos en la vida contemporánea de las personas.

cocina poblana”, más que mostrar un espacio cotidiano de laburo y producción alimentaria. Por su parte, las cocinas conventuales con sus estufas de leña/carbón tienen un fuerte impacto en la memoria colectiva de la población, pues son consideradas como el lugar de nacimiento de la culinaria poblana que hoy enorgullece a la ciudad. Esto se enfatiza tanto en la literatura académica, como en las leyendas populares acerca de la creación de los platillos más significativos de la mesa poblana.

Tilley (1996), Jiménez (2009) y Holtorf (2010) demostraron que la presencia e integración de inmuebles antiguos a escenarios contemporáneos definen y re-significan las relaciones entre personas, influyendo en la memoria cultural. Así, las personas forman parte de la historia de las cosas y, a su vez, éstas se integran a la biografía de las personas. En este esquema, ambos componentes entrelazan sus vidas y tienen influencia recíproca e interdependiente.

La cocina conventual con su estufa de leña, utensilios de vidriado y mayólica se encuentra presente en la mitología culinaria de la ciudad, exaltándola como el ideal de la coquinaria barroca poblana, a pesar de que sólo representan un sector de la sociedad pretérita, y por ende, una fracción de la riqueza culinaria de antaño. Esta valoración diferencial entre cocina conventual y civil puede observarse en el actual Museo de Santa Mónica, donde la estufa del convento ha sido objeto de múltiples restauraciones y tiene un lugar preponderante en el recorrido museográfico. En cambio, las dos cocinas correspondientes a la casa civil, que en tiempos de la expropiación de los bienes eclesiásticos ocultó a la comunidad religiosa, tienen un estatus menor, ya que no están consideradas en el recorrido; incluso, los espacios fueron utilizados como bodegas secundarias hasta hace poco. Durante la última restauración al inmueble se han revalorado, restaurándolas e integrándolas a las oficinas del museo. Una de estas cocinas se empleó para este estudio y tanto las autoridades de esta institución como la que

suscribe esta tesis, las consideran valiosas como objetos de investigación, que es otra vía de re-significación.

En cuanto al segundo grupo de re-significación, detectado en casas de particulares, las estufas de leña se preservaron como objetos que contienen “el esplendor de la culinaria local”. Una familia entrevistada mencionó que conservaba la “antigua estufa de leña” por que representaba un vínculo afectivo con un familiar al que había pertenecido. En este caso, la estufa simboliza la presencia de un ancestro femenino, quién, claro está, tenía dotes excepcionales para la cocina, de manera que, al conservar este utensilio, la continuidad de dicha cualidad se materializaba en el linaje familiar.

Un aspecto importante es que las personas entrevistadas, que conservan estos objetos en sus casas, no permiten el acceso general a los mismos por tener una fuerte carga afectiva, convirtiéndolos en bienes singularizados. Lo mismo sucede con los recetarios familiares; la mayoría de las personas están muy orgullosas de su legado culinario y no lo exhiben fácilmente. Se observó que si las familias pertenecían a una segunda generación de dueños de restaurantes, los objetos de cocina correspondientes a generaciones anteriores, son considerados aún más importantes y se guardan diligentemente. Esto demuestra la sólida relación emocional entre los objetos y las personas.

En algunos casos, se mencionó que la estufa perteneció a la mamá o abuela y, por lo tanto, no se dudó en adaptarla a la tecnología de gas²⁸, permitiendo mantenerla dentro de la dinámica de la vida familiar. La prolongación de la línea de vida de la estufa simboliza la continuidad del lazo afectivo. En un estudio reciente en los barrios de El Alto y Analco, en Puebla, referente a las razones por las cuales las mujeres empleaban cerámica vidriada y otros utensilios de cocina, fue revelador observar, durante la entrevista, que la

²⁸ Esto se observó en una de las cocinas en Casa IPM y hace varios años tuve la oportunidad de observar un caso similar en una garita en la colonia Santa María. También una informante, habitante de la colonia San Francisco, me comentó que en su casa hicieron lo mismo y funcionó por un tiempo, hasta que derrumbaron “la vieja estufa” para poner una “cocina moderna” en su lugar.

conservación y utilización de determinados objetos responde al estrecho vínculo afectivo entre madre-hija (Suárez *et. al* 2011). En este caso, la loza vidriada fue utilizada durante el proceso de enseñanza establecido entre madre-hija, por lo que su uso traía el recuerdo de cómo la madre cocinaba, perpetuando este vínculo emocional primigenio a través del hecho de mantener los objetos de cocina.

Durante el recorrido en casas antiguas se reportaron otros casos de re-significación donde las estufas se integraron a nuevos ámbitos, obteniendo usos diferentes. Por ejemplo, en una casa bellamente restaurada, cercana a la iglesia de Nuestra señora de la Soledad, la estufa fue desmantelada y retirada de su lugar original (en la segunda planta al fondo) para reconstruirla en el vestíbulo principal. Este objeto, destinado originalmente a una actividad privada, restringida y que intencionalmente se ubicó oculta a los ojos del visitante, ahora es un bien de prestigio expuesto al público. En esta re-valoración, la estufa se concibe como un bien con carácter estético y valor histórico que pretende asombrar a los visitantes.

Por último, el tercer grupo de re-significación corresponde a las estufas que se integraron a espacios educativos y laborales. Este fenómeno se concentra en el centro histórico en los inmuebles de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla y en oficinas del Gobierno del Estado. Las estufas en espacios educativos se encuentran en La Casa de la Aduana Vieja (2 Oriente 407, Centro), la Preparatoria Lázaro Cárdenas (junto a Casa Munuera en 4 Oriente 412, Centro) y en Casa Presno (Av. Juan de Palafox y Mendoza 208, Centro); de esta última fueron analizados los residuos químicos.

En todos los casos, estas estufas tienen un acceso restringido, ya que se ubican en inmuebles de Posgrado, como espectadores de la dinámica universitaria. La estufa dentro de la preparatoria se destinó a la sala de maestros, adquiriendo un estatus diferente al estar en contacto con los miembros de más alto rango en ese grupo social. En inmuebles del Gobierno del Estado, el caso más relevante de re-significación se ubicó en las ex

oficinas del Instituto Poblano de la Mujer (Av. Juan de Palafox y Mendoza 206, Centro), donde se conservaron dos cocinas; la que fue sujeto de esta investigación se incorporó a la sala de juntas de la institución, a la que el público en general tiene un acceso restringido. Esta estufa conservó los azulejos de talavera, diagnósticos de los siglos XVIII y XIX, tiene una campana de latón de gran dimensión y su estado de conservación es excepcional. Los directivos de dicha institución se mostraban orgullosos de este espacio, que constituye una excelente carta de presentación dados los objetivos de la dependencia de exaltar al género femenino. La otra cocina, que no estaba recubierta de talavera, se integró a una oficina, pero ciertamente tenía una jerarquía secundaria, pues era un lugar de acceso común e incluso de almacenamiento. Probablemente se debiera al hecho de que carecía de talavera y esto demeritaba su valor cultural agregado.

Dos últimos casos ejemplifican cómo estos objetos adquieren una continuidad, al mantenerse intactos, pero sin establecer una conexión entre dichos objetos y las personas que utilizan el nuevo espacio, haciéndolas más vulnerables y susceptibles de desaparecer en cualquier momento. Esto se observó en una tienda de muebles rústicos en el bazar de antigüedades Los Sapos, donde la estufa funge como una mesa para colocar muebles. En una casa sobre la calle 11 Oriente, en progresivo deterioro por abandono, se sabe de una cocina intacta, pero aunque existe la conciencia de su importancia, no se tienen los recursos necesarios para habilitarla. Ésta, posiblemente, personifica la historia de vida más común de estas estufas que aún subsisten en el centro histórico, complejizando su permanencia, pues se debaten entre la idealización y el desecho.

CAPITULO X. LA VAJILLA DE FUEGO Y LA ESTUFA: LA ESPECIALIZACIÓN DEL BUEN COMER A TRAVÉS DE LOS ENSERES DE COCINA

Ya se mencionó que la especialización de la cocina poblana fue un fenómeno que se llevó a cabo durante varios siglos hasta consolidarse durante el XVIII y XIX. Dentro de la biografía de la cocina, este evento representa un episodio de vida que es posible conocer a través de los objetos, particularmente la estufa y los enseres cerámicos. La estrategia teórico-metodológica para detectar este proceso en los utensilios consistió en definir el uso de los enseres a través de conjuntar diversos elementos, como la identificación de residuos químicos, la investigación en recetas y documentos, el análisis cerámico y la producción pictórica de la época. Así, este capítulo interpreta los resultados que muestran evidencia de la especialización del buen comer, el cual incluye a la estufa y a los objetos de la vajilla de fuego, comales y cazuelas de fondo rugoso. En el capítulo siguiente se discuten los objetos de la vajilla de agua para abordar el buen beber.

Los resultados de la presente indagación muestran que la práctica del buen comer imprimió en la materialidad alimentaria diferencias significativas en cuanto al uso de los objetos, dependiendo, sobre todo, del tipo cerámico al que corresponden las vajillas y de la utilización de distintas clases de grasa. La primera parte de este capítulo versa sobre la especialización de la estufa, tomando como ejemplo la registrada en Santa Mónica, que reveló el uso de las hornillas de acuerdo con el tipo de grasa, diferenciando una para aceite vegetal (hornilla magra) y otra para aceite animal (hornilla grasa). Lo anterior se explica dentro de la relación cocina y religiosidad, que forma parte de la especialización culinaria. Además se discuten otros elementos detectados en las estufas como el orden y la intensidad de uso de las hornillas, que muestran otras maneras de especialización.

En la segunda sección se profundiza en cuanto al tema de los comales, que, gracias a la interpretación de residuos químicos, fueron divididos en tres grupos: los utilizados para carne y productos grasos, para condimentos y hierbas, y para tostado de semilla y

pan. En contraste, las cazuelas de base rugosa fueron utilizadas para la producción dulcera magra, es decir, confitería sin manteca o mantequilla, como mermeladas, ates y almíbar, ente otros.

10.1. La especialización en la estufa. Religión y cocina: el cuidado en el manejo de la grasa

La estufa de Santa Mónica, mostró la evidencia más clara del uso diferencial de la estufa con base en el origen de las grasas. Las pruebas de cromatografía de gases mostraron que en la hornilla central los residuos grasos son de origen vegetal, mientras que la hornilla derecha, adyacente, reportó residuos grasos de origen animal (ver ilustración 23). Esto fue un resultado inesperado, pues no se pensó que en un espacio tan reducido podrían observarse diferencias tan marcadas en cuanto al uso de grasa de distintas procedencias. Los resultados evidencian dos tipos de grasa utilizadas de forma separada; la manteca y el aceite de olivo.

Para comprender este fenómeno, fueron de gran importancia los recetarios, fuentes documentales y etnografía. Esto no fue una tarea sencilla, pues existen infinidad de factores bio-culturales y socio-económicos que pueden influir en las preferencias alimentarias, como el sabor, tabús, género, salud, etnicidad, economía, política, religión, situaciones de estrés, como escasas y productividad, sin mencionar el tipo de mercado, ingreso, estatus social, migración y contacto cultural, entre otros.

Ante esta complejidad, ¿cómo puede explicarse la separación de grasas en la estufa de Santa Mónica? A partir de este estudio se propone la relación existente entre cocina y religiosidad²⁹. Es sabido que la mayoría de las religiones en el mundo tienen algún tipo de influencia en las prácticas alimentarias, al establecer un calendario culinario que impone

²⁹ Es preciso recordar que no se descarta la posibilidad de que esta estufa haya sido utilizada por las religiosas del convento anexo, en algún momento. Sin embargo, no fue posible precisar este dato y de acuerdo con la documentación disponible en el INAH, la estufa que se analizó perteneció a las unidades habitacionales ocupadas por población civil.

prohibiciones y tiempos de abstinencia. Contreras (2007) apunta que en el catolicismo las prácticas alimentarias representan una dicotomía, como vehículo para el pecado o para la santidad, de manera que el conjunto de prescripciones y prohibiciones que se establecen conforman un sistema alimentario particular de dicho sistema religioso.

Así, la Cuaresma y Semana Santa representan el periodo de restricciones más importante en la agenda católica, que imputa el consumo de carne roja y derivados, así como manteca de cerdo o mantequilla de vaca. En este calendario culinario, los días se dividen en grasos, o de carne, y su opuesto, magros o de vigilia (Contreras 2007). Por lo tanto, se decidió denominar las hornillas, analizadas en esta investigación, como magra (olivo) y grasa (manteca) según su utilización.

En términos antropológicos, la Semana Santa reafirma la memoria colectiva alrededor del evento que consolida todo el sistema de ritos y creencias. El simbolismo detrás de la prohibición del consumo de carne roja está expresado en los textos, considerados sagrados para este grupo, en los cuales se manifiesta que la abstinencia de carne durante la Cuaresma simboliza un sacrificio, dentro de un tiempo considerado de conversión, reflexión y arrepentimiento.

Dentro del calendario culinario-religioso la Cuaresma³⁰, Semana Santa³¹ y Adviento³² fueron fechas importantes que requerían una mayor atención en la preparación de los alimentos. Bazarte (2006) reproduce un valioso documento de 1628 del convento de Jerónimo, San Lorenzo, en México, sobre el abasto de alimentos que incluye la Cuaresma y Semana Santa, así como fechas posteriores a estas celebraciones. A través de este listado, se advierte el cambio de alimentación y del suministro en el convento, incrementando la compra de verduras, aceite de olivo y pescado de diversas variedades.

³⁰ Periodo de cuarenta días dedicado a la penitencia, arrepentimiento y preparación para las fiestas de Pascua.

³¹ Periodo de siete días que empieza en el Domingo de Ramos y termina en el Domingo de Resurrección. Celebración anual que recuerda la pasión, muerte y resurrección de Jesús.

³² Periodo de cuatro semanas que antecede a la Navidad y conmemora el nacimiento de Jesús.

Según la autora, “las religiosas durante la cuaresma debían ayunar, es decir, abstenerse de consumir carne, en cambio, si podían comer pescado (y pollo, en días que no fueran lunes y viernes), lo que está perfectamente indicado en el documento” (Bazarte 2006:37).

Las referencias culinarias detalladas sobre estas festividades en casas civiles son escasas, no obstante, la religiosidad poblana está bien documentada por visitantes y viajeros de la época. Madame Calderón de la Barca (2010) menciona que a la china poblana se le enseña a cocinar, coser y aprenderse de memoria el catecismo del Padre Ripalda. La condesa Kolonitz (1984:107), por su parte, exclamó que “a las damas mexicanas jamás les vi un libro en las manos, como no fuera el libro de las oraciones”. Hay que recordar que Puebla albergó casi a todas las órdenes conocidas, lo que hizo proliferar conventos e iglesias. Cuenya y Contreras (2012:57) mencionan que la religiosidad en la ciudad “...era muy fuerte y constituía uno de los elementos de identificación social más importante, de allí que la participación popular en fiestas y peregrinaciones religiosas era muy elevada”.

El fervor religioso dejó algunas huellas arqueológicas en el Paseo de San Francisco, lugar donde se localizó el Vía Crucis en los siglos XVIII y XIX, pues se reportaron figurillas cerámicas de encapuchados dentro de una ofrenda en un pozo artesiano y en rellenos arquitectónicos (Herrera y Álvarez 2000:6; Vázquez *et.al* 2006:23). Estas figurillas se colgaban en el cuello de las personas para señalar que se estaba cumpliendo alguna penitencia. Los encapuchados penitentes están asociados con la celebración de Semana Santa y es un ritual de larga tradición en España, que se incorporó más tarde en México.

En los recetarios del siglo XIX en Puebla, se hace explícita la prohibición del consumo de carne, indicando que “en día de vigilia se pone caldo de pescado y aceite en vez de manteca” (Anónimo 2010a:83). Guillermo Prieto señala la cantidad de comida preparada durante esta temporada en las casas civiles: (1818-1892) (citado por Carrillo1998:24) “en

cuaresma se proscribía el desayuno, pero la comida era capaz de alimentar por ocho días a una legión de bohemios; además en la noche se hacía colación”.

La preparación culinaria para esta temporada puede inferirse por los anuncios de los almacenes y tiendas, que ofrecían, desde meses antes, gran variedad de productos para abastecerse durante estas fechas. Clementina Díaz (2011:253) muestra diferentes anuncios publicados por los comercios de la ciudad de México en 1865, en los que se presume contar con los mejores productos importados para Cuaresma y Semana Santa. A pesar de las restricciones, estas celebraciones también representaron una oportunidad para disfrutar de un tiempo no ordinario en la ciudad, pues se establecían rifas, puestos de dulces, comida y aguas frescas.

Sin negar la importancia de la comida durante la Cuaresma, Semana Santa y Adviento, esto supone una forma de cocinar circunscrita a una temporada relativamente breve del año, que sería insuficiente para que los residuos penetraran de manera significativa en la superficie de la estufa. Para corroborar lo anterior, se realizó una prueba experimental con cuatro cazuelitas de barro sin recubrimiento, con el fin de determinar la relación entre tiempo de enriquecimiento, origen de la grasa (vegetal/animal) e intensidad de la reacción al procesarla en el laboratorio.

Durante dos semanas, todos los días, se untaron dos cazuelitas con manteca de cerdo y dos con aceite de oliva. Después se rompieron y se procesaron en el laboratorio. Los resultados no mostraron diferencias significativas en el grado de enriquecimiento originado por la procedencia de la grasa. En cuanto a la intensidad de la reacción, los resultados no superaron el valor tres de la escala, lo que sugiere que el enriquecimiento debe ser realmente prolongado para que alcance valores altos.

Hay que recordar que tanto la *hornilla magra* como la *hornilla grasa* en la estufa de Santa Mónica tuvieron el valor más alto en la escala, igual a seis. Por lo tanto, el hecho de detectar sólo aceite de olivo en una hornilla y manteca en otra es el resultado de un

enriquecimiento prolongado y repetitivo. Esta hornilla magra presenta un reto en la interpretación, pues la presencia de grasa vegetal sugiere que se utilizó para alimentos que no contenían grasa animal pero que, al mismo tiempo, no significa que no se haya utilizado para elaborar otros guisos. Es posible proponer que esta hornilla fue usada durante una temporada para la preparación de alimentos con aceite de olivo y en otro tiempo, para alimentos sin grasa animal, conservando así la “pureza” necesaria para reutilizarla durante la temporada religiosa, que exige alimentos magros.

Es necesario advertir algunas limitaciones en la interpretación de estos residuos químicos, debido a que no existen estudios similares en México que permitan realizar comparaciones y a la falta de datos, como el tiempo de uso de estas estufas, características socio-económicas y afiliación socio-étnica de los usuarios. No obstante, la información obtenida representa una aportación invaluable, pues la aplicación de la arqueología al estudio de la cocina permite descubrir datos que no es posible recuperar bajo otra metodología.

10.2. Otros elementos de especialización detectados en las estufas

De acuerdo con los mapas de distribución (ver sección 6.2), en todas las cocinas se advierte un orden de uso; es decir, un lado de la estufa se utilizó con mayor intensidad que otro, fenómeno que parece estar relacionado con la ubicación del cajón de leña o carbón, tal como se registró en la estufa de IPM y Santa Mónica. La estufa en Casa Presno cuenta con el mayor número de hornillas y fue detectada una relación entre la intensidad de uso y el tamaño, donde las hornillas más pequeñas mostraron un mayor enriquecimiento de residuos. Como se mencionó anteriormente, este ejemplar registró el índice más elevado de ácidos grasos de todas las cocinas y la vajilla de fuego, lo que sugiere que la preparación de carne fresca y productos grasos se llevó a cabo con mayor intensidad.

La acumulación diferencial de los residuos químicos en todas las cocinas sugiere que las hornillas fueron seleccionadas para cocinar ciertos alimentos. En la cocina IPM, se notó que los residuos grasos se concentraron en las hornillas del lado izquierdo y en la central. La del lado derecho muestra valores bajos que incluso alcanzan el cero, indicando que ésta fue utilizada con menor frecuencia para cocinar alimentos de contenido graso. La cocina de Santa Mónica muestra una mayor presencia de ácidos grasos en la hornilla del lado derecho, concentrando los valores más altos en la parte posterior, enfrente y en el espacio entre hornillas. Aun así, la distribución de ácidos grasos es más homogénea en esta cocina, con leves diferencias, como la hornilla central, donde se reportaron valores bajos a nulos conforme se aleja de la hornilla.

Las estufas de los siglos XVIII-XIX analizadas para esta investigación, muestran un patrón de preferencia por utilizar de manera cotidiana las hornillas más pequeñas y las más cercanas al depósito de leña. Para indagar un poco más sobre este fenómeno se entrevistó a tres mujeres de 70 a 80 años nacidas y radicadas en Puebla, quienes confirmaron el uso de la estufa dependiendo de ciertas necesidades, por ejemplo, el empleo de la misma hornilla para hervir leche o preparar atoles y bebidas, así como el manejo constante de una o dos hornillas para la preparación de alimentos cotidianamente.

Por otra parte, el número total de hornillas en una estufa de leña o carbón puede considerarse como un indicador de la demanda alimentaria y/o el estatus socio-económico de la unidad doméstica. Un ejemplo de ello encontramos en un documento de 1822, en el cual se lleva a cabo un inventario en la casa de Pabellones, que fue utilizada para alojamiento militar en Puebla. En éste se describe una estufa compuesta por veintiséis hornillas (AAP. Tomo 120. Legajo 1336. Foja. 268), un ejemplar enorme en comparación con las analizadas para este estudio y que está relacionado con la demanda alimentaria del lugar. En cuanto a las estufas analizadas, las hornillas más grandes se utilizaron con menor frecuencia, indicando otro tipo de especialización en términos

cotidianos, que se refiere al uso diferencial de la estufa más pequeña para alimentar a los miembros de la unidad doméstica y de las hornillas más grandes, que se emplearon durante las celebraciones o acontecimientos extraordinarios, lo que implicaba cocinar cantidades que excedían a los miembros de la unidad casera.

Como un dato interesante, cabe mencionar que al comparar los residuos orgánicos de proteínas, carbohidratos y ácidos grasos de todas las estufas, no se detectaron diferencias significativas, a pesar de que corresponden a contextos con diferentes estatus sociales, como los casos de Casa Presno y Santa Mónica. Lo que la evidencia arqueológica sugiere es que el propio hecho de tener una estufa de leña o carbón dentro del contexto doméstico es, en sí mismo, un indicador que sugiere un estatus diferente al del resto y que su posesión manifiesta un acceso a los nutrientes fundamentales. La presencia de la estufa requirió la reserva de una sola habitación para cocinar y, como un bien mueble, es sinónimo de un sedentarismo culinario; es decir que, su inmovilidad exige a los miembros de la unidad casera preparar sus alimentos dentro del ámbito doméstico, lo que ulteriormente se convierte en un ancla de la cotidianeidad en el espacio casero.

Al mismo tiempo, si se comparan los resultados con los obtenidos los pisos de cocina romanas y medievales, civiles y monásticas en Italia como: San Vincenzo al Voltuto, Poponia, Pompeya, y el Castillo di Pietra, es posible observar el mismo patrón de enriquecimiento caracterizado por altos niveles de ácidos grasos, proteínas, carbohidratos, fosfatos (presencia de materia orgánica) y pH (asociado a las cenizas) (Pecci 2013a; Pecci y Marazzi 2004). Esto demuestra que los patrones de alimentación, en cuanto a consumo de nutrientes es similar a la dieta europea, es decir, se puede proponer que la asimilación alimentaria de práctica culinarias europeas fue más acelerada en las personas con estatus social más elevado durante los siglos XVIII y XIX en Puebla.

10.3. La vajilla de fuego: la materialidad del buen comer de los siglos XVIII y XIX

Metafóricamente, una cocina puede ser entendida como el espacio que reúne y utiliza a su favor todos los elementos naturales: fuego, viento, agua y tierra. El fuego, personificado por el fogón, ejecuta la metamorfosis culinaria. Ahora bien ¿cuántos fuegos pueden existir en una cocina? El fuego desconoce de significados, pero al ser incorporado dentro de un sistema cultural fue clasificado de diversas maneras, lo que muestra la destreza en su manejo y control, para lograr el equilibrio que todo acto culinario requiere. En un recetario poblano del siglo XIX (Anónimo 2010a), se describen siete lumbres: fuego fuerte, fuego manso, fuego suave, fuego lento, fuego vivo, dos fuegos y dos fuegos mansos. Además de clasificarse en distintos tipos con base en su intensidad y efecto en la metamorfosis alimentaria, también se dotó al fuego de una materialidad, compuesta no sólo por los objetos ya analizados, como el anafre, el *tlecuil* o la estufa, sino también, por una vajilla.

Como ya se mencionó, la vajilla de fuego se define como los utensilios que fueron empleados para cocinar, cuya línea de vida está estrechamente vinculada con el fogón y la cocina. La vida de estos enseres transcurrió cercana al fuego, eran los objetos empleados cotidianamente, los más humildes, pero a la vez, los más significativos en la producción alimentaria. De la gran diversidad de objetos que componían la vajilla de fuego, el presente trabajo se limitó a abordar con mayor profundidad tres: el comal, el comal de paredes altas y la cazuela de base rugosa.

La razón por la que éstos se seleccionaron consistió en que su manufactura se remonta al periodo Posclásico en Cholula y continuó su línea de vida hasta el siglo XIX, integrándose a las cocinas poblanas. Este aspecto se discute más adelante con la vajilla de larga vida (en sección 11.5); en esta sección se ahonda sobre los ejemplares de los siglos XVIII-XIX.

Con respecto al comal, puede definirse como una forma cerámica multifuncional de origen prehispánico que, gracias a la flexibilidad en su uso, continuó su línea de vida hasta el siglo XIX en Puebla. Durante los siglos XVIII y XIX, es notoria la diversificación en la producción de comales y cazuelas de base rugosa en dos tipos cerámicos: tradición San Andrés y Momoxpan.

Los resultados de residuos químicos en los comales sugieren diferencias de uso de acuerdo con el tipo cerámico y la grasa utilizada. Por esta razón, es posible proponer que los comales de tradición Momoxpan estuvieron asociados con la cocción de productos con mayor cantidad de grasa, como carnes, pescado, aves, anfibios, mientras que los comales de tradición San Andrés se asocian con el tostado de chiles y condimentos y, finalmente, los de paredes altas están relacionados con el tostado de semillas y pan.

Dado que se ha profundizado ya sobre el comal, la tortilla y la nixtamalización, sabemos que, aunque actualmente al comal se le asocia con la producción de tortilla, no está confinado sólo a este alimento y su presencia en el registro arqueológico, incluso en la época prehispánica, no debe ser considerada como sinónimo de tortilla (Sugiura 2008). Fournier (1998:32) expone los diversos usos reportados en fuentes etnohistóricas, además de otros estudios, que demuestran la multifuncionalidad de este utensilio:

“...históricamente los comales se han usado para el tostado, asado o cocinado por calentamiento lento diferentes alimentos como setas, semillas de cacao, cacahuete, chile, maíz para producir el esquite, calabaza o amaranto cuyos granos tostados inclusive se empleaban para hacer tortillas y preparar bebidas “

Un estudio reciente realizado por Terreros (2013) en el LPA-IIA, sobre comales del periodo Epiclásico del sitio de Santa Cruz Atizapán, Estado de México, demuestra por primera vez la multifuncionalidad de los comales a través de la caracterización de residuos químicos y fluorescencia de rayos X. El autor aplicó una metodología novedosa que también incluyó pruebas experimentales con determinados alimentos para observar los residuos y así compararlo con las muestras arqueológicas. Como resultado, se

determinó que los comales de Santa Cruz Atizapán fueron empleados para el asado o recalentado de carne de pato, rana, tostado de semillas de maíz y amaranto, con respecto a las tortillas, su consumo se infiere por la presencia de cal en la superficie de los comales (curado).

Terreros (2013) también recopiló valiosa información etnohistórica y etnográfica sobre el uso del comal, que engloba el tostado de tubérculos, como camote y yuca, además de granos de maíz, pinole (maíz con cacao), cacao, cacahuete, chile, semillas de calabaza y amaranto, así como el asado de huevos de tortuga, aves, carne de pescado, charales, ranas, ajolotes e insectos, o bien, de tamales que contienen estos animales con alto contenido proteico. La diversidad de insectos que se tuestan en los comales es extensa e incluye “hormigas...larvas de avispas, gusanos de maguey, chapulines, gusano elotero, de nopal, los toritos, los gusanos de mezquite, los blancos y rojos de maguey, las botijas, las cigarras, el gusanillo, los jumiles, guanos de los palos, las chicatanas, los gusanos del pochote, jonote, guásimo, madroño y el *ahuahtli* o hueva del mosco” (Terreros 2013:18-19). Ya se mencionaron algunas industrias alimentarias en Puebla que incluyen algunos de estos alimentos y en este apartado se considera que los residuos químicos detectados y la información en recetarios sustenta la continuidad de algunas prácticas alimentarias que involucraron el uso del comal como principal medio de cocción.

En el recetario de Puebla, el *Manual del cocinero y cocinera*, de 1849, se mencionan recetas para rana, ajolote y caracoles. Las ranas se describen como una comida “muy buena para enfermos” en sopas, caldos y también fritas (Aygulas 1992 [1849]:300). Los ajolotes se espolvorean con harina y se fríen en aceite o manteca, servidos con un chorrito de aceite, vinagre y sal. Para esta receta no se menciona utensilio específico, pero un comal o cazuela pudieron servir (Aygulas 1992 [1849]:280). El consumo de ajolotes, ancas de rana y charales en tamales tatemados fue una forma de consumo de origen mesoamericano que continúa preparándose en Puebla y Tlaxcala. Hernández

(2012) ha registrado la receta de los tamales tatemados en la cocina actual de Tlaxcala, elaborados sin masa y rellenos de ajolotes, ancas de rana, charales, menudencias y hongos, mezclados con chile, nopales, cebolla, epazote y otras hierbas; se envuelven en hoja de maíz a manera de tamal y se ponen a cocer sobre el comal.

En un recetario poblano del siglo XIX se registra el consumo de tamales tatemados con mestlapiques que son “pescaditos chiquitos...y se venden en nuestros mercados, o cocidos unidos en hoja de tamal, o secos [...] lo más corriente entre la gente pobre que los usa, es comerlos asados y cocidos sin otro agregado que la sal” (Aygulas 1992 [1849]:299). Esto sugiere no sólo la continuidad de una preferencia alimentaria mesoamericana, sino también, de una técnica culinaria asociada con el comal: el tatemado.

Además del tatemado, el asado a veces rociado con un poco de aceite fue la técnica más utilizada para cocinar pescado durante los siglos XVIII y XIX en Puebla (Aygulas 1992 [1849]:280). Incluso se reconocen diferentes intensidades, como “tostado” y “bastante tostado” (Aygulas 1992 [1849]:263). La variedad de pescado que se menciona en el *Manual del cocinero y cocinera* es notable, con 34 ejemplares distintos³³, lo que sugiere un consumo preferente por la población de la ciudad. Incluso resulta muy interesante que en el mismo documento se describe un “modo de conservar los peces vivos” (Aygulas 1992 [1849]:312), que consistía en mojar “...migas de pan en aguardiente, con la que se llena el interior de sus agallas, se les rocía después con el mismo licor y se envuelven en paja”; este proceso se recomendaba para trasladarlos largas distancias y duraban de quince a veinte días vivos, así que “...para reanimarlos sólo basta echarlos en agua fresca” (Aygulas 1992 [1849]:312).

³³ Se menciona: acedía, sábalo, anchoas, angula, abadejo, sollo, sollitos, arenques, ajolotes, bacalao, bagre, bardo, bobos, camarón, carpa, mojarra, juiles, hueva de juiles, liza, lamprea, mestlapiques, ostras, ostiones, pámpano, gigote de pargo, raya, robalo, salmón, sardina, sargo, besugo, merluza, trucha, pescado blanco del lago de México y Chapala

A diferencia de la carne y la importancia de esta industria en Puebla, el consumo de pescado está poco documentado y esta investigación propone que fue más frecuente y estuvo relacionado con el comal. En los recetarios poblanos, existe una relación entre pescado y comal se dice realizar el asado en parrilla, pero tradicionalmente el comal cumplió esta función desde la época prehispánica y es muy probable que haya continuado así, tal como lo sugieren los residuos químicos en los comales analizados. No se descarta la posibilidad del asado de insectos y gusanos en comal, pero la falta de documentación sólo permite sugerirlo.

En su estudio: *Historias del comer y del beber en Buenos Aires*, Daniel Schávelzon (2000) descubrió, a través de evidencia arqueológica, que la dieta de los siglos XVIII y XIX no estaba limitada sólo a la carne, sino también, a una gran variedad de pescados y aves. Esto resulta interesante pues difiere de los relatos de viajeros de la época y con la identidad culinaria que caracteriza al gaucho actual. Un fenómeno similar ocurrió en Puebla del siglo XVIII y XIX, el consumo de carne se consideró un elemento de estatus socio-económico pero la evidencia arqueológica sugiere que existió una alimentación basada en la flora y la fauna propias de las ciénegas locales, lo cual incluyó gran variedad de aves³⁴, pescado e insectos.

³⁴ Algunas aves que se mencionan en recetarios poblanos del siglo XIX son: pichones, pato, tórtolas, agachonas, perdicés y codorniz. Existen recetas para cocinar cresta, hígado y riñones. La mayoría de estos ejemplares se obtuvieron mediante la caza en el valle.

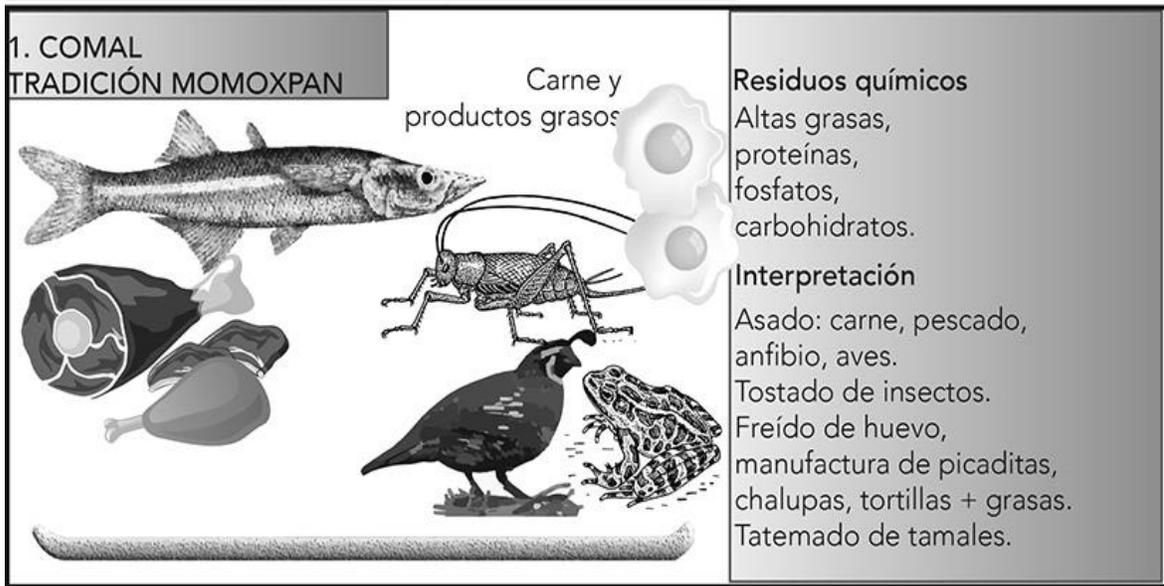


Ilustración 41. Interpretación de uso de los comales Tradición Momoxpan (engobe naranja) de acuerdo a los residuos químicos analizados.

Los comales tradición Momoxpan reportaron el más alto índice de residuos grasos, proteínas y carbohidratos de toda la vajilla de fuego analizada para esta investigación. De acuerdo con Terreros (2013); Barba, Ortiz y Pecci (2014), la presencia de grasas es significativa cuando se cocina carne de origen animal fresca, debido a que la sangre tiende a incrementar la presencia de este residuo en los objetos. Esto sugiere que los comales del tipo tradición Momoxpan fueron empleados con mayor frecuencia para asado de alimentos como carne, pescado, charales, aves, anfibios, freído de huevos y tostado de insectos³⁵.

Los comales de tradición San Andrés muestran un enriquecimiento menor, sobre todo en ácidos grasos y proteínas, sin embargo, los carbohidratos y fosfatos son elevados, sugiriendo que en estos comales fue frecuente el tostado de condimentos, como chile ancho, pasilla y serrano, cilantro, tomate, hierbas y ajo; todos ellos ingredientes documentados en recetarios, donde se menciona específicamente el tostado en comal.

³⁵ Los insectos están asociados con el alto valor de proteínas y no de grasas.

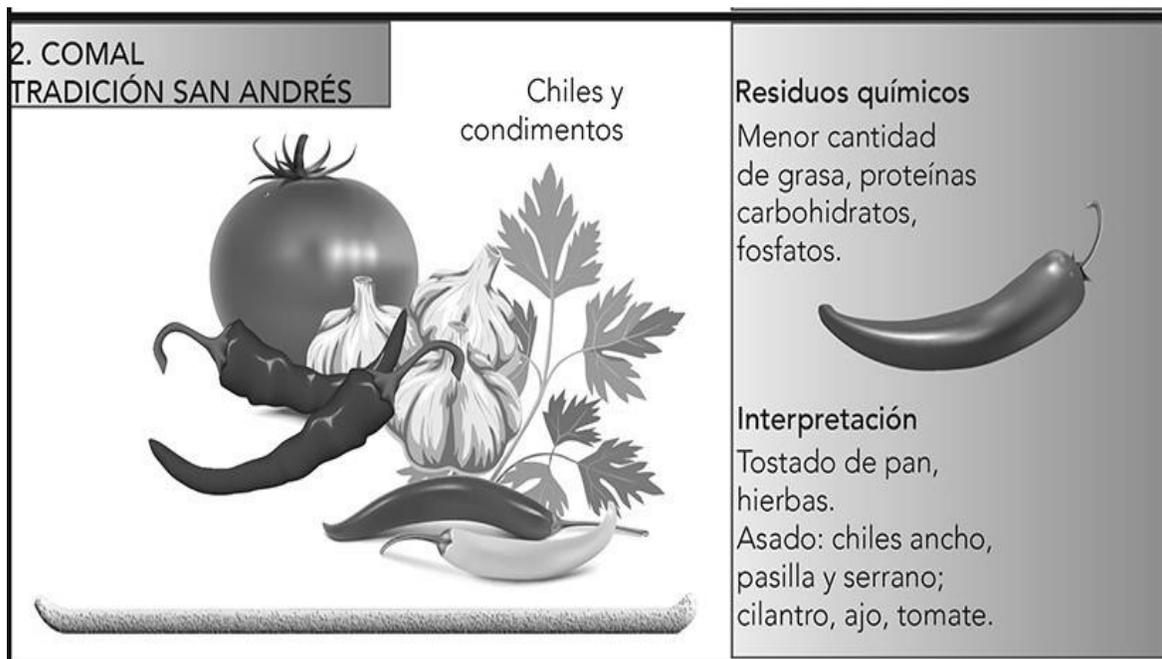


Ilustración 42. Interpretación de uso de los comales Tradición San Andrés (engobe rojo) de acuerdo a los residuos químicos analizados.

En un recetario de 1817 se advierte que existen dos maneras de saber si una cocinera es maestra en su arte: la primera, por la limpieza que tiene con sus enseres y la segunda por “el acierto y la gracia” en el uso de las especies y la manteca, “...pues hay cocineras que piensan que guisan bien cargando la mano” a sus platillos de estos ingredientes (Anónimo 2011 [1817]:8). El uso de condimentos fue parte fundamental del buen comer de esta época. No obstante, es posible que su empleo en guisos y bebidas pudiese responder no sólo a una preferencia alimentaria sino también a un objetivo medicinal. Algunas investigaciones recientes señalan que el cilantro estimula al sistema digestivo y es anti-irritante, mientras que el ajo tiene propiedades fungicidas y bactericidas, por lo que el binomio comal-condimentos debió ser un elemento importante en las cocinas de los siglos XVIII y XIX.

Con respecto a los comales con paredes altas, asociados con el tostado de semillas y pan, es importante su discusión, dada la importancia de las semillas en la culinaria poblana, y a que autores como Sugiura (2008) y Terreros (2013) han propuesto que las

paredes altas son el resultado, principalmente, del tostado de semillas, actividad reportada desde época prehispánica. Terreros (2013) demostró, a través de Fluorescencia de rayos X, la relación entre comal de paredes altas y tostado de semillas durante el Epiclásico en Santa Cruz Atizapán, mismos que se utilizaron para el tostado de maíz, amaranto y frijol. El asado de semillas genera altos residuos grasos en los comales, lo cual se observó en dos ejemplares analizados para esta indagación.

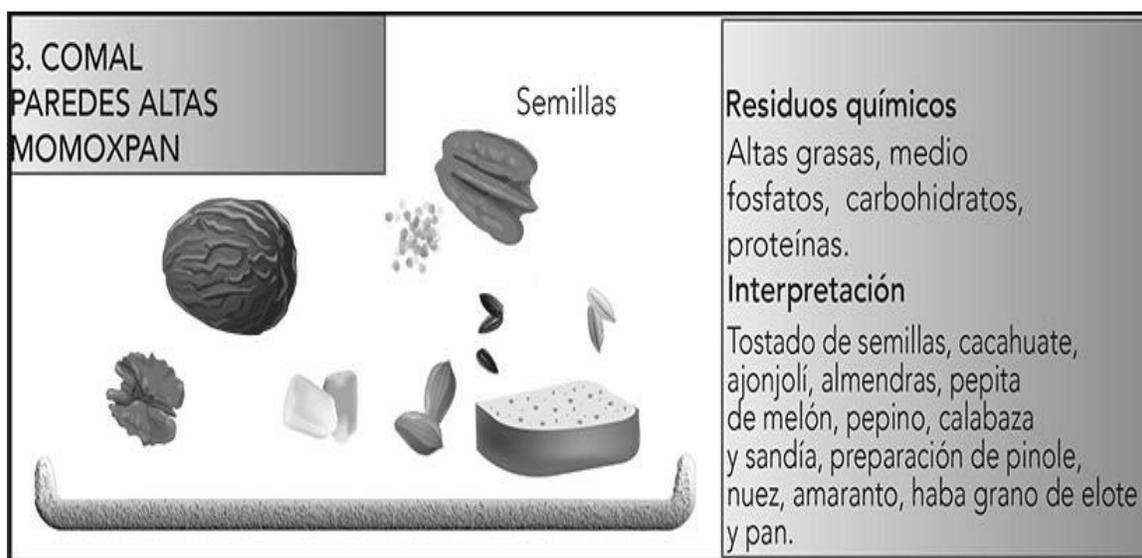


Ilustración 43. Interpretación de uso de los comales de paredes altas de acuerdo a los residuos químicos analizados

De esta manera, es posible proponer que los comales de paredes altas del siglo XVIII y XIX en Puebla pudieron servir para tostar diversos tipos de semillas, entre otras pepita de calabaza, de melón, pepino, sandía, cacao, ajonjolí, almendra, nuez, cacahuete, pinole, haba y amaranto además de granos de elote y pan. Esto está documentado en recetarios y eran utilizados para bebidas, horchatas, atoles, curados de pulque, además de formar parte esencial del mole poblano, pipían y dulces diversos.

Debido a la presencia de carbohidratos y fosfatos en estos comales, se sugiere que fueron empleados para el tostado de pan. El pan tostado en comal merece una mención

especial por su notable diversidad en usos como espesante y también fue el ingrediente principal de sopas como pan con ajo y cebolla, pan común, pan y arroz, pan y vino, pan con queso y chile, pan a lo natural y cortezas de pan con gordo de olla (Anónimo 2010a:19-59). Ya se mencionó la importancia del pan como industria alimentaria en la ciudad y la serie de restricciones para su producción, por lo que su aprovechamiento fue importante; en este caso, el comal fungió como un medio para preservar los alimentos o modificar su textura y sabor al tostarlos.

Es importante notar que tanto el tostado como la deshidratación por exposición solar tienen el objetivo de reducir la humedad en las semillas o granos, disminuyendo la posibilidad de generar hongos o insectos, para prolongar así su almacenamiento y proporcionar un sabor y textura diferente. El tostado, a diferencia de la exposición solar, requiere del movimiento constante para evitar la llamada reacción de Maillard, que se da a nivel molecular, ennegreciendo y carbonizando la superficie, por lo que las paredes altas de los comales facilitaron el salteado evitando que los ingredientes se dispersaran fuera del recipiente, dando como resultado un elemento tecno-funcional de importancia para el tostado.

Ahora bien, ¿qué comales se usaron para hacer tortillas? aunque el comal no está confinado sólo a la producción de tortillas, este alimento fue y sigue siendo básico en la dieta del mexicano del Altiplano Central. En el caso particular de los comales, los carbonatos están asociados a la lechada de cal que se usa para el curado del objeto. En el análisis de material, los comales Momoxpan registraron mayor incidencia de cal en la superficie, a diferencia del San Andrés. Terreros (2013:112) menciona que “la cocción de tortillas genera residuos de fosfatos y carbohidratos” además de los carbonatos residuo propio de la nixtamalización. Todos estos elementos están presentes en ambos tipos cerámicos analizados, pero con mayor intensidad en los Momoxpan. Por esta razón, es posible sugerir que ambos comales pudieron ser usados para la producción de tortillas,

aunque, conjuntando los otros residuos, en especial la grasa, es posible que los comales del tipo tradición Momoxpan no sólo se usaran para manufacturar tortillas, sino también para cocinarlas en forma de picaditas, chalupas, tlatloyos, quesadillas y memelas, a las cuales se les adiciona manteca.

Por último, cabe mencionar que el comal fue el único enser de cocina que logró establecer una técnica culinaria propia acuñando un nuevo término: el doble fuego. Esta técnica consistió en colocar un comal con brasas o rescoldo caliente cubriendo la cazuela o utensilio que se desea poner a doble fuego. Esto producía el mismo efecto que un horno y se empleó en diversidad de guisos y postres.

El comal como auxiliar de técnicas culinarias también se advierte en su uso como tapa, para baño maría o para la fermentación de bebidas (ver ilustración 27, 31 y 45). Desde el siglo XVI, Sahagún (citado por Fournier 1998) reconoce este uso del comal como parte del conocimiento indígena. En algunos recetarios del siglo XIX aparece la descripción del baño maría utilizando una olla o cazuela grande, otra olla o jarro de menor tamaño y un comal para cubrir y conservar el calor. Platos, platones y comales se observan de forma recurrente en la obra de Arrieta para cubrir ollas que contienen algún líquido como agua o pulque servidos en la mesa.

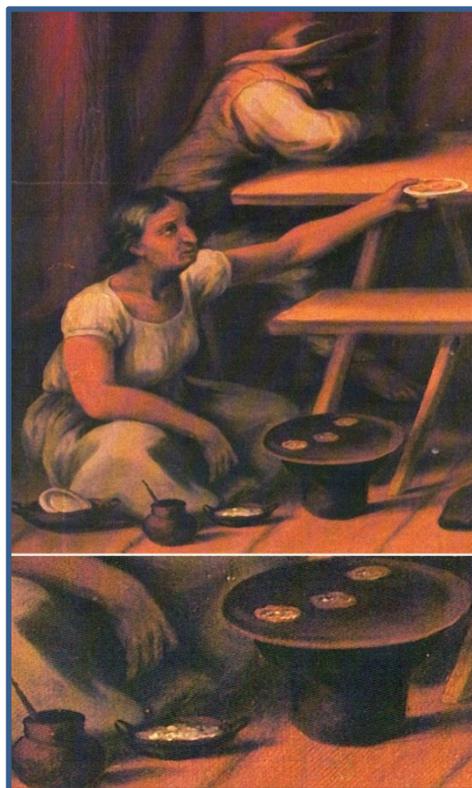


Ilustración 44. Mujer en pulquería vendiendo picaditas en el jarrito con cuchara seguramente tiene manteca. Agustín Arrieta.

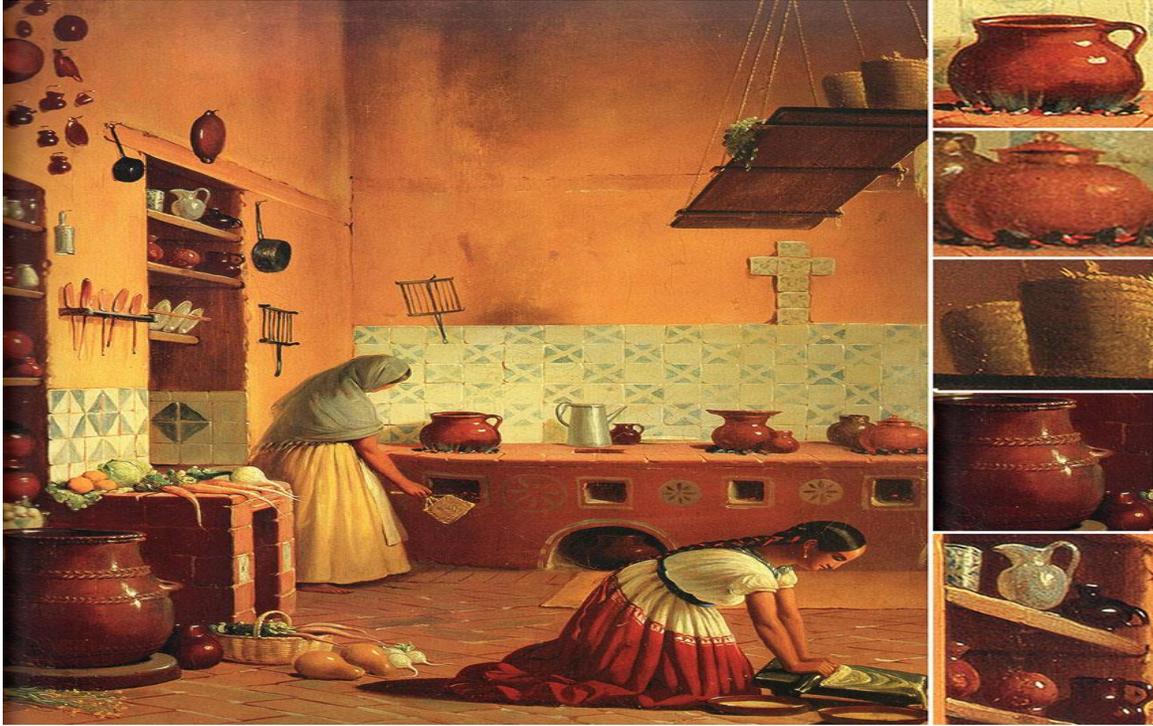


Ilustración 45. *Cocina poblana* de Pingret. Uso de platos como tapas, molienda de maíz para tortillas, objetos en estantería y tablas colgadas para resguardar el recaudo.

10.4. Las cazuelas para la producción dulcera

De acuerdo con estudios realizados en cerámica arqueológica, los altos valores de grasas, proteínas y carbohidratos, por regla general, se consideran diagnósticos de la producción de alimentos. En este estudio, las cazuelas de base rugosa difieren de este patrón, pues reportaron baja frecuencia en grasas y alta en carbohidratos y proteínas. Al mismo tiempo, al comparar los resultados de las cazuelas con los comales, ambos enseres, considerados básicos en la manufactura alimentaria, difieren significativamente en el porcentaje de grasa, sugiriendo un uso diferente para las cazuelas.

Al recurrir a los datos para poder explicar estos residuos, en los recetarios de la época, el uso de manteca o mantequilla está ausente, sobre todo en la elaboración de dulces a base de frutas, conservas, mermeladas, frutas caramelizadas, ates, jarabes, jaleas, dulce de frutas y almíbares. La repostería hecha con masa, como las tortas,

molletes, mazapanes o buñuelos, en cambio, sí reporta un alto contenido de grasa. Un testimonio de la época, afirma que “la grasa de cerdo se usa en todos los alimentos y se pone en gran cantidad aún en las viandas dulces” (Kolonitz 1984:107). Aunque es probable que a la condesa Kolonitz, le hayan ofrecido o haya fijado su atención en la deliciosa producción repostería y no en dulces magros, hechos a base de frutas, pues los recetarios de la época refieren a gran variedad de confituras sin manteca o mantequilla.

Ya se discutió la importancia de la industria dulcera en la ciudad y de la gran diversidad de frutas disponibles con las que se hacían diferentes preparados para alimentos, bebidas y dulcería. En las pinturas de Arrieta es común la presencia de frutas en conserva y almíbar, mermelas, ate, dulce de calabaza, zapote, higo, distintos dulces y confituras³⁶. Algunos de estos se hacen sólo para ocasiones especiales, como el dulce de calabaza para Día de Muertos. La preparación de jarabes fue significativa y Suárez (1991:10) menciona los hechos con rosas, nueces confitadas, de café, chocolate y coco quemado, como acompañamiento de rosquillas, empanadas, merengues, mazapanes, turrónes, bollos y buñuelos. Además de gran variedad de sorbetes frutales como los de durazno, de flor de naranjo, de fresa o capulines.

Las cazuelas de base rugosa analizadas para este estudio muestran diferencias de uso, según su tipo cerámico, en el enriquecimiento de residuos grasos, proteínas y carbohidratos. La grasa es baja en ambos tipos, pero los carbohidratos, proteínas y fosfatos muestran diferencias significativas. No obstante, es difícil precisar los ingredientes que se cocinaron en cada tipo de cazuela; la evidencia sugiere una diferencia, pero será necesario aplicar otras pruebas para determinar en qué consiste. Por el momento, es posible proponer el uso de estos enseres para alimentos con cantidades

³⁶ Término que engloba las conservas dulces a base de fruta, azúcar o almíbar como: mermeladas, conservas, jaleas, jarabes y frutas caramelizadas.

más altas de azúcar que de grasa, sugerido por los altos carbohidratos, propios de frutas y tubérculos como el camote.

Guerrero (1997) ha profundizado sobre la importancia del camote en la dulcería poblana desde el siglo XVII y su consolidación como dulce tradicional durante el siglo XIX, perdurando hasta la actualidad como parte de la identidad culinaria local. La invención del dulce ha sido atribuida a dos religiosas en siglos distintos, una en el XVII y otra en el XVIII; lo cierto es que el camote era consumido desde la época prehispánica y se integró rápidamente a la producción dulcera novohispana.

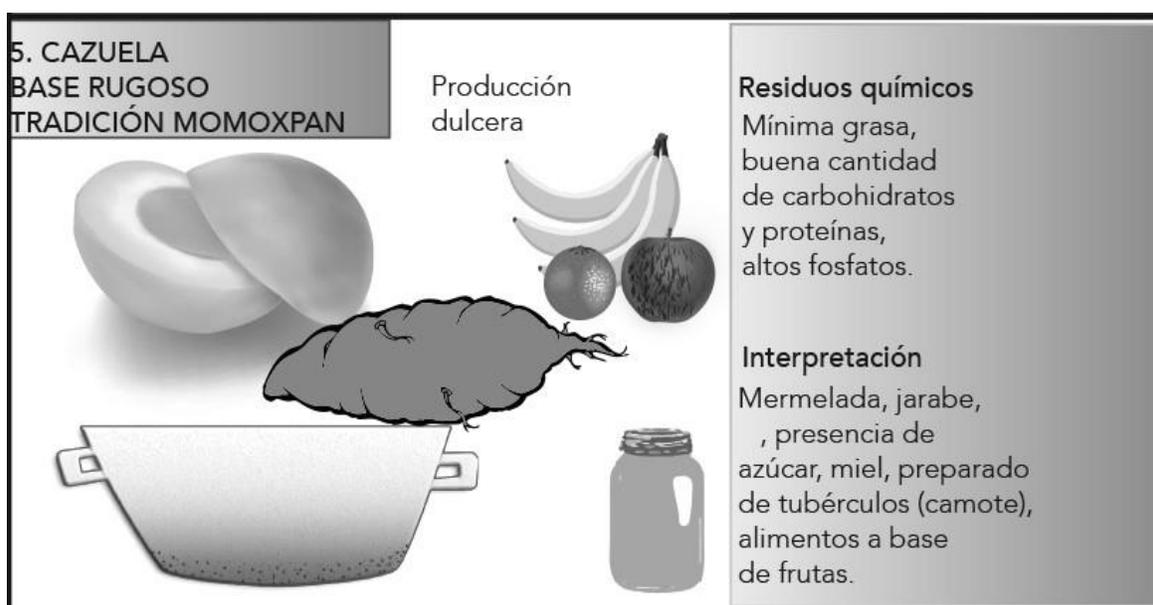


Ilustración 46. Interpretación de uso de las cazuelas de base rugosa Tradición Momoxpan.

Por otra parte, el alto valor de carbohidratos permite argumentar la presencia de un endulzante adicional, lo cual era una práctica común para dulces y conservas, señalada en recetarios poblanos que expresan: se pueden preparar “endulzados” y “muy endulzados”, dependiendo del gusto; esto, seguramente, incrementó la cantidad de carbohidratos (Anónimo 2010a:337-362).

Hay que resaltar que no es posible interpretar los residuos químicos como producto de dulces hechos a base de semillas, entre ellos el tradicional jamoncillo, elaborado con pepita de calabaza o piñón, leche, huevo y azúcar, pues la mayoría de los ingredientes tienen un alto contenido de grasas, que no reflejan los resultados obtenidos. La cantidad de grasas en las cazuelas tampoco permite sugerir la preparación de otros dulces poblanos a partir de huevos y leche, como hojuelas, hojaldras, buñuelos de queso, chirimoya, almendra, vino o azahar, mamomes o marquesotitos, molletes de leche, bizcocho, pan de la vida, rosquitas y rosquetes (Aygulas 1992 [1849]).

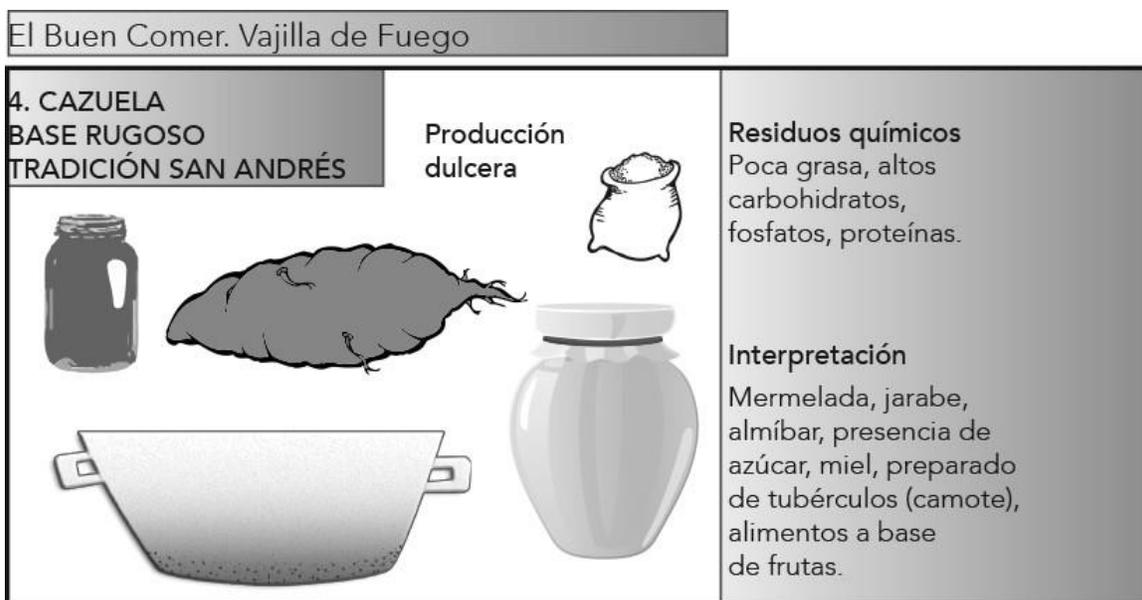


Ilustración 47. Interpretación de uso de las cazuelas de base rugosa Tradición San Andrés.

La interpretación de la baja cantidad de grasa en las cazuelas analizadas es debatible en cuanto a la presencia de huevo. En opinión de Bazarte (2006:69), el uso de yemas en las recetas de dulces poblanos durante el siglo XVIII era común, ya que “las claras de los huevos, en múltiples ocasiones, se entregaban a los artesanos, quienes las empleaban como pegamento para sus obras, especialmente, en retablos y esculturas dorados”. El uso de claras fue y sigue siendo un hecho, pues algunos dulces típicos que prevalecen hoy en día en la ciudad como los coloridos merengues, los gaznates y las marquesas

están hechos de clara de huevo con azúcar batida a punto de turrón. De acuerdo con Guerrero (2002) “esta suave espuma” de origen polaco o suizo fue tan popular que todas las clases sociales la apreciaban en Puebla durante el siglo XIX. Además, el uso de claras también está asociado con el capeado para chiles rellenos y otras frituras que aparece en recetarios del siglo XIX.

De acuerdo al *Cocinero mexicano* (Anónimo 2000 [1831] Tomo I:81) un buen capeado se hace con “la mejor harina, yemas de huevo, un poco de cerveza o aguardiente y una pequeña cantidad de aceite”. No obstante, para corroborar qué tipo de grasa está presente en estas cazuelas será necesario aplicar otro tipo de pruebas. Por el momento, es posible proponer que el bajo índice de ácidos grasos descarta la posibilidad de cocción de alimentos como carne y manteca.

Un dato interesante es el cazo de cobre, que se resalta como el enser ideal para la manufactura dulcera y no la cazuela o tortera de cerámica. Por ejemplo, en el *Formulario de la cocina mexicana*, siglo XIX atribuido a Puebla, la cazuela es el utensilio que más se menciona, seguido de la olla, el comal, el caldero, la marmita y el sartén. Se advierte su empleo específico en muchas recetas para preparar sopas, caldos, pasteles salados (rellenos de comida), masas para postres, tortas dulces, confituras, leches dulces, asados, purés de vegetales y leguminosas. La sección con mayores referencias al uso de la cazuela es para cocinar huevos, con 75 recetas diferentes. Sin embargo, en la mayoría de recetas para preparar dulces se subraya el uso de un cazo de cobre. De este material estaban hechas también las famosas jarras chocolateras, que aparecen recurrentemente en documentos y pinturas.

Los enseres de cobre no tuvieron un acceso generalizado, pues tanto el material como su mantenimiento incrementaban el gasto en la cocina. Esto se hace evidente en un documento de 1868 emitido por Miguel Cerda —encargado de la cárcel de Puebla—, donde se hace mención de restañar o reparar estos objetos:

“Siendo absolutamente indispensable haber hecho una reposición de los trastos en que se sirve la comida a los presos de la cárcel nacional por ser aquellos de cobre y no estar estañados, lo que da por resultado enfermar a los individuos que de ellos se sirven, ésta jefatura creyó conveniente fueran estañados lo más económico posible...” (AAP. Tomo 238. Legajo 18. Foja 177)

En esta cita es notable el conocimiento sobre el hecho de que el desgaste en el recubrimiento de dichos utensilios era causa de enfermedad. Por esta razón, a pesar de su consistente mención en recetarios asociada con la producción de dulces, es probable que fueran reemplazados por cazuelas de cerámica, tanto alisadas como vidriadas. En un recetario de Puebla del siglo XIX, se resalta el efecto nocivo del cobre y se advierte que cuando se cocinan dulces, almíbar y toda clase de confituras, no se deben dejar reposar dentro de estos enseres, porque de “...los ácidos de las frutas y del mismo almíbar, se forma el cardenillo, que mezclado con las conservas les haría dañosas siempre a la salud y muchas veces venenosas, de modo que puedan causar la muerte. Por esto es que cuando se dice que se dejen reposar hasta el día siguiente, se entiende que deberá hacerse vaciándose en una vasija de loza” (Anónimo 2010a:356).

Por su parte, Bullock (citado en Corcuera 1981:135), un inglés que visitó México en 1864-5, expresó su asombro por la ausencia de utensilios de metal: “estos son desconocidos en las cocinas típicas mexicanas y se les sustituye por ollas de barro de todas las formas y tamaño, que rompen la monotonía de los muros, dan color y personalidad al cuarto, cumpliendo así a la vez funciones decorativas y utilitarias”. La diversidad en tamaños y formas cerámicas también es evidencia de la especialización de la cocina, compuesta por enseres para diferentes usos que permitió reemplazar, combinar, innovar o perpetuar saberes culinarios a través de una amplia gama de objetos cerámicos siempre disponibles en las cocinas de antaño.

En contraste en las pinturas de la época, en especial las de Arrieta, se observan cazos de cobre de manera reiterada sobre las mesas y colgados en las paredes de las

cocinas. Curiosamente ningún ejemplar está siendo usado, ni contienen alimentos, es decir, aparentan ser objetos decorativos, que están en la escena probablemente como un indicador de estatus socio-económico o como un ideal de los objetos que “deben” componer la “buena mesa” sin que la alta frecuencia en las pinturas manifieste un consumo generalizado de este utensilio.



Ilustración 48. Bodegón poblano de Arrieta. Cazo de cobre con licorera, ollita de vidriado café con negro, diferentes frutas, verduras, pollo, tocino y pata de cerdo.

Por otra parte, el registro arqueológico en los basureros domésticos muestra una ausencia generalizada de objetos de cobre (ver Anexo 1 tabla 3), con excepción del basurero del Museo Amparo, que contiene dos fragmentos (1.7%). En términos generales, la presencia de cobre no es común, y mucho menos abundante, en los contextos arqueológicos, lo que no significa que los objetos de este material no hayan sido utilizados, sino que, más bien, su trayectoria de vida concluyó en otro punto que no es el basurero doméstico. Este fenómeno probablemente se asocia con el valor que adquirió el cobre, el cuidado especial que se debía tener para su mantenimiento y la posibilidad de convertirse en un elemento mortífero en la cocina, al combinarse con sustancias que contenían algunos alimentos.

Aunado a esto, durante mediados del siglo XVIII a mediados del XIX, se suscitó el cambio a la moneda de cobre para erradicar los tlacos³⁷, lo cual representó todo un problema administrativo (Covarrubias 2000). Esto probablemente trastocó la vida de los utensilios caseros, sobre todo los de cobre, que, con el tiempo, pudieron ser fundidos y reciclados como bien económico, lo cual derivó en su ausencia en contextos arqueológicos de los siglos XVII y XIX en Puebla.

Existe otro elemento tecno-funcional que vincula a las cazuelas de base rugosa con la preparación de dulces y conserva: el tiempo de cocción. En el recetario de Puebla del siglo XIX se advierte que "...las frutas blandas o succulentas se han de pasar muchas veces por el almíbar, porque son más difíciles de penetrar, esto es, se cocerán en el almíbar un poco cada veinticuatro horas por tres días seguidos" (Anónimo 2010a:353). Hay que recordar que la base rugosa tiene el objetivo intencional de transmitir el calor de manera homogénea, de la misma forma que los comales desde antes del contacto. Se puede sugerir que esta característica tecno-funcional de origen mesoamericano se incorpora a las necesidades de la culinaria del siglo XIX, particularmente en la manufactura de mermeladas, ates, dulces de fruta, jaleas, almíbares y confites (frutas caramelizadas).

Finalmente, hay que recordar lo examinado con anterioridad sobre la disparidad entre el decir y el hacer, lo cual puede contrastarse con evidencia arqueológica y documental, que demuestra la diversidad de la conducta humana. Así, en los recetarios se resalta el uso de los cazos de cobre asociados con la preparación de dulces, conservas y todo tipo de confituras, como parte del "ideal social" en la preparación de alimentos. En contraste, los resultados de esta investigación sugieren el uso de loza alisada, específicamente cazuelas de base rugosa, fueron empleadas para la producción de dulces y alimentos a base de frutas y azúcar.

³⁷ Moneda de menor valor que se usó hasta el siglo XIX para ventas al menudeo.

10.5. El buen comer y la especialización de la cocina poblana durante los siglos XVIII y XIX

A través de los análisis realizados, fue posible detectar un uso diferencial, tanto en la estufa (hornillas), como en los objetos cerámicos (vajilla de fuego), sobre todo por el uso de grasa y el tipo cerámico. Esto constituye evidencia material sobre la especialización de la cocina, hecho que también responde a otros factores culturales relacionados con no mezclar utensilios que hayan sido empleados para cocinar alimentos considerados de naturalezas disímiles o sabores distintos.

En el *Libro de la cocina de la gesta de Independencia* de 1817, existe un prólogo dirigido a las cocineras, donde se dan una serie de “consejos” que son, mejor dicho, conocimientos transmitidos sobre el uso de los enseres de cocina:

“Para que una cocinera le dé gusto a su amo en su servicio es necesario que ante todas las cosas sea muy limpia...que tenga sartenes y cazos de todos tamaños y de la misma manera ollas y cazuelas, para no hacer en una sola cosas diversas...tenga diversas cucharas, cucharones y cucharillas para no meter una misma en el guisado, chile, vinagre y leche, un metatillo para guisos, otro para chile, un buen almirez y un molcajete son bastantes para no mezclar los compuestos” (Anónimo 2011 [1817] :17)

En algunas recetas poblanas se señala el uso de una “cazuela nueva”, término que se emplea para indicar que no haya sido “untada con manteca” o que no se haya usado recientemente para otros guisos, sobre todo si se preparan dulces o postres que no contienen grasas o se preparan con mantequilla de vaca y su sabor puede alterarse por el uso de la manteca. Por ejemplo, para preparar torta de mantequilla se señala:

“...en una tortera o cazuela nueva, o que no haya servido con grasa se ponen rebanadas de mamón, y en otro trasto se derrite mantequilla con azúcar molida, que se echará sobre el mamón de la tortera, procurando empape bien...” (Anónimo 2010a:326).

Esta práctica aún sobrevive en la actualidad, pues información etnográfica recuperada en San Miguel Canoa sobre la preparación del atole de maíz, reveló que existen alimentos que cuentan con sus propios utensilios y no se utilizan para cocinar

otras cosas, dado que existe un factor cultural que proyecta pureza al sabor de los alimentos, en cuanto no son “contaminados” por el uso indistinto de objetos que hayan sido utilizados para cocinar otros alimentos. Esto recuerda lo mencionado por Jacinto de la Serna (citado por Brokmann 1996:42) durante el siglo XVII, “el maíz se cocía en agua para elaborar atole, para el cual destinaban una olla particular y se consideraba de mala suerte revolverlo o probarlo con la mano”. Aunque la mezcla de sabores es la base de toda cocina existen parámetros culturales que determinan qué combinar y qué no. Este fenómeno involucra directamente a los objetos que se emplean durante el proceso de preparación y consumo de alimentos. En este caso, lo interesante es poder observar cómo ocurre este proceso y qué elementos se consideraron para distinguir el uso de los utensilios de cocina durante los siglos XVIII y XIX en Puebla.

Basados en los resultados obtenidos puede concluirse que un elemento de la especialización de la cocina poblana se basó en el uso de los utensilios de acuerdo a los alimentos. Particularmente se puede observar que la grasa fue uno de los ingredientes más importantes para diferenciar el uso de los enseres. Además de separar los alimentos cuyo sabor se considera pueden contaminarse, es decir, no mezclar el comal que se usó para el pinole para asar chile, ni el comal para asar pescado para el cilantro, o utilizar la cazuela del almíbar para un guiso con manteca.

Es importante notar que este hecho no es exclusivo de la cocina poblana, pues existe un creciente número de estudios en Mesoamérica que han mostrado la diferencia de los usos en la cerámica de acuerdo con su función (Barba, Ortiz y Pecci 2014; Giles 2000; Ortiz 2006; Pérez 2009; Terreros 2013). Al mismo tiempo, en Italia, Giorgi, Salvini y Pecci (2010) han señalado que en el convento de Carmine en Siena, los objetos utilizados para hervir o contener agua no reportan residuos de grasa; por el contrario, las botijas registraron sólo residuos grasos, lo que demuestra, en ambos casos, el uso exclusivo de un utensilio para un alimento determinado, manteniendo su “pureza”. Por otra parte, en

las islas del oeste de Escocia, se detectaron utensilios especiales para la producción de leche y preparación de productos derivados (Craig *et.al* 2005). Incluso en la actualidad, es posible constatar este fenómeno culinario en algunas culturas; por ejemplo, en Japón los palillos son de uso personal, de manera que cada miembro de la familia posee los suyos y su uso indistinto entre los integrantes de la unidad doméstica está culturalmente prohibido. En todos los casos es posible sugerir que a mayor especialización en torno a alguna actividad, ya sea culinaria, laboral o ritual, se incrementan las restricciones de uso para determinados objetos. A su vez, esto genera que los enseres de cocina se impregnen sólo con ciertos residuos, generando un patrón que permite su análisis e interpretación arqueológica.

Al mismo tiempo, no sólo los objetos, sino también los espacios, tienen un proceso de diferenciación y asignación de uso, lo cual ha sido comprobado por diversos estudios arqueológicos de residuos químicos en sitios de Mesoamérica (Barba *et.al* 1987; Barba *et.al* 1998; Barba y Pierce 1984; Barba y Manzanilla 1987; Barba, Ortiz y Manzanilla 2007; Barba y Lazos 2000; Ortiz 1990; Manzanilla 1986). Particularmente en Italia, Pecci (2013a); Pecci y Marazzi (2004) han realizado análisis de pisos en cocinas romanas y medievales, civiles y monásticas, como San Vincenzo al Voltuto, Poponia, Pompeya y el Castillo di Pietra, donde han podido observar que, al igual que los objetos, al espacio habitado se le confiere un uso determinado. Barba y Ortiz (1992), por su parte, realizaron un estudio etnográfico en San Vicente Xiloxochitla, Tlaxcala, que demostró el uso del espacio doméstico distribuido en áreas de actividades, elemento que se mantiene presente en la unidad casera actual. Por lo tanto, la diferenciación de objetos y espacios para ciertos usos es una consecuencia de la especialización de ciertas actividades que deja una impronta material asequible al investigador. La expresión material de este proceso y cómo se llevó a cabo a través de los objetos de cocina es única en cada contexto socio-temporal y observarlo es el objetivo principal del presente estudio.

CAPÍTULO XI. LA VAJILLA DE AGUA: LA ESPECIALIZACIÓN DEL BUEN BEBER Y LA VAJILLA DE LARGA VIDA

Si el fuego personifica la metamorfosis culinaria; el agua encarna el medio de toda transformación. Hace de la harina masa, de la carne caldo, es el diluyente esencial para convertir al cacao en bebida espirituosa y es el componente fundamental del buen beber. Es interesante notar que en las cocinas de los siglos XVIII y XIX, el agua almacenada para guisar y beber se colocó en un sitio opuesto al fuego, pues su cercanía podía catalizar la descomposición del vital líquido. En la vida de los utensilios parece existir un orden similar, donde la vajilla empleada para la preparación de alimentos está vinculada con el fogón, mientras que la vajilla relacionada con el agua, es decir, con su acarreo, almacenamiento, servicio y consumo parece circular alejada del fuego.

Así, el capítulo anterior profundizó sobre los enseres de cocina relacionados con la estufa y el buen comer; de manera que en este apartado se interpretan los residuos químicos de los objetos relacionados con su contraparte, la vajilla de agua, que expresa el buen beber. De esta vajilla se eligió el cántaro con asa del tipo San Andrés, el botellón/búcaro de Tonalá Bruñido y la tinaja y olla del Rojo Lustroso.

En la segunda parte se interpretan los residuos químicos de algunos utensilios, cuya producción comienza en el Posclásico en Cholula y se incorpora a las cocinas poblanas hasta el siglo XIX. A éstos se les denominó como vajilla de larga vida y se conforma por cántaro con asa (vajilla de agua); cazuela de base rugosa y comal (vajilla de fuego). Es necesario advertir que la cerámica alisada y bruñida fueron los objetos centrales de análisis, lo que no significa que otros enseres como la loza vidriada, mayólica, porcelana o utensilios de vidrio, metal, etcétera, no hayan sido parte de esta línea de vida, simplemente no se incluyen en la presente tesis. La decisión de enfocarse en la loza alisada no es arbitraria, pues se considera que ha sido poco estudiada en Puebla,

además de que no es posible aplicar las técnicas para caracterización de residuos químicos en la cerámica vidriada.

11.1 La pureza del agua y su almacenamiento en contenedores cerámicos: las tinajas

Durante los siglos XVIII y XIX, la potabilidad del agua fue una búsqueda constante y en las alternativas para solucionar dicho aspecto convergieron la vida de las personas y de los utensilios cerámicos. Sólo para visualizar este problema, la información documental menciona la contaminación de los manantiales, hecho que trataba de evitarse con estrictas medidas establecidas por el Cabildo en Puebla. El obrero mayor, encargado de observar y mantener los nacimientos de agua, dio testimonio de la presencia de animales muertos, basura y excremento entre otras inmundicias; aunque los brotes de agua estaban bardeados para impedir el acceso público, la gente irrumpía para dar de beber a sus animales o acarrear el líquido (Loreto 2009).

A nivel poblacional, el impacto de la pureza del agua pudo constatarse por muestras esqueléticas de los siglos XVIII y XIX, recuperadas en el atrio de San Juan de Dios y al interior de la parroquia de San José (Reynoso y Ocaña 2005). Las autoras detectaron infecciones bucales graves y parasitosis avanzada, ambos padecimientos degenerativos, probablemente relacionados con la calidad del agua que consumía la población.

Dentro del contexto doméstico, el uso de utensilios de barro (alisados y bruñidos) para almacenar, acarrear y servir el agua responde no sólo a una preferencia individual sino a una necesidad de purificar el líquido. Según Pleguezuelo (2000; 2014), al barro se le han dado diferentes cualidades, desde simbólicas hasta valores culturales. De todos estos atributos, los que interesan en la presente investigación son el barro como purificador, aromatizante y refrescante del agua. Barro y purificación del agua están

asociados pues desde tiempos remotos el barro ha sido utilizado en métodos como la sedimentación y la filtración.

La purificación por sedimentación involucra el depositar el agua en un recipiente que no tenga movimiento, ni se exponga al sol, para que se depositen las partículas más pesadas en el fondo. La evidencia arqueológica recuperada en la cocina de la casa de García de Aguilar demuestra que esta práctica se llevó a cabo en contextos domésticos de los siglos XVI y XVII en Puebla. En una ubicación opuesta y alejada del fogón se localizaron dos grandes vasijas sobre horadaciones en tepetate, donde se apoyaron las bases, lo cual permitió su inmovilización y probablemente, también mantuvo la frescura del agua al estar rodeada de tepetate, arcilla naturalmente fría. No se mencionan los tipos cerámicos pero con base en la única fotografía de este contexto parece tratarse de una tinaja de Rojo Lustroso y otra de tradición Anaranjado Delgado burdo, bruñido y alisado respectivamente (ver ilustración 36 sección 9.2).

Para los siglos XVIII-XIX, en un recetario de 1817 se advierte que toda buena cocinera debe tener "...agua muy limpia en tinajas u ollas grandes, con sus tapaderas de tabla y que éstas se frieguen frecuentemente para que no se corrompan" (Anónimo 2010 [1817]:17). De acuerdo con Brokmann (1996:50), en las cocinas del siglo XVIII "había tinajas de barro de grandes dimensiones, utilizadas para guardar el agua que era traída del pozo, aljibe, río o fuente" (ver ilustraciones 27, 31 y 37 de cocinas poblanas). Gómez (2008) realizó investigación y etnografía de la vajilla de agua del siglo XIX a tres cuartos del siglo XX en España. La autora describe todos los enseres que participan en el servicio y almacenamiento del vital líquido; las tinajas de loza sin recubrimiento vidriado fueron uno de los objetos más utilizados para este fin en el contexto doméstico. Esto coincide con la información arqueológica y gráfica de los siglos XVIII y XIX en Puebla, pues las tinajas están presentes en las cocinas para contener el agua para beber y

guisar, por lo que puede decirse que fueron uno de los utensilios más característicos de las cocinas poblanas de antaño.

El análisis de residuos químicos realizado para esta investigación reportó que el 99% de los ejemplares de las tinajas no contienen residuos grasos, lo cual sustenta la idea de que fueron empleadas para contener agua. De hecho, de todos los ejemplares analizados sólo un tiesto reportó presencia de grasas en un grado de tres, mientras que el resto registró cero. Sin embargo, el nivel de fosfatos sugiere que las tinajas fueron utilizadas no sólo para almacenar agua, sino también, se alternó con otros líquidos. Los residuos de carbohidratos y proteínas, junto con la nula cantidad de grasa permiten proponer la presencia de pulque. En documentos de la época, se menciona la contención del pulque en barriles y tinas cerámicas. El tamaño de estos objetos hace suponer que sólo se utilizaron para ocasiones especiales, como fiestas o algún tipo de celebración en el contexto doméstico, aunque es posible que el pulque haya tenido un consumo más frecuente en la dieta diaria, o que se haya expendido como una forma de venta doméstica o para alguna actividad productiva particular³⁸.

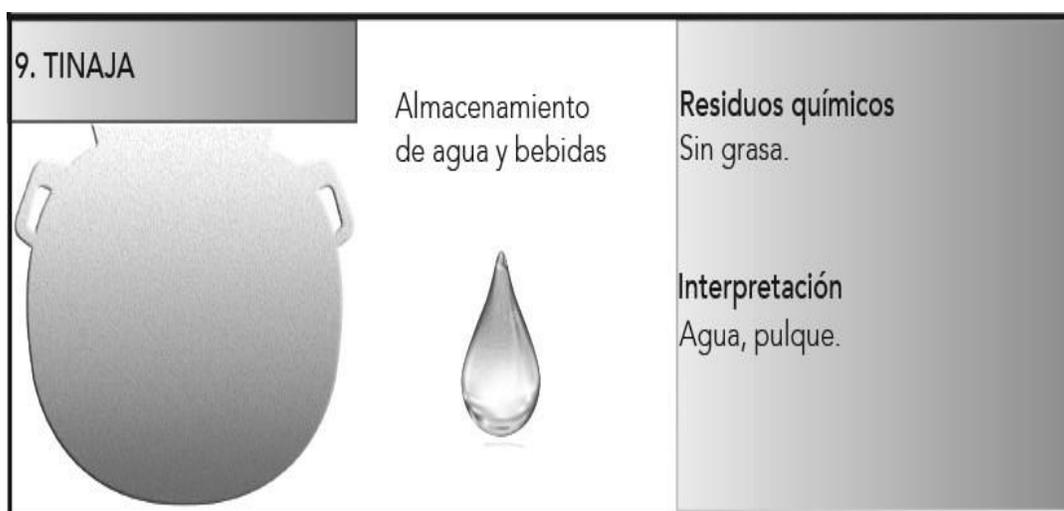


Ilustración 49. Interpretación del uso de las tinajas.

³⁸ El pulque fue utilizado como levadura para la preparación de pan. Hace varios años aún era posible encontrar en las panaderías poblanas las tortas de agua y tortas de pulque.

Con anterioridad se han destacado ejemplos sobre el cuidado y manejo de los utensilios para la preparación de alimentos, sobre todo en la advertencia de no utilizar un mismo recipiente para cocinar ingredientes considerados incompatibles, por ejemplo: hervir leche en la misma olla que se usó para vinagre, o hacer pinole donde se asó chile. En el caso de las tinajas para agua, es interesante preguntar ¿por qué sí pudieron reutilizarse para pulque? La respuesta, sin duda, nos remite a la relación establecida entre cosas y personas, pues existe una valoración social que estima cuáles alimentos pueden ser opuestos, complementarios o que contaminan el sabor o esencia de otro al ser colocados en el mismo utensilio en momentos distintos. La clave probablemente se encuentre en el valor que adquirió el pulque, principalmente en el Altiplano Central, durante el siglo XVIII.

Desde antes de la Conquista, el pulque fue considerado uno de los líquidos sagrados que proveen de vida, al igual que la sangre, el semen, la leche materna y el agua. En la visión mesoamericana la luna, el maguey y el pulque están íntimamente relacionados dentro de un complejo simbólico asociado con su cultivo, el agua y la fertilidad. El estudio etnográfico realizado por Salinas (1984) entre los grupos otomíes del centro de México, señala que aún prevalecen algunos de estos elementos sincretizados en la imagen de la Virgen de los Remedios, la cual tiene una luna bajo sus pies y emerge de un maguey. La imagen más antigua fue traída por un soldado de Hernán Cortés, quien al momento de huir tras la derrota con los Aztecas, la ocultó bajo un maguey. En 1540, fue encontrada por un indígena de San Juan Totolpetec, hecho que fomentó su veneración por la comunidad nativa e inició su relación con esta planta. Los atributos de pureza y limpieza dados a la Virgen articularon muy bien con el proceso de extracción y fermentación del pulque, completando así, un nuevo paradigma simbólico entre la Virgen de los Remedios y el pulque.

Los santuarios más importantes que veneran esta imagen se encuentran en Naucalpan y Cholula. Este último, fue uno de los centros de peregrinación más importante durante la época prehispánica y hasta la fecha es el segundo lugar de culto más significativo del país (Bonfil 1973). La iglesia construida sobre el basamento piramidal fue concluida durante el siglo XVII y tiene a la Virgen de los Remedios como imagen principal.

Durante los siglos XVIII y XIX, el aprovechamiento del maguey y sus productos eran una industria sólida en el centro de México. Con base en esto, además de sus cualidades nutricionales, digestivas e inmunológicas, es probable que el pulque se haya concebido como una bebida limpia, y por lo tanto, no antagónica al agua sino incluso complementaria. Esta idea puede constatarse en dichos populares que expresan: “Soy hijo de buenos padres y me crié entre magueyes, yo tomo buen pulque y no agua como los bueyes”.

El consumo de fermentados y pulque tuvo un importante papel en la salud, pues los lactobacilos propios de estas bebidas fortalecen el sistema inmune y la flora intestinal, siendo aliados en el combate de infecciones y parásitos estomacales. Esta cualidad debió ser importante en una sociedad donde el agua potable era escasa, por lo que formaron parte de la ingesta cotidiana de todos los sectores sociales durante los siglos XVIII-XIX en Puebla. Además, el pulque era utilizado para estabilizar la digestión en ancianos y llegó a catalogarse como una bebida para enfermos que hacía recuperar el buen ánimo y el apetito (Barros en Anónimo 2000 [1831]: Prólogo).

En entrevistas realizadas para esta tesis, tres mujeres de entre 70 a 80 años de edad nacidas y radicadas en Puebla, mencionaron que el consumo de pulque era común y cotidiano en la primera mitad del siglo XX, incluso equipararon su ingesta con el agua, pues se le atribuían propiedades medicinales y nutricionales positivas. Finalmente, cabe

señalar que los residuos químicos de las tinajas también pueden indicar la fermentación de bebidas a base de frutas o de maíz, aguas frescas o incluso pulque curado con frutas.

Con base en los resultados de esta indagación se puede decir que las tinajas fueron los enseres de la vajilla de agua que se caracterizaron por su función de almacenamiento de agua para beber y guisar en la cocina, y su reutilización se llevó a cabo no de manera indiscriminada, sino siempre tomando en cuenta que las bebidas que se colocaran en estas tinajas fueran magras. Nuevamente, al igual que en la vajilla de fuego, en la vajilla de agua la grasa fue un indicador para el uso de los utensilios de cocina. El único ejemplar de la muestra que presenta residuos grasos pudo contener en algún momento algún preparado con leche como horchata. Debido a que los residuos grasos no son elevados no se puede argumentar la presencia de cacao o leche sola.

11.2. El movimiento y acarreo del agua: el cántaro

El acarreo del agua era tan importante como su almacenamiento. Ambas actividades cotidianas fueron necesarias en una sociedad donde no existió un sistema mecanizado de distribución del líquido. De las fuentes públicas, el agua se llevaba a la casa por medios propios o por medio de los aguadores empleando objetos cerámicos como cántaros, tinajas o ánforas de tres asas. En fuentes iconográficas como azulejos de mayólica y pinturas del siglo XVIII-XIX, los cántaros aparecen transportados por mujeres y aguadores, en tanto que las ánforas de tres asas y las tinajas, por su mayor dimensión, eran transportadas en la espalda o la cabeza y se asocian con el oficio del aguador (ver ilustración 29).



Ilustración 50. Azulejo poblano, mujer con cántaro y cajete. (Cervantes 1939:109)



Ilustración 51. Detalle de *Escena popular de mercado con dama* de Agustín Arrieta. Extrema derecha mujer con cántaro recogiendo agua de la fuente principal con ayuda de un cajete.

Para los siglos XVIII-XIX, el cántaro representó la dispensa de agua potable en la vida cotidiana, nada insignificante si se considera que es necesaria su ingesta y su participación en cualquier proceso culinario. Con anterioridad se mencionó que los cántaros estaban resguardados en un trastero especial en los conventos de la ciudad, lo cual demuestra su importancia en la cocina poblana (Loreto y Benítez 2000).

Además, este objeto participa en otras trayectorias de vida de orden ritual, como la ofrenda reportada por Herrera y Álvarez (2000) dentro de un pozo artesiano en la casa de García de Aguilar (siglos XVI-XVII). A través de los resultados de residuos químicos se proponen dos grupos: cántaros con grasa y sin grasa, que demuestran usos diferentes. El 70% de la muestra (26 tiestos) registró una ausencia generalizada de ácidos grasos con una cantidad moderada de carbohidratos y proteínas; a partir de la información en recetarios de la época, se propone su re-utilización para pulque, curados y bebidas fermentadas de maíz y frutas.

En la receta para atole acedo del *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas*, Anónimo 1983 [1856]:135), se menciona la práctica de utilizar los cántaros

para fermentar el atole de maíz con fruta: “en un cántaro de a cuartilla con agua, se le echa tlaco de atole acedo, una piña y una panocha se le deja en infusión ocho días. Se tiñe con tuna o panecillo y se cuele”. También se reporta la fermentación sólo de frutas, utilizando este utensilio, en el recetario de Ávila Blancas del siglo XVIII (Pérez San Vicente 1999:136) “a un cántaro de agua de claco de los gordos antiguos una piña madura, una taza de caldo común de raíz prieto rosada y otra de cebada [se deja fermentar]...cuatro días en la infusión en lo más fresco que no le dé nada de sol, cada veinte y cuatro horas, se menea bien hasta el tercero que sin mover el bagazo se cuele...”. En un recetario poblano de 1849 se menciona el cántaro para preparar chicha³⁹ y curar pulque:

“Se muele en crudo dos piñas con todo y cáscara, una onza de cebada, otra de maíz prieto cacahuatzintle, y se hecha todo con media nuez moscada, un poco de canela y otro de clavo en un cántaro lleno de agua, que tapado ligeramente con hojas secas de maíz se deja al sol y al sereno por nueve días, teniendo cuidado de menearlo diariamente. Al cabo de este tiempo se cuele, se compone con clavo, pimienta, nuez moscada y canela, todo molido y se endulza según el gusto de cada uno” (Aygulas 1992 [1849]:375)

Los cántaros sin grasa, pero con carbohidratos y proteínas, pudieron servir para preparar fermentados de frutas y de pulque, cuya importancia y variedad fue mencionada con anterioridad. Es importante notar que sólo es posible sugerir pulque curado con frutas como tuna, piña, atole, chirimoya, naranja y limón.

En cuanto al resto de la muestra, el 30% (8 tiestos) presentó una cantidad baja de grasas con valor de 1 en su mayoría y con presencia de proteínas y carbohidratos moderados. Sobre los cántaros con grasa es notable el hecho de que sólo un ejemplar en toda la muestra, reportó un alto valor de ácidos grasos con cinco dentro de una escala de seis, así como proteínas y carbohidratos altos. Esto sugiere que sólo un cántaro puede asociarse con seguridad con leche, cacao, champurrado, bebidas con huevo y semillas

³⁹ Nombre que se le da a las bebidas alcohólicas derivadas de la fermentación no destilada del maíz y otros cereales, también con fruta.

con alto contenido graso, como almendras, cacahuete y nuez. El resto de la muestra, con poca grasa, se reutilizaron para fermentados y aguas frescas con frutas y maíz. En este caso, la cantidad de grasas es tan baja que será necesario aplicar otras técnicas para definir de qué ingrediente se trata.

7. CÁNTARO	<p>Acarreo y servicio de agua. Contenedor de bebidas varias</p> 	<p>Residuos químicos Sin grasa.</p> <p>Interpretación Contención de agua, reutilización para pulque, curados de pulque a base de frutas, bebidas fermentadas de maíz, frutas y atole.</p>
------------	---	---

Ilustración 52. Interpretación de uso de los cántaros sin grasa

El Buen Comer. Vajilla de Agua		
6. CÁNTARO	<p>Acarreo y servicio de agua. Contenedor de bebidas varias</p> 	<p>Residuos químicos Con alta grasa.</p> <p>Interpretación Contención de agua, Pulque curado con huevo, semillas: almendra, nuez, cacahuete. Bebidas a base de cacao. Leche y bebidas a base de leche (Horchata). Agua de chía y champurrado.</p>

Ilustración 53. Interpretación de uso de cántaro con alto valor de ácidos grasos (sólo un ejemplar en la muestra).

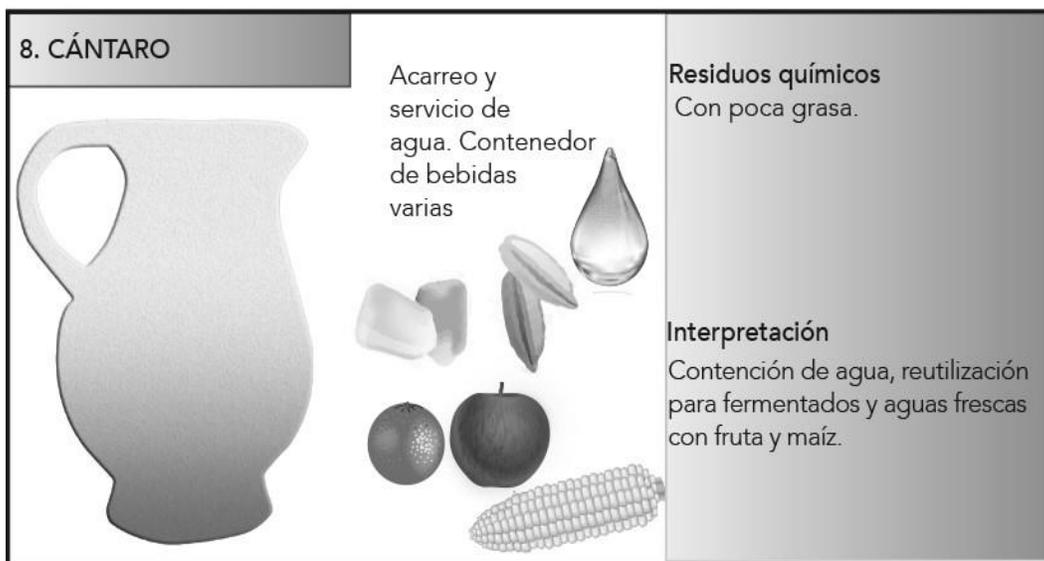


Ilustración 54. Interpretación de uso de cántaros con poca grasa.

De acuerdo con los recetarios de la época, el champurrado era una mezcla de cacao, maíz negro, anís, almendras, huevo y azúcar, catalogado como un alimento muy “bueno para enfermos”. Por su parte, al pulque curado con huevo se le mezcló con almendras, azúcar y yemas (la porción con más contenido graso del huevo); la receta podía variarse con otras semillas con alto contenido graso como la nuez, piñón y/o cacahuete. En el documento publicado por Cuenya y Contreras (2012:66), se describe el abasto de alimentos y objetos comprados para la visita del conde de Moctezuma a Puebla en 1696, donde se menciona la compra de veintidós cántaros de leche a un real cada uno, lo que indica su uso para este producto⁴⁰.

Esta investigación muestra que, tanto en la vajilla de fuego como en la de agua, la grasa fue el indicador principal para determinar diferencias de uso entre los utensilios. Si se comparan las tinajas y los cántaros, estos últimos muestran mayores posibilidades de reutilización, pues la mayor parte de las tinajas reportó una ausencia de grasas, mientras

⁴⁰ Está reportado tanto por documentos como por la evidencia arqueológica recuperada por Herrera y Álvarez (2000), conformada por distintos tamaños de cántaros (de tlaco, cuartillas, media cuartilla). Es probable que los distintos tamaños hayan funcionado como medidas para diferentes productos líquidos en particular la leche.

que los cántaros están bien definidos en dos grupos: los ejemplares con altos y bajos contenidos grasos y los que tienen una ausencia de grasa.

Con los datos disponibles, es posible sugerir que, al tratarse de un objeto portátil, el cántaro reportó más usos, no sólo relativos al acarreo y servicio agua, sino también para la fermentación y servicio de otras bebidas que formaron parte del buen beber durante los siglos XVIII-XIX en Puebla.

11.3. El agua aromatizada y de sabor, entre necesidad y placer: botellones/búcaros y ollas para el servicio de mesa

Dada la importancia del tipo Tonalá, se llevó a cabo la identificación de residuos químicos a pesar de la escasa cantidad de tiestos que componen la muestra (3 ejemplares). No obstante, para poder interpretar los resultados fue necesario compararla con otro utensilio destinado al servicio de agua de mesa, por lo que se eligieron las ollas de Rojo Lustroso, que aparecen de manera recurrente en las mesas poblanas pintadas por Arrieta.

Los residuos químicos en los botellones/búcaros de Tonalá muestran una ausencia generalizada de ácidos grasos, por lo que es posible plantear que no contuvieron leche ni cacao, reforzando la idea de que fueron empleados para contener agua, la cual se aromatizaba al tener contacto con la arcilla de Tonalá. La posibilidad del cacao está descartada en este caso puesto que su uso deja residuos grasos y proteicos elevados (Barba, Ortiz y Pecci 2014). El registro pictórico muestra el uso de estos utensilios para aguas frescas, lo cual coincide con los resultados de los análisis, en donde los carbohidratos y fosfatos fueron los residuos orgánicos más elevados.

A partir de lo anterior, es posible sugerir que los botellones/búcaros fueron usados para aromatizar el agua (función original), y reutilizados para bebidas de sabores con frutas endulzadas con miel o azúcar. Debido a la ausencia de grasa y la presencia de

carbohidratos y proteínas, también es posible que se usaran estos enseres para pulque solo o curado con frutas.



Ilustración 56. Interpretación de botellón/búcaro de Tonalá.

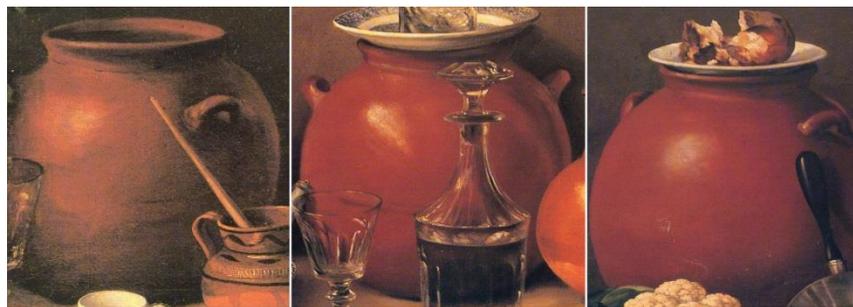


Ilustración 57. Detalle de diferentes bodegones de Arrieta con ollas Rojo Lustroso para servicio de agua de mesa.

Con respecto a las ollas del tipo Rojo Lustroso asignadas para el servicio de agua en la mesa, mismas que se reportaron en las pinturas, un 39% de la muestra registró nula presencia de grasas, mientras que el 61% contenía grasas. Con base en lo anterior, es posible dividir las ollas en dos grupos: las ollas con grasas, que tienen una cantidad mayor de proteínas y carbohidratos, y las ollas sin grasas. El primer grupo pudo contener leche o algún preparado con este alimento como la horchata, bebidas con semillas de contenido graso como almendras, cacahuate, cacao, chía o nuez –con los que se realizaban diversas preparaciones–, así como champurrado y pulque curado con huevo y semillas.

Sobre el segundo grupo, las ollas con nula cantidad de grasa pero presencia de proteínas y carbohidratos bajos, puede sugerirse la contención de pulque solo, bebidas de maíz, aguas frescas y fermentados de frutas. Todas las ollas de Rojo Lustroso pudieron utilizarse para servicio de agua y reutilizarse para contener otras bebidas.

Un elemento interesante es que al comparar las medias de proteínas, carbohidratos y grasas entre la vajilla de fuego y las ollas de Rojo Lustroso (vajilla de agua), ambas presentan resultados similares, por lo que podría pensarse que fueron empleadas para la cocción y preparación de alimentos. A pesar de las semejanzas, esta interpretación sería errónea, pues el Rojo Lustroso y todas las formas que corresponden a este tipo estaban destinadas al servicio y almacenamiento y no a la preparación de alimentos. Evidencia de ello son el acabado de superficie de las piezas, un bruñido de medio a alto de buena calidad y las colecciones del siglo XVI al XIX, que no han reportado ejemplares con huellas de uso en el fogón.



Ilustración 58. Interpretación de uso de las ollas Rojo Lustroso con grasa.

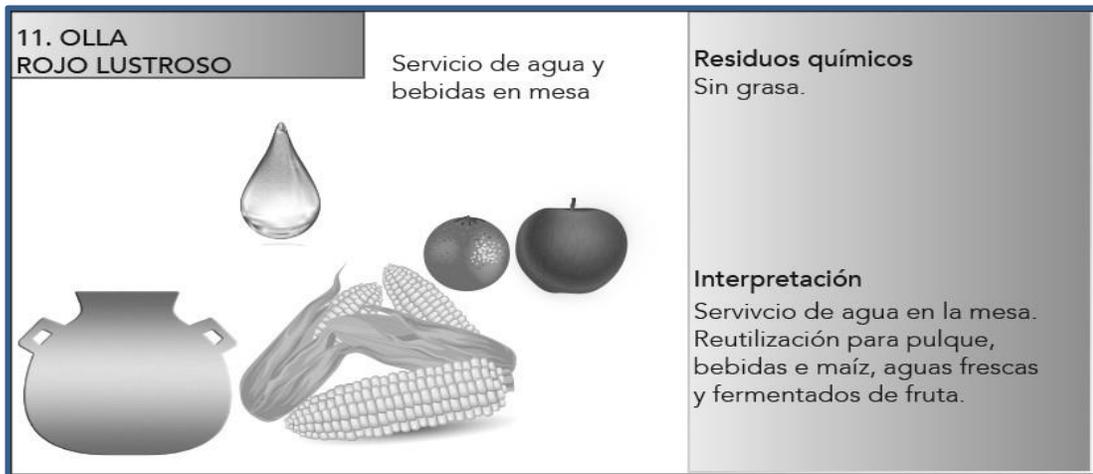


Ilustración 59. Interpretación de uso de las ollas Rojo Lustroso sin grasa.

Aunque la cocción de alimentos está descartada para el Rojo Lustroso, no se elimina la posibilidad de esta loza haya sido utilizada para el servicio de comida, por ejemplo caldos, sopas con carne o huevo, frijoles, garbanzos, maíz, habas y otros guisos. Tomando en consideración la información documental, se optó por la interpretación enfocada en el uso para bebidas, como uno de los tantos que se les asignan a estas ollas. Es importante señalar que esta forma cerámica fue la más abundante en la mayoría de los basureros analizados, lo que apunta a su multifuncionalidad en la práctica culinaria y actividades domésticas diversas. En lo que respecta al caso del tipo Tonalá, está bien documentado su uso para aromatizar el agua, aunque esta investigación propone también la reutilización de estos enseres para bebidas de sabores y pulque.

El agua en estado natural es inodora, incolora e insípida, pero al incorporarse a un sistema social experimenta la misma metamorfosis que cualquier otro ingrediente, se le añaden flores, frutas, raíces, resinas, endulzantes o semillas para transformar sus características primarias y convertirla en un bien social. El consumo de agua aromatizada y con sabor no sólo fue una predilección culinaria, sino también, un fenómeno ambivalente entre el buen beber y el mantenimiento de la salud.

La preparación de infusiones como medidas preventivas para salvaguardar la salud fue un fenómeno que se incrementó por la persistencia de epidemias. Esto se hace evidente en una cartilla para la prevención del cólera en Puebla en 1833, en la cual se recomienda tomar "...agua aromatizada con una infusión estimulante de yerbabuena, de sabor pimienta o de manzanilla" (Cuenya 2006:14). En el mismo documento, se dice que "...el agua para las infusiones debe ser hervida, a la que se le agregara, un cuartillo de agua fría, porque la hervida es indigesta" (Cuenya 2006:15). Es interesante la mención sobre la indigestión que provoca el agua hervida, nota que probablemente se relaciona con la calidad del agua, pues cualquiera que haya vivido en la ciudad sabe que los mantos acuíferos tienen mayor cantidad de minerales y sales (dureza del agua), lo que ocasiona la formación de sarro y da un sabor particular al agua, además de que al hervirla se genera una nata blanquizca.

Un recetario del siglo XIX parece confirmar la alteración en el sabor del vital líquido y expresa que, para preparar bebidas o licores de calidad, es indispensable también la calidad del agua, por lo que se sugiere emplear "...la de la fuente, pura y sin sabor extraño" (Anónimo 2010a:369). En otro relato de 1839, Madame Calderón de la Barca (2010:34), al pasar por Jalapa en su camino a la ciudad de México, exaltó el delicioso desayuno que tuvieron y exclama: "¡que huevos tan frescos, que mantequilla tan fresca, que buen café y que manera de freír los pollos! Amén de un pan muy bueno y de una agua excelente". La referencia al buen sabor del agua quizá parezca extraña a nuestros ojos, pero esto debió ser un elemento notable que variaba de acuerdo con la región. Además, la pureza del líquido vital era una preocupación y búsqueda constante, lo que derivó en una serie de añadidos para contrarrestar cualquier efecto nocivo. En este contexto, agregar plantas, raíces, resinas, endulzantes (miel y azúcar) o frutas, la mayoría con propiedades medicinales o energéticas, además del consumo de

fermentados y pulque, fue un acto ambivalente entre necesidad y placer durante los siglos XVIII y XIX.

El uso de los alimentos como medicina fue un paradigma que existió tanto en el sistema médico español como en el indígena prehispánico⁴¹. Plantas, flores, semillas, raíces, frutas y alimentos como la miel de abeja, el chile, el tabaco, la resina de ámbar, el hueso del aguacate e incluso la sal se mezclaban para preparar ungüentos e infusiones en el sistema médico mesoamericano (Long 1997). En los primeros siglos de la Colonia, los conventos fueron centros de enseñanza y retroalimentación, particularmente los huertos, verdaderos centros de investigación agrícola donde se sembraron árboles frutales, hortalizas y plantas medicinales. Sobre estas últimas, los europeos adquirieron gran interés y su uso comenzó a difundirse en toda la población (Brokmann 1996; Corcuera 1981). Con la llegada de los médicos españoles, se establecieron boticas y hospitales y dio inicio un franco mestizaje medicinal, muy parecido al proceso culinario. Algunas plantas nativas con propiedades medicinales se incorporaron a la culinaria cotidiana, especialmente en las bebidas. El mejor ejemplo fue el cacao, cuya receta con vainilla, almizcle, chile, achiote y miel, aparece en un tratado farmacéutico de París en 1830, indicado como digestivo y fortificante (Noel y Nicolas 1830:283).

En momento de epidemias, las recetas novohispanas utilizaron todo tipo de infusiones y cataplasmas a base de frutas, vegetales y plantas, como el tamarindo, la jícama, jamaica, el atole de maíz, chile, vino y vinagre, entre otros (Long 1997). El atole de maíz también llegó a considerarse “sanísimo y buen alimento” combinado con cacao, maíz negro y anís (champurrado) estaba catalogado como fortificante para enfermos y se mezclaba también con almendras, yemas de huevo y azúcar.

⁴¹ Es un tema muy extenso para profundizarse pero en breve se resume: los españoles practicaban la medicina medieval basada en los humores de Hipócrates, los cuales estaban relacionados con la comida. En la cosmovisión mesoamericana, López Austin (1980) demostró que el sistema terapéutico mesoamericano está basado en un complejo equilibrio entre las cualidades térmicas (frío/calor) que tiene el cuerpo, los alimentos, la forma de prepararlos (incluye objetos) y el medio ambiente.

Al igual que el chocolate, las aguas frescas y los fermentados fueron percibidos como benéficos para la salud, pues coadyuvaban a contrarrestar las enfermedades estomacales. Durante los siglos XVIII y XIX, la ingesta de agua natural, debió ser poco frecuente y es notoria la preferencia por el agua con sabor, endulzada, fermentados, pulque y gran variedad de bebidas. Este fenómeno prevalece hoy en día, incorporándose como parte del buen beber en México. Los estudios antropológicos recientes señalan el alto índice de consumo de aguas con sabor y gaseosas en la población contemporánea (Théodore *et.al* 2011). Incluso, hay que apuntar que el término “aguas frescas” es un concepto que encierra una valoración construida socialmente, en esta clasificación el “agua simple o sencilla” como se le denomina al agua natural, manifiesta una categoría inferior.

No sólo la unión del azúcar, hierbas y agua se consideró como positiva para la salud; también el contacto del agua con la loza generaba el mismo efecto. Se habló antes del caso de la loza de Tonalá, todo un fenómeno social, dada su propiedad de aromatizar y perfumar el agua, dándole popularidad internacional como “loza de olor” e incluso como golosina durante los siglos XVIII-XIX.

En un documento de 1696, publicado por Cuenya y Contreras (2012:63-70), aparece la relación de alimentos, enseres y servicios que fueron pagados para solventar la visita del Virrey Conde de Moctezuma y su séquito de 235 personas. La estancia de un mes doce días incrementó el endeudamiento del Ayuntamiento, pero dejó este valioso manuscrito. En el apartado de chocolate y aguas se indica la compra de almizcle y ámbar⁴², una planta y una resina con propiedades aromáticas, colorantes y medicinales que se añadían a estas bebidas, potenciando sus cualidades y haciéndolas benéficas para la salud.

⁴² Madame Calderón de la Barca (2010:60) menciona que los antiguos mexicanos mezclaban el tabaco con la resina de ámbar para fumar, costumbre que se mantuvo hasta el siglo XIX.

En el apartado de palilleras y búcaros de Tonalá para las mesas, se marcó la compra de 288 jarros de Guadalajara a 31.4 reales (Cuenya y Contreras 2012:68). Los búcaros aparecen inmediatamente después del listado de aguas, lo que sugiere que su uso estaba destinado a beber agua aromatizada y de sabor, coincidiendo con los resultados de los análisis de residuos químicos obtenidos en la presente indagación. Esto mismo sucede con el chocolate, que en el listado está seguido por las tazas para su consumo, todas de porcelana china, a las que se les mando a “hacerles pies y tapaderas de plata dorada y cincelada” (Cuenya y Contreras 2012:64).

En pinturas de la época como *La agualojera*, *La vendedora de horchata* y en bodegones de Arrieta se pueden observar botellones, jarras y ollas de Rojo Lustroso y de Tonalá. Su uso generalmente está relacionado con la venta y consumo de agua de sabor, así como con el servicio de agua en la mesa. Las agualojeras, chieras o vendedoras de agua fresca aparecen en las pinturas de castas del siglo XVIII y en las litografías costumbristas del siglo XIX (Pérez 2005).

La litografía de Joaquín Heredia *Puesto de chía en Semana Santa* muestra un llamativo y pintoresco puesto decorado con flores y jarros, establecimientos que fueron descritos por algunos viajeros (Pérez 2005). El nombre de esta litografía también hace referencia al tiempo en que proliferaban las vendedoras de agua, de las cuales se dice que como “las golondrinas solo en tiempo de verano aparecen” (García 1998). En Puebla, Agustín Arrieta también retrató a vendedoras de chía⁴³, horchata y tamarindo en puestos bellamente decorados con loza, jícaras de



Ilustración 60. Puesto de chía. Heredia. (Pérez 2005)

⁴³ La chía fue una semilla muy apreciada y consumida desde época prehispánica, y en el mercado de la ciudad, se registra su venta desde el siglo XVI.

Oaxaca, jarritos y flores (ver ilustración 35). Asimismo, en la en la ciudad de México, hacia 1920, también sobreviven algunas fotografías de puestos de agua de chía y de sabores frente a la fuente de Salto del Agua.

Según las palabras de Tablada (citado por García 1998:60), estas “diosas de la frescura” se instalaban en los portales, zaguanes y plazas, vendían agua de piña y limón “fuertemente azucarada”. Como ya se mencionó, al igual que las mujeres vendedoras de comida, las agualojeras fueron gestoras para difundir el buen beber de los grupos populares. Gracias a esto, las aguas frescas mantienen una trayectoria de vida que perdura hasta nuestros días y conforman parte de la culinaria nacional.

11.4. La vajilla de agua: la línea de vida del líquido vital y la cerámica

Gracias a las fuentes iconográficas, documentales y los residuos químicos fue posible identificar en el registro arqueológico la cerámica asociada con el almacenamiento, servicio y consumo de agua en el contexto doméstico durante los siglos XVIII y XIX. Así, se reconocieron tinajas de gran tamaño Rojo Lustroso (almacenamiento de agua), ollas medianas Rojo Lustroso (servicio de agua en la mesa); cántaros con asa San Andrés (acarreo, servicio y almacenamiento a corto plazo), y botellones/búcaros Tonalá Bruñido (servicio de agua en mesa y aromatización del líquido).

Esta investigación muestra que, tanto en la vajilla de fuego como en la de agua, la grasa fue el indicador principal para determinar diferencias de uso entre los utensilios. Los resultados de los análisis sobre la vajilla de agua demuestran su multifuncionalidad; es decir que, la mayoría de los objetos tuvieron varios usos durante su vida útil. Por ejemplo, una olla empleada para servicio de agua en la mesa, también pudo re-utilizarse para servir agua de sabor y pulque. Por lo tanto, la vajilla de agua fue una forma de englobar varios objetos que en algún momento participaron en el ciclo de consumo del agua, pero que fueron empleados para otras bebidas. Sin embargo, esto no significa que

estos objetos se emplearon indiscriminadamente, por el contrario, los resultados sugieren que existió un uso especializado sólo para determinadas bebidas.

La multifuncionalidad de los utensilios fue y sigue siendo un hecho en cualquier cocina, sin embargo, es necesario ahondar aún más en el análisis de residuos, pues la diversidad de bebidas disponibles en los siglos XVIII-XIX amplía el rango de posibilidades de interpretación. Esto requiere realizar pruebas experimentales en laboratorio e incluso reproducir las recetas de bebidas, tarea que representa una nueva investigación. Por el momento, se puede decir que en Puebla de los siglos XVIII-XIX, el agua y la cerámica estuvieron íntimamente relacionadas; por un lado, la movilidad de estos enseres permitió el abastecimiento y almacenamiento del líquido para toda la población y por el otro, el valor del barro como un medio purificador, aromatizante y refrescante propició una relación ineludible entre cerámica y agua.

11.5. La vajilla de larga vida: cuando la continuidad no es reproducción y la discontinuidad no es ruptura

Esta investigación detectó tres enseres que tienen una línea de vida prolongada, la cual inició desde el Posclásico en Cholula y continúa hasta el siglo XIX en Puebla. En la vajilla de fuego se distingue la presencia del comal y la cazuela de base rugosa; mientras que en la vajilla de agua se mantiene la manufactura de cántaros con asa. La permanencia de estos enseres comprueba el fuerte vínculo que se construye entre las cosas y las personas, mediante el cual se establece una continuidad de saberes tecnológicos, culturales y culinarios. No obstante, sería un error suponer que no existieron transformaciones y cambios durante su trayectoria de vida.

La sociedad poblana del siglo XVIII-XIX fue el resultado del mestizaje entre grupos étnicos locales y foráneos, una sociedad pluricultural con sus propias contradicciones, segregaciones, inequidades y diferencias, pero también, con coincidencias culinarias,

necesidades alimentarias compartidas y el uso de algunos objetos de cocina en común. Tanto la vida de las personas como la de los objetos se encuentran dentro de un sistema cultural determinado. Al encontrarse con otra cultura, los agentes sociales decidirán qué enseres se incorporan a su propio sistema, ya sea modificándolos, combinándolos, o bien, desechándolos. Es decir, al encontrarse dos cocinas, también convergen dos mundos de enseres de distintas procedencias y tradiciones, que tenderán a re-significarse e integrarse a nuevas funciones o a eliminarse.

En este sentido, fue importante observar en términos diacrónicos los residuos químicos de los utensilios de la cocina poblana, para comprender cómo se modificó, diversificó o se mantuvo el uso de estos objetos desde tiempos prehispánicos hasta el siglo XIX. La explicación de este fenómeno fue un reto en términos socio-culturales, motivo por el cual esta sección retomó el título de la revista *Anthropology of Food*, del 2010, dedicado a la migración, las prácticas alimentarias y las relaciones sociales: *Cuando la continuidad no es reproducción y la discontinuidad no es ruptura*, reflexión que resume de manera muy adecuada los resultados obtenidos en esta comparación diacrónica de los enseres de cocina.

La continuidad de tipo y formas cerámicas de origen precolombino tiene implicaciones socio-culturales, como la persistencia de prácticas alimentarias, conocimientos tecnológicos, cognitivos y medio-ambientales. En su estudio realizado en tres comunidades rurales de Tlaxcala, Kempton (1981) concluye que una forma cerámica representa una unidad cognitiva que incluye la percepción social de un grupo sobre la organización de su mundo físico. Este estudio tiene trascendencia para las investigaciones arqueológicas, pues demuestra que la permanencia de ciertas formas cerámicas a través del tiempo es el resultado no sólo de su función, sino también de otros factores sociales como género, identidad social, estatus, prácticas alimentarias y estructuras cognitivas, vinculadas a la comprensión del mundo.

En este sentido, las formas que se perpetúan pueden entenderse como categorías culturalmente configuradas a través del consenso social, el cual determina qué elementos son significativos y necesarios para perpetuar la unidad cultural contenida en los objetos. Por su parte, Miller (1985) señala que la variabilidad de formas cerámicas en una sociedad puede ser entendida como un lenguaje que contiene la comprensión de los principios organizativos del mundo, los cuales se proyectan en la materialidad.

La persistencia de formas cerámicas de origen prehispánico señala no sólo la continuidad de prácticas alimentarias, sino también, de su cosmovisión. Al mismo tiempo, esta permanencia no implica que dicha cosmovisión no se haya modificado y tampoco garantiza que el lenguaje contenido en la materialidad haya sido integrado con el mensaje original al nuevo sistema. En este sentido, en una sociedad pluricultural como la de los siglos XVIII y XIX sería un error pensar que cualquier persona que utilizó un comal, necesariamente tuvo un vínculo con la etnicidad o cosmovisión mesoamericana, o que el uso que le dio fue exactamente el mismo que en la época prehispánica, pero, al mismo tiempo, tampoco puede afirmarse lo contrario.

Por otra parte, la cerámica no es sólo forma, sino también constituye un tipo, es decir incluye otros aspectos como el acabado de superficie, decoración, pasta y técnica de manufactura. Los resultados del análisis de material cerámico muestran que la loza vidriada (tradición alfarera mestiza) fue la más abundante en todos los basureros, lo que sugiere que durante los siglos XVIII y XIX, las cocinas poblanas estaban conformadas por un nuevo mundo de objetos, es decir, un nuevo lenguaje expresado en la materialidad que refleja una sociedad profundamente mestiza en sus enseres.

Así, la gran diversidad de formas y usos en la loza vidriada muestran la integración de los saberes culturales de ambos grupos, configurando un nuevo lenguaje en la materialidad doméstica. En la mayoría de los basureros analizados es notable que tanto la cerámica de tradición alfarera indígena (alisados) como la europea (mayólica) ocupan el

segundo lugar en términos de abundancia; es decir que, a pesar de que existió un conjunto de objetos que manifiestan un franco mestizaje (loza vidriada), los dos grupos culturales dominantes conservan los enseres que les resultan más significativos, mismos que prevalecen en las esferas de circulación para satisfacer necesidades diferentes. Por ejemplo, la mayólica, de herencia española, utilizadas para servicio de alimentos, restringe su esfera al comedor y al buen comer desde el punto de vista europeo, mientras que la cerámica alisada, de herencia indígena, predomina en la cocina y la preparación de alimentos; es decir, el buen comer desde el punto de vista indígena. A través del análisis de los objetos, puede proponerse que, para la comunidad indígena fue más importante preservar las formas de cocinar que las de servicio, mientras que para la comunidad hispana perpetuar las formas de mesa fue más relevante.

Tanto para el grupo europeo como para el autóctono, perpetuar los utensilios de cocina que consideraron más significativos fue posible gracias a la integración de estos enseres en la práctica cotidiana o cíclica. Por ejemplo, en el caso cholteca, ninguna de las formas o tipos cerámicos de la loza ritual continuaron (cerámica policroma), mientras que la cerámica doméstica empleada para la preparación y consumo de alimentos se mantuvo (comales, ollas y cazuelas Momoxpan y San Andrés). Esto se debe a que las técnicas culinarias, experiencias, afectos, costumbres y usos contenidos en esos objetos son de bagaje colectivo. Los elementos que continuaron son elegidos de una amplia gama de opciones, ya sean originarios, extranjeros, inducidos o resultado de la innovación de los individuos en el grupo y se transmiten a través de mecanismos como la oralidad, las actitudes o las acciones entre los integrantes sociales de generación en generación (Lewis 1963; Paine 1996; Redfield 1947; Singer 1972; Shanklin 1981; Shills 1971).

Al comparar los residuos químicos de las cazuelas de base rugosa y los comales de distintos periodos se puede advertir que las diferencias son significativas. Por el contrario, en los cántaros con asa las diferencias son menores, es decir que, los ejemplares del

Posclásico y los de los siglos XVIII y XIX son muy similares. Las diferencias más reveladoras en los comales y cazuelas se concentraron en los residuos orgánicos de grasas, carbohidratos y proteínas. Los comales del periodo Posclásico en Cholula tienen un índice de grasa bajo, encontrándose dentro del rango general registrado para las colecciones prehispánicas del Laboratorio de Prospección del IIA-UNAM. Estos resultados son similares a lo publicado por Terreros (2013) para comales del Epiclásico en Santa Cruz Atizapán. En la presente investigación, los análisis muestran que el índice de grasa es similar entre los comales del periodo Posclásico y los del siglo XVI en Puebla, al igual que las proteínas y los carbonatos, que sólo se elevan un poco en el siglo XVI. Los residuos que presentan un incremento, casi al doble, fueron los fosfatos y carbohidratos.

Esto sugiere que durante el periodo Colonial temprano, los comales reportados en las cocinas de traza española⁴⁴ no se usaron para el asado de carne de los distintos animales que se incorporaron al mundo novohispano. La presencia de proteínas y carbonatos y la ausencia de grasas permiten sugerir el asado de insectos, gusanos y la preparación de tortillas en los comales del siglo XVI. El alto índice de fosfatos y carbohidratos sustenta la interpretación anterior. Así, es posible sugerir que durante el Colonial temprano, el comal continúa como una unidad material que perpetúa las prácticas alimentarias prehispánicas, un objeto que, por su uso, podría considerarse “magro”.

La introducción de este utensilio a las cocinas en la traza de la ciudad representó el inicio de un mestizaje alimentario y material que aún es incipiente durante el periodo Colonial temprano. La mujer indígena fue la primera emisaria cultural que prestó sus servicios para el quehacer doméstico, incluyendo el cocinar en las casas españolas de la ciudad de Puebla. Probablemente, durante este tiempo, dichas mujeres traían consigo sus propios objetos, para cocinar su propia comida. Los objetos vistos como un lenguaje

⁴⁴ La colección del siglo XVI corresponde a un basurero doméstico de la casa localizada a media cuadra de catedral en la calle 3 Poniente 103, ahora Sears.

material de la cultura ejercieron un rol decisivo para mantener presente lo único que quedaba de una cultura abatida, casi perdida, pero con un paladar que no se dio por vencido, ni mucho menos por conquistado, pues en los siglos siguientes es notorio que el comal alcanza su incorporación plena como un auténtico utensilio pluricultural y mestizo de la cocina poblana⁴⁵.

A diferencia del comal, la cazuela de base rugosa tuvo un incremento de grasas, casi al doble, entre el periodo Posclásico y el siglo XVI; también las proteínas y fosfatos se incrementaron considerablemente, mientras que los carbonatos y carbohidratos mantuvieron índices más o menos similares. En este caso, durante el Colonial temprano, la cazuela de origen prehispánico tuvo una integración más acelerada a una alimentación rica en grasas, característica de la dieta europea.

De igual manera, el cántaro con asa muestra un incremento al doble de carbohidratos, proteínas y fosfatos, mientras que la grasa se mantiene similar entre los ejemplares del Posclásico y los del siglo XVI. Lo que la evidencia arqueológica sugiere es que existió una elección en cuanto a cuáles objetos integrar, asimilar y rechazar. El mundo de los objetos de cocina se convirtió también en una plataforma para el encuentro y desencuentro cultural y culinario.

Otro dato importante es que la cazuela y el cántaro con asa eran formas cerámicas conocidas tanto en Mesoamérica como en España. Ambas formas representaron un lenguaje similar, pero con contenidos simbólicos distintos. El cántaro con asa en Europa tiene un antecedente remoto, puesto que representa el emblema de la vajilla de agua desde la cultura griega. En el antiguo y nuevo testamento, adquiere un simbolismo de pureza y abundancia. De acuerdo con Pleguezuelo (2000), el cántaro fue un objeto emblemático de la vida cotidiana, encarnando la actividad diaria del acarreo y servicio del

⁴⁵ Es interesante notar que en los recetarios del siglo XIX existe una valoración positiva sobre alimentos que formaron parte de la dieta prehispánica como el atole de maíz, el ajolote, el pulque, el cacao entre otros. A la par de este fenómeno los utensilios de tradición indígena como el comal y la cazuela de base rugosa parecen tener este mismo proceso.

líquido vital, manifestado en la literatura y la pintura de España de los siglos XV-XVI. En el caso mesoamericano, el cántaro estaba asociado con la fertilidad, el agua y la lluvia. Por ejemplo, en la lámina 5 del códice Nuttall (1975:5), se observa una escena ritual donde un ser suspendido en el aire, ataviado con el mascarón de Tláloc sostiene un cántaro con asa del cual brota abundante agua, que baña a un hombre sentado con un tocado de águila. En la iconografía maya, Ixchel, la diosa de la luna, textiles y medicina, derrama un cántaro lleno de agua sobre la tierra, simbolizando la fertilidad, la lluvia y los ciclos lunares.

Es decir, tanto la cazuela como el cántaro parecen tener una asimilación más acelerada a la nueva cocina mestiza que el comal. Incluso, el cántaro es la forma cerámica de ambos mundos que se integró primero a los escenarios rituales domésticos de la ciudad, tal como lo demuestra la ofrenda dentro del pozo artesiano en la casa de García de Aguilar. Aunque existe la presencia del comal durante el Colonial temprano en casas españolas, los resultados de la investigación parecen indicar que se incorporó plenamente a la cocina mestiza hasta los siglos XVIII y XIX, donde muestra el pico más elevado de todos los residuos orgánicos. Esto evidencia la diversidad de usos, y al mismo tiempo, como ya se discutió, un uso específico de acuerdo con los alimentos que se cocinaban, lo que sugiere la especialización de estos enseres en la producción alimentaria.

Por otra parte, al comparar los resultados de las cazuelas de base rugosa y los de los comales del siglo XVI con los del XVIII y XIX en Puebla, éstos muestran un patrón totalmente diferente. Las cazuelas que eran grasas se convierten en magras, y los comales magros se convierten en grasos. Aunque podría argumentarse que existió un cambio en la alimentación, esta indagación se inclina por explicar el hecho a partir de la especialización de la cocina, particularmente de algunos objetos de la vajilla de fuego, que alcanzó su mayor grado de singularización diferenciando su uso entre comales para tostar

condimentos y hierbas, comales para asado de carne y productos grasos y comales para tostado de semillas. De manera abreviada y de acuerdo con los resultados expuestos, se puede decir que la especialización de la cocina se sintetiza en contar con los suficientes enseres para no utilizar el mismo en la preparación de chile, vinagre leche, y así "...no mezclar los compuestos" (Anónimo 2011 [1817]:17).

Una pregunta pertinente es ¿quién determina la continuación y uso de los utensilios de cocina? Cuando se habla de cambio y permanencia cultural, la mayoría de los estudios mencionan un "consenso colectivo" para la continuación o no de ciertos elementos sociales, pero ¿qué tan colectivo es este proceso en términos de los enseres de cocina? Kempton (1981), durante su estudio etnográfico, reportó que las mujeres tienen mayor información sobre la variedad de usos de la cerámica, concluyendo que el grupo especializado en cocinar y preparar alimentos establece los patrones de función de la vajilla doméstica.

Siendo la mujer la encargada de las labores domésticas, y particularmente la cocina, desde tiempos prehispánicos hasta el periodo independiente, se puede inferir que las mujeres con distintos antecedentes étnicos participaron activamente en la decisión de continuar, mezclar o desechar los nuevos y viejos enseres de cocina, diversificando o especializando su uso, tal como se muestra en los resultados obtenidos por la presente indagación. En palabras de Corcuera (1981:142) "desde su pequeño mundo la cocinera ordenaba y decidía, ofrecía o negaba, permitía o aún castigaba a quienes esperaban de ella el sustento diario. En una sociedad dividida en clases, los extremos llegan a encontrarse y triunfaba la que tenía el sartén [en este caso el comal] por el mango: la cocinera".

Durante los siglos XVIII-XIX, la presencia de objetos cerámicos de diversas tradiciones alfareras y procedencias configura una sociedad pluricultural, a través de las vajillas de fuego y de agua. La continuidad de algunas formas y tipos de tradiciones

culturales diferentes demuestra la compleja interacción entre las cosas y las personas. La permanencia de estos objetos no necesariamente refleja un continuo sin cambios; por el contrario, resulta como una buena receta que combina lo nuevo, lo viejo y la mezcla de ambos.

En la vida de los objetos, este fenómeno puede observarse en la variabilidad de los residuos químicos durante una secuencia prolongada de tiempo, a través de la cual es posible advertir la combinación de usos cerámicos. En la vida de las personas, este proceso se relaciona con el mestizaje biológico y cultural, que alcanzó su momento más alto durante los siglos XVIII y XIX en Puebla, dando inicio a una cocina especializada, rica, compleja y mestiza.

REFLEXIÓN FINAL: LA BUENA MESA DESDE LA VISIÓN ARQUEOLÓGICA

Abordar el tema de la cocina poblana durante los siglos XVIII y XIX supuso un reto en varios sentidos. Se trata de un tema profundamente estudiado, amplio por naturaleza, complejo por consecuencia y, sobre todo, vivo. La sociedad actual poblana sustenta su identidad cultural en la gastronomía; se trata de una población que aún recrea en sus mesas succulentos platillos y bebidas que tienen una larga tradición en el buen comer y el buen beber. Por poner un ejemplo, durante el mes de agosto, miles de familias manufacturan los famosos chiles en nogada, sin excepción, cada año, se compara quién realiza la “receta original” y quién no, cuáles fueron más sabrosos y cuáles resultan un herejía por incluir ingredientes o procesos de preparación que no se apegan a lo conocido. Entre leyenda, historia y la participación de quien ejerce la práctica culinaria se va hilvanando la biografía de la cocina poblana. Entonces ¿qué más puede decirse sobre este tema?

La importancia de esta tesis radica en su aproximación teórico-metodológica orientada al estudio de los utensilios de cocina, en la que se combinaron diferentes disciplinas, dando como resultado un estudio multidisciplinario con diversas aportaciones, que pueden señalarse desde el punto de vista de la arqueología, la antropología, la historiografía poblana y la arqueometría.

Desde la mirada arqueológica, la cocina puede ser vista como un mundo de objetos en movimiento, un lugar rico en interacciones entre cosas y personas. La combinación de arqueología y biografía cultural de las cosas al espacio coquinario contribuye a considerar el estudio de los utensilios como agentes activos que configuran la vida cotidiana de los actores sociales. De tal forma que la cocina y sus enseres son manifestaciones culturales, invenciones de cada grupo, un lenguaje capaz de expresar las experiencias, los afectos, los saberes y la historia de un colectivo.

Se dice que “toda mujer es un misterio en la cocina” y lo mismo podemos asegurar de la cocina misma: es un misterio hasta que se conoce, ninguna es igual, ni siquiera entre vecinos⁴⁶. Popularmente se dice que “en gustos se rompen géneros” y esto es cierto no sólo para el paladar, sino también para la adquisición, circulación, uso y desecho de sus objetos. Cada cocina es un mundo y por lo tanto, no basta con conocer sólo las recetas, sino todo el patrimonio material conformado por sus enseres, análisis que sólo es posible a través de la mirada arqueológica.

Así, la aportación de esta investigación a la antropología resalta la materialidad coquinaria para observar qué hacen los actores sociales con su mundo de utensilios, partiendo del supuesto de que estos objetos expresan desde prácticas alimentarias hasta afectos entre los individuos.

La sociedad poblana del siglo XVIII-XIX fue resultado del mestizaje entre grupos étnicos locales y foráneos, una sociedad pluricultural con sus propias contradicciones, segregaciones, inequidades y diferencias, pero también, con coincidencias culinarias, necesidades alimentarias compartidas y el uso de objetos de cocina en común. A nivel de objetos, la evidencia arqueológica sugiere que a pesar de existir diferenciación alimentaria, étnica y de clases, también existieron coincidencias en el uso de enseres y saberes culinarios. Esto creó una plataforma material pluricultural, compuesta por objetos de diversas procedencias, generando así, una mesa caracterizada por la integración y el rechazo cultural.

Desde la perspectiva antropológica, la cocina tiene el poder de unir o separar grupos culturales. Durante los siglos XVIII y XIX las preferencias alimentarias se manifestaron dentro de una compleja atmósfera de segregación social basada en los antecedentes étnicos, estatus social, riqueza o prestigio. A pesar de esto, los grupos sociales que

⁴⁶ Hay que recordar que este estudio tuvo la oportunidad de analizar dos cocinas vecinas: Casa IPM y Casa Presno y es cierto que a pesar de su cercanía existen notables diferencias en el utillaje culinario.

interactúan en un mismo territorio tienden irremediablemente a combinar, integrar o rechazar elementos del otro, de forma que el mestizaje fue una condición de la cocina poblana. Así, en una sociedad pluricultural los enseres de cocina se convierten en medios para expresar diferenciación y asimilación alimentaria. En este sentido, probablemente una de las mayores aportaciones de la cocina de los siglos XVIII y XIX fue su diversidad, particularmente en lo que respecta a las unidades de cocción y sus enseres, que propiciaron la conformación de los diferentes tipos de cocinas poblanas.

Los estudios de los siglos XVIII y XIX bajo la mirada arqueológica-histórica se han incrementado en diferentes países de América Latina. Este fenómeno no es casual y responde, por un lado, a la búsqueda de consolidar una auténtica arqueología histórica latinoamericana hecha por latinoamericanos. Y por el otro, responde a la revalorización del pasado latino conformado por un antecedente indígena e hispano, lo que da riqueza cultural a nuestro presente. En este proceso, los siglos XVIII y XIX son fundamentales en la conformación de la identidad culinaria contemporánea, y por lo tanto, su estudio requiere de atención multidisciplinaria.

Desde la mirada arqueológica, la cocina es un espacio que manifiesta procesos de larga duración, por lo que algunos de sus utensilios tienen trayectorias de vida prolongadas que involucran varios siglos. Al igual que una comida de ocho o tres tiempos, la cocina encierra en su materialidad el relato de diferentes épocas. El análisis diacrónico de los enseres de cocina representa uno de los mayores potenciales que tiene la arqueología para abordar el espacio coquinaro. En esta investigación se compararon los residuos químicos de objetos del Posclásico (900-1521 d.C.), siglos XVI y XIX. Macroscópicamente, el comal y la cazuela conservan las mismas características físicas en cuanto a acabado de superficie y forma, pero a nivel microscópico (residuos) los cambios son significativos e incluso antagónicos entre periodos. Esto sugiere que el uso

de los objetos puede cambiar drásticamente entre periodos sin que esto afecte la forma y por lo tanto no es perceptible al investigador.

La cazuela, el comal y el cántaro fueron los casos más reveladores pues su prevalencia en la vida cotidiana contemporánea hace suponer que conocemos su uso en el pasado. Actualmente el comal está asociado con la manufactura de tortillas, pero este estudio ha informado sobre muchas otras funciones durante los siglos XVII y XIX. Particularmente en Puebla, a la cazuela se le vincula con la preparación de mole, pipián y arroz pero la evidencia arqueológica demuestra otros usos históricos como la preparación de dulces. En el caso del cántaro, la forma cerámica considerada el emblema del agua, se da por sentado que sólo se utilizó para contener el líquido vital, pero los resultados de la presente tesis indican su empleo para una gran variedad de bebidas, igualmente apreciadas.

En general, esta indagación es un referente para investigaciones futuras que pretendan confirmar, rechazar o detallar sobre las inferencias que se realizan a partir de la forma, el tamaño y el uso contemporáneo de los objetos cerámicos de cocina. Este acercamiento permite comprender cómo los agentes sociales modifican, diversifican o restringen el uso de los enseres, los cuales participan y expresan las transformaciones culinarias de la sociedad. Es importante señalar que esta es la primera ocasión en que se realiza este tipo de comparación, lo cual representa una aportación metodológica que se espera pueda replicarse en otros contextos.

Con respecto a la contribución a la historiografía poblana, sobra profundizar sobre la tradición, aún viva, que Puebla tiene en sus historiadores. Desde su fundación, personajes emblemáticos como Motolinía inician esta larga cadena de estudiosos, apasionados y curiosos que han dado a la ciudad memoria. Así, esta indagación es una especie de intrusa en un campo profundamente cultivado, pero también representa una aportación, sobre todo en el conocimiento de la vida cotidiana en el pasado de la ciudad.

La investigación arqueológica en periodos posteriores a la época prehispánica no pretende emular el trabajo del historiador, ni del analista de arte, sino más bien, contribuir al tema desde la visión particular de la arqueología, es decir, la materialidad como eje central de interpretación. Los datos obtenidos a través del enfoque teórico-metodológico aplicado difícilmente se encuentran detallados en documentos, pero las acciones humanas cotidianas, siempre dejan una impronta química, física o molecular en los enseres.

Todos los sectores sociales, sin importar condición socio-económica o étnica, utilizaron y desecharon un sinfín de objetos, que con el tiempo se convirtieron en evidencia que revela aspectos sobre la vida de las personas. Es entonces que el arqueólogo tiene la posibilidad de contrastar el discurso social, expresado en documentos con las acciones llevadas a cabo en el ámbito privado y cotidiano, a través de los objetos desechados en basureros que proporcionan información sobre el comportamiento humano.

Al mismo tiempo, el estudio del periodo histórico bajo la perspectiva arqueológica enfrenta la existencia de distintas fuentes de información, lo cual supone una oportunidad, pero también representa todo un reto: el articular los testimonios históricos, antropológicos⁴⁷ y la evidencia material para comprender el pasado desde una visión multidisciplinaria. Sin duda, la gran variedad de estudios históricos en contraste con el reducido número de investigaciones arqueológicas en Puebla, es una invitación para las futuras generaciones interesadas en la ciudad. El desafío es hacer preguntas donde no parecen necesarias, a veces por considerarse obvias o implícitas en los documentos. La propuesta es encontrar una problemática donde aparentemente no la hay, pues el objetivo

⁴⁷ Las fuentes de información también incluyen entrevistas a mujeres que actualmente tienen 70 a 80 años de edad, pues muchos de los hábitos alimentarios y objetos de cocina del siglo XVIII y XIX prevalecen en el siglo XX. Es aquí cuando el método antropológico y arqueológico se convierte en una nueva forma de abordar el estudio de estos siglos y de revalorar el relato de vida de las personas y las cosas.

final de la pesquisa arqueológica es, en realidad, antropológico: el comportamiento humano.

Con respecto a la metodología aplicada consistió en combinar la arqueometría, el análisis cerámico de los materiales procedentes de basureros caseros, el análisis de pinturas de la época y de diversos documentos. La información obtenida en pinturas, en especial la producción de Agustín Arrieta, fue de fundamental relevancia no sólo para interpretar los residuos detectados en los utensilios, sino también, para comprender la circulación y manejo de los mismos y proponer un modelo general del movimiento de la basura en la ciudad.

La identificación de residuos químicos en cerámica y estufas se realizó por primera vez en México en materiales de los siglos XVIII y XIX. Es importante señalar que esto representó un desafío, pues al no existir antecedentes en nuestro país, el resultado de varios meses en laboratorio podía haber sido en vano. No obstante, los datos obtenidos sugieren que el buen comer y beber estuvo interrelacionado con la especialización de la cocina y sus enseres, proceso que tomó varios siglos, hasta consolidarse durante los siglos XVIII y XIX en Puebla.

En resumen, esta investigación plantea que tanto las estufas de leña/carbón, como la vajilla de fuego y la de agua muestran un uso diferencial siendo la grasa y el tipo de alimento o bebida claves para distinguir la función de los utensilios. Así, se observó el uso de las hornillas por el tipo de grasa utilizada, al grado de distinguir una hornilla magra (aceite de oliva) y una grasa (aceite animal), en la estufa de Santa Mónica.

En la vajilla de fuego, se detectó que las cazuelas de base rugosa fueron empleadas para la producción dulcera, mientras que los comales muestran tres grupos de uso: comales para carnes y productos grasos (comal tradición Momoxpan), comales para asar chiles y condimentos (comal tradición San Andrés) y comales para tostar semillas y pan (comal paredes altas). En cuanto a la vajilla de agua, fue posible comprobar el re-uso en

la mayoría de los enseres utilizados no sólo para agua, sino también, para una gran variedad de bebidas. Todo esto muestra que estos objetos de cocina (estufa y enseres) fueron singularizados dentro de un proceso de especialización culinaria.

Ya se mencionó que la especialización de la cocina, durante los siglos XVIII y XIX, no es un tema nuevo. Diversos autores concuerdan que a partir el siglo XVIII, el paladar y la cocina alcanzan su perfección, gracias a las originales combinaciones de sabores y saberes, se consolida lo que se puede denominar como cocina mexicana. Al mismo tiempo, los distintos estudios realizados con residuos químicos demuestran que tanto en sociedades antiguas como contemporáneas, los objetos y espacios al tener mayor especialización, ya sea culinaria, laboral o doméstica restringen su uso confinándolos sólo a ciertas funciones o actividades.

Entonces ¿qué es tan extraordinario en el caso de Puebla?, en principio, no es saber que existió una especialización; más bien, la importancia de este estudio radica en que puede conocerse la expresión material de la misma, es decir, observar cómo se llevó a cabo este proceso a través de los objetos de cocina. El ser humano está rodeado por un sinnúmero de cosas, las cuales son importantes en el desarrollo cognitivo, afectivo, evolutivo y funcionan como medios de significación social. Si se considera que la vida de los objetos es un proceso cultural ejecutado por agentes sociales, entonces puede advertirse que existe una historia que entrelaza el mundo material con las personas. Esta combinación dentro de un sistema cultural determinado, en un momento histórico específico, es lo que hace significativo y único a cada escenario social.

Por otra parte, lo que resulta interesante en el caso de Puebla es que si se revisan los acontecimientos de los siglos XVIII y XIX, se encontrarán múltiples epidemias, invasiones, crisis económica, agrícola, sanitaria, pobreza y hambre. De manera general, los historiadores señalan que la ciudad alcanzó su momento cumbre durante el siglo XVI y hasta fines del XVII, teniendo un estancamiento poblacional y económico durante el XVIII.

En el periodo del XIX continuaron los problemas endémicos de la sociedad, sumando nuevos retos derivados del movimiento de Independencia, distintas invasiones extranjeras, conflictos internos por el poder y desastres naturales.

Las descripciones de viajeros de la época mencionan, por un lado, la destrucción de la ciudad, la suciedad en las calles y la multitud de gente pobre, y por el otro, exaltan el esplendor de sus edificios, la prosperidad de sus industrias textiles y la dedicación al trabajo de su población. No sólo los extranjeros se percataban de estos contrastes, también habitantes locales, como el jesuita Antonio López de Priego (1730-1802)⁴⁸, quien en el exilio recuerda la suciedad de las calles, la poca higiene en los hospitales y el vicio por los juegos de azar, aunque con nostalgia exalta las plazas, la hermosura de los edificios, la variedad de frutas, la abundancia de flora y de fauna en Puebla.

Sin embargo, a pesar de que todo esto sucede en el ámbito público, esta investigación demuestra que en la cocina se sigue buscando mantener una hornilla magra para la Semana Santa, la cazuela para dulces, el cántaro para fermentados y el comal para condimentos y especias. Es decir, el ritmo, el orden y el movimiento en la vida de las cosas continúan en la cocina como un espacio autónomo, libre y creativo. Al igual que un buen comal resiste al fuego, el orden en la cocina parece no perderse durante los momentos de crisis, por el contrario, es resiliente⁴⁹ y mantiene su agenda festiva y ordinaria, pues ulteriormente la vida de las personas no sólo depende del alimento diario, sino también de la certeza que proporciona la rutina y el cumplir con el calendario cultural.

Un hecho interesante es que al realizar entrevistas para el presente trabajo, la mayoría de las personas vinculaban la cocina al espacio más íntimo del contexto doméstico, el lugar donde los afectos familiares se tejen y donde es posible encontrar un

⁴⁸ El documento original: Historia de un arresto expatriación, viaje a Italia y extinción de la Provincia Mexicana de la Sagrada Compañía de Jesús está disponible en Biblioteca Digital Mexicana (http://bdmx.mx/detalle/?id_cod=35#.VJXkll4AKA).

⁴⁹ Concepto de la Psicología que define la capacidad de los seres humanos para sobreponerse a la adversidad. El resultado de aplicar esta cualidad es un crecimiento emocional o espiritual de la persona.

ámbito que refuerza el bienestar personal, a pesar de los conflictos o carencias que pudieran existir en el contexto público. Por supuesto que espacio público y privado están vinculados, pero al efectuar una investigación con unidades de análisis, como los enseres de cocina y la estufa, es posible comprender la realidad pretérita compuesta por diferentes niveles de complejidad. Popularmente se dice que “solo la cuchara conoce el fondo de la olla”, de la misma manera sólo entrando a la cocina es posible conocer la vida privada de los individuos.

De esta forma, el análisis de la materialidad coquinaria, la estufa y sus utensilios, aparentemente ordinarios pero ricos en interacciones, cambios y permanencias, se vuelven necesarios para entender la relación entre eventos, los procesos de transformación, dinámicas sociales y sobre todo, cómo transcurre la vida de las personas desde su espacio más privado: la cocina.

Para finalizar, es inevitable vincular el estudio de la cocina con la mujer, sin que esto represente consolidar un estereotipo o incrementar las diferencias de género. Es un hecho que la literatura arqueológica centrada en el estudio de la cocina y los basureros es reducida y sólo en las últimas décadas ha cobrado importancia. La arqueología del ámbito doméstico y de género ha contribuido a lograr un balance en el entendimiento de las sociedades pasadas, integradas por diferentes actores. Existe una tendencia casi universal en las sociedades, tanto históricas como contemporáneas, a conferir el trabajo doméstico a la mujer.

Aunque, estudios antropológicos han encontrado contrastes y excepciones a este supuesto, en la sociedad poblana de los siglos XVIII-XIX, la mujer sostuvo actividades especializadas como el cuidado doméstico, el cocinar, la crianza de los niños, el bordado, el manejo de la basura y el abasto de comestibles y enseres. Así, la cocina puede ser entendida como un espacio femenino, que conjugó tensión y diferenciación socio-étnica, así como asimilación e inclusión multicultural. Visto como un ámbito cultural, la cocina es

un lugar de encuentro y desencuentro, capaz de transmitir los valores y contradicciones de una sociedad, un espacio en donde se manifestó la abundancia o la miseria, la creatividad y las prácticas canónicas, el cambio y la permanencia.

En las cocinas poblanas, ya sean de hoy o de antaño, los utensilios tienen mil y un historias que contar. Es probable, incluso, que el lector pueda pensar en un objeto de su propia cocina con una larga historia familiar o personal. La cazuela de la abuela, la loza de la familia o el plato que recuerda algún evento o viaje. Las personas tenemos la necesidad de recordar, de mantener viva la memoria y sobre todo de perpetuar nuestra presencia en este mundo. Así, los objetos se convierten en mensajeros de nuestros anhelos, de nuestras preferencias y de nuestra vida, hecho que permitió relatar un fragmento de la biografía cultural de la cocina poblana durante los siglos XVIII y XIX.

12. TABLAS ESTADÍSTICAS. RESULTADOS DE ANALISIS CERÁMICO

					Basurero								
PROCEDENCIA	GRUPO CERÁMICO	TRAD. ALFARERA	TIPO CRÁMICO	FORMA	B.1 C. Tívoli	B.2 C. Tívoli	B.3 C.Tívoli	M. Amparo	10 Pte 508	TOTAL			
					#	#	#	#	#	#			
LOCAL	ALISADOS	INDIGENA	Tradición San Andrés	Olla	5	6	98	0	55	164			
				Comal	0	0	0	10	17	27			
				Cajete	1	0	0	0	0	1			
				Cazuela Base Rugosa	5	0	0	0	1	6			
				Cántaro c/asa	2	0	0	2	0	4			
				Anafre	0	0	0	10	359	369			
				Cazoleta p/anafre	0	0	0	4	36	40			
			Trad. San Andrés c/Deco. Impresa	Anafre	0	0	0	3	0	3			
							TOTAL	13	6	98	29	468	614
						Tradición Momoxpan	Comal	0	0	8	4	10	22
							Cazuela Base Rugosa	0	0	5	2	11	18
							TOTAL	0	0	13	6	21	40
						Tradición Anaranjado Delgado Burdo	Anfora c/ asas	2	0	0	0	1	3
							TOTAL	2	0	0	0	1	3
						Alisado Simple	Olla	0	2	0	0	0	2
							Candelabro	0	0	3	0	1	4
							TOTAL	0	2	3	0	1	6
						Alisado Rojo sobre Café	Plato	93	0	0	1	1	95
							Platón	40	115	6	3	83	247
							Cajete	1	0	0	0	0	1

Parte 1/9

Tabla 1. Resultados de la clasificación cerámica procedente de los basureros caseros, se muestran todas las variables de análisis.

				TOTAL	134	115	6	4	84	343
			Alisado Café Policromo	Maceta	0	0	0	2	0	2
				TOTAL	0	0	0	2	0	2
			Alisado Inciso	Cazuela	0	2	0	0	0	2
				TOTAL	0	2	0	0	0	2
			Alisado con estuco	Cajete	1	0	0	0	4	5
				Candelabro	0	0	2	0	0	2
				TOTAL	1	0	2	0	4	7
LOCAL	BRUÑIDOS	INDIGENA	Rojo Lustroso	Olla	4	0	14	3	38	59
				Jarra	0	0	0	5	0	5
				Tinaja	0	0	0	3	0	3
				Plato	0	0	4	3	0	7
				Cajete	2	0	8	1	8	19
				TOTAL	6	0	26	15	46	93
			Rojo Lustroso con Negro	Olla	0	0	0	0	1	1
				Tinaja	0	0	0	1	0	1
				Copa	0	0	0	1	0	1
				TOTAL	0	0	0	2	1	3
			Rojo Lustroso Diferencial	Cajete	0	0	0	1	0	1
				TOTAL	0	0	0	1	0	1
LOCAL	VIDRIADOS	MESTIZA	Vidriado Café	Olla	225	169	234	47	593	1268
				Jarra	0	1	1	21	3	26
				Tinaja	0	0	0	9	0	9
				Jarro	12	5	19	3	84	123
				Bacin	8	4	3	26	39	80

Tabla 1. Continuación
Parte 2/9

	Cajete	18	2	55	1	61	137
	Cazuela	24	25	24	20	69	162
	Candelabro	0	0	3	2	0	5
	Miniatura	0	0	0	0	5	5
	Maceta	0	0	0	1	0	1
	Cazuelita	0	3	0	0	0	3
	Cazuela Base Rugosa	0	0	0	25	0	25
	TOTAL	287	209	339	155	854	1844
Vidriado Café Inciso	Olla	0	0	3	0	0	3
	Cajete	1	0	0	0	42	43
	Cazuela	1	0	0	0	0	1
	Plato Molcajete	1	0	0	0	0	1
	TOTAL	3	0	3	0	42	48
Vidriado Café Sellado	Olla	0	0	0	0	2	2
	TOTAL	0	0	0	0	2	2
Vidriado Chorreado	Olla	47	16	11	5	30	109
	Jarra	0	0	0	2	0	2
	Tinaja	0	0	0	2	0	2
	Ollita	0	0	0	0	1	1
	Jarro	2	7	0	16	0	25
	Vaso	1	0	3	0	0	4
	Bacin	0	0	0	5	0	5
	Plato	0	0	0	0	3	3
	Cajete	7	0	3	0	1	11
	Cazuela	12	3	0	11	0	26
	Maceta	0	0	3	1	0	4

Tabla 1. Continuación
Parte 3/9

Tabla 1. Continuación
Parte 4/9

				TOTAL	69	26	20	42	35	192
	Vidriado Chorreado Sellado	Plato			0	0	0	0	14	14
		Cajete			0	0	0	0	4	4
		TOTAL			0	0	0	0	18	18
	Vidriado Chorreado Inciso	Olla			1	0	0	0	0.0	1.0
		Cajete			0	0	1	0	0.0	1.0
		TOTAL			1	0	1	0	0	2
	Vidriado Verde	Olla			6	8	4	0	23	41
		Jarro			0	1	0	0	0	1
		Cajete			5	1	1	0	0	7
		Cazuela			3	1	2	0	6	12
		Candelabro			0	0	0	0	1	1
		TOTAL			14	11	7	0	30	62
	Vidriado Negro	Olla			0	0	1	0	0	1
		Jarro			0	0	0	0	8	8
		Cajete			0	0	3	0	0	3
		Cazuela			0	1	4	0	0	5
		Candelabro			0	0	0	0	16	16
		Cajete C/Base Anular			5	0	0	0	0	5
		Maceta			1	0	0	0	9	10
		TOTAL			6	1	8	0	33	48
LOCAL	MAYOLICAS	EUROPEA	Mayólica Blanca	Jarra	0	0	0	1	0	1
				Tazón	1	5	2	5	82	95
				Taza	0	0	0	0	1	1
				Bacin	0	0	0	5	0	5
				Plato	3	0	31	4	29	67

	Cajete	0	0	0	0	1	1
	Platón	0	0	0	1	0	1
	TOTAL	4	5	33	16	113	171
Mayólica Blanca c/Negro	Tazón	4	2	0	1	0	7
	Taza	1	0	0	0	0	1
	Plato	6	0	1	0	0	7
	TOTAL	11	2	1	1	0	15
Puebla Azul/Blanco	Jarra	0	0	0	1	0	1
	Tazón	0	0	18	0	73	91
	Taza	1	0	0	1	0	2
	Plato	1	1	13	3	41	59
	Miniatura	0	0	1	0	13	14
	TOTAL	2	1	32	5	127	167
Puebla Policromo	Tazón	0	0	1	0	0	1
	Plato	0	0	6	0	0	6
	TOTAL	0	0	7	0	0	7
Puebla Policromo C/Encaje	Plato	0	0	0	0	4	4
	TOTAL	0	0	0	0	4	4
La Merced	Tazón	0	0	1	1	0	2
	Taza	0	0	0	1	0	1
	Plato	0	0	2	0	14	16
	TOTAL	0	0	3	2	14	19
San Elizario Azul/Blanco	Tazón	0	0	0	0	14	14
	Plato	0	0	2	0	20	22
	TOTAL	0	0	2	0	34	36
Abó Policromo	Plato	0	0	0	1	8	9

Tabla 1. Continuación
Parte 5/9

	TOTAL	0	0	0	1	8	9
Huejotzingo Azul/Blanco	Tazón	0	0	0	0	9	9
	Plato	0	0	0	2	33	35
	TOTAL	0	0	0	2	42	44
Huejotzingo Policromo	Plato	1	0	0	0	0	1
	TOTAL	1	0	0	0	0	1
Santa María	Tazón	5	0	0	0	0	5
	TOTAL	5	0	0	0	0	5
San Luis Policromo	Plato	0	0	16	3	9	28
	TOTAL	0	0	16	3	9	28
Castillo Policromo	Plato	0	0	0	0	2	2
	TOTAL	0	0	0	0	2	2
San Juan Azul/Blanco	Plato	0	0	0	2	0	2
	TOTAL	0	0	0	2	0	2
San Juan Verde	Plato	0	0	0	1	0	1
	TOTAL	0	0	0	1	0	1
Anarama	Plato	0	0	0	0	10	10
	TOTAL	0	0	0	0	10	10
Esquitlan	Tazón	2	0	0	0	0	2
	Bacin	0	0	0	1	0	1
	Plato	1	0	2	0	3	6
	TOTAL	3	0	2	1	3	9
Jaguete de Mayólica	Tazón	3	0	1	0	7	11
	Plato	8	6	0	0	73	87
	Miniatura	2	0	0	0	0	2
	TOTAL	13	6	1	0	80	100

Tabla 1. Continuación
Parte 6/9

Tabla 1. Continuación Parte 7/9										
		San Francisco Verde C/Naranja	Tazón	8	1	4	0	2	15	
			Plato	2	2	2	0	0	6	
			TOTAL	10	3	6	0	2	21	
		Mayolica Defectuosa	Taza	1	0	0	0	0	1	
			TOTAL	1	0	0	0	0	1	
		Mayólica Siglo XIX	Tazón	0	4	1	7	0	12	
			Taza	0	0	0	2	0	2	
			Plato	7	1	8	12	22	50	
			TOTAL	7	5	9	21	22	64	
		Mayólica Playa Policromo	Plato	0	0	0	1	0	1	
			TOTAL	0	0	0	1	0	1	
LOCAL	LOZA FINA		Loza Fina Verde/Blanco La Sajonia	Tazón	0	0	0	1	0	1
				Taza	1	0	0	2	0	3
				Plato	0	0	1	0	0	1
			Loza Fina Azul/Blanco La Sajonia	Plato	0	0	0	2	0	2
			Loza Fina Púrpura/Blanco La Sajonia	Plato	0	0	0	1	0	1
			Loza Fina Blanca	Taza	0	1	1	0	0	2
				TOTAL	1	1	2	6	0	10
CERÁMICA PROCEDENCIA NACIONAL										
NACIONAL	LOZA FINA		Loza Fina Blanca	Plato	0	0	0	1	0	1
				TOTAL	0	0	0	1	0	1
JALISCO	BRUÑIDOS		Tonalá Bruñido	Botellón/Búcaro	0	0	1	0	1	2
				TOTAL	0	0	1	0	1	2
CD. MÉXICO	MAYÓLICAS		Puaray	Plato	0	0	0	0	2	2
				TOTAL	0	0	0	0	2	2
OAXACA	ALISADOS		Loza Común Oaxaca	Plato	0	0	0	1	0	1

					TOTAL	0	0	0	1	0	1
CERÁMICA PROCEDENCIA FORANEA											
EUROPA	MAYÓLICA		Mayólica Policroma	Tazón	0	0	0	1	0	1	
	LOZA FINA		Loza Fina Policroma	Taza	0	1	0	0	0	1	
				Plato	0	2	0	0	0	2	
	PORCELANA		Porcelana Blanca	Taza	4	0	0	1	0	5	
				Plato	3	0	0	0	0	3	
			Porcelana Policroma	Taza	0	0	2	1	15	18	
				Plato	0	0	0	1	0	1	
				Azucarera	0	0	0	1	0	1	
				TOTAL	7	3	2	5	15	32	
INGLATERRA	PORCELANA		Porcelana Blanca	Plato	0	0	0	1	0	1	
				Taza	0	0	0	1	0	1	
			Porcelana Policroma	Taza	0	2	0	0	0	2	
	LOZA FINA		Loza Fina Blanco c/Negro	Plato	0	0	0	3	0	3	
			Loza Fina Verde/Blanco Garret	Plato	0	0	0	1	0	1	
				TOTAL	0	2	0	6	0	8	
FRANCIA	PORCELANA		Porcelana c/Dorado con Nombre	Taza	1	0	0	0	0	1	
				TOTAL	1	0	0	0	0	1	
ESPAÑA	ALISADOS		Botija S/Vidriado	Botija	0	0	6	1	0	7	
	VIDRIADOS		Botija C/Vidriado	Botija	0	0	11	1	2	14	
				TOTAL	0	0	17	2	2	21	
CHINA	PORCELANAS		Porcelana Policroma	Taza	1	0	1	0	0	2	
				Plato	0	0	1	0	0	1	
			Porcelana Famille Verte Overglazed	Tibor	0	0	0	1	0	1	
			Porcelana Ching Imari	Plato	0	0	0	1	0	1	

Tabla 1. Continuación
Parte 8/9

					TOTAL	1	0	2	2	0	5	
					TOTAL	603	400	662	335	2130	4130	
					#	#	#	#	#	#	#	
PROCEDENCIA	GRUPO CERÁMICO	TRAD. ALFARERA	TIPO CRÁMICO	FORMA	B.1 C. Tívoli	B.2 C. Tívoli	B.3 C.Tívoli	M. Amparo	10 Pte 508	TOTAL		
Tabla 1. Resultados de la clasificación cerámica procedente de los basureros caseros, se muestran todas las variables					Basurero							
Nota: Los objetos subrayados se profundizan en su línea de vida en esta investigación.												

Tabla 1. Conclusión
Parte 9/9

Tabla 2. Resultados de la contabilidad de objetos cerámicos en las pinturas y litografías de la época.

PROCED.	GPO. CERPAMICO	TRAD. ALFARERA	TIPO	USO	FORMA	CONTEXTO PRIVADO/DOMÉSTICO										CONTEXTO PÚBLICO																	
						Cocina		Comedor		Vitrina		Mesa		Patio de Serv.		Total		Mercado		Calle		Pulquería		Total									
						#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%						
LOCAL	ALISADOS	INDIGENA	Tradición San Andrés	Transporte/Venta agua	Cantaro c/asa b/anular	1	0.3									1	0.3							5	15.2							5	
				Preparación de Alimentos	Olla	0	0.0									0	0.0	1	3.0					0	0.0	1	3.0					1	3.0
					Cazuela	0	0.0									0	0.0	1	3.0	4	12.1			0	0.0	5	15.2					5	15.2
					Anafre	0	0.0									0	0.0	2	6.1					1	3.0	3	9.1					3	9.1
					Cajete	1	0.3									1										1						1	
				Agua para echar tortillas	Cajete	1	0.3									1										1						1	
				Maceta reutilizada	Maceta rota	1	0.3									1										1						1	
			Tradición Momoxpan	Preparación de Alimentos	Comal											1	0.3							1	3.0	1	3.0					1	3.0
				Preparación de Tortillas	Comal	1	0.3																										
			Tradición A. Delgado Burdo	Transporte/Venta agua	Anfora c/asas	1	0.3	2	0.6							3	0.9					4	12.1			4	0.0					4	0.0
					Tapa	1	0.3									1	0.3									0	0.0					0	0.0
			Alisado Rojo sobre café	Auxiliar en mollienda	Plato	5	1.5									5	1.5	0	0.0					0	0.0	0	0.0					0	0.0
				Transporte de Verduras	Platón	1	0.3									1	0.3	0	0.0					0	0.0	0	0.0					0	0.0
				Servicio de Alimentos	Platón	1	0.3									1	0.3									0	0.0					0	0.0
			Alisado Café	Servicio de agua	Cajete			1	0.3							1	0.3									0	0.0					0	0.0
				Preparación de horchata	Cajete			1	0.3							1	0.3									0	0.0					0	0.0
	BRUÑIDOS		Rojo Lustroso	Servicio de agua en la mesa	Olla							10	2.9	0	0.0	10	2.9									0	0.0					0	0.0
				Servicio Alimentos/Bebidas	Olla							2	0.6			2	0.6									0	0.0					0	0.0
				Almacenaje de Agua Potable	Tinaja							0	0.0	1	0.3	1	0.3			1						1	0.0					1	0.0
					Tapa							0	0.0	1	0.3	1	0.3					1				0	0.0					0	0.0
LOCAL	VIDRIADOS	MESTIZA	Vidriado Café	Servicio de alimentos	Cazuelita c/asas	7	2.0	0	0.0			0	0.0			7	2.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0					0	0.0
					Cazuela	0	0.0	0	0.0			1	0.3			1	0.3							0	0.0	0	0.0					0	0.0
					Cajete	1	0.3																										
				Servicio de Bebidas	Jarro	10	2.9	0	0.0			0	0.0			10	2.9							0	0.0	0	0.0					0	0.0
					Jarra	3	0.9	0	0.0			2	0.6			5	1.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0					0	0.0
					Botellón de dos bocas	1	0.3																										
				Auxiliar en mollienda	Olla	1	0.3									1	0.3									0	0.0					0	0.0
					Plato	1	0.3									1																	
				Servicio de Chocolate	Olla	1	0.3									1	0.3									0	0.0					0	0.0
				Servicio agua horchata	Olla			6	1.8							6	1.8									0	0.0					0	0.0
				Preparación de horchata	Cazuela baja c/asas	0	0.0	1	0.3			0	0.0			1	0.3							0	0.0	0	0.0					0	0.0
					Olla			1	0.3							1	0.3									0	0.0					0	0.0
				Servicio Alimentos/Bebidas	Olla							1	0.3			1	0.3									0	0.0					0	0.0
				Preparación Alimentos/Bebidas sobre fogón	Olla	21	6.1									21	6.1									0	0.0					0	0.0
					Olla c/tapa	1	0.3									1	0.3									0	0.0					0	0.0
				Preparación Alimentos	Olla	5	1.5									5	1.5							1	3.0	1	3.0					1	3.0
					Cazuela	4	1.2									4																	
				Tapa p/olla con bebida/alimentos	Plato	1	0.3									1	0.3									0	0.0					0	0.0
					Platón c/asas											0	0.0									0	0.0					0	0.0
					Cazuela	3	0.9									3	0.9									0	0.0					0	0.0
					Comal c/asas	1	0.3									1	0.3									0	0.0					0	0.0
				Tapa p/Olla con alimentos o bebidas	Cazuelita c/asas							1	0.3			1	0.3							1	3.0	1	3.0					1	3.0
				Servicio de Pulque	Olla											0	0.0							2	6.1	2	6.1					2	6.1
				Ararron de platos	Cazuela											0	0.0							1	3.0	1	3.0					1	3.0

Nota: Los obje

Tabla 2. Continuación
Parte 2/4

			Almacenaje Agua Potable	Tinaja	2	0.6	0	0.0		0	0.0			2	0.6			0	0.0	0	0.0			
			Acarreo de agua	Olla	1	0.3								1	0.3					0	0.0			
			Servicio de agua potable	Olla	1	0.3																		
			Vidriado Café Inciso	Servicio de Chocolate	Jarra					1	0.3			1	0.3						0	0.0		
			Vidriado Café c/Deco Negro	Servicio de Bebidas	Olla					1	0.3			1	0.3						0	0.0		
					Jarra					2	0.6			2	0.6						0	0.0		
					Jarro	1	0.3			5	1.5			6	1.8						0	0.0		
				Tapa p/Olla	Cajete					1	0.3			1	0.3						0	0.0		
				Servicio de Chocolate	Jarro					2	0.6			2	0.6						0	0.0		
					Olla					1	0.3			1	0.3						0	0.0		
					Ollita					1	0.3			1	0.3						0	0.0		
				Servicio de Alimentos/Bebidas	Olla	1	0.3			1	0.3			2	0.6						0	0.0		
					Cajete	1	0.3																	
				Servicio de pulque	Olla					1	0.3			1	0.3							0	0.0	
				Preparación de Alimentos	Olla	1	0.3																	
			Vidriado Chorreado	Servicio de Bebidas	Olla	0	0.0			3	0.9			3	0.9							0	0.0	
					Jarra	0	0.0			6	1.8			6	1.8							0	0.0	
					Jarro	2	0.6							2	0.6							0	0.0	
				Servicio Alimentos/Bebidas	Olla					20	5.8			20	5.8							0	0.0	
				Tapa p/olla con bebida/alimentos	Cazuelita c/asas	0	0.0			4	1.2			4	1.2							0	0.0	
				Servicio de Chocolate	Jarra					2	0.6			2	0.6							0	0.0	
					Olla					1	0.3			1	0.3							0	0.0	
					Jarro					1	0.3			1	0.3							0	0.0	
				Servicio de Pulque?	Olla					1	0.3			1	0.3							0	0.0	
				Servicio de Alimentos	Cazuela					1	0.3			1	0.3							0	0.0	
					Cazuelita c/asas					1	0.3			1	0.3							0	0.0	
				Auxiliar en molienda	Cazuela baja c/asas	1	0.3			0	0.0			1	0.3							0	0.0	
				Acarreo agua p/molienda	Olla	1	0.3							1	0.3							0	0.0	
				Preparación de Alimentos	Cazuela	6	1.8			0	0.0			6	1.8							0	0.0	
				Preparación Mole	Cazuela	1	0.3							1	0.3							0	0.0	
				Preparación de Chocolate	Ollita	1	0.3							1	0.3							0	0.0	
				Preparación de Alimentos/Bebidas sobre fo	Olla	1	0.3							1	0.3							0	0.0	
				Fiorero	Olla					1	0.3			1	0.3							0	0.0	
			Vidriado Negro	Incensario muertos	Copa					1	0.3			1	0.3							0	0.0	
				Fiorero c/compazuchitl	Olla					1	0.3			1	0.3							0	0.0	
LOCAL	MAYÓLICA	EUROPEA	Mayólica Blanca	Servicio de Bebidas	Jarra	1	0.3	0	0.0					1	0.3		0	0.0	0	0.0		0	0.0	
				Servicio de Alimentos	Plato	13	3.8			1	0.3			14	4.1								0	0.0
				Picaditas	Plato									0	0.0			2	6.1			2	6.1	
				Duraznos	Plato					2	0.6			2	0.6								0	0.0
				Pan de dulce	Plato					1	0.3			1	0.3								0	0.0
				Enchiladas de mole	Plato									0	0.0		1	3.0				1	3.0	
				Fruta en almibar	Plato					1	0.3			1	0.3								0	0.0
				Tapa p/Olla con alimentos o bebidas	Plato	1	0.3			5	1.5			6	1.8								0	0.0
				Agua de horchata	Plato soporte p/vaso						1	0.3			1	0.3							0	0.0
				Tapa p/olla con horchata	Plato						3	0.9			3	0.9							0	0.0
			Mayólica B/Negro	Servicio de pan de dulce	Plato					1	0.3			1	0.3								0	0.0
			Puebla A/Blanco	Auxiliar en limpieza/Preparación Alimentos	Palangana	1	0.3							1	0.3								0	0.0

Tabla 3. Frecuencia de los objetos no cerámicos reportados en los basureros arqueológicos analizados para este estudio.

USO	OBJETO	BASUREROS											
		Casa Tivoli						10 Pte 508		M. Amparo		TOTAL	
		B.1		B.2		B3		#	%	#	%	#	%
#	%	#	%	#	%	#	%	#	%	#	%		
Molienda	Metate						8	6.9	1		1	0.9	
	Mano de Metate						4	3.4			1	0.9	
Cubierta p/piso	Loseta						1	0.9			1	0.9	
Contenedor Alimentos	Frasco						2	1.7			2	1.7	
Vino	Botella	4	3.4	2	1.7	3	2.6	1	0.9		10	8.6	
Elemento de Construcción	Clavo	1	0.9	2	1.7					38	32.8	41	35.3
	Alcayata	0	0.0	0	0.0					13	11.2	13	11.2
	Herradura	0	0.0	0	0.0					2	1.7	2	1.7
	Fragmento de Ventana	1	0.9	4	3.4					0	0.0	5	4.3
Accesorio de Vestimenta	Hebilla									6	5.2	6	5.2
	Adorno de uniforme									1	0.9	1	0.9
	Manija de molino manual									1	0.9	1	0.9
Refuerzo p/mueble	Herraje									7	6.0	7	6.0
										7	6.0	7	6.0
Adorno	Herrería			0	0.0					7	6.0	7	6.0
	Fragmento de concha			5	4.3					0	0.0	5	4.3
Tapa	Tapa									1	0.9	1	0.9
Herramienta	Gubia									1	0.9	1	0.9
Caldero o candelabro	Fragmento de cobre con perforaciones									2	1.7	2	1.7
Molienda grano de café	Manija de molino manual									1	0.9	1	0.9
Alimentación	Fragmento de Tenedor	1	0.9									1	0.9
TCTAL		7	6.0	13	11.2	3	2.6	16	13.8	88	75.9	116	100
Frecuencia de los objetos no cerámicos reportados en los basureros arqueológicos analizados.													

13. Reseña de la ciudad de Puebla. Siglos XVI al XIX

Este apartado resume el desarrollo histórico de la ciudad de Puebla con el objetivo de contextualizar la investigación dentro de una realidad socio-histórica. No obstante, realizar una reseña de la historia de una metrópoli durante más de cuatro siglos no es tarea fácil, pues existen un sin número de aspectos que tratar. Los temas seleccionados fueron los eventos más significativos en el devenir social que influyeron, directa o indirectamente, en la circulación, la vida de la cerámica y la cocina poblana. Además se incluyen datos generales de la ciudad y su entorno, en especial sobre los ríos y fuentes acuáticas que fueron fundamentales en el desarrollo de la metrópoli.

13.1. Datos generales sobre la ciudad de Puebla

La ciudad de Puebla es la capital del estado del mismo nombre, localizada en el Altiplano Central. El nombre de Puebla hace referencia al acto de poblar y existen más de 60 ciudades y/o comunidades con este nombre en España. En 1531, Motolinía mencionó al Consejo de Indias sobre el “Ensayo de Puebla de los Ángeles”. El 14 de Julio de 1558 en la cedula real emitida por Felipe II de España (1527-1598) se le confiere el título: *Ciudad de los Ángeles de Noble y Leal* (Cuenya, Luna y Romero 1999:179). Tres años después, el mismo soberano le otorga el título de: *Ciudad de los Ángeles de Muy Noble y Leal* (Cuenya, Luna y Romero 1999:179). En 1576, además del título anterior, el monarca le concede el de: *Muy Leal*, (Cuenya, Luna y Romero 1999:179). El 11 de septiembre de 1862 por decreto del presidente Benito Juárez se le da el título de Puebla de Zaragoza, en honor al General que estuvo al frente de la Batalla del 5 de mayo. El Congreso del Estado le otorga el nombre de Heroica Puebla de Zaragoza el 4 de agosto de 1950, este último es utilizado por instituciones gubernamentales, mientras que la población alterna con el nombre colonial y el del siglo XIX.

13.2. El entorno poblano: La importancia de los ríos y manantiales

Existen tres ríos relevantes dentro de la ciudad: el Atoyac, el Alseseca y el San Francisco. El Atoyac nace del deshielo de los glaciares de la Sierra Nevada y en su recorrido se nutre del deshielo del Popocatepetl y del río Nexapa. El *Atoyac* recorre el estado de Tlaxcala y 21 municipios del estado, en la capital poblana atraviesa la ciudad de norte a sur, desembocando en la presa de Valsequillo (INEGI 2000). Después de llegar a la presa, continúa hacia el valle de Atlixco e Izúcar de Matamoros, en los límites con Guerrero se une con el río Tlapaneco para después fundirse con el Balsas. El Alseseca nace en la Malinche en el estado de Tlaxcala y recorre la zona sur oriente de la ciudad de Puebla, atravesando 27 colonias y 2 juntas auxiliares para finalmente desembocar en la presa de Valsequillo. El San Francisco o *Almoloyan* atravesaba la ciudad de norte a sur y contaba con un arroyo importante llamado Xonaca.

Desde época prehispánica, los ríos y los manantiales fueron considerados elementos de desarrollo en la región, lo que se demuestra en la variedad de asentamientos humanos en sus márgenes; así como la reiterada mención en códices como frontera natural entre señoríos, medio de transporte y fuente de recursos (Dyckerhoff 1988; Kirchhoff, Odena y Reyes 1976; González-Hermosillo y Reyes 2003). En época colonial, los recursos acuáticos también fueron cruciales para el desarrollo económico y social de la ciudad de Puebla. La agricultura había sido desde tiempos remotos una actividad característica del valle gracias a la riqueza del suelo, la presencia de ríos, las abundantes lluvias y el clima templado. Desde finales del siglo XVI, la rica producción de trigo, maíz y cebada colocaron a la ciudad como uno de los centros agrícolas más importantes, conocida popularmente como “el granero de la Nueva España” y, en consecuencia, fue distinguida como la segunda ciudad en importancia después de México (Cuenya y Contreras 2012).

Durante el siglo XVI y parte del XVII, el río San Francisco fungió como una frontera socio-económica entre el asentamiento español y los barrios indígenas que se

establecieron alrededor de la traza española durante época colonial (Marín-Tamayo 2000), además de ser un referente de identidad para la ciudad. Para fines del siglo XVII, el rápido mestizaje de la población derivó en una gran variedad de grupos étnicos que se distribuían en toda la ciudad diluyendo, entonces, la frontera establecida por el río. Como elemento de identidad, el río aparece desde el primer escudo de la ciudad, concedido por Carlos V el 30 julio de 1538. En este se observa la catedral con cinco torres doradas y dos ángeles custodios, frente al templo se nota un cuerpo de agua. Esta imagen corresponde al primer asentamiento y no al definitivo, pues ni la catedral o el ayuntamiento, en sus fases más tempranas estuvieron orientados hacia el río. El templo más antiguo que tuvo esta disposición fue la iglesia de San Francisco, el cual permaneció en el área del primer asentamiento. Es probable que la planificación original se conservara en el escudo de la metrópoli aunque en la re-fundación se perdiera este diseño.

Los ríos no fueron los únicos recursos acuíferos en el territorio que hoy ocupa la metrópoli poblana. Fray Toribio de Benavente o Motolinía (1971 [1555]) describió el área de la fundación como un lugar con una riqueza natural excepcional dentro de un frondoso bosque de pinos enmarcado por ríos y con múltiples manantiales. Motolinía (1971 [1555]:267) asegura que no existe tierra igual en Europa con pastos tan gentiles, abundancia de agua y sin "...defecto ninguno, ni falta, tiene muy buena tierra para hacer adobes, ladrillo y teja...hay disposición y suelo para hacer una ciudad mejor que Sevilla". Diferentes documentos indígenas y españoles advierten la presencia de veneros tanto de agua dulce como de agua azufrada en diferentes puntos de la ciudad (Motolinía 1971 [1555]; González-Hermosillo y Reyes 2003). De acuerdo con Loreto (2004), estos sistemas hídricos se identificaron como: "agua dulce" y "agua amarga" existiendo "usos y formas de aprovisionamiento urbano diferenciando su acceso en función del grupo étnico de pertenecía". Los de agua dulce fueron empleados para el abasto de la población mientras que los de agua azufrada fueron plenamente aprovechados para el riego de los

huertos y campos agrícolas. Los que han habitado la ciudad conocen el particular aroma de los veneros de agua azufrada y de las lluvias torrenciales con relámpagos que distinguen a la metrópoli. Antonio López de Priego (1730-1802) un jesuita poblano expulsado del país y exiliado en Italia, al visitar la capital de esa nación recuerda con nostalgia: "Roma es la cabeza del mundo, pero yo reclamo por la Puebla, por mucho azufre que haya y rayos que caigan".

13.3. Periodo fundacional y siglo XVII

Es un hecho ampliamente conocido la pérdida de los primeros libros de cabildo, concretamente el Tomo I y II, que atañen al periodo fundacional y a los primeros años de la ciudad. Veytia (1962) asegura que la ausencia de estos documentos aconteció después del año 1586 y fue advertido hasta 1594. Hugo Leicht (2009:XVI) menciona que, en 1537, el regidor Alonso Valiente propuso "al Cabildo que se hiciera un plano de la ciudad y que se guardara con otros documentos en una caja con tres llaves". A pesar de esta disposición, es incierto si el extravío correspondió a un acto intencional, a un descuido o a un robo. El único manuscrito disponible es el Suplemento del Tomo I, el cual menciona los nombres de los fundadores españoles y otros datos de importancia para la vida de la ciudad (Castro 2009). La falta de testimonio escrito ha provocado múltiples versiones sobre la fundación, la cual ha sido un ejercicio interpretativo basado en fuentes etnohistóricas, cartas y documentos de actores relacionados, así como de relatos de historiadores de épocas posteriores que en ocasiones sostienen exégesis contradictorias.

De acuerdo con Fray Toribio de Benavente o Motolinía, testigo presencial del evento, la Puebla de los Ángeles se fundó la mañana del 16 de abril de 1531. En los anales de Tepeaca y Cholula, se registró la fundación de *Cuetlaxcoapan* el día 12 Caña (Sepúlveda 1995) . El suceso fue celebrado con una misa oficiada por Motolinía sobre un altar rústico. El lugar exacto no se menciona pero gracias a las exploraciones arqueológicas se sabe

que este suceso ocurrió en el área del Paseo de San Francisco (Cedillo 1998; sin año) . Según Motolinía, debido a una serie de lluvias torrenciales, la ciudad se refunda el 29 de septiembre del mismo año (día de San Miguel Arcángel, patrono de la ciudad), reubicando el asentamiento en la zona del actual zócalo. El argumento principal para seleccionar un nuevo paraje fue la altura, aunque la evidencia arqueológica y topográfica indica que se eligió un lugar más bajo con relación al río, por lo que fueron recurrentes inundaciones periódicas por lluvias y crecidas de la corriente. Al respecto, Reynoso y Allende (2006) sugieren que existió una negociación entre la población nativa y los nuevos habitantes para re-definir y distribuir el asentamiento de forma diferente a la original, lo cual implicó considerar los elementos culturalmente significativos para cada grupo: el *alteptl* un terreno con lomeríos para la cosmovisión indígena; y la planicie para los españoles.

Los motivos que impulsaron la fundación de la ciudad son diversos, pues se relacionan no sólo con la atmósfera local sino con la realidad de la Nueva España, los intereses de la corona, el clero, las demandas de los conquistadores y el creciente problema de los vagabundos españoles. Cuenya (2006a) apunta una serie de necesidades que envuelven la fundación de Puebla como: edificar un punto intermedio entre la Ciudad de México y el puerto de Veracruz, fomentar la agricultura, finalizar la encomienda, incrementar el arraigo de los españoles a estas tierras y practicar la premisa de colonizar en lugar de conquistar. El proyecto de ciudad fue concebido por Fray Julián Garcés, Juan de Salmerón y los misionarios franciscanos encabezados por Motolinía, y consistía en que Puebla fuera un experimento social donde españoles e indígenas trabajarían en igualdad, sin abusos, ni tributos excesivos, además de abolir la encomienda, ni tomar tierra indígena para consumir el asentamiento. En sí, se intentaba crear un modelo de ciudad novohispana bajo una visión humanista.

Aunado a todo esto, la difícil situación económica y social que afectaban la calidad de vida de los grupos indígenas propició inconformidad y rebeliones desde el siglo XVI hasta

el XVIII (Soriano 1994). La amenaza de insurrección fue un tema que preocupó a la corona, pues muchos grupos indígenas, tenían experiencia bélica desde época prehispánica. No sólo el sistema de tributo estaba explotando y matando de hambre a la población originaria, sino también la inequidad en el desarrollo socio-económico, las demandas de trabajo, las epidemias, la expropiación de tierra, así como el exterminio del sistema económico, político y religioso prehispánico (Soriano 1994). En este contexto, la fundación de Puebla, bajo una visión humanista de igualdad, fue un proyecto percibido como excepcional que pretendió modificar el orden social novohispano.

Sin embargo, esta condición “especial” sólo sirvió para que los vecinos exigieran favores especiales a la corona y al gobierno virreinal; mermando los ideales que se profesaban al inicio. A fines del siglo XVI, Puebla demanda incrementar el servicio de indios, había un exceso de españoles encomenderos, aparte de conquistadores que gozaban de privilegios desmedidos, perpetuando el abuso a la población indígena (Hirschberg 2000). Finalmente, a pesar de todo esfuerzo de los franciscanos por respetar la tierra propiedad de los pueblos indios, ésta fue tomada de los reinos colindantes como: Cuauhtinchan, Totimehuacán y mayormente de Cholula (Sepúlveda 1995). A juzgar por lo que dice Motolinía (1971 [1555]), el evento fundacional fue un momento de conflicto y menciona, con cierto hartazgo, que finalmente se consumó a pesar de las “tantas contradicciones” que surgieron. Hirschberg (2000:64) en uno de los estudios más citados sobre la fundación argumenta que:

“...durante 1530 a 1534, Puebla fue planeada, re-planeada, instalada, destruida y re-establecida y finalmente obtuvo el status de municipalidad a pesar de todas las quejas de los fundadores, el descontento de los vecinos, los desastres naturales y la intensa oposición de la colonia”.

Para fines del siglo XVI y todo el siglo XVII, la Puebla de los Ángeles se convirtió en uno de los centros agrícolas más importantes de la Nueva España, un lugar donde todas las órdenes religiosas coexistían, sede del Obispado, con un acelerado mestizaje entre la

población, productor principal de trigo, harina y talavera llegando a ser la segunda ciudad en importancia después de México.

13.4. Composición poblacional y patrón de asentamiento

No existe precisión sobre cuántos indígenas participaron en el proceso fundacional. En el Suplemento del Libro I, sólo se enlistan los 33 españoles y una viuda como fundadores (Castro 2009). Sin embargo, el título de primer colono debe ser compartido con los grupos oriundos que construyeron la ciudad, trabajaron en los campos agrícolas y aportaron solidez poblacional y cultural al nuevo asentamiento. Al respecto, De Vetancurt (1971 [1698]:46) dice que: vinieron de Tlaxcala "...siete, u ocho mil Indios, y de Huejotzingo otros tantos, de Tepeyacac, y otras Provincias. Este número, o pocos menos, todos con los materiales para hacer la planta de la nueva población...." más adelante menciona que entraron a la ciudad bailando y cantando. La alegría en esta población es dudosa, pues en los anales de Tepeaca y Cholula denuncia "los malos tratos y opresiones que sufrían los indígenas, a la llegada de los españoles (los tripas blancas)" (Sepúlveda 1995:30). En el mismo documento se registró como *tequio* la fundación de Puebla, lo que sugiere que los grupos originarios ofrecieron trabajo comunitario en 1531, no es claro si fue voluntario como usualmente es esta labor (Sepúlveda 1995). Aunque así hubiera sido esto no duro mucho, pues el fenómeno de dominación y resistencia se manifestó rápidamente, sobre todo, en la apropiación de la tierra y la distribución del trabajo.

Al año siguiente, en 1532, la corona se vio obligada a ofrecer mayores beneficios para que familias de Cholula, Huejotzingo y Tlaxcala vinieran a trabajar a Puebla, pues la mayoría de las comunidades se negaban a hacerlo (Marín-Tamayo 2000). Al mismo tiempo, Motolinía menciona el descontento de Totimehuacán poco después de la fundación, pues parte de su territorio y población había sido tomada. Por si fuera poco, existen documentos que evidencian la reiterada presión del cabildo de Puebla a Cholula,

el cual simplemente ignoraba las peticiones de enviar más indígenas en servicio a la naciente metrópoli. De acuerdo con Hirschberg (2000), la Audiencia prometió entre diez y treinta trabajadores por colono, aunque la demanda de mano de obra fue constante y el número total es incierto. La corona nunca cumplió su promesa de abolir el trabajo obligatorio, la encomienda, los impuestos y el servicio excesivo de indios, lo que incrementó el descontento generalizado entre la población autóctona.

La tensión social se manifestó claramente en la distribución de la ciudad que se organizó en un núcleo conocido como la traza española y siete barrios indígenas y arrabales establecidos alrededor de ésta durante el siglo XVI. El río San Francisco fungió como una frontera socio-étnica entre el asentamiento hispano y los barrios de naturales (Marín-Tamayo 2000). La traza se adoptó de un modelo renacentista donde las calles se organizan en una retícula orientada hacia los puntos cardinales, para lo cual un terreno plano es ideal. En el centro se localiza la catedral, el ayuntamiento y la plaza mayor o de armas. Esta disposición reúne a los poderes principales para formar asentamiento dentro de la cosmovisión europea que son: la religión, la corona (con su ejército) y la población civil. Es interesante que la leyenda más conocida sobre la fundación narre que los ángeles bajaron del cielo para trazar con sus cordeles la nueva urbe. Sin embargo, es inevitable cuestionarse ¿Quién trazó la ciudad?. Al respecto, Salamanca (2005) opina que estuvo “en manos de los funcionarios reales como de los franciscanos...en un acuerdo común que representaba integralmente la asociación inseparable de la Iglesia y la Corona”. Si bien esto es factible, la mano indígena también estuvo presente en la disposición de la capital. Durante 1970, Tichy se dio a la tarea de conocer la orientación de las principales ciudades novohispanas del centro de México. En su estudio demostró que Puebla tiene una desviación de 15° con respecto del Norte, similar a Teotihuacán, Chichen Itzá y Cholula (Tichy 1974). Este autor sugirió que debajo de la metrópoli yacía un asentamiento prehispánico, lo que no tiene sustento con base en evidencia

arqueológica recuperada en el zócalo (Allende 2002). Pero si comprueba la activa participación de los grupos indígenas en la construcción de la ciudad y es un ejemplo más de la relación entre la vida de las personas y las cosas (Reynoso y Allende 2006a).

En contraste a la población europea, los naturales se establecieron en *tlaxilacalli* o *calpulli*, una forma de organización prehispánica que se definió como “un grupo familias que vivía en una sola localidad” (Gibson 1986:37). Estos barrios estaban constituidos en un sistema radial-disperso de tradición mesoamericana, el cual era visto por los españoles como “sin orden” (Reyes 2000:165) . En dicho sistema, cada radio tuvo su propio centro, por lo que, las iglesias fungieron como ejes de distribución poblacional y espacial, coincidiendo con la organización parroquial. Cada barrio fue considerado como una unidad política, económica y étnica donde podía existir continuidad de linajes y/o oficios, o algún tipo de vínculo sanguíneo o cultural que unía a la población (Carrasco 1971; Reyes 2000). La etnicidad fue un factor determinante para la formación de los barrios, pues hay que recordar que Huejotzingas, Tlaxcaltecas y Cholultecas eran rivales declarados desde época prehispánica, hecho que es notorio en la agrupación de la población nativa en la ciudad. De acuerdo con Loreto (2009), también existieron habitantes procedentes de Texcoco y Tlalpan. Los siete barrios fueron: Analco, Santiago, San Sebastián, Santa Ana, Tlaxcaltecapan, San Miguel y San Pablo de los Naturales, cada uno con diferentes arrabales. Se desconocen muchos datos sobre la vida cotidiana de estos sectores pero se sabe que la población continuó hablando su lengua materna, lo que permitió perpetuar elementos culturales autóctonos (Marín-Tamayo 2000).

Para 1561, el Virrey Luis de Velasco autorizó que los nativos formaran su propio gobierno denominado República de Indios (Chávez 1943; González-Hermosillo 1992; Marín-Tamayo 2000). Al final del siglo XVI, los barrios en Puebla estaban organizados en un cabildo dirigido por un sólo topil que era elegido entre todos. La ciudad tuvo dos gobiernos oficiales: el cabildo español y el indígena, cada uno tuvo la responsabilidad de

organizar y regular la distribución del agua y de imponer penas a delitos cometidos en sus respectivas poblaciones. De acuerdo con Cuenya (2006a), esto fue una política para separar a los vecinos, por un lado los vencedores (república de españoles) y por otro, los vencidos (república de indios). Esta estrategia post-conquista no era ajena a los grupos indígenas de la región. Sólo basta aludir el caso de los Olmecas-Xicallancas y Toltecas-Chichimecas durante el Postclásico, cuya división étnica y rivalidad prevalece hasta el día de hoy entre San Pedro y San Andrés Cholula. A pesar de las rencillas entre los distintos grupos oriundos de la región, la política de segregación racial y la discriminación entre españoles, mestizos, chinos y africanos; el mestizaje biológico y cultural fue un hecho que comenzó desde la fundación generando una gran variedad de grupos bio-étnicos (Marín-Tamayo 2000). La división racial de la ciudad favoreció el control indígena para continuar obrajes de tradición mesoamericana como: la alfarería. La producción alfarera de loza vidriada y alisada se concentró en los barrios indígenas de Analco, El Alto y La Luz, lo que permitió prologar la línea de vida de algunos objetos cerámicos de origen prehispánico (olla, cazuela y comal) unidos a la identidad culinaria indígena. Para los siguientes siglos el mestizaje biológico y cultural se manifestara en todos los ámbitos de la cultura novohispana incluida: la cocina y sus objetos. El uso y circulación de estos contribuyó a la persistencia de prácticas alimentarias de origen prehispánico, fomentando así, el mestizaje gastronómico que hoy día enorgullece a la ciudad.

13.5. Puebla en el siglo XVIII

Durante los siglos XVI y XVII, el desarrollo económico de la ciudad se reflejó en el crecimiento demográfico y urbano, además de la consolidación de actividades comerciales que dieron identidad a la capital como: la producción de trigo y harina, la industria alfarera, el comercio, la obtención de grana cochinilla, la manufactura de paños y textiles, entre otros. Desde el siglo XVI, la producción local de mayólica fue clave para

arraigar la identidad de la comunidad española a la ciudad y por lo tanto, su manufactura fue un monopolio localizado en la traza durante el siglo XVI. La decoración, las formas cerámicas y el uso de esta loza (servicio de mesa, aseo personal y decoración) coadyuvaron a continuar prácticas alimentarias europeas durante los siglos XVI y XVII, articulando así, a las personas y los objetos dentro de una identidad culinaria definida. Sin embargo, desde finales del siglo XVII se manifestó un estancamiento tanto en la población como en la economía debido a la combinación de factores internos y externos, los cuales también afectaron la vida y circulación de los objetos cerámicos. Entre los componentes internos se puede mencionar: malas prácticas en la industria agrícola que aceleraron su declive, así como brotes epidémicos, siendo los más representativos: el de sarampión (1693), viruela (1710) y matlazahuatl (1737) (Cuenya 1999a). En relación a las causas externas se puede enumerar: la inestabilidad de los mercados internacionales, la competencia de productores nacionales, las prohibiciones de exportación, las Reformas Borbónicas y la imposición de impuestos excesivos en actividades comerciales por la corona (Cuenya y Contreras 2012; Thomson 2002).

Como resultado, la economía local decayó drásticamente y Puebla dejó de ser el “granero de la Nueva España”, aunque continuó su fama de centro comercial, artesanal, religioso y cultural. A pesar de la depresión demográfica y económica, la ciudad no se detuvo pero sí modificó su composición poblacional, la distribución espacial y diversificó sus actividades productivas durante el siglo XVIII. De acuerdo con Cuenya y Contreras (2012), desde fines del siglo XVII y durante el XVIII, la ciudad registró una dramática caída en tres aspectos: económico, demográfico e inmigratorio. Con respecto a la crisis económica en la industria agrícola y el comercio de productos poblanos, tuvieron una caída decisiva durante el siglo XVIII afectando a todos los sectores de la población. La agricultura fue la actividad productiva más relevante y su desplome significó un impacto regional. De acuerdo con Thomson (2002), la triada: agricultura, trigo y harina fueron los

elementos más preciados y, a la vez, los que causaron las mayores dificultades socio-económicas para la metrópoli.

En opinión de Cuenya y Contreras (2012) existieron tres factores que motivaron la decadencia agrícola regional: la competencia por Chalco y el valle de Toluca que acapararon el mercado de la ciudad de México al ofrecer un menor precio; la política fiscal de la corona que impuso derechos aduanales y cuotas extras por la exportación de harina poblana al Caribe; y la prohibición del comercio con Perú, lo que afectó a la producción de textiles, loza y otros artículos poblanos. Los efectos de esto, también se observaron en la vida de los objetos debido al cese comercial con Perú y otras naciones que paralizó la circulación de la mayólica poblana en el ámbito internacional. Paradójicamente, en el ámbito local su consumo se incrementó y diversificó su uso, ya que la extinción de los gremios en 1791 concedió a todo ciudadano practicar libremente cualquier artesanía sin necesidad de pertenecer a una agrupación (López 1976). Esto significó que la mayólica dejó de ser un objeto de monopolio español y criollo. A partir de este momento, se observa un mayor número de colores, motivos decorativos y formas cerámicas. En las cocinas españolas y mestizas, la colorida mayólica decoraba los muros, pisos y algunas estufas, además de tener funciones en el servicio de mesa, higiene personal, servicio de cocina, boticas, tiendas, enfermerías, objetos de decoración, recubrimiento arquitectónico y contenedor de naturaleza (macetas).

En la empresa agrícola poblana, Thomson (2002) señala una serie de prácticas perniciosas que condujeron a su deterioro como: especulación, explotación de trabajadores, deudas, mala administración, alto costo de transporte para exportar, precios injustos, transacciones ventajosas de funcionarios y la iglesia. Además, otros productores de la Nueva España desplazaron a las mercancías poblanas como el jabón, textiles y loza. Al mismo tiempo, las Leyes Borbónicas tuvieron efectos negativos para la industria agrícola pues tenían el objetivo de recuperar el control directo por la monarquía sobre la

vida económica de las colonias, así como abolir la corrupción de alcaldes y administradores, acabar con los monopolios de comerciantes para beneficiar a la corona, e instaurar el libre comercio con Antillas, Perú y Nueva Granada. (Cuenya y Contreras 2012). Una de las consecuencias de estas leyes fue la expulsión de los Jesuitas en 1767.

La crisis demográfica estuvo caracterizada por la aparición de diversas epidemias, así como hambre y carestía de alimentos. Durante octubre y noviembre de 1693, el sarampión mostró el punto más alto de mortandad, combinándose con otros factores que afectaron a la población más vulnerable y pobre como: enfermedades gastrointestinales, el frío y la falta de alimento. Durante 1694 y 1695, la epidemia se intensificó para después disminuir y nuevamente volver a cobrar fuerza, atacando por primera vez a la población infantil (Cuenya y Contreras 2012). En 1710, aparece una nueva epidemia: la viruela, la cual afectó a niños de 0 a 7 años y al sector femenino, particularmente mujeres embarazadas provocando abortos y mortinatos. Durante 1737, se reportó una de las epidemias más recordadas en la historia de la ciudad: la de matlazahuatl, esta afectó de manera particular a la población indígena, aunque españoles y mestizos también reportaron defunciones significativas (Cuenya 1999a). Los brotes epidémicos y el hambre continuaron: durante 1747-1748 hubo mala cosecha, hambre y viruela; en 1750, 1751 y 1755 hambre y escases de alimentos; en 1760 viruela y la gran carestía; durante 1761-1762 se combinó la viruela, el matlazahuatl y el hambre con consecuencias funestas para los jóvenes y adultos indígenas, españoles y mestizos (Cuenya y Contreras 2012). El año de 1768 reportó sequía, lluvias fuera de estación, gran carestía de trigo, sarampión y tos ferina, en esta ocasión el sector infantil fue el más afectado. Para 1799, regresa la viruela y el sarampión derivando en la segunda peor mortandad del siglo. La última epidemia de importancia fue la peste de 1784, la que se presentó con viruela y sarampión en 1779 (Cuenya 1999a).

A través de documentos parroquiales es posible tener una idea de la densidad poblacional después de los difíciles momentos de enfermedad en la metrópoli poblana. En 1777 se contabilizaron 56,674 comulgantes y para 1791, se incrementó a 56,859 menos del 1% en 14 años (Cuenya y Contreras 2012). El padrón de 1777 fue ordenado por el rey Carlos III y contiene valiosos datos como nombre, dirección, barrio, grupo étnico, estado civil, edad y en ocasiones el oficio. En este documento se suman 54,573 habitantes de los cuales 53% son mujeres y casi 43% son hombres, el 50.61% eran solteros y se reportó un promedio de 3 a 4 miembros por familia (Cuenya y Contreras 2012:82).

Con relación a la crisis inmigratoria, es notorio que la llegada de colonos fue disminuyendo a partir de la primera mitad del siglo XVIII. Durante el XVI y parte del XVII, Puebla había sido un centro urbano prospero gracias a la inmigración de distintos grupos tanto europeos, indígenas, asiáticos y africanos. Sin embargo, durante la crisis económica y de salud se registró el fenómeno contrario ya que familias completas emigraron a la ciudad de México (Cuenya y Contreras 2012). A pesar de la profunda depresión, aún llegan a Puebla, especialmente indígenas y españoles, haciendo de la urbe un importante centro económico, religioso y cultural en la Nueva España. Para el siglo XVIII, Cuenya (2001) sugiere que la inmigración a la ciudad estuvo relacionada con el desarrollo económico, la edad y la etnicidad. Por ejemplo, San Pedro Cholula mostró el más alto porcentaje de jóvenes nativos varones inmigrantes aparentemente por las oportunidades de trabajo y la expectativa de mejorar su calidad de vida (Cuenya 2001). También cónyuges españoles y jóvenes procedentes de Sevilla, Córdoba, Cádiz, Málaga, Granada o del norte minero de la Nueva España vinieron a la ciudad durante todo el siglo XVIII (Cuenya y Contreras 2012). Sobre la ocupación de los inmigrados, había diferencias de oficios entre grupos étnicos, por ejemplo: en el sector comercial se reportan mercaderes, tratantes y comerciantes con un 28% de españoles, 61% de mestizos, 30% de castas y 6.9% de indígenas. Este último grupo está anotado como pequeño tratante, siendo el

trabajo de sirviente el más alto con 30.6% (Cuenya y Contreras 2012:98-99). Otras actividades registradas por cónyuges españoles inmigrantes fueron: tejedores, sastres, sirvientes, labradores, herreros, arrieros, boticarios, plateros, funcionarios de gobierno virreinal, barberos y militares (Cuenya y Contreras 2012).

A pesar del panorama social y económico que reinaba entonces, algunos oficios, obrajes y comercios se consolidaron, al igual que el mestizaje biológico y cultural de la población. Así, el padrón de 1777 reportó españoles viviendo dentro de los antiguos barrios de naturales y, al mismo tiempo, indígenas viviendo dentro de la llamada traza española (Cuenya y Contreras 2012). Durante el siglo XVIII, la diversidad biológica como consecuencia del mestizaje entre españoles, indígenas, mestizos, chinos y africanos hizo complicado tanto para las autoridades como para la población misma saber a qué grupo étnico pertenecían. Esto se observa en múltiples documentos donde el origen racial se deja en blanco o se expresa como no identificado. Definir un origen étnico a través de las características físicas debió ser muy complejo, ya que el intenso mestizaje biocultural propició una variedad de fenotipos. De acuerdo con Lagunas (2010:264), el mestizaje comenzó con uniones ilegítimas "...formando una confusa red de relaciones biológicas y étnicas. Las castas se constituyen así con individuos cuya herencia biológica provenían de las distintas uniones y combinaciones de españoles, indios y africanos y sus descendientes".

En la mayoría de los censos parroquiales se puede observar la convivencia multicultural como fenómeno creciente en la ciudad. Por ejemplo, en 1777 el mayor número de personas se encontraban registradas en El Sagrario o Catedral (24,025 total), en donde la presencia de españoles registró un 25.9%, mestizos 11.1%, pardos 4% e indios 2.6%, siendo el más elevado el no identificado con 53.7%. En la parroquia de San José con 9,268 individuos reportó: españoles 36.9%, mestizos 26.3%, indios 19.9% y no identificados 13.6%. Sólo en las parroquias de San Sebastián, la Santa Cruz (El Alto) y el

Santo Ángel Custodio (Analco), ubicadas en barrios tradicionalmente de naturales, reportaron en su mayoría población india con 73.6%, 39.1%, 35% respectivamente. San Sebastián alcanzó el más alto número de indígenas de todas las parroquias con 2,760 individuos y en ésta son minoría los españoles (11.1%), mestizos (14%), pardos (.61%) y no identificados (.82%). En el Santo Ángel Custodio de Analco registró la coincidencia de los grupos dominantes en porcentajes similares como: indígenas (35%), españoles (32.9%) y mestizos (28.4%) (Cuenya y Contreras 2012:86).

Durante este periodo, es notable que la separación entre la traza española y los barrios se va desvaneciendo hasta desaparecer en la segunda mitad del siglo XVIII (Cuenya y Contreras 2012). Es interesante cómo la difícil situación sanitaria y económica en la metrópoli encauzó la reorganización del espacio urbano, transformando la convivencia y proximidad entre vecinos de orígenes socio-étnicos diversos. Además del mestizaje básico entre la genética española, india y africana; Lagunas (2010:270) argumenta que “la colonización de Nueva España no fue una empresa solamente de españoles, pues participaron en la conquista portugueses, italianos, francés y hasta griegos, contribución que siguió sin interrupción después de la conquista, a pesar del impedimento por diversos medios establecidos por Carlos V y Felipe II.” Toda esta riqueza bio-cultural contribuyó a generar una sociedad multi-étnica y, al mismo tiempo, propició segregación, tensión y desigualdad entre los distintos actores sociales.

13.6. Puebla en el siglo XIX

De manera general, podemos decir que Puebla alcanzó su momento cumbre durante el siglo XVI hasta fines del XVII, teniendo un estancamiento poblacional y económico durante el XVIII. En el periodo del XIX continuaron los problemas endémicos de la sociedad poblana, sumando nuevos retos derivados del movimiento de independencia, distintas invasiones extranjeras y conflictos internos por el poder, por lo tanto, esta

centena se distinguió por epidemias, crisis sanitaria, económica, social, invasiones militares y desastres naturales (Contreras 1986; Contreras y Grosso 1983).

En 1786, como parte de las Reformas Borbónicas, Puebla se formó como una intendencia, territorio que comprendió dos gobernaciones Puebla y Tlaxcala con 16 alcaldías, siendo el principal centro administrativo la ciudad de los Ángeles (Cuenya y Contreras 2007). El primer intendente fue Manuel de Flon Tejeda, nacido en Pamplona en 1746, Conde Cadena y militar de carrera, quien tuvo la tarea de implementar la reforma en la intendencia de Puebla, considerada la más importante después de la capital (De Flon 1988). El gobierno de la ciudad era considerado un fiel seguidor de la corona española, apoyado por el clero y los vecinos españoles, quienes miraban en Hidalgo y en su ejército insurgente, una amenaza a sus intereses. El mismo Manuel de Flon fue llamado para apoyar al ejército realista y tuvo éxito en algunos combates hasta su muerte en la batalla del Puente de Calderón en 1811. La población mestiza e indígena de la región formó grupos insurgentes en la Sierra Norte, Izúcar de Matamoros, Tehuacán, Zacatlán y Huamantla, siendo Mariano Matamoros, José Francisco Osorno y Juan Nepomuceno, dirigentes poblanos valiosos para la consolidación de la independencia (Cuenya y Contreras 2007).

En opinión de Cuenya (2006a:1), “el movimiento de independencia marcó el punto de partida para un largo y azaroso periodo para Puebla que duró más de setenta años, en donde la guerra, las epidemias y la destrucción urbana fueron dejando una impronta que costo a sus habitantes mucho tiempo poder superar”. Hay que recordar que la independencia fue un periodo prolongado que inició con el grito de Dolores el 16 de Septiembre de 1810 y fue consumada con la entrada de Iturbide y el Ejército Trigarante a la ciudad de México el 27 de septiembre de 1821, cuando se firmó el Acta de Independencia del Imperio Mexicano. Cabe destacar que el proceso de paz y libertad fue mucho más prolongado, pues continuaron una serie de rebeliones, golpes de estado,

intereses políticos encontrados, invasiones extranjeras y el no reconocimiento de la nueva nación. Así, entre 1820 a 1870, Puebla vivió un periodo de sitios militares e invasiones extranjeras que provocan destrucción, hambre y enfermedad.

En lo que concierne a las epidemias, las dos más relevantes del siglo XIX fueron: las “fiebres pútridas” o tifus de 1812-1813 y la de cólera morbus en 1833 (Aranda y Cuenya 2008). En 1812, en pleno movimiento de independencia llegó el tifus traído por las tropas militares que habían sido enviadas a defender a la ciudad. Durante esta epidemia murieron 6,826 personas y preocupó de tal manera al ayuntamiento que se establecieron medidas estrictas como: abrir un hospital provisional a las afueras de la ciudad para aislar a los enfermos, y crear la junta de sanidad que se distribuyó en 16 cuarteles para atender a los infectados (Aranda y Cuenya 2008). A pesar de estas disposiciones, los barrios del El Alto, San Francisco, Santiago, San Diego, San Matías y San Miguel disminuyeron su población de manera dramática, que fue necesario fusionar las parroquias de San Sebastián y San Marcos; así como la de la Santa Cruz y El Ángel Custodio de Analco. En consecuencia, las zonas periféricas quedaron abandonadas y en ruinas. La desolación era evidente en el mapa urbano.

La situación religiosa y política contribuyó de manera directa a perpetuar la calamidad. Por un lado la iglesia, vulnerada por la pérdida de poder, promulgaba que las epidemias eran un “castigo” por el “pecado” de odiar a la sagrada institución y a sus leyes canónicas (Malvido y Cuenya 1993). Por otro lado, entre 1830 y 1834, la ciudad sufrió diferentes sitios militares que coadyuvaron a la destrucción de inmuebles, proliferación de enfermedades, hambruna, caos, pobreza y gastos excesivos del ayuntamiento. Por ejemplo, entre 1813 y 1821, se realizó un sistema de defensa militar que consistía en fosas, trincheras, murallas, parapetos y fortificaciones improvisadas, lo cual empobreció las arcas del cabildo, descuidando otros aspectos urbanos y sanitarios (Malvido y Cuenya 1993). En poco tiempo, las fosas y trincheras concebidas para proteger se convirtieron en

el peor enemigo, pues fueron utilizadas para eliminar despojos del cuerpo y basura de todo tipo, lo que contribuyó a crear nidos de ratas y otras plagas (Cuenya 2006). Así, con las abundantes lluvias la proliferación del tifus y otros padecimientos se perpetuaron. En 1823 y 1827, se reportaron nuevos brotes epidémicos que derivaron en un total de 10,046 defunciones, afectando a la población de los barrios marginales, los cuales, de por sí estaban abandonados y en ruinas (Aranda y Cuenya 2008).

Cada sitio militar perjudicaba la economía del gobierno metropolitano y la de sus vecinos, pues el presupuesto municipal se veía disminuido cada vez que un sitio se presentaba. Además, las tropas requerían alimento, salario, vestimenta y armas que eran sufragados por la población (Tomo 118. Legajo 1290. Foja 22). Documentos en el archivo histórico mencionan que la manutención de 300 soldados, enviados para defender la ciudad, debía ser cubierta por la población pues los gastos excedían el presupuesto del ayuntamiento. Así, en 1814 se exigió “que se tomen providencias, a fin de que se facilite la recaudación en las panaderías y tiendas mestizas para sostener los cuerpos patrióticos” (Tomo 118. Legajo. 1298. Foja.119). Este decomiso de alimentos, ocasionó que algunos dueños de almacenes escondieran sus productos, mientras que otros subieron los precios excesivamente, provocando carestía y hambre generalizada. Otros sitios de importancia fueron: el de Santa Ana, en diciembre de 1832, como parte de su acción militar en contra del gobierno centralista. En 1833, el general Guadalupe Victoria es nombrado presidente, pero una parte del ejército se sublevó y, en julio del mismo año, los generales Mariano Arista y Gabriel Durán, ponen sitio a la ciudad por ocho días. También Mariano Arista participó en el sitio de Puebla por Iturbide en 1821 y llegó a ser presidente de 1851 a 1853, a pesar de las constantes amenazas del regreso de Santa Ana al poder.

Con este panorama, en enero de 1833 comenzó en Puebla la epidemia de cólera morbus o “peste de ochocientos” procedente de los Estados Unidos. Ésta era la primera

vez que una pandemia provenía de la frontera norte y de puertos secundarios como Tampico y Campeche (Malvido y Cuenya 1993). A la metrópoli poblana llegó por el camino a Oaxaca a través de Ventura López, un arriero que traía a Puebla el remedio milagroso “palo de huaco” contra el cólera. Paradójicamente, el cabildo lo había encargado para prevenir la enfermedad y encontró en el arriero, a la primera víctima, reportada en la ciudad (Malvido y Cuenya 1993). El cólera afectó a ricos y a pobres por igual, siendo el gobernador del estado Patricio Furlong, una de las primeras víctimas junto con su hermano y el Deán de la catedral. De acuerdo con Cuenya (2006), el ayuntamiento instauró una política sanitaria sin precedente que consistía en: apertura de hospitales, elaboración de cartillas que explicaban a la población como prevenir y curar el cólera, prohibición de tirar basura y aguas negras en la vía pública, atención de moribundos y muertos por eclesiásticos, organización de médicos (sólo había 16) y boticarios para atender enfermos, así como inaugurar el cementerio extramuros de San Javier, que se había comenzado a edificar años atrás como prevención ante pandemias. A pesar de estas medidas, el cólera morbus registró defunciones de 3,049 personas, siendo el sector femenino el más aquejado con 52% del total (Malvido y Cuenya 1993). Todavía en estado de alerta por el cólera, de mayo a julio de 1834, la ciudad vivió otro sitio militar a cargo de Luis Quintanar que dejaría huellas profundas de destrucción, hambre y enfermedad.

La crisis sanitaria en la ciudad fue el resultado de una serie de condiciones gestadas desde la fundación de la metrópoli. Por principio, el contacto europeo tuvo como efecto la manifestación de afecciones sin precedente en la genética americana (Malvido 1973). Al mismo tiempo, otros factores que intervinieron en la higiene urbana y personal fueron: la carestía de alimentos en diferentes épocas, el patrón de asentamiento concentrado (europeo), la relación entre río-sociedad que provocó su contaminación y deterioro ambiental. Todo lo anterior potenció a la urbe como un campo fértil para infecciones a nivel epidémico. Según la opinión de Cuenya y Contreras (2012), las condiciones de

insalubridad en la Puebla novohispana correspondieron a una serie de hábitos de higiene personal y urbana que mermaron la calidad de vida de la población y sus recursos desde su conformación. El problema principal era la concentración de distintas actividades económicas en el centro urbano, tal como lo expresan documentos de la época: “tocinerías, curtidurías, panaderías, bizcoherías, rastros, carpinterías, hornos de vidrio, obrajes, velerías y locerías, las que tiraban a las calles de la ciudad todos sus desperdicios, a éstos se agregaban gran cantidad de inmundicias que las casas particulares echan por los albañares” (Cuenya y Contreras 2012:110-111).

El aumento de la población, la compleja situación política, la presencia de epidemias y los periodos de hambre agravaron viejos problemas e hicieron florecer nuevos. Al mismo tiempo, algunas actividades cotidianas como el abasto de alimentos, el manejo de desechos y la distribución del agua potable se complejizaron a la par del crecimiento urbano. Frente a la inestabilidad económica que comenzó a fines del siglo XVII, resultado de la crisis agrícola, Puebla siguió siendo un centro comercial con cierta importancia especialmente en textiles durante el siglo XIX. Madame Calderón de la Barca (2010:250) en su visita a la urbe (alrededor de 1839-1842) describió que:

“Antiguamente, Puebla rivalizaba con México en población e industria. La peste, que se llevó a cincuenta mil personas, fue seguida por la pestilencia de la guerra civil, y Puebla descendió a la categoría de una ciudad muy secundaria. Pero ahora se habla mucho de sus fábricas de hilados y tejidos, y de las máquinas, instrumentos y artesanos traídos de Europa, lo cual proporciona ocupación a treinta mil personas”.

La pobreza y las marcadas diferencias sociales eran una realidad en la metrópoli, lo cual fue una característica compartida por los principales centros urbanos en la Nueva España. Aunque no existe un parámetro único para medir la riqueza o la pobreza en el pasado, no pueden ignorarse las múltiples descripciones de viajeros de la época que mencionan estos contrastes. Por un lado, se relata la destrucción de la ciudad, la suciedad en las calles y la multitud de gente pobre, y por otro, se exalta el esplendor de

sus edificios, la prosperidad de sus industrias textiles y la dedicación al trabajo de su población. Por ejemplo, Fray De Ajofrín (1959:47-50) visitó Puebla durante el XVIII y escribió: “la gente del pueblo es la más soez, asquerosa y harapienta del mundo, afeando este borrón toda la hermosura de esta gran fábrica”. Poinset (citado por Malvido y Cuenya 1993:54) en 1822, afirmó haber visto una gran cantidad de “indios miserables y semidesnudos que nos miraban boquiabiertos”. La condesa Paula Kolonitz (1984) llegó a la ciudad con el séquito de Carlota en 1864 y opinó que la actividad industrial y comercial era muy provechosa, debido a que los trabajadores eran “...más inteligentes y menos degradados moralmente que los de la capital”. Por su parte, Henry George Ward en 1827 (citado per Malvido y Cuenya 1993:55) testificó que “la Puebla tenía en aquel entonces una población de *lazzaroni* [ladrones] casi tan numerosa como la de la capital”, sin embargo, él mismo viajero dice que la manufactura textil, loza y lana eran grandes industrias (Grosso 2008). No sólo los extranjeros se percataban de este fenómeno, también habitantes locales, como el jesuita Antonio López de Priego que en el exilio recuerda la suciedad de las calles, la poca higiene en los hospitales y el vicio por los juegos de azar, aunque con nostalgia exalta las plazas, la hermosura de los edificios, la variedad de frutas, la abundancia de flora y fauna en Puebla.

La crisis económica y los sitios militares en la ciudad continuaron hasta la segunda mitad del siglo XIX. Existieron muchos eventos significativos durante este periodo como la intervención americana en 1847, Puebla vivió un sitio prolongado y violento, el cual, duró 28 días, dejando a su paso destrucción, hambre y un gobierno sin fondos. En 1854, el Plan de Ayutla en contra de la dictadura de Santa Ana provocó una intensa lucha entre conservadores y liberales. El triunfo de la revolución de Ayutla dio inicio al establecimiento de reformas políticas y sociales iniciadas por los liberales, ocasionando una guerra civil de tres años (Nov 1857 a Sept 1861) (Contreras 2008). En este contexto sucedió el sitio a Puebla en 1856, reportando amotinamientos y saqueos al grito de “viva la religión” y

“mueran los herejes” (Contreras 2008). La presidencia de Benito Juárez, del 15 de enero de 1858 al 18 de julio de 1872, marcó un momento decisivo para la consolidación de la república. Durante su mandato se llevó a cabo la segunda intervención francesa y continuó la instauración de las Leyes de Reforma. Por ejemplo, entre 1857 a 1861, se gestaron y declararon las siguientes leyes: nacionalización de los bienes eclesiásticos, matrimonio y registro civil, libertad de culto, supresión de fiestas religiosas, exclaustación de monjas y monjes, secularización de cementerios, hospitales y beneficencias (Contreras 2008). Todas estas reformas no fueron bien recibidas por la iglesia, pues agotaban su control económico y social establecido desde la colonia. La sociedad poblana, tradicionalmente conservadora, estalló en inconformidad propiciando revueltas, motines y ataques de cuarteles en la metrópoli en 1857. Todavía en 1861 se reportaron asaltos en varios puntos de la urbe lo que generó pánico y caos (Contreras 2008).

La batalla del 5 de mayo de 1862 en Puebla, contribuyó sólo a retardar la eminente invasión francesa. Para 1863, la ciudad vivió uno de los sitios militares más crueles y largos de su historia por el ejército francés, el cual duró 3 meses. Finalmente, la ciudad semi-destruida con una población hambrienta fue entregada por el General Ortega a las tropas invasoras (Contreras 2008). Así, el segundo imperio mexicano daba inicio en 1864, representado por Maximiliano y Carlota. Ese mismo año, los emperadores visitaron, por primera vez, la capital poblana y fueron recibidos con bailes, fuegos artificiales y el júbilo de los grupos acomodados de la ciudad. Incluso como conmemoración a la visita se nombró el Paseo de Carlota al actual Paseo Bravo. En 1867, estando nuevamente en Puebla, Maximiliano recibe la noticia del retiro de las tropas francesas del territorio nacional, comenzando así su funesto desenlace (Contreras 2008). El 8 de marzo de 1867, Porfirio Díaz encabezó la toma de la ciudad de Puebla para erradicar a las tropas imperiales; el asalto final se llevó a cabo el 2 de abril, asegurando así el fin del imperio. El intento de Víctor Hugo para evitar la muerte de Maximiliano, a través de una excepcional

carta a Juárez apelando por perdón, fue inútil. El archiduque fue fusilado en Querétaro el 19 de julio de 1867, marcando el restablecimiento de la república mexicana presidida por Juárez.

La última parte del siglo XIX fue de pugna por el poder entre las fuerzas federales, caciques y opositores del gobierno de Juárez (Tamain 2008). Durante este periodo, Puebla recuperó su industria agrícola a partir de la inauguración del ferrocarril México-Puebla en 1869 (Tamain 2008). Beneficiándose con la construcción de la vía Veracruz-México en 1872 y el ferrocarril interoceánico en 1888, lo que revivió a la ciudad como centro comercial. En 1871, la educación primaria se instauró como obligatoria, además de la buena administración de hospitales, el aumento al salario para trabajadores del campo y el mandato de cancelar deudas de sirvientes a patrones (Tamain 2008). No obstante, la lucha por el poder puso a Puebla nuevamente en enfrentamientos militares en 1876 y la crisis económica nacional de 1883 afectó por igual a todos los estados especialmente en el ramo de comercio, producción y obra pública (Tamain 2008).

En el ámbito nacional, después de diversos intentos por obtener el poder y de enfrentamientos bélicos con el gobierno de Lerdo de Tejada, Porfirio Díaz tomó la presidencia en 1877, permaneciendo de forma intermitente en los primeros periodos para luego establecerse hasta 1910. El final del siglo XIX fue un periodo de desarrollo para Puebla, pues se estableció la Colonia Industrial sobre la margen de río San Francisco, la cual comprendió en su mayoría fábricas textiles como: La Pastora, Los Ángeles, La Violeta, La Oriental; así como la Curtiduría La Piel de Tigre y Casa Latisnere Antiguo Manantial de Aguas Minerales, Fábrica de Hielo y Bebidas Gaseosas, después nombrada La Superior. Al poniente de la ciudad, el río Atoyac también fue un medio para el desarrollo de textileras como: La Atoyac Textil y La Constancia Mexicana. Durante el siglo XIX, el cambio del sistema artesanal a la fabricación mecanizada representó por un lado el esplendor productivo de la ciudad y, por otro, el exterminio de los ecosistemas locales,

la lucha de clases sociales y la transformación del estilo de vida (incluyendo la alimentación). La revolución industrial dio inicio a la sociedad de consumo del siglo XX y XXI, la cual re-significa dramáticamente la relación entre la vida de las cosas y las personas.

14. Larga vida al *tlecuítl*

El *tlecuítl* es una tecnología culinaria de origen mesoamericano que reporta la más larga trayectoria prevaleciendo hasta nuestros días en entre la vida casera, festiva, familiar y comunitaria muchas comunidades como medio principal que define a la cocina de humo indígena. ¿Por qué?, no es una respuesta sencilla pero esta investigación explora la opción de que la relación entre cosas y personas permite que los objetos continúen, transformen, re-signifiquen o concluyan su línea de vida. Al mismo tiempo, sería un argumento fallido asegurar que no existen re-direcciones en la línea de vida del *tlecuítl*, pues después del contacto español, se re-significó como un elemento que marcaba diferencias socio-étnicas en la forma de cocinar. No obstante, el *tlecuítl* es quizá uno de los mejores ejemplos de la estrecha relación entre cosas y personas, pues en torno a este objeto giran simbolismos asociados con el género, distribución del trabajo y cosmovisión desde tiempos precolombinos. La palabra *tlecuítl* (proviene de *tlecuilli*-hogar, *tetl*-fuego y *cui*-alcanzar con la mano) o *tenemaste* (*tetl*-piedra y *namictic*-igualar) es un aztequismo que se emplea para denominar el fogón formado por tres piedras sobre las que se coloca la olla o comal para cocinar (Yoneda 2005; Macazaga 1999).

En el poema náhuatl llamado “La madre de los dioses” se dice que el dios viejo del fuego debe estar protegido por tres guardianes: Mixcoatl (dios de la caza), Tozpan e Ihuitl (el día/meses), lo que mitológicamente explica la presencia de las tres piedras alrededor del fogón. Diversos códices prehispánicos muestran su presencia como forma principal para la cocción de alimentos en el ámbito doméstico. Para el Altiplano Central, el dios

viejo del fuego es una de las deidades más antiguas que aparece desde el periodo Formativo. En la filosofía mexicana posclásica el fuego que utiliza el hombre fue creado por la pareja Tata y Nene, quienes sobrevivieron al diluvio dentro de un tronco ahuecado (González 2000:74). Además se sabe que el culto doméstico al fuego era muy importante dentro de la dinámica cotidiana mesoamericana realizando ofrendas de alimentos, sangre, pulque y flores al *tlecuitl* (González 2000:75).

El *tlecuitl* como un elemento vinculado a la figura femenina está engarzado a su papel en la preparación de alimentos. Simbólicamente, el calor está asociado al útero, el cual es el elemento femenino por excelencia para personificar la fertilidad y el sustento. Por ejemplo, los úteros de la tierra son las cuevas, portales donde surge la manifestación divina y donde nacen los dioses. Esta percepción se observa en el contexto doméstico por lo que el fogón y el temazcal son los elementos calientes que contrarresta el frío exterior y del cuerpo. La unidad habitacional, entendida como el refugio más íntimo de la cotidianidad tiene al fuego como elemento vital, protector y compensador de desequilibrios. Este fenómeno ocurre no sólo en Mesoamérica sino en muchas otras partes del mundo donde la presencia de un fogón literalmente indica la presencia de una mujer. Por ejemplo, los Fulani contemporáneos en África practican la poligamia y el número de mujeres en una casa está relacionado con el número de fogones, los cuales nunca se localizan juntos (David 1971). Los arqueólogos pudieron determinar que este grupo tuvo la misma práctica desde tiempos remotos y es posible establecer el número de mujeres en unidades domésticas de acuerdo a la cantidad de fogones excavados. En la concepción mesoamericana y en algunos grupos actuales de México, el fogón también está asociado a la presencia física y simbólica de la mujer. En muchas comunidades contemporáneas, la mujer deja de ser niña al momento de aprender los oficios domésticos, principalmente el echar tortillas y cocinar (González y Vizcarra 2006). Esto implica manejar la tecnología culinaria y ser portadora de los saberes gastronómicos, lo

que también comprende a la salud, pues la cocina es un medio terapéutico dentro de la cosmovisión mesoamericana. La metamorfosis alimentaria considerada culturalmente como necesaria para obtener bienes comestibles es también una forma de modificar las cualidades frías en los alimentos y de proteger la salud (López 2012).

La división del trabajo de acuerdo al género es un fenómeno que involucró al fogón como un medio para ritualizar la distribución de labores desde tiempos mesoamericanos. En opinión de Dubisch (1986) existe una tendencia casi universal (pues hay algunas excepciones) tanto en sociedades históricas como contemporáneas de asociar el espacio doméstico y la preparación de los alimentos a la mujer, mientras que el hombre es dominante en el contexto público. Cada grupo tiene diversas maneras de legitimizar la distribución del trabajo a través de mitos, mandatos divinos o sociales con el objetivo de perpetuar un orden social. En el caso prehispánico, el enterrar el cordón umbilical de las niñas recién nacidas bajo las cenizas del fogón, justifica la división del trabajo por género desde el momento de nacer. Esta práctica aún se lleva a cabo entre: otomís, totonacos de la cuenca de Tepalcatepec, Veracruz, mayas asentados en Yucatán, Chiapas, Guatemala, así como mazahuas de los estados de México y Morelos (Aguirre 1957; Galinier 1990; González y Vizcarra 2006). De acuerdo con González y Vizcarra (2006:102), los antiguos mazahuas del estado de México enterraban el cordón umbilical del hombre en una de las cuatro esquinas de la casa pues se esperaba que el varón fuera el pilar de la familia, mientras que el cordón de la mujer junto al fogón “representaba y proyectaba el cuidado del calor familiar y el cocinar como las actividades centrales de la mujer”. Entre los actuales otomíes, Galinier (1990) identificó que el cordón umbilical puede ser colocado en distintos lugares, lo cual determinará aptitudes, carácter y el destino del recién nacido. Así, enterrar el cordón cerca del fogón y el metate simboliza la cualidad para cocinar bien o cerca de la casa indica ser buena para la costura.

Para discutir la cosmovisión y el tlecuítl se revisó la etnografía de los otomíes al sur de la Huasteca, aunque esta característica también se reporta entre mayas, nahuas, mixes, zapotecos, mazahuas, entre otros grupo con algunas variantes. De acuerdo con Galinier (1990), el espacio doméstico otomí es una plataforma simbólica para trazar la imagen del cosmos en el plano vertical y horizontal. El mundo otomí y el mesoamericano están divididos en tres planos: el supramundo (arriba); el inframundo (abajo) y nuestro mundo (en medio). El punto de contacto entre todos los planos es el centro, donde se ubica el fogón doméstico, por lo que simbólicamente se ubica en la intersección de todos los planos sobrenaturales, simbolizando la unión del cosmos desde el centro de nuestra existencia humana. En este sentido, el fuego doméstico es “el centro, punto de fusión de las coordenadas espacio-temporales, sitio de exaltación de la vida (las llamas) y del aniquilamiento (las cenizas marca de ancestralidad)” (Galinier 1990:144).

A pesar de la atmosfera de dominación y aculturización durante la colonial, algunos de estos elementos de origen mesoamericano asociados al tlecuítl, aún prevalecen fundidos en un sincretismo cultural y religioso en comunidades coetáneas. Es difícil establecer como se fue transformando este simbolismo entre comunidades rurales y urbanas. En el caso de las comunidades indígenas vecinadas en la ciudad de Puebla no existe registro que permita elucidar este fenómeno en tiempos pasados. Sin embargo, la persistencia de la vida del tlecuítl en época colonial y el periodo independiente probablemente se relacionó no solo con el elemento remante de la cultura mesoamericana sino también de una clara búsqueda de autonomía étnica, identitaria y económica entre los grupos indígenas y mestizos en la ciudad, tal como se argumenta a continuación.

15. Créditos de ilustraciones

Se incluyen sólo las imágenes que no se haya indicado su autor por falta de espacio en el pie de ilustración. Los levantamientos, fotos de las cocinas, ilustraciones para la interpretación de uso de los residuos químicos en cerámica, mapas de distribución de residuos químicos en las estufas y perfiles cerámicos son de autoría original para esta indagación.

Ilustración 1. Cocina italiana portada del libro: *Opera del arte de cocinar* de Bartolomeo Scappi (1500-1577) publicado en 1570. Famoso cocinero italiano que describió técnicas e instrumentos de la cocina de su época.

Ilustración 2. Serie Postales de México No. 55. *Cocina mexicana*. Autor: Jacobo Kalb (fotógrafo). Año 1906 a 1908.

Ilustración 3. Detalle de Códice Florentino. Publicado por Carrillo (1998)

Ilustración 4. Publicado por Sugiura y González (1996:4)

Ilustración 5. Diego Velázquez. National Gallerie of Scotland. Óleo sobre lienzo. Año 1618.

Ilustración 6. Colección Museo Regional del Centro INAH-Puebla. Publicado por Reynoso y Allende (2006:27).

Ilustración 7. Fotografía de Guillermo Robles Callejo (1891-1934). Fototeca Antica A.C. Colección Jorge Carretero Madrid. Publicado en Vergara (2006:136)

Ilustración 8. Mapa antiguo de la ciudad de Puebla 1754 atribuido a Josheph Medina.

Ilustración 12. Fotografía de la cocina en casa Presno. Foto de Guillermo Robles Callejo c.1920. Fototeca Antica A.C. Colección Jorge Carretero Madrid. Publicado en: Cruz y Guzmán (2006:41)

Ilustración 29. Hombre con tinaja Rojo Lustroso sobre la espalda en una calle de Puebla siglo XIX. Colección del Museo de las Armas de Paris. Exposición conmemorativa a los 150 años de la Batalla del 5 de mayo. Galería del Ayuntamiento de Puebla.

Ilustración 40. Azulejo de talavera con religiosa utilizando anafre sobre estufa. Siglo XIX Valencia, España. Publicado por Pierce (2003 :257)

INDICE DE ILUSTRACIONES, CUADROS, GRÁFICAS, MAPAS DE DISTRIBUCIÓN Y TABLAS ESTADÍSTICAS

ILUSTRACIÓN 1. FOGÓN DE COCINA MEDIEVAL EUROPEA	24
ILUSTRACIÓN 2. ESTUFA DE LEÑA O CARBÓN SIGLO XX. MÉXICO	24
ILUSTRACIÓN 3. TLECUITL MESOAMERICANO	25
ILUSTRACIÓN 4. ESTUFITA PARA CALENTAR	25
ILUSTRACIÓN 5. ANAFRE EUROPEO SIGLO XVI. PARA COCCIÓN DE ALIMENTOS	26
ILUSTRACIÓN 6. BRACERO RITUAL. CHOLULA POSCLÁSICO.	26
ILUSTRACIÓN 7. ANAFRES DE CERÁMICA UTILIZADOS DESDE EL SIGLO XVI AL XX. PUEBLA.....	27
ILUSTRACIÓN 8. UBICACIÓN DE LOS CONTEXTOS DOMÉSTICOS DONDE PROCEDEN LOS MATERIALES PARA ESTE ESTUDIO: CERÁMICA Y ESTUFAS	57
ILUSTRACIÓN 9. CORTE ESTRATIGRÁFICO DE BASURERO. (TOMADO DE ALLENDE 2002B).....	61
ILUSTRACIÓN 10. PERFIL ESTRATIGRÁFICO DE BASURERO. TOMADO DE ALLENDE, MARTÍNEZ Y MUÑOZ (2011).....	63
ILUSTRACIÓN 11. VISTA DE LA ESTUFA EN CASA IPM. DETALLE DE AZULEJO EN ESTUFA DEL SIGLO XVII-XIX. 68	
ILUSTRACIÓN 12. COCINA EN CASA PRESNO. PRINCIPIOS DEL SIGLO XX. NÓTESE LA ESTUFA DE LEÑA/CARBÓN Y LA ESTUFA METÁLICA.....	69
ILUSTRACIÓN 13. ESTUFA EN CASA CIVIL DE SANTA MÓNICA.	73
ILUSTRACIÓN 14. ESQUEMA DE CLASIFICACIÓN PARA LA CERÁMICA NACIONAL Y FORÁNEA DE PUEBLA SIGLOS XVIII Y XIX.....	84
ILUSTRACIÓN 15. ESQUEMA PARA CLASIFICACIÓN DE CERÁMICA LOCAL. PUEBLA SIGLOS XVIII Y XIX.	85
ILUSTRACIÓN 16. PERFILES DE LAS FORMAS CERÁMICAS DE LA VAJILLA DE FUEGO: CAZUELAS DE BASE RUGOSA, COMALES Y ANAFRES.....	115
ILUSTRACIÓN 17. PERFILES DE LAS FORMAS CERÁMICAS DE LA VAJILLA DE AGUA: CÁNTARO Y OLLAS.....	119
ILUSTRACIÓN 18. MUESTREO EN ESTUFA IPM.	141
ILUSTRACIÓN 19. LEVANTAMIENTO ARQUITECTÓNICO EN COCINA IPM.	142
ILUSTRACIÓN 20. MUESTREO EN ESTUFA EN CASA PRESNO.	143

ILUSTRACIÓN 21. LEVANTAMIENTO ARQUITECTÓNICO EN COCINA CASA PRESNO.....	144
ILUSTRACIÓN 22. LEVANTAMIENTO ARQUITECTÓNICO EN COCINA SANTA MÓNICA.....	146
ILUSTRACIÓN 23. MUESTREO EN ESTUFA DE SANTA MÓNICA. LAS MUESTRAS 6 Y 21 PROCESADAS PARA CROMATOGRFÍA DE GASES SE INDICAN EN ROJO.....	157
ILUSTRACIÓN 24. CROMATOGRAMA DE LA MUESTRA 6 DE LA ESTUFA DE SANTA MÓNICA.....	158
ILUSTRACIÓN 25. CROMATOGRAMA DE LA MUESTRA 21 DE LA ESTUFA DE SANTA MÓNICA.....	159
ILUSTRACIÓN 26. DIAGRAMA DE FLUJO SOBRE EL MOVIMIENTO DE LA BASURA EN LA CIUDAD DE PUEBLA SIGLOS XVIII-XIX PUEBLA.....	172
ILUSTRACIÓN 27. COCINA POBLANA DE AGUSTÍN ARRIETA. NOTAR PRESENCIA DE GATOS EN LA COCINA. TINAJA ROJO LUSTROSO CON TAPA EN EL PATIO. OLLAS Y CHOCOLATERA DE VIDRIADO CHORREADO. ASÍ COMO LA GRAN VARIEDAD DE OBJETOS EN LAS PAREDES.	177
ILUSTRACIÓN 28. BOTELLÓN TONALÁ POLICROMO O LOZA DE OLOR EN BODEGÓN DE AGUSTÍN ARRIETA.	177
ILUSTRACIÓN 29. HOMBRE CARGANDO TINAJA ROJO LUSTROSO EN UNA CALLE DE PUEBLA SIGLO XIX.	177
ILUSTRACIÓN 30. <i>COCINA POBLANA</i> DE PINGRET. OBJETOS EN ESTANTERÍA.	182
ILUSTRACIÓN 31. <i>COCINA POBLANA</i> EN RECETARIO DE LA CIUDAD (AYGULAS 1992 [1849]). NOTAR ESTANTERÍA Y USO DE CAJETES COMO TAPAS DE OLLAS. ADEMÁS DE TINAJA PARA AGUA Y COLGADO DE VÍVERES.	183
ILUSTRACIÓN 32. VITRINA EN COMEDOR CON LOZA IMPORTADA. LA SIRVIENTA DE AGUSTÍN ARRIETA.....	185
ILUSTRACIÓN 33. DETALLE DE <i>ESCENA POPULAR DE MERCADO CON DAMA</i> DE ARRIETA. CAZADOR SENTADO CON ARCO Y FLECHA.....	199
ILUSTRACIÓN 34. <i>COCINA POBLANA</i> DE MANUEL SERRANO. AGUADOR CON BOTELLÓN.	219
ILUSTRACIÓN 35. <i>VENDEDORAS DE HORCHATA</i> DE AGUSTÍN ARRIETA. NOTAR EL AGUADOR CON BOTELLÓN A LA IZQUIERDA, EN LA ESQUINA DERECHA MUJER MOLRIENDO PIÑA EN METATE. EN LOS EXTREMOS OLLAS DE TONALÁ POLICROMO.	226
ILUSTRACIÓN 36. PLANTA DE LA COCINA EN CASA DE GARCÍA DE AGUILAR Y FOTO DE LAS TINAJAS REPORTADAS EN EL LUGAR (TOMADO DE HERRERA Y ÁLVAREZ 2000)	232

ILUSTRACIÓN 37. <i>COCINA POBLANA</i> DE PINGRET. ESTUFA A NIVEL DE PISO PARA HACER TORTILLAS. DETALLE DE TABLA PARA COLGAR ALIMENTOS, OBJETOS COLGANDO, TINAJA PARA ALMACENAMIENTO DE AGUA.	237
ILUSTRACIÓN 38. DETALLE DE <i>LA SORPREZA</i> DE ARRIETA. MUJERES VENDEDORAS DE TORTILLAS EN PUEBLA.	238
ILUSTRACIÓN 39. DETALLE DE <i>ESCENA POPULAR DE MERCADO CON SOLDADO</i> DE ARRIETA. VENDEDORA DE COMIDA EN LA CALLE.	245
ILUSTRACIÓN 40. RELIGIOSA UTILIZANDO UN ANAFRE SOBRE ESTUFA COMO UNIDAD ADICIONAL DE COCCIÓN.	246
ILUSTRACIÓN 41. INTERPRETACIÓN DE USO DE LOS COMALES TRADICIÓN MOMOXPAN (ENGOBE NARANJA) DE ACUERDO A LOS RESIDUOS QUÍMICOS ANALIZADOS.	266
ILUSTRACIÓN 42. INTERPRETACIÓN DE USO DE LOS COMALES TRADICIÓN SAN ANDRÉS (ENGOBE ROJO) DE ACUERDO A LOS RESIDUOS QUÍMICOS ANALIZADOS.	267
ILUSTRACIÓN 43. INTERPRETACIÓN DE USO DE LOS COMALES DE PAREDES ALTAS DE ACUERDO A LOS RESIDUOS QUÍMICOS ANALIZADOS.	268
ILUSTRACIÓN 44. MUJER EN PULQUERÍA VENDIENDO PICADITAS EN EL JARRITO CON CUCHARA SEGURAMENTE TIENE MANTECA. AGUSTÍN ARRIETA.	270
ILUSTRACIÓN 45. <i>COCINA POBLANA</i> DE PINGRET. USO DE PLATOS COMO TAPAS, MOLIENDA DE MAÍZ PARA TORTILLAS, OBJETOS EN ESTANTERÍA Y TABLAS COLGADAS PARA RESGUARDAR EL RECAUDO.	271
ILUSTRACIÓN 46. INTERPRETACIÓN DE USO DE LAS CAZUELAS DE BASE RUGOSA TRADICIÓN MOMOXPAN.	273
ILUSTRACIÓN 47. INTERPRETACIÓN DE USO DE LAS CAZUELAS DE BASE RUGOSA TRADICIÓN SAN ANDRÉS.	274
ILUSTRACIÓN 48. BODEGÓN POBLANO DE ARRIETA. CAZO DE COBRE CON LICORERA, OLLITA DE VIDRIADO CAFÉ CON NEGRO, DIFERENTES FRUTAS, VERDURAS, POLLO, TOCINO Y PATA DE CERDO.	277
ILUSTRACIÓN 49. INTERPRETACIÓN DEL USO DE LAS TINAJAS.	285
ILUSTRACIÓN 50. AZULEJO POBLANO, MUJER CON CÁNTARO Y CAJETE. (CERVANTES 1939:109)	288

ILUSTRACIÓN 51. DETALLE DE <i>ESCENA POPULAR DE MERCADO CON DAMA</i> DE AGUSTÍN ARRIETA. EXTREMA DERECHA MUJER CON CÁNTARO RECOGIENDO AGUA DE LA FUENTE PRINCIPAL CON AYUDA DE UN CAJETE.....	289
ILUSTRACIÓN 52. INTERPRETACIÓN DE USO DE LOS CÁNTAROS SIN GRASA	291
ILUSTRACIÓN 53. INTERPRETACIÓN DE USO DE CÁNTARO CON ALTO VALOR DE ÁCIDOS GRASOS (SÓLO UN EJEMPLAR EN LA MUESTRA).....	291
ILUSTRACIÓN 54. INTERPRETACIÓN DE USO DE CÁNTAROS CON POCA GRASA.....	292
ILUSTRACIÓN 55. INTERPRETACIÓN DE USO DE LOS BOTELLONES/BÚCAROS DE TONALÁ DE ACUERDO A LOS RESIDUOS QUÍMICOS DETECTADOS.	293
ILUSTRACIÓN 56. INTERPRETACIÓN DE BOTELLÓN/BÚCARO DE TONALÁ.....	294
ILUSTRACIÓN 57. DETALLE DE DIFERENTES BODEGONES DE ARRIETA CON OLLAS ROJO LUSTROSO PARA SERVICIO DE AGUA DE MESA.....	294
ILUSTRACIÓN 58. INTERPRETACIÓN DE USO DE LAS OLLAS ROJO LUSTROSO CON GRASA.....	295
ILUSTRACIÓN 59. INTERPRETACIÓN DE USO DE LAS OLLAS ROJO LUSTROSO SIN GRASA.....	296
ILUSTRACIÓN 60. PUESTO DE CHÍA. HEREDIA. (PÉREZ 2005).....	300
CUADROS:	
CUADRO 1. DESCRIPCIÓN DE LA ESTRATIGRAFÍA DE LOS BASUREROS EN CASA TÍVOLI.....	59
CUADRO 2. DESCRIPCIÓN DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE FUEGO, SIGLOS XVIII Y XIX.....	114
CUADRO 3. DESCRIPCIÓN DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE AGUA, SIGLOS XVIII Y XIX.....	118
CUADRO 4. PRECIO DE CERÁMICA ALISADA EN EL MERCADO POBLANO EN 1550.....	180
CUADRO 5. COMPARATIVA DE PRECIOS DE ALGUNOS OBJETOS CERÁMICOS EN LA CIUDAD DE MÉXICO Y PUEBLA. EL PRECIO CORRESPONDE A UN EJEMPLAR EN REALES Y PESOS. INFORMACIÓN TOMADA DE FOURNIER (1997:54); CUENYA Y CONTRERAS (2012:63-70)	184
GRÁFICAS:	
GRÁFICA 1. CANTIDAD TOTAL DE TIESTOS CERÁMICOS ANALIZADOS EN CADA BASURERO.....	104
GRÁFICA 2. PROCEDENCIA DEL MATERIAL CERÁMICO EN CADA BASURERO ANALIZADO.....	104

GRÁFICA 3. DISTRIBUCIÓN DE LOS GRUPOS CERÁMICOS DE MANUFACTURA LOCAL EN CADA BASURERO ANALIZADO	106
GRÁFICA 4. FRECUENCIA DE LA CERÁMICA PRODUCIDA LOCALMENTE POR TRADICIÓN ALFARERA.	109
GRÁFICA 5. DISTRIBUCIÓN DE FORMAS CERÁMICAS EN LOS BASUREROS ANALIZADOS.....	110
GRÁFICA 6. RESULTADOS DE ÁCIDOS GRASOS EN LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE FUEGO SIGLOS XVIII-XIX PUEBLA.	126
GRÁFICA 7. RESULTADOS DE CARBOHIDRATOS EN LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE FUEGO SIGLOS XVIII Y XIX PUEBLA.	127
GRÁFICA 8. RESULTADOS DE PROTEÍNAS EN LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE FUEGO SIGLOS XVIII Y XIX PUEBLA.	127
GRÁFICA 9. RESULTADOS DE CARBONATOS DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE FUEGO SIGLOS XVIII Y XIX PUEBLA.	128
GRÁFICA 10. RESULTADOS DE FOSFATOS DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE FUEGO SIGLOS XVIII Y XIX PUEBLA.	128
GRÁFICA 11. RESULTADOS DE PH DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE FUEGO SIGLOS XVIII Y XIX PUEBLA. .	129
GRÁFICA 12. RESULTADOS DE ÁCIDOS GRASOS EN LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE AGUA SIGLOS XVIII Y XIX PUEBLA	131
GRÁFICA 13. RESULTADOS DE CARBOHIDRATOS EN LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE AGUA SIGLOS XVIII Y XIX PUEBLA.	131
GRÁFICA 14. RESULTADOS DE PROTEÍNAS DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE AGUA SIGLOS XVIII Y XIX PUEBLA.	132
GRÁFICA 15. RESULTADOS DE CARBONATOS DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE AGUA SIGLOS XVIII Y XIX PUEBLA.	132
GRÁFICA 16. RESULTADOS DE FOSFATOS DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE AGUA SIGLOS XVIII Y XIX PUEBLA.	133
GRÁFICA 17. RESULTADOS DE PH DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE AGUA SIGLOS XVIII Y XIX PUEBLA. ...	133
GRÁFICA 18. RESULTADOS DE ÁCIDOS GRASOS DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE LARGA VIDA.	135

GRÁFICA 19. RESULTADOS DE CARBOHIDRATOS DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE LARGA VIDA	135
GRÁFICA 20. RESULTADOS DE PROTEÍNAS DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE LARGA VIDA	136
GRÁFICA 21. RESULTADOS DE CARBONATOS DE LOS OBJETOS DE LA VAJILLA DE LARGA VIDA.....	136
GRÁFICA 22. RESULTADOS DE FOSFATOS DE LA VAJILLA DE LARGA VIDA.	137
GRÁFICA 23. RESULTADOS DE PH DE LA VAJILLA DE LARGA VIDA	137

MAPAS DE DISTRIBUCIÓN DE RESIDUOS:

MAPA DE DISTRIBUCIÓN DE RESIDUOS 1. RESULTADOS DE ÁCIDOS GRASOS EN LAS ESTUFAS ANALIZADAS.	149
MAPA DE DISTRIBUCIÓN DE RESIDUOS 2. RESULTADOS DE CARBOHIDRATOS EN LAS ESTUFAS ANALIZADAS.	150
MAPA DE DISTRIBUCIÓN DE RESIDUOS 3. RESULTADOS DE PROTEÍNAS EN LAS ESTUFAS ANALIZADAS.	151
MAPA DE DISTRIBUCIÓN DE RESIDUOS 4. RESULTADOS DE CARBONATOS EN LAS ESTUFAS ANALIZADAS. .	152
MAPA DE DISTRIBUCIÓN DE RESIDUOS 5. RESULTADOS DE FOSFATOS EN LAS ESTUFAS ANALIZADAS.	153
MAPA DE DISTRIBUCIÓN DE RESIDUOS 6. RESULTADOS DE PH EN LAS ESTUFAS ANALIZADAS.	154

TABLAS ESTADÍSTICAS:

TABLA 1. RESULTADOS DE LA CLASIFICACIÓN CERÁMICA PROCEDENTE DE LOS BASUREROS CASEROS, SE MUESTRAN TODAS LAS VARIABLES DE ANÁLISIS.....	321
TABLA 2. RESULTADOS DE LA CONTABILIDAD DE OBJETOS CERÁMICOS EN LAS PINTURAS Y LITOGRAFÍAS DE LA ÉPOCA.	330
TABLA 3. FRECUENCIA DE LOS OBJETOS NO CERÁMICOS REPORTADOS EN LOS BASUREROS ARQUEOLÓGICOS ANALIZADOS PARA ESTE ESTUDIO.	334

REFERENCIAS CITADAS

- Aguilar Ochoa, Arturo
2012 La vida elegante en la capital imperial 1864-1867. En: La intervención francesa en México. En el sesquicentenario de la batalla del 5 de mayo. Pág. 109-128. México: BUAP.
- Aguilar Piña, Paris
2000 La antropología en el estudio y solución de problemas de alimentación y nutrición. Diario de Campo Suplemento 9(Junio):15-18.
- Aguirre Alberto, Arnulfo Allende y Carlos Cedillo
1996 Catálogo de mayólicas. Proyecto arqueológico, arquitectónico e histórico del Paseo del Río San Francisco "Estanque de Pescaditos" Gobierno del Estado de Puebla.
- Aguirre Beltrán, Gonzalo
1957 El proceso de aculturación. México: UNAM.
- Ainsworth Harrison G., Cournot C., Esteva G., Fischler C. e Igor de Garine (editores),
1988 Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica. Barcelona: Editorial Serbal/UNESCO.
- Albi Romero, Guadalupe
2000 La sociedad de Puebla de los Ángeles en el siglo XVI. En: Ángeles y constructores. Mitos y realidades en la historia colonial de Puebla (Siglos XVI-XVIII). Carlos Contreras Cruz y Miguel Ángel Cuenya Mateos, (editores). Pág. 127-206. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Almagro Gorbea, Antonio
2004 Levantamiento arquitectónico. Serie: Biblioteca de Arquitectura, Urbanismo y Restauración. España: Universidad de Granada.
- Álvarez-Gayou Jurgenson, Juan Luis
2005 Cómo hacer investigación cualitativa. México: Paidós.
- Allende Carrera, Arnulfo
1997 Programa de trabajo para el laboratorio de análisis de materiales arqueológicos del proyecto Estanque de Pescaditos. Puebla: Manuscrito proporcionado por el autor.
- 2001 La cerámica colonial San Francisco, Puebla. México: Miniguía. INAH/CONACULTA.
- 2002 Informe técnico correspondiente a las excavaciones en la Plaza Mayor de Puebla, Plazuela de los Sapos, Plazuela de San Luis y el Atrio de Santo Domingo. Puebla de los Ángeles Archivo Técnico del Consejo Nacional de Arqueología (Informe 20-201). INAH. México, Sección de Arqueología. Centro INAH-Puebla.
- 2002a Arqueología en ciudades patrimonio mundial: el caso de Puebla de los Ángeles. VII Simposio Roman Piña Chan Auditorio Fray Bernardino de Sahagun. Museo Nacional de Antropología, Ciudad de México. Manuscrito proporcionado por el autor.
- 2002b Informe técnico del rescate arqueológico 10 Poniente 508, ciudad de Puebla. Archivo Técnico del Consejo Nacional de Arqueología. México. INAH.
- 2009 Huitzilapan: un espacio sagrado en Puebla. II Congreso sobre Cosmovisión Indígena, 25-29 junio. Colegio de Antropología Social BUAP, pág. 10.
- Allende Carrera Arnulfo, Raúl Martínez Vázquez y Martha Muñoz Aragón

- 2011 Remodelación del Museo Amparo. Rescate arqueológico. Puebla. Archivo Tecnico del Consejo Nacional de Arqueología. INAH. México.
- Anderson Phillips, Catherine
 2002 Neglected Artifacts: A Study of Reworked Ceramic Sherds from the Lake Pátzcuaro Basin, Mexico, Tesis para obtener el título de Maestra en Arqueología. Departamento de Antropología. Michigan State University.
- Angulo, Diego
 1946 La cerámica de Puebla (Mejico). Madrid: Publicaciones #24. Escuela de Artes y Oficios Artísticos de Madrid.
- Anónimo
 1983 [1856] Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas. Compuesto de recetas de esquisitas viandas al estilo del país y extranjero, escogidas y arregladas por personas de buen gusto e inteligencia. México: Porrúa. Edición Facsimilar.
- 2000 [1831] El cocinero mexicano. México: Tomos I, II, III. Prólogo Cristina Barros. Colección Recetarios Antiguos. CONACULTA.
- 2010a Formulario de la cocina mexicana. Puebla siglo XIX. México: Prólogo: Teresa E. Velasco de Franco. Colección Recetarios Antiguos. CONACULTA.
- 2010b Recetario Novohispano. México: Prólogo Elisa Vargas Lugo. Colección Recetarios Antiguos. CONACULTA.
- 2011 Dos manuscritos mexicanos de cocina México: Introducción: Enrique Asensio Ortega. Colección Recetarios Antiguos. CONACULTA.
- 2011 [1817] Libro de la cocina de la gesta de Independencia. Colección de guisados, asados, masas, lechis, conservas y dulces secos, sacados de las mejores recetas de cocineros, según el gusto actual del reyno de Nueva España, para desempeño de una mesa decente. México: José Luis Curiel Monteagudo (coordinador). Colección Recetarios Antiguos. CONACULTA.
- Appadurai, Arjun (editor)
 1986 The social life of things. Commodities in cultural perspective. Reino Unido: Cambridge University Press.
- Aranda R., José Luis y Miguel Ángel Cuenya
 2008 El perfil demográfico de un comportamiento desigual. En: Puebla. Una historia compartida 1808-1917. Carlos Contreras Cruz, (editores). Pág. 15-34. México: BUAP/Ayuntamiento de la ciudad de Puebla/IMAC/Consejo de la Crónica.
- Arango Zapata, Raquel
 2008 El agua como elemento de interacción social. Revista Murciana de Antropología (15):467-479.
- Archivo del Ayuntamiento de la ciudad de Puebla
 1818 Expediente sobre abasto 1810-1868: Tomo 169. Legajo 1697. Fojas 208-293.
- Archivo del Ayuntamiento de la ciudad de Puebla
 1764 Expediente sobre mercados 1764-1768: Tomo 87. Legajo 965. Fojas 1-8.
- 1812 Expediente sobre servicio militar. Tomo 118. Legajo 1290. Foja 22-23.
-

1814 Expediente formado en virtud de acuerdo de la N.C para que se tomen providencias..de tiendas mestizas para sostener los cuerpos patrióticos. Tomo 118. Legajo 1298. Foja 119-120.

1822 Inventario y entrega de los utensilios y muebles de la casa de alojamientos: Tomo 120. Sobre Servicio Militar. Legajo 1336. Fojas 266-270.

1854 Expediente formado sobre solicitar del propio cabildo no se lleve a efecto el proyecto de quitar el mercado de la plaza principal para pasarlo a la plazuela de San Agustín: Tomo 86. Legajo 953. Fojas 217-226.

1854 Reglamento para el mercado: Tomo 86. Legajo 960. Fojas: 328-329.

1859a Cárcel: Tomo 66. Legajo 741. Fojas 233-250.

1859b Mercado. Expediente formado con acuerdos y disposiciones sobre el mercado: Tomo 86. Legajo 960. Foja 328.

1865 Dictamen de la Comisión de Abastos: Tomo 87. Legajo 969. Foja 23-26.

1868 Cárcel. Reposición á los tastos en que se hace la comida á los presos de la cárcel. No. 13: Tomo 238. Legajo 18. Foja 176-177.

1877 Manuel Junquera solicita licencia para poner rifa de loza y otros efectos. Otras varias piden permiso para poner ruletas: Tomo 263. Legajo 76. Fojas 64-67.

1882a Expediente formado con los documentos del C. Laureano Baez proponiendo que se apruebe el reglamento que acompaña para el ramo de aguadores: Comisión de Policia. Tomo 335. Legajo 207. Fojas. 119-124.

1882b Expediente formado por el Cp. Jose Maria Pérez que solicita poner una rifa de loza en la próxima temporada de todos santos: Tomo 288. Legajo 185. Foja 43-48.

1885 Comisión de Diversiones. Número 158. Expediente formado con las disposiciones reglamentarias para rifas de loza, dulces y otros objetos, Vol. Tomo 300. Legajo 158. Fojas: 132-137.

1886 Permiso para expender molotes en pulquerías: Tomo 340. Legajo 40. Fojas: 44-50.

1888 Comisión de Estadística: Tomo 353. Legajo 217. Foja 105-112.

1891 Compendio de disposicioness sobre expendios de molotes y frutas secas: Tomo 357. Legajo 96. Fojas:188-189.

1892 Permiso para poner una mesa de tortas compuestas en el portal Iturbide: Tomo 361. Legajo 156. Fojas:184-186.

- 1896a Comisión de Inspección de Secretaria. Expediente formado con los oficios mensuales del inspector de abastos en que da cuenta de las muestras comestibles que son reconocidas en la odicina a su cargo: Tomo 397. Legajo 48. Fojas 216-220.
-
- 1896b Comision de Mercados. Expedientes 56. Letra N. Formado con el curso de varias expendedoras de comida en la plaza del mercado suplicando no se les impida el tener sus puestos en uno de los portales del mismo: Tomo 397. Legajo 56. Fojas 339-341
- Ariès, Phillipe y George Duby
 1987 Historia de la vida privada En: Tomo I. Del Imperio Romano al año mil. . Volumen dirigido por Paul Veyne, (editores). Madrid: Ed. Taurus.
- Artes de México
 1997 Los espacios de la cocina mexicana. Volume 36. México. Investigación: Socorro Puig; María Stoopen y María Cristina Suárez y Farías: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Atalay, Sonia y Cristine A. Hastorf
 2006 Food, meals and daily activities: food habitus at neolithic Catalhöyük. *American Antiquity* 71(2):283-319.
- Ayguas de Izco, Wenceslao (Manuel Ramos Medina estudio introductorio)
 1992 [1849] Manual del cocinero y cocinera. Tomado del Periódico Literario La Risa. Se dedica al bello secso de Puebla. México: Imprenta de José María Macias (original). Edición Facsimilar por Gobierno del Estado de Puebla/Comisión Puebla V Centenario.
- Baber, Edwin Atlee
 1908 The maiolica of Mexico. Filadelfia: Pensilvania Museum and School of Industrial Art.
-
- 1915 Hispano-Moresque Pottery in the collection of the Hispanic Society of America. Nueva York: Hispanic Society of America.
- Barba Luis, Agustín Ortiz y Linda Manzanilla
 2007 Chemical residues in lime plastered archaeological floors. Commoner ritual at Teotihuacan, Central Mexico. En: *Commoner Ritual, and Ideology in Ancient Mesoamerica*. Nancy Gonlin y Jon Lohse, (editores). Pág. 64-90: University Press of Colorado.
- Barba Luis, Beatriz Ludlow, Linda Manzanilla y Raul Valadez
 1987 La vida doméstica en Teotihuacán. Un estudio interdisciplinario. *Ciencia y Desarrollo* (77):21-33.
- Barba Luis, Luz Lazos, Karl F. Link, Agustín Ortiz y L. López Luján
 1998 Arqueometría en la Casa de las Aguilas. *Revista de Arqueología Mexicana* 6(31):20-27.
- Barba Luis, Roberto Rodríguez, José Luis Córdoba, Martín Terreros, Alejandra Pecci y Agustín Ortiz sin año Manual de procedimientos para el estudio químico de pisos y cerámicas arqueológicas Pág. 15. Ciudad Universitaria: Manuscrito disponible en Laboratorio de Prospección del IIA-UNAM. México.
- Barba Luis, Roberto Rodríguez y José Luis Córdoba
 1991 Manual de técnicas microquímicas de campo para la arqueología. México: Cuadernos de Investigación. IIA-UNAM.
- Barba, Luis y Agustín Ortiz
 1992 Análisis químico de pisos de ocupación: un caso etnográfico en Tlaxcala, México. *Latin American Antiquity* 3(1):63-82.
- Barba Luis y Denise Pierre

- 1984 Actividades humanas y análisis químico de los suelos. El caso de Usumacinta Viejo, Chiapas. Memorias de la XVII Mesa redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología, Vol. II:263-277, 1984. SMA.
- Barba, Luis y Gregorio Bello
1978 Análisis de fosfato en el piso de una casa habitación actual. *Notas Antropológicas* 1(24):188-193.
- Barba Luis y Linda Manzanilla
1987 Cobá, Quintana Roo. Estudio de áreas de actividad En: Análisis de dos unidades habitacionales mayas del horizonte clásico Linda Manzanilla, (editores). Pág. 69-115. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Barba Luis y Luz Lazos
2000 Chemical analysis of floors for the identification of activity areas: a review. *Antropología y Técnica* (6):59-70.
- Barba, Luis y Raúl García
2003 Análisis químicos en residuos de vasijas Azteca II y Azteca III de Tenochtitlan. México: Archivo del laboratorio de Prospección Arqueológica de Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Barba Pingarrón Luis, Agustín Ortiz Buitrón y Alessandra Pecci
2014 Los residuos químicos. Indicadores arqueológicos para entender la producción, preparación, consumo y almacenamiento de alimentos en Mesoamérica. *Anales de Antropología* 48(1):201-239.
- Barba Pingarrón, Luis Alberto
1986 La química en el estudio de áreas de actividad En: Unidades habitacionales mesoamericanas y sus áreas de actividad. Linda Manzanilla, (editores). Pág. 21-40. México: UNAM.
- 1990 Radiografía de un sitio arqueológico. México: IIA-UNAM.
- 2007 Chemical residues in lime-plastered archaeological floors. *Geoarchaology: An International Journal* 22(4):439-452.
- 2007a Spot test: application and examples. Conferencia presentada en: 1st International School on the Characterization of Organic Residues in Archaeological Materials. A focus on ceramics. (1st ISCORAM), Grosseto, Italia. Manuscrito proporcionado por el autor.
- 2011 Diplomado en Arqueometría. Sesión I: Introducción a la arqueometría. Ciudad Universitaria: Luis Barba e Isabel Villaseñor (coordinadores). IIA-UNAM.
- 2013 El uso de la cal en el mundo prehispánico mesoamericano. En: La cal. Historia, propiedades y usos Luis Alberto e Isabel Villaseñor Alonso Barba Pingarrón, (editores). Pág. 21-41. México: IIA-UNAM/Asociación de fabricantes de cal A.C.
- Barbosa, Manlio
1978 Tecnología regional en Puebla y Tlaxcala. Puebla, México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- 1994 Las ciudades indígenas subyacentes en Puebla. *Patrimonio Cultural* (2):2-7.
- Barceló, Juan A.

- 2007 Arqueología y estadística (1). Introducción de la variabilidad de las evidencias arqueológicas. España: Colección Materiales 187. Universidad Autónoma de Barcelona.
- Barros, Cristina
2009 Los libros de la cocina mexicana. México: CONACULTA.
- Bazarte Martínez, Alicia
2006 Un acercamiento a la comida novohispana. Segundo miércoles de cuaresma en el convento de San Jerónimo de San Lorenzo. México (1628). Viandas y fatigas para el recibimiento del arzobispo Alonso Nuñez de Haro y Peralta. Puebla (1772). México: Instituto Politécnico Nacional.
- Benavente o Motolinía, Toribio de
1971 [1555] Historia de los Indios de la Nueva España. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Bertran Vilá, Miriam
2005 Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos. México: Universidad Autónoma de México.
- Bonfil Batalla, Guillermo
1973 Cholula: la ciudad sagrada en la era industrial. México: IIH/UNAM.
- Bosh Marin, Miguel
1999 Puebla Neocolonial 1777-1831. Casta, ocupación y matrimonio en la segunda ciudad de la Nueva España, México. Puebla: BUAP/El Colegio de Jalisco.
- Bossio, Jorge
1972 Historia de las pulperías. Buenos Aires: Editorial Plus Ultra.
- Bourdieu, Pierre
1977 Outline of theory of practice. Traducción Richard Nice. Reino Unido: Cambridge University Press.
- 1984 A social critique of the judgement of taste. Traducción Richard Nice. Massachusetts: Harvard College/Routledge & Kegan Paul.
- Bray, Tamara L.
2003 Inka pottery as culinary equipment: food, festing and gender in imperial state design. *Latin American Antiquity* 14(1):3-28.
- Brokmann Haro, Carlos
1996 La cocina mexicana a través de lo siglos: Mestizaje culinario. México: Editorial Clío/Fundación Herdez.
- Brumfiel, Elizabeth M.
1991 Weaving and cooking: Women's production in Aztec Mexico. En: *Engendering archaeology: Women and prehistory*. Gero Joan M. y Margaret W. Conkey, (editores). Pág. 224-251. Oxford: Blackwell Publishing.
- Buenrostro, Marco y Cristina Barros
2001 La cocina prehispánica y colonial. México: Serie: Tercer Milenio. CONACULTA.
- Calderón de la Barca, Frances Erskine Inglis
2010 La vida en México durante una residencia de dos años en ese país. México: Porrúa.
- Canclini García, Nestor
1984 Gramsci con Bourdieu. Hegemonía, consumo y nuevas formas de organización popular *Nueva Sociedad* 71(Caracas. Venezuela):69-77.
- 1986 Desigualdad cultural y poder simbólico. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia/Escuela Nacional de Antropología e Historia

- Carabarán Gracia, Alberto
 2000 Agua y confort en la vida de la antigua Puebla: BUAP-ICSH/Sociedad Mexicana de Historia, de la Ciencia y la Tecnología.
- Carballo David, Luis Barba, Agustín Ortiz, Jorge Blancas, Jorge H. Toledo Barrera y Nicole Cingolani
 2011 La Laguna, Tlaxcala: Ritual y urbanización en el Formativo. *Revista Teccalli* 2(1):1-11.
- Carrasco, Pedro
 1970 Juan de Pineda. Carta al Rey sobre la ciudad de Cholula en 1593. *Tlalocan* 6:176-192.
- 1971 Los barrios antiguos de Cholula En: *Estudios y documentos de la región Puebla-Tlaxcala*. Efraín Castro, (editores). México: Instituto Poblano de Antropología e Historia.
- Carreño King, Tania
 1997 La cocina mexicana a través de los siglos. El pan de cada día. México: Editorial Clío.
- Carrillo, Ana María
 1998 La cocina del tomate, frijol y calabaza. México: Editorial Clío.
- Carrión, Antonio
 1970 [1896] Historia de la ciudad de Puebla de los Ángeles. México: Editorial José M. Cajica Jr. S.A.
- Castillo Luján, Feren Alexard
 2012 Estructuras de combustión. Tipología e implicancias en la modelización del espacio en el Núcleo Urbano Moche, Tesis para obtener el grado de Licenciado en Arqueología. Facultad De Ciencias Sociales. Escuela Académico Profesional de Arqueología. Universidad Nacional de Trujillo, Perú.
- Castro, Efraín (transcripción y prologo del manuscrito original)
 1989 Fiestas jesuitas en Puebla 1623. Puebla. : *Lecturas Históricas de Puebla* No. 20. Gov. del Estado de Puebla/Sec. de Cultura/Comisión Puebla V Centenario.
- Castro Morales, Efraín (edición, introducción y paleografía)
 2009 Suplemento de el libro número primero de la fundación y establecimiento de la Muy Noble y Muy Leal ciudad de los Ángeles. México: Ayuntamiento de la ciudad de Puebla.
- Cedillo Ortega, Carlos
 1995 Rescate arqueológico en el mercado de la Victoria. Puebla: Documento en Archivo de la Sección de Arqueología. Centro INAH-Puebla. México.
- 1998 Proyecto arqueológico, arquitectónico e histórico del Estanque de Pescaditos. En: *Primer Congreso Nacional de Arqueología Histórica en México*. Eduardo López, (editores). Pág. 282-293. México: CONACULTA/INAH.
- Sin año El Paseo de San Francisco a través del tiempo. Arqueología histórica en la ciudad de Puebla. (con colaboración del arqlgo. Arnulfo Allende). Puebla, México: Gobierno del Estado de Puebla/Fideicomiso del Paseo de San Francisco.
- Cervantes Bello, Francisco Javier
 2008 Los cambios en el mundo del dinero: comercio, crédito y finanzas. En: *Puebla. Una historia compartida 1808-1917*. Carlos Contreras Cruz, (editores). Pág. 85-100. México: BUAP/Ayuntamiento de la ciudad de Puebla/IMAC/Consejo de la Crónica.
- Cervantes, Enrique A.
 1939 Loza blanca y azulejo de Puebla. Tomo I. México: Sin editorial.

-
- 1939a Loza blanca y azulejo de Puebla. Tomo II. México: Sin editorial.
- Cervantes, Mauricio
- 2007 Conceptos fundamentales sobre ecosistemas acuáticos y su estado en México. En: Perspectivas sobre conservación de ecosistemas acuáticos en México. Mónica Herzi Óscar Sánchez, Eduardo Peters, Roberto Márquez y Luis Zambrano, (editores). Pág. 37-67. México: Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales/Instituto Nacional de Ecología/United States Fish & Wildlife Service/Unidos para la Conservación A. C./Escuela de Biología de la Universidad Michoacan de San Nicolás de Hidalgo.
- Coe, Michael D. y Kent V. Flannery
- 1967 Early cultures and human ecology in south coastal Guatemala Volume 3. Washington D.C: Contributions to Anthropology. Smithsonian Press.
- Contreras Cruz, Carlos y Juan Carlos Grosso
- 1983 La estructura ocupacional productiva de la ciudad en la primera mitad del siglo XIX. En: Puebla en el siglo XIX. Contribución al estudio de su historia. Francisco Téllez Guerrero et. al Liudmila Borisovna, (editores). México: ICSH-BUAP.
- Contreras Cruz, Carlos
- 1986 La ciudad de Puebla. Estancamiento y modernidad de un perfil urbano en el siglo XIX. México: ICSH-BUAP.
-
- 2008 La gran década nacional. De la desamortización al triunfo de la República, 1856-1867. En: Puebla una historia compartida 1808-1917. Carlos Contreras Cruz (coord), (editores). Pág. 255-284. México: BUAP/H.Ayuntamiento de Puebla/IMAC.
- Contreras, Jesús
- 2007 Alimentación y religión. Humanitas. Humanidades Médicas. Revista en línea www.odela-ub.com 16(Junio. Universidad de Barcelona):1-22.
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia Arnaiz
- 2006 Del dicho al hecho: las diferencias entre las normas y las prácticas alimentarias. En: Antropología y nutrición. Bertran Miriam y Pedro Arroyo, (editores). Pág. 75-115. México: Fundación Mexicana para la Salud/ Fondo Nestlé para la Nutrición/ UAM-Xochimilco.
- Cook, Sherborne F. y Robert F. Heizer
- 1965 Chemical analysis of archaeological sites. Berkeley/Los Angeles: University of California Press.
- Copley M.S; R. Berstan; S.N. Dudd; V. Straker; S. Payne; R.P. Evershed
- 2005 Dairying in antiquity. I. Evidence from absorbed lipid residues dating to the British Iron Age. Journal of Archaeological Science 32:485-503.
- Corcuera, de Mancera Sonia
- 1981 Entre gula y templanza. Colección Opúsculos. Serie: Investigación. México: Colegio de Historia. UNAM.
- Cordero y Torres, Enrique
- 1965 Historia compendiada del Estado de Puebla México: Publicaciones del Grupo Literario "Bohemia Poblana".
- Counihan, Carole M.
- 2003 The anthropology of food and body. Nueva York/Londres: Routledge.
- Covarrubias, José Enrique
- 2000 La moneda de cobre en México, 1760-1842. México: Serie Historia Moderna y Contemporánea No.34. UNAM/Instituto Mora
- Craig; O.E; G. Taylor; J. Mulville; M.J. Collins; M. Parker Pearson

- 2005 The identification of prehistoric dairying activities in the Western Isles of Scotland: an integrated biomolecular approach. *Journal of Archaeological Science* 32:91-103.
- Cruz Valdés, Reyna y Ambrosio Guzman Álvarez
2006 Casa Presno. Historia y rehabilitación de una residencia. 15 años ICSH. Biblioteca Poblana de Historia y Cultura 5. Puebla, México: H. Ayuntamiento del Municipio de Puebla de Zaragoza.
- Cuenya Mateos, Miguel Ángel
1989 Fiestas y virreyes en la Puebla colonial. México: *Lecturas Históricas de Puebla* 29. Gobierno del Estado/Secretaría de Cultura.
- 1999 Puebla de los Ángeles en tiempos de una peste colonial. México: COLMICH/BUAP.
- 2001 Migración y movilidad espacial en el siglo XVIII. El caso de la ciudad de Puebla. Una visión a través de los registros matrimoniales. En: *Las dimensiones sociales del espacio en la historia de Puebla (siglos XVII-XIX)*. Francisco Javier Cervantes Bello, (editores). Pág. 39-68. Puebla, Mexico: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- 2006 El cólera morbus en una ciudad de la provincia mexicana. Puebla de los Ángeles en 1833. Revista en línea. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*. La primera revista evolutiva en la Web americanista *Debates*:17.
- 2006a El siglo XVI: la etapa fundacional. En: *Puebla y el Paseo de San Francisco*. Pág. 47-82. México/Madrid: DGE El Equilibrista/Turner Libros.
- 2007 Los espacios de la muerte. De panteones, camposantos y cementerios en la ciudad de Puebla. De la colonia a la revolución. *Mundos Nuevos*. La primera revista evolutiva en la Web Americanista (<http://nuevomundo.revues.org/15202>)
- Cuenya Mateos Miguel Ángel, Gabriel Luna Cevada y Julio César Romero Aburto
1999 Inventarios de bandos, leyes, decretos, y ordenanzas del Ayuntamiento de Puebla 1531-1910 México: BUAP/CONACYT/H. Ayuntamiento de Puebla.
- Cuenya Mateos, Miguel Ángel y Carlos Contreras Cruz
2012 Puebla de los Ángeles. Una ciudad en la historia. México: Oceano/BUAP.
- Cuenya Mateos Miguel Ángel y Carlos Contreras Cruz
2007 Puebla de los Ángeles. Historia de una ciudad novohispana. Aspectos sociales, económicos y demográficos. México: BUAP/Secretaría de Cultura del Estado de Puebla.
- Cuenya Mateos; Miguel Ángel
2007 Los espacios de la muerte. De panteones, camposantos y cementerios en la ciudad de Puebla. De la colonia a la revolución. *Espacios, palabras y sensibilidades* Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Octubre 2007. *Mundos Nuevos*. La primera revista evolutiva en la Web americanista (<http://nuevomundo.revues.org/15202>)
- Charlton, Thomas H y Roberta R. Katz
1979 Tonala Bruñida Ware: past and present. *Archaeology* 32(1):44-53.
- Chavalier, François
2000 Significación social de la fundación de la Puebla de los Ángeles. En: *Ángeles y Constructores mitos y realidades en la historia colonial de Puebla (Siglos XVI-XVIII)*. Carlos Contreras y Miguel A. Cuenya, (editores). Pág. 29-38. México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Chávez Orozco, Luis

- 1943 Las instituciones democráticas en la época Colonial. México: Instituto Indigenista Interamericano.
- Chevalier
2000 Significación social de la fundación de la Puebla de los Ángeles. En: Ángeles y constructores. Mitos y realidades en la historia colonial de Puebla (Siglos XVI-XVIII). Carlos Contreras Cruz y Miguel Ángel Cuenya Mateos, (editores). Pág. 29-38. Puebla, México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Dant, Tim
1999 Material culture in the social world : values, activities, lifestyles. Buckingham. UK: Open University Press.
- David, Nicholas
1971 The Fulani compound and the archaeologist. *World Archaeology* 3(2):111-131.
- De Ajofrín, Francisco
1959 Diario de viaje que por orden de la Sagrada Congregación hizo a la América Septentrional en el siglo XVIII. Vol I. Madrid: Real Academia de la Historia.
- De Flon, Manuel
1988 La intendencia de Puebla en 1804. México: Lecturas Históricas de Puebla. Gobierno del Estado de Puebla.
- De Garay Arellano, Graciela
1997 La entrevista de historias de vida: construcción y lecturas. En: Cuéntame tu vida: historia oral, historias de vida. Graciela De Garay Arellano, (editores). Pág. 16-28. México: Instituto Mora/Conacyt.
- De Garine, Igor
1999 Antropología de la alimentación entre naturaleza y cultura. En: Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Interamericano, 1998. Museo Nacional de Antropología. Pág. 13-33. Volumen I. España: Editorial La Val de Onsera.
- De Vetancurt, Agustín
1971 [1698] Teatro Mexicano. Descripción breve de los sucesos ejemplares, históricos, políticos, militares y religiosos del Nuevo Mundo Occidental de las Indias. Crónica de la provincia del santo evangelio de México. Menologio Franciscano. México: 1era Edición Facsimilar. Editorial Porrúa.
- Deagan; Kathleen
1987 Artifacts of the Spanish colonies of Florida and the Caribbean 1500-1800 Washington. D.C: Smithsonian Institution Press.
- Deetz, James
1997 In small things forgotten. An archaeology of early American life. Nueva York/Londres/Toronto/Sydney: Anchor Books Doubleday.
- Díaz y De Ovando, Clementina
2011 Escenarios gastronómicos: Banquetes y convites, 1810-1910. 2 vols. Volume 1. México: UNAM.
- Dondis, D.A
1973 La sintaxis de la imagen. Introducción al alfabeto visual. Barcelona: Colección: Comunicación visual. Editorial Gustavo Gili.
- Douglas, Mary
1973 Mary Douglas. Food in the social order. Studies of food and festivities in three American communities. Nueva York: Routledge Taylor & Francis Group.
- 1999 Implicit meanings. Selected essays in antropology. Nueva York: Routledge.

- Douglas, Mary y Baron Isherwood
1979 The world of Goods. Towards an anthropology of consumption Nueva York/Londres: Routledge.
- Douglas; Mary
2003 Implicit meanings: Selected essays in anthropology: Psychology Press.
- Drennan, Robert D.
2009 Statistics for archaeologists. A common sense approach. Londres/Nueva York: Interdisciplinary contributions to archaeology. Springer.
- Dubisch, Jill
1986 Gender and power in rural Greece. New Jersey. USA: Princenton University Press.
- Dyckerhoff, Ursula
1978 El tinguis de Puebla a mediados del siglo XVI. En: Estudios Americanistas 1. Hartmann R. y Oberem U., (editores). Pág. 145-152. San Agustín: Collectanea Instituti Anthropos.
- 1988 La región del Alto Atoyac en la historia. La época Prehispánica. En: Milpa y Hacienda. Tenencia de la tierra indígena y española en la cuenca del Alto Atoyac Puebla, México 1520-1650. Hanns J. Prem; Dyckerhoff Ursula y Günter Miehllich, (editores). Pág. 18-34. Puebla. México: CIESAS/FCE/Gobierno del Estado de Puebla.
- Eidt, R.C
1973 A rapid chemical field test for archaeological sites surveying. American Antiquity 38(2):206-210.
- Fiore, Danae
2011 Materialidad visual y arqueología de la imagen. Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino 16(2):101-119.
- Fischler, Claude
1995 El (H)omnivoros: El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama.
- Flandrin, J.L y Montanari M.
2004 Historia de la alimentación. Madrid: Ediciones Trea.
- Flores y Escalante, Jesús
2004 Breve historia de la comida mexicana. México: Debolsillo. Random House Mandadori.
- Florescano Mayet, Enrique
1969 Precios del maíz y crisis agrícola en México 1708-1810 México: El Colegio de México.
- Fortnum, Charles Drury Edward
1892 Maiolica. Londres: Published for the Committee of Council on Education. Chapman & Hall Limited/Richard Clay & Sons Limited.
- Fournier García, Patricia
1990a Evidencias arqueológicas de la importación de cerámica en México, con base en los materiales del ex-convento de San Jerónimo. México: Colección Científica 213. Serie Arqueología. INAH.
- 1990b Un estudio sobre arqueología experimental: efectos de acabados de superficie en la resistencia a la ruptura de cuerpos cerámicos. Boletín de Antropología Americana 21(Julio):103-128.
-

- 1996 Problemática metodológica en el análisis de materiales cerámicos históricos. En: Historical Archaeology in LatinoAmerica 15 (Actas II). Stanley South, (editores). Pág. 1-11. Columbia: University of South Carolina. .
-
- 1997 Tendencias de consumo en México durante los periodos Colonial e Independiente. En: Approaches to historical archaeology of Mexico, Central and South America. Gasco; Smith y Fournier, (editores). Pág. 49-58. Los Angeles: The Institute of Archaeology/University of California.
-
- 1998 El complejo nixtamal/comal/tortilla en Mesoamérica. Boletín de Antropología Americana Julio(32):13-40.
- Francois, Marie
- 1999 Prendas and pulperías. The fabric of the neighborhood credit bussiness in Mexico City. Estudios de Historia Novohispana (20):67-106.
- Freund, Gisèle
- 2001 La fotografía como documento social. Barcelona: Editorial Gustavo Gil.
- Fundación Casa de Mendrugó
- 2010 La Casa del Mendrugó (Tríptico informativo). En colaboración con: INAH/IIA-UNAM/CAS-FFyL/BUAP. Puebla.
- Gage, Thomas
- 1981 Thomas Gage's Travels in the New World. Estados Unidos: Editado y con introducción por J. Eric Thompson. Greenwood Press.
- Galinier, Jacques
- 1990 La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes. Traduction de Angela Ochoa y Haydée Silva, transl. México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos/Instituto Nacional Indigenista/Universidad Nacional Autónoma de México.
- Gándara Vázquez, Manuel
- 2008 El análisis teórico en ciencias sociales: aplicación a una teoría del origen del estado en Mésoamerica, Tesis para obtener el grado de Doctor en Antropología. Escuela Nacional de Antrpología e Historia. INAH/SEP.
- García Acosta, Virginia
- 1996 El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano Colonial. En: Conquista y Comida. Janet Long, (editores). Pág. 265-281. México: IIH-UNAM.
-
- Sin año Historia y antropología de la alimentación. En: Diccionario temático. Obra de consulta rápida de los resultados de investigación del CIESAS. Von Mentz; Brígida, (editores). México: CIESAS. Disponible en: <http://www.ciesas.edu.mx/>.
- García Barragán, Elisa
- 1998 José Agustín Arrieta. Lumbres de lo cotidiano. México. Prólogo Rubén Bonifaz Nuño: Fondo Editorial de la Plástica Mexicana.
- Garnham, Nicholas y Raymond Williams
- 1980 Pierre Bourdieu and the sociology of culture: An introduction. Media, Culture and Society 2(3):209-223.
- Gell, Alfred
- 1998 Art and agency. Toward a new antropological theory Reino Unido: Oxford University Press.

- Gerald, Rex E.
1968 Spanish presidios of the late eighteenth century in Northern New Spain. Santa Fe, Nuevo México: Research Records #7. Museum of New Mexico.
- Gerhard, Pether
1981 Un censo de la diócesis de Puebla en 1681. *Historia Mexicana* 120:530-560.
- Gero, Joan M.
1992 Feasts and females: Gender ideology and political meals in the Andes. *Norwegian Archaeological Review* 25(1):15-30.
- Giannini, Humberto
1986 Rutina y transgresión en el lenguaje *Revista de Estudios Públicos* 24:243-256.
- 1987 La "reflexión" cotidiana. Hacia una arqueología de la experiencia. Santiago, Chile: Editorial Universitaria.
- Gibson, Charles
1986 Los aztecas bajo el dominio español (1519-1810). México: Siglo XXI.
- Giddens, Anthony
1979 Central problems in social theory. Action, structure and contradiction un social analysis. Estados Unidos de América: University of California Press.
- 1984 The constitution of society. Londres: Polity Press.
- 1992 Human societies: An introductory reader in sociology. Reino Unido: Cambridge University Press.
- 1992a Sociología. Madrid: Alianza Editorial.
- Gifford, James C.
1960 The type-variety method of ceramic classification as an indicator of cultural phenomena. *American Antiquity* 25(3):341-347.
- 1976 Prehistoric pottery analysis and the ceramics of Barton Ramie in the Belize Valley. Estados Unidos de América: Peabody Museum of Archaeology and Ethnology/Harvard University.
- Gil Calvo, Enrique
1991 Estado de fiesta. Madrid: Editorial Espasa.
- Giles Flores, Ivonne Estela
2000 La cerámica y el uso del espacio en el sector suroeste del islote 20b de Santa Cruz Atizapan del Estado de México: Clásico Terminal y Epiclásico, Tesis para obtener el grado de licenciatura en arqueología. México. ENAH. SEP/INAH.
- Giorgi Gianluca, Laura Salvini y Alessandra Pecci
2010 The meals in a Tuscan building yard during the Middle Age. Characterization of organiz residue in ceramica potsherds. *Journal of Archaeological Science* (37):1453-1457.
- Goggin, John Mann
1968 Spanish majolica in the New World. Types of the sixteenth to eighteenth centuries. New Haven: Yale University Publications.
- Gómez Egea, Juana María
2008 La vajilla del agua. *Revista Murciana de Antropología* (15):11-22.
- González-Hermosillo, Francisco y Cayetano Reyes

- 2003 El código Cholula. Exaltación testimonial de un linaje indio. México: INAH/Gobierno del Estado de Puebla/CIESAS/Porrúa.
- González-Hermosillo; Francisco
1992 El gobierno indio en la Cholula colonial. Puebla, Mexico: Lecturas Históricas de Puebla 78. Gobierno del Estado de Puebla.
- González Ortiz, Felipe e Ivonne Vizcarra Bordi
2006 Mujeres indígenas en el Estado de México: vidas conducidas desde sus instituciones sociales. México: El Colegio Mexiquense A.C/UAM.
- González Ruibal, Alfredo
2003 Desecho e identidad: etnoarqueología de la basura en Galicia. *Gallaecia* (22):413-440.
- González Rul, Francisco
1988 La cerámica postclásica y colonial en algunos lugares de la ciudad de México y el área metropolitana. En: *Ensayos de alfarería prehispánica e histórica de Mesoamerica. Homenaje a Eduardo Noguera Auza*. Mari Carmen Serra Puche y Carlos Navarrete Cáceres, (editores). Pág. 387-415, Vol. Serie Antropológicas 82. México: IIA-UNAM.
- González Seguí, Oscar
1992 Reseña: Appadurai, Arjun, La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías. *Revista Relaciones* 13(52):266.
- González Torres, Yolotl (con la colaboración de Juan Carlos Ruíz Guadalajara)
2000 Diccionario de mitología y religión de Mesoamérica. México: Ediciones Larousse.
- Goodson, Ivor
2001 The study of life history: origins of the life history method in sociology. *Identity. An International Journal of Theory and Research* 1(2):129-142.
- Goody, Jack
1982 *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Reino Unido: Cambridge University Press.
- Gosden, Chris
2005 What do objects want? *Journal of Archaeological Method and Theory* 12(3):193-211.
- Gosden, Chris y Yvonne Marshall
1999 The cultural biography of objects. *World Archaeology* 31(2):169-178.
- Grosso, Juan Carlos
2008 El mundo del trabajo urbano y los trabajadores textiles. En: *Puebla una historia compartida 1808-1917*. Carlos Contreras Cruz (coord), (editores). Pág. 131-164. México: BUAP/H.Ayuntamiento de Puebla/IMAC.
- Guerrero Ferrer, Adriana
1997 La dulcería en Puebla. Historia cultural de una tradición, Facultad de Filosofía y Letras. Colegio de Antropología. Tesis para obtener el grado de Licenciatura en Antropología, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Asesor: Antrop. Martha Patricia Castañeda Salgado.
- 1998 Algunos dulces antiguos de Puebla. *Recetario*. Puebla: Museo Poblano de Arte Virreinal. Eduardo Merlo Juárez (introducción). Autoras de las recetas: Bretón Graciela, Carmen Blumerkron, Graciela Bretón y Bretón, Ines de Unámie, Josefina Gómez y 13 colaboradoras más.
- 2000 La dulcería en Puebla. Historia cultural de una tradición. México: CONACULTA.

- 2002 Los cafés del siglo XIX. La Jornada de Oriente para Puebla, Tlaxcala y México, Viernes 1 de marzo: Columna: El sabor de la vida.
- Hammond, Norman
1972 A minor criticism of the type-variety system of ceramic analysis. *American Antiquity* 37(3):450-452.
- Harris, Marvin
1987 Foodways: historical overview and theoretical prolegomenon. En: Food and evolution. Toward a theory of human food habits. Harris Marvin y Eric Ross, (editores). Filadelfia: Temple University Press.
- 2009 Bueno para comer. México: Alianza Editorial.
- Hartmut, Tschauner W.
1985 La tipología: herramienta u obstáculo? La clasificación de artefactos en arqueología. *Boletín de Antropología Americana* (12):39-74.
- Hastorf, Christine A.
1991 Gender, space, and food in prehistory. En: Engendering archaeology: Women and Prehistory. Gero Joan M. y Margaret W. Conkey, (editores). Pág. 132-159. Oxford: Basil Blackwell.
- Hatch, Marion Popenoe de
1993 Análisis de la cerámica: metodología vajilla. En: Simposium de Investigación arqueológica en Guatemala (1989). H. Escobedo y S. Villagrán Laporte J.P, (editores). Pág. 287-302: Museo Nacional de Arqueología y Etnología de Guatemala.
- Heller, Ágnes
1970 Sociología de la vida cotidiana. España: Ediciones Península.
- Hernández de Valle-Arizpe, Helena
2012 Memorias en mole de olla. Cocina y revolución en Tlaxcala. México: Fundación para la libre expresión/Casa Tizatlán A.C.
- Hernández Estrada, Isaías
2009 La tradición alfarera de Tonalá, Jalisco, Tesis para obtener el grado de Maestro en Arqueología. Escuela Nacional de Antropología e Historia. INAH/SEP.
- Hernández Sánchez, Gilda y Citlalli Reynoso Ramos
1999 Reporte final de análisis del rescate arqueológico Sears 3 Poniente 109 INAH. México.
- 1999a Reporte de excavación del rescate arqueológico Sears 3 Poniente 109. INAH. México.
- Herrera Torres, Hugo y José Antonio Álvarez Ramírez
2000 Ofrenda de tradición prehispánica localizada en el Paseo de San Francisco, Puebla. *Estudios Mesoamericanos*. Programa de estudios de maestría y doctorado. Instituto de Investigaciones Filológicas. UNAM(2):3-15.
- Hirschberg, Julia
2000 La fundación de Puebla de los Ángeles. Mito y realidad. En: Ángeles y constructores mitos y realidades en la historia colonial de Puebla (Siglos XVI-XVIII). Carlos Contreras y Cuenya, (editores). Pág. 53-90. Puebla, México: Benémrita Universidad Autónoma de Puebla.
- Hodder, Ian

- 1989 This is not an article about material culture as text. *Journal of Anthropological Archaeology* 8(3):250-269.
-
- 2012 *Entangled: An archaeology of the relationships between humans and things*. Estados Unidos de América: John Willey & Sons Inc.
- Hodder, Ian y Scott Hutson
2003 *Reading the past. Current approaches to interpretation in archaeology*. Reino Unido: Cambridge University Press.
- Holbraad, Martin
2011 *Can the thing speak? Working Papers Series #7*. Londres: Open Anthropology Cooperative Press/University College London.
- Holtorf, Cornelius
2002 Notes on the life history of a pot sherd. *Journal of Material Culture* 7(49):49-67.
-
- 2010 The life-histories of megaliths in Mecklenburg-Vorpommern (Germany). *World Archaeology* 30(1):23-38.
- INAH
Sin año *Avances de las investigaciones históricas*. Centro INAH-Puebla, (editor). Pág. 34: Manuscrito disponible en el Archivo de la Sección de Arqueología.
- INEGI
1999 *Superficies nacional y estatales*. Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática, (editor). Puebla: México.
-
- 2000 *Síntesis geográfica del estado de Puebla*. Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática, (editor). Puebla: México.
- Ingold, Tim
2007 *Materials against materiality*. *Archaeological Dialogues* 14(1):1-16.
- Instituto Nacional de Antropología e Historia
2010 *Red Nacional de Museos*. Disponible en: www.inah.gob.mx.
- Jeffrey, Amy E. y Carlos M. Echazarreta
1996 *Medical uses of honey*. *Revista Biomédica*. Enero-Marzo 7(1):43-49. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Universidad Autónoma de Yucatán, Mérida.
- Jiménez Meneses, Orián
2009 *Objetos y cultura. Rituales, flujos y elaboraciones en el Nuevo Reino de Granada*. *Historia Crítica* septiembre-diciembre(39):44-61.
- Johnson, Matthew
2000 *Teoría arqueológica. Una introducción*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Juárez López, José Luis
2005 *La lenta emergencia de la comida mexicana ambigüedades criollas 1750-1800*. México: Porrúa
-
- 2012 *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: CONACULTA.
-
- 2013 *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: CONACULTA. Serie: Memoria histórica.
- Kardatzke, Timothy Alan

- 1991 The study of kitchen behaviors with implications for the social organization at the classic Mayan site of Copan, Honduras, Tesis para obtener el grado de maestría. Department of Anthropology, University of Houston.
- Kempton, Willett
1981 The folk classification of ceramics. A study of cognitive prototypes Nueva York: Academic Press.
- Kirchhoff Paul, Lina Odena Güemes y Luis Reyes (editores)
1976 Historia Tolteca-Chichimeca. México: INAH/SEP.
- Knappett, Carl y Malafouris Lambros ed.
2008 Material agency. Towards a non-anthropocentric approach. Nueva York: Springer.
- Kolonitz, Paula
1984 Viaje a México en 1864. . México: Serie Lecturas Mexicanas 41. FCE/SEP.
- Kopytoff, Igor
1986 The cultural biography of things: commoditization as process En: The social life of things. Commodities in cultural perspective. Arjun Appadurai, (editores). Pág. 64-91. Reino Unido: Cambridge University Press.
- Krieger, Alex D.
1944 The typological concept. American Antiquity 9(3):271-288.
- Lagunas Rodriguez, Zaid
2010 Población, migración y mestizaje en México: época prehispánica-época actual. México: INAH.
- Lara López, Emilio
2005 La fotografía como documento histórico, artístico y etnográfico: una epistemología. Universidad de Jaén (España). Revista de Antropología Experimental 5(Texto 10):1-28.
- Latour, Bruno
2008 Reesemblar lo social: una introducción a la teoría del actor-red. Gabriel Zadunaisky, transl. Buenos Aires: Ediciones Manantial.
- Lavín Mónica y Ana Benítez Muro
2010 Sor Juana en la cocina. México: Grijalbo.
- Le Breton, David
2007 El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Leicht, Hugo
2009 Las calles de Puebla. México: Décima Edición. 1era Edición (1934). Gobierno del Estado de Puebla/Secretaría de Cultura.
- León García, María del Carmen
2002 La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800. México: CIESAS/Porrúa.
- Leroi-Gourhan, André
1973 Structures de combustion et structures d'excavation. Seminario sobre las estructuras de habitación. Etnología Prehistórica. CNRS 52(College de France).
- Leroi-Gourhan, André y Michel Brezillon
1972 Fouilles de Pincevent, essai d'analyse ethnographique d'un habitat magdalénien. 7o Supplément à Gallia-Préhistoire. CNRS 2.
- Lévi-Strauss, Claude
1968 Lo crudo y lo cocido. México: Fondo de Cultura Económica.
- Lewis, Oscar

- 1963 Life in a Mexican Village: Tepoztlan restudied. Champaign: University of Illinois Press.
- Lind, Michale
1987 The sociocultural dimensions of mixtec ceramics. Nashville TN: Publicaciones en Antropología No. 33. Vanderbilt University Press.
- Lister, Robert H. y Florence C. Lister
1982 Sixteenth century majolica pottery in the Valley of Mexico. Arizona: University of Arizona Press.
- 1984 The potter's quarter of colonial Puebla, México. Historical Archaeology 1(18):87-102.
- Long, Janet
1997 La cocina mexicana a través de los siglos: La Nueva España. Volume IV. México: Clío/Fundación Herdez.
- Long Towell, Janet
2010 Inversiones e innovaciones. La evolución de la tecnología alimentaria mesoamericana. Investigación y Ciencia de la Universidad Autónoma de Aguascalientes (46):4-9.
- López Austin, Alfredo
1980 Cuerpo humano e ideología. 2 vols. Volume I-II. México: IIA-UNAM.
- 2012 Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas. 2 vols. México: Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM.
- López Cervantes, Gonzalo
1976 Cerámica colonial en la Ciudad de México. México: Colección Científica 38. INAH.
- 1990 Cerámica de Tonalá, Jalisco. Colección del Museo Regional de Guadalajara. México: INAH.
- López García, Julián
2009 Antropología de la alimentación: perspectivas, desorientación contemporánea y agenda de futuro. En: Comida y Cultura. Nuevos estudios de cultura alimentaria. Antonio Garrido Aranda, (editores). Pág. 25-60. España: Servicio de Publicacions. Universidad de Cordoba.
- López García; Julián
2009 Antropología de la alimentación: perspectivas, desorientación contemporánea y agenda de futuro. En: Comida y Cultura. Nuevos estudios de cultura alimentaria. Antonio Garrido Aranda, (editores). España: Servicio e Publicaciones. Universidad de Cordoba.
- López Gonzaga, Leticia
1999 La presencia femenina en el comercio de la Puebla de los Ángeles. En: La presencia femenina en la Puebla Novohispana siglos XVI y XVII. Pág. 79-102. México: H. Ayuntamiento de la ciudad de Puebla.
- Loreto López, Rosalva
1994 De aguas dulces y de aguas amargas de cómo se distribuía el agua en la ciudad de Puebla durante los siglos XVIII y XIX En: Limpiar y obedecer: La basura, el agua y la muerte en la Puebla de los Ángeles, 1625-1925. Rosalva Loreto López y Francisco J. Cervantes Bello, (editores). Pág. 11-68. México: Claves Latinoamericanas/CEMCA de la Embajada Francesa.
-

- 2003 El microanálisis geográfico y la historia ambiental. Puebla de los Ángeles, México 1777-1835 (Resumen). Simposio de Historia Ambiental Americana, Santiago de Chile.
-
- 2009 Agua, poder y metabolismo social. Puebla. México: Colección Estudios Urbanos y Ambientales 1. BUAP/ICSH.
-
- 2010 Agua, piel y cuerpo en la historia cotidiana de una ciudad mexicana: Puebla, siglos XVI-XX. México: Educación y Cultura.
- Loreto López, Rosalva y Ana Benítez Muro
2000 Un bocado para los ángeles. La cocina en los conventos. México: Editorial Clío
- Loreto López Rosalva y Francisco J. Cervantes Bello
1994 Limpiar y obedecer. La basura, el agua y la muerte en la Puebla de los Ángeles (1650-1925) México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Lowe; H. Gareth
1998 Mesoamérica Olmeca: Diez preguntas. México: INAH.
- Loyde, Inocentes
1999 Propietarias poblanas en los siglos XVI y XVII En: La presencia femenina en la Puebla Novohispana siglos XVI y XVII. Pág. 35-54. México: H. Ayuntamiento de la ciudad de Puebla.
- Macazaga y Ordoño; César
1999 Vocabulrio esencial mexicano. Léxico de las cosas de México. México: Informática Cosmos, S.A, de C.V.
- Macbeth, Helen (editor)
1997a Food preferences and taste. Continuity and change. Oxford: Berghahm Books.
- Macbeth, Helen y Sue Lawry
1997b Food preferences and taste. An introduction. En: Food preferences and taste. Continuity and change. Helen Macbeth, (editores). Pág. 3-13. Oxford: Berghahm Books.
- Macbeth; Helen, ed.
1997 Food preferences and taste. Continuity and change. Providence/Oxford: Berghahm Books.
- Malvido, Elsa
1973 Factores de depoblación y reposición de la población de Cholula 1641-1810. Historia Mexicana (89):52-100.
- Malvido, Elsa y Miguel A. Cuenya (editores)
1993 Demografía histórica de México, siglos XVI-XIX. México: Instituto Mora.
- Manzanilla, Linda
1986 Unidades habitacionales mesoamericanas y sus áreas de actividad. México: UNAM.
- Manzanilla, Linda (editora)
1993 Anatomía de un conjunto residencial teotihuacano en Ozttoyahualco. México: 2 Vols. IIA-UNAM.
- Marín-Tamayo, Fausto
2000 La división racial en Puebla de los Ángeles. Mito y realidad. En: Ángeles y constructores. Mitos y realidades en la historia colonial de Puebla (siglos XVI-XVIII). Carlos Conteras y Miguel Ángel Cuenya, (editores). Pág. 91-126. México: Benemérita Unviersidad Autónoma de Puebla.
- Marín Bosch, Miguel

- 1999 Puebla Neocolonial 1777-1831. Casta, ocupación y matrimonio en la segunda ciudad de la Nueva España. Puebla, México: El Colegio de Jalisco/Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades BUAP.
- McCafferty, Geoff
 2001 Ceramics of postclassic Cholula, Mexico. Typology and seriation of pottery from the UA-1 domestic compound. Los Angeles The Cotsen Institute of Archaeology. Monograph 43. University of California.
- 2008 Altepétl: Cholula's Great pyramid as 'water-mountain'. En: Chacmool Conference: Flowing through time. B. Chipps Larry Steinbenner, M. Georgoponlos y J. Cats, (editores). Pág. 20-25. Universidad de Calgary: Departamento de Arqueología.
- McClung de Tapia y Yoko Sugiura
 2004 La vida prehispánica en un habitat insular construido por el hombre en la ciénaga de Chignahuapan Santa Cruz Atizapan, Estado de México, México. Famsi Fundación para el avance de los estudios mesoamericanos INC.
- Meléndez Morales, María Teresa
 2012 Un estudio sobre análisis cerámico y arqueología de la basura en el periodo Posclásico en San Andrés Cholula, Puebla, Universidad Veracruzana. Tesis para obtener el grado de Licenciado en Arqueología. Facultad de Antropología U.V.
- Meléndez, Nicolás
 1886 Fundación de la ciudad de Puebla. México: 1ª Época. Tomo III. Análisis del Museo Nacional de México.
- Merriam-Webster
 2013 Merriam-Webster. An Enciclopedia Britannica Company. Consultado el 18/04/2013 en: <http://www.merriam-webster.com/dictionary/foodways>.
- Meskill, Lynn
 2000 Cycles of life and death: narrative homology and archaeological realities. World Archaeology 31(3):423-441.
- , ed.
 2005 Archaeologies of materiality. EU/Reino Unido/Australia: Blackwell Publishing.
- Michael D. Coe y Kent V. Flannery
 1967 Early cultures and human ecology in south coastal Guatemala. USA: Smithsonian Press/Smithsonian Institution.
- Mijares, Ivonne
 1993 Meztizaje alimentario: el abasto en la Ciudad de México en el siglo XVI. México: UNAM.
- Miller, Daniel
 1985 Artefacts as categories. A study of ceramic variability in central India. Reino Unido: Cambridge University Press.
- 2007 Stone age or plastic age? Archaeological Dialogues 14(1):23-27.
- Miller, Daniel (editor)
 2005 Materiality. Durham/Londres: Duke University Press.
- Miller, Jeff y Jonathan Deutsch
 2009 Food studies. An introduction to research methods. Oxford: Editorial Berg.
- Miller, Nicky y Preston Miracle

- 2002 Introduction: Pattering data and cosuming theory. En: Consuming passions and patterns of consumption. Preston Miracle y Nicky Miller, (editores). Pág. 1-6. Reino Unido: McDonald Institute Monographs. University of Cambridge.
- Molyneaux, Brian Leigh
 1997 Introducción: the cultural lige of images. En: The cultural life of images. Visual representation in archaology. Brian L. Molyneaux, (editores). Pág. 1-10. Nueva York: Routledge.
- 1997a Representation and reality in private tombs of the late eighteenth dynasty. Egypt: an approach to the study of the shape of meaning. En: The cultural life of images. Visual representation in archaeology. Brian L. Molyneaux, (editores). Pág. 108-127. Nueva York: Routledge.
- Moreno Villa, José
 2000 Cornucopia de México: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. Edición digital basada en la edición de 1940. El Colegio de México/La Casa de España en México.
- Mottram H.R, Dudd S.N., Lawrence G.J., Stott A.W y Everhed R.P
 1999 New chromatographic mass spectrometric and stable isotope approaches to the classification of degraded animal fats preserved in archaeological pottery. Journal of Chromatography A 833:209-221.
- Moyssén, Xavier
 1993 Manuel Serrano. Un pintor costumbrista del siglo XIX. Anales del Insituto de Investigaciones Estéticas 16(64):67-74.
- Müller, Florencia
 1978 La alfarería de Cholula. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia. Serie Arqueología.
- 1981 Estudio de la cerámica hispánica y moderna de Tlaxcala-Puebla. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Munita, Casimiro S.
 2010 Contribución de la química a la arqueología. En: Las técnicas analíticas nucleares y el patrimonio cultural. Pág. 23-33. Quito, Ecuador: Serie Estudios. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural Ecuador.
- Nárez, Jesús
 1998 Algunos datos sobre las abejas y la miel en época prehispánica. Revista Mexicana de Estudios Antropológicos 34(1):123-131.
- Narotzky, Susana
 2003 Economía y cultural: la dialéctica de la antropología. Quaderns de l'Institut Català d'Antropologia (19):133-143.
- Noel Étinne, Henry y Nicolas Jean-Baptiste-Gaston Guibourt
 1830 Farmacopéa razonada o tratado de farmacia práctico y teórico. Volume I. Madrid: Imprenta de los Hijos de Doña Catalina Piñuela.
- Noguera, Eduardo
 1954 La cerámica arqueológica de Cholula. México: Editorial Guaranía.
- Nutall, Zelia (editora)
 1975 The Codex Nuttall. A picture manuscript from ancient Mexico. Nueva York: Introducción por Arthur G. Miller. Dover Publications Inc.
- Ocampo López, Felicitas

- 1999 Los problemas por la carne: mujeres y abasto en la Puebla del siglo XVII. En: La presencia femenina en la Puebla Novohispana siglos XVI y XVII Pág. 131-160. México: H. Ayuntamiento de la ciudad de Puebla.
- Ortiz, Agustín
 1990 Oztoyohualco: estudio químico de los pisos estucados de un conjunto residencial teotihuacano para terminar áreas de actividad, Tesis para obtener el grado de Licenciado en Arqueología. ENAH. SEP/INAH. México.
- Ortiz Gutiérrez, Nidia
 2006 El candelero: estudio comparativo sobre su función en Teotihuacán durante el Clásico, Epiclásico y Posclásico Temprano, Tesis para obtener grado de Licenciado en Arqueología. Escuela Nacional de Antropología e Historia. INAH/SEP.
- Orton, C.
 1980 Mathematics in archaeology. Londres: Cambridge University Press.
- Overholtzer, Lisa y Wesley D. Stoner
 2011 Merging the social and the material: life histories of ancient momentos from Central Mexico. *Journal of Social Archaeology* 11(2):171-193.
- Paine, Robert
 1996 A critique of the methodology of Robert Redfield: 'Folk culture' and other concepts. *Ehtos* (31):161-172.
- Paleta Vázquez, María del Pilar y Eréndida de la Lama
 1998 El templo de Santa Anita. Puebla, México. Serie: Tercer Milenio: BUAP.
- Parker, Pearson Mike (editor)
 2003 Food, culture and identity in the neolithic and early bronze age. Oxford: BAR International Series 1117. Publishers of British Archaeological Reports
- Pecci, Alessandra
 2004 L'analisi funzionale della cerámica attraverso lo studio dei residui organici. *Archeologia Medievale* (31):527-533.
- 2007 Analisi chimiche di alcune anfore. *Cantini*:287-292.
- 2009 Analisi funzionalale della ceramic e alimentazione medieval. *Archeologia Medievale* (36):21-42.
- 2012 Analisis de residuos en cerámica. Ciudad Universitaria: Conferencia escuchada en el IIA-UNAM. México.
- 2013a Almost ten years of plasters residue analysis in Italy: activity areas and function of structures. *Periodico di Mineralogia, established in 1930* 82(3):193-410.
- Pecci Alessandra, A Cau M. A, Valdambri C e Inserra F
 2013 Understanding residues of oil production: chemical analyses of floors in traditional mills. *Journal of Archaeological Science* 40:883-893.
- Pecci Alessandra, Agustín Ortiz y Luis Barba
 2009 Residuos químicos y comida: Los análisis de las cerámicas y areas de preparación de alimentos. 53o Congreso INternacional de Americanistas. Simposio: Arqueometría en América Latina, manuscrito proporcionado por los autores. Universidad Iberoamericana. México.
- Pecci Alessandra y Federico Marazzi

- 2004 Chemical residues of human activities in San Vicenzo al Volturno. 34th International Symposium, Zaragoza, España, 2004, pág. 39-43.
- Pelto, Gretel H.
1987 Social class and diet in contemporary Mexico. En: Food and evolution. A Theory of Human Food Habits. Marvin Haris y Eric Ross, (editores). Pág. 517-540. Filadelfia: Temple University Press.
- Pelto, H. Gretel
1988 Tendencias de la investigación en la antropología nutricional. Carencia Alimentaria: Una Perspectiva Antropológica 26:45-64.
- Peñafiel, Antonio
1910 Cerámica mexicana y loza de talavera de Puebla: época colonial y moderna. México: Secretaría de Fomento.
- Pérez Montfort, Ricardo
2007 Expresiones populares y estereotipos culturales en México siglo XIX y XX. México: CIESAS.
- Pérez Ortiz de Montellano, María del Carmen
2002 Determinación de la función de la cerámica arqueológica del sitio de Santa Cruz Atizapán, Estado de México por medio de análisis químicos, Tesis para obtener el grado de Licenciado en Arqueología. Escuela Nacional de Antropología e Historia. INAH/SEP.
- 2009 Análisis químicos para identificar la función de la cerámica en Santa Cruz Atizapán. En: La gente de la ciénega en tiempos antiguos. La historia de Santa Cruz Atizapán. Yoko Sugiura Yamamoto, (editores). Pág. 231-242. México: El Colegio Mexiquense A.C, UNAM, IIA.
- Pérez Salas, María Esther
1998 Genealogía de los mexicanos pintados por sí mismos. Historia Mexicana 190(2):167-209.
- 2005 Costumbrismo y litografía en México: un nueva forma de ver. México: IIE-UNAM.
- Pérez San Vicente, Guadalupe (Introducción y transcripción del manuscrito de Ávila Blancas)
1999 Gastronomía Mexicana del Siglo XVIII. Edición homenaje a los 50 años de la vida sacerdotal del padre Luis Avila Blancas (1948-1998) México: Restaurante El Cardenal/Impresora Ideal.
- Picon; Michael
1986 Necesidades sociales y prácticas populares. Mexico. México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos/Escuela Nacional de Antropología e Historia/Instituto Nacional de Antropología e Historia
- Pierce, Donna
2003 Mayólica in the daily life of colonial Mexico. En: Cerámica y Cultura. The story of spanish and mexican mayolica. Donna Pierce y Alfonso Pleguezuelo Robin Farwell Garvin, (editores). Pág. 245-269. Santa Fe. Nuevo México: University of New Mexico Press/Museum of International Folk Art Foundation/National Endowment for the Humanities
- Pilcher, Jeffrey M.
2001 ¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana. México: CONACULTA/CIESAS.
- Pleguezuelo Hernández, Alfonso

-
- 2000 Cerámicas para agua en el barroco español: una primera aproximación desde la literatura y la pintura. *Ars Longa* 9-10:123-138.
-
- 2014 La talavera de Puebla. El barro algo más que tierra y agua, Conferencia presentada el 27 de Agosto en Casa de Mendrugo 4 sur 304, Puebla. Consejo Estatal para la Cultura y las Artes Puebla/El Gobierno del Estado de Puebla/ INAH/Fundación Casa de Mendrugo A.C.
- Prieto Sánchez, Guadalupe
- 2012 El arte de la tortilla. La tecnología utilizada en el proceso de la masa, la tortilla y la molendera en el arte. Puebla. México: Gobierno del Estado de Puebla/CECAEP/CONACULTA.
- Quiroz-Carranza, Joaquín y Roger Orellana
- 2010 Uso y manejo de leña combustible en viviendas de seis localidades de Yucatán, México. *Madera y Bosques* 16(2):47-67.
- Rathje, William
- 1975 The garbage project and archaeological perspective a modern household-level. *Actas del XLI Congreso Internacional de Americanistas, México, 1975. Vol. Vol. I, pág. 230-237.*
-
- 1989 Rubbish! . *Atlantic Monthly* (266):99-109.
- Rathje William y Cullen Murphy
- 1992 Rubbish! The archaeology of garbage. Nueva York: Haper Collins Publishers.
- Rathje, William y Cullen Murphy
- 1992a Five major myths about garbage, and why they're wrong. *Smithsonian* 23(4):113-122.
- Redfield, Robert
- 1947 The folk society. *American Journal of Sociology* 52:293-308.
- Reitz, Elizabeth J. y Stephen L. Cumbaa
- 1983 Diet and foodways of eighteenth-century Spanish St. Augustine. En: *Spanish St. Augustine: The archaeology of a colonial Creole community*. Deagan Kathleen, (editores). Pág. 151-185. Nueva York: Academic Press.
- Renfrew, Colin
- 1986 Varna and the emergence of wealth in prehistoric Europe. En: *The social life of things: commodities in cultural perspective*. Primera Edición edition. Arjun Appadurai, (editores). Pág. 141-168. Reino Unido: Cambridge University Press.
- Restrepo, Jorge Ivan y David Phillips
- 1985 La basura. Consumo y desperdicio en el DF. México: Centro de Ecodesarrollo.
- Reyes García, Cayetano
- 2000 El altépetl. Origen y desarrollo. México: El Colegio de Michoacan.
- Reynoso Ramos, Citlalli
- 1999 Reporte final de excavación del rescate arqueológico realizado en el Atrio del Templo de San Juan de Dios, Puebla Archivo Técnico del Consejo Nacional de Arqueología. INAH. México.
-
- 2001 Reporte final de excavación del rescate arqueológico realizado en la Parroquia de San José, Puebla. Archivo Técnico del Consejo Nacional. INAH. México.
-

- 2001a Reporte de excavación y análisis de material del rescate arqueológico realizado en el segundo patio del ex hospital de San Roque Archivo Técnico del Consejo Nacional de Arqueología. INAH. México.
-
- 2004 Consumer behaviour and foodways in colonial Mexico. Archaeological case studies comparing Puebla and Cholula Tesis para obtener el grado de Maestría en Artes (Arqueología). , Department of Archaeology, University of Calgary.
-
- 2005b Reporte final de análisis de material de la Exfábrica de bebidas gaseosas y aguas minerales Latisnere. Paseo de San Francisco. Puebla. Archivo Técnico del Consejo Nacional de Arqueología. INAH. México.
-
- 2005c Reporte final de análisis de material de realizado en el conjunto Casa Briseño y Casa Tivoli, Paseo de San Francisco. Puebla. INAH. México.
-
- 2007 Reporte final de excavación en Casa Azul 14 Oriente 1401, ciudad de Puebla. Archivo Técnico del Consejo Nacional de Arqueología (Informe 20-272). INAH. México.
-
- 2007a Entre gatos, guajolotes y chocolate: vida privada colonial y arqueología en la ciudad de Puebla. XVIII Encuentro de Estudiantes de Historia, Facultad de Filosofía y Letras, pág. 10. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
-
- 2008 Arqueología y vida privada: basura, comida, ocio y juego en Puebla colonial e independiente. Dualidad Nueva Época(8):36-46.
-
- 2010 Vida cotidiana en la antigua fábrica de hielo, bebidas gaseosas y aguas minerales Latisnere. Arqueología industrial en Puebla. Dualidad Nueva Época(8):38-45.
- Reynoso Ramos Citlalli y Arnulfo Allende Carrera
- 2006 Los antecedentes prehispánicos de la ciudad de Puebla. En: Puebla y el Paseo de San Francisco. Pág. 19-45. Madrid, España: DGE/Turner Libros.
- Reynoso Ramos, Citlalli y Bertha Ocaña del Río
- 2000 Reporte de análisis de material de la primera temporada del rescate arqueológico realizado en el atrio del templo de San Juan de Dios, Puebla Archivo Técnico del Consejo Nacional de Arqueología. INAH. México.
-
- 2005 Una aproximación al estudio de las condiciones de vida en la ciudad de Puebla siglos XVII-XVIII. Antropología. Boletín Oficial del Instituto Nacional de Antropología e Historia 78(Abril-Junio):59-68.
- Reynoso Ramos Citlalli y Lillian Torres González
- 2006 Ofrenda constructiva en una casa colonial de la ciudad de Puebla. In Arqueología Mexicana. Pág. 10, Vol. 79. Mexico: Editorial Raíces.
- Rice, Prudence M.
- 1976 Rethinking the ware concept. American Antiquity 41(4):538-543.
-
- 1987 Pottery analysis. A sourcebook. Chicago/Londres: University of Chicago Press.
- Rojas, Gabriel de
- 1927 [1581] Descripción de Cholula hecha en 1581 por Gabriel de Rojas, su corregidor. Revista Mexicana de Estudios Históricos 1(6):158-170.

- Rojas Rabiela, Teresa
 1998 La cosecha del agua en la Cuenca de México. La pesca en el medio lacustre y chinampero de San Luis Tlaxialtamalco. México: CIESAS.
- Rojas Rabiela Teresa, José Luis Martínez Ruiz y Daniel Murillo Licea
 2009 Cultura hidráulica y simbolismo mesoamericano del agua en el México prehispánico. México: CIESAS/IMTA.
- Romero De Terreros, Manuel
 1957 Una casa del siglo XVIII en México. La del Conde de San Bortolomé de Xala. México: Serie Estudios y Fuentes del Arte en México VIII. Imprenta Universitaria/IIE-UNAM.
- Rouse, Irving
 1960 The classification of artifacts in archaeology. *American Antiquity* 25(3):313-323.
- Sabloff, Jeremy A. y Robert E. Smith
 1969 The importance of both analytic and taxonomic classification in the type-variety system. *American Antiquity* 34(3):278-285.
- Sahagún, Bernardino Fray
 1975 [1590] Historia general de la Nueva España. Documentación en lengua mexicana recogida por los mismos naturales. México: Colección Sepán Cuantos 300. Editorial Porrúa.
- Sahlins, Marshall
 1977 Economía de la Edad de Piedra. Madrid: Editorial Akal.
- Salamanca Montes, Juan Francisco
 2005 Puebla (México): una ciudad histórica ante un futuro incierto. *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales* (9):194.
- Salinas Pedraza, Jesús
 1984 Etnografía del otomí. México: Instituto Nacional Indigenista.
- Salomón Salazar Teresa, Elba Domínguez Covarrubias y Gabierla Uruñuela Ladrón de Guevara
 2006 Vasos y braseros. Cerámicas rituales del Clásico en Cholula. En: *Migración, población, territorio y cultura. Homenaje a Roman Piña Chan*. Julieta Arechiga Viramontes, (editores). Pág. 87-98. México: Sociedad Mexicana de Antropología.
- Schávelzon, Daniel
 2000 Historias del comer y del beber en Buenos Aires. Buenos Aires: Editorial Aguilar.
- 2001 Riqueza e importación entre 1800 y 1850: Comparación de contextos excavados en Buenos Aires. *II Jornadas Regionales de Historia y Arqueología del Siglo XIX*. Consultada (mayo 2013) en: www.piat.com.ar/trajor14.htm.
- Schiffer, Michael
 1972 Archaeological context and sistemic context. *American Antiquity* 37(2):156-165.
- Schiffer, Michael (traducción al español por Patricia Fournier)
 1992 Contexto arqueológico y contexto sistémico. *Boletín de Antropología Americana* 22(Diciembre):81-93.
- Schiffer, Michel B. y Andrea R. Miller
 1999 The material life of human beings, artifacts, behavior and communication. Londres/Nueva York: Routledge.
- Seele Enno, Ronald Tyrakowski y Franz Wolf
 1983 Mercados semanales en la región Puebla-Tlaxcala, México. México: Revista Comunicaciones Suplemento IX. Fundación Alemana para la Investigación Científica.
- Sepúlveda, María Teresa
 1995 Anales mexicanos: Puebla, Tepeaca y Cholula. México: Colección Fuentes. Colección Antigua 229. INAH.

- Serra Puche, Mari Carmen y Raúl Valadez Azúa
 2009 Aprovechamiento de los recursos lacustres en la Cuenca de México: los patos. *Anales de Antropología* 23(1).
- Serra Puche, Mari Carmen y Raúl Valadez Azúa
 1985 Fauna de la localidad de Terremote-Tlatenco D.F. *Anales de Antropología* 22(1).
- Shanklin, Eugenia
 1981 Two meanings and uses of tradition. *Journal of Anthropological Research* (37):71-89.
- Shanks, Michael
 1997 Photography and archaeology. En: *The social life of images. Visual representation in archaeology.* Brian Leigh Molyneaux, (editores). Pág. 73-104. Nueva York. Estados Unidos de América: Routledge.
- 1998 The life of an artifact in an interpretive archaeology. *Fennoscandia archaeologica* 15:15-30.
- Shanks Michael, David Platt y William L. Rathje
 2004 The perfume of garbage: modernity and the archaeological. *Modernism/Modernity* 11(1):61-83.
- Shepard, A.O
 1961 *Ceramics for the archaeologist.* Washington D.C: Carnegie Institution Publication #609. Carnegie Institution.
- Shills, Edward
 1971 Tradition. *Comparative Studies in Society* 13:122-159.
- Singer, Milton
 1972 *When a great tradition modernizes: An anthropological approach to Indian civilization.* Londres: Pall Mall Press.
- Smith, Michael E.
 1979 A further criticism of the type-variety system: the data can't be used. *American Antiquity* 44(4):822-826.
- Smith, Monica L.
 2006 The archaeology of food preference. *American Anthropologist* 108(3):480-493.
- Soriano, Silvia
 1994 *Lucha y resistencia en el México Colonial México: UNAM.*
- Spencer-Wood, Suzanne
 1987 Introducción. En: *Consumer choice in historical archaeology.* Suzanne Spencer-Wood, (editores). Pág. 1-24. Nueva York/Londres: Plenum Press.
- Staller, John Edward y Michael Carrasco ed.
 2010 *Pre-columbian foodways. Interdisciplinary approaches to food, culture and market in Mesoamerica.* Nueva York: Springer.
- Stanley, Brandes
 1996 El misterio del maíz. En: *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos.* Janet Long, (editores). Pág. 255-263. México: UNAM.
- Staski, Edward y Livingston Delafield Sutro, ed.
 1991 *The etnoarchaeology of refuse disposal.* Arizona: Anthropological Research Papers No.42. Arizona State University Press.
- Stoopen, María
 1998 *El universo de la cocina mexicana.* México: Fomento Cultural Banamex.
- Suárez Aguilar Vicente, Heber Ojeda Mas e Iliana Ancona Aragón

- 2010 Economía y subsistencia en Playa Esmeralda, Champotón, durante el Preclásico. En: XXIII Simposio de Investigaciones Arqueológica en Guatemala. A. Linares y L. Paíz B. Arroyo, (editores). Pág. 750-766. Guatemala: Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala (versión digital).
- Suárez Alejandra, María de Lourdes Sánchez , Mónica Vázquez, Soledad Franco, Citlalli Reynoso y Arnulfo Allende
 2011 Actitud de las mujeres de los barrios de La Luz, Analco y El Alto en la ciudad de Puebla hacia la loza vidriada y su influencia en el consumo. Proyecto Alfareros de la Luz y Analco. Dualidad. Publicación de información y difusión Centro INAH-Puebla Nueva Época(11):16-24.
- Suárez, María Cristina
 1991 La dulce Puebla. "Los dulces de Puebla". Puebla. Lecturas Históricas de Puebla No.67: Gob. del Estado de Puebla/Sec. de Cultura/Comisión Puebla V Centenario.
- Sugiura Yamamoto, Yoko
 1996 Tecnología de los cotidiano. En: Temas mesoamericanos. Sonia Lombardo y Enrique Nalda, (editores). Pág. 51-69. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- 2005 Y atrás quedó la ciudad de los dioses. Historia de los asentamientos en el Vale de Toluca. México: IIA/UNAM.
- 2008 Comal in the history of Mesoamerica: a myth. Ponencia presentada en: 73th Conferencia Anual de la Sociedad Americana de Arqueología, Manuscrito proporcionado por la autora. Vancouver, B.C. Canadá, pág. 8.
- Sugiura Yamamoto Yoko, José Alberto Aguirre Anaya, Magdalena A. García Sánchez, Edgar Carro Álbarran y Sandra Figueroa Sosa
 1998 La caza la pesca y la recolección: etnografía del modo de subsistencia lacustre en las cienegas del Alto Lerma. IIA-UNAM, (editor).
- Sugiura Yamamoto Yoko y Fernán González de la Vara
 1996 La cocina mexicana a través de los siglos I. México Prehispánico. México: Editorial Clío/Fundación Herdez.
- Sugiura Yamamoto, Yoko y Mari Carmen Serra Puche
 1983 Notas sobre el modo de subsistencia lacustre. La laguna de Santa Cruz Atzapán, Estado de México. Anales de Antropología 25:111-125.
- Sugiura Yamamoto Yoko y Rubén Nieto Hernández
 2006 San Mateo Atenco: una sociedad lacustre prehispánica del valle de Toluca. En: La proeza histórica de un pueblo. San Mateo Atenco en el valle de Toluca siglos VIII-XIX. R. García Castro y T. Jarquín Ortega, (editores). Pág. 21-36. México: El Colegio Mexiquense/Universidad Autónoma del Estado de México.
- Super, John
 1988 Food, conquest, and colonization in sixteenth-century Spanish America. Albuquerque: University of New Mexico Press.
- Tamain A., Osvaldo
 2008 El porfiriismo en Puebla, 1867-1910. En: Puebla una historia compartida 1808-1917. Carlos Contreras Cruz (coord), (editores). Pág. 283-318. México: BUAP/H. Ayuntamiento de Puebla/IMAC.
- Terreros Olivares, Martín

- 2013 Una aproximación a la alimentación por medio del análisis de residuos químicos y FRX de comales provenientes de un sitio lacustre, Santa Cruz Atizapán (550-900 d.C), Arqueología, Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Théodore Florence, Anabelle Bonvecchio, Ilian Blanco, Laura Irizarry, Alma Nava y Angela Carriedo
2011 Significados culturalmente construidos para el consumo de bebidas azucaradas entre escolares de la Ciudad de México. *Revista Panam. Salud Pública* 30(4):327-334.
- Ther Ríos, Francisco y Nelson Vergara Muñoz
2008 Prácticas cotidianas en espacios públicos: aproximaciones para el estudio de la ciudad-territorio latinoamericana contemporánea. *Revista Latinoamericana de Estudios Avanzados* 14(27):53-74.
- Thomson, Guy P.C
2002 Puebla de los Ángeles. Industria y sociedad de una ciudad mexicana 1700-1850. México: BUAP/Gob. Edo Puebla/Sec. Cultura/U. Iberoamericana Puebla/ Instituto Luis Mora.
- Tichy, Franz
1974 Explicación de las redes de poblaciones terrenos como testimonio de la ocupación y planificación del Altiplano central en el México antiguo. *Comunicaciones Proyecto Puebla-Tlaxcala*(11):41-50.
- Tilley, Christopher
1996 *An ethnography of the Neolithic. Early rehistoric societies in Southern Scandinavia.* Reino Unido: Cambridge University Press.
- 2007 Materiality in materials. *Archaeological Dialogues* 14(1):16-20.
- Tilley, Christopher con colaboración de Wayne Bennett
2004 *The materiality of stone. Explorations in landscape phenomenology: 1.* Oxford/Nueva York: Editorial Berg.
- Toledo Mendieta, Mariana
2011 *Arqueología histórica de la ciudad de Puebla. Avances y perspectivas 1988-2007,* Tesis para obtener el grado de Licenciado en Arqueología, Escuela Nacional de Antropología e Historia INAH/SEP.
- Torres González, Lillian
2006a *Ofrendar y construir: evidencia material de la mentalidad en el oficio de la construcción después del contacto europeo.* II Congreso nacional de arqueología histórica, Manuscrito proporcionado por la autora. México. D.F, pág. 15.
- Torres Lillian, Edgar Carro y Alan García
2005 *Reporte Técnico de Excavación de realizado en la Casa Tivoli y Briseño, Paseo de San Francisco. Puebla.* Archivo Técnico del Consejo Nacional de Arqueología (Informe 20-247). INAH. México
- 2005a *Reporte técnico de excavación de realizado en la exfábrica La Superior, Paseo de San Francisco. Puebla.* Archivo Técnico del Consejo Nacional de Arqueología. INAH. México.
- Valadez Azúa, Raúl
2004 *Retomando la apicultura del México antiguo.* *Imagen Veterinaria* 4(2):4-15. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia UNAM.
- Valdés Meza, Erik
2008 *Humberto Giannini o la travesía desértica del ser-ahí cotidiano.* *Derecho y Humanidades* 13:141-156.

- Vargas, Luis Alberto
1993 ¿Por qué comemos lo que comemos? *Antropológicas* (7):24-31.
- 2007 La historia incompleta del maíz y la nixtamalización. *Cuadernos de Nutrición* 30(3):97-104.
- Vargas, Luis Alberto y Leticia E. Casillas
1995 El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI. En: *Conquista, transculturación y mestizaje. Raíz y origen de México*. Lorenzo Ochoa, (editores). Pág. 53-65. México: Instituto de Investigaciones Antropológicas UNAM.
- Vargas; Luis Alberto
2011 La difusión del maíz por el mundo. Publicación electrónica del Instituto de Investigaciones Jurídicas UNAM (2):87-95.
- Vargas; Luis Alberto y Leticia E. Casillas
1998 Diet and foodways in Mexico city. *Ecology of Food and Nutrition* 27:235-247.
- Vázquez Ahumada, Cecilia y Rosa María Garza Mercúe
1997 Exconvento de Santa Mónica. Puebla, México: Colección Tercer Milenio. BUAP.
- Vázquez López Verónica, Lillian Torres González, Citlalli Reynoso Ramos y Arnulfo Allende Carrera
2006 Memoria arqueológica. En: *Paseo de San Francisco*. Citlalli Reynoso, (editores). Pág. 15-25. Madrid. España: DGE/Equilibrista y Turner Libros.
- Vázquez López; Verónica
2000 Exconvento de las llagas de San Francisco, Puebla: Un estudio de arqueología histórica., Departamento de Antropología, Universidad de las Américas Campus Puebla.
- Vergara Berdejo; Sergio de la Luz
2006 El Barrio de San Francisco. En: *Puebla y el Paseo de San Francisco*. Reynoso Ramos; Citlalli (coordinación académica)/Ricardo Sánchez (coordinación editorial), (editores). Pág. 119-140. México/España: DGE/El Equilibrista/Turner Libros.
- Vergara Muñoz, Nelson
2005 Cultura y vida cotidiana: dos desafíos ineludibles. Nota a modo de prólogo. *Revista Lider* 14(Año 10):9-18.
- 2009 Prácticas discursivas cotidianas y construcción social de ambiente: aproximaciones al conocimiento de dilemas culturales en territorios pesqueros litorales del sur de Chile en la actualidad. Conferencia presentada en el VIII RAM. Manuscrito proporcionado por el autor, Buenos Aires, Argentina.
- 2011 Signifiación social y territo: aproximaciones metodológicas. *Terra Plural* 5(2):169-178.
- Vergara; Sergio de la Luz
2003 El sismo. Efectos y experiencias. 1 vols. Puebla, México: INAH/CONACULTA, Secretaria de Cultural, Comisión del Patrimonio Edificado del Estado de Puebla, Fideicomiso Estatal para la Reconstrucción de Templos y Monumentos Históricos.
- Veytia Fernández de Echeverría, Mariano
1962 Historia de la fundación de la ciudad de la Puebla de los Ángeles en la Nueva España, su descripción y presente estado. 2 vols. Puebla. México: Efrain Castro (editor). Ediciones Altiplano.
- Veytia Fernández de Echeverría; Mariano
1931 Historia de la Fundación de la Ciudad de Puebla de los Ángeles Puebla, México: Imprenta Labor, Mixcoac.

- Villegas Gómez, Edwina y Beatriz Alejandra Patterson Delaye
2003 Análisis químico de residuos en cerámicas arqueológicas para la determinación del contenido y función de los materiales del Coroco-Churubusco, Tesis para obtener el grado de Licenciado en Arqueología. Escuela Nacional de Antropología e Historia. INAH/SEP.
- Vítor Oliveira, Jorge y Julian S. Thomas
2006/2007 Overcoming the modern invention of material culture *Journal of Iberian Archaeology* Special Issue 9/10(Proceedings of the TAG session).
- Walker, William H. y Vincent LaMotta
1995 Life-histories as units of analysis. Conferencia presentada en el 60th Congreso Anual de la Sociedad Americana de Arqueología. Dentro del Simposium: Life- history approaches to the archaeology of human behaviour, Minneapolis MN, pág. 13. Manuscrito proporcionado por los autores.
- Welch, Paul y Margaret Scarry
1995 Status-related variation in foodways in the Moundville chiefdom. *American Antiquity* 60(3):397-423.
- Wittgenstein, Ludwig
2011 *Tractatus Logico-Philosophicus*. Barcelona: Red Ediciones.
- Yanez Rizo, Emma
2013 La loza estannífera de Puebla, de la comunidad original de loceros a la formación del gremio (1550-1653), Instituto de Investigaciones Estéticas. Tesis para obtener el grado de Doctora en Historia del Arte. UNAM.
- Yoneda, Keiko
2005 Mapa de Cuauhtinchan. Volume 2. México: CIESAS/Ed. Porrúa.