

La vajilla y el banquete: sociedad y alimentación virreinal según un estudio de caso

La arqueología y la historia, junto con otras ramas de la antropología, son elementos indispensables en el estudio del comportamiento humano pretérito y herramientas insustituibles para llevar a cabo distintos análisis de caso que se derivan de las diversas intervenciones de salvamento en el centro capitalino de la ciudad de México. Con motivo de la realización de una obra civil en un pequeño sector de la jardinera perteneciente a la vivienda localizada en el número 8 de la calle República de Argentina, se logró recuperar una sustancial cantidad de materiales arqueológicos predominantemente cerámicos y óseos de la época colonial que resultaron útiles para tratar de proponer quiénes fueron las personas que pudieron haber habitado el inmueble entre los siglos XVII y XVIII, con base en los recursos animales que fueron consumidos como parte de la alimentación y la loza en la que se sirvieron los alimentos preparados.

Palabras clave: cerámica colonial, restos óseos, alimentación, clases sociales, ciudad de México.

El estudio de los diversos materiales recuperados en excavaciones de salvamento o rescate arqueológico de un contexto colonial raramente son visualizados con enfoques que van más allá de un simple análisis tipológico. La investigación minuciosa de los artefactos manipulados por el hombre nos puede dar información más precisa de las personas que tuvieron contacto con ellos y no sólo nos indican la época histórica en que vivieron, nos pueden indicar varios aspectos de su organización social, su economía y, en otros casos, su ideología. El objetivo de este artículo es ir más allá de una simple descripción estadística y de rasgos formales de los materiales analizados, que comúnmente se encuentran redactados en los informes finales y que sirven sólo como datos de consulta para los especialistas. El objetivo es aportar un enfoque distinto acerca de cómo la aplicación de una visión más interpretativa de la relación entre los elementos que caracterizan al objeto y su localización espacio-temporal es de gran ayuda para determinar indicios de comportamiento huma-

* Programa de Arqueología Urbana/Museo del Templo Mayor, INAH.



Figura 1. Vista satelital del predio número 8 de la calle República de Argentina. Tomado y modificado de Google© Earth, 2010.



Figura 2. Fachada del inmueble localizado en la calle República de Argentina número 8.

no en una época histórica determinada con ayuda de otras disciplinas auxiliares de la arqueología, como la paleozoología y la paleobotánica, y que en este caso fue la rama de la historia a la que se recurrió como fuente primordial de consulta.

Una serie de interesantes materiales arqueológicos se obtuvieron durante el rescate efectuado durante marzo de 2008 en el predio número 8 de la calle República de Argentina, antes Calle del Relox, ubicada en la colonia Centro de la delegación Cuauhtémoc, en la ciudad de México (figuras 1-2). El área intervenida se encuentra dentro de un monumento arquitectónico clasificado

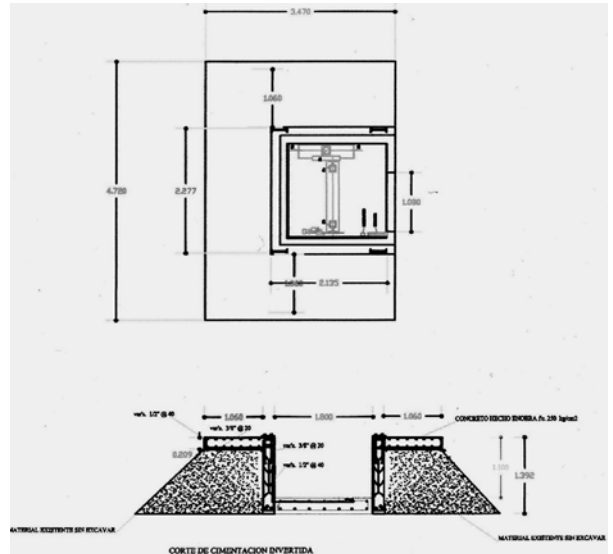


Figura 3. Pozo de cimentación. Cortesía de los ingenieros Teodoro Sánchez y M. Matías Agustín.

de valor histórico por el INAH,¹ el cual actualmente alberga las oficinas del gobierno del Distrito Federal, autoridad que solicitó la presencia del citado instituto debido a que se efectuaron labores de excavación con motivo del levantamiento de un elevador panorámico en la jardinería del edificio (figura 3). Actualmente la fachada del edificio es de tipo ecléctico, estilo típico de finales del siglo XIX y principios del XX, pero su construcción estructural se remonta al menos a dos siglos, como lo muestra la evidencia arqueológica recuperada *in situ*.² Dicha evidencia material es interesante en términos antropológicos, debido a tres aspectos de estudio: 1) la periodificación del yacimiento; 2) la identificación étnica y sociocultural hipotética de los residentes del lugar, y 3) el análisis formal de los hallazgos y su trascendencia cultural. El estudio está centrado básicamente en los dos elementos más abundan-

¹ Eugenia Prieto Inzunza (coord.), *Catálogo Nacional de Monumentos Históricos Inmuebles, Centro Histórico*, SEP/INAH, México, 1988, t. I, p. 61.

² Edgar Nebot García, *Calle del Relox núm. 8. Ejemplo de una arquitectura desaparecida en la Ciudad de México*, en prensa.

tes y significativos recuperados del contexto, que son los fragmentos de cerámica y los restos óseos de especies animales aprovechados para el consumo humano. Entre los desechos del relleno se descubrió material lítico, vidrio e incluso concha, pero su representatividad es tan baja que sólo han sido referidos para constatar su presencia en los depósitos arcillosos excavados.

Estratigrafía

La cronología tentativa, obtenida a partir de los materiales culturales registrados en excavación, sugiere que la primera construcción del inmueble corresponde alrededor del siglo XVII junto con una importante ocupación humana en el XVIII, de acuerdo con la evidencia cerámica y su asociación con la estratigrafía cultural presente. De acuerdo con la información proporcionada por la exploración de un pozo de 1.70 × 1.80 m, y sus ampliaciones comprendidas en su totalidad dentro de una plancha rectangular periférica que alcanzó una extensión de 4.58 × 5.63 m,³ se registraron tres capas producidas por acción humana entre las trabes que sirvieron de cimienta a los antiguos muros que conformaban la extensión poniente del inmueble (figura 4), y de los cuales se puede hacer un breve recuento. La capa I consistió en una deposición terrosa con importante cantidad de rocas inmersas en la matriz y de origen evidentemente cultural que ya contenía en su matriz materiales arqueológicos. Su contenido antrópico es un relleno derivado de los sobrantes constructivos, como fragmentos de ladrillo y trozos pequeños de cal, pero además tenemos tiestos de manufactura colonial, restos de huesos de naturaleza animal completos y mayoritariamente fragmentados, así como una minúscula muestra de concha; en lo que

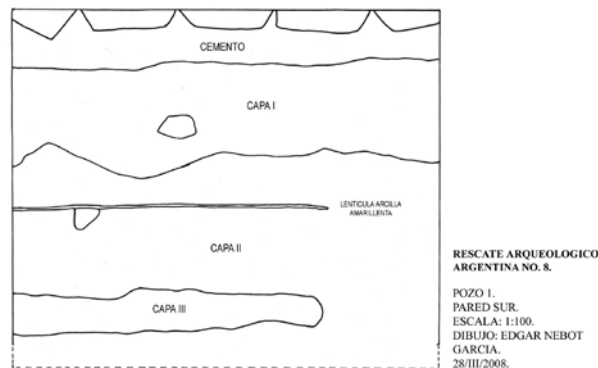


Figura 4. Estratigrafía del Pozo 1.

conciene a la cantidad y distribución de tiestos, podemos clasificarla de considerable, aunque no en gran abundancia, y —como ya se especificó— su fabricación se origina en el Virreinato y se puede constatar la presencia de las dos grandes familias que son la vidriada y no vidriada, con sus grupos barniz plúmbeo/barniz estaño plúmbeo, así como el pulido, respectivamente, reconociéndose formas cerámicas como candelabros, cazuelas, jarros, platos, entre otras. La capa II fue una deposición de tipo cultural constituida por una arcilla arenosa que, como en el caso de la capa I, en su interior la cerámica y el hueso también son constantes, así como el carbón. Otros materiales, pero escasos, fueron artefactos de lítica tallada y pulida. Por último, la capa III correspondió a un estrato antrópico de tipo arcilloso y arenoso que, más que ser una deposición grande y continua, su forma se asemejó a la de una lenticula y se presentó sólo en los sectores este y sur del pozo; respecto al contenido faunístico y arqueológico, parece ser del mismo tipo que el de la capa II, aunque los tiestos resultaron ser mucho menos abundantes.

Alfarería del Virreinato recuperada del Pozo 1 y ampliaciones

La alfarería colonial de la ciudad de México, así como de los estados de Puebla, Jalisco, Tlaxcala

³ *Idem*.

y de la República Mexicana en general, fabricada en territorio nacional o importada, se ha dado a conocer mediante un grupo de obras tanto publicadas como inéditas,⁴ sobresaliendo de la primera línea los trabajos de López Cervantes⁵ y los producidos por otros importantes autores mexicanos y extranjeros.⁶ La alfarería recuperada del Pozo 1 y sus respectivas ampliaciones es muy interesante en términos de diversidad de tipos cerámicos, principalmente de manufactura virreinal, que nos habla de una preferencia por la variedad de distintas tradiciones de loza por parte de los habitantes del inmueble. Evidentemente, y junto con otros indicios como los materiales y las técnicas constructivas, fue la evidencia cerámica la que nos indicó que la edificación data del periodo colonial; más específicamente entre los siglos XVII y XVIII, por lo que los tipos dominantes más frecuentes en la tabla de por-

centajes indica que fueron fabricados durante esa época que, como es de esperarse, mayoritariamente son las vasijas de uso cotidiano en la cocción y contención de alimentos.

Es así que la cerámica más recurrente en el contexto es la del grupo de barniz plúmbeo de la familia vidriada, y son los tipos vidriados café y verde —comunes desde la época del contacto en el siglo XVI hasta el XIX, y con cierta persistencia hasta nuestros días— los dominantes de toda la colección que, junto con el vidriado anaranjado, también de larga continuidad temporal, se agrupan en 43% del total de la muestra. En segundo lugar tenemos la familia no vidriada, representada por los grupos tanto alisados como pulidos, teniendo como tipo superior al naranja alisado que agrupa dos variantes, las cuales son el de la cocción diferencial y el del engobe café mate, que suman 20% de la muestra; el resto está integrado por las distintas variedades de rojo superficial, que son el alisado, el denominado “quemado” por las características de su acabado, el pulido y el bruñido de contacto, todos ellos abarcan 8% de la muestra. El segundo gran complejo alfarero comprende al grupo de barniz estaño-plúmbeo de la familia vidriada y, aunque no alcanza ni siquiera a igualar a los anteriores bloques de alfarería colonial, sí tiene una importante presencia en la colección recuperada. Son los tipos ciudad de México azul sobre crema y verde sobre crema (figura 5) los dominantes de todo el grupo, con 10% de la muestra. Tenemos también la cerámica con decoración policroma que abarca los tipos Puebla (figura 6), San Luis (figura 7), Tacuba (figura 8) y Abó, sumando todos ellos 5%, mientras que de la conocida cerámica pintada con pigmento azul sobre el fondo blanco sólo tenemos dos tipos que alcanzaron a estar en el rango estadístico: el San Luis (figura 9) y el Puebla (figura 10), con baja representatividad.

⁴ Por ejemplo, Marisol Sala Díaz, “La cerámica roja pulida de contacto en el ex convento de San Jerónimo”, tesis de licenciatura en Arqueología, México, ENAH-INAH, 1996.

⁵ Gonzalo López Cervantes, *Cerámica colonial en la ciudad de México*, México, INAH (Científica, 38), 1976; Gonzalo López Cervantes, “Informe preliminar sobre los materiales coloniales”, en Eduardo Matos Moctezuma (coord.), *El Templo Mayor: excavaciones y estudios*, México, INAH, 1982, pp. 255-282.

⁶ John M. Goggin, *Spanish majolica in the New World: types of the sixteenth to eighteenth centuries*, 72, New Haven, Yale University Publications in Anthropology, 1968; Thomas Charlton y Roberta Reiff Katz, “Tonalá Bruñida Ware. Past and present”, en *Archaeology*, enero-febrero, vol. 32, núm. 1, Nueva York, 1979, pp. 44-53; Florence C. Lister y Robert H. Lister, *Sixteenth century maiolica pottery in the Valley of Mexico*, Tucson, Anthropological Papers of The University of Arizona, 39, The University of Arizona Press, 1982; Patricia Fournier García, *Evidencias arqueológicas de la importación de cerámica en México, con base en los materiales del exconvento de San Jerónimo*, México, INAH (Científica, 213), 1990; Federica Sodi Miranda, *La cerámica vidriada novohispana vidriada y con decoración sellada del siglo XVI*, México, INAH (Científica, 291), 1994; Thomas Charlton, Patricia Fournier y Juan Cervantes, “La cerámica del periodo Colonial Temprano en Tlatelolco: el caso de la Loza Roja Bruñida”, en *Presencias y Encuentros*, México, Dirección de Salvamento Arqueológico, INAH, 1995, pp. 135-155; Margaret Medley, *The Chinese potter. A practical history of chinese ceramics*, Londres, Phaidon Press Limited, 1998.

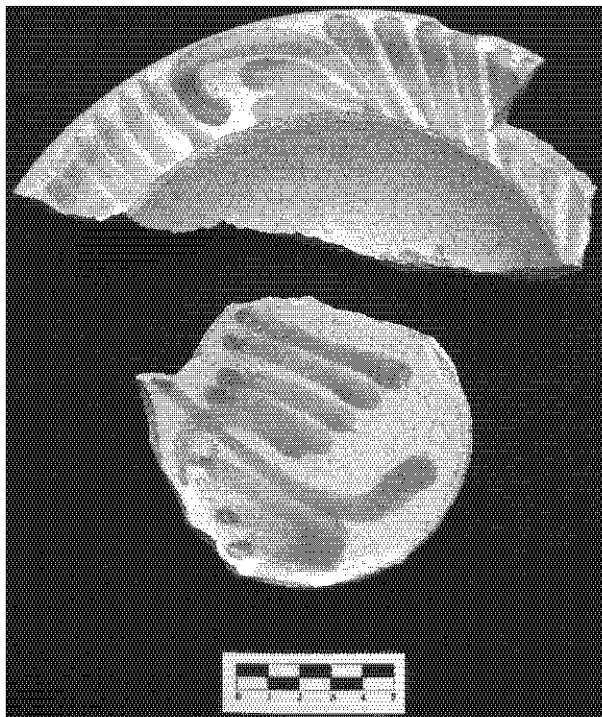


Figura 5. Ciudad de México, azul sobre crema.

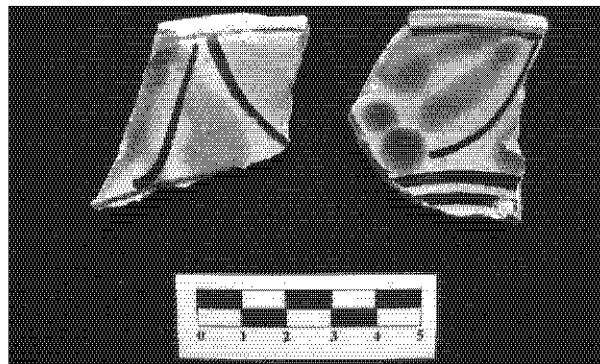


Figura 7. San Luis, policromo.

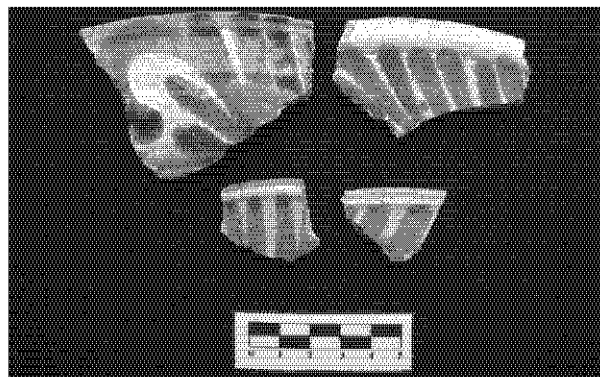


Figura 8. Tacuba, policromo.



Figura 6. Puebla, policromo.

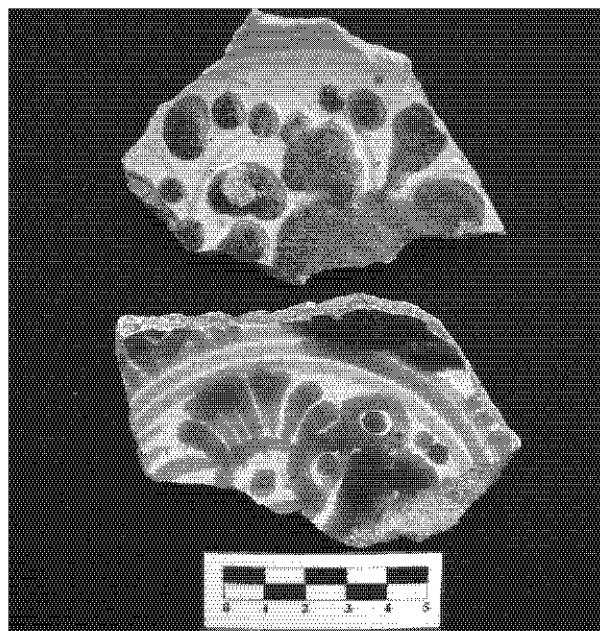


Figura 9. San Luis, azul sobre blanco.



Figura 10. Puebla, azul sobre blanco.



Figura 12. Tonalá.



Figura 11. Porcelana china.



Figura 13. Castillo policromo.



Figura 14. Imitación porcelana.

En cuanto a la alfarería de origen extranjero se incluyó en la muestra estadística la cerámica china con motivos decorativos pintados en azul, correspondientes a las tradiciones alfareras Kraak y Swatow, aunque sólo alcanzan 1% del total (figura 11). Finalmente, el resto de los materiales que no alcanzaron ni el 1%, pero que por décimas alcanzan a cubrir el 6% restante, son los materiales de terracota que fueron escasos, pero que



Figura 15. Imitación porcelana.

tienen un valor interpretativo significativo de las capas estratigráficas del subsuelo arquitectónico. En este grupo tenemos desde materiales prehispánicos —como los anaranjados monocromos, los aztecas decorados, los cafés y los rojos—, mientras que en el caso de la alfarería colonial existen varios tipos vidriados importantes, como los sellados cafés, los verde esmeralda y otras variantes más; del grupo no vidriado están los café alisados, varios rojos con distintos tipos de decoración y cerámica Tonalá (figura 12). Por último, del grupo de barniz estaño-plúmbeo además de los tipos indicados existen otros tiestos interesantes, como las tradiciones Castillo policromo (figura 13), Santo Domingo y San Agustín azul sobre blanco, las imitaciones de porcelana (figuras 14-15) y otros fragmentos no identificados.

Cerámica y sociedad

Pocas son las evidencias arqueológicas con que se cuenta para proponer una explicación socioeconómica de los habitantes del edificio por las escasas dimensiones del espacio explorado, pero es la cerámica el material que más información puede darnos al respecto. Para nuestro estudio resulta interesante la representación de cerámica

mayólica más que la alfarería del grupo de barniz plúmbeo, ya que la cerámica vidriada sin estaño era de uso cotidiano en la preparación de alimentos, y su manipulación se extendía a todos los sectores de la población novohispana sin distinciones. Esta misma situación se presenta en la sociedad mexicana actual, ya que desde los indígenas hasta la gente de mayor posición económica siguen utilizando en la elaboración cotidiana de alimentos la loza vidriada común manufacturada en colores café y verde.

Afortunadamente son varios los estudios que se han realizado con la cerámica mayólica (aunque debo destacar que, en comparación, han quedado muy relegadas las investigaciones del grupo común barniz plúmbeo), y son éstos de los que he echado mano para destacar primordialmente la importancia económica de la loza fina.

La investigadora Corcuera establece cuatro etapas principales para la cerámica mayólica.⁷ 1) la que abarca del siglo XVI a principios del XVII, que se caracteriza por la influencia española medieval y morisca, por lo que existen copias de lo que se fabricaba en España en esa época; 2) la presente durante el siglo XVII con la denominación de “chinesca”, por la influencia de la terracota china proveniente de las islas Filipinas y traída por los galeones de Manila; 3) la que abarca la última parte del siglo XVII, con la utilización de cinco colores en la que se presenta una fuerte inspiración italiana y de Talavera, siendo el centro principal de manufactura la ciudad de Puebla, y 4) la que corresponde a la etapa final del siglo XVIII, coincidiendo con el auge de la alfarería poblana, la creación de diseños originales por parte de los artesanos novohispanos, la llega-

⁷ María S. Corcuera Acheson, “La industria de la cerámica mayólica en la Nueva España. Su presencia en el ex convento de San Jerónimo”, tesis de licenciatura en Arqueología, México, ENAH-INAH, 1987, pp. 252-254.

Cuadro 1. Cerámica colonial del Pozo 1 y ampliaciones.

| <i>Tipo cerámico</i> | <i>Cronología</i> | <i>Referencia bibliográfica</i> |
|---|---|---|
| Vidriado café | De la primera mitad del siglo XVI a principios del XIX | López, 1982: 261, 262 |
| Vidriado café sellado | Siglo XVI | Sodi, 1994: 48, 61 |
| Vidriado verde | De mediados del siglo XVI a principios del XIX | López, 1976: 28, 30; 1982: 262 |
| Naranja alisado | De mediados del siglo XVI a la segunda mitad del XVII | López, 1976: 32 |
| Rojo alisado | De mediados del siglo XVI a la segunda mitad del XVII | López, 1976: 32 |
| Café alisado burdo | De mediados del siglo XVI a la segunda mitad del XVII | López, 1976: 32 |
| Café claro alisado | De mediados del siglo XVI a la segunda mitad del XVII | López, 1976: 32 |
| Rojo pulido | De la primera mitad del siglo XVI a principios del XVII | López, 1976: 42; 1982: 261 |
| Negro grafito sobre rojo bruñido | Periodo Colonial temprano (1521-1620 d. C.) | Charlton, Fournier y Cervantes, 1995: 142, 145-148 |
| Rojo pulido de contacto variante decoración floral | Primera mitad del siglo XVI a principios del XVII | Sala, 1996: 74 |
| Rojo pulido de contacto variante decoración dorada | De la primera mitad del siglo XVI a principios del XVII | López, 1982: 261 |
| Tonalá | Desde mediados del siglo XVI | Charlton y Reiff Katz, 1979: 53 |
| Ciudad de México azul sobre crema | Siglo XVI | Lister y Lister, 1982: 26 |
| Ciudad de México verde sobre crema | Presente desde el siglo XVI, este tipo tuvo un uso continuo quizá a lo largo del periodo tardío del siglo XVII o en la etapa temprana del XVIII | Lister y Lister, 1982: 28 |
| Ciudad de México blanco | Primordialmente siglo XVI, aunque también se presenta la variedad 2 en el siglo XVII | Lister y Lister, 1982: 22, 24 |
| Puebla policromo | La segunda mitad del siglo XVII | Goggin, 1968: 173-182 |
| San Luis policromo | La segunda mitad del siglo XVII y tempranamente en el XVIII | Goggin, 1968: 166-169 |
| Tacuba policromo | Primordialmente siglo XVI, aunque parece extenderse escasamente hacia el XVII | Lister y Lister, 1982: 22 |
| Castillo policromo | Probablemente data desde la etapa tardía de 1680 hasta muy tempranamente en el siglo XVIII | Goggin, 1968: 183-186 |
| Abo policromo | Data de la segunda mitad del siglo XVII | Goggin, 1968: 169-173 |
| La traza policromo | Cae en un intervalo tentativo de 1522-1540 | Lister y Lister, 1982: 18, 21, 22 |
| San Juan policromo | De la segunda mitad del siglo XVI y continúa a través del primer cuarto del XVII | Goggin, 1968: 151-154; Lister y Lister, 1982: 14-18 |
| San Luis azul sobre blanco | Lo más común es la segunda mitad del siglo XVII, aunque también se presenta entre 1630-1635 a 1680-1690 | Goggin, 1968: 154-158 |
| Puebla azul sobre blanco | Alrededor del comienzo del siglo XVIII hasta 1850 | Goggin, 1968: 190-195 |
| Santo Domingo azul sobre blanco | Entre la segunda mitad del siglo XVI y el primer tercio del XVII -1550/1630- | Goggin, 1968: 131-134 |
| San Agustín azul sobre blanco | Presente entre 1700 a 1730 | Goggin, 1968: 187-189 |
| Azul diferencial sobre blanco (imitación porcelana) | Posiblemente desde mediados del siglo XVI hasta el XVIII | Corcuera, 1987: 329, 330 |
| Porcelana china azul | Ching, periodo K'ang-hsi (1662-1722) y, para el caso, del azul índigo durante la dinastía Ming, periodo Wan Li (1573-1619) | Fournier, 1990: 275 |
| Porcelana china verde | A partir de 1662 (periodo K'ang-hsi) | Medley, 1998: 229 |
| Blanco de China | Siglos XVII y XVIII | Fournier, 1990: 156, 274 |

da de cerámica extranjera, preponderantemente inglesa, y la decadencia en la producción de la terracota de mayólica. Aparece además una segunda influencia chinesca y se vuelven a producir copias fieles de la loza china y japonesa.

Como nota informativa acerca de los colores aplicados en la llamada loza fina, decoración que precisamente se presenta en los materiales del predio excavado, los especialistas señalan que en 1865 se presentó una reforma a las Ordenanzas de loceros, con especial hincapié en el tipo de decoración que debía delinarse en la cerámica mayólica y, al parecer, en esa misma fecha comenzó a ser aplicado el azul de cobalto con lo que se llamó apariencia de “realzado”, y para la llamada loza fina se destaca el uso de los cinco colores propios del oficio de alfarero de mayólica.⁸ Ya para 1721 existe una prohibición también en cuanto a la decoración se refiere, y se obliga que el color azul no pueda ser aplicado en lo que llaman la loza corriente, para lo cual se debe utilizar el verde.⁹

Los Lister —en su estudio sobre la cerámica mayólica de la cuenca de México— aseguran que durante el comienzo de la época virreinal el uso de la alfarería mayólica no se restringía a grupos de elite, pero después de un tiempo, y con el desarrollo de la minería, las rancherías y otras actividades que desencadenaron un auge económico en México provocaron el surgimiento de una nueva clase social con gran percepción monetaria que demandaba bienes materiales de fina manufactura, lo que influyó irremediablemente al mercado alfarero y tuvo como consecuencia la manufactura de dos distintos grados de mayólicas elaborados localmente para distintas clases sociales: la fina loza del grupo Ciudad

de México (entre los que tenemos los tipos San Juan policromo, San Luis azul sobre blanco, La Traza policromo, Tacuba policromo y las variantes blancas sin decoración del tipo Ciudad de México) para la población acomodada, que además gozó de la adquisición de vajilla importada de España e Italia, así como la china proveniente del galeón comercial de Manila.

La mayoría de la población utilizó la loza común del mismo grupo (dentro de la cual están los tipos Ciudad de México azul sobre crema y verde sobre crema, Ciudad de México policromo, San Luis policromo y Santa María policromo) y tuvo la suerte de contar con unas cuantas piezas de cerámica china barata, como fueron cuencos de arroz y copas de té que sirvieron para lastrar¹⁰ los galeones provenientes de Manila.¹¹ Con base en estos argumentos podemos suponer que los habitantes del número 8 tenían los recursos económicos para adquirir loza fina, tal como se infiere por la variedad de tuestos recuperados durante el rescate arqueológico y que corresponden a los tipos que los dos autores denominan loza fina Ciudad de México, además de la mayólica que también formaba parte de la vajilla del vulgo.

Como vimos, la alfarería oriental está presente también con algunos fragmentos cerámicos y, por tanto, es oportuno citar a Fournier García, quien, basada en diversos autores, nos comenta que la ciudad de México, durante el periodo colonial, fue un centro mercantil muy importante por la cantidad de personas con amplio poder económico y aristocrático, así como por la clase media ciudadana, que se dio a la labor de adquirir bienes importados en gran escala, y que tam-

⁸ Gonzalo López Cervantes, *op. cit.*, p. 16; María S. Corcuera, *op. cit.*, p. 251.

⁹ María S. Corcuera, *op. cit.*, p. 252.

¹⁰ El lastre es una unidad material de peso determinada en un momento específico por los navegantes y colocada en el fondo de la embarcación para que el navío se hunda en el agua hasta una profundidad que mejor convenga.

¹¹ Florence C. Lister y Robert H. Lister, *op. cit.*, p. 94.

bién, para la primera mitad del siglo XVII, era asociada con la porcelana china (consúltese, por ejemplo, a Corcuera)¹² y otros servicios de mesa, como las piezas de plata; dicha situación se extendió hasta el siglo XVIII, mientras que las clases media y baja poseían cerámica mayólica de origen poblano.¹³ Esta aseveración apoya la hipótesis de residentes con despreocupada posición económica en el domicilio en cuestión.

Corcuera especifica que la loza hecha con cerámica mayólica destinada a civiles y militares se produjo en grandes cantidades y destaca, además, que la alfarería mayólica fue un bien de prestigio elaborada por mano española para distribuirse igualmente a los ibéricos de la Nueva España.¹⁴ Esta anotación es muy importante en nuestro caso, ya que la recolección de tiestos de terracota mayólica en el lugar, en compañía de otros indicios complementarios, revelan a qué filiación étnica pertenecían los ocupantes del inmueble, al menos durante el siglo XVII.

El gremio de loceros, a partir de las primeras ordenanzas promulgadas en 1653, en sus capítulos 7º y 8º, imponían a los maestros marcar tanto las vasijas —en la base—, como los azulejos —encima de la zona decorada—, mediante un sistema de signos, letras, iniciales e incluso nombres, con la finalidad de identificarlas para el control de su calidad. En la primera mitad del siglo XVIII quedó asentado por los nuevos capítulos de las ordenanzas que toda la cerámica originaria de la ciudad de Puebla tenía obligatoriamente que venir marcada con el distintivo del maestro involucrado en la manufactura, menos la juguetería también de barro.¹⁵ Los colores que se manejaron para marcar las piezas fueron de

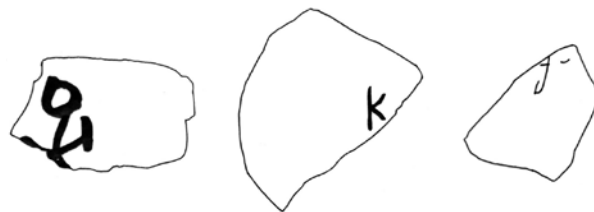


Figura 16. Marcas de loceros.

tono azul fuerte y delgado, así como el negro, y el mismo Cervantes destaca que fueron empleados indistintamente en diferentes épocas.¹⁶

En nuestra muestra se registraron tres marcas de loceros pintadas en color negro, de las cuales al menos dos son de loceros de Puebla y una está en duda (figura 16). Como ya lo han anotado los distintos especialistas en cerámica vidriada, el tipo Puebla policromo se manufacturó precisamente en la ciudad del mismo nombre, y dos de las vasijas de ese tipo halladas en Relox número 8, que corresponden a platos, tienen en su base dos iniciales, una de las cuales está incompleta y la otra es una K mayúscula. La marca que está incompleta, debido a que la pieza está fracturada, es parecida en su trazo a una marca ilustrada por Cervantes y que, de acuerdo con el autor, corresponde a una pieza decorada en color azul fuerte y depositada en el acervo de la Colección Franz Mayer.¹⁷ De la marca K no se tienen paralelos ni siquiera próximos para su comparación, y del tercer signo tampoco se puede decir mucho, también por no estar completo. La tercera marca se detectó en la base de una vasija policroma de tipo desconocido, muy fragmentada, por lo que no se puede reconstruir ni una tercera parte del diseño original; lo mismo sucede con la marca del maestro del que sólo se alcanza a observar un círculo del que parte una línea que, a su vez, está cruzada por otra terminada en T.

¹² María S. Corcuera, *op. cit.*, p. 329.

¹³ Patricia Fournier García, *op. cit.*, p. 33.

¹⁴ María S. Corcuera, *op. cit.*, p. 249.

¹⁵ Enrique A. Cervantes, *Loza blanca y azulejo de Puebla*, México, s.p.i., 1939, t. I, p. 71.

¹⁶ *Idem.*

¹⁷ *Ibidem*, p. 79.

Subrayando la hipótesis anterior, los restos cerámicos obtenidos en las excavaciones y su identificación apoyada en los textos especializados en el estudio de la alfarería colonial, indican que la alfarería procedente de dicho domicilio está relacionada con grupos de alto estatus, o al menos de buena posición económica y con un alto grado de probabilidad a una comunidad española que residió en la vivienda durante los dos primeros siglos de dominación ibérica. Cabe señalar que no fue sólo la evidencia cerámica diagnóstica la que permitió establecer dicha propuesta, sino que también el patrón arquitectónico del inmueble fue de mucha ayuda para conocer el estatus social de los antiguos habitantes, como ya lo he sugerido en otro estudio.¹⁸

Recursos animales para la alimentación

Después de los materiales cerámicos, los restos óseos son el segundo grupo más numeroso de evidencias recuperadas en la unidad de excavación, incluso por encima de los artefactos líticos, los de vidrio y otros de origen natural como las conchas. El 100% de la evidencia ósea exhumada en el Pozo 1 y sus ampliaciones es de origen animal y se encontraba en cantidad considerable en la matriz de la estratigrafía, principalmente en las capas I y II, como es común en varios de los contextos coloniales de la ciudad de México. La muestra estudiada comprende varios segmentos anatómicos de animales que fueron aprovechados en la alimentación humana, y por lo tanto muestran marcas de modificación intencional. Casi en su totalidad, los huesos están parcialmente fracturados, pero existen varios más que están muy fragmentados, como se explicará más adelante.

¹⁸ Edgar Nebot García, *op. cit.*

Las especies animales que fue posible identificar en la muestra son pocas; a otras cuantas no se les pudo asignar su clasificación taxonómica precisa por el estado de fragmentación de los segmentos óseos. Las especies reconocidas fueron borrego u oveja (*Ovis aries*), cerdo doméstico (*Sus scrofa*), vaca (*Bos taurus*) y pavo común (*Meleagris gallopavo*) como animales domésticos. También se registraron restos de peces y tal vez de alguna especie de conejo (*Sylvilagus*) y cabra (*Capra*). De acuerdo con la frecuencia distributiva de las especies por estratos, el animal dominante es el borrego debido a la considerable cantidad de huesos que hubo en las tres capas culturales, mientras que el segundo grupo mayoritario corresponde a la vaca, con muestras sólo en los dos estratos principales. El tercer grupo fue el cerdo, presente en las tres capas. La especie del pavo se descubrió por un par de huesos en el primer y segundo estratos, mientras que sólo un hueso de pez se extrajo en la matriz de la capa II.

Muy someramente puedo decir que no existen muchos indicadores de la edad de los animales en el momento de su muerte, pero fue posible observar, de acuerdo con la dentadura de borrego y cerdo, que ya se encontraban en la etapa media de su vida, como lo evidencian los últimos molares y el desgaste considerable que algunos dientes permanentes exhiben; incluso las evidencias sugieren que los animales fueron sacrificados en etapa madura.

Los restos óseos de los animales exhiben tres rasgos principales que indican una manipulación antrópica con fines, indiscutiblemente, alimenticios. Los rasgos diagnósticos son 1) el fracturamiento intencional de los segmentos anatómicos por percusión combinado en ocasiones con flexión; 2) marcas de corte en la superficie del periotio, y 3) disección axial y diferencial por medio de



Figura 17. Tibia de oveja con área de impacto.

corte contundente en específicos huesos gruesos. Las referencias bibliográficas que sirvieron para el análisis de los restos óseos son el de Johnson,¹⁹ quien efectuó un estudio de los tipos de fracturas, y el de Miller,²⁰ para conocer las marcas producidas en el hueso durante la percusión. El fracturamiento que fue posible observar en el material

¹⁹ Eileen Johnson, "Human-modified bones from Early Southern Plains sites", en Robson Bonnichsen y Marcella H. Sorg (eds.), *Bone modification*, Orono, Maine, Center for the Study of the First Americans, Institute for Quaternary Studies, University of Maine, 1989, pp. 431-471.

²⁰ Susanne J. Miller, "Characteristics of mammoth bone reduction at Owl Cave, the Wasden site, Idaho", en Robson Bonnichsen y Marcella H. Sorg (eds.), *Bone modification*, Orono, Maine, Center for the Study of the First Americans, Institute for Quaternary Studies, University of Maine, 1989, pp. 381-393.

analizado es de tipo helicoidal, que se produce cuando el hueso aún se encuentra fresco; de acuerdo con los restos derivados de la rotura intencional, queda claro que se efectuaron con la intención de obtener la médula de los canales internos o simplemente para dividir grandes segmentos anatómicos por medio de la percusión. Los huesos que sufrieron choques fueron húmeros, pelvis y tibias de vacas, así como tibias de borregos, entre otros, y podemos ver que las características de las zonas de impacto son variables de acuerdo con la fuerza aplicada, e incluso parece que se usaron varios tipos de instrumentos para infligir el daño, pero debe señalarse que, de acuerdo con mi estudio macroscópico de los restos, pocas son las áreas que conservan las cicatrices producidas al momento del golpe, porque al momento de producirse el choque el hueso se fragmentó en varios pedazos que no dejaron marca alguna.

Una excepción a la regla es una tibia de borrego que muestra un área de impacto con cicatrices de despostillamiento en la diáfisis (figura 17), y otros casos concretos de percusión son un húmero de vaca en el que se registró una zona de choque en el extremo inferior de la diáfisis producido cuando el hueso todavía estaba fresco y que se presenta en forma de un aplanamiento que dejó una cicatriz formada por círculos concéntricos que recuerdan las marcas de crecimiento de un tronco, visibles al ser cortado transversalmente (figura 18), y en una pelvis, también de vaca, se observa cómo se produjo un astillamiento en la zona de adelgazamiento del hueso, pero como tal acción se suscitó en fresco, algunas de las esquirlas del tejido cortical quedaron sumidas y no se desprendieron del tejido esponjoso (figura 19).

Por otro lado, varios remanentes —esquirlas— de huesos largos se hallaron en el contexto; tanto fragmentos de diáfisis como huesos largos

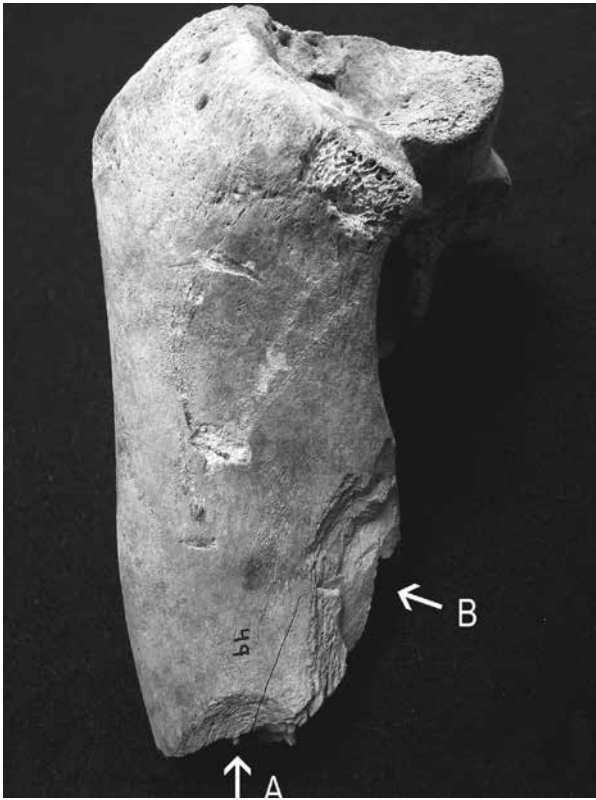


Figura 18. Húmero de vaca con marcas de impacto.

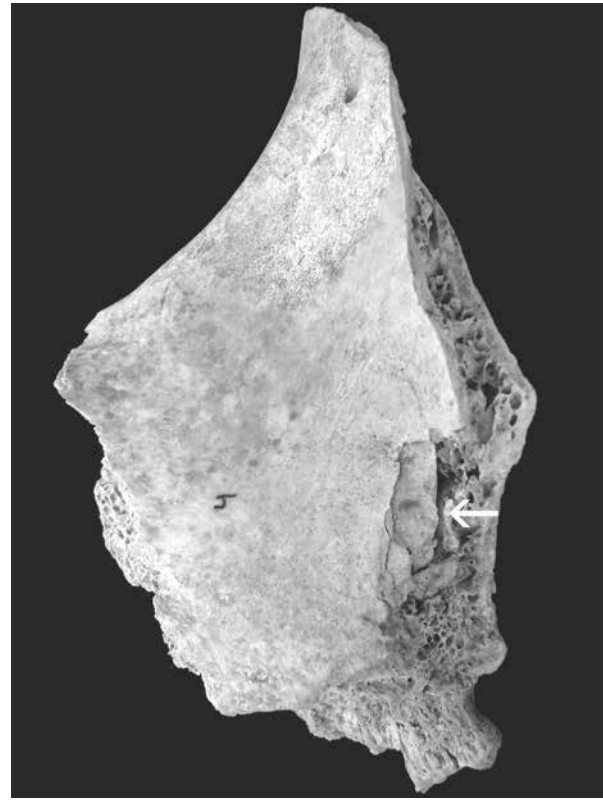


Figura 19. Pelvis de vaca con marca de impacto.

sin epífisis se recuperaron en compañía de otros huesos más, que también sufrieron una serie de torceduras mediante flexión para desprender algunas partes que no lograban quitarse con sólo la mera percusión, y una muestra de ello es una tibia de borrego donde se detectaron desprendimientos de corteza ósea en la diáfisis mediante flexión, cuando el hueso aún estaba fresco —en este último segmento se combinan la zona de arranque del tejido cortical con huellas de corte—. El desprendimiento por flexión también está atestiguado en costillas de borrego y omóplatos de la misma especie, combinándose el fracturamiento por flexión con el fracturamiento por percusión. Por otra parte, las marcas de corte no son muy abundantes, pero sí lo suficientemente representativas como para saber que las actividades de descarnamiento, desarticulación



Figura 20. Cortes en hueso de borrego.

y destazamiento de los animales fue tarea cotidiana, centrándose en las áreas de inserción de músculos, tendones y ligamentos, aunque también se presentan en otras zonas donde sólo se buscó cortar la carne (figuras 20-22). En nuestra muestra, por ejemplo, existen marcas transversales en las metáfisis de huesos de borregos y



Figura 21. Corte en vértebra de vaca.



Figura 23. Corte por percusión contundente a escápula de vaca.

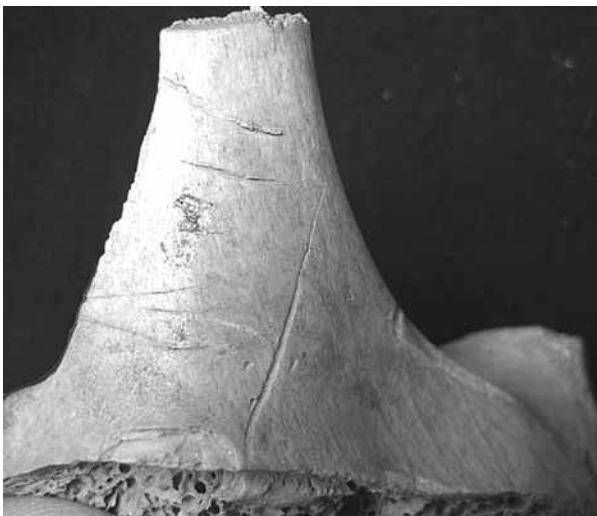


Figura 22. Cortes en vértebra de vaca.

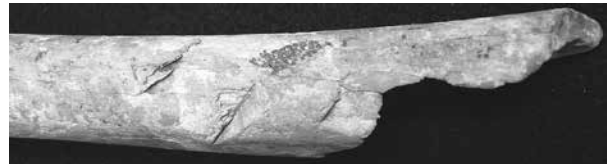


Figura 24. Tibia de oveja con marca de corte contundente.

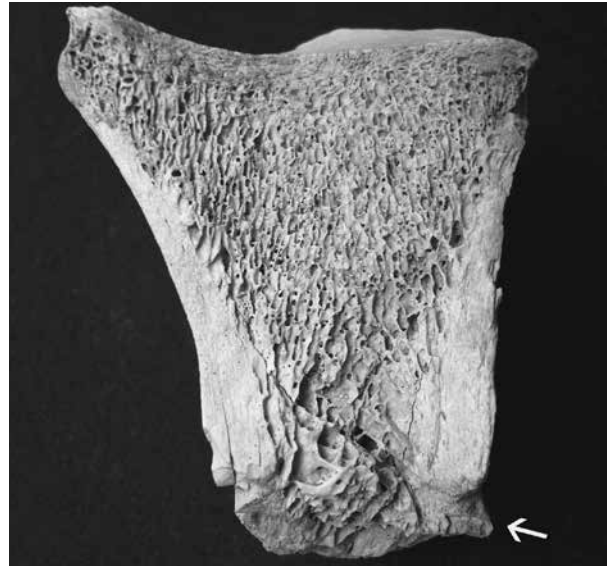


Figura 25. Hueso de vaca diseccionado con marca de corte.

cerdos, así como en vértebras de vacas, costillas, tibias, etcétera, pero el más importante resultado del análisis efectuado a las marcas de corte fue la determinación de un patrón de seccionamiento de los huesos mediante la percusión proyectada por un instrumento filoso, presumiblemente de metal, tal como se realiza en las carnicerías actuales para descuartizar mediante una cuchilla especial (*cleaver*). Los mejores ejemplos de que se practicó el corte por golpe contundente con agente filoso de los huesos es una escápula de vaca justo en la zona donde empieza a adelgazarse el hueso para formar la paleta y donde se aprecian huellas de barrido dejadas por el bisel

del instrumento (figura 23), así como también una tibia de borrego que presenta tres marcas de corte por impacto semiparalelas en la diáfisis, con un ángulo de abertura de casi 45° y con hue-

llas de barrido en combinación con la zona de fracturamiento intencional (figura 24).

Respecto a la disección de huesos animales, tenemos que hubo una intención de los carniceros por dividir segmentos óseos específicos, pero se ignora la causa de este procedimiento en ciertos casos, siendo el seccionamiento axial de vértebras de borrego el caso más particular. En escápulas de vaca se produjo la disección longitudinal por corte, aparentemente por percusión, que partió en dos la pieza, e incluso tenemos un ejemplar donde se cortó la diáfisis transversalmente como si se quisiese además eliminar la cavidad articular del hueso (figura 25).

Otro elemento que debe tomarse en cuenta en el análisis de huesos es el color, por sus respectivas implicaciones naturales y culturales; sin embargo, en el caso de los materiales estudiados no se identificó ninguna coloración específica que nos hable, por una parte, de alguna manipulación de los segmentos óseos, como una exposición prolongada al fuego para cocerlos²¹ o, por otro lado, una pigmentación superficial e incluso interna derivada del contenido orgánico o mineral de la arcilla que componía la capa, aunque la coloración diferencial de algunos segmentos principalmente de borrego y de cerdo en tono ocre o blanquecino indican la preparación de barbacoas. Por tanto, casi la totalidad de los huesos estudiados conservan su pátina o coloración amarillenta común, y en caso de haberse expuesto a una cocción dentro de un líquido no fue por tiempo prolongado, a diferencia de los

huesos de reses que —por su color más marrón— probablemente estuvieron más tiempo en cocción. Sobresale la escápula de vaca antes descrita que presenta marcas de aserrado y que su coloración es muy blanca, por lo que se cree que al menos este hueso sí fue expuesto a algún tipo de tratamiento alterno aún no identificado para su consumo.

La mesa está servida

Con la llegada de los españoles al nuevo continente arribaron también nuevas especies de animales que fueron útiles tanto para el consumo humano como para el trabajo de carga, y que después de consumada la conquista se volvieron parte indispensable de la sociedad novohispana hasta nuestros días. Los primeros animales traídos desde Europa llegaron en 1493 con Colón, quien trajo caballos, ganado vacuno, cabras y ovejas, así como pollos y porcinos;²² de acuerdo con la *Recopilación de Indias*, Ley IV, Título V, del Libro V, los animales domesticados fueron las yeguas, los caballos, las mulas, las vacas y los puercos, así como las ovejas y los carneros.²³

De todos estos animales fueron los caballos, las mulas y el ganado vacuno los que se multiplicaron con gran rapidez en la recién fundada Nueva España, por lo que los monarcas españoles tuvieron que dictar disposiciones para regular varios aspectos concernientes a la propiedad y salvaguarda de los intereses particulares, siendo el virrey Antonio de Mendoza el impulsor de las leyes y Carlos V el creador de un tribunal especializado regido por dos alcaldes electos por los ayuntamientos para intervenir en todo lo

²¹ Para saber más sobre la modificación de huesos por acción de fuego es útil revisar el experimento publicado por Jane E. Buikstra y Mark Swegle, "Bone modification due to burning: experimental evidence", en Robson Bonnichsen y Marcella H. Sorg (eds.), *Bone modification*, Orono, Maine, Center for the Study of the First Americans, Institute for Quaternary Studies, University of Maine, 1989, pp. 247-258, quienes utilizaron huesos de *Homo sapiens*, *Canis familiaris* y *Bos taurus*.

²² Jeffrey M. Pilcher, *¡Qué vivan los tamales! Food and the making of mexican identity*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1998.

²³ Varios autores, *México a través de los siglos*, Vicente Riva Palacio (dir.), México, Cumbre, 1989, t. IV, p. 35.



Figura 26. Escena de mercado en el México de antaño, donde se observan vacas y cerdos. Tomado de Luis Gonzáles Obregón, *Las calles de México*, México, Porrúa, 2003, p. 157.

relativo al rubro de la propiedad animal. Adelantándonos brevemente en el tiempo, Guillermo Prieto relata con crudo realismo la situación de pobreza que imperaba en la ciudad de México del siglo XIX, y añade —entre la descripción de los rincones citadinos más desfavorecidos— que era común observar a los cerdos vagar por las calles sin que nadie los tuviera bajo su custodia²⁴ (figura 26).

Se procedió a dictar ordenanzas con el fin de normalizar la cría y aumento del ganado, penalizar los robos y fraudes, la marca con hierro candente y el registro de propiedad respectivo; además, el ganado dañaba las sementeras de los indígenas y fue necesario establecer obligaciones para mantenerlos lejos de los terrenos, así como también llegó a haber tal cantidad de ani-

²⁴ Guillermo Prieto, *Memorias de mis tiempos: 1840 a 1853*, México, Librería de la V. de C. Bouret, 1906, p. 302.

males sin dueño, algunos de ellos apropiados y marcados por distintas personas sin distinción de pertenencia étnica, que en octubre de 1548 se instituyó que la mitad de dicho ganado mostrenco se utilizara para el sostenimiento de un colegio de niños.²⁵ Es de notar que la presencia del ganado europeo produjo asombro y miedo entre los indígenas, quienes con la primera aparición de las reses quedaron atónitos y su reacción fue la huída hacia las montañas, como constataron los frailes. Con el paso del tiempo los indígenas se acostumbraron a la presencia del ganado y empezaron a consumir su carne, pero en lugar de emprender la crianza de dichos animales, prefirieron comprarla a los españoles, tal vez por las complicaciones que les ocasionaban.²⁶

En lo que concierne a los porcinos, después de una década de consumada la conquista, aumentó la cantidad de cerdos al grado que los ganaderos fueron perdiendo interés en esta especie, lo que desencadenó que el ayuntamiento de la ciudad de México promulgara una serie de regulaciones para limpiar las calles de dichos animales.²⁷ Como pasó con el ganado mayor, también hubo rechazo de los indígenas al consumo del cerdo, pero esta vez por la grasa, aunque después descubrieron que mezclar este producto animal con la masa de los tamales producía un resultado más esponjoso y delicado.²⁸

Los rumiantes tuvieron una posición especial en la historia virreinal de México, debido a la rápida expansión de la oveja en las áridas planicies del centro y noreste de la Nueva España, no así en las tierras tropicales, donde se extendió escasamente, y también por el aprecio de parte de los indígenas por la misma especie debido al

²⁵ *Idem*.

²⁶ Jeffrey M. Pilcher, *op. cit.*, p. 36.

²⁷ *Ibidem*, p. 30.

²⁸ *Ibidem*, p. 36.

gusto tanto por la carne como por el aprovechamiento que se hizo de la lana.²⁹

A diferencia de los animales de ganado, el guajolote es un ave oriunda del continente americano y se le puede hallar en las tierras altas de México, como antiguamente se veía en las zonas boscosas de la cuenca de México. Desde tiempos prehispánicos la carne del guajolote fue disfrutada por los indígenas del centro desde época preclásica y durante el reinado mexica. Fray Bernardino de Sahagún comenta que su ingesta era parte de la comida de los nobles, ya fuese en “empanadas” (tamales) con chile o sólo asadas.³⁰ El ensayo de Heyden y Velasco, enfocado al estudio de diferentes aves y su aprovechamiento en el México antiguo contiene varios datos dedicados al guajolote (*huexólotl* o *totolin*). Al igual que Sahagún, estos autores refieren que el guajolote era servido en las mesas de los nobles de Tenochtitlan, así como de otras regiones como Tlaxcala; no obstante, en Texcoco, durante el señorío de Nezahualcóyotl, este animal también era consumido por la servidumbre y los visitantes del palacio real.³¹

Cocina y clase

Con los restos arqueozoológicos y con los datos históricos, ¿es posible conocer la identidad étnica y socioeconómica de los residentes del inmueble número 8? Parcialmente, ya que los escasos desechos alimenticios hallados en el sitio por sí solos no son prueba suficiente para dictar una aseveración incuestionable. La cerámica, como hemos

visto, es un elemento que ha permitido avanzar considerablemente en la identificación de los posibles habitantes del lugar, pero los huesos animales residuales de las comidas no dan mucha idea de la situación socioeconómica particular; no así en términos de la dimensión general de la población novohispana.

El ensayo de Jack Goody acerca de la producción y consumo de alimentos entre los *loda-gaa* y los *gonja* del norte de Ghana, en el África Occidental, es un buen punto de partida para estudiar el fenómeno alimenticio con una perspectiva estratificada socialmente, es decir, cómo el sistema de consumo de alimentos en las clases sociales es uno de los aspectos culturales que también se encuentra diferenciado. De acuerdo con Goody, la cocina está íntimamente relacionada, por una parte, con la producción y, por otra, con la clase social. Según sus hipótesis, en una organización que posea un sistema de acceso diferenciado a los recursos, se tiende a encontrar lo que él designa como una *cuisine* diferenciada, que a menudo se encuentra expresada y elaborada en la literatura culinaria, pero añade que el florecimiento de la cultura, así como el cultivo del gusto, también tiene sus aspectos opresivos,³² argumento que es muy útil cuando se tienen caracterizados los estratos sociales de una población específica, como es la del periodo colonial en México.

Volviendo al interesante e ilustrativo texto de Pilcher, el autor trata también el asunto de las jerarquías sociales en el Nuevo Mundo y explica que los símbolos de estatus asumieron un gran significado en la Nueva España, derivado de la complejidad que se presentó por las mezclas raciales. Comparó el rango espectral de la dicotomía entre los europeos y los africanos de las islas

²⁹ *Ibidem*, pp. 30 y 36.

³⁰ Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, México, Porrúa (Biblioteca Porrúa, 9), t. II, 1981, p. 306.

³¹ Doris Heyden y Ana María L. Velasco, “Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pato”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, IIH-UNAM, 1996, pp. 237-253.

³² Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995, p. 276.

del azúcar con la gente del México colonial, y señala las etnias mayoritarias representadas que comprendían a los americanos nativos, los colonizadores europeos, los esclavos africanos y unos cuantos inmigrantes asiáticos provenientes de las islas filipinas. Además destaca, como es bien sabido, que los africanos se colocaron en el escalón más bajo de la jerarquía social, mientras que los hispanos, quienes dieron gran importancia a lo que consideraban pureza racial, ocupaban la cima de la estratificación social novohispana.³³

Por igual, los caballeros criollos llegaron a exhibir su estatus dentro del triángulo jerárquico en la nueva colonia española usando gorgueras y comiendo pan elaborado con trigo.³⁴ Teniendo en consideración la enorme diversidad de agrupaciones raciales en la Nueva España, incluyendo las castas clasificadas bajo las curiosas denominaciones tales como “tente en el aire”, “cambujo”, “lobo”, entre otras, es evidente que la alimentación también refleje una distinción clasista en las diversas comunidades, tal como Goody plantea en su ensayo, y es precisamente lo que se trata de indagar para el caso del inmueble objeto de este estudio.

Aparentemente la carne de los animales europeos pudo ser consumida por toda la población novohispana, como lo especifican los documentos de la época colonial, y es aquí cuando el texto de Goody se puede valorar en sus conceptos generales, ya que la rápida y numerosa dispersión de los ganados hizo que los animales pudiesen ser accesibles a todos y no sólo a un grupo específico de personas, lo que permite pensar que la carne de vacas, cerdos y ovejas no fueron artículos de lujo. Vargas y Casillas concuerdan en que los animales domésticos que arribaron del Viejo Mundo fueron igualmente adoptados e

incorporados en los hogares indígenas, siendo dos buenos ejemplos el cerdo y la gallina.³⁵ De acuerdo con Pilcher, los animales traídos por los europeos que más gustaron a los indígenas fueron los pollos, que el mismo autor describe como unas “versiones pequeñas del guajolote”³⁶ y, como sabemos, existieron restricciones a los indígenas sobre el manejo de determinados animales, como fue el caso del ganado vacuno que en los primeros años de la Colonia quedó en manos de los españoles, al no estar familiarizados los nativos mexicanos con los sistemas ganaderos; igualmente ocurrió con la ganadería caballar que los hispanos, de manera ex profesa no quisieron dejar en manos de los indígenas ya que se consideraba un favor y honor importante su manejo limitado sólo a españoles.³⁷

En cuanto al gusto por ciertos sabores y recursos, como Goody refiere, tiene que ver con las preferencias entre unos grupos étnicos y otros. Como ya vimos, la gallina tuvo más predilección entre los indígenas que otros animales, pero también para los criollos la combinación del guajolote con el mole resultó ser una exquisitez (figura 27). Por supuesto que uno de los motivos que hacen accesible ciertos productos al paladar de todos es el costo de los mismos. Pilcher dice que durante el siglo XVI los precios de la carne urbana se redujeron tan drásticamente que los rancheros preferían sacrificar el ganado para aprovechar sus pieles, y era frecuente que abandonaran los cadáveres para que se pudrieran.³⁸ Esta es una razón suficiente para que en alguna etapa del Virreinato, si no en todas, al menos la mayoría de las cas-

³³ Jeffrey M. Pilcher, *op. cit.*, p. 39.

³⁴ *Idem.*

³⁵ Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, “El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, IIH-UNAM, 1996, pp. 155-168.

³⁶ Jeffrey M. Pilcher, *op. cit.*, p. 36.

³⁷ Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, *op. cit.*, pp. 159-160.

³⁸ Jeffrey M. Pilcher, *op. cit.*, p. 30.



Figura 27. Cocina poblana y guajolote. Tomado de Efraín Castro Morales, *Homenaje Nacional: José Agustín Arrieta (1803-1874)*, México, Ediciones del Equilibrista/Turner Libros, 1994, ilustración 145.

tas pudiesen haber consumido de modo cotidiano la carne de animales de rápida reproducción, aunado al acceso diferencial de ciertos productos culinarios y al gusto por los nuevos sabores; mientras que los indígenas seguían consumiendo maíz, chile y calabaza, los españoles, en cambio, preferían el consumo de condimentos propios de su patria, como canela, ajo, cebolla y oliva, entre otros; con la consumación de la conquista y el paso de los años, tanto unos como otros disfrutaron de las recetas gastronómicas que se derivaron de la combinación de especias, sin dejar de lado sus costumbres alimenticias firmemente enraizadas. Fue durante el siglo XVII cuando empezaron a llegar a territorio mexicano cocineros franceses e

italianos que impulsaron sus platillos foráneos en la cocina nacional.³⁹

Trens nos habla de la alimentación propia de la clase trabajadora del siglo XVI en la ciudad de México, y comenta que en las antiguas fondas se preparaban distintos guisos elaborados con carne de cerdo, mientras que, por otro lado, la clase acomodada tenía horarios específicos para consumir determinados alimentos preparados: durante el alba gozaban del chocolate y las ensaimadas; alrededor de las nueve de la mañana engullían lomo de carnero y asado de cerdo; en el mediodía disfrutaban un puchero elaborado a base de carne de vaca y de carnero con tocino y verduras, concluyendo el día con la ingesta de asado, el sobrante del puchero, ensalada y un chocolate.⁴⁰

Bernal Díaz del Castillo narra cómo, a partir del acercamiento pacífico entre el rey de España, Carlos V, y el gobernante de Francia, Francisco I, en 1538, en México el conquistador Hernán Cortés y el virrey Antonio de Mendoza organizaron regias fiestas convocadas en la Plaza Mayor, en las que no se escatimó en la abundancia de banquetes. El autor describe particularmente una cena ofrecida por Mendoza en las llamadas Casas Reales, y entre las diversas actividades y hechos curiosos que se suscitaron recuerda parte del menú ofrecido:

[...] Al principio [...] unas ensaladas hechas de dos o tres maneras, y luego cabritos y pernils de tocino asado a la ginovisca; tras esto pasteles de codornices y palomas, y luego gallos de papada [guajolotes] y gallinas rellenas; luego manjar blanco; tras esto pepitoria; luego torta real; luego pollos y perdices de la tierra y codornices en escabeche [...] luego traen empanadas de todo género de aves y

³⁹ Manuel B. Trens, *México de antaño*, México, Talleres Gráficos de la Nación, 1957, p. 113.

⁴⁰ *Ibidem*, pp. 79 y 111.

de caza [...] luego sirven de otras empanadas de pescado [...] luego traen carnero cocido, y vaca y puerco, y nabos y coles, y garbanzos [...] y luego cabezas de puercos y de venados y de terneras enteras, por grandeza [...].⁴¹

En el ofrecimiento de dicho banquete se encuentra la carne vacuna, de porcino, ganado caprino y de guajolote, entre otros alimentos de origen animal, convite que según Bernal Díaz del Castillo se ofreció a toda la población de la ciudad de México; incluso habla de los indígenas que aprovecharon la ocasión para embriagarse, conducta que antes de la conquista estuvo penada entre los mexicas para personas que no tuvieran edad avanzada.

La cocina europea desempeñó un importante papel como símbolo de estatus. Pilcher describe un juicio que aconteció en 1805, promovido por el dueño de un restaurante en la ciudad de México, el señor Carlo Monti, en contra de Francisco Zapari, en el que detalla una serie de festines que no fueron pagados y que comprendían exclusivamente comida española, como pucheros, ensaladas, vinos, así como el bacalao seco ibérico, este último específicamente para la Nochebuena.⁴² Ya para la cuarta década de la misma centuria, Prieto nos relata las costumbres de la clase acomodada en la misma ciudad metropolitana, y tomando como ejemplo a la adinerada familia de su suegro, habla de un pasaje referido a la hora de la comida, donde los asistentes estaban prestos a degustar ricos manjares que incluían dos sopas, puchero con sus complementos, pavo asado, chiles rellenos, arroz de leche, conservas de zarzamora y durazno, todo ello acompañado de vino cascarón y pulque “[...] que expendía la Sra. Adalid”.⁴³

⁴¹ Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Azteca, 1955, t. III, pp. 175-176.

⁴² Jeffrey M. Pilcher, *op. cit.*, p. 41.

⁴³ Guillermo Prieto, *op. cit.*, p. 40.

Hacia la segunda mitad del siglo XIX, Trens cita al doctor Orvañanos, quien hizo reflexiones acerca de la alimentación de los pobres, señalando que la carne de cerdo, de res y de carnero, así como el café, la leche, el arroz y el pan, no eran productos accesibles para la clase baja, radicando la diferencia en la notable insuficiencia en la cantidad de alimentos que estos últimos podían consumir; también citado por Trens, se encontraba el señor Julio Guerrero, quien aseguró que para principios del siglo XX la gente sin suficientes recursos económicos comía muy poca carne de cerdo, junto con los huevos, los cuales nunca eran vistos en su menú.⁴⁴

En su anecdotario, García Cubas, también de la segunda mitad del siglo XIX, nos habla de las fiestas de carnaval y de Semana Santa en la ciudad de México, y entre las costumbres alimenticias de la Cuaresma estaba el habitual consumo de pescado entre la gente de clase alta y media; aunque también la población pobre comía peces, entre otros animales acuáticos, lo que variaba entre unos y otros eran las especies. El estudioso señaló que los de clase acomodada acostumbraban tener en la mesa delicados pescados preparados —al gratin o a la veracruzana—, como la lamprea y el bobo, además de otros platillos que incluían sardinas y salmón. En la clase media lo habitual era comer el bagre, el bacalao o el robalo, mientras que la gente pobre se alimentaba de otros peces, como el charal y el *metlapique*;⁴⁵ este último era un pescado común de la cuenca de México, conocido por ser un “pequeño pez amarillo” y que corresponde taxonómicamente a la especie *Girardichtys innominatus*.⁴⁶

⁴⁴ Manuel B. Trens, *op. cit.*, p. 119.

⁴⁵ Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos*, México, Porrúa, 1986, pp. 313-314.

⁴⁶ Teresa Rojas Rabiela, *La cosecha del agua en la Cuenca de México*, México, CIESAS, 1998, p. 34.

Como hemos visto, en el anecdotario de García Cubas podemos encontrar más elementos para hablar de una comida diferenciada con base en el consumo de algunas clases de pescado y su forma de preparación, aunque desafortunadamente la cantidad de elementos óseos recuperados en el contexto de excavación del rescate es tan baja —una sola espina de vértebra— que no permite saber a qué especie específica pertenece, lo que hace imposible sumarlo a la evidencia diagnóstica de una alimentación clasista. Sin embargo, con todo y este inconveniente hago hincapié en este pasaje de Cubas para posibles referencias aplicables a estudios de la misma índole arqueológica.

¿Servicio de mesa en plata? ¿Especias importadas o utilizadas por un solo sector de la población? ¿Recetas que pertenecen a grupos étnicos diversos? La evidencia arqueológica es muy vaga respecto a la alimentación propiamente dicha, y no se puede establecer de manera concluyente que corresponda a una clase adinerada sólo con los huesos de los animales que consumieron en sus mesas. Al principio de este párrafo se expresaron interrogantes de las que desconocemos respuesta para nuestro caso. No conocemos la forma en que se prepararon los alimentos ni si se utilizaron cubiertos de metal o si la mesa fue ocupada por la aristocracia virreinal; pero tenemos un punto a nuestro favor: la presencia significativa de restos óseos en tres capas culturales, lo que indica que la ingesta de animales —de ganado principalmente—, junto con otras especies del orden de las galliformes o aves de corral, y al menos una clase de pescado, fue habitual entre los residentes del domicilio marcado, por lo que contaban con los recursos económicos suficientes para proveerse de carne cotidiana, lo que la gente de estratos inferiores no podía hacer, al menos durante varias décadas después de consumada la conquista.

Conclusiones

Los indicadores materiales que tenemos a la mano y que corresponden tanto a la alfarería como a los restos de animales exhumados en la desaparecida ampliación poniente de la casa con número 8 de la actual calle de República de Argentina, e incluso la arquitectura misma del inmueble, permiten suponer que los moradores pertenecían a una clase acomodada o media que, primeramente, poseían entre sus bienes loza fina de fabricación nacional, de la cual algunos de los ejemplares parecen haber sido manufacturados por loceros expertos de la ciudad de Puebla, y vajilla importada del oriente para el servicio de mesa y, en segundo lugar, disfrutaron con frecuencia —para complementar su dieta proteínica— de al menos tres especies de mamíferos domesticados, una especie de ave y otros recursos más, entre los que se cuentan peces. Las razones que avalan la propuesta de una o varias familias pudientes en la Calle del Relox 8 es la identificación tipológica de los tipos cerámicos, la identificación de ciertas especies animales, la cantidad de tiestos y de huesos, así como su distribución en las tres capas antrópicas excavadas; todo ello en relación con estudios precedentes de corte arqueológico e histórico concernientes a la cerámica, con los estudios antropológicos sobre la alimentación, y con los testimonios escritos de índole costumbrista que nos transportan al México viejo.

El alcance de la arqueología como medio explicatorio y de comprobación de los testimonios históricos en épocas y lugares particulares, debe ser aplicado en todo momento y en toda situación que así lo permita. En este caso, gracias a la evidencia material de la cerámica y de los restos óseos de fauna consumida, aunado a la información testimonial y teórica que se ha utili-

zado para realizar este breve estudio, es una forma de tratar de avanzar —a nivel explicativo— aspectos socioeconómicos que han sido más explotados con información del periodo prehispánico. En este caso, la cerámica y la evidencia osteológica han sido el punto de partida para el análisis de un aspecto especial, el económico, sustentado en la base social gastronómica, y aun-

que los alcances explicativos han sido cortos, abren más posibilidades para estudios futuros en los que los arqueólogos enfrentados a trabajos de salvamento y rescate puedan reforzar las hipótesis interpretativas con apoyo de los tratados de antropología y sociología y la historia, partiendo desde la base de los análisis técnicos preliminares propios de la disciplina arqueológica.

