

Entre la sazón y el sabor: vida cotidiana y alimentación a través de la cerámica colonial y del periodo independiente del Mayorazgo de Nava Chávez

Fecha de recepción: 4 de agosto de 2021.

Fecha de aceptación: 25 de octubre de 2021.

40 | Antes de la llegada de los españoles, el área del Mayorazgo de Nava Chávez, donde se localizaba parte del edificio principal del Recinto Sagrado del Templo Mayor de Mexico-Tenochtitlan, debió ser un área de fuerte actividad ritual, y varios siglos después, sitio en el que integrantes del Programa de Arqueología Urbana hallaron el monolito de la diosa de la tierra, Tlaltecuhli. Sin embargo, durante el periodo colonial se observa un cambio determinante en el uso del espacio, pues fue utilizado para desempeñar labores relacionadas con el ámbito doméstico. Esta investigación surgió a partir del análisis del material cerámico proveniente de los rellenos constructivos de las excavaciones del Proyecto Templo Mayor, durante la séptima temporada de exploraciones arqueológicas en el predio de República de Guatemala 38, en el Centro Histórico de la Ciudad de México. La alfarería colonial, las pinturas y los relatos demuestran que hubo un intercambio muy cercano entre los diferentes grupos que intervinieron en este cambio. En gran parte fueron las mujeres las responsables de esta modificación, puesto que de ellas dependía la organización interior de los hogares; y no sólo fueron las féminas indígenas y españolas, sino que compartieron la tarea con negras, mestizas y mulatas.

Palabras clave: arqueología histórica, cerámica, alimentación, cultura material, Ciudad de México.

Before the arrival of the Spaniards, the area of the Mayorazgo de Nava Chávez, where part of the main building of the sacred precinct of the Templo Mayor (Mexico Tenochtitlan) was located, must have been an area of strong ritual activity, besides being the site where, centuries later, members of the Urban Archaeology Program (PAU for its acronym in Spanish) found the monolith of the earth goddess, Tlaltecuhli. However between this two events occurred, there was a radical and determining change on the usage of the space we can observe in the colonial period, it had now swifited to perform domestic work activities. This research arose from the analysis of the ceramic material coming from the constructive fillings of the excavations of the Templo Mayor Project, during the seventh season of archaeological explorations that took place in República de Guatemala Street # 38, Downtown, Mexico City. The colonial pottery, paintings and stories shows us that there was a very close exchange between the different groups involved in this change. Women were largely responsible, since the inside organization of the homes depended on them; and it was not only the indigenous and Spanish women, but they also blacks, mix raced and mulatto women.

Keywords: Historical Archaeology, ceramics, food, material culture, Mexico City.

* Proyecto Templo Mayor, INAH.

El Centro Histórico de la Ciudad de México está conformado por 678 manzanas, en las cuales se puede apreciar numerosos edificios con valor histórico y artístico. En 1980, este sitio obtuvo la Declaratoria de Zona de Monumentos Históricos,¹ y el 11 de diciembre de 1987, junto con el Paisaje Lacustre de Xochimilco, fue declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad.² El Catálogo Nacional de Monumentos Históricos Inmuebles, elaborado por la Coordinación Nacional de Monumentos Históricos del Instituto Nacional de Antropología e Historia (CINMH-INAH), registra alrededor de 1 400 edificios históricos y 1 460 artísticos en dicha área,³ lo cual ha convertido a este sitio en un lienzo de mapas sobrepuestos en el que se aprecia la historia de la ciudad, a través de sus calles y la diversidad arquitectónica de sus inmuebles, pero además bajo el pavimento, por donde a diario transitan miles de personas, las capas de tierra guardan objetos de distintas procedencias y épocas.

La recuperación de estos vestigios ha implicado un esfuerzo colectivo, pues cada rescate, salvamento o proyecto arqueológico realizado en este lugar ha aportado valiosa información para conocer el vaivén de la ciudad. Uno de los descubrimientos con mayor trascendencia en la historia reciente de la arqueología mexicana fue el que ocurrió el 2 de octubre de 2006 en la esquina noroeste de las

¹ *Decreto de Zona de Monumentos Históricos*, 1980, recuperado de: <<https://sic.cultura.gob.mx/documentos/573.pdf>>, consultada el 14 de abril de 2021.

² “Declaratoria de la UNESCO por la que se inscribe al Centro Histórico de la Ciudad de México en la Lista de Patrimonio de la Humanidad (1987)”, en *Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural. Directrices técnicas*, recuperado de: <<https://www.patrimoniomundial.com.mx/centro-historico-de-la-ciudad-de-mexico-2/>>, consultada el 14 de abril de 2021.

³ Catálogo Nacional de Monumentos Históricos Inmuebles, página de Cultura-INAH, recuperada de: <<https://catalogonacionalmhi.inah.gob.mx/autenticacion/login>>, consultada el 12 de junio de 2021.

actuales calles de República de Guatemala y República de Argentina, donde se fundó el Mayorazgo de Nava Chávez,⁴ cuando integrantes del Programa de Arqueología Urbana (PAU) hallaron el monolito de la diosa de la tierra, Tlaltecuhli, además de las escalinatas de la Etapa VI del Templo Mayor. Sin embargo, ésta no fue la primera intervención arqueológica en este predio. Hasta la fecha han ocurrido cinco exploraciones: cuatro salvamentos a cargo del PAU, y desde el 2007, tres temporadas de campo a cargo del Proyecto Templo Mayor (PTM).

Durante los últimos 14 años, el objetivo del PTM se ha enfocado en excavar el predio, efectuar trabajo de gabinete y difundir los resultados a través de diversos medios de comunicación.⁵ Aunados a los 12 depósitos oblitorios excavados con antelación por el PAU, hasta la fecha se han hallado un total de 59 ofrendas en los 445 metros cuadrados de superficie examinados.⁶ Además se ha recuperado el material proveniente de los rellenos constructivos, siendo la cerámica el de mayor presencia.

Contextos arqueológicos en el Centro Histórico

La arqueología plantea una enorme gama de posibilidades de investigación que se refuerzan y apoyan

⁴ La investigadora Gabriela Sánchez Reyes ha aportado valiosa información sobre la historia de este predio. Entre sus publicaciones se pueden citar las siguientes: *Casa del Mayorazgo de Nava Chávez. Casa de las Ajaracas*, México, GDF/ UACM, 2009; “Reflexiones en torno a un motivo ornamental en la arquitectura de la Ciudad de México: Ajaracas o lazos de ocho”, en *Boletín de Monumentos Históricos*, núm. 21, México, INAH, 2011, pp. 125-138; y “La reedificación de las casas del Mayorazgo Nava Chávez: materiales y prácticas constructivas en la Ciudad de México, 1704 y 1708”, en *Boletín de Monumentos Históricos*, núm. 22, México, INAH, 2011, pp. 112-131.

⁵ Leonardo López Luján, “El Proyecto Templo Mayor (1991-2017). Recuento de cinco lustros de actividades”, en Eduardo Matos Moctezuma y Patricia Ledesma Bouchan (coords.), *Templo Mayor. Revolución y estabilidad*, México, INAH, 2017, p. 43.

⁶ *Ibidem*, p. 52.



Figura 1. Vista del predio con Tlaltecuhltli *in situ*. Foto de Camila Pascal García.

42 |

con una variedad de técnicas y métodos comunes a todos los especialistas de esta área. En la década de los años cincuenta del siglo xx surgió una especialidad basada —a diferencia de la arqueología hasta ese momento explorada— en la articulación de la cultura material y los documentos históricos. Las posiciones teóricas son diversas; se entiende de manera diferente de acuerdo con el contexto, lo que ha provocado un interesante debate sobre su estatus ontológico, epistemológico y metodológico y, por lo tanto, sobre su definición y campo de aplicación.

En México tuvieron que pasar varios años para que la *arqueología histórica* contara con planteamientos de investigación específicos y objetivos más concretos.⁷ En 1982 se creó la sección de Arqueología

Histórica que estuvo bajo la dirección de la entonces Dirección de Monumentos Históricos, cuya finalidad era cubrir la necesidad del área de restauración y resguardo, bajo la batuta de Guillermo Pérez Castro Lira. Desafortunadamente, el intento de integrar a los arqueólogos fue efímero por falta de apoyo institucional y legal.⁸ En 1977 se creó oficialmente la Dirección de Salvamento Arqueológico, una dependencia con funciones, estructura y presupuesto fijo.⁹ Un año más tarde, en 1978, trabajadores de la Compañía de Luz y Fuerza hallaron de manera fortuita el monolito de la diosa Coyolxauhqui. A partir de este momento se creó el Proyecto Templo Mayor bajo la dirección de Eduardo Matos Moctezuma.

⁷ María de Jesús Sánchez Vázquez y Alberto Mena Cruz, "Trabajos arqueológicos en la construcción del Metro", en Luis Alberto López Wario y Margarita Carballal Staedtler (coords.), *25 años de la Dirección de Salvamento Arqueológico*, México, INAH (Científica, 470), 2005, p. 162.

⁸ Carlos Salas Contreras, *Arqueología del ex convento de la Encarnación de la Ciudad de México. Edificio sede de la Secretaría de Educación Pública*, México, INAH (Científica, 493), 2006, pp. 181-185.

⁹ Luis Alberto López Wario y Margarita Carballal Staedtler, *25 años de la Dirección de Salvamento Arqueológico*, México, INAH (Científica, 470), 2005, p. 13.

En 1989, el Departamento de Salvamento Arqueológico es convertido en subdirección.¹⁰ En 1991 se creó el Programa de Arqueología Urbana, que tiene como objetivo estudiar los siete siglos de historia ocurrida en el área que ocupara el Recinto Sagrado de Mexico-Tenochtitlan, mediante la realización de excavaciones de rescate o salvamento arqueológico en varios inmuebles y predios del Centro Histórico. En todos ellos se han registrado datos importantes, destacando los obtenidos en la Catedral, el Sagrario Metropolitano, el Calmécac, las Casas de Axayácatl, la Plaza Seminario, las calles de República de Argentina, República de Guatemala y Justo Sierra. Este programa de investigación, que combina los esfuerzos de especialistas de las más diversas disciplinas, actualmente está supervisado por Raúl Barrera Rodríguez.¹¹

Los contextos arqueológicos históricos en este lugar son producto de la nivelación, remoción y relleno de los terrenos, lo cual complica la identificación de áreas de actividad; además, los materiales se encuentran mezclados, por lo que su posición estratigráfica en capas naturales o artificiales no siempre son un indicador confiable de su ubicación temporal. Sin embargo, todo este esfuerzo colectivo en rescates, salvamentos o proyectos arqueológicos que se han realizado en este sitio son indispensables para armar un rompecabezas donde cada pieza ha sido fundamental para comprender el proceso histórico de la urbe.

¹⁰ Carlos Salas Contreras, Guillermo Pérez Castro Lira, Octavio Corona Paredes y María de la Luz Moreno Cabrera, "Salvamentos arqueológicos y la arqueología histórica", en Luis Alberto López Wario y Margarita Carballal Staedtler (coords.), *25 años de la Dirección de Salvamento Arqueológico*, México, INAH (Científica, 470), 2005, p. 185.

¹¹ Véase el *Programa de Arqueología Urbana*, 2020, recuperado de: <<https://www.inah.gov.mx/boletines/9258-descubren-en-monte-de-piedad-restaurantes-del-palacio-de-axayacatl-y-de-una-casa-construida-por-orden-de-cortes>>, consultada el 20 de noviembre de 2020.

La cerámica colonial del Mayorazgo de Nava Chávez

La cerámica ha tenido un vínculo estrecho con la historia de la humanidad, pues marcó una etapa decisiva en la historia. La cocción del barro, el tipo de arcilla y las distintas materias primas que se le agregan permite producir piezas más duraderas, resistentes e impermeables. También interviene el tipo de horno y la temperatura en el acabado final de cada pieza. Al ser un material maleable, es fácil de decorar por impresión, incisión o pintado. Es común que los arqueólogos encuentren elementos de esta clase en los rellenos constructivos del área. Un objeto se rechaza al concluir su vida útil. La basura o desecho se refiere a la condición posterior al desuso de las cosas, es decir, a la condición de un objeto que ya no participa en un sistema conductual.¹²

Cabe distinguir entre basura primaria y secundaria. Estas dos clases se refieren a elementos que han sido separados, pero en el caso de la segunda, la ubicación o lugar del desecho final no es el mismo que el lugar de uso, mientras que la primera sí.¹³ La cerámica no representa actividades particulares ahí efectuadas, sino aquellas actividades sociales en conjunto que se realizaron en un sitio.¹⁴

Es difícil comprobar que los materiales encontrados en las capas de tierra sea una buena muestra de los patrones de consumo en una casa, pues el relleno constructivo puede provenir de diversos

¹² Michael Schiffer, "Contexto arqueológico y contexto sistémico", en *Boletín de Antropología Americana*, núm. 22, OEA-Instituto Panamericano de Geografía e Historia, 1990, recuperado de: <<https://www.jstor.org/stable/40977893>>, consultada el 21 de junio de 2021.

¹³ *Idem*.

¹⁴ Patricia Fournier García, "Problemáticas metodológicas en el análisis de materiales cerámicos históricos", en *Actas II. Segunda Conferencia Internacional de Arqueología Histórica Americana*, Columbia, University of South Carolina, 1996, p. 29.

sitios, acarreando consigo material que distorsione los patrones arqueológicos del predio. La investigadora Patricia Fournier García ha discutido sobre el problema metodológico en el estudio de este tipo de contextos, pues mientras que no se detecten depósitos sellados y claramente diferenciables que presenten cerámica histórica, un buen número de las dudas permanecerán.¹⁵ Sin embargo, el estudio de la cerámica es considerado como un indicador arqueológico de relaciones de intercambio entre formaciones económicas y sociales con distintos grados de complejidad.¹⁶

Aunque la diversidad alfarera en México abarca muchos estilos, formas y variedades, en 1997 la mayólica designada como “talavera” obtuvo la “denominación de origen” que otorga el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) a aquellos productos identificados con el nombre del lugar en que se produce.¹⁷ Veintidós años después, el 11 de diciembre de 2019, México y España lograron la inscripción de los “procesos artesanales para la elaboración de Talavera de Puebla y Tlaxcala, México, y la cerámica de Talavera de la Reina y el Puente del Arzobispado, España” en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO, en el marco de la 14 sesión del Comité Intergubernamental para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, que tuvo lugar en Bogotá, Colombia. La distinción se otorga al considerar que se trata de conocimientos transmitidos de generación en generación, que han tenido constancia en una comunidad específica que los identifica como parte de su patrimonio e identidad.¹⁸ Esto refleja la hibridación en las prácticas alfareras gracias a las

redes de interacción, en donde lo indígena y lo europeo confluyeron por la vía de la emulación, apropiación o adopción de saberes tecnológicos.¹⁹ Los diferentes tipos cerámicos establecen la existencia de distintas tradiciones, siendo de gran utilidad para el estudio de las culturas del pasado y, no cabe duda, que han sido un importante recurso con el que las diferentes civilizaciones han dejado su huella a lo largo de los siglos.

El momento de transición entre la vida indígena y la española es difícil de descifrar. Aunque el cambio sólo lo podemos entender como una mezcla paulatina en la que se continuaron algunas tradiciones indígenas y poco a poco se fueron adoptando las costumbres españolas, seguramente importando algunas piezas cerámicas, y adaptando las técnicas. Asimismo, los tipos que con frecuencia se tipifican como prehispánicos o coloniales comienzan a compartir técnicas y estilos dando nuevos resultados.

Los artefactos actúan como dispositivos que dan forma y representan a los individuos y los roles sociales que éstos desempeñan. Esta identidad se refiere a las diferentes maneras en que individuos y grupos se distinguen en sus relaciones sociales y opera por dos mecanismos: lo semejante y lo diferente. Algunos aspectos de la cultura material desempeñan un papel importante en la significación consciente de ésta y en la negociación de sus relaciones. Tal demostración constituye un medio de comunicación entre las clases sociales definidas en función de niveles de prestigio, privilegios y poder.²⁰

nes/8779-la-talavera-patrimonio-cultural-inmaterial-de-la-humanidad>, consultada el 21 de julio de 2021.

¹⁹ Patricia Fournier García, M. James Blackman y Ronald L. Bishop, “La arqueología histórica, etnoarqueología y arqueometrías aplicadas al estudio de las lozas vidriadas en México: aproximaciones diacrónicas”, en Sara Ladrón de Guevara, Lourdes Budar y Roberto Luna Gómez (coords.), *Haciendo arqueología, Teoría, métodos y técnicas*, Jalapa, Universidad Veracruzana, 2012, p. 151.

²⁰ Karime Castillo Cárdenas, “La influencia de la porcelana oriental en la mayólica novohispana: su valor simbólico y su papel en

¹⁵ *Ibidem*, p. 8.

¹⁶ *Ibidem*, p. 28.

¹⁷ Véase *Denominaciones de origen*, 2015, recuperado de: <<https://www.gob.mx/se/articulos/denominaciones-de-origen-orgullo-demexico>>, consultado el 21 de julio de 2020.

¹⁸ Véase *La Talavera. Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, 2019, recuperado de: <<https://www.inah.gob.mx/boleti>

Este tipo de materiales hacen referencia al poder adquisitivo de aquellos que habitaron, pues podemos inferir que se trataba de individuos pertenecientes a la clase alta o media alta, pues tenían acceso a piezas de importación como lo fueron algunos tipos de loza blanca y en especial la porcelana que venía de China. La aspiración y la demanda, el sacrificio recíproco y el poder interactúan para crear el valor económico en situaciones sociales específicas. Las mercancías y las cosas en general constituyen el primer y último recurso de los arqueólogos. En ese enfoque del proceso, la fase mercantil en la historia vital de un objeto no agota su biografía, está culturalmente regulada, y su interpretación queda abierta en cierto grado a la manipulación individual.²¹

La demanda de ciertos objetos surge como una función de la diversidad de prácticas y clasificaciones sociales. La petición está determinada por fuerzas sociales y económicas.²² Los objetos tienen características que apenas pueden ser entendidas en términos tanto de la historia como de la cultura,²³ y poseen al menos tres tipos de valor: uso, cambio, y estimación estética. Estas diferencias en la apreciación, que parecen abstractas, están relacionadas con aspectos históricos, sociales y culturales específicos que dependen de cuándo, cómo y por qué son usados.²⁴

Los artefactos actúan como dispositivos que dan forma y representan a los individuos y a los roles sociales que éstos desempeñan. De acuerdo con la arqueóloga Patricia Fournier García, la presencia de materiales cerámicos extranjeros en el contexto ar-

queológico de la Ciudad de México se relaciona con el auge del mercantilismo y el surgimiento y consolidaciones del capitalismo industrial. Los principales bienes producidos en Europa y Oriente eran textiles; éstos, a diferencia de los tiestos, no se encuentran en los contextos arqueológicos, de ahí la importancia en la proposición anterior de considerar la cerámica importada como un indicador arqueológico de las relaciones de intercambio.²⁵

Análisis y resultados

El análisis del material implicó un enorme trabajo en equipo, para lo cual se utilizó el método de clasificación Tipo-Variedad. Este sistema es una forma de catalogar y nos permite realizar estudios comparativos entre diferentes complejos cerámicos a nivel local.²⁶ Cada fragmento representa una entidad de observación, es decir, cada detalle es un dato de información. Algunas de las características que se observan son las siguientes: tipo, variedad, grupo y loza.²⁷

la construcción de identidad”, en Lucía Chen y Alberto Saladino García (comps.), *La Nueva Nao: de Formosa a América Latina*, Taipéi, Universidad de Tamkang, 2013, p. 48.

²¹ Arjun Appadurai, *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*, México, Grijalva, 1990, p. 33.

²² *Ibidem*, p. 46.

²³ Charles Orser, *Introducción a la arqueología histórica*, Buenos Aires, Asociación Amigos del Instituto Nacional de Antropología, 2000, p. 9.

²⁴ *Ibidem*, p. 31.

²⁵ Patricia Fournier García, *Evidencias arqueológicas de la importación de cerámica en México con base en los materiales del ex convento de San Jerónimo*, México, INAH (Científica, 213), 1990, p. 106.

²⁶ J.C. Gifford, “The Type-Variety Method of Ceramic Classification as an Indicator of Cultural Phenomena”, en *American Antiquity*, t. 3, vol. 25, Cambridge, Cambridge University Press, 1960, p. 8.

²⁷ Tipo: es la unidad básica en la clasificación. Se deriva del análisis de todos los atributos de la pasta, el acabado de superficie y la decoración. El tipo cerámico es la unidad de ciertas características visuales y tangibles. Frecuentemente nos encontramos con tiestos que no demuestran una superficie observable debido a la erosión o desgaste del material. El analista en esta circunstancia tendrá que utilizar una segunda clase de atributos para clasificar el material, específicamente la pasta (inclusiones, desgrasantes, color, granulometría, espesor) y forma.

Variedad: esta característica se determina por pequeñas y significantes diferencias dentro de cada tipo. Todas las variedades cerámicas pertenecen a tipos, pero no al revés. Estas alteraciones se reflejan en los atributos, ausencia y presencia de elementos decorativos y otros rasgos particulares de una producción local. En el análisis de laboratorio, la variedad es una unidad operativa más importante que el tipo. Ella puede llegar a ser una unidad extremadamente significativa en la interpretación cultural.

Además, se consideraron los siguientes atributos: pasta, acabado de superficie, colores aplicados en la ornamentación, técnica de manufactura y decorativa, estilo de los diseños y formas. El análisis por loza y tipo nos permitió establecer una idea clara de las características de los materiales. Durante el análisis de la cerámica se identificaron 33 lozas y 75 tipos cerámicos de los 15910 tiestos estudiados. De éstos, el 30.12% corresponden al periodo Colonial temprano, 64.55% a la época colonial, y 5.04% al periodo Independiente.

Tabla 1. Distribución cronológica de tiestos por periodo.

<i>Periodo</i>	<i>Cantidad</i>	<i>%</i>
Colonial temprano	4 558	30.12
Colonial	9 769	64.55
Colonial-Independiente	763	5.04
Independiente	54	0.29
Total	15 910	100

La loza más representada dentro de la muestra es la Vidriada Colonial que, a pesar de corresponder a distintos momentos históricos, hace referencia a la ocupación continua del predio. También se pudo identificar, en concentraciones importantes, a algunos materiales de las lozas Alisada Colonial y Bruñida Cuauhtitlán. Así como materiales de la Bruñida Transicional, estos últimos también de época colonial. Asimismo, también determinamos una representación considerable de la loza Mayólica Ciudad

Grupo cerámico: es la reunión de tipos similares o muy relacionados que demuestran una distintiva homogeneidad en la variación de sus formas, color de base, características tecnológicas y otros atributos similares. El grupo funciona como una categoría analítica superior al tipo. De esta manera, el grupo reúne, ordena y establece relaciones entre distintos tipos.

Loza: es el conjunto de características generales que determinan a una pasta y acabado de superficie de la misma procedencia. Ya que comparten muchas características, equivaldría a familia en el campo de la biología.

de México Grado Fino y añadimos a esto la presencia, menos cuantiosa, de otras lozas de este tipo. La cerámica con barniz de plomo se utilizó en la preparación de los alimentos y como contenedor, pero no fungió como vajilla de servicio. Como en el caso de algunas formas empleadas en la preparación de alimentos, aquí también tenemos formas de origen prehispánico, pero elaboradas con pastas y acabados de superficie propios del Viejo Mundo. Algunas jarras presentan decoración sellada sobre el acabado vidriado.

El tipo más común de mayólica en nuestra colección es el de Ciudad de México, ya sea en color blanco, o bien con decoración azul sobre blanco o verde sobre crema. Otras tradiciones alfareras que también fueron manufacturadas en la urbe y que formaron parte del ajuar de servicio de las casas son las que corresponden a los tipos San Juan, San Luis Azul sobre Blanco y Policromo, Tacuba, La Traza, Romita y Tlalpan. Las distinciones entre estos tipos radican principalmente en la pasta, los acabados de superficie y la decoración.

En Tonalá, Jalisco, los alfareros indígenas se basaron en tradiciones y técnicas prehispánicas para elaborar finos búcaros o tazones de superficie lustrosa y tersa con delicados diseños pintados en colores sepia y rojizos, como flores y aves. Esas piezas eran estimadas en España entre las señoras, quienes consideraban que no sólo consumían líquidos que en ellas se servían, sino además la vajilla misma: la ingerían como deleite por creer que eso mejoraría el cutis.²⁸ No obstante, la bucarofagia prácticamente desapareció a finales del siglo XIX.²⁹

²⁸ Patricia Fournier García, "La cerámica colonial del Templo Mayor", en *Arqueología Mexicana*, núm. 31, México, Raíces, 1998, p. 55.

²⁹ María del Pilar García Rodríguez y Beatriz Álvarez García, "Origen y distribución de arcillas utilizadas en la fabricación de búcaros: bucarofagia en la Edad Moderna", en *Revista Ibero-*



2.1



2.2



2.4



2.3

Figura 2.1-2.4. Proceso de análisis. Fotos de Camila Pascal García y Mirsa Islas Orozco.

Otro importante centro productor de mayólica en la Nueva España fue la ciudad de Puebla. En ella se manufacturaron tipos como los Puebla Blanco,

Afroamericana de Geografía Física y Ambiente, vol. 1, núm. 1, Madrid, 2019, p. 60.

Azul sobre Blanco, Policromo y San Agustín Azul sobre Blanco. La presencia de estos tipos es evidencia de la estrecha relación comercial entre estas dos urbes y su uso por parte de los habitantes. Además de la hibridación que se hace evidente en los materiales, se presentan tipos de importación como es el caso de la cerámica manufacturada en España, entre los cuales podemos señalar los Sevilla, Ichtuknee, Columbia y Santo Domingo. Otros tipos como Faenza Azul sobre Blanco y Faenza Policromo, Feldspar Inlaid Redware, Extremadura-Estremoz, y Porcelana Inglesa de Pasta Suave también se hallaron en el contexto. En menor porcentaje también se identificó cerámica de origen francés, como el tipo Fayenza

Azul sobre Blanco. Ciertas lozas, tanto importada como la manufacturada en los talleres o fábricas que se establecieron en México o la procedente de Europa, constituyeron marcadores visibles del estatus de sus consumidores, aunque estuviera presente en todos los estratos sociales.

Las vajillas de importación se copiaron y se produjeron localmente y se adaptaron bien a las prácticas de consumo de los novohispanos. La integración de nuevas cocinas creó formas irreversibles a lo conocido hasta el momento. En esto recae la importancia de comprender las raíces y la evolución de la gastronomía y el legado prehispánico que enriquece a la cocina mexicana, colocándola como una de las más apreciables a nivel mundial. Cabe resaltar que en el año 2010 se inscribió la cocina tradicional mexicana en la “lista representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad” por considerarse un modelo cultural que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios y ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional. De acuerdo con esta inscripción se considera al maíz, el frijol y el chile como los elementos básicos del sistema. De acuerdo con la declaratoria, “los conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local”.³⁰ Es así como al hablar de la gastronomía en México se logra contar la historia de una sociedad.

³⁰ “La cocina tradicional mexicana: una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán”, 2010, en *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*, recuperado de: < <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400> >, consultada el 26 de abril de 2021.

Vida cotidiana, alimentación y cultura material

En la época colonial, las casas fueron uno de los lugares más favorables para el intercambio y contacto entre las distintas etnias. En ellas se realizó un mestizaje mucho más trascendental que el biológico. Las costumbres de los españoles se entrelazaron con las herencias indígena y africana; prácticas religiosas, recursos culinarios, cuentos, narraciones, música, danza, refranes y palabras de varias lenguas encontraron en el ámbito doméstico un lugar de intercambio y convivencia.³¹ Es posible evaluar cómo se clasificaban ciertos espacios asociados a actos sagrados, sexuales o intelectuales, peligrosos o seguros. Este análisis de las actitudes y comportamientos en relación con los lugares de la casa permite un acercamiento a las mentalidades de la época.³²

Por lo general, las viviendas novohispanas estaban distribuidas en planta baja, entresuelo y planta alta, y normalmente contaban con dos patios. La parte superior se destinaba al uso de los propietarios o señores que la habitaban, por lo regular españoles o tenidos por tales según su posición social; eran las que constaban de varios dormitorios, al menos una sala y con frecuencia una pieza auxiliar, la “asistencia” que podría servir de comedor.³³ Ahí se podían hallar salas como la del estrado, cuyo espacio era predominantemente femenino. También en esta sección se encontraba la sala del dosel, además

³¹ Gustavo Curiel Méndez, Fausto Ramírez, Antonio Rubial García y Angelica Velázquez, *Pintura y vida cotidiana en México, 1650-1950*, México, Fomento Cultural Banamex/Conaculta, 2002, p. 77.

³² Sonya Lipsett-Rivera, “La casa como protagonista en la vida cotidiana de México (1750-1856)”, en Rosalba Loreto López (coord.), *Casas, viviendas y hogares en la historia de México*, México, Centro de Estudios Históricos-El Colegio de México, 2001, p. 232.

³³ *Ibidem*, p. 282.

de los dormitorios.³⁴ La planta baja se destinaba al servicio, donde se hallaba el área de almacenamiento.³⁵ En el segundo patio estaba la cocina, las áreas de producción y desecho de alimentos. El escaparate o aparador combinó la utilidad con la ostentación, de modo que en hogares de medianos recursos podía ser de madera ordinaria y servir para guardar la loza de uso diario.³⁶ El uso de las vitrinas era menos evidente que su valor como testimonio del nivel socioeconómico de la familia, ya que su contenido reflejaba la situación de abundancia o escasez de sus poseedores. A pesar de las restricciones, la convivencia de españoles, indios y negros fue inevitable dentro de los hogares, si bien en las mansiones señoriales se imponía la distancia por los niveles y las características de los espacios habitados.

Cocina

La cocina es una manifestación cultural independiente de la prosperidad o pobreza de una región. No hay duda de que la alimentación es un componente propio de la cultura, y de los condimentos, guisados y especialidades culinarias que se identifican con sentimientos de patriotismo regional.³⁷ La importancia del guisandero consiste en qué cocina y a quién, mezclando ingredientes como sólo él sabe hacerlo, como un ejercicio creativo, y es a partir de la creación de ese espacio que se exterioriza el modo de vida.³⁸

³⁴ Gustavo Curiel Méndez, *Los bienes del mayorazgo de los Cortés del Rey. Las casas de San José del Parral y las haciendas del Río Conchos, Chihuahua*, México, UNAM, 1993, p. 22.

³⁵ Gabriela Sánchez Reyes, *Casa del Mayorazgo de Nava Chávez. Casa de las Ajaracas*, México, Secretaría de Cultura / Secretaría de Cultura del Gobierno del Distrito Federal / UACM, 2009, p. 30.

³⁶ Pilar Gonzalbo Aizpuru, *Vivir en Nueva España. Orden y desorden en la vida cotidiana*, México, El Colegio de México, 2009, p. 232.

³⁷ *Ibidem*, p. 222.

³⁸ José Nicolás Gualteros Trujillo, *Vida cotidiana y mundo urbano: pautas para nuevas relaciones*, Buenos Aires, CLACSO, 2009, re-

De acuerdo con Gustavo Curiel Méndez, en gran parte del periodo colonial no existió dentro de las casas un espacio destinado de forma exclusiva a comer, por lo que era común que dicha actividad se llevara a cabo en las cocinas. De hecho, los comedores de las casas hicieron su aparición en la década de los años cuarenta del siglo XVIII. Esta importante y diaria actividad se hacía junto al fogón, en la intimidad de las recámaras o en otros espacios de la casa que eran acondicionadas para funcionar como comedores.³⁹

En la actualidad, muchas formas y tradiciones alfareras han trascendido el paso del tiempo y aún podemos encontrarnos en las cocinas mexicanas formas como el comal o el molcajete, los cuales son indispensables en la preparación de un gran número de platillos tradicionales. La cocina en época prehispánica se caracterizó no sólo por la complejidad en la elaboración, sino por los ritos que precedían a su consumo. Durante varios siglos sufrió modificaciones en cuanto al uso de especias y métodos de preparación. No sólo hubo una combinación de técnicas culinarias, sino de productos naturales de dos mundos. Tanto indígenas como españoles adoptaron productos de una y otra cultura. Los nativos incluyeron en su dieta el pan de trigo. Los tamales de ancestral tradición incrementaron la variedad en preparación con la llegada de la res y el cerdo, y sobre todo al utilizar en su preparación la manteca, que los hizo más suaves y de textura porosa, así como la utilización de distintas formas para su envoltura. Asimismo, permitió elaborar productos del maíz fritos como las tostadas o quesadillas; de igual forma se emplearon como fuentes de grasa el

cuperado de: <<http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/ar/libros/campus/poggiese/16truji.pdf>>, consultada el 17 de abril de 2021.

³⁹ Gustavo Curiel Méndez, "Ajuares domésticos. Los rituales de lo cotidiano", en Antonio Rubial García (coord.), *Historia de la vida cotidiana*, t. II: *La ciudad barroca*, México, Colmex / FCE, 2005, p. 81.

aceite de ajonjolí y de oliva, que también fueron introducidos por los españoles.⁴⁰ La combinación de salsas y moles con carnes, aves y pescados hizo de este alimento uno de los pilares de la comida regional. Dado que el puerco fue el primer animal traído por los europeos a Mesoamérica, permitió el empleo de los derivados de éste para la preparación de comida.

La cocina era sobre todo un ámbito de encuentros; en ella se daban cita multitud de ingredientes y la más diversa tradición culinarias, así como los rumores, los chismes y las noticias que corrían por las calles; también en ella se cocinaban los amores y odios.⁴¹ Además, estos espacios presentaron modificaciones con la llegada de los europeos; ahora ya no se guisaba a la altura del suelo, como en la época prehispánica, sino en lo alto y se crearon los fogones o cocinas de humo; continuaron persistiendo utensilios del mundo prehispánico para la preparación de alimentos, como el metate y el comal, los cuales se siguen empleando en la actualidad.⁴² Conviene destacar cómo se dio esa fusión que conllevó a un cambio cultural, pues los hábitos alimentarios tradicionales prehispánicos se vieron alterados con la llegada de los españoles, que impusieron nuevas alternativas de nutrición determinadas por la situación social y cultural.⁴³

Diversos artistas de los siglos XVI, XVII y XVIII retrataron los espacios donde se observan escenas de la

vida cotidiana y los objetos que fueron testigos de protocolos, dietas, usos y costumbres.⁴⁴ Las representaciones pictóricas también muestran artefactos enteros y en uso, lo cual contribuye a entender cómo eran y para qué servían dentro de su contexto histórico.⁴⁵ Si bien las escenas representadas pueden ser debatibles, los objetos que sirven como escenografías de la vida cotidiana pueden tomarse como retratos de los artefactos que se encuentran en las excavaciones. De acuerdo con Fournier García y Charlton,⁴⁶ a pesar de estas discusiones, como género pictórico contribuye a la construcción del imaginario de las clases altas, a la cimentación tanto del patriotismo como de la identidad criolla y de los discursos españoles. Así, la observación de las representaciones de artefactos que aparecen en cualquier tipo de manifestación pictórica sirve, en términos generales, para crear asignaciones cronológicas y guiar la interpretación del objeto dentro de su contexto de uso.⁴⁷

Durante los años posteriores al encuentro, el consumo de productos españoles era un lujo que satisfacía el deseo de prestigio y las ansias por calmar la nostalgia de sabores, olores y colores de la tierra natal. Con el transcurso del tiempo se regularizó el abastecimiento de mercancías ultramarinas, sin que por ello desapareciera el atractivo de todo lo que mantuviera el arraigo a la madre patria.⁴⁸ Den-

⁴⁰ Angélica García Bustos, "Cultura alimentaria en el México prehispánico, colonial y actual: un estudio sobre el cambio cultural alimentario en antropología social", en *Expresión Antropológica*, núm. 41, Estado de México, Instituto Mexiquense de Cultura, 2011, p. 50.

⁴¹ Gustavo Curiel Méndez, Fausto Ramírez, Antonio Rubial García y Angelica Velázquez, *Pintura y vida cotidiana en México, 1650-1950*, op. cit., p. 71.

⁴² Angélica García Bustos, "Cultura alimentaria en el México prehispánico, colonial y actual: un estudio sobre el cambio cultural alimentario en antropología social", en *Expresión Antropológica*, núm. 41, op. cit., p. 50.

⁴³ Pilar Gonzalbo Aizpuru, *Vivir en Nueva España. Orden y desorden en la vida cotidiana*, op. cit., p. 232.

⁴⁴ Gustavo Curiel Méndez, Fausto Ramírez, Antonio Rubial García y Angelica Velázquez, *Pintura y vida cotidiana en México, 1650-1950*, op. cit., p. 66.

⁴⁵ Charles Orser, *Introducción a la arqueología histórica*, op. cit., p. 16.

⁴⁶ Patricia Fournier García y Thomas Charlton, "Negritos y pardos: hacia una arqueología histórica de la población de origen africano en la Nueva España", en Fernando López Aguilar, Walburga Wiesheu y Patricia Fournier García (coords.), *Perspectivas de la investigación arqueológica*, vol. III, México, Promep/Conaculta-ENAH, 2008, pp. 13

⁴⁷ Gustavo Curiel Méndez, Fausto Ramírez, Antonio Rubial García y Angelica Velázquez, *Pintura y vida cotidiana en México, 1650-1950*, op. cit., p. 125.

⁴⁸ *Ibidem*, p. 257.

tro de las casas nada habría obligado a los habitantes de la capital a reproducir el ambiente religioso que los rodeaba en el exterior, pues los mandamientos de la Iglesia regían en todos los espacios y la cocina era uno de los lugares donde se imponía el cuidado constante en el cumplimiento de vigiliyas y ayunos, a la vez que la celebración de pascuas y ferias.⁴⁹

Las despensas bien abastecidas contaban con granos, salazones y condimentos no perecederos, conservados por varios meses y empleados junto a las carnes, pescados, frutas y verduras que se compraban diariamente en el mercado. Muchos de estos productos de consumo cotidiano eran accesibles a casi todas las fortunas y fueron los que contribuyeron a crear la cocina criolla. La mezcla de alimentos y sazoadores de diversos orígenes no requerían de invertir mucho dinero, sino que se nutrió de la imaginación de las cocineras y del refinado paladar de los comensales, porque una vez superada la angustia del hambre se impuso el gusto por determinados sabores, aromas y combinaciones que se convirtieron en costumbres.⁵⁰

Comportarse con delicadeza cuando se compartía el plato con un compañero, beber moderadamente, lavarse las manos y la cara antes y después de la comida, la cortesía, el respeto, la prudencia e higiene se combinaban en las normas de urbanidad, sin grandes cambios a través del tiempo en el sentido de las recomendaciones y, quizá, con la única innovación del uso de cubiertos en la mesa como norma general, ya en los albores del siglo xix. La integración de productos básicos, condimentos y guisos de las tradiciones mesoamericanas y española permitió la adopción de costumbres alimentarias que, si en el siglo xvi fueron novedades culinarias, para el xviii constituían una expresión cultural característica.

⁴⁹ *Ibidem*, p. 326.

⁵⁰ *Ibidem*, p. 240.

La Ciudad de México fue un centro mercantil de primera categoría, pues ahí habitaban un buen número de las personas con mayor poder económico y, en consecuencia, mayor capacidad de consumo, entre ellos la aristocracia, la alta burguesía, y la clase media urbana, quienes adquirirían artículos importados.⁵¹

Según Lister y Lister,⁵² los primeros colonizadores en la Ciudad de México utilizaron cerámica indígena para suplir la europea, pero tenían prejuicios contra ésta por no tener engobe blanco y brillante, y por no contar con formas especializadas para el servicio. De hecho, la importación de cerámica de Europa al Nuevo Mundo comenzó muy temprano en el siglo xvi, sin embargo, investigaciones recientes aseguran que los españoles utilizaron cerámica local en su diario vivir.⁵³

El hecho de que se consumiera loza indígena, en sus formas de tradición mexicana, es muy importante, ya que implica un grado de adaptación por parte de los colonizadores al entorno cultural indígena, una intersección entre el mundo español y el indígena en los espacios domésticos.⁵⁴ Los objetos de uso cotidiano, por ejemplo, las vasijas de cerámica que se emplean en contextos domésticos son referentes de los procesos económicos, de producción, de distribución, de cambio y consumo. No sólo son satisfactorias de necesidades y deseos, y tampoco se limitan a ser meros valores de cambio, sino se trata de objetivaciones en la construcción de la identidad, de la diferenciación social, y, por lo tanto, son formas

⁵¹ Patricia Fournier García, *Evidencias arqueológicas de la importación de cerámica en México con base en los materiales del ex convento de San Jerónimo*, op. cit., p. 33.

⁵² Florence C. Lister y Robert H. Lister, *Sixteenth Century Maiolica Pottery in the Valley of Mexico*, Tucson, University of Arizona Press, 1989, p. 3

⁵³ Enrique Rodríguez-Alegría, "Ideologías coloniales y cerámica indígena en la traza mexicana", en Eduardo Matos Moctezuma (coord.), *Excavaciones del Programa de Arqueología Urbana*, México, INAH, 2003, p. 326.

⁵⁴ *Ibidem*, p. 316.

de representación de las relaciones tanto socioeconómicas, como de poder.⁵⁵

Almacenamiento

En los buques que llegaban desde España venían cuantiosos cargamentos de aceite de oliva, vinagre, alcaparras y diversas conservas, que eran envasados en ánforas de una capacidad considerable conocidas como “botijas”. En las áreas de almacenamiento se guardaban estos objetos, una de las formas más comunes de importación en el comercio entre la península ibérica y la Nueva España, cuya función era transportar distintos tipos de productos que, por su origen, eran de difícil acceso.⁵⁶

Es así como podríamos imaginar el acopio de los alimentos:

[...] había sin comer en esta santa casa y la campanita, que era como la voz de ellas, tímida, fina, delicada, sacaba su acongojado ruego del monasterio y lo llevaba, prolongándolo por toda la ciudad, y la gente, que ya sabía cuál era la aflicción suya, les llevaba provisiones para su sustento: el maíz, el arroz, el café, los huevos y frescas hortalizas; menos carne, eso no; que sólo en contadas ocasiones las probaban, allá por Pascua, pero sin ponerle aderezos sabrosos para engrandecer con salsas su sabor. Sus oraciones iban constantes al cielo pidiendo el bienestar y la dicha de sus buenos benefactores.⁵⁷

⁵⁵ Patricia Fournier García, Patricia, M. James Blackman y Ronald L. Bishop, “La arqueología histórica, etnoarqueología y arqueometrías aplicadas al estudio de las lozas vidriadas en México: aproximaciones diacrónicas”, en Sara Ladrón de Guevara, Lourdes Budar y Roberto Luna Gómez (coords.), *Haciendo arqueología, Teoría, métodos y técnicas*, op. cit., p. 132.

⁵⁶ Patricia Fournier García, “La cerámica colonial del Templo Mayor”, en *Arqueología Mexicana*, núm. 31, op. cit., p. 57.

⁵⁷ Artemio del Valle Arizpe, *Amores y picardías*, México, Patria, 1951, p. 191.

Objetos como las oliveras se encontraban en esta área. Los tiestos que se identificaron de este tipo están formados en torno y tanto en la superficie interna como externa se pueden observar las huellas de éste.

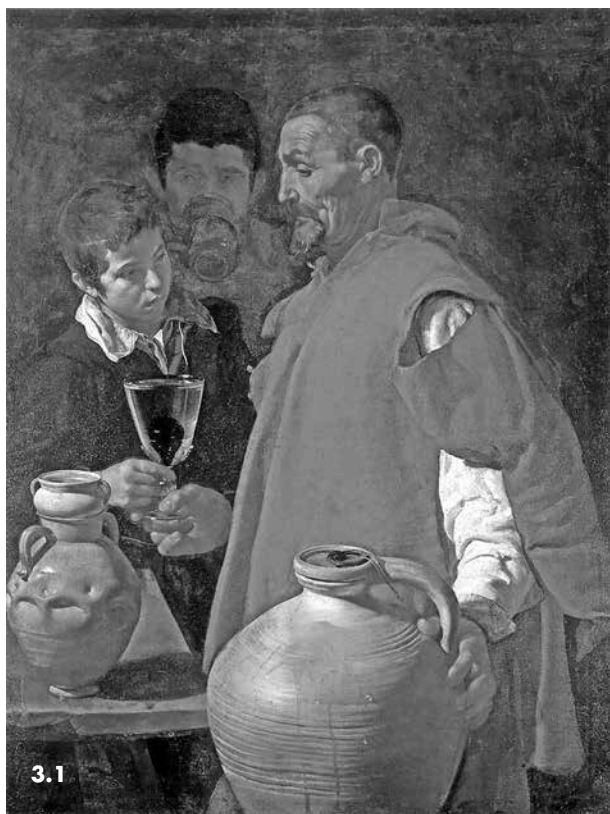
En las calles era común ver a personajes como el aguador, quien siempre cargaba a sus espaldas la responsabilidad de abastecer de agua potable a la Ciudad de México. Así lo relata Arróniz:

[...] el traje del aguador es característico en México, y ese acuoso personaje vive por lo común en un cuarto de una casa de vecindad, o en una accesoria de barrio. A las seis de la mañana se viste su camisa y calzón blanco de manta, y unas calzoneras de pana o gamuza que sólo le llegan a la rodilla [...] cubre su cabeza con un casquete de cuero, de la figura del que usan los cenceños jokíes ingleses, y por medio de una correa que le pasa por la frente, sostiene por las asas la voluminosa vasija, mientras de otra correa cuelga a su cabeza otra vasija más chica que viene a ser un cántaro.⁵⁸

Preparación

Con la llegada de ingredientes, técnicas, gustos culinarios, se importaron maneras y enseres para equipar la cocina, y así satisfacer las necesidades de los españoles. De este modo, además del anafre de barro se construyeron hornos de leña que favorecían la repostería y la hechura de alfajores, marquesotes y merengues. La cocina se tapizó de mosaico de talavera; se colgaron los cazos de barro, de cobre o hierro, y los cedazos, tinajas y cántaros, piedras y morteros para la molienda. De España llegaron las vajillas compuestas de platos, fuentes, salseras, ensaladeras, azucareros, las cucharas y los cuchillos,

⁵⁸ Marcos Arróniz, *Manual del viajero en México, o compendio de la historia de la Ciudad de México*, México, Conaculta, 2014, p. 91.



3.1

pues aún no eran los tiempos del tenedor; además de los vasos, manteles y servilletas. El espacio de la cocina se pobló de maneras y posturas acordes a los nuevos artefactos culinarios y los utensilios que proveían del mestizaje.

En este lugar convivían la olla de barro, el cucharón de madera con los azadones de hierro, el almiraz y el mortero español con el metate y el tejolote. La cocina ha sido un verdadero laboratorio de procesos donde cada nuevo hallazgo ha permitido avanzar en el arte gastronómico. Un recetario tiene la noble virtud de preservar el olvido, de lograr combinaciones que se han perdido del gusto y constatar la permanencia de otros. Dentro de las cocinas, un elemento indispensable fue el fogón. Éste podía estar elaborado de cerámica o constituido por un anafre o un brasero de pasta burda, alisada y en ocasiones granular.



3.2

Figura 3. 1-3. 2. Izquierda: *El aguador de Sevilla*, Diego Velázquez, 1618-1622, óleo sobre lienzo, *Apsley House Londres*; derecha: cuerpos y bordes de oliveras. Foto de Mirsa Islas Orozco.

La cerámica que se usaba en la preparación de alimentos era principalmente loza alisada y vidriada. La primera fue de baja calidad y costo, y por lo tanto de uso común; mientras que la segunda, además de contar con dichas características, comenzó a manufacturarse en la Nueva España poco tiempo después de la conquista. Sobre el fuego se hacía uso de diversas formas como ollas, cazuelas y comales. Las dos primeras fueron indispensables en la preparación y cocción de alimentos, mientras que los últimos fueron y siguen siendo una de las formas con mayor tradición en la cocina mexicana. Su uso tiene origen en la época prehispánica y se implementó dándole continuidad al consumo de la tortilla, la cual sigue siendo un elemento indispensable en la dieta de los mexicanos.⁵⁹

Los fragmentos con mayor presencia en la colección corresponden a la loza vidriada, ya sea en color ámbar, verde, café o negro sobre ámbar. Los alfareros indígenas aprendieron la técnica del vidriado de

⁵⁹ Patricia Fournier García, "La cerámica colonial del Templo Mayor", en *Arqueología Mexicana*, núm. 31, *op. cit.*, p. 55.

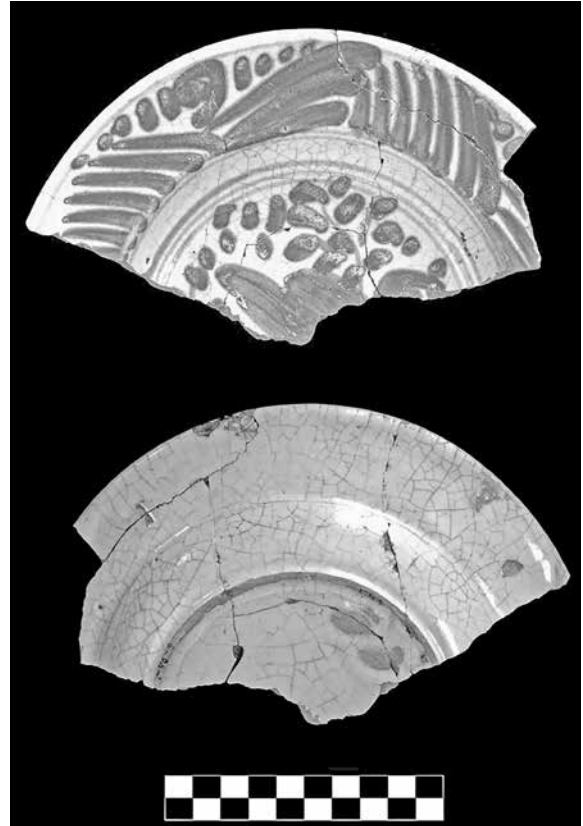
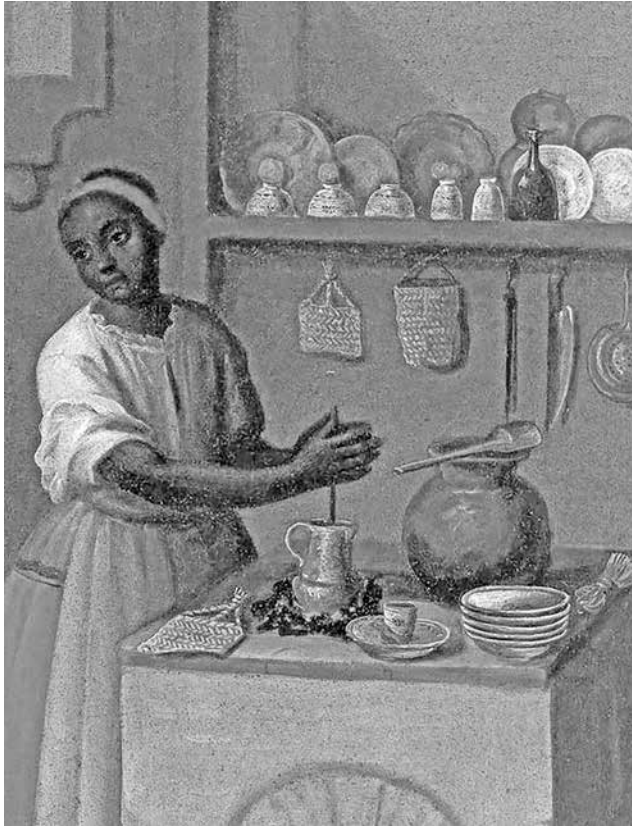


Figura 4. Izquierda: *De español y negra, mulato*, 1770 (detalle). Colección particular; derecha, borde de platos del tipo San Luis Azul sobre Blanco. Foto de Mirsa Islas Orozco.

los españoles. El resultado final da a la superficie un acabado distinto y además la hace impermeable. Como en el caso de algunas formas empleadas en la preparación de alimentos, aquí también tenemos formas de origen prehispánico, pero elaboradas con pastas y acabados de superficie propios del viejo mundo. Algunas jarras presentan decoración sellada sobre el acabado vidriado. Además, existen piezas que fueron resultado de la incorporación de formas indígenas y la aplicación de nuevas técnicas. Éste es el caso de un molcajete, cuya forma nos recuerda su origen prehispánico, mientras que su acabado de superficie, vidriado, es una muestra clara de la incorporación de tradiciones europeas. Se empezó a manufacturar barro vidriado en diferentes centros productores, donde aprendieron de los es-

pañoles el uso de óxido de plomo para dar a la superficie un acabado distinto.

El hecho de que se consumiera cerámica indígena en asentamientos españoles, en sus formas de tradición azteca, es muy importante pues implica un grado de adaptación por parte de los colonizadores al entorno cultural indígena y una interacción entre diversos grupos.⁶⁰

La mayor parte de los tiestos se hallaron en los rellenos constructivos, mezclados con una considerable cantidad de restos faunísticos diversos que incluyen osamentas de borregos, cerdos, vacas y aves.

⁶⁰ Enrique Rodríguez-Alegría, "Ideologías coloniales y cerámica indígena en la traza mexicana", en Eduardo Matos Moctezuma (coord.), *Excavaciones del Programa de Arqueología Urbana*, op. cit., p. 316.

Las secciones halladas incluyen extremidades, costillas, mandíbulas, vertebras y huesos de pez. Según Aguirre Molina y Chávez Balderas, quienes exploraron dicho depósito, sugieren que gran parte del material óseo se hirvió y presenta evidencias de corte y fracturas del hueso fresco.⁶¹ Asociados a estos materiales también se recuperaron fragmentos de vidrio, madera y carbón.⁶² Entre los tuestos que se recuperaron de la exploración de dicha área se contaba básicamente con mayólica fabricada en México y porcelana china.

La Ciudad de México hacia finales del siglo XVIII ostentaba una amplia influencia en el virreinato y se consolidaba como un centro monopolizador y consumidor de productos que llegaban de diferentes puntos geográficos. Datos entregados al virrey por José Antonio Álzate, en 1791, dan idea de la magnitud de los productos que recibía anualmente la ciudad: 24 000 toros, 450 000 carneros, 130 000 cerdos, 960 000 patos, casi 20 000 toneladas de harina, 14 000 toneladas de maíz y 58 toneladas de chicharrón y chito.⁶³

Los estudios arqueozoológicos de estos contextos son importantes debido a que, a través de ellos, podemos entender las costumbres de los habitantes de una época determinada. Los investigadores Monserrat Morales Mejía y Edsel Robles Martínez en su estudio analizaron en total 4565 fragmentos. Sólo 15 pertenecen a humanos, en tanto que los demás corresponden a cinco órdenes, siete familias y siete especies de mamíferos. Se localizaron un total de 2967 fragmentos de borrego con alteraciones naturales y culturales (tratamiento térmico y marcas de

corte) y diagenéticas (manchas de suelo y cobre); 451 huesos de vaca que también presentaban los mismos cambios que el borrego; 141 fragmentos de cerdo; 47 fragmentos de venado cola blanca; 47 de caballo y, en este caso, la ausencia de marcas antrópicas les permitió plantear que no formaban parte de la dieta de los habitantes de la época. Dentro de los cambios culturales, los cuales implican el aprovechamiento por parte de los seres humanos, se identificaron marcas de corte y tratamientos térmicos. Estas modificaciones pueden ser directas o indirectas.⁶⁴ Las primeras se presentan cuando el calor altera la constitución del hueso provocando deshidratación y cambios de color en su superficie; el grado de alteración depende de la temperatura y del tiempo de exposición. Las manchas negras indican que, al momento de quedar expuestas al fuego, esas porciones del hueso no estaban cubiertas de carne. La alteración indirecta se presenta cuando hay un medio líquido o vapor entre el material y la fuente de calor al alcanzar la temperatura suficiente para modificar la estructura ósea, es decir, cuando fueron cocidos o hervidos.

La mayor parte de las modificaciones que presentan los huesos fueron causadas por la mano del hombre, tanto cortes como tratamientos térmicos directos. De acuerdo con el estudio de los investigadores, los restos óseos fueron depositados inicialmente en basureros; esto lo infieren por diferentes grados de intemperismo en los materiales y por su asociación con fragmentos de cerámica, vidrio o metales.⁶⁵ En el caso del borrego, todo el esqueleto está representado en la colección, lo que indicaría que se consumía el animal entero. La mayoría de

⁶¹ Alejandra Aguirre Molina y Ximena Chávez Balderas, Informe de la operación 5, informe técnico entregado al Consejo de Arqueología del INAH, México, 2011, p. 13.

⁶² *Ibidem*, p. 12.

⁶³ Ricardo Gamboa Ramírez, "Abasto y finanzas en la Ciudad de México: 1800-1850", en Janet Long Towell y Amalia Attolino Lecón (coords.), *Caminos y mercados de México*, México, IIF-UNAM / INAH (Historia General, 23), 2009, p. 491.

⁶⁴ Fabiola Monserrat Morales Mejía y Edsel Rafael Robles Martínez, "Mamíferos recuperados de los rellenos coloniales del predio del Mayorazgo de Nava Chávez", en Leonardo López Luján y Ximena Chávez Balderas (coords.), *Al pie del Templo Mayor de Tenochtitlan. Estudios en honor de Eduardo Matos Motezuma*, 2 vols., México, El Colegio Nacional, 2019, pp. 17-20.

⁶⁵ *Ibidem*, p. 27.

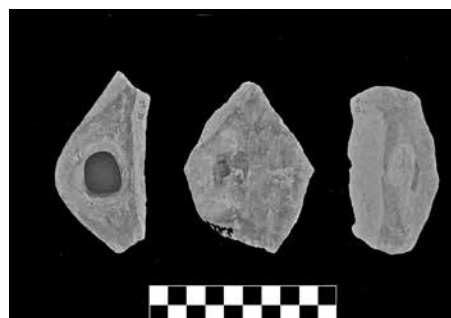


Figura 5. Derecha: *Vieja friendo huevos*, 1618, Diego Velázquez, National Galleries of Scotland; izquierda: asas de olla Vidriado Ámbar. Foto de Mirsa Islas Orozco.

los fragmentos óseos corresponden al tórax, las extremidades anteriores y las posteriores, porciones del cuerpo en las que hay una mayor masa muscular. Todos estos materiales se combinaron en la producción de alimentos de las cocinas novohispanas. De acuerdo con el estudio de Edgar Nebot García,⁶⁶ durante el virreinato los habitantes del terreno contiguo (ubicado en la calle de República de Argentina 8) “perteneían a una clase acomodada o media” según las evidencias de la cerámica y los restos de fauna producto de actividades de consumo que el investigador analizó.

Consumo y servicio

Las técnicas alfareras en la península ibérica fueron enriquecidas a partir del establecimiento de los áre-

bes en dicho territorio. Algunas de ellas pasaron al Nuevo Mundo, desde los comienzos de la colonización europea, como aporte cultural. El primer centro de difusión de mayólica con respecto al resto del continente europeo fue España.⁶⁷ En los centros alfareros que se ubicaron en la Ciudad de México, Puebla y Oaxaca, se produjo tanto cerámica vidriada como mayólica. Los artesanos de estas ciudades desarrollaron tradiciones tecnológicas y en lo estilístico imitaron los tipos hispánicos. Paralelamente, los nativos aprendieron de los colonos la técnica del vidriado, aplicando dicha cubierta sobre molcajetes del Tipo Azteca Anaranjado IV, así como en vasijas moldeadas para toda clase de formas.⁶⁸ Todos estos

⁶⁶ Edgar Nebot García, “La vajilla y el banquete: sociedad y alimentación virreinal según un estudio de caso”, en *Boletín de Monumentos Históricos*, núm. 20, México, INAH, 2010, p. 185.

⁶⁷ Juan Gonzalo López Cervantes, *Cerámica española en la Ciudad de México*, México, INAH, 1976, p. 12.

⁶⁸ Patricia Fournier García, M. James Blackman y Ronald L. Bishop, “La arqueología histórica, etnoarqueología y arqueometrías aplicadas al estudio de las lozas vidriadas en México: aproximaciones diacrónicas”, en Sara Ladrón de Guevara, Lourdes



| 57



Figura 6. Arriba: tiestos encontrados en el relleno colonial; abajo: huesos de mamífero recuperados en relleno colonial. Fotos de Ximena Chávez Balderas.

materiales se combinaron en la producción de alimentos de las cocinas novohispanas.⁶⁹ Aun cuando en el periodo colonial coexistieron tradiciones alfareras prehispánicas e hispanas, la hibridación de éstas fue el resultado de las redes de intercambio e interacción.

En cuanto a las formas empleadas en el servicio de alimentos podemos mencionar cajetes, cuencos, escudillas, jarras, jarrones, platos, tazas y salseras. En este caso, la mayoría de los materiales muestran características similares a las de la cerámica prehispánica, pero con formas coloniales, o bien pueden conservar formas de tradición indígena con un acabado de superficie irregular y una pasta menos fina. Otro tipo cerámico que también muestra características de cambio entre las dos tradiciones y que incluye las formas de servicio y consumo de alimentos es la del tipo Cuauhtitlán. De esta tradición resalta su ornamentación en blanco o negro sobre rojo. La decoración muestra una característica muy particular, que es un brillo grisáceo, por lo que se ha denominado negro grafito.⁷⁰

En la vida cotidiana se integró la mayólica, la cual es producto del vidriado con óxido de estaño, plomo, arena y agua, con la cual se aplicaba un baño a la pieza de arcilla que ya había pasado por una cocción; sobre esta cubierta se realizaban decoraciones con óxidos metálicos y, tras una segunda cocción de la pieza o azulejo, quedaba vitrificada, destacando el fondo blanco. Este tipo de loza esmaltada surgió en Italia y se le denominó “mayólica” como

Budar y Roberto Luna Gómez (coords.), *Haciendo arqueología, Teoría, métodos y técnicas*, op. cit., p. 147.

⁶⁹ Gustavo Curiel Méndez, Fausto Ramírez Rojas, Antonio Rubial García y Angélica Velázquez Guadarrama, *Pintura y vida cotidiana en México: siglos XVII y XX*, México, Fomento Cultural Banamex / Fundación Caixa de Girona / Fundación El Monte (Colección América), 2002, p. 67.

⁷⁰ Enrique Rodríguez-Alegría, “Ideologías coloniales y cerámica indígena en la traza mexicana”, en Eduardo Matos Moctezuma (coord.), *Excavaciones del Programa de Arqueología Urbana*, op. cit., p. 310

irrupción de la palabra Mallorca.⁷¹ Al virreinato arribaban escudillas, platos, platonos de la región de Sevilla.⁷² También se utilizó en la arquitectura religiosa y civil con azulejos exquisitamente pintados que formaban paneles con escenas costumbrista, escudos nobiliarios y múltiples motivos.⁷³ La presencia de este material en diversas excavaciones arqueológicas del Centro Histórico de la Ciudad de México indica que este tipo de vajilla se requería para funciones sociales y de despliegue de valores de hispanidad frente a otros.⁷⁴

Todo parece indicar que los indígenas les brindaron la información necesaria a los primeros loceros de lo blanco de los lugares donde se localizaban los bancos, compartiendo sus saberes bajo mecanismos de interacción. Existen varios tipos de mayólica; algunos determinados por el color de su engobe, otras más por su decoración, en tonos de azul, verde, colores metálicos, y por sus motivos y estructura decorativa. Con la llegada de los españoles y su cerámica de vidriado blanco, comenzaron a producir la vajilla denominada “indígena ware” con los tipos Romita Lisa y Romita Esgrafiada. Estos dos tipos fueron definidos por Lister y Lister,⁷⁵ y descritos como una imitación de las formas europeas, y su acabado de superficie blanco y vidriado.

⁷¹ Thomas Charlton, Patricia Fournier García y Cynthia L. Otis Charlton, “La cerámica del periodo colonial temprano en la Cuenca de México”, en Beatriz Leonor Merino Carrión y Ángel García Cook (coords.), *La producción alfarera en el México antiguo*, vol. V. *La alfarería en el Posclásico (1200-1521 d.C.), el intercambio cultural y las permanencias*, México, INAH (Científica, 508), 2007, p. 462.

⁷² Patricia Fournier García, *Evidencias arqueológicas de la importación de cerámica en México con base en los materiales del ex convento de San Jerónimo*, op. cit., p. 16.

⁷³ Patricia Fournier García, “La cerámica colonial del Templo Mayor”, en *Arqueología Mexicana*, núm. 31, op. cit., p. 57.

⁷⁴ Enrique Rodríguez-Alegría, “Ideologías coloniales y cerámica indígena en la traza mexicana”, en Eduardo Matos Moctezuma (coord.), *Excavaciones del Programa de Arqueología Urbana*, op. cit., p. 318.

⁷⁵ Florence C. Lister y Robert H. Lister, *Sixteenth Century Maiolica Pottery in the Valley of Mexico*, op. cit., p. 3



Figura 7. Izquierda: *Las meninas*, 1656, Diego Velázquez, Museo Nacional del Prado; derecha: fragmentos de jarra del tipo Tonalá Bruñido y Extremadura-Estremoz. Foto de Mirsa Islas Orozco.

En realidad, no es mayólica, su vidriado no tiene estaño, los tipos fueron de manufactura local, en su mayoría de tradición azteca, y por la composición química de las pastas. Se cree que la loza fue utilizada por familias españolas con pocos recursos o de clase media, sin capacidad económica para adquirir cerámica de importaciones española.⁷⁶

Un producto muy estimado en el México colonial, por su dureza y riqueza decorativa, fue la porcelana china. Estos objetos eran esperados con ansia al arribo del Galeón de Manila, que traía tibores de porcelana y vajillas.⁷⁷ Sabemos que estas piezas eran traídas a través de un circuito que conectaba a las Filipinas y China con el puerto de Acapulco, desde 1575 y hasta principios del siglo XIX, el cual llega-

⁷⁶ *Ibidem*, p. 31.

⁷⁷ Patricia Fournier García, *Evidencias arqueológicas de la importación de cerámica en México con base en los materiales del ex convento de San Jerónimo*, op. cit., p. 45.

ba anualmente después de su larga travesía con un costoso cargamento de sedas, especias y porcelanas.⁷⁸ Por medio de distribuidores y mercaderes encargados de su comercio, la nobleza novohispana realizaba pedidos para abastecerse de este producto de costo alto, pero que servía para satisfacer sus necesidades de representación social. Pronto se convirtió en un bien anhelado por los grupos menos favorecidos. Además, estos objetos fueron exhibidos con orgullo en escaparates especiales y formaba parte del mobiliario de las casas, mientras que la mayólica parece haber tenido un uso más cotidiano como loza de servicio.

⁷⁸ Karime Castillo Cárdenas, "La influencia de la porcelana oriental en la mayólica novohispana: su valor simbólico y su papel en la construcción de identidad", en Lucía Chen y Alberto Saladino García (comps.), *La Nueva Nao: de Formosa a América Latina*, op. cit., p. 56.



Figura 8. Tiestos de porcelana china. Foto de Mirsa Islas Orozco.

Esta cerámica provenía de los hornos de Jingdezhen, así como de las provincias de Zhejiang, Fujian y Guangdong. Entre los motivos orientales que fueron copiados y adaptados en la loza novohispana se encuentran los siguientes: división de paneles; *ave fénix*, un símbolo de la inmortalidad en Oriente;⁷⁹ *barða y roca*, forman parte de la decoración que remite a paisajes orientales; *el venado*, símbolo de longevidad y prosperidad; *árbol que crece sobre roca*, se sustituye el árbol por un nopal; *aves acuáticas*, la grulla es un símbolo taoísta de longevidad y suele aparecer posando sobre rocas o ramas de pino; *criadillos chinos*, los personajes orientales eran señalados como tales al llevar coleta o trenza o para llevar un parasol; flores, crisantemo y otras

⁷⁹ La convención de representar un pájaro en pleno vuelo es de procedencia oriental.

plantas.⁸⁰ La representación de plantas solía ser muy precisa y se puede identificar algunas específicas. Los loceros también retomaron los diseños chinos recreando a las lozas europeas, lo cual se sumó a las adaptaciones novohispanas. Los temas asiáticos fueron reinterpretados en un lenguaje decorativo propio, donde se mezclaron con la herencia española, morisca, europea y local.⁸¹

⁸⁰ Karime Castillo Cárdenas, "La influencia de la porcelana oriental en la mayólica novohispana: su valor simbólico y su papel en la construcción de identidad", en Lucía Chen y Alberto Saladino García (comps.), *La Nueva Nao: de Formosa a América Latina*, op. cit., p. 42.

⁸¹ Patricia Fournier García, Patricia, M. James Blackman y Ronald L. Bishop, "La arqueología histórica, etnoarqueología y arqueometrías aplicadas al estudio de las lozas vidriadas en México: aproximaciones diacrónicas", en Sara Ladrón de Guevara, Lourdes Budar y Roberto Luna Gómez (coords.), *Haciendo arqueología, Teoría, métodos y técnicas*, op. cit., p. 132.

Muchos de estos productos se conseguían en uno de los mercados de la época: el Parián, se localizaba donde hoy se encuentra la Plaza de la Constitución de la Ciudad de México; fue uno de los mercados más importantes del virreinato. Ahí se podían encontrar un gran número de mercancías; así lo relata madame Calderón de la Barca⁸² y Marcos Arróniz.⁸³

Se veían por todos partes puestos llenos de toda clase de refrescos, rodeados por un gentío que apagaba su sed con horchata, chía, limonada o pulque [...] Poco después se hace oír la voz melancólica de los mercados de mantequillas, quienes sin detenerse en su marcha gritan: Mantequia... mantequia de a rial y di a medio. ¡Cecina buena! [...] Las mujeres salían por la mañana a comprar los bastimentos del día en las distintas plazas de la ciudad. Los barriles de aceitunas, almendras y avellanas, el aceite oliva o los vinos.⁸⁴

Una de las costumbres preferidas por la sociedad novohispana era beber chocolate, que con el tiempo se convirtió en un hábito, y había quienes podían ingerir hasta 10 tazas diarias.⁸⁵ Dicha bebida se podía degustar en finas tazas de porcelana china. La presencia de este material es evidencia de la posición social y el poder adquisitivo de quienes habitaron el área. Artemio del Valle Arizpe nos relata cómo se ingería dicho alimento:

Volvían a su estrado a tomar en mancerinas de plata o porcelana china, el rico chocolate de la merienda, cuando toda la villa se tornaba armoniosa por las campanas del crepúsculo, solemnes y gra-

ves.⁸⁶ A diario sentaba numerosos invitados a su mesa y de las mejores formas le mandaban los más soberbios vinos y los guisados más succulentos, servidos aparatosamente en grandes fuentes de porcelana china que llevaban criados solemnes y litúrgicos.⁸⁷

El cacao, la semilla con que se elabora se mezcló con maíz, azúcar, vainilla, canela y chile, y que se convirtió en un importante medio de socialización, pasó a ser alimento, remedio y golosina. Durante la Colonia, el consumo de este manjar fue una verdadera pasión que llegó a comprometer la conducta de los católicos ante las autoridades eclesásticas. En las culturas prehispánicas lo saboreaban amargo o picante por desconocer la feliz alianza de la poción de la semilla con el azúcar. Las almendras y las nueces vinieron de ultramar y encontraron alternancia o nuevo ingrediente en el cacahuete y la pepita de calabaza. La exuberancia frutal, detenida en conservas y cristalizados, se recreó en los mazapanes de pepita de los conventos poblanos, donde mameyes, piñas y zaponos coloridos eran degustados en su versión de dulce.

Por otro lado, la cocina europea fue decisiva en la creación de la dulcería mexicana. Hacia finales del siglo XVI, como se registra en las publicaciones, Europa había configurado una cultura de lo dulce, en la que la caña de azúcar era el ingrediente principal. El dulce mexicano nació entre las mujeres novohispanas que estaban en los conventos, si bien con el paso del tiempo fue trasladándose de la cocina conventual a los gremios y las fábricas artesanales, hasta constituir un atributo de la gastronomía particular de cada identidad.

Si la cocina mexicana es exaltación de maridaje cultural y geográfico, la repostería lo ostenta de manera muy clara: sin la caña de azúcar que los euro-

⁸² Madame Calderón de la Barca, *La vida en México, durante una residencia de dos años en ese país*, México, Porrúa, 2014, p. 118.

⁸³ Marcos Arróniz, *Manual del viajero en México, o compendio de la historia de la Ciudad de México*, op. cit., p. 91.

⁸⁴ Pilar Gonzalbo Aizpuru, *Vivir en Nueva España. Orden y desorden en la vida cotidiana*, op. cit., p. 241.

⁸⁵ Gustavo Curiel Méndez, Fausto Ramírez Rojas, Antonio Rubial García y Angélica Velázquez Guadarrama, *Pintura y vida cotidiana en México: siglos XVII y XX*, op. cit., p. 77.

⁸⁶ Artemio del Valle Arizpe, *Tres nichos de un retablo*, México, Jus, 1979, p. 77.

⁸⁷ *Ibidem*, p. 217.

peos trajeron a América, que a su vez los árabes habían introducido en territorio ibérico desde la India, no hubiera sido posible obtenerla. Este producto es el primerísimo de la confitería. El cultivo de la caña de azúcar transformó la economía, el paisaje, la estructura familiar, la legislación, el gusto y la oferta gastronómica mestiza. Afanaron en crear un catálogo y diversidad de comestibles que aún hoy es un orgullo mirar en los escaparates como los de la antigua confitería Celaya, en la calle 5 de Mayo del Centro Histórico. La dulcería es una de las formas del barroco mexicano: sus expresiones caprichosas, la exaltación de forma y sabor, la vitalidad de un amplio repertorio nacido en geografías asiáticas y renovado con los frutos y las especias mexicanas.

Al respecto, Artemio del Valle Arizpe nos dice:

Me voy prontamente, pero antes deme, sí, de esos internos mostachones, y de esas yemitas y alfajores, y de esos duraznos cubiertos, y de todos esos gustosos presentes que me ha dicho le han enviado las señoras monjas de Santa Clara y de Balvanera; también deme probar otro poco de su rosolí, que me llena de ánimo de un gozoso bienestar y me baña de un deleite inefable. ¡Bendito sea Dios! Lo que entra por la boca no daña el alma, lo dice bien claro San Francisco de Sales.⁸⁸

Otros usos

El repertorio de formas de cerámica para otros usos es variado: candeleros, indispensables en la iluminación; orzas para ungüentos, esencias aromáticas o especias; lebrillos para lavar ropa o bañar a los infantes, tinas, donde se aseaban los adultos, y bacinicas. Antes del siglo XVII no había un espacio destinado al baño; su inclusión en las casas coloniales fue un

nuevo concepto social: la privacidad y la comodidad. El área de la letrina se encontraba alejada de la zona habitacional y ahí se vaciaban las tazas o bacinicas. Para esta actividad se produjo una forma cerámica muy particular, que de acuerdo con Fournier García era una suerte de baño “portátil”.⁸⁹

La expresión mexicana de “¡aguas!”, la cual se utiliza para advertir precaución, comenzó a utilizarse desde la época colonial cuando las personas arrojaban los desechos a las calles por puertas y ventanas. En la Casa del Mayorazgo encontramos algunos de estos elementos producidos en cerámica vidriada. Por otro lado, los lebrillos se utilizaban para contener agua en tareas relacionadas con la higiene y el aseo personal. Esta forma también está presente en la colección.

Los candeleros fueron esenciales para iluminar el interior de las casas. Como parte del ajuar se encontraron algunos con acabado vidriado y otros de cerámica alisada. Estos últimos parecen haber sido empleados en la quema de algodón, según lo sugieren los restos de fibras de *gossypium sp.*, que Aguirre Molina y Chávez Balderas pudieron recuperar del interior de estos artefactos. Cabe destacar que es posible que en la casa, sobre todo en la planta alta, se utilizaran candeleros más suntuosos, y los de cerámica alisada y vidriada fueran ocupados por las personas que estaban encargadas de las tareas domésticas.

Conclusiones

En la cerámica recuperada del Mayorazgo de Nava Chávez se puede observar la continuidad de la manufactura de ciertos tipos de tradición prehispánica, la producción de tipos locales que imitaron las formas y decoraciones de piezas de importación de ori-

⁸⁸ *Ibidem*, p. 146.

⁸⁹ Patricia Fournier García, “La cerámica colonial del Templo Mayor”, *Arqueología Mexicana*, núm. 31, *op. cit.*, p. 57.

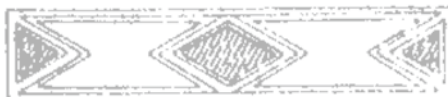


Figura 9. Candeleros. Foto de Mirsa Islas Orozco.

gen europeo o asiático, y la convivencia de estas piezas con otras de producción occidental. En este sentido, la cerámica analizada es un indicador arqueológico de las relaciones de intercambio entre formaciones económicas con distinto nivel de complejidad. Gracias a los análisis arqueozoológicos asociado al material cerámico, puedo concluir que los materiales encontrados en los rellenos son una

muestra de los patrones de consumo de este sitio. La alimentación y la cultura material tienen vínculos determinantes; por ello, los hábitos deben ser descritos desde una perspectiva amplia, tomando en cuenta las particularidades del medio, la historia y las condiciones específicas, tanto tecnológicas como sociales y culturales de las poblaciones estudiadas.⁹⁰ La comida y la cerámica han sido parte fundamental de la vida cotidiana de los seres humanos. La alfarería colonial, las pinturas y los relatos demuestran que hubo un intercambio muy cercano de los diferentes grupos que compartieron la vida cotidiana. En gran parte fueron las mujeres las responsables del trasplante de tradiciones cotidianas, puesto que de ellas dependía la organización interior de los hogares; y no sólo fueron las féminas españolas, sino que compartieron la tarea con indias, negras, mestizas y mulatas.⁹¹ Para la época colonial, si el mundo español se consideraba una mezcla de culturas entre la española y la musulmana, la Nueva España se convirtió en un inmenso crisol de identidades, en donde la mezcla cultural permeó todos los aspectos de la vida cotidiana.

| 63



⁹⁰ Paris Aguilar Piña, "Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana", en *Anales de Antropología. Revista del Instituto de Investigaciones Antropológicas*, vol. 48, México, UNAM, 2014, p. 14.

⁹¹ Pilar Gonzalbo Aizpuru, *Vivir en Nueva España. Orden y desorden en la vida cotidiana*, op. cit., p. 369.