



BENEMÉRITA Y CENTENARIA ESCUELA NORMAL DEL ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ.

TITULO: Sabores de la historia. La gastronomía del Siglo XVIII en San Luis Potosí.

AUTOR: Daniela Ramírez Martínez

FECHA: 11/25/2024

PALABRAS CLAVE: Gastronomía, Mestizaje, Recetas, Técnicas, Cultura.

**SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE GOBIERNO DEL ESTADO
SISTEMA EDUCATIVO ESTATAL REGULAR
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN
INSPECCIÓN DE EDUCACIÓN NORMAL**

**BENEMÉRITA Y CENTENARIA
ESCUELA NORMAL DEL ESTADO DE SAN LUIS POTOSÍ**

GENERACIÓN

2020



2024

**“SABORES DE LA HISTORIA. LA GASTRONOMÍA DEL SIGLO XVIII EN SAN
LUIS POTOSÍ”**

TESIS DE INVESTIGACIÓN

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADA EN EDUCACIÓN
SECUNDARIA EN HISTORIA**

PRESENTA:

DANIELA RAMÍREZ MARTÍNEZ

ASESORA:

DRA. MARÍA DE LOURDES URIBE SOTO

SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.

NOVIEMBRE DE 2024



San Luis Potosí, S.L.P.; a 28 de Octubre del 2024

Los que suscriben, tienen a bien

DICTAMINAR

que el(la) alumno(a): C. RAMIREZ MARTINEZ DANIELA
De la Generación: 2020 - 2024

concluyó en forma satisfactoria y conforme a las indicaciones señaladas en el Documento Recepcional en la modalidad de: Tesis de investigación.

Titulado:

SABORES DE LA HISTORIA. LA GASTRONOMÍA DEL SIGLO XVIII EN SAN LUIS POTOSÍ

Por lo anterior, se determina que reúne los requisitos para proceder a sustentar el Examen Profesional que establecen las normas correspondientes, con el propósito de obtener el Título de Licenciado(a) en ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE DE LA HISTORIA EN EDUCACIÓN SECUNDARIA

ATENTAMENTE COMISIÓN DE TITULACIÓN

DIRECTORA ACADÉMICA

MTRA. MARCELA DE LA CONCEPCIÓN MIRELES
MEDINA



DIRECTOR DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
SISTEMA EDUCATIVO ESTATAL REGULAR
BENEMÉRITA Y CENTENARIA
ESCUELA NORMAL DEL ESTADO
SAN LUIS POTOSÍ, S.L.P.

JESÚS ALBERTO LEYVA ORTIZ

RESPONSABLE DE TITULACIÓN

MTR. GERARDO JAVIER GÚEL CABRERA

ASESOR DEL DOCUMENTO RECEPCIONAL

DRA. MARÍA DE LOURDES URIBE SOTO



Agradecimientos

En la elaboración de esta tesis, estuve acompañada por personas importantes que estuvieron apoyándome incondicionalmente, en cuanto a investigar, acompañándome a los lugares donde tenía que ir para buscar información y guiándome para que pudiera sacar adelante mi trabajo. Sin duda estaré siempre agradecida por ese apoyo que me dieron.

En primer lugar, agradezco a mi mamá Ma. De Lourdes Martínez Orta, porque ella me apoya y cree en mi desde siempre, gracias a sus palabras, motivaciones y cariño he podido mejorar, seguir adelante y no rendirme en nada, además me ha brindado tanto apoyo económico y material para poder salir adelante con mis estudios y poder culminarlos.

En segundo lugar, estoy muy agradecida con mi asesora de tesis María de Lourdes Uribe Soto, por su gran dedicación, paciencia y correcciones para que esta investigación saliera adelante. Su guía y ayuda fue de mucha utilidad y todo ello lo llevare muy presente siempre.

También estoy muy agradecida con mi novio Brayan Ramírez Hernández, por siempre alentarme con sus palabras a seguir adelante, a creer en mi y en acompañarme a los lugares que acudí para la investigación del documento. Sin duda su amor y cariño ha sido significativo para mi en este proceso.

Por último, también estoy muy agradecida con Dios y la vida por brindarme esta maravillosa oportunidad de terminar mis estudios con salud y mucha motivación, ya que no muchos estudiantes no lo logran por múltiples factores y es por ello que me siento bendecida por poder terminar esta etapa.

Índice

INTRODUCCIÓN	4
Planteamiento del Problema.....	9
Hipótesis	9
Objetivo General	9
Objetivos Específicos	10
Justificación	10
Estado del Arte	11
Marco teórico	15
Marco metodológico	17
Estructura y contenido del trabajo	19
CAPÍTULO I: CONTEXTO POLÍTICO, SOCIAL Y CULTURAL DE LA ÉPOCA ESTUDIADA	
Introducción	21
Antecedentes	22
Fundación del pueblo de San Luis Potosí	23
La nueva era: El gobierno Borbón	25
Los tumultos.....	26
Las haciendas.....	29
La hacienda de Peñasco	30
El nombramiento de un conde	31
Cartas del Virrey y el Conde de Peñasco	32
La legión de San Carlos	35
Conclusión	36
CAPÍTULO II: EL LEGADO GASTRONÓMICO DEL SIGLO XVIII: ORÍGENES Y EVOLUCIÓN	
Introducción	37
Ingredientes: Origen e Historia	39
Productos originarios de México	39
Productos de origen extranjero.....	43
Utensilios: uso e historia	57
Técnicas culinarias	62

Del pasado al presente: Permanencias y cambios en las recetas.....	65
REFLEXIONES FINALES	70
BIBLIOGRAFÍA	72
MAPAS	
Mapa 1. Ubicación geográfica de San Luis Potosí	21
Mapa 2. División de las zonas de San Luis Potosí	22
Mapa 3. Distribución de los chichimecas en la región centro-norte de la Nueva España, siglo XV.....	23
Mapa 4. Séptima etapa en el avance de la frontera chichimeca cuando entra a lo que hoy es el estado potosino. 1590-1630.....	24
Mapa 5. Mapa de la ciudad de San Luis Potosí, 1594	24
Mapa 6. Mapa de la ubicación de la Hacienda Santa María de Guadalupe del Peñasco y haciendas cercanas	30
IMÁGENES	
Imagen 1. Acta de fundación de la ciudad de San Luis Potosí	25
Imagen 2. Francisco de Mora y Luna, primer Conde de Guadalupe del Peñasco junto con su familia	31
Imagen 3. Primera carta entre el Conde Francisco de Mora y Luna	32
Imagen 4. Imagen 4. Carta sobre la Legión de San Carlos.....	33
Imágenes 5 y 6. Cartas relacionadas con José de Gálvez, el Conde Francisco de Mora y Luna y el Virrey Francisco de Croix	34
Imagen 7. Maíz nixtamalizado con agua y cal	39
Imagen 8. Piñón.....	40
Imagen 9. Pigmento de la grana cochinilla.....	40
Imagen 10. Nacimiento del cacao.....	42
Imagen 11. Camote naranja.....	43
Imagen 12. Jamón ibérico de bellota.....	43
Imagen 13. Flor de azafrán.....	44
Imagen 14. Pimienta.....	44
Imagen 15, Fruto del almendro.....	45
Imagen 16. Nuez moscada.....	46
Imagen 17. Jengibre.....	46
Imagen 18. Requesón.....	48
Imagen 19. Alcaparras.....	49

Imagen 20. Copas con vino blanco y vino tinto.....	49
Imagen 21. Plátano Valey.....	50
Imagen 22. Tazón de Arroz	51
Imagen 23. Carne de cordero.....	52
Imagen 24. Coco.....	52
Imagen 25. Zanahorias.....	53
Imagen 26. Piña, la Reina de las frutas tropicales.....	54
Imagen 27. Pera Bartlett.....	54
Imagen 28. Ramas de perejil.....	56
Imagen 29. Avellanas.....	56
Imagen 30. Chiquihuite.....	59
Imagen 31. Cazo de cobre.....	59
Imagen 32. Lebrillo de Barro.....	60
Imagen 33. Códice de una mujer moliendo en el metate.....	60
Imagen 34. Perol antiguo.....	61
Imagen 35. Elaboración de un tompiate.....	62
Imagen 36. Leche cuajada.....	64

Introducción

El interés que surgió en mí para realizar una tesis histórica sobre gastronomía fue, que en una de las prácticas que tuve con alumnos de segundo grado, les expliqué sobre las costumbres y tradiciones durante el virreinato de la Nueva España en lo que actualmente es México, hubo una parte en que hablé sobre las comidas que actualmente se consumen pero surgieron en esa época, a mí me interesó mucho eso ya que desde que era pequeña me llamaron la atención las actividades de la cocina y todo lo relacionado con ello por lo que aprendí a cocinar desde muy chica, además que en mi familia se ha inculcado mucho.

Recuerdo que cuando llegaba del jardín de niños a mi casa, mi mamá y mi papá inmediatamente se dedicaban a la preparación de la comida, siempre que cocinaban arroz y yo les pedía un traste pequeño con arroz frito y una cuchara para jugar a que yo lo cocinaba, o cuando mi papá hacía pescado empanizado, recuerdo que yo siempre le decía que le ayudaba al momento de empanizarlo; en las fiestas de familiares o días importantes para mi familia, siempre he tratado de ayudar a mi mamá y mis tías con la elaboración de la comida, ya sea mole, arroz, pozole, siempre he tratado de ser parte de la preparación de estos alimentos, incluso, hoy en día en reuniones familiares, fiestas, días de festejo o días normales que paso en mi casa, trato de cocinar algún postre o comida.

En la siguiente tesis de histórica, se tendrá como fuente primaria y principal un recetario del siglo XVIII procedente de la hacienda de Peñasco, del que se rescatará e indagará más sobre el contexto en que fue elaborado el recetario, se hablará sobre los antecedentes del lugar, de la hacienda y quién fue el primer conde de ésta, así como acerca de las recetas y cómo es que algunas de ellas siguen vigentes o aún existen aunque con algunos cambios, además del recetario, se ha investigado en diversas fuentes, por ejemplo en cartas de la época, listas de cuentas de la alhóndiga, entre otros documentos de la época en la que se inició el recetario.

Como postulante de la licenciatura en Enseñanza de la Historia en Educación Secundaria, este tipo de investigación puede ser de mucha utilidad, para mejorar mis habilidades como docente de historia, ya que podría desarrollar una comprensión más profunda de los métodos de investigación histórica, evaluar de forma crítica las fuentes históricas, desarrollar habilidades de escritura académica, mejorar el pensamiento crítico y reflexivo e incluso desarrollar interés por uno o más temas históricos.

Explorar la historia culinaria se presenta como un fascinante portal hacia la comprensión de aspectos culturales intrínsecos. Al sumergirnos en este universo gastronómico, nos embarcamos en un viaje que nos permite desentrañar los hábitos alimentarios arraigados

en diversas culturas y geografías. Desde la creación de platos emblemáticos hasta su evolución a través de influencias culturales variadas, se revela un tapiz complejo de tradiciones, intercambios y adaptaciones culinarias.

Este análisis nos lleva a descubrir el origen de dichas influencias, explorando las dinámicas históricas, económicas y sociales que dieron forma a los paisajes gastronómicos que conocemos hoy en día. Desde las rutas comerciales que llevaron especias exóticas a nuevos horizontes hasta los intercambios culturales que fusionaron técnicas y sabores, cada bocado cuenta una historia única de interconexión global.

Es esencial explorar la historia culinaria, ya que constituye una fascinante ventana hacia aspectos culturales significativos. Nos permite comprender los hábitos alimenticios de diversas culturas y regiones, así como el origen y la evolución de platos emblemáticos, moldeados por una diversidad de influencias culturales. Además, nos brinda una comprensión más profunda sobre el mercado alimentario, los patrones de consumo asociados a diferentes clases sociales y los contextos históricos que han dado forma a las preferencias gastronómicas de diversas comunidades a lo largo del tiempo.

Comprender mejor la cultura y las costumbres de diferentes épocas y lugares, ya que la comida es una parte importante de la cultura de cualquier sociedad y su estudio puede ayudar a entender los valores, creencias y tradiciones de los pueblos del pasado, al estudiar la evolución de la comida a lo largo del tiempo, se puede aprender a identificar las causas y consecuencias de los cambios sociales y económicos.

Dado que la presente investigación se hace desde una institución formadora de docentes y específicamente de la Licenciatura en Enseñanza de la Historia, pretende además contribuir a la enseñanza de la historia de varias maneras, pues se aporta información sobre los alimentos disponibles, las técnicas culinarias empleadas y las preferencias alimentarias de las élites novohispanas en la Hacienda de Santa María del Rosario (ubicada en Peñasco) del siglo XVIII, partiendo principalmente del análisis del recetario *Quaderno de cosina de barios guizados de 1773*, (entre otras fuentes) lo que abona a comprender las relaciones sociales y económicas que impactaron en la adquisición y preparación de los alimentos, revelando aspectos de las labores de los esclavos, sirvientes y demás trabajadores de la hacienda, además de que ofrece una ventana a la mezcla de influencias culturales presentes en la cocina de la época, tanto indígenas como europeas. La tesis profundizará, además, en la historia de la hacienda, la región y la época.

El tema específico de este trabajo se enfoca en la historia de la gastronomía en una zona del estado de San Luis Potosí donde se ubicaba la hacienda de Peñasco durante el siglo XVIII;

además dicha hacienda se encontraba muy cercana a la ciudad y hoy prácticamente forma parte de ésta, por lo que podremos acercarnos a las tendencias alimentarias de la región en el pasado y establecer algunos comparativos o similitudes con la cultura culinaria actual.

Considero que es un tema relevante por varias razones entre las que una de las más importantes es la que tiene que ver con la conformación de la identidad cultural de un pueblo, pues la gastronomía es parte fundamental de la cultura de una región. Olga Molano menciona en su obra *Identidad cultural un concepto que evoluciona*, que la identidad cultural es un concepto fundamental en el desarrollo territorial y de la sociedad en general, ya que implica el reconocimiento y apropiación de la memoria histórica y del pasado de una comunidad, ésta se puede manifestar por medio de elementos como el idioma, pero en este caso es la comida.

Nos permite comprender y apreciar su riqueza culinaria, ingredientes tradicionales y técnicas de preparación que han sido transmitidas de generación en generación; otro punto importante es la preservación del patrimonio cultural e histórico, pues conocer la historia de la gastronomía potosina ayuda a preservar y valorar el patrimonio culinario de la región. Esto implica mantener vivas las recetas tradicionales, los métodos de preparación y los ingredientes autóctonos, evitando así su pérdida o el olvido.

La promoción turística: La gastronomía es un atractivo turístico importante porque nos permite destacar y promover sus platos tradicionales, restaurantes típicos y festivales gastronómicos. Esto atrae a visitantes interesados en explorar la cultura local a través de su comida.

Además, permitirá conocer con mayor profundidad una parte de la evolución de la gastronomía potosina durante el siglo XVIII, un período de gran importancia para la historia de la región. Se podrán identificar los factores que influyeron en su desarrollo en el siglo XVIII, y a través de la observación de los movimientos mercantiles de diversos ingredientes o componentes de los alimentos, se buscará identificar algunos de los cambios o movimientos demográficos, económicos y culturales.

En suma: Conocer la historia de la gastronomía del estado de San Luis Potosí es importante para preservar la identidad cultural, promover el turismo, valorar el patrimonio culinario y aprovechar el potencial económico de la región.

La composición cultural y étnica que tuvo en la zona centro San Luis Potosí se produjo a través de un proceso de mestizaje entre chichimecas, guachichiles y tlaxcaltecas. Había varios grupos étnicos, como indígenas, españoles y africanos, que se mezclaron y esto ayudó a que produjera una gran diversidad culinaria.

En cuanto al ámbito gastronómico, se caracterizó por una mezcla de influencias indígenas y españolas. La cocina potosina se consolidó a través del mestizaje y se fue perfilando a lo largo del siglo XIX. Dicho mestizaje de culturas se generó gracias a la importación de carnes, vegetales, frutos, condimentos y especias que eran traídos del viejo mundo, en conjunción con los ingredientes y alimentos que eran parte de las (también variadas) dietas de los diversos grupos indígenas, lo que dio origen a la variedad y riqueza culinaria actual. Algunos platos tradicionales de la gastronomía potosina incluyen: enchiladas potosinas, que se caracterizan por su salsa roja y queso rallado; asado de boda, un platillo típico de las celebraciones matrimoniales en ciertas zonas del estado, gorditas de horno, muy características del Altiplano y zona Centro de San Luis; pozole rojo, elaborado con maíz cacahuazintle, carne de cerdo, y un caldo rojo hecho a base de chiles secos, entre otros platillos.

El mestizaje de la gastronomía de San Luis Potosí durante la época colonial novohispana fue un proceso de larga duración¹ debido a varios factores. En primer lugar, la llegada de los europeos a la Nueva España trajo consigo una serie de rasgos culturales, incluyendo su comida y otros aspectos. Durante la colonización, muchos alimentos fueron llevados a Europa y de Europa traídos al Nuevo Mundo, fue así que la introducción de estos alimentos revolucionó por completo la alimentación en el Nuevo Mundo, generó una gran influencia en la gastronomía gracias a los alimentos originarios de la región europea y de alimentos o insumos que provenían de otros lugares (Asia y África), y llegaban a Europa desde donde fueron traídos al Nuevo Mundo, todo esto contribuyó significativamente a la mezcla culinaria que dio origen a los platillos que surgieron durante la colonización.

La región de San Luis Potosí, donde coexistían diferentes culturas, como la española, con individuos que provenían de diversas zonas de la península Ibérica, lo que también aportó a la diversidad cultural, y la indígena que como veremos más adelante durante el proceso de conquista y colonización fueron traídos, o llegaron por sus propios medios, grupos indígenas de varias zonas de lo que hoy es México; estos procesos dieron pie a una gran diversidad cultural, lo que produjo un intercambio constante de alimentos, insumos y técnicas culinarias, que se fue consolidando a lo largo del tiempo.

En segundo lugar, “la época colonial novohispana fue un período de grandes cambios demográficos, económicos y culturales. Estos cambios influyeron en la dieta y las técnicas culinarias de la región, dando lugar a nuevas creaciones gastronómicas”. (Barrueto, 2010)

¹ Según Fernand Braudel, la larga duración es la historia interminable, indigestible, de las estructuras y grupos de estructuras. (Declercq, 2004)

En tercer lugar, el proceso de mestizaje de la gastronomía de San Luis Potosí fue un proceso gradual, que se fue produciendo a medida que las diferentes culturas se fueron adaptando e integrando. Este proceso no fue lineal, sino que hubo momentos de mayor y menor intensidad.

En cuarto lugar, la influencia africana, en algunas regiones de México, incluyendo San Luis Potosí, donde también hubo una presencia significativa de población de origen africano desde la época colonial que pudo haber contribuido a la diversidad y riqueza de la gastronomía local. Algunos ejemplos concretos de este proceso de mestizaje gastronómico en San Luis Potosí son los siguientes:

La incorporación de ingredientes ibéricos a la cocina indígena, como el maíz, el chile, el frijol, la calabaza, jitomate, distintas variedades de chiles, plantas del semidesierto como la flor de palma, escamoles, gusanos de maguey, harina de mezquite, carne de rata y víbora, y de bebidas como el pulque, aguamiel, tepache, colonche, entre otros.

La adaptación de técnicas culinarias españolas a la cocina indígena, como la nixtamalización o el ahumado, la llegada de ganado bovino, ovino, porcino y equino los cuales son de consumo en presentaciones como jamón, quesos, cortes de carne, entre otros productos ibéricos.

El proceso de mestizaje de la gastronomía de San Luis Potosí es un asunto complejo y dinámico que continúa hasta nuestros días. La cocina potosina es un reflejo de la rica historia y erudición de la región, y es un patrimonio cultural que merece ser conservado y valorado.

El mestizaje de la gastronomía de San Luis Potosí durante la época colonial novohispana fue un proceso de larga duración que resultó de la interacción y adaptación cultural, la influencia de diversas poblaciones y los diversos procesos históricos.

La gastronomía de San Luis Potosí durante el siglo XVIII experimentó varios cambios y permanencias que aún se pueden observar hoy en día. Éstos provienen de la influencia europea durante el siglo XVIII, la colonización española introdujo nuevos ingredientes y técnicas culinarias en la región. Esto implicó la incorporación de productos autóctonos en su cocina, lo que a su vez influyó en la gastronomía local y en la española, ya que, llevaron muchos productos que no existían en Europa, como algunos de los que se han mencionado: Maíz, aguacate, jitomate, cacao, chiles, etc.

Lo que aún permanece es el uso de ingredientes autóctonos, a pesar de la influencia europea. Esto se refleja en platos tradicionales como los mencionados con anterioridad. Otra permanencia es las técnicas culinarias tradicionales que también han perdurado a lo largo del

tiempo. Por ejemplo, la preparación de tamales y otros platos a base de maíz sigue siendo una práctica común en la cocina potosina.

Planteamiento del problema

La historia de la gastronomía es un tema reciente, y su estudio permite comprender cómo los hábitos alimenticios han sido influenciados por factores como la migración, el comercio, la colonización y los cambios en el medio ambiente.

La gastronomía también ofrece una perspectiva única sobre la vida cotidiana de diferentes épocas, mostrando cómo la disponibilidad de alimentos, las prácticas culinarias y las preferencias gastronómicas han sido moldeadas por el contexto histórico, económico, cultural, social, medioambiental y hasta político. Además, el estudio de la gastronomía puede revelar aspectos de la identidad cultural, la estructura social y las relaciones de poder en una sociedad determinada.

En el contexto de la historia mundial, la gastronomía proporciona una ventana a la interacción entre diferentes culturas, mostrando cómo el intercambio de ingredientes y técnicas culinarias ha contribuido a la diversidad gastronómica global. Por ejemplo, la fusión de la tradición culinaria del México prehispánico con la gastronomía europea y otras influencias ha dado lugar a la reconocida gastronomía mexicana, que es un ejemplo de cocina fusión con una larga historia multicultural.

Hipótesis

La cultura culinaria del siglo XVIII en las cercanías, al norte de lo que hoy es la ciudad de San Luis Potosí, reflejada en las fuentes consultadas, (principalmente el *Quaderno de cosina de barrios guizados de 1773*), respondió a diversos factores sociales, políticos, económicos y culturales derivados de los cambios producidos por el proceso de conquista y colonización. A partir del proceso mencionado, se generó la mezcla cultural que llevó a la amalgama de diferentes ingredientes, utensilios y técnicas culinarias.

Objetivo general

Analizar de manera integral el contexto histórico, político, social y cultural de San Luis Potosí durante los últimos lustros del siglo XVIII, en la zona centro del estado, a través del análisis de recetarios y fuentes contemporáneas. Se busca comprender las dinámicas socioculturales de la época, así como la influencia de factores históricos, étnico-geográficos y ambientales en la gastronomía local durante ese periodo.

Objetivos específicos

- Comprender el contexto histórico, político, social y cultural que había en San Luis Potosí durante los últimos lustros del siglo XVIII en el norte de lo que hoy se conoce como zona centro del estado de San Luis Potosí.
- Analizar por medio de las recetas, los utensilios, ingredientes y técnicas el origen étnico-geográfico de los mismos.
- Describir cómo el recetario y demás fuentes consultadas reflejan los cambios sociales y culturales que prevalecían en San Luis Potosí a finales del siglo XVIII.

Justificación

El recetario *Quaderno de cosina de varios guizados* es un documento histórico importante que refleja la diversidad cultural y gastronómica en San Luis Potosí a finales del siglo XVIII. El recetario incluye recetas de diferente origen ya sea español, o indígena, e incluso hay algunas oaxaqueñas, un ejemplo de ello son las recetas de turrón de Oaxaca y Cajeta, masa de maíz, salsa llamada común, (actualmente se asemeja a la salsa casera), aunque con algunos cambios que reflejan las influencias de las diferentes culturas presentes en el virreinato de San Luis Potosí, como la española, la indígena y la africana.

El análisis de este recetario desde una perspectiva histórica contribuirá al conocimiento de la historia de la Nueva España. El estudio de las recetas ayudará a comprender las diferentes culturas que convivieron durante el virreinato de San Luis Potosí, cómo se mezclaron para crear una nueva cocina y cómo hasta en la cocina se reflejan los cambios sociales, económicos y culturales en cualquier época, específicamente en la estudiada, además de dar cuenta de cómo algunas de las recetas surgidas en ese tiempo pueden aún existir, aunque con cambios o adecuaciones y forman parte de la riqueza culinaria de San Luis Potosí y de México.

El aporte de la presente investigación será valioso, porque, aunque hay diversas investigaciones -incluso una sobre el mismo recetario, acerca de historia culinaria, en la presente tesis buscamos analizar algunos factores novedosos, como el ejercicio de escudriñar cuidadosamente las recetas para identificar el origen de sus ingredientes, además de intentar atisbar si sobreviven en la actualidad algunas de las dichas recetas (o unas parecidas), además de la relación de procesos históricos como la conquista y la colonización y su impacto en la cultura de los alimentos y la creación de una culinaria que no habría surgido si no se hubieran presentado dichos procesos históricos.

Estado del arte

Con el fin de ampliar mis conocimientos históricos sobre la historia y la cocina potosina, acudí a distintos espacios donde pudiera existir dicha información, por ejemplo, la Biblioteca del Museo Francisco Cossío, la Casa de Doña María Pons (Fundación Herdez) y al Colegio de San Luis, en donde he podido encontrar libros que hablan del tema como, *Comida familiar del Estado de San Luis Potosí*, (De Campos, 2001); este libro rescata el proceso evolución la comida hasta llegar a lo que es hoy en día su gastronomía, además contiene un recetario con las comidas que son originarias de San Luis, como las enchiladas potosinas, lomo en cacahuete, consomé con papas, olla podrida, chanfaina, gorditas de garbanzo, requesón, pollo al ajo, pulque, procedentes del altiplano y la zona centro de San Luis Potosí, entre otras comidas más.

El libro *Entre cañaverales y azahares: los sabores de la zona media* (Noyola, 2023), también habla sobre la gastronomía de San Luis Potosí, pero se concentra en la zona media. Tiene tres capítulos; el primero es “De la prehistoria a la colonia”, en el que aborda la evolución de la gastronomía de la Zona Media desde la época prehispánica hasta la colonia. Dicho capítulo explica cómo la región fue habitada por diferentes culturas, como los chichimecas, los otomíes y los pames, que introdujeron diferentes alimentos y técnicas culinarias.

Otro libro que es fundamental para esta investigación y se titula *Quaderno de cosina de barios guizados*; Se trata de una transcripción del recetario del mismo nombre del año de 1773 perteneciente a la Hacienda de Peñasco, en el que primero se presenta un poco de la vida cotidiana y cómo era la gastronomía en ese entonces y posteriormente aparece la transcripción de recetas tal como surge en el recetario original de la época.

El libro de *San Luis Potosí Breve Historia*, de Isabel Monroy y Tomas Calvillo ha sido de igual manera enriquecedor, ya que contiene información muy importante sobre la historia de San Luis Potosí en la región, nos menciona desde lo prehispánico, pasando por la conquista, la fundación de San Luis Potosí, la época novohispana, hasta llegar al siglo XVIII y las problemáticas que terminaron en los tumultos, y otros sucesos importantes de esa época, todo esto para contextualizar como se fue poblando el territorio de lo que hoy es la ciudad de San Luis Potosí y sus zonas cercanas, incluyendo a la Hacienda de Peñasco y sus alrededores, y entender cómo evoluciono el contexto sociocultural.

En el documento *Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario* se aborda extensamente el tema de la historia culinaria y su importancia en el estudio de la gastronomía y el patrimonio culinario. Según F. Fusté-Forné, se destaca que la historia

culinaria es un elemento crucial para comprender la evolución de la gastronomía a lo largo del tiempo y su relación con la cultura y el desarrollo regional.

En el texto *Comprensión de los Conceptos de Culinaria y Gastronomía. Una revisión y propuesta conceptual*. (Bahls et al., 2019), mencionan los autores que Baena (2006) utiliza el concepto de *culinario* para referirse a un contexto cultural, describiendo el lenguaje culinario empleado en el discurso metonímico innovador de textos que contemplan la noción de comida en la elaboración de cultura e identidad. No obstante, el autor no distingue entre culinaria y gastronomía. El término *gastronomía* es usada para describir las manifestaciones alimentarias más básicas del ser humano, donde “comer es nuestra metáfora más antigua, precede a nuestra consciencia de género, origen étnico, nacionalidad e idioma. [...] la gastronomía es una marca de la identidad” (Baena, 2006).

A lo que se entiende de esta obra es que, la historia cultural examina una amplia gama de aspectos culturales, como el arte, la literatura, la música, la religión, la ciencia, la tecnología, la moda, la alimentación, entre otros, con el objetivo de analizar cómo estas expresiones culturales reflejan y contribuyen a la identidad y la evolución de una sociedad en particular.

Además, ha experimentado una notable evolución en las últimas décadas, pasando de ser una disciplina marginal para situarse en el centro de la atención académica. Burke destaca que la historia cultural no se limita a ser un fenómeno exclusivo de Europa occidental, sino que ha ganado reconocimiento a nivel mundial, con ejemplos destacados en países como Japón y Brasil. A pesar de la resistencia inicial en lugares como Inglaterra y Francia, la historia cultural ha logrado imponerse como una disciplina relevante y de moda entre los historiadores más jóvenes.

En este sentido, Burke señala que la historia cultural ha demostrado su capacidad para adaptarse y mantenerse vigente en un entorno académico en constante cambio. Su éxito radica en su capacidad para abordar de manera innovadora la relación entre la cultura y la sociedad, ofreciendo nuevas perspectivas y enfoques para comprender el pasado y el presente.

Burke en su obra *La historia cultural y sus vecinos*: "El éxito mundial de la historia cultural indica que no se trata de un fenómeno exclusivo en Europa occidental –entre otros, puede verse en Japón o en Brasil" (Burke, P. 2021). Esto refleja la visión de Burke sobre la historia cultural como una disciplina globalmente relevante y en constante evolución, capaz de trascender fronteras geográficas y culturales.

Una obra fundamental para elaborar esta investigación fue *Quaderno de cosina de barios guizados* (Fundación Herdez et al., 2007). Este texto es mitad libro y la otra mitad es la transcripción del recetario, en la primera parte se introduce como es que se encontró el

recetario, se da un poco de contexto sobre la hacienda, quién vivía, qué se realizaba, dónde se ubicaba, explica las partes de la hacienda y posteriormente se realiza una pequeña analogía del recetario, en especial sobre el nombre de algunas recetas, los ingredientes más utilizados, se realizó una lista de todos los utensilios que son empleados en algunas recetas; Para así después continuar con los cuatro capítulos de recetas.

En el texto *Revuelta general y represión ejemplar. Los motines de 1767 en San Luis Potosí*. (Benavides, J. J. B. M. 2016). Esta obra me fue de mucha utilidad para contextualizar la parte de mencionada de los tumultos y habla sobre los éstos y los motines ocurridos en San Luis Potosí en 1767. Se menciona cómo las autoridades intentaron expulsar a los jesuitas, pero se encontraron con la resistencia de los habitantes, especialmente de los serranos. Se destaca la astucia de Francisco de Mora al manejar la situación y comprobar la lealtad de los diferentes grupos involucrados. También se describe la batalla entre los rebeldes y las fuerzas de Mora, que resultó en la derrota de los primeros. Finalmente, se menciona cómo la región volvió a la normalidad después de la represión de los motines.

Otra obra es *Cambios en la frontera chichimeca en la región centro-norte de la Nueva España durante el siglo XVI* (Cisneros G, G. 1998). Mas que nada de esta obra rescate unos mapas sobre la frontera chichimeca, pero el texto se centra en los cambios en la frontera chichimeca en la región centro-norte de la Nueva España durante el siglo XVI. Se discute sobre la expansión de los españoles hacia el norte, los conflictos con los chichimecas, la fundación de nuevas villas y la importancia de las minas en la región. También se mencionan figuras clave como Francisco de Ibarra, Juan de Oñate y Miguel Caldera, quienes jugaron roles significativos en la exploración y pacificación de la zona. Además, se aborda el proceso de colonización española en la región, destacando la creación de poblaciones defensivas y estratégicas para proteger a los colonos y facilitar el avance hacia el norte.

En el texto *Un nuevo espacio de poder: las milicias en San Luis Potosí a finales del período colonial (1767–1810)*. (José, B. M. J. 2008). aborda el papel de las milicias en San Luis Potosí durante el período colonial, centrándose en el periodo comprendido entre 1767 y 1810. Se analiza cómo las milicias se convirtieron en un elemento fundamental en la defensa y control del territorio, así como en la relación con la sociedad potosina de la época.

El estudio examina la evolución de las fuerzas armadas en la región, desde la Legión de San Carlos hasta la formación de nuevos regimientos de caballería e infantería. Se exploran las implicaciones de las reformas borbónicas en la organización y funcionamiento de las milicias en América colonial, así como el apoyo económico y social que recibieron de diversos sectores de la sociedad potosina. Este texto me ayudó a comprender un fragmento de las cartas

en el que se hace mención sobre la legión de San Carlos, que los costales de harina de trigo y de maíz que eran comprados por el conde de Peñasco, no sólo eran para la hacienda, sino que también para abastecer a la legión.

Para el mejor entendimiento de las cartas entre el Conde de Peñasco Francisco de Mora y Luna, el virrey Francisco de Croix y el Capitán Miguel Caldera y Juan de Oñate consulté el Diccionario de Abreviaturas Novohispanas Ak'ab ts'ib (UNAM. n.d.). Éste fue mucha utilidad a la hora de transcribir la carta por el hecho de que tenía un nulo conocimiento en paleografía y sirvió bastante para poder hacer los documentos más entendibles tanto para mí como para los lectores, ya que el lenguaje y la escritura era muy distinto a como es hoy en día. Cabe destacar que no encontré todos los significados de las abreviaturas que se encontraban en la carta.

En la página web de Cronologías San Luis Potosí, encontré Mapas de San Luis Potosí, los cuales son muy interesantes ya que se puede encontrar desde la Fundación de San Luis, hasta un Plano de la Ciudad de 1960, fue muy enriquecedor el ver cómo es la evolución de los mapas, pero también en el hecho de cómo se ha expandido San Luis Potosí de una manera sorprendente. De este sitio solo rescaté el primer mapa que es sobre la primera traza de la ciudad en el año de 1594.

Otra página web empleada para la elaboración de este documento fue la del Diccionario de la Lengua Española de la RAE, me fue de mucha utilidad para investigar el significado de algunas palabras de las cuales no tenía conocimiento como “yunta” o “pífano” y así poder realizar notas al pie de página explicando el significado de las palabras.

El sitio Auténtico San Luis, en la parte Atractivos de San Luis Potosí, Región Centro y Zona Metropolitana, menciona cómo es la geografía de las zonas mencionadas como el relieve, algunos municipios destacables, las zonas y sus características, cómo están divididas y algunos mapas, como el que rescaté para describir las zonas de San Luis Potosí y dar a entender en qué parte se encuentra Peñasco dentro de éstas.

Durante mi investigación sobre el origen de algunos ingredientes mencionados en el recetario, recurrí a la página web del *Gobierno de México*, pero específicamente recurrí a las publicaciones de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y los de Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, ya que ambos publicaban información valiosa como el origen, como es que llegaron a México o si los insumos eran procedentes de México, los diversos usos que se tenían anteriormente, los usos que se les da en la actualidad, la producción que se tiene en nuestro país y el mundo o por medio de que proceso llega a México y sobre todo de la economía que tienen los distintos ingredientes, además de algunas fotos que recuperé del sitio web.

Otra página que consulte para obtener información fue *Larousse Cocina*, específicamente el Diccionario que tienen en su página web, consulte información de algunos de los ingredientes, se mencionaba su nombre científico, su origen, el aporte nutricional, en algunos un poco de historia, para que se empleaba en la gastronomía mexicana y algún platillo destacado de ese ingrediente. De los utensilios se menciona su origen, de que materiales puede ser elaborado, los usos que tiene, principalmente como funciona, si se sigue utilizando en la actualidad y algún dato extra que menciona. También recabe información de algunas técnicas culinarias del recetario, de las cuales me brindo sus usos, en que consiste y algunos de los alimentos en los que se usan.

Marco Teórico

En el marco teórico que será útil para entender y explicar el tema histórico que se aborda en este trabajo, primeramente, exploraremos la estrecha relación entre la historia culinaria, la cultura y el desarrollo regional. Se utilizará la categoría de *paisajes gastronómicos*, que Pauline Adema (2006) define como “los paisajes sociales, culturales, políticos, económicos o históricos que, de una u otra forma, tienen que ver con la comida”; dichos paisajes gastronómicos están moldeados por factores como el clima, la geografía, las tradiciones y las interacciones culturales emanadas de procesos históricos complejos y se convierten en expresiones tangibles de la identidad de un pueblo.

A través de las obras de autores como Fusté-Forné y Bahls, analizaremos la importancia de la historia culinaria como herramienta para comprender la evolución de la gastronomía y su papel en la configuración de la identidad cultural. Profundizaremos en la distinción entre *culinaria* y *gastronomía*, reconociendo a esta última como una manifestación cultural compleja que abarca no solo la preparación y consumo de alimentos, sino también la experiencia sensorial, la memoria colectiva y la construcción de paisajes gastronómicos únicos.

La historia cultural y la historia social se erigen como disciplinas que enriquecen nuestra comprensión de la historia culinaria. La primera permite examinar cómo las ideas, creencias, valores y prácticas culturales se han reflejado en la alimentación a lo largo del tiempo, mientras que la segunda se enfoca en las estructuras sociales, las relaciones de poder y las dinámicas de clase que han influido en la producción, distribución y consumo de alimentos; este corriente histórica busca visibilizar la participación en los procesos históricos de grupos populares que normalmente no aparecen en los documentos ni en los libros de historia tradicional, pero que sin su participación y actividad no se habrían llevado a cabo acontecimientos y procesos en la historia.

En conjunto, este marco teórico brinda una base sólida para explorar la historia culinaria como un campo de estudio dinámico y multifacético que nos permite comprender mejor la complejidad de la historia y la cultura humana, la identidad y el desarrollo regional. A través de este viaje culinario a través del tiempo, celebramos la diversidad de sabores, aromas y texturas que han enriquecido las mesas y los corazones de las personas a lo largo de la historia.

La *historia culinaria* es un fascinante campo de estudio que nos permite explorar la evolución de la gastronomía a lo largo del tiempo y entender cómo la comida ha sido un elemento central en la cultura y la identidad de las sociedades. A través de la historia culinaria, podemos descubrir cómo los ingredientes, las técnicas de cocina y los platos han sido influenciados por factores como el clima, la geografía, las tradiciones y las interacciones culturales y desde luego hechos históricos muy significativos como los procesos de conquista y colonización.

Además, la historia culinaria nos brinda la oportunidad de reflexionar sobre la importancia de la alimentación en la vida de las personas, no solo como una necesidad básica, sino también como una expresión de creatividad, identidad y memoria colectiva. Estudiar la historia culinaria nos permite apreciar la diversidad de sabores, aromas y texturas que han enriquecido las mesas de diferentes culturas a lo largo de los siglos. “La historia culinaria es un elemento fundamental para explorar y comprender la evolución de la gastronomía y su relación con la cultura y el desarrollo regional”. (Fusté-Forné, F. 2016).

La *gastronomía* es mucho más que la simple acción de alimentarse; es un reflejo de la identidad cultural, las tradiciones arraigadas y la historia de un pueblo. Considerar la gastronomía como una manifestación cultural y una herramienta para el desarrollo local resalta su importancia en la promoción de la diversidad cultural y en la creación de experiencias auténticas y significativas. La conexión entre la comida y el entorno en el que se desarrolla crea paisajes gastronómicos únicos que encapsulan la esencia de cada región y su gente.

En palabras de F. Fusté-Forné (2016), "la gastronomía se entiende como producción y consumo, como una manifestación cultural, una herramienta para el desarrollo local, y también una experiencia auténtica, especializada, así como un trocito del paisaje que nos rodea".

Resalta cómo la gastronomía no solo alimenta nuestro cuerpo, sino que también nutre nuestra alma al permitirnos explorar y disfrutar de las diversas tradiciones culinarias que enriquecen nuestra cultura. Valorar y promover la gastronomía local no solo impulsa el crecimiento económico de una región, sino que también preserva y difunde su patrimonio cultural, contribuyendo a la conservación de la diversidad culinaria y al fomento del turismo gastronómico.

Marco metodológico

Antes de iniciar la investigación propiamente dicha, realicé un anteproyecto con asesoría de mi directora de tesis, tuve que buscar variadas lecturas sobre metodología de la investigación histórica y sobre historia de México y de San Luis Potosí; posteriormente y con el objetivo de obtener información para la realización de esta investigación recurrí al Archivo Histórico del Estado de San Luis Potosí, de allí rescaté unas cartas entre el virrey Francisco de Croix y el conde de la Hacienda del Peñasco Francisco de Mora y Luna; estas cartas me ayudaron a comprender cuales eran los ingredientes más consumidos en la región de Peñasco, ya que mencionan la compra de costales de harina y de maíz, a quiénes serían entregados, por quiénes serían acomodados y en dónde y para qué serían empleados estos costales, además denota la cercana relación que había entre Juan de Oñate, José de Gálvez, el virrey Francisco de Croix y el conde Francisco de Mora, lo que visibiliza las relaciones o redes entre grupos de poder de la época, tanto peninsulares como criollos. Batallé un poco con la comprensión de la carta por el tipo de caligrafía que tiene ya que no tengo conocimiento sobre paleografía para así poder entenderla cabalmente.

Al acudir a la Fundación Herdez (Casa Doña María Pons), rescaté información de un recetario de finales del siglo XVIII, el ya mencionado “Quaderno de cosina de barios guizados” se convirtió en una fuente esencial en esta investigación, y es una de las fuentes primarias más importantes de esta tesis. Hay un juego de dos libros de este recetario (...), el primero es el facsímil y el segundo, el libro donde se encuentran las transcripciones de las recetas; además, en dicho libro se cuenta un poco de cómo fue encontrado este recetario, se aborda el contexto de quién era el dueño de la hacienda en el tiempo en que fue escrito en este caso era el Conde Francisco de Mora y Luna, y su esposa María Ildefonsa Pérez Calderón y se dice que ella fue la que inició la escritura del recetario, esto quiere decir que la primer parte es de su autoría, posteriormente pasó a ser escrito por sus descendientes, posiblemente su hija y nietas.

Con esto se puede llegar a inferir que quienes preparaban las recetas eran sirvientas o cocineras que trabajaban en la hacienda, muy seguramente de origen indígena, ya que en esa época era muy común el trabajo en las haciendas de esas personas. Esto no se menciona en el libro, pero como se dice anteriormente, es una inferencia acorde al contexto de la época, además, es importante destacar la participación de estas personas que no son mencionadas y quedan en el anonimato, pero son muy relevantes ya que eran quienes elaboraban las recetas bajo la supervisión de la señora de la hacienda; de estos grupos que son invisibilizados en los documentos primarios, se encarga la historia social y cultural justamente.

Se tuvieron distintas dificultades al recuperar la información, principalmente en la búsqueda de las fuentes de primera mano, al recurrir al Archivo Histórico sólo logré localizar las cartas ya mencionadas anteriormente, cuentas de la alhóndiga, aunque no fueron de mucha utilidad; aparte, me solicitaron una carta de mi asesora de tesis para poder acceder a estos documentos antiguos. En cuanto a las fuentes secundarias, es que hay muy poca información de la gastronomía del siglo XVIII, pero con ayuda de varios artículos y libros, entre otras fuentes se logró consolidar esta investigación.

También batallé al querer acudir a la Hacienda de Peñasco, para conocerla personalmente y poder tomar fotografías para que sirvieran como ilustraciones en el documento que enriquecieran la experiencia de los potenciales lectores de este trabajo. Recurrí a una agencia turística que ofrece recorridos por la hacienda, al principio me mandaron a la Fundación Herdez, pero les comenté que ya había acudido a ese lugar y me gustaría conocer físicamente la hacienda, así que me dieron opciones y dijeron que me avisarían cualquier cosa en cuanto tuvieran disponibilidad, volví a contactarlos porque había pasado una semana y media y finalmente ya no respondieron.

A lo largo de la investigación resultó un poco frustrante encontrar diversas trabas y obstáculos para localizar fuentes y acceso a espacios como los mencionados, pero finalmente fui localizando el material de primera y segunda mano que es la base para esta investigación histórica y así poder armar esta especie de “rompecabezas” histórico-gastronómico.

Esta investigación se sustenta en las bases conceptuales y metodológicas de las historias cultural y social; la *historia cultural*, según Peter Burke, es una disciplina académica que se enfoca en el estudio de las manifestaciones culturales de una sociedad a lo largo del tiempo. Esta disciplina busca comprender cómo las ideas, creencias, valores, prácticas y expresiones culturales han influido en la historia de la humanidad y cómo, a su vez, han sido moldeadas por el contexto histórico y social en el que se desarrollan.

En cuanto a la *historia social*, el mismo autor menciona que es una disciplina que se enfoca en el estudio de las estructuras sociales, las relaciones de poder, las dinámicas de clase y las interacciones entre diferentes grupos sociales a lo largo del tiempo. A través de la historia social, los historiadores investigan cómo las condiciones sociales y económicas han influido en la vida de las personas, en sus experiencias cotidianas y en la configuración de la sociedad en su conjunto.

Se interesa por aspectos como la organización social, las desigualdades económicas, las luchas de clases, las formas de trabajo, la movilidad social, las prácticas culturales de los diversos estratos sociales, entre otros temas relacionados con la vida en sociedad. Esta corriente

histórica busca comprender cómo las estructuras sociales han evolucionado a lo largo del tiempo, cómo han afectado a diferentes grupos de la población y cómo se han reflejado en los procesos históricos.

En mi opinión, las historias cultural y social son fundamentales para comprender la complejidad de las interacciones humanas y las estructuras sociales y culturales a lo largo de la historia. Al centrarse en las experiencias cotidianas y las luchas de los grupos marginados (en el caso de la historia social), nos brinda una perspectiva más inclusiva y enriquecedora de nuestro pasado, permitiéndonos apreciar la diversidad de voces y experiencias que han contribuido a la construcción de nuestras sociedades; en el caso de la historia cultural a través de la comprensión de los diversos procesos históricos relacionados con las representaciones colectivas que se decantan en interacciones y transformaciones culturales que enriquecen los procesos humanos.

Estructura y contenido del trabajo

En el primer capítulo se aborda una contextualización histórica del área de Peñasco y sus alrededores, se comienza con una breve descripción del territorio de San Luis Potosí, su número de habitantes, coordenadas, extensión y las zonas en que se divide el territorio, se continúa los antecedentes que se habla sobre la época prehispánica y quienes habitaban la zona de Peñasco, se prosigue con el inicio de la colonización, la fundación de San Luis Potosí, la llegada del gobierno Borbón y como es que fue cambiando el sistema gracias a las reformas borbónicas, hubo un descontento en las masas por la conflictividad del acceso a las tierras, el abuso de poder por parte de las autoridades y aumento de impuesto, por ello los habitantes realizaron una manifestación violenta entre mayo y octubre de 1767, es lo que se le conoce como los tumultos.

Se continúa con una breve explicación sobre las haciendas y cuales son las funciones de esta, para proceder a explicar sobre la hacienda de Peñasco y que practicas se realizan como la explotación de la agricultura y la ganadería y menormente la producción de mezcal, además se habla de la estructura de la hacienda. También se expone como es que llegó esta hacienda a tener un conde y es gracias al rey Carlos III de España que concede el título de Conde de Nuestra Señora de Guadalupe del Peñasco a Francisco Mora y Luna.

Finalmente, se exponen brevemente unas cartas encontradas en el Archivo Histórico que son entre el Virrey Francisco de Croix, el Conde de Mora y Luna de Peñasco y José de Gálvez, estas cartas nos cuentan sobre el abastecimiento de harina de trigo y maíz a la hacienda y a la legión de San Carlos, la cual fue una unidad militar de gran relevancia en la XVIII.

En el segundo capítulo ya se habla sobre el recetario, se cuenta como es que fue descubierto por Sandra Castro y como es que una obra del siglo XVIII, se encontraba en las pertenencias de su familia y que fue preservado con cariño y orgullo invitándonos a deleitarnos con una sublime lectura a pesar de la sintaxis empleada en el recetario, argumentando por qué está escrito de esa manera y como se implementa de cierta manera la metáfora para darle nombre a los capítulos del recetario.

Posteriormente adentrándonos más a detalle en el recetario se da una breve explicación sobre algunos de los ingredientes, utensilios y técnicas culinarias implementadas en las fórmulas de éste para saber de dónde y desde que año provienen, si son de origen prehispánico o extranjero y finalmente una comparativa de lo que aun se conserva y los cambios que han tenido algunas recetas como el lomo mechado, los buñuelos, las albóndigas y la capirotada.

Capítulo 1.

Contexto político, social y cultural de la época estudiada

Introducción

El primer capítulo de este documento se centra en el contexto político, social y cultural de la época estudiada, que se remonta al siglo XVIII en la Nueva España. Se abordan aspectos relevantes como los antecedentes históricos que llevaron a la fundación del pueblo de San Luis Potosí, así como la influencia del gobierno Borbón y los tumultos que marcaron la época. Además, se explora en detalle la importancia de las haciendas en la región, con un enfoque específico en la Hacienda de Peñasco y su relevancia en la sociedad de la época.

La carta y su interpretación en cuanto a insumos, precios, acontecimientos y relaciones sociales también son temas clave que se abordan en este capítulo. Se analiza cómo las cartas redactadas entre el Virrey Francisco de Croix y el Conde Francisco de Moa y Luna de la Hacienda de Peñasco revelan aspectos fundamentales de la vida cotidiana, las relaciones sociales y económicas de la época.

Además, se profundiza en la estructura destinada al depósito de productos agrícolas, así como en la descripción y análisis de recetas, utensilios, ingredientes y técnicas culinarias que reflejan la riqueza cultural y social de la época estudiada. Este capítulo busca proporcionar una comprensión detallada del entorno histórico y cultural que influyó en la gastronomía y la vida cotidiana en San Luis Potosí durante el siglo XVIII.

San Luis Potosí, estrategia Geográfica en el Centro-Norte de México

San Luis Potosí se sitúa en la región centro-norte de la República Mexicana, ostentando una posición estratégica que lo conecta con diversas zonas del país. Sus coordenadas geográficas se extienden entre los 21° 09' y 24° 30' de latitud norte y entre los 98° 18' y 102° 18' de longitud oeste. (INEGI, n.d.)



Mapa 1. Ubicación geográfica de San Luis Potosí. (colaboradores de Wikipedia, n.d.)

Según el INEGI (n.d.), en su página web, menciona que el estado abarca extensión de 61,138.0 km² lo que representa 3.1 % de la superficie del país., posicionándose como el decimoquinto estado más extenso de México. Su territorio se divide en 58 municipios y en cuatro zonas, las cuales son: zona altiplano, zona centro, zona media y zona huasteca. Siendo la ciudad de San Luis Potosí la capital del estado y sede del poder ejecutivo y legislativo.



Mapa 2. División de las zonas de San Luis Potosí. Tomado de: (ASL ®: *Capital Potosina, Un Destino Para El Gusto De Todos.*, n.d.)

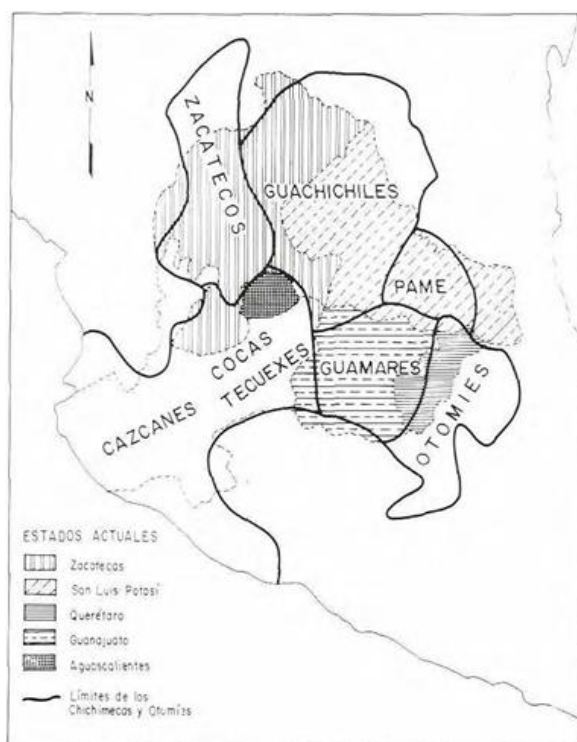
Antecedentes

Para comenzar con un poco de historia sobre San Luis Potosí y el área mencionada, me basé en el libro *San Luis Potosí Breve historia* de Isabel Monroy y Tomás Calvillo: ellos mencionan que, en San Luis Potosí durante la época prehispánica, los grupos Chichimecas se ubicaron en todo el Altiplano potosino, Guanajuato, Jalisco y Zacatecas.

Con la llegada de los españoles, en el altiplano, el Capitán Miguel Caldera en 1580, se dedicó a pacificar el territorio chichimeca, les prometió amnistía, alimento, ropa, buenas tierras para establecerse, aperos agrícolas, enseñanza de la agricultura, preparación religiosa y plena protección de sus personas y sus derechos; todo eso les daría, a cambio de que ellos renunciaran a la guerra, aceptaran la enseñanza cristiana y afirmaran su lealtad a la Corona española.

En 1583, fray Diego de la Magdalena entró hasta los sitios más inhóspitos y peligrosos en los que habitaban los guachichiles, dónde posteriormente (el 3 de noviembre de 1592) se fundó San Miguel Mexquitic y se descubrieron las Minas del Potosí. En lugares como Armadillo, San Luis de la Paz y Xichú², logró pacificar a algunos grupos de guachichiles y chichimecas, mientras que la mayoría se resistieron en la llamada Guerra Chichimeca que inició en 1547 y terminó en 1600, años en los que se eliminó a la mayoría de estos, especialmente a los guachichiles, que eran considerados por los españoles, el más peligroso y valiente, además de numeroso (Powell, 1975).

² San Luis de la Paz y Xichú, actualmente son municipios pertenecientes al estado de Guanajuato.



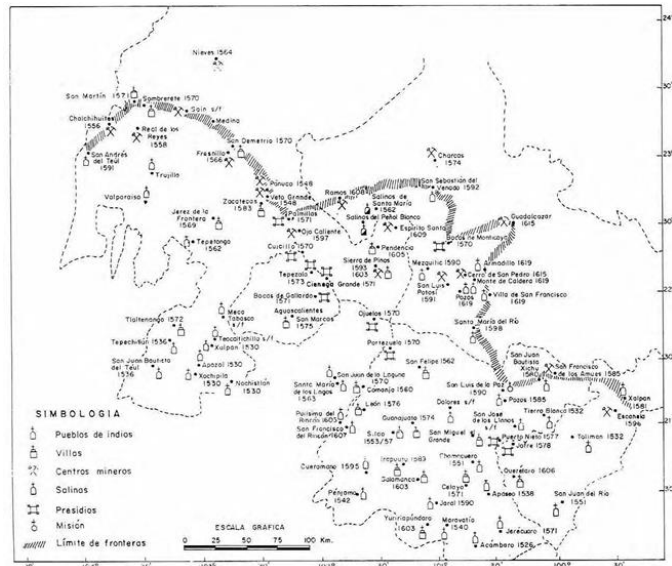
Mapa 3. Distribución de los chichimecas en la región centro-norte de la Nueva España, siglo XVI. (Cisneros G, G. 1998).

Luego trató de formar congregaciones³, empezando por la de San Luis, dónde procuró enseñar la doctrina cristiana. Desde el año mencionado anteriormente, hubo franciscanos en las congregaciones indígenas de San Luis a donde luego llegaron otros grupos del clero regular como Carmelitas, Agustinos o Jesuitas.

Para 1590, pacificada lo que quedaba de la nación guachichil, se convenció al virrey Luis de Velasco sobre la importancia de la convivencia de los indios tlaxcaltecas con guachichiles para que ayudara a convertirlos a la fe católica, a la vida sedentaria y al trabajo. (Monroy & Calvillo, 2015, p 49)

El espacio geográfico habitado por todos los grupos chichimecas fue conceptualizado como territorio de frontera, llamado también, “frontera chichimeca” por ser zona limítrofe entre el espacio conquistado al centro de lo que hoy es México y el habitado por los indios “bárbaros”, en el caso de la capital potosina se trataba principalmente de guachichiles; esta franja de frontera se fue recorriendo hacia el norte a medida que avanzaban los españoles. La zona donde luego se fundó el pueblo de San Luis era cercana a las rancherías guachichiles, en campo raso, en el borde oriental de las sierras donde pronto surgiría la ciudad española de San Luis Potosí.

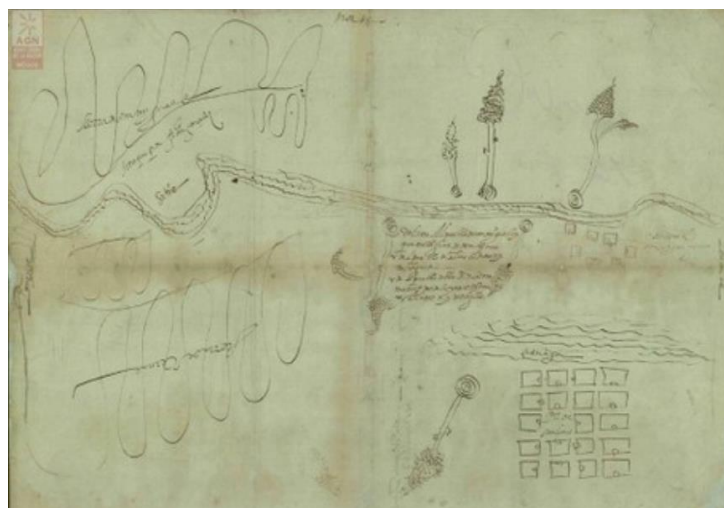
³ Reducción de varios pueblos o caseríos de indios en un lugar determinado. (Pezzat. D. 1980)



Mapa 4. Séptima etapa en el avance de la frontera chichimeca cuando entra a lo que hoy es el estado potosino. 1590-1630. (Cisneros G, G. 1998).

Fundación del pueblo de San Luis Potosí

“La llegada de los tlaxcaltecas en 1591 aumentó la población de San Luis, ya que, recordemos que originalmente eran guachichiles y chichimecas”. (Monroy. I. & Calvillo. T, 2015) Las minas del Cerro de San Pedro del Potosí fueron descubiertas en marzo de 1592, debido a las noticias dadas por los indígenas, al Capitán Caldera, alcalde de Villa de Jerez sobre la falta de agua condujo a que los indígenas poblaran Tlaxcalilla y dejaran el puesto de San Luis, a fin de que los españoles pudieran establecerse en el para que así obtuvieran el agua que les hacía falta. El acta de fundación se levantó el 3 de noviembre de 1592. Juan de Oñate, primer alcalde mayor, hizo la traza del pueblo y el reparto de solares para viviendas, haciendas de beneficio, casas reales y la iglesia mayor.



Mapa 5. Mapa de la ciudad de San Luis Potosí, 1594. (Potosi, n.d.)



Imagen 1. Acta de fundación de la ciudad de San Luis Potosí. (Archivo Histórico de San Luis Potosí, 2022).

La Nueva Era. El gobierno Borbón.

Durante el siglo XVII, los diversos actores sociales crearon y consolidaron nuevas formas de intercambio, que, por una parte, imponían un sistema cada vez más sofisticado de control político eclesiástico y, por otra, prefiguraban una vasta gama de actividades económicas, así como estructuras sociales más jerarquizadas.

El desarrollo de estas estructuras aceleró el establecimiento y la organización de nuevos poblados, al tiempo que modificó las formas de producción y la tenencia de la tierra, al modo, en cierta manera, de las del resto del virreinato. La expansión de las propiedades se convirtió en una fuente de poder que atribuyó autonomía a la par que privilegios de parte de la Corona. Esto indicaba el arribo de una política más vertical, instaurada desde España por la nueva casa reinante de los Borbones.

El rey de España, Carlos II de Habsburgo no tuvo descendientes directos, por lo tanto, la Casa de Borbón tomó el poder del reinado en España. Era una familia de la realeza de origen francés. En el siglo XVIII sus miembros llegaron al trono español. El primero que tomó el trono fue Felipe V. Fue así como Carlos III de Borbón, tomó el trono, realizó un proceso de modernización a través de las “Reformas Borbónicas”, influenciado por las ideas del Iluminismo. Con esto se realizaron cambios políticos, administrativos, militares, culturales y económicos en las colonias americanas. (Portal Académico Del CCH, 2015)

Estas reformas buscaban modernizar internamente a España y su relación con las colonias, respondiendo a una nueva concepción de Estado, que se propuso retomar

todos los derechos que se habían delegado en grupos y corporaciones, además de asumir la dirección política, administrativa y económica del reino. (Portal Académico Del CCH, 2015)

Gracias a estos cambios, en 1765, José de Gálvez fue encomendado a retomar control político y administrativo de la Nueva España y así aplicar las Reformas Borbónicas de forma sistemática y así, restarle poder a los grupos e incluso al virrey y reunir funcionarios partidarios a los propósitos de la Corona.

Los tumultos

A los días finales de agosto de 1714 los indígenas amenazaron a los pobladores vecinos a la ciudad de San Luis Potosí. La constante hostilidad de las fronteras de Tampico, Pánuco, Villa de los Valles, Guadalcázar, Charcas y el Nuevo Reino de León Llevó al virrey, primer conde de Revillagigedo, a encomendar a José de Escandón, en septiembre de 1746, un nuevo plan de pacificación de la costa del Seno Mexicano, en el que debía establecer 14 poblaciones con 400 familias.

El proceso fue largo y lleno de una variada gama de negociaciones e incidentes. Especial atención merecen los tumultos, levantamientos ocurridos entre mayo y octubre de 1767 en la ciudad de San Luis Potosí y pueblos de su jurisdicción. Coinciden con los motines de Apatzingán, Uruapan, Pátzcuaro, Guanajuato, San Luis de La Paz y San Felipe, y se les atribuye como causa el establecimiento del estanco del tabaco y la expulsión de los jesuitas. (Monroy & Calvillo, 2015, p 74.)

Diversos autores afirman que la causa principal de los motines de 1767 en San Luis Potosí fue la conflictividad por el acceso a la tierra que vivía la población potosina, los abusos de las autoridades hacia los habitantes de los barrios de San Luis y de los pueblos de la región y el aumento de los impuestos, derivado de lo establecido en las Reformas Borbónicas; a pesar de que tradicionalmente se relacionaban estos motines con la expulsión de los jesuitas de la Monarquía hispánica, según indican tales autores la consulta de la correspondencia entre los núcleos sublevados reveló que las motivaciones de la revuelta eran más variadas y complejas, centrándose en las injusticias en torno a la tierra y los abusos de las autoridades. Los disturbios comenzaron en el barrio de San Sebastián, en mayo de 1767. Los vecinos y mineros del cerro de San Pedro invadieron la ciudad; se quejaban de que les quitaban un mensual por cada marco de plata, supuestamente destinado para la ornamentación de la iglesia.

Se quejaban también de las restricciones que se les imponía para el uso de madera, palma, leña y agua requeridas en el beneficio de los metales, así como el cobro de rentas por el

aprovechamiento de tierras que pertenecían a la minería. Los serranos (como se conocía a los habitantes de Cerro de San Pedro), tenían como aliados naturales, y por los mismos motivos, a los vecinos de San Nicolás de Armadillo y a los rancheros de la Soledad de los Ranchos (hoy municipio de Soledad de Graciano Sánchez) y otros asentamientos. Con ellos volvieron a la ciudad a principios de junio y presentaron por escrito sus peticiones: que se extinguiera el estanco de tabaco y que se les vendiera sin mezclas y al mismo precio; que no se les cobrara tributo ni alcabala⁴ a la leña y carbón, ni a la manifestación del ganado que mataran; que el alcalde mayor nombrara a su teniente en el Cerro, entre otras cosas más.

La expulsión de los jesuitas de la monarquía española. En junio de 1767, aumentó la tensión en San Luis Potosí. Los serranos habían preparado una conspiración que debía estallar el día del Apóstol Santiago, pero apresuraron los acontecimientos, y unidos con los mineros y operarios del Cerro, la plebe de la ciudad y los indios de los barrios, capitaneados por un herrero español, vecino de la Soledad, cortaron los tirantes a las mulas de los coches en los que salían los jesuitas. Pedían un nuevo gobierno, pretendían elegir un rey y propusieron al conde de Santiago. Los gobernadores de San Sebastián, Santiago y San Nicolás del Armadillo amenazaron con matar al alcalde mayor, si insistían en sacar a los jesuitas de la ciudad, liberaron a los presos, y la sedición se volvió incontrolable. La expulsión de los jesuitas les dio motivo y les granjeó alianzas con todos los indios, mulatos y mestizos, así el movimiento se convirtió en defensa religiosa. Tanto el provincial de los franciscanos como el capitán, Francisco de Mora, trataron de apaciguar los ánimos; celebraron juntas con los gobernadores y firmaron acuerdos de paz. Mora escribió pidiendo apoyo a los pueblos y haciendas de la jurisdicción. La petición no tuvo la respuesta esperada ya que, hubo una rebelión en el valle de San Francisco. (Monroy & Calvillo, 2015)

Los revelados intentaban organizar un nuevo gobierno y estaban a favor de la expulsión de todos los blancos; sin embargo, sus opiniones estaban divididas, faltaban líderes y entre ellos mismos hubo intrigas y todos se unieron contra los de Tlaxcala, por no haber querido participar en el movimiento. Los habitantes del barrio de Tlaxcalilla no quisieron unirse en los motines de 1767 en San Luis Potosí porque mantenían enemistades con la mayoría de sus vecinos debido a litigios por tierras, estaban enfrentados con los demás habitantes, lo que los excluyó de la reunión en la que se decidió invadir la ciudad de manera violenta el 6 de junio. Mientras que otros núcleos del entorno se unieron en un frente común basado en

⁴ Impuesto real que se cobraba por toda transacción mercantil; principalmente se pagaba por todos los bienes raíces, muebles y semovientes, ventas, trueques y traspasos de propiedad inmueble tanto rural como urbana.

reivindicaciones agrarias y la violencia como vía para satisfacer sus demandas, Tlaxcalilla se mantuvo al margen debido a sus conflictos previos.

A principios de julio hubo levantamientos en Venado, con apoyo de los indios de San Jerónimo de la Hedionda; el alcalde mayor de las Reales Salinas, Charcas y Sierra de Pinos organizó a la tropa para contrarrestar la revuelta.

Ya para finalizar, el capitán Francisco de Mora logró restituir el orden mediante la reiteración de negociaciones y acuerdos. Este hecho, aunado a la contribución al lado de José de Escandón⁵, en la pacificación del Seno Mexicano⁶, le valió el ascenso a coronel y la extensión perpetua de los derechos de lanzas y la media anata, es decir, el impuesto anual que se debía pagar por el título de Castilla, con el cual ahora el capitán Mora sería conde de Nuestra Señora de Guadalupe del Peñasco, que otorgaron en enero de 1768.

José de Gálvez, quien arribó a San Luis Potosí el 24 de julio de 1767, de inmediato hizo salir a los jesuitas de la ciudad con dirección a Xalapa, la distribución de los castigos no se hizo esperar: condenas a muerte, mutilación de cadáveres, confiscación de bienes, destrucción de casas, expulsión de familias, condenas, presidio perpetuo, destino a las obras reales de la plaza de La Habana o de la fortaleza de San Juan de Ulúa, azotes y multas.

Los tumultos de 1767 dieron lugar a que se reiterara o disolviera la lealtad de algunos a la Corona debido a la complejidad de las circunstancias que rodearon los motines. Por un lado, la revuelta reflejó la tensión social existente en la región debido a la ocupación de tierras y a los abusos de las autoridades, lo que llevó a que algunos habitantes se levantaran en contra de las injusticias. Por otro lado, la represión ejemplar impuesta por las autoridades virreinales, lideradas por José de Gálvez, generó miedo y desconfianza en la población, lo que pudo haber llevado a que algunos individuos reiteraran su lealtad a la Corona por temor a represalias o por la imposición del orden. Miguel de Berrio y Zaldívar fue recompensado con el título de marqués del Jaral de Berrio, por haber facilitado a su costa el alojamiento y manutención de la tropa, así como por el donativo de 600 caballos durante el movimiento popular de 1767. Estos levantamientos conocidos como “Tumultos”, se consideran un antecedente directo de la Insurrección de Independencia iniciada en 1810. (Monroy & Calvillo, 2015)

⁵ Fue conde de Sierra Gorda, caballero de la Orden de Santiago; noble y militar español, fundador y primer gobernador de la provincia del Nuevo Santander en el Virreinato de Nueva España.

⁶ Hasta la mitad del siglo XVIII será conocido como el «Nuevo Santander», forma parte de lo que también se le conoce como «Corredor del Golfo», “uno de los 3 grandes corredores naturales que conformaban las cordilleras montañosas de la Sierra Madre Oriental, la Sierra Madre Occidental y lo que fue la penetración española por el norte novohispano.

Las haciendas

Las haciendas surgieron en México como parte del sistema de producción agrícola y ganadera implementado durante la época colonial. Estas grandes extensiones de tierra fueron establecidas principalmente por los españoles con el fin de explotar los recursos naturales y obtener beneficios económicos a través de la producción de alimentos y materias primas.

Se convirtieron en centros de producción agropecuaria donde se araban cultivos comerciales como maíz, trigo, caña de azúcar, café, entre otros, y se criaba ganado para la producción de carne, leche y otros productos. Además, en las haciendas se desarrollaban actividades industriales como la producción de azúcar, textiles, entre otros.

La mano de obra en las haciendas era principalmente indígena y se basaba en un sistema de trabajo coercitivo conocido como el sistema de encomienda, donde los indígenas eran obligados a trabajar en las tierras de los encomenderos a cambio de protección y evangelización. (Montiel. C. J, 2006)

Las haciendas tuvieron una gran importancia en la historia de México por diversas razones, económica: Fueron fundamentales en la economía colonial y poscolonial de México. Contribuyeron significativamente a la producción de alimentos, materias primas y productos industriales como azúcar, textiles, entre otros. Además, generaron empleo y riqueza para los propietarios de las haciendas.

Social: Crearon una estructura social jerárquica donde los propietarios de las tierras tenían un gran poder económico y político. La mano de obra indígena y campesina que trabajaba en las haciendas estaba subordinada a los dueños de las mismas, lo que generaba relaciones de dependencia y desigualdad.

Territorial: Contribuyeron a la organización territorial del país, ya que muchas de ellas se convirtieron en centros de población que posteriormente darían origen a pueblos y municipios. Su extensión territorial también influyó en la configuración de las regiones agrícolas y ganaderas de México.

Cultural: Fueron espacios donde se desarrollaron diversas manifestaciones culturales, como la arquitectura colonial, la gastronomía regional, las tradiciones festivas y religiosas, entre otras. Estas expresiones culturales han perdurado en la identidad de muchas regiones donde se ubicaban las haciendas.

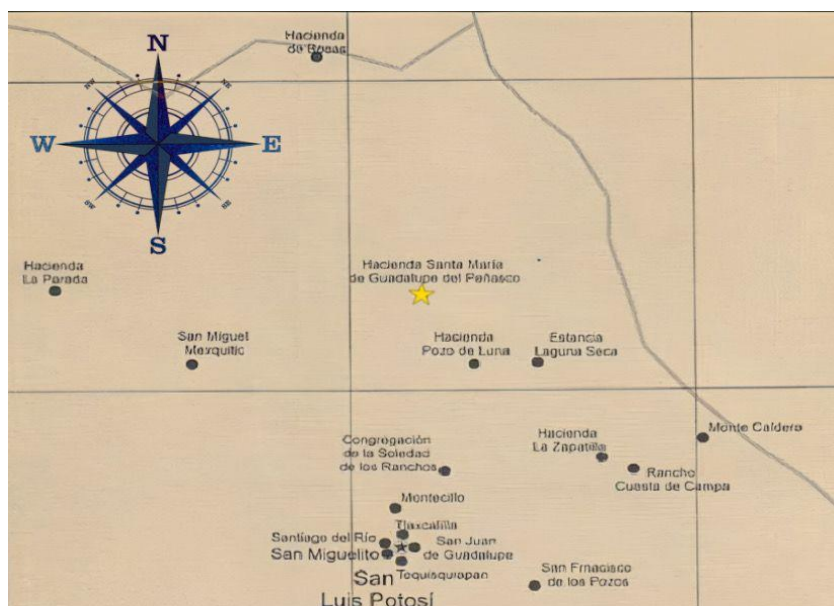
En la época colonial y poscolonial, la hacienda desempeñaba un papel crucial en la organización social y territorial del México rural. Las haciendas eran centros de producción agrícola y ganadera donde se sembraban cultivos comerciales y se criaba ganado para la producción de alimentos y materias primas, contribuyendo así a la economía local y regional.

Además, requerían de una gran cantidad de mano de obra para llevar a cabo las labores agrícolas y ganaderas, generando empleo para campesinos, indígenas y otros trabajadores que vivían en las cercanías de la hacienda. (Haciendas De México, 2010.)

En las haciendas se establecía una jerarquía social claramente definida, donde los propietarios tenían el poder económico y político, mientras que los trabajadores estaban subordinados a ellos, creando relaciones de dependencia y desigualdad social. Muchas haciendas se convirtieron en centros de población que dieron origen a pueblos y municipios, influyendo en la configuración de las regiones agrícolas y ganaderas de México. Además, las haciendas eran espacios donde se desarrollaban diversas manifestaciones culturales, como la arquitectura colonial, la gastronomía regional, las tradiciones festivas y religiosas, contribuyendo así a la identidad de las comunidades rurales.

La Hacienda de Peñasco

Durante el siglo XVIII y posteriores, la Hacienda de Peñasco se dedicaba principalmente a la explotación ganadera y agrícola. Fue una de las primeras mercedes otorgadas por el Rey Felipe III como recompensa por pacificar y colonizar el pueblo San Luis Minas del Potosí. En sus mejores momentos, la hacienda fue uno de los primeros lugares donde se explotaba la ganadería y la agricultura. También contaba con una fábrica de mezcal que, aunque ya no está en funcionamiento, ha sido rescatada y reacondicionada. La hacienda se mantuvo productiva hasta principios del siglo XX, y en la actualidad pertenece a una familia que permite las visitas. Además, se encuentra ubicada en el poblado Peñasco, cerca del



Mapa 6. Mapa de la ubicación de la Hacienda Santa María de Guadalupe del Peñasco y haciendas cercanas. (Monroy & De Gortari, 2010)

aeropuerto de la capital, a 15 km al norte, y cuenta con una extensión de 28,646.90 metros cuadrados delimitados con barda de adobe y piedra.

La hacienda de Nuestra Señora de Guadalupe del Peñasco se ubica en el municipio de San Luis Potosí, en el estado de San Luis Potosí, México. Se encuentra a 13 kilómetros al norte de la capital del estado, a orillas del río Santa María.

La Hacienda del Peñasco fue fundada en 1650, “...fue una de las primeras mercedes que el Rey Felipe III otorgó como recompensa a los pobladores por pacificar y colonizar el pueblo San Luis Minas del Potosí.” (Quidam, 2022).

Su primer propietario fue Don Pedro Soto de Alegría. Posteriormente se sabe que perteneció a Don Juan Antonio Palacios y fue vendida por 41000 pesos al matrimonio de Ana María de Mora y Luna y Manuel Villegas y Clavijo, para posteriormente vendérsela a su hermano Francisco Xavier Félix de Mora y Luna el 5 de noviembre de 1753.

El casco de la hacienda es una construcción grande y compleja, con varios patios, corredores enlosados, pilares de columnas de cantera y arcos, y numerosas habitaciones y dependencias, incluyendo una despensa, dos comedores, una cocina grande y otra para las tortillas, una sala de la harina, cuartos para el jabón, la sal, huéspedes y la escuela, un patio central, la galera, la carnicería, la troje⁷ del cebo, la troje del maíz, el cuarto del tequesquite, y la troje de dos naves.

El nombramiento de un conde

Para el 26 de enero de 1768, el rey Carlos III de España le concede el título de Conde de Nuestra Señora de Guadalupe del Peñasco a Francisco Mora y Luna.

...fue nombrado Capitán de Caballos y Corazas del Cuerpo de Caballería fundado por el Ayuntamiento de San Luis Potosí, por su participación en la pacificación de los indios Pames, para luego recibir el rango de coronel de Dragones de las Milicias Provinciales, dada su participación en el llamado «Tumulto de 1767», otorgado por el Virrey, Marqués de Croix. (Quidam, 2023).



Imagen 2. Francisco de Mora y Luna, primer Conde de Guadalupe del Peñasco y su familia. (Quidam 2023).

⁷ Estructura destinada al depósito de productos agrícolas. (colaboradores de Wikipedia, 2024)

El conde, estaba casado con una joven de 27 años llamada María Ildelfonsa Pérez Calderón, ambos eran originarios de la Ciudad de México, al mudarse a San Luis Potosí, tuvieron cuatro hijos, para que así perdurará el linaje y se pudiera heredar el título de conde a los hijos y así sucesivamente.

Durante su propiedad, la hacienda alcanzó su máximo esplendor. La hacienda contaba con una extensión de 400 mil hectáreas, y era una de las más importantes haciendas ganaderas del país. La hacienda de Peñasco fue una de las principales proveedoras de toros de lidia para las corridas de toros en México. “Los toros de Peñasco eran famosos por su bravura y su calidad. La hacienda también fue un importante centro de actividad social y cultural”. (Quidam, 2023).

Cartas del Virrey al Conde del Peñasco.

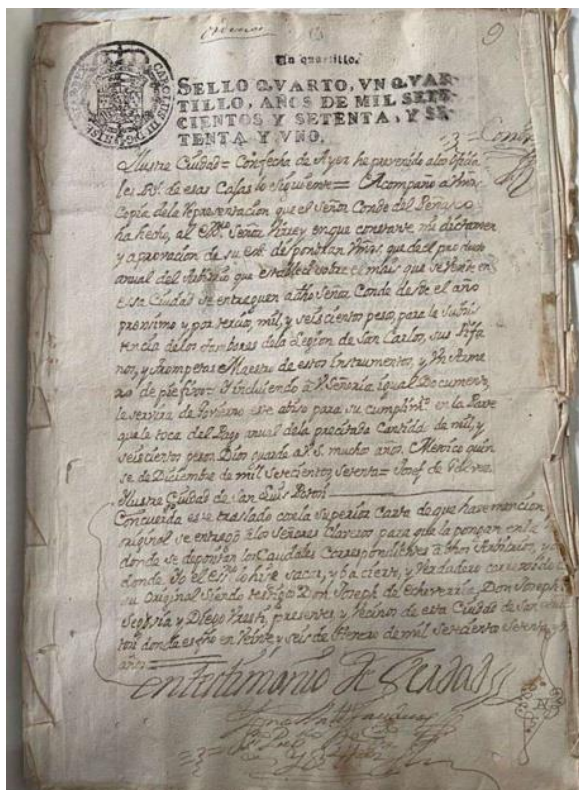


Imagen 3. Primera carta entre el Conde Francisco de Mora y Luna. (Archivo Histórico de San Luis Potosí, 2023.)

La primera carta relevante en esta correspondencia se remonta al 15 de diciembre de 1770, cuando el Conde del Peñasco se dirige al Virrey de Croix. En esta carta, el Conde solicita que se destinen anualmente mil seiscientos pesos del producto del impuesto sobre el maíz para la subsistencia de la Legión de San Carlos, así como para el pago de sus músicos y maestros de instrumentos. Este pedido es significativo, ya que refleja la necesidad de asegurar recursos financieros para mantener la moral y la operatividad de las fuerzas militares en la región.

De esta manera logro inferir que el conde, buscaba garantizar un flujo constante de recursos para la Legión de San Carlos. La solicitud de mil seiscientos pesos no es solo una

cuestión de financiamiento, sino que también implica un reconocimiento de la importancia de la Legión en la defensa y el orden en la región. La estabilidad de las fuerzas militares era crucial para mantener el control colonial y responder a posibles levantamientos o disturbios.

Así que, básicamente la primera comunicación entre el Conde del Peñasco y el Virrey de Croix es un ejemplo de la complejidad de la administración colonial en la Nueva España. A través de esta correspondencia, se evidencia la interdependencia entre las autoridades locales y la administración virreinal, así como la necesidad de gestionar adecuadamente los recursos para mantener el orden y la estabilidad en la región. La solicitud de financiamiento para la Legión de San Carlos no es solo un asunto de logística militar, sino que también refleja preocupaciones más amplias sobre la gobernabilidad y el bienestar de la población en el contexto colonial.

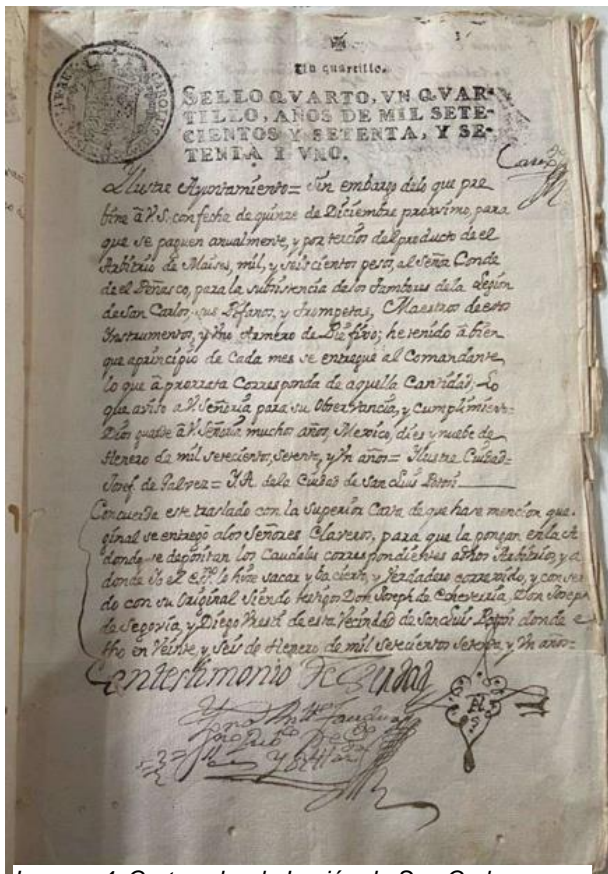


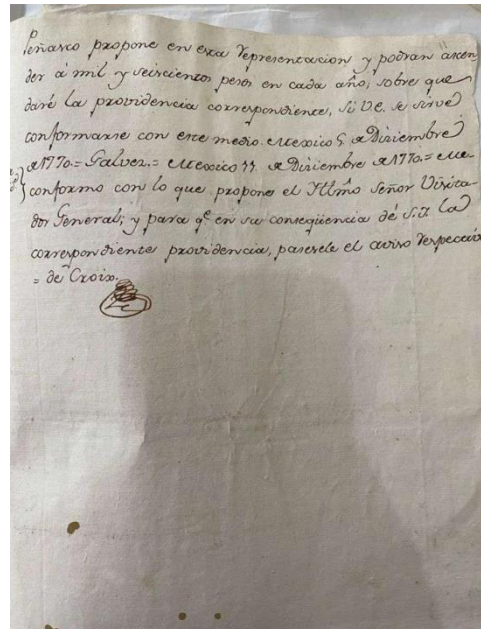
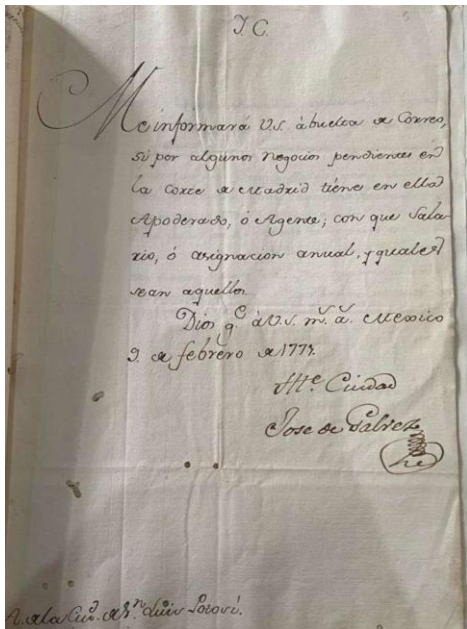
Imagen 4. Carta sobre la Legión de San Carlos. (Archivo Histórico de San Luis Potosí, 2023.)

En otra de las cartas se habla sobre la Legión de San Carlos, la cuál fue una unidad militar de gran relevancia en la Nueva España durante el siglo XVIII, y su abastecimiento era crucial por diversas razones que abarcan aspectos militares, económicos, sociales y políticos.

Por lo escrito en las cartas y la información recabada sobre la legión he llegado a deducir que El abastecimiento de la Legión de San Carlos también tenía implicaciones sociales. Una tropa bien alimentada y equipada era menos propensa a la desertión y al descontento. La falta de recursos podría llevar a la frustración entre los soldados, lo que podría traducirse en problemas de disciplina y en un aumento de la

criminalidad. Al garantizar que la Legión estuviera adecuadamente abastecida, se contribuía a la estabilidad social, lo que era fundamental para la paz en la colonia. Un ejército bien alimentado y equipado tiende a tener una moral más alta, lo que se traduce en un mejor rendimiento en el campo de batalla. La disciplina y la cohesión entre los soldados son fundamentales para el éxito militar, y esto se logra en gran medida a través de un adecuado abastecimiento. La falta de recursos podría llevar a la desmotivación y a la pérdida de confianza en la capacidad del liderazgo militar.

Y es así que llego a la conclusión de que la Legión no solo representaba la defensa de la colonia, sino que también era un componente esencial en la compleja red de relaciones sociales, económicas y políticas que caracterizaban la vida en la Nueva España. La atención a sus necesidades era, por lo tanto, una prioridad para los administradores coloniales, quienes comprendían que el éxito de su gobierno dependía en gran medida de la capacidad de mantener el control y la estabilidad en la región.



Imágenes 5 y 6. Cartas relacionadas con José de Gálvez, el Conde Francisco de Mora y Luna y el Virrey Francisco de Croix. (Archivo Histórico de San Luis Potosí, 2023.)

La relación entre el Conde de Peñasco, Francisco de Mora y Luna, el virrey Francisco de Croix y José de Gálvez es un ejemplo significativo de la interacción entre la administración colonial y la gestión de recursos en el México del siglo XVIII. A través de sus correspondencias y decisiones, se puede observar cómo estos tres personajes se entrelazan en la gobernanza, la economía y la defensa de la Nueva España.

Según lo escrito en las cartas, la interacción entre estos tres personajes se caracteriza por una colaboración en la búsqueda de soluciones a los problemas económicos y sociales de la época. El Conde de Peñasco, al proponer regulaciones sobre el precio del pan, estaba alineado con los intereses de Gálvez y Croix, quienes también buscaban mantener la estabilidad social y económica. La correspondencia entre ellos revela un diálogo constante y una preocupación compartida por el bienestar de la población.

Además, la gestión de recursos, como el maíz y la harina, se convierte en un tema central en sus interacciones. La necesidad de asegurar el suministro de estos productos básicos era vital para evitar disturbios y mantener la paz social. Las decisiones tomadas por el virrey y

el Conde de Peñasco, apoyadas por Gálvez, reflejan una estrategia coordinada para enfrentar la escasez y regular los precios, lo que demuestra una comprensión de la interconexión entre la economía y la gobernanza.

La legión de San Carlos

Durante la segunda mitad del siglo XVIII, los reyes Borbones transformaron el ejército de América para hacerlo más eficiente en la defensa de las posesiones coloniales. Esto se hizo evidente tras la caída de La Habana y Manila en 1762,⁸ que reveló las deficiencias del sistema defensivo español y la necesidad de una nueva estrategia.

Ante el temor de las revueltas internas y los ataques externos, la Corona comprendió la importancia de involucrar a los americanos en la defensa de su territorio. Para lograrlo, las autoridades virreinales comenzaron a formar cuerpos milicianos regionales con cierto grado de disciplina y organización. En San Luis Potosí, esta evolución de las milicias se dividió en tres etapas. (Benavides. J, 2008)

En la primera etapa, desde los tumultos de 1767 hasta 1795, existió la Legión de San Carlos, pero sus carencias la hicieron inútil y terminó disolviéndose. La segunda fase, de 1795 a 1810, vio la formación y desarrollo de los Regimientos Provinciales de Dragones de San Luis y San Carlos, financiados por las elites locales, lo que mejoró la defensa de la intendencia.

La Legión de San Carlos fue una unidad militar formada en la región de San Luis Potosí durante el período colonial de México, específicamente en la segunda mitad del siglo XVIII. Esta unidad fue creada en un esfuerzo por las autoridades virreinales para fortalecer la defensa de la región y mantener el orden interno en un momento de agitación política y social.

La Legión de San Carlos fue parte de la evolución de las milicias en San Luis Potosí y se enmarca en la tercera etapa de esta evolución, que ocurrió desde los tumultos de 1767 hasta la independencia de México en 1821. Sin embargo, a pesar de su formación, la Legión de San Carlos resultó ineficaz y careció de la capacidad para cumplir con sus objetivos.

Esta falta de efectividad se debió en parte a deficiencias en su organización, disciplina y entrenamiento. Como resultado, la Legión de San Carlos fue disuelta después de un período relativamente corto de existencia, marcando así una fase temprana en el desarrollo de las fuerzas militares en San Luis Potosí durante el período colonial.

⁸ En enero de 1762, el Reino Unido y España se declaraban la guerra y el gobierno británico ordenaba el ataque a tres de las más importantes ciudades coloniales españolas: La Habana, Granada, en la actual Nicaragua, y Manila. (Espinosa J. S/A).

La tercera fase, desde septiembre de 1810 hasta la independencia en septiembre de 1821, estuvo marcada por la guerra. El coronel Félix María Calleja formó dos cuerpos milicianos a partir de los Regimientos Provinciales de San Luis y San Carlos: el Cuerpo Patriótico de Caballería de Lanceros de San Luis, conocido como "Fieles del Potosí", y el Regimiento de Infantería de Patriotas de San Luis, también llamado "Tamarindos". (Benavides. J, 2008)

Estas milicias sueltas inicialmente solo actuaban en momentos de revueltas indígenas, pero con el tiempo se convirtieron en cuerpos organizados y disciplinados que desempeñaron un papel crucial en la defensa de San Luis Potosí durante la lucha por la independencia.

Conclusión

En conclusión, el análisis detallado del contexto político, social y cultural del siglo XVIII en San Luis Potosí nos ha permitido comprender la incidencia de los hechos históricos en la génesis y evolución de la gastronomía local. Desde los tumultos hasta la influencia de las haciendas en la sociedad de la época, cada aspecto estudiado ha contribuido a enriquecer nuestra comprensión de cómo los factores históricos moldearon las recetas, ingredientes y técnicas culinarias que perduran hasta nuestros días. Este capítulo ha sentado las bases para adentrarnos en el fascinante mundo de la historia culinaria de San Luis Potosí, donde la fusión de tradiciones culinarias ha dado lugar a una rica y diversa herencia gastronómica que sigue deleitando paladares en la actualidad.

Capítulo II.

El legado gastronómico del siglo XVIII: Orígenes y evolución

Introducción

En el siguiente capítulo se aborda el desglose de las recetas que aparecen en el recetario multimencionado en este trabajo; se hablará de los insumos, utensilios y técnicas de elaboración que se emplean en la mayor parte de las prescripciones para elaborar los platillos; se realizará un análisis basado en las fórmulas mencionadas y la parte de *Cocinando a dos fuegos* (Barros. C y Buenrostro. M, 2007) del libro *Quadernos de cosina de barios guizados*.

Para no generar confusión a los lectores, en el momento que se menciona el “libro” hago referencia al coordinado por Isabel Monroy, Buenrostro y otros autores en el que se encuentra la transcripción de las recetas, el cual lleva por título *Quadernos de cosina de barios guizados*, al igual que el facsímil del mismo nombre.

El lenguaje y la sintaxis del libro son diferentes a los textos modernos, lo que dificulta su comprensión. Sin embargo, en el libro de *Quadernos de cosina de barios guizados*, Sandra Castro, (Castro, 2007, p. 13) encargada de la transcripción del facsímil ha dedicado tiempo y esfuerzo, como ella afirma, para descifrar y disfrutar del contenido del recetario; también menciona cómo es que este recetario llegó a las manos de su familia; todo comenzó con la cuñada de su mamá, la cual era una señora muy curiosa ya que le gustaba guardar “objetos primorosos”, (así es como Sandra lo nombra), entre sus tantas cosas que tenía, se encontraba este recetario, la tía de Sandra al envejecer y a la fecha de la publicación del libro estaba en un asilo, llamó al padre de Sandra para decirle que tenía algo guardado para la madre de Sandra (su cuñada), pues sabía que ella era una aficionada a la cocina, decidió obsequiarle el recetario, pasado el tiempo Sandra lo encontró entre en un cúmulo de libros de cocina que su familia viene guardando de generaciones y que ha sido “causa de orgullo y presunción”. Todos los colaboradores de dicha publicación invitan al lector a explorar el libro y descubrir las recetas y tradiciones culinarias que contiene.

Estos escritos iban pasando por las generaciones de condesas de Peñasco, por lo que respecta que la segunda y tercera parte del cuaderno se tiene la duda si fue obra de la esposa o de las hijas del conde José Mariano Sánchez Mora Luna Pérez Calderón Espinoza y Mora; estos escritos “Cuaderno 2° de Cosina de B” y “Adicciones a los Benenos, que Suavemente destruyen a la Naturaleza”, se creó que fueron escritos a principios del siglo XIX; la Dra Monroy (Monroy. I, 2007, p. 21) dice que esos dos textos tienen la misma caligrafía, por lo que sugiere

que son de la misma persona “La caligrafía es diferente al primer texto y se distinguen por estar teñidos de un fino sentido del humor y claramente dirigidos a una tercera persona”. (Monroy, 2007, p 21).

El título de uno de los textos le recordó a la Dra. Monroy una obra de Dioscórides⁹, titulada “El libro de los venenos”, el cuál es un libro de remedios medicinales; por lo que se creé que la autora de esa parte del recetario lo tomó de referencia para nombrar la tercera parte del cuaderno.

El último y cuarto cuaderno está titulado “Compendio breve de Venenos disimulados, para destruir por el gusto, la naturaleza del hombre”, no se sabe a ciencia cierta cuando fue redactado, pero se creé que pertenece a la primera mitad del siglo XIX. En esta ocasión el material en donde se escribió el texto, la caligrafía y la autora son diferentes a los tres anteriores; lo que se sigue conservando es la referencia que se hace a la obra de Dioscórides. Al tener los cuatro cuadernos finalizados, se cocieron y se empastaron con piel.

El cuaderno contiene alrededor de 351 recetas, de las cuales escriben que “cuando menos 159 tienen carácter local, pues incluyen| ingredientes, técnicas o utensilios mexicanos.” (Barros, 2007 p. 31)

Esto quiere decir que casi la mitad de las recetas por lo menos tiene uno o más ingredientes e incluso utensilios nativos de la región y que, gracias al mestizaje se pudo dar esta fusión de ambas cocinas, es decir, la española y la prehispánica o indígena, aunque cabe recalcar que se encuentran insumos de origen árabe, asiáticos y africanos, debido a que los españoles traían esos productos y los adaptaron a su cocina, todo esto para que se tuviera como resultado algunas de las recetas redactadas en este cuaderno.

Los autores escriben que la versión original del cuaderno está dividida en cuatro partes, la primera es “Quaderno 1° de Cosina de Barios Guisados, la cuál se afirma que tiene origen en la Hazienda de Peñasco en la fecha de 16 de diciembre de 1773”, la segunda parte es “Quaderno 2° de Cosina B” tiene como subtítulo “Adiciones al libro principal de los Venenos”. La parte tres se nombra “Adiciones a los Benenos que suavemente destruyen la naturaleza. Tratado segundo en que se contiene los tosigos de la Reposteria”, por último, pero no menos importante, la parte cuatro, titulada “Compendio breve de Venenos (sic) disimulados, para destruir por el gusto la naturaleza del hombre”. (Monroy. I, 2007)

⁹ Fue un médico, farmacólogo y botánico de la antigua Grecia, es considerado el primer botánico médico científico (Salmantino, 2020)

Me parece interesante que los títulos están escritos tal cual aparecen en el facsímil de este libro y se haya respetado la redacción original a la hora de su transcripción, las autoras y los autores mencionan que aquellas personas que escribían o leían no se basaban en las reglas fijas al escribir y es por ello que la misma palabra podía estar escrita con la “c”, “s” o “z”, no tenían tanta importancia las reglas gramaticales, como hoy en día, ya que hasta finales del siglo XVIII empezaron a tomar en cuenta esas reglas.

Ingredientes: Origen e historia

Los ingredientes de una receta son fundamentales porque determinan el sabor y la textura del plato final. Cada ingrediente aporta un perfil de sabor único que contribuye a la consistencia del plato. Además, la precisión en la selección y medición de los ingredientes es crucial para mantener la calidad y el sabor de los platos. Los ingredientes también proporcionan orientación en la preparación, ya que se enumeran en el orden de uso, lo que guía al cocinero a través del proceso de preparación. Además, el uso de ingredientes específicos puede reflejar la herencia cultural y las preferencias y creatividad personales, lo que agrega profundidad y significado a la experiencia culinaria.

A continuación, se realizará un listado de algunos de los ingredientes empleados en las recetas, éstos estarán organizados, primeros serán los originarios de México y posteriormente los productos extranjeros y se explicará su origen.

Productos originarios de México.

- Nixtamal.

La palabra nixtamal proviene del náhuatl, nextli (cal de cenizas) y tamalli (masa cocida de maíz). Es el maíz cocido con agua y cal. Por lo que este proceso se le llama nixtamalización, el cual se abordará en el apartado de Técnicas Culinarias

Se desconoce desde cuando se empezó a utilizar, pero se data que entre los años 1000 y 800



Imagen 7. Maíz nixtamalizado con agua y cal (Castillo Cisneros., 2021).

a.C, al sur de Guatemala, se encontraron tepalcates¹⁰, tecomates¹¹ y depósitos adjuntos en espacios donde quizás remojaran en agua.

- Jitomate

Conocido también como tomate rojo, proveniente del náhuatl *tomatl*, compuesta por dos palabras, *tomohuac* = fruto; *atl* = agua, “fruto de agua”, agregándole que es de color rojo “fruto de agua rojo” y jitomate también proveniente de esa lengua, *xictomatl*, compuesta por tres palabras, *xictli* = ombligo; *tomohuac* = fruto; *atl* = agua, “ombligo de fruta de agua”. Este fruto es originario de los bajos Andes y en la época precolombina fue cultivado y domestica hace 2600 años por los aztecas en México.

- Piñón

Su origen lo tiene en el Mediterráneo, Asia y América. Es cultivado desde hace más de 5000 años, esta semilla se obtiene casi en su totalidad del pino piñonero *Pinus cembroides* ya que produce el 90% y otra especie complementaria es el *Pinus nelsoni*, el cual es muy similar,



Imagen 8. Piñón. (México Desconocido, 2020)

ubicándose en bosques de pino encino en los estados de Zacatecas, Guanajuato, Nuevo León, Hidalgo, Coahuila y Chihuahua.

- Carmín

El color carmín se obtiene de la grana cochinilla y tiene un origen prehispánico; su nombre científico es *Dactylopius coccus*, pero en náhuatl se llama *nocheztli* y su significado es “sangre de nopal”, en mixteco *ndukun* que significa “insecto sangre”, éstos son insectos originarios de México, Sudamérica y Arizona, viven en las pencas de los cactus.



Imagen 9. Pigmento de la grana cochinilla. (Secretaría de Agricultura Y Desarrollo Rural, 2017).

¹⁰ Término de origen náhuatl. *Tepalcatl*, que significa trasto de barro, es usado para designar a todo tipo de instrumentos, trastes y vasijas hechos de barro. (Gobierno de la Ciudad de México, n.d.)

¹¹ Del vocablo nahua *xicalli* (fruto del jícaro), las jícaras o tecomates son recipientes con un significado cosmológico ligado a algunos mitos que aluden a su característica natural: ser un fruto repleto de semillas. (*Museo Nacional De Antropología*, n.d.)

- Sal

La sal es la única roca de origen mineral comestible por el ser humano y está presente desde hace millones de años. Los autores Ilda Appendini y Silvio Zavala hablan en su libro *Historia Universal 1* como es qué pudo haberse formado la sal y dicen que la Tierra sufrió bastantes transformaciones y al enfriarse los gases pesados formaron la corteza terrestre y en si el planeta Tierra, en cambio los gases ligeros formaron la atmósfera y posteriormente formaron lluvias torrenciales y como consecuencia del enfriamiento de ese proceso y de las formaciones rocosas se puede inferir que así se formaron los primeros cristales de cloruro de sodio, especialmente en aquellos lugares en los que se evaporaron los primeros océanos.

Así que una deducción que yo hago es que la sal implementada en las fórmulas del recetario *Quadrmo de cosina de barios guizados*, son provenientes de lo que actualmente es el municipio de Salinas, ya que, el geólogo Eduard Suess, tiene una teoría de que gran parte del territorio de México estuvo inmerso en el Océano Tetis, y con el paso del tiempo esas zonas se convirtieron en desiertos, como la zona del Altiplano potosino, de tal manera que el municipio de Salinas obtuvo su nombre por los yacimientos de sal. La formación de ese desierto salino se le conoce como “Cuenca hidrológica El Salado”, se originó debido a un fenómeno de hace aproximadamente 11 mil años “... es una cuenca que carece de drenaje al mar y que abarca el noreste de Zacatecas, el oeste de Tamaulipas, el suroeste de Nuevo León, el sureste de Coahuila y el norte de San Luis Potosí”. (Olvera. K, 2023.)

En la época prehispánica la sal fue un producto de alto consumo, pues no sólo servía para condimentar los alimentos; también se usó para conservarlos; además, se aplicó como parte de los ingredientes curativos en el tratamiento de abscesos en las encías, para el dolor de muelas, de oídos, garganta y tos, entre otros padecimientos. Mezclada con maguey se ponía sobre las heridas para acelerar la cicatrización. Por otro lado, la sal y otros productos salinos como el salitre y el tequesquite se emplearon para fijar los colorantes en los textiles y para el tratamiento del curtido de pieles (Bárcenas, n.d.)

En la época novohispana, la sal fue empleada de distintas maneras, curar pieles, fabricación de cerámica y vidriado, la manufactura del vidrio y por supuesto, en la comida. Una de las principales compañías encargadas de proveer sal en esta época y hasta mediados del siglo XX durante la independencia de México fue Salinas del Peñón Blanco, actualmente Salinas de Hidalgo, San Luis Potosí.

- Chile

Es una fruta de origen mexicano, según varias evidencias arqueológicas se cree que el chile fue cultivado desde el año 7000 al 2555 a. de C. en Tehuacán, Puebla y en Ocampo,

Tamaulipas. Se cree que en México existen 64 tipos de chiles criollos, 25 se encuentran en Oaxaca, 12 en Guerrero, 10 en Puebla, 9 en Veracruz y el resto se encuentra en otros estados. Este fruto ha sido muy importante en la comida, desde la época prehispánica hasta el día de hoy, ya que “...sigue siendo un ingrediente y condimento versátil que se ha convertido en un símbolo cultural de la gastronomía mexicana.” (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2023).

- Chocolate

Proveniente del cacao, es un alimento considerado de los Dioses es de origen mexicano, empleado desde la edad precolombina y era símbolo de riqueza. Beber el chocolate en agua era solo para personas de la alta sociedad o para los guerreros,



Imagen 10. Nacimiento del cacao. (Ochoa, 2023).

además de que lo consumían en rituales y celebraciones, este al ser símbolo de riqueza la jícara¹² donde se bebía tenía de adorno una cuchara de maderas y metales preciosos como el oro y la plata; lo mezclaban en ocasiones con especias, a lo que daba como resultado el “tchocolatl”, nombre que se asemeja al que se emplea hoy en día, chocolate.

“El cacao era la moneda utilizada en la antigua Tenochtitlan, con la que se comercializaba, por lo que se dice que Moctezuma llegó a acumular una fortuna de 100 millones de almendras de cacao”. (Ochoa, 2023).

Hay una leyenda en la que se cuenta como es que nació el chocolate, se dice que Quetzalcóatl se robo el árbol de cacao del paraíso y este lo plantó en Tula, después le pidió a Tláloc que enviara la lluvia para que creciera. Por último, visitó a Xochiquetzal, para que florecieran del árbol flores preciosas y diera el cacao.

- Mamey

Es originario de las selvas del Sur de México y de América Central. En náhuatl se llamó *atzapotlcuahuitl*. Los aztecas llamaban *tzapotl* a los frutos que cultivaban en la tierra y estos eran blandos y dulces. El estado de Yucatán es el principal productor de este fruto actualmente, ya que supera las 17 mil toneladas, además de que tiene una gran demanda a nivel comercial.

¹² Del náhuatl *xicalli* 'vaso hecho de la corteza del fruto de la güira'. Vasija pequeña, generalmente de loza, que suele emplearse para tomar chocolate. (Asale & Rae, n.d.).

- Calabacitas

También conocida como calabacín, calabacita tierna o calabaza de verano, tiene origen en el México prehispánico, ya que en códices, alfarería, pinturas y grabados se han encontrado ilustraciones de ella. Es muy popular en la gastronomía mexicana, por lo que es muy consumida en las mesas de las familias del país ya que es muy versátil y se pueden cocinar distintos platillos como calabacitas con puerco, pastel de calabacita, calabacitas rellenas y entre otros platillos. La calabacita es muy adaptable en distintos clima y bioma, que incluso al nivel del mar y en los valles altos.

- Camote

Este tubérculo es originario del Sur de México, Centroamérica y Sudamérica. Su nombre proviene del náhuatl, el cuál es *camohtl*. Se cree que en lo que actualmente es Perú, se cultivaba alrededor de hace 8000 años. El camote es una raíz comestible con sabor dulce, éste puede ser naranja, blanco, amarillo, morado, rosa o rojizo.

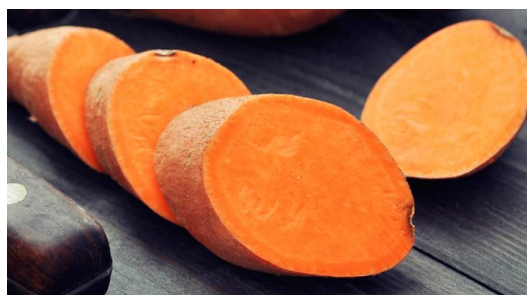


Imagen 11. Camote naranja. (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2016).

Productos de origen extranjero.

- Puerco y sus derivados (longaniza y jamón)

Se dice que existen dos procesos sobre su origen y domesticación. Uno en Oriente hace unos 1300 años en China fechado en el 4900 a.C lo cual convierte al cerdo en uno de los primeros animales utilizados por el ser humano. Éste llegó a América en el segundo viaje de Cristóbal Colón, aunque algunos pueblos consumían la carne, pero otros la consideraban indeseable.

El jamón tiene sus raíces en la península ibérica, donde se domesticaron cerdos salvajes que se alimentaban de bellotas. Esta tradición se remonta a tiempos antiguos, y se ha perfeccionado a lo largo de los siglos, especialmente durante la época del Imperio Romano, que introdujo técnicas de curación que aún se utilizan hoy en día. (García. G, 2022)



Imagen 12. Jamón ibérico de bellota. (García. G, 2022).

- Pollo, gallo, gallina y huevo.

Éste se remonta al lado, domesticación de aves salvajes de la jungla en el sudoeste asiático, hace miles de años. Este proceso permitió a los humanos criar pollos por su carne,

huevos y plumas. Poco a poco se fueron desarrollando diferentes razas para adaptarse a los diferentes climas y fines.

Cristina Barros y Marcos Buenrostro, (quienes también colaboran en el libro *Quaderno de cisina de barios guizados*), en una investigación para la página de internet de la Fundación Alfredo Harp Helú (2020) hablan sobre *Las aves de corral en la dieta de los antiguos mexicanos*, básicamente consistía en distintos tipos de aves y patos, que incluso algunas llegaron a ser conocidas como “gallinas de agua” y la que más destaca de todas, el guajolote.

- Azafrán

Es nativo del sudoeste asiático, pero fue cultivado primeramente en Grecia, aunque fueron los botánicos asiáticos, los que documentaron la especie por primera vez en el siglo VII



Imagen 13. Flor de azafrán (Wikipedia, n.d.)

a. C. Esta especie se deriva de la flor de *crocus sativus*, también conocida como *azafrán crocus*. La mayoría de los historiadores especulan que fue domesticada por primera vez en Irán. Llegó a América cuando alemanes, suizos y personas de distintas religiones europeas que eran perseguidos emigraron América, Se dice que posiblemente en el año 1730, se cultivó el azafrán por primera vez.

- Clavo

Esta especie es nativa de Indonesia, pero llegó a México por medio de los españoles, cuyo uso se extendió desde la época virreinal hasta la actualidad. su principal uso es para condimentar alimentos y es muy usada en platillos mexicanos, incluso tiene propiedades medicinales.

- Pimienta

Es originaria de la India y se cultiva en zonas tropicales de Asia. Desde la antigüedad ha quedado constancia de su uso por los griegos y romanos. Los españoles y portugueses fueron los primeros en llevar esta especie a otros países, pero fueron los ingleses y holandeses que la expandieron por todo el mundo.



Imagen 14. Pimienta (M.G., 2022)

- Aceituna

Conocida también como oliva, apareció hace 20 o 40 millones y años en Turquía. Los fenicios en sus rutas comerciales por el Mediterráneo expandieron al olivo hasta Grecia, Italia y España. Llegó a América como parte de las provisiones que transportaban desde Europa, pero fue hasta 1524 cuando el árbol de olivo llegó a tierras mexicanas.

- Betabel

Se cree que su origen se remonta a la edad de piedra en el norte de África y que creció de manera silvestre a lo largo de las costas de Asia y Europa. También conocida como remolacha, llegó a México en la época colonial, pero no tuvo mucha difusión por su color rojo, y porque los españoles lo asociaban con los indios y los antiguos ritos ideológicos, en los que la sangre tenía un lugar preponderante.

- Canela

Esta especia ha sido valorada desde tiempos antiguos, mencionándose en textos que datan del III milenio a.C.. Era utilizada en rituales en el antiguo Egipto y se consideraba un bien tan codiciado como el oro en la antigüedad. Su nombre proviene del latín "cannella", que significa "caña pequeña", y se ha utilizado en diversas culturas, desde la cocina hasta la medicina.

Proviene de la corteza interior del árbol conocido como *Cinnamomum verum*, también llamado canelo, que es originario de Sri Lanka y del sur de India. Este árbol puede alcanzar hasta 15 metros de altura y se cultiva principalmente en regiones tropicales. La corteza se extrae durante la temporada de lluvias, se deja secar y se enrolla, formando las características ramas de canela que conocemos.

- Almendra

Es una semilla que se obtiene del fruto del almendro (*Prunus dulcis*), un árbol que se originó en Asia Central y el Medio Oriente. Su cultivo se remonta a hace unos 5,000 a 4,000 años y se extendió a través de las rutas comerciales hacia Europa y África, donde se convirtió en un ingrediente esencial en la gastronomía de diversas culturas.



Imagen 15. Fruto del almendro. (Peña, 2023)

El término "almendra" proviene del latín *amygdala*, y aunque parece tener raíces árabes, su origen es principalmente latino. En la antigüedad, las almendras eran consideradas símbolos de fertilidad y se utilizaban en rituales y ceremonias.

- Ajonjolí

También conocido como sésamo, es una planta que se originó en África y Asia, específicamente en regiones como India y el Medio Oriente. Su nombre proviene del árabe *al-ʾyūlyūlān*, que hace referencia a las semillas de sésamo, y refleja la rica historia de intercambio cultural y comercial que ha acompañado a esta planta a lo largo de los siglos.

Su cultivo se remonta a tiempos antiguos, siendo uno de los primeros cultivos utilizados por la humanidad para la producción de aceites. Se estima que el ajonjolí ha sido cultivado desde hace más de 4,000 años, y su uso se ha extendido a lo largo de la historia debido a sus semillas oleaginosas y nutritivas.

- Nuez moscada



Imagen 16. Nuez moscada. (VidiShoot, n.d.)

La nuez moscada proviene de la semilla del árbol *myristica fragrans*, que es originario de las Islas Molucas en Indonesia, también conocidas como las "Islas de las Especies". Este árbol puede alcanzar entre 5 y 20 metros de altura y produce un fruto carnoso que contiene la semilla, la cual es la nuez moscada en sí. Su uso como especia se remonta

a la antigüedad, siendo muy valorada en la Edad Media, donde su precio era comparable al del oro, y se utilizaba tanto en la cocina como en la medicina.

La nuez moscada fue introducida en Europa a través de las rutas comerciales árabes y se popularizó rápidamente entre las clases altas. En el siglo XV, el comercio de esta especia se intensificó, especialmente tras el descubrimiento de las Islas de las Especies por los portugueses, lo que llevó a un aumento en su demanda y a conflictos por su control

La fecha de introducción de la nuez moscada al Nuevo Mundo no se sabe con exactitud. Esta especie estuvo confinada a las colonias portuguesas y luego holandesas, en lo que hoy es Indonesia, hasta que una expedición francesa logró sacar material de propagación clandestinamente. (Lindorf. H, 2022)

- Jengibre

El jengibre, *Zingiber officinale*, es una planta originaria del sudeste asiático, donde se ha cultivado durante más de 3,000 años. Su uso se remonta a la antigüedad, siendo conocido por los antiguos griegos y romanos, quienes lo valoraban tanto por su sabor como



Imagen 17. Jengibre. (MXCity, 2021)

por sus propiedades medicinales. A través del comercio de especias, el jengibre llegó a Europa y, posteriormente, a otras partes del mundo.

La llegada del jengibre a México se atribuye a los españoles durante el siglo XV. Se sabe que Francisco de Mendoza, hijo del virrey Antonio de Mendoza, introdujo el jengibre en la Nueva España junto con otras especias como la pimienta y el clavo. Mendoza consideraba que estas especias eran beneficiosas para la comida y la digestión, lo que facilitó su aceptación y uso en la gastronomía mexicana. (MXCity, 2021)

- Manteca de Cerdo

Aunque en el recetario, no se menciona que tipo de manteca es, deduje que se empleaba manteca de cerdo, ya que, además de que tiene sus raíces en la tradición culinaria europea, donde se utilizaba como una de las principales grasas para cocinar. Durante la época colonial, los colonizadores españoles llevaron consigo sus costumbres alimenticias, incluyendo el uso de manteca, al Nuevo Mundo. “En México, la manteca llegó junto con la introducción de cerdos” (Osegueda, R. 2020). Permitiendo así la producción local de este ingrediente esencial para la cocina tradicional mexicana.

En la Nueva España, la manteca se integró rápidamente en la gastronomía local, utilizándose en una variedad de platillos, desde guisos hasta postres. Los conventos jugaron un papel crucial en su popularización, ya que en sus cocinas se perfeccionaron técnicas que incorporaban la manteca en recetas emblemáticas como el mole. A lo largo del tiempo, la manteca se convirtió en un elemento básico en la cocina mexicana, aunque en el siglo XX comenzó a ser reemplazada por aceites vegetales en muchas preparaciones.

- Leche

Ha sido consumida por los seres humanos desde tiempos antiguos, con evidencias de su uso que datan de alrededor del 4000 a.C. “...surgió una de las primeras civilizaciones del mundo: los Sumerios. Este pueblo desarrolló los sistemas agrarios y ganaderos. Fue la primera vez que se tienen registros del consumo de leche” (Pascual. L, 2022).

Durante la época colonial, los españoles llevaron sus tradiciones lácteas al Nuevo Mundo, introduciendo ganado lechero en México, lo que permitió la producción local de leche y sus derivados. En la Nueva España, la leche se convirtió en un alimento básico, utilizado para elaborar productos como queso y mantequilla. Su consumo se popularizó rápidamente, y los conventos jugaron un papel importante en la creación de diversas recetas que incorporaban leche, enriqueciendo así la gastronomía mexicana. Con el tiempo, la leche se estableció como un componente esencial en la dieta de los mexicanos, integrándose en numerosas tradiciones culinarias del país.

- Queso

Tiene sus orígenes en el periodo Neolítico, cuando los humanos comenzaron a domesticar animales como cabras, ovejas y vacas para obtener leche. Aunque no se conoce la fecha exacta de su invención, se cree que el queso apareció en regiones como el antiguo Egipto entre 8000 a.C. y 3000 a.C.

Su llegada a México fue gracias a la colonización en el siglo XVI, cuando los conquistadores introdujeron técnicas de producción láctea y ganado bovino. A partir de entonces, el queso se integró en la dieta mexicana, dando lugar a una rica variedad de quesos artesanales que reflejan la fusión de tradiciones indígenas y europeas.

- Requesón

El requesón es un derivado lácteo que tiene sus raíces en la Antigua Roma, donde se elaboraba a partir del suero de la leche. Este proceso de producción se basa en la fermentación del suero de quesos blandos, lo que resulta en una textura cremosa y un color blanco característico. Con la llegada de los españoles a América durante la conquista, el requesón fue introducido en México, donde rápidamente se integró en la gastronomía local.



Imagen 18. Requesón. (Alia, 2022).

“Actualmente, en México se utiliza igual que el queso fresco y se usa como relleno en gorditas, quesadillas, tlacoyos, empanadas, muchos postres, pasteles, panes y galletas; también se come con miel o mermelada”. (Larousse Cocina, 2018).

- Azúcar

Se obtiene de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera; su origen se cree que es arábico y su rastro es desde el siglo IV a. de C. Fue llevada por los musulmanes a España, llamado *oro blanco* o *sal de la India*. En Europa se empleó en el siglo XVI, hasta la segunda mitad del siglo XVII, ya que se empleó principalmente en alimentos de la época como en cafés, tés y chocolates.

En México, durante la época prehispánica los sabores dulces se obtenían de la miel de abeja, de la hormiga mielera y del néctar de las flores y los frutos. Incluso el aguamiel de los magueyes se extrajo para posteriormente hervirla y hacer miel oscura. La caña al llegar a América se difundió principalmente por el Caribe, en Cuba hasta llegar a México en San Andrés Tuxtla, Veracruz y así, con su llegada se volvió muy común por los pobladores. “Se

dice que el primer ingenio azucarero estuvo en Coyoacán. A mediados siglo XVIII la utilización del azúcar morena y el piloncillo eran ya muy comunes”. (Larousse Cocina, 2018).

- Alcaparra

Es originaria del Mediterráneo y Asia occidental, es la flor en botón del alcaparro. Se empleaba desde la antigüedad tanto en la medicina como en la cocina. A lo largo de los siglos,



Imagen 19. Alcaparras. (Colaboradores de Wikipedia, 2024)

las alcaparras se han utilizado en diversas cocinas, especialmente en la mediterránea, donde son un ingrediente esencial.

Con la llegada de los colonizadores españoles a América, las alcaparras fueron introducidas en México, donde se adaptaron a las condiciones locales. Aunque su uso no fue tan común al principio, con el tiempo se integraron en la gastronomía mexicana, siendo utilizadas en diversas preparaciones y aportando un sabor distintivo a muchos platillos tradicionales.

- Pasa (Uva Pasa)

Las pasas son uvas deshidratadas que tienen un origen antiguo, con evidencias de su consumo que datan de alrededor del 2000 a.C. en el Mediterráneo, donde se utilizaban tanto como alimento como en prácticas medicinales. La técnica de deshidratación de uvas se perfeccionó a lo largo de los siglos, “se seca al sol o de manera artificial con aire caliente. Se obtiene a partir de variedades de uvas muy dulces que casi no contienen semillas. Es un alimento con un alto aporte energético”. (Larousse Cocina, 2018). Las pasas se convirtieron en un alimento popular en diversas culturas, incluyendo la griega y la romana.

La llegada de las pasas a México ocurrió en el siglo XVI, cuando los misioneros españoles cruzaron el Atlántico y trajeron consigo vides para cultivar. En 1514, se introdujeron variedades de uvas en el territorio mexicano, lo que permitió la producción local de pasas. Con el tiempo, las pasas se integraron en la gastronomía mexicana, siendo utilizadas en una variedad de platillos y postres, y su popularidad ha crecido hasta convertirse en un ingrediente común en la cocina del país.

- Vino

El vino tiene sus raíces en la Antigüedad, con evidencias de su producción que se remontan a aproximadamente 8000 a.C. en la región del Cáucaso. A lo largo de los siglos, su cultivo se expandió por el



Imagen 20. Copas con vino blanco y vino tinto. (Arroyo.P.J. 2021).

Mediterráneo, convirtiéndose en una bebida fundamental en diversas culturas, especialmente en la romana y la griega. Con la llegada de los conquistadores españoles a América, el vino fue introducido en el continente, siendo Hernán Cortés uno de los principales promotores de su cultivo en las nuevas tierras.

En 1521, tras la conquista de Tenochtitlán, se comenzaron a establecer viñedos en México, especialmente en regiones como Veracruz y Guanajuato. Los españoles, al encontrar uvas silvestres de buena calidad, fomentaron el cultivo de la vid mediante decretos que obligaban a los terratenientes a plantar vides. Con el tiempo, la vitivinicultura se consolidó en el país, y hoy en día, México es conocido por su producción de vinos de calidad, especialmente en regiones como el Valle de Guadalupe en Baja California.

- Vinagre

El vinagre tiene su origen en la fermentación del vino, y su nombre proviene del latín *vinum acre*, que significa vino agrio. Se estima que su uso se remonta a alrededor del 5000 a.C., cuando se descubrió que el vino podía descomponerse y convertirse en un líquido ácido. Este producto se utilizó en diversas culturas antiguas, incluyendo la mesopotámica, donde se elaboraba a partir de cebada, y se popularizó en la cocina griega y romana como un condimento y conservante.

La llegada del vinagre a México se produjo durante la época colonial, cuando los españoles introdujeron sus técnicas de vinificación y conservación de alimentos. A medida que se establecieron viñedos en el país, especialmente en regiones como Veracruz, el vinagre comenzó a formar parte de la gastronomía local. Con el tiempo, se adaptaron diferentes tipos de vinagre a los ingredientes y sabores mexicanos, convirtiéndose en un elemento esencial en la cocina del país.

... en México se utilizan vinagres suaves que no alcanzan un alto porcentaje de acidez, generalmente elaborados con sidra, manzana, cerveza de malta, piña, plátano y otros frutos. Se emplean frecuentemente en un sinnúmero de encurtidos de chiles, escabeches de todo tipo, cuñetes, algunas ensaladas de col o lechuga, adobos y marinados diversos. (Larousse Cocina, 2018).

- Plátano

El plátano es originario del sudeste asiático, donde se cultivó desde tiempos antiguos. Su uso se ha documentado desde hace más de 7,000 años, y se ha expandido a lo largo de la historia hacia diversas regiones del mundo. Con el descubrimiento de América, el plátano llegó a las Islas Canarias en el siglo XV, y



Imagen 21. Plátano Valey (Conoce Hidroponía, 2016)

posteriormente fue introducido en el continente americano en 1516 por los españoles, quienes lo llevaron a tierras mexicanas. Su cultivo comercial comenzó entre finales del siglo XIX y principios del XX. (Secretaría de Economía & Dirección General de Industrias Básicas, 2012)

En México, el plátano se adaptó rápidamente a las condiciones climáticas y se convirtió en una de las frutas tropicales más cultivadas y consumidas en el país. Hoy en día, es un alimento básico en la dieta mexicana y se cultivan varias variedades, siendo una de las más importantes el plátano "Enano gigante".

- Arroz



Imagen 22. Tazón de Arroz. (Fideicomiso de Riesgo Compartido, 2017)

El arroz tiene su origen en Asia, específicamente en las regiones tropicales y subtropicales, donde se ha cultivado durante más de 7,000 años. Su domesticación se inició en áreas que abarcan desde el sur de la India hasta China, y posteriormente se expandió a otros países asiáticos como Tailandia, Vietnam y Japón. Con el tiempo, el arroz llegó a Occidente a través de la India y fue introducido en Europa por los árabes en el siglo IV. Desde allí, se difundió a través de España, donde se popularizó en la cocina mediterránea.

La llegada del arroz a México se produjo durante la época colonial, cuando los conquistadores españoles lo trajeron al continente en el siglo XVI. Aunque existen algunas evidencias de arroz silvestre en América antes de la llegada de los europeos, su cultivo no era común entre los nativos. Con el establecimiento de viñedos y la agricultura en México, el arroz se adaptó bien a las condiciones locales y se convirtió en un alimento básico en la dieta mexicana.

- Pan

El pan tiene un origen antiguo que se remonta a las primeras civilizaciones, donde se elaboraba a partir de cereales como el trigo y la cebada. Se estima que su producción comenzó hace más de 6,000 años en regiones como Egipto y Mesopotamia, donde se desarrollaron técnicas de fermentación que dieron lugar a diferentes tipos de pan. Con el tiempo, el pan se convirtió en un alimento básico en muchas culturas alrededor del mundo. La llegada del pan a México ocurrió durante la colonización española en el siglo XVI.

...fue en 1524 que el mismo Hernán Cortés ordenó traer y sembrar trigo en un solar que le pertenecía, luego se lo obsequió a Juan Garrido, que llegó como esclavo y terminó libre para ser uno de los primeros panaderos de la época. (Bernal. J. 2021)

A partir de 1525, se inició la producción de pan en México, y con el tiempo, se adaptaron diversas recetas y estilos, integrándose profundamente en la gastronomía mexicana y dando lugar a una rica tradición panadera que perdura hasta hoy.

- Carne de Carnero/Cordero

El borrego, se data que este animal fue uno de los primeros por ser domesticados por el humano. Específicamente en Irak en el 11000 a. de C. Es hasta el 48400 a. de C en el periodo Neolítico cuando éste ganado llegó hasta la península ibérica. (Asador del Rey, 2023). La llegada del ganado ovino fue gracias a los españoles, este se fue adaptando de una forma rápida a las condiciones del lugar, producción y consumo.



Imagen 23. Carne de cordero (QuiroCarne, 2018)

- Ajo

Su nombre científico es *Allium sativum*, es originario del Centro de Asia, donde se ha cultivado desde hace más de 6,000 años. Este bulbo se utilizaba no solo como alimento, sino también por sus propiedades medicinales, siendo un ingrediente fundamental en la cocina mediterránea. Su uso se extendió rápidamente a través de la India y el Mediterráneo, llegando a Grecia, donde se valoraba por sus beneficios para la salud.

Se introdujo por los españoles a México en la época colonial, en el siglo XVI. Desde entonces, el ajo se ha integrado en la gastronomía mexicana, convirtiéndose en un condimento esencial en una amplia variedad de platillos. Su popularidad ha crecido tanto que hoy en día es un ingrediente básico en muchas cocinas alrededor del mundo.

- Coco

El *Cocos nucifera* es un fruto tropical, que a ciencia cierta no se sabe con exactitud sobre su origen y es un misterio total, lo único de lo que se cree es que proviene de regiones tropicales y subtropicales del Pacífico, como el delta del Ganges en Asia del Sur. A lo largo de los siglos se ha extendido alrededor del mundo, convirtiéndose en un alimento básico para distintas culturas. "...su



Imagen 24. Coco. (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2018.)

dispersión por el mundo se atribuye a la capacidad de los cocos flotantes para viajar largas

distancias a través de corrientes marinas o ser transportados por humanos en barcos...” (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2024.)

Se introdujo a México por los españoles en el siglo XVI. Es así que ha tenido un lugar importante en la gastronomía mexicana, siendo utilizado en una variedad de platillos y bebidas, así como en la producción de copra¹³. México se ha convertido en uno de los principales productores de coco a nivel mundial, destacándose en la producción de productos derivados como el aceite de coco y la leche de coco.

- Harina

Es un producto que se obtiene de la molienda de granos, siendo el trigo uno de los más utilizados en su producción. Su origen se remonta a hace más de 6,000 años en el Medio Oriente, donde se comenzó a utilizar para hacer pan y otros alimentos. A lo largo de la historia, la harina ha evolucionado, y los romanos fueron pioneros en la creación de máquinas que permitieron su producción en grandes cantidades, facilitando la elaboración de masas y panes.

Fue traída a México por los españoles en el siglo XVI, en la época colonial. Hernán Cortés, en su segundo viaje al Nuevo Mundo, llevó consigo semillas de trigo, lo que permitió el establecimiento de cultivos en el país. Con el tiempo, la harina se convirtió en un ingrediente esencial en la cocina mexicana, siendo utilizada en la elaboración de tortillas, panes y otros platillos tradicionales

- Zanahoria

Su nombre científico es *Daucus carota*, tiene su origen en Asia Central, específicamente en regiones como Afganistán, donde se cultivaban variedades de color púrpura y anaranjado desde hace más de 3,000 años. En sus inicios, las zanahorias no se cultivaban principalmente por su raíz, sino por sus hojas y semillas, que



Imagen 25. Zanahorias (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2019)

eran utilizadas con fines medicinales y culinarios. Con el tiempo, la zanahoria se popularizó en Europa, especialmente en los Países Bajos, donde se desarrollaron variedades más dulces y de color naranja, en honor a la Casa Real de Orange.

¹³ Producto que se obtiene a partir de la desecación de la pulpa del coco. (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2018.)

La zanahoria llegó a México en el siglo XVI, durante la colonización y es que desde entonces la zanahoria se ha convertido en un ingrediente esencial en la cocina mexicana, utilizada en una variedad de platillos y reconocida por su valor nutricional, especialmente por su contenido de beta-caroteno. Hoy en día, México es uno de los principales productores de zanahorias, con estados como Guanajuato liderando la producción.

- Piña

La *Ananas comous*, por su nombre científico o conocido en otras regiones como *ananá*. Es originaria de Sudamérica, específicamente de la región que abarca el sur de Brasil y Paraguay. Se ha cultivado durante cientos de años por las comunidades indígenas, (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2018.) quienes la utilizaban como recurso alimenticio y para preparar bebidas



Imagen 26. Piña, la Reina de las frutas tropicales. (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2018.)

como la chicha¹⁴ y el guarapo¹⁵. La domesticación de la piña ocurrió mucho antes de la llegada de los europeos, pero fue gracias a ellos se popularizó a nivel mundial.

Esta fruta tropical llegó a México durante la colonización gracias a los españoles. En consecuencia, la piña se ha integrado en la gastronomía mexicana, siendo apreciada tanto por su sabor como por sus propiedades nutritivas. Hoy en día, México es uno de los principales productores de piña a nivel mundial, destacándose en su cultivo y exportación.

-Pera

Son originarias de Europa oriental y Asia occidental, su nombre científico es *Pyrum communis*. su cultivo se ha practicado desde tiempos remotos. Los griegos y romanos fueron pioneros en su cultivo, desarrollando nuevas variedades mediante técnicas de injerto. Con el tiempo, la pera se extendió a otras partes del mundo, convirtiéndose en una fruta popular por su sabor y valor nutricional.



Imagen 27. Pera Batrlett. (Colaboradores de Wikipedia, 2024)

¹⁴ Bebida alcohólica que resulta de la fermentación de ciertos cereales como el maíz, el arroz o la avena, de tubérculos como la yuca, o de frutos como la piña, en agua azucarada. (Asale, n.d.)

¹⁵ Bebida fermentada cuyos orígenes se considera están en Colombia y Venezuela, donde ocasionalmente se toma caliente, y es elaborada a base de piloncillo, agua, piña, y un poco de azúcar al gusto. En México es conocido como tepache. (Redacción del Universal, 2021).

Llego a México gracias a la colonización de los españoles a estas tierras. Desde entonces, su cultivo ha crecido, y México se ha convertido en uno de los principales productores de pera en América, destacándose en estados como Puebla y Michoacán. La pera se consume fresca, en conservas y mermeladas, y es valorada por su alto contenido de vitaminas y fibra.

- Manzana

Su nombre científico es *Malus domestica*, es originaria del Centro de Asia, más preciso de las montañas de Tien Shan, donde se cultivaban variedades silvestres hace miles de años. Se cree que las primeras manzanas eran más pequeñas y amargas que las que conocemos hoy, y su domesticación se llevó a cabo a través de un proceso de selección natural por parte de los humanos, quienes propagaban las semillas de las variedades más dulces y jugosas. A lo largo de la historia, la manzana ha estado presente en diversas culturas y mitologías, siendo un símbolo de conocimiento y tentación en la tradición cristiana. (Univision, 2018.)

Con la expansión de los viajes y el comercio, las manzanas fueron llevadas a Europa y, posteriormente, a América por los colonos europeos en el siglo XVI, donde se adaptaron a diferentes climas y su cultivo se popularizó. Hoy en día, la manzana es una de las frutas más consumidas en el mundo, apreciada por su sabor y beneficios nutricionales.

- Agua de azahar

Se obtiene a partir de la destilación de los pétalos de la flor del naranjo amargo, y su uso se remonta a la Antigüedad en el Mediterráneo. Esta esencia aromática ha sido valorada tanto por sus propiedades terapéuticas como por su fragancia, siendo utilizada para tratar estados nerviosos, molestias menstruales y en la elaboración de productos cosméticos.

El nombre de la flor del azahar procede del árabe hispánico azzahár que a su vez nace del árabe clásico az-zahr. Sabiendo esto, observamos que no es casualidad encontrar su topónimo con la ciudad de Medina Azahara, que era conocida como “la ciudad de las flores” durante la Edad Media. (Tena, 2020)

Azahar significa *flor blanca*, y refleja la importancia cultural y simbólica de esta flor en diversas tradiciones, incluyendo su uso en ramos de novias por su asociación con la pureza. A lo largo de los siglos, el agua de azahar se ha integrado en la gastronomía de diferentes culturas, incluyendo la española, donde es un ingrediente clave en la repostería, como en el famoso Pan de Muerto. Su aroma distintivo y propiedades calmantes la han convertido en un elemento apreciado en la cocina y la perfumería.

- Perejil

Su nombre científico *Petroselinum crispum*, tiene un origen que se remonta a la región mediterránea, donde se ha cultivado desde hace más de 3000 años. Esta planta herbácea era apreciada en la antigüedad por sus propiedades aromáticas y medicinales. “Los griegos la asociaban con la alegría y la celebración, mientras que Carlomagno la cultivó en sus jardines debido a sus cualidades aromáticas”. (Altuna. I, 2020)



Imagen 28. Ramas de perejil (Altuna. I, 2020)

Anteriormente el perejil tenía cierto misticismo y se asoció a ciertos rituales, por ejemplo en la Edad Media, se tenía la creencia de que si se arrancaba desde la raíz y se mencionaba el nombre del enemigo al mismo tiempo, éste pasaba a mejor vida al instante. Otro ejemplo es que los gladiadores romanos antes de los combates utilizaban el perejil como fuente de astucia y fortaleza.

A lo largo de los siglos, el perejil se ha expandido por todo el mundo, convirtiéndose en un ingrediente esencial en diversas cocinas, gracias a su versatilidad y sabor distintivo. Su nombre proviene del término griego *petrol*, que hace referencia a su hábitat natural en suelos rocosos.

- Carne magra

La carne magra se refiere a aquellas carnes que contienen un bajo porcentaje de grasa, siendo una opción saludable y nutritiva en la alimentación. Su origen se remonta a las prácticas de cría y selección de animales que se han desarrollado a lo largo de la historia, donde se buscaba obtener cortes de carne más saludables y con menos grasa. En el contexto de México, la carne magra, especialmente la de res, comenzó a ser parte integral de la dieta a partir de la llegada de los españoles en el siglo XVI, quienes introdujeron el ganado bovino en el país.

- Avellana

Originaria de Asia Menor y Europa, donde ha sido cultivada desde tiempos antiguos. Su nombre proviene del latín *nux abellana*, que se refiere a un tipo de nuez de la región de Avella, en Italia. Este fruto es conocido por su sabor dulce y su alto contenido en aceite, y se ha utilizado en diversas preparaciones culinarias, como turrónes y chocolates.



Imagen 29. Avellanas. (Mercado a casa, n.d.)

Llego a México en la época novohispana, cuando los españoles introdujeron diversas especies de plantas y cultivos en el nuevo mundo. Aunque no se convirtió en un cultivo predominante, la avellana ha encontrado su lugar en la gastronomía mexicana, especialmente en la elaboración de dulces y postres. Actualmente se utilizan también en la gastronomía mexicana pero no es un insumo predominante, es empleada en la elaboración de pasteles, en la confitería como la elaboración de turrone y en la chocolatería. (Larousse Cocina, 2018).

- Levadura

Es un microorganismo que ha sido utilizado por los seres humanos desde hace aproximadamente 5,000 años, comenzando con los antiguos egipcios, quienes la empleaban para fermentar el pan y la cerveza, aunque no comprendían completamente su funcionamiento. Este proceso de fermentación se convirtió en una parte esencial de la producción de alimentos en diversas culturas a lo largo de la historia. “Es un hongo microscópico unicelular utilizado para la fermentación de pastas crecidas o leudadas”. (Larousse Cocina, 2018).

Ésta llegó a México gracias a la colonización, cuando los conquistadores introdujeron técnicas de panificación y fermentación que incluían el uso de levadura. A partir de entonces, la levadura se integró en la gastronomía mexicana, siendo fundamental en la elaboración de diversos productos de panadería y bebidas fermentadas, reflejando la fusión de tradiciones culinarias que caracteriza al país.

Utensilios: uso e historia.

Los utensilios de cocina son indispensables porque facilitan la preparación y el servicio de los alimentos. Sin ellos, sería muy complicado llevar a cabo tareas básicas como cocinar, mezclar, cortar y servir. Estos instrumentos no sólo hacen que la cocina sea más eficiente, sino que también contribuyen a la presentación y el emplatado de los guisos, lo cual es crucial para la experiencia gastronómica.

Además, el uso de utensilios adecuados ayuda a garantizar la seguridad alimentaria. Por ejemplo, utensilios de buena calidad pueden prevenir la contaminación cruzada y asegurar que los alimentos se preparen de manera higiénica.

“La cocina es un espacio fundamental en los hogares, donde se preparan los alimentos que nutren a las familias”. (Fernández. L, 2024).

Los utensilios de cocina se han empleado desde tiempos remotos y con el paso del tiempo han evolucionado. Es por ello por lo que -conocer la historia de los utensilios de cocina es importante porque nos permite entender la evolución de la gastronomía y la cultura culinaria a lo largo del tiempo. Desde la prehistoria, donde se empleaban herramientas rudimentarias

como piedra, palos de madera y conchas, hasta los utensilios modernos, cada avance refleja cambios en la tecnología, la cultura y las necesidades de la sociedad.

“La etnógrafa austriaca Anni Gamerith revolucionó el estudio de los utensilios de cocina en la década de 1970 al relacionar los tipos de alimentos con la fuente de calor ya que esta última determina el diseño de los utensilios”. (Navarro, n.d.).

A continuación, se muestra una tabla sobre los utensilios mencionados en las formulas del recetario, esta lista de utensilios se rescató de la parte del libro del capítulo *Cocinando a dos fuegos*.

Materiales naturales	Metal
<ul style="list-style-type: none"> - Popote - Zacate - Pluma - Escobeta - Hojas para tamal - Loza - Chiquigüite - Perolillo (Cuchara de mano) - Ayate tupido - Tompiate - Palo - Metate 	<ul style="list-style-type: none"> - Jeringa - Espumadera - Tortera - Platón - Molde - Perol - Platillos - Platos - Cuchillo - Sartén - Cuchara
Vidrio	Equipo para la cocina
<ul style="list-style-type: none"> - Vidrios (Frascos) 	<ul style="list-style-type: none"> - Horno - Prensa de metal - Balanza
Porcelana	Otro:
<ul style="list-style-type: none"> - Platos de Talavera de China - Borcelanas (sic) - Tasa grande de China 	<ul style="list-style-type: none"> - Tequezquite - Cera de Campeche - Papel - Ollas (barro) - Moldes para cubilete - Papel mojado/grueso - Pliego de papel

En la tabla anterior se muestran solo algunos de los utensilios empleados en las recetas, sin embargo, al leer las fórmulas no se mencionan ciertos instrumentos en la tabla, así que a

continuación se mencionaran algunas herramientas de las que se encontró información en esta búsqueda, ya que al estar investigando en diversas fuentes no se pudo recuperar información de algunos utensilios de la tabla.

- Chiquihuite

Proviene del náhuatl chiquihuitl, que significa canastita; es una cesta sin asas hecha de tejido de manera artesanal con fibras de palma, carrizo, mimbre o tule. Se ha empleado por distintas culturas indígenas como el taxcal, de una canasta o recipiente en la cocina para colocar distintos de alimentos como es el caso de los tamales, tortillas, frutas o incluso guardas granos de frijol o maíz.



Imagen 30. Chiquihuite. Con hojas de plátano (Arechavala. E, Larousse Cocina, 2021)

En algunas partes del centro del país donde se llevan a cabo fiestas o celebraciones, como las bodas, es típico que se regale a los asistentes, una vez que se retiran, un chiquihuite con el itacate, aunque esta costumbre ahora haya cambiado por palanganas o recipientes de plástico. (Larousse Cocina, 2021).

- Cazo

El cazo es un recipiente de cocina que ha sido utilizado desde tiempos antiguos para calentar y cocer alimentos. Generalmente fabricado de metal, porcelana u otros materiales, se caracteriza por su forma alta y estrecha, lo que lo hace ideal para calentar líquidos y preparar salsas en pequeñas cantidades. Su diseño incluye un mango y, a menudo, un pico para verter, lo que facilita su uso en la cocina.



Imagen 31. Cazo de cobre (Tienda La Luna.. n.d.)

A lo largo de la historia, el cazo ha sido un utensilio esencial en la gastronomía, adaptándose a diferentes culturas y estilos de cocina. Su versatilidad lo convierte en un elemento clave en la preparación de una amplia variedad de platillos, desde sopas hasta salsas, y su uso se ha mantenido constante en las cocinas modernas.

- Pozuelo

Según la Asociación de Academia de la Lengua Española (Asale, n.d.) el pozuelo es un recipiente hondo de boca ancha que se emplea para servir ensaladas, caldos y otros guisos, Se refiere a un recipiente o vasija, tradicionalmente utilizado en la cocina para la preparación de alimentos. Su uso se remonta a épocas prehispánicas, donde se empleaba para cocinar y servir

diversos platillos, incluyendo el famoso pozole, una sopa o guiso a base de maíz y carne, que tiene sus raíces en las culturas indígenas de México.

A lo largo de la historia, el pozuelo ha evolucionado en su diseño y materiales, adaptándose a las necesidades culinarias de cada época. En la actualidad, aunque su uso ha disminuido con la llegada de utensilios modernos, el pozuelo sigue siendo un símbolo de la herencia cultural y gastronómica de México, utilizado en ocasiones especiales y festividades para servir platillos tradicionales.

- Lebrillo

Recipiente tradicional, generalmente hecho de barro vidriado o metal, que se caracteriza por su forma de tronco de cono invertido, similar a un plato hondo. Su uso se remonta a épocas antiguas, donde se empleaba principalmente en la cocina para mezclar y servir alimentos, así como para el lavado de ropa y la higiene personal.



Imagen 32. Lebrillo de Barro (CanariWiki, n.d.)

El uso del lebrillo ya era habitual en las culturas judía y egipcia, aparece en el apartado 12-22 del libro del Éxodo, también existen testimonios en el libro de Bernardino de Sahagún, *Historia General de las cosas de la Nueva España* de que los aztecas también lo empleaban. (Colaboradores de Wikipedia, 2024).

A lo largo de la historia, el lebrillo ha sido un elemento esencial en la vida cotidiana de muchas culturas hispanohablantes, adaptándose a diversas funciones, desde la preparación de alimentos hasta su uso en rituales y ceremonias. Su diseño práctico y versátil ha permitido que el lebrillo mantenga su relevancia en la actualidad, siendo aún utilizado en muchas regiones para fines culinarios y decorativos,

- Metate

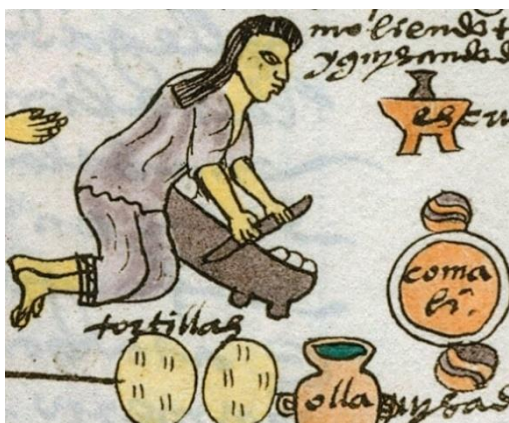


Imagen 33. Códice de una mujer moliendo en el metate. (México Desconocido, 2020).

Su nombre de origen náhuatl, *metatl*; es un utensilio tradicional de cocina que ha sido utilizado desde tiempos prehispánicos en Mesoamérica, especialmente en países como México, Guatemala y Honduras. “Piedra rectangular sostenida por tres patas, una delantera y dos traseras...” (Larousse Cocina, 2018), sobre la cual se colocan granos, semillas y otros ingredientes que se muelen con un cilindro de piedra llamado metlapil. Este proceso de

molienda es fundamental en la preparación de alimentos, como la masa para tortillas, y se considera que el metate aporta un sabor único a los platillos.

A lo largo de la historia, el metate ha sido un símbolo de la herencia culinaria de las comunidades indígenas, y su uso ha perdurado a pesar de la modernización de las técnicas de cocina. Aunque hoy en día existen alternativas más tecnológicas, el metate sigue siendo valorado por su conexión con las tradiciones y la cultura gastronómica mexicana

- Vasija

La palabra vasija se deriva del latín, del sustantivo *vasum* que quiere decir *recipiente* y del sufijo *-ija* que se emplea como diminutivo. Gracias a distintos hallazgos, algunos arqueólogos infieren que hace más de 12000 años ya se empleaban las vasijas. “En general puede decirse que una vasija es cualquier recipiente que tiene la capacidad de contener algo” (Porto & Merino, 2024).

Han sido utilizados desde tiempos antiguos para albergar y manipular líquidos y alimentos. Su etimología proviene del término latino "vas" y su diseño puede variar en tamaño y forma, adaptándose a diferentes usos, tanto prácticos como decorativos. A lo largo de la historia, las vasijas han sido esenciales en diversas culturas, no solo para el almacenamiento y la preparación de alimentos, sino también en contextos ceremoniales y rituales.

En particular, las vasijas de barro han tenido un papel destacado en la vida cotidiana de las comunidades, siendo valoradas tanto por su funcionalidad como por su significado cultural. Su uso ha perdurado a lo largo de los siglos, reflejando la evolución de las técnicas de alfarería y la importancia de estos objetos en la vida social y ritual de las civilizaciones.

- Perol

El perol es un recipiente tradicional que se utiliza en la cocina, caracterizado por su forma amplia y profunda, similar a una olla o caldero. Su uso se remonta a épocas antiguas, donde era fundamental para la preparación de alimentos en grandes cantidades, especialmente en contextos familiares y comunitarios. En muchas culturas, el perol ha sido empleado para cocinar guisos, sopas y otros platillos que requieren una cocción prolongada.



Imagen 34. Perol antiguo (Barrios. L, n.d)

- Tompiate/ Tompeate



Imagen 35. Elaboración de un tompiate. (Larousse Cocina, 2021).

Palabra de origen náhuatl *tompiatl*, que significa cesto, que básicamente eso es, un cesto de palma trenzada que ha sido utilizado en México desde tiempos prehispánicos. Este recipiente es característico por su forma cilíndrica y su versatilidad, ya que se emplea para almacenar alimentos y otros objetos. En particular, en el Estado de México, los tompiates son utilizados como moldes para la elaboración de quesos tradicionales, como el queso de cerdo y el queso de tenate.

- Ayate tupido

En náhuatl llamado *ayatlen*, es un tejido tradicional mexicano llamado ixtle, tuvo un papel importante en la cocina del siglo XVIII, especialmente en la preparación y almacenamiento de alimentos. Durante esta época, las comunidades indígenas y mestizas utilizaban el ayate para envolver y transportar productos agrícolas, así como para cubrir alimentos y mantener su frescura. Este tejido, hecho de fibras de maguey, era valorado por su resistencia y capacidad para permitir la transpiración, lo que ayudaba a conservar los alimentos en un estado óptimo.

Además, el uso del ayate tupido se extendió a la elaboración de tortillas y otros productos de maíz, donde servía como un soporte práctico durante el proceso de cocción. La tradición del ayate en la cocina refleja no solo la funcionalidad de este material. “Anteriormente el ayate también era usado como mecapal y extendido en el suelo, como mantel. Cuando ya estaba muy usado y la textura era suave como una tela de algodón, servía como toalla para secarse después del baño”. (México Desconocido, 2010).

Técnica culinaria

Son fundamentales en la elaboración de recetas, ya que permiten transformar ingredientes crudos en platos deliciosos y bien presentados. Estas técnicas no solo garantizan que los alimentos se cocinen adecuadamente, sino que también influyen en el sabor, la textura y la apariencia del plato final.

Una de las razones más importantes por las que las técnicas culinarias son esenciales es que proporcionan una serie de instrucciones claras que ayudan a los cocineros a seguir la receta

paso a paso. Esto es crucial para asegurar que cada paso se realice correctamente, lo que a su vez afecta el resultado final del plato. Por ejemplo, técnicas como hervir, hornear o pochar son métodos que, si se aplican correctamente, pueden realzar los sabores y la presentación de los alimentos.

Además, el uso adecuado de estas técnicas permite una mejor alimentación. Al dominar las técnicas culinarias, los cocineros pueden preparar comidas más saludables y equilibradas, adaptándose a diferentes necesidades dietéticas y preferencias. Esto es especialmente relevante en un mundo donde la gastronomía juega un papel importante en la cultura y la salud de las personas.

En esta parte de la investigación se mencionarán algunas de las técnicas culinarias más empleadas en el recetario, se explicará en que consiste y su uso.

- Nixtamalización

Es un proceso culinario ancestral que consiste en cocer el grano de maíz con agua y cal. Este método no solo ablanda el grano, sino que también mejora sus propiedades nutricionales, permitiendo la obtención de una masa conocida como nixtamal, que es fundamental en la preparación de diversos alimentos tradicionales en México y Centroamérica, como tortillas y tamales.

Este proceso tiene sus raíces en tiempos prehispánicos y ha perdurado a lo largo de los siglos, manteniendo su relevancia en la cocina moderna. Gracias a la nixtamalización, el maíz se convierte en un alimento más nutritivo, ya que aumenta la disponibilidad de nutrientes como el calcio y el niacina, esenciales para la dieta. Sin esta técnica, las tortillas y otros platillos tradicionales no tendrían la consistencia y propiedades que los caracterizan. (Gutiérrez, n.d.).

- Sancochar

Esta técnica implica en hervir alguna carne en agua con sal pero sin que se ablande, incluso se le puede poner alguna hierba aromática o especia, para posteriormente meterla en algún quiso o una salsa. Es muy común esta técnica en el sur y sureste del país. En los demás estados, significa cocer a medias algún alimento, a esto se le conoce como sancocho.

- Hervir

Se refiere a que un líquido, ya sea agua, caldo o un fondo se ponga en ebullición y mantenerlo así, con el fin de cocer los alimentos que se han sumergido en líquido con ese proceso. “Calentar un líquido hasta que burbujee y vaporice”. (Diccionario Del Español De México, n.d.). Por lo general, cada líquido hierve a una temperatura constante, por ejemplo, el agua hierve a los 100° C.

- Dorar

Consiste en freír un alimento en aceite de cualquier tipo, mantequilla o manteca, hasta que se torne de color dorado. En México se usa principalmente para los tacos, tostadas, tortillas, entre otros alimentos. La textura del alimento que se genera al dorar debe de ser crujiente. Otra manera de dorar los alimentos es cuando se hornea algún manjar y de igual manera se debe de tornar de color dorado o café claro.

- Cuajar

Esta técnica consiste en que un líquido, por lo general leche o crema, se espese y llegue a adquirir una consistencia sólida, al añadir un agente coagulante como cuajo¹⁶, gelatina o algún ácido como el jugo de limón o vinagre. Es muy común que se emplee esta técnica en productos de origen lácteo como en la elaboración de quesos y flanes para que lleguen a obtener una textura firme.



Imagen 36. Leche cuajada. (Marrow Private Chefs, 2022).

- Fuego manso

Según el Diccionario de la Real Academia Española (n.d.) se refiere al fuego lento, esta técnica se refiere a la cocción de los alimentos sin que se llegue al punto de ebullición, el burbujeo que se tiene es muy bajo y la temperatura es aproximadamente hasta los 95° C. En el caso de las carnes, se cosen en su jugo y es muy común esta técnica con los estofados o algunos guisos.

Es recomendable añadir la menor cantidad posible de líquido, para que haya una mayor concentración de los nutrientes. Se trata de una cocción que retiene los minerales y según el tiempo de cocción empleado y la intensidad del fuego, preserva bastante los nutrientes. (Lirola. A, CONASI, 2022).

- Sazonar

Esta técnica básicamente se trata de añadirle sabor, “...es el toque mágico que transforma ingredientes comunes en experiencias culinarias extraordinarias a los alimentos” (Iranzo. A, 2023), o sea incorporar especias, sal, pimienta, hierbas aromáticas, condimentos,

¹⁶ Enzima secretada por la cuarta bolsa del estómago de los rumiantes jóvenes (bovinos, ovinos, caprinos) y compuesta sobre todo de quimosina. Utilizada en polvo o en forma líquida coagula la leche, primera etapa de la elaboración de los quesos. (Larousse Cocina, 2018).

aceite, vinagre coma entre otros ingredientes. Las cantidades son muy variables, esto para que aumente el sabor en particular de alguna especie y se haga una especie de simbiosis con los demás ingredientes y y aumente la intensidad gustativa sin desnaturalizar los alimentos que compone la receta.

- Estofar

Es una técnica de cocción de los alimentos, que se inician crudos para después someterla a fuego lento en un recipiente cerrado. Esta técnica evita la evaporación y así mantiene gran cantidad de los jugos iniciales y la conservación de la forma de los sabores y aromas de los alimentos cocinados.

Para que el estofado se lleve a cado correctamente se debe de considerar que la temperatura debe de ser entre los 75°C y 100°C, así que se tiene que hervir levemente, no se debe de añadir liquido extra y los ingredientes deben de ser cocinados en el mismo espacio y al mismo tiempo. (Recetas Nestlé, 2021).

- Infusionar

Consiste en verter un líquido en estado de ebullición sobre hiervas o sustancias aromáticas, dejarlas reposar y esperar hasta que mezcle el aroma y sabores de éstos. Esta técnica es usada para hacer té y tisanas de distintas hiervas aromáticas, aunque también se puede implementar de otra manera “...las peladuras de trufa en vino blanco (para obtener una “esencia” que aromatizará las salsas), la vainilla en leche o la canela y el clavo de olor en vino tinto”. (Larousse Cocina, 2018).

Del pasado al presente: Permanencias y cambios en las recetas

En conclusión, el recetario *Quaderno de cosina de varios guizados* del siglo XVIII, no sólo representa un valioso legado culinario, sino que también ilustra la continuidad y la evolución de las tradiciones gastronómicas a lo largo del tiempo. A través de un análisis exhaustivo de sus ingredientes, utensilios, técnicas y recetas, se ha demostrado que muchas de estas prácticas siguen vigentes en la actualidad, adaptándose a los cambios en la sociedad, la disponibilidad de productos, así como a la tecnología actual. La pervivencia de ciertos ingredientes, como hierbas y especias, así como la utilización de utensilios tradicionales, resalta la conexión entre el pasado y el presente en la cocina. Además, las técnicas culinarias que se describen en el recetario han servido de base para la formación de nuevas generaciones de cocineros, quienes reinterpretan y reinventan las recetas clásicas. Este estudio no sólo rinde homenaje a la riqueza de la gastronomía del siglo XVIII, sino que también invita a una reflexión sobre la importancia de preservar y valorar nuestras tradiciones culinarias en un mundo en

constante cambio. Así, el *Quaderno de cosina de barios guizados* se establece como un testimonio vivo de la historia y la cultura alimentaria que sigue nutriendo nuestras mesas hoy en día.

A lo largo de este trabajo hemos hablado sobre el recetario, las recetas, los ingredientes, utensilios y técnicas usadas en el pasado, pero ¿cuáles son las permanencias y los cambios específicos que hemos identificado?

En el análisis realizado se logró distinguir algunas recetas que han sobrevivido hasta la actualidad, con algunos cambios ya sea en la técnica, los ingredientes, los sabores o hasta los nombres, un ejemplo son los biñuelos que cambió su nombre y actualmente los como buñuelos.

A continuación, se realizará una breve comparativa sobre algunas recetas que siguen vigentes en el estado de San Luis Potosí y que son mencionadas en el recetario. Las recetas originales son las que se encuentran en las tablas, por lo que se respeto su caligrafía y estilo de escritura y están tal cual en el recetario.

Capirotada de carne

Se cuesen pollos o gallinas, lomos, chorizos, y jamón, y en este caldo en que se cuesen las gallinas, se hechan especias, jitomates, y todo recaudo, y se sazona como el caldo de capirotada, se tuesta el pan y se pone una capa, y otra de chorizo, y lomos rebanados, y la postrera capa de pan, y se le echa este caldillo, y queso y si quieren hecharle la última de carnero se puede.
--

Esta receta se va a comparar con la Capirotada dulce, que es muy común consumirla en temporada de semana Santa. La receta de capirotada de carne incluye ingredientes como pollos, gallinas, lomos, chorizos y jamón, que se cuecen en un caldo al que se le añaden especias y jitomates. El pan se tuesta y se alterna en capas con los diferentes tipos de carne, finalizando con una capa de pan y un caldillo que se vierte sobre la preparación, junto con queso y, opcionalmente, carne de carnero. En cambio, la capirotada dulce típica de San Luis Potosí, se elabora con ingredientes como pan, piloncillo, canela, pasas y nueces. Esta versión se caracteriza por su sabor dulce y se prepara cocinando el pan en un almíbar hecho con piloncillo y especias, creando un postre que se sirve caliente o frío.

Las similitudes que se pueden encontrar en las recetas es que en ambas se utiliza pan como ingrediente base, aunque su preparación y el tipo de pan pueden variar. En ambas capirotadas se tuesta el pan, mientras que, en la versión dulce, se añade almíbar de piloncillo.

Se van colocando por capas, tanto la capirotada de carne como la dulce se construyen en capas, lo que permite una mezcla de sabores y texturas. Esta técnica de apilamiento es fundamental en ambas recetas, aunque los ingredientes que se intercalan son muy diferentes.

Lomo Mechado

Se cogerán lomos de puerco, y se punsarán con un cuchillo y se les meterá clavo, canela, pimienta, ajos, y tosino, y se tapan los agujeros con bastante perejil, y se hecharán en una olla, y se hechan jitomates cortados, y de las mismas especias que llevan dentro han de ir sueltos, una taza de vinagre, y otra de vino, y agua, sal, manteca y se pondrá a coser, se tapara la olla con un pliego de papel mojado, y una olla de agua encima, assi que esté mui bien cosido se sazonará con todas las especias molidas, asafrán, chorisos, alcaparrones, aceitunas, y de esta misma manera pueden hacer las gallinas.
--

Esta receta se comparará con la misma receta del Lomo Mechado, pero con el que se prepara en la actualidad. Esta receta es muy común prepararla en las festividades de Navidad o Año Nuevo en San Luis Potosí y algunos estados del país.

La receta que se menciona consiste en utilizar lomos de puerco que se punzan para introducir especias como clavo, canela, pimienta, ajos y tocino. Estos se sellan con perejil y se cocinan en una olla con jitomates, vinagre, vino, agua, sal y manteca. La cocción se realiza tapando la olla con papel mojado y una olla de agua encima, y se sazona al final con especias molidas, azafrán, chorizos, alcaparrones y aceitunas. En cambio, la receta actual utiliza lomo de cerdo, pero se caracteriza por un adobo más elaborado que incluye ingredientes como chiles secos, ajo, y especias típicas de la región. Este lomo se marina durante varias horas antes de ser cocido, lo que intensifica su sabor. Además, se suele acompañar de guarniciones festivas como puré de papa o manzana y ensaladas.

Las similitudes que pude encontrar en las recetas es que en ambas recetas utilizan lomo de cerdo como ingrediente principal, lo que resalta la versatilidad de esta carne en la cocina mexicana. El uso de especias para sazonar, tanto en la receta tradicional de lomos mechados como en la versión actual, se emplean diversas especias para realzar el sabor del plato. Aunque las especias pueden variar, el uso de ajo y otros condimentos es común en ambas. El método de cocción prolongada para asegurar que la carne esté tierna y bien sazonada. La técnica de sellar la carne y luego cocinarla en un líquido es un elemento clave en ambas preparaciones.

Biñuelos

Una libra de arina, seis o quatro guebos con claras yemas, como guebo y medio, de manteca derretida, tantita, lebadura, anís, sal, se baten mui bien en metate, hechandoles el agua necesaria para que queden de buen punto, se ban friendo, y se ban comiendo con su almibar y canela por encima.
--

Esta receta se comparará con la misma receta de Buñuelos, pero con los que se preparan actualmente. Esta receta es muy común prepararla en las festividades como el día de la Independencia, posadas navideñas, Navidad, Año Nuevo en San Luis Potosí y algunos otros estados del país.

La receta que se encuentra en el formulario incluye una libra de harina, seis o cuatro huevos (con claras y yemas), aproximadamente un litro y medio de manteca derretida, levadura, anís y sal. La mezcla se bate bien en un metate, añadiendo agua hasta obtener la consistencia adecuada. Luego, se fríen y se sirven con almíbar y canela espolvoreada por encima. Mientras que la receta actual tiene una preparación similar, pero a menudo incluyen ingredientes adicionales como canela en polvo en la masa y un toque de naranja o limón para darles un sabor más festivo. Además, se suelen servir con un jarabe de piloncillo o miel, lo que les da un dulzor característico.

Sus similitudes son que ambas esta hechas a base de harina y huevo, el método de cocción, Tanto los buñuelos tradicionales como los de Navidad se fríen en aceite caliente, lo que les da una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Ambas son dulces, en ambas versiones, los buñuelos se acompañan de un dulce, ya sea almíbar o granos de azúcar, lo que resalta su carácter como postre.

Almondigas de Carnero.

Picaras con tocino gordo, perejil, y unos ajos verdes, la carne magra que tubieres, pondras a cozer, los guebos que quitaste de la carne, con otro tozi-no, y alguna corteza para que haia substancia, y espumalo, dejandolo cozer, luego pondras el picado de este modo: hecharas un poco de pan rallado y queso, todas especies, azafran, y guebos crudos correspondientes, y lo amazaras todo bien en una basija, despues de amazada la pasta, la sazonaras en crudo, de sal, y especias, bacias el caldo, de los guecos, en donde se hande cozer las almondigas, y las haras sin que las manos las toquen, como dire en el capitulo segundo, articulo quinto,

tratando de las vanas, quando haias hecho las almondigas, cuezelas, cozidas tendras una salsa de abellanas, como queda dicho la hecharas, que de un hervor, desatandola con un poco de agrio.

La receta de las albóndigas se comparará con las que hay actualmente, las albóndigas con caldo, es un platillo que se sirve a la hora de la comida en la mayor parte del país.

La receta de albóndigas de carnero incluye carne de carnero picada, tocino, perejil, ajos verdes y especias como clavo y azafrán. La carne se cuece junto con los huevos que se retiran, y se mezcla con pan rallado, queso y huevos crudos. La masa se sazona con sal y especias, y se forman las albóndigas sin tocarlas con las manos. Se cocinan en un caldo que se prepara con los restos de la carne y se sirve con una salsa de avellanas. En cambio, la receta actual de caldo de albóndigas también utiliza carne molida, pero generalmente se emplea carne de res o cerdo. Se mezcla con arroz, pan, huevo y especias como comino y ajo. Las albóndigas se forman y se cocinan en un caldo de verduras, que puede incluir zanahorias, calabacitas y hierbas frescas. Este caldo se sirve caliente y a menudo se acompaña de arroz o tortillas.

Las similitudes que llegue a encontrar entre ambas recetas fueron en que la preparación de las albóndigas es crucial ya que son el ingrediente estrella, la técnica de formar las albóndigas y cocinarlas en un líquido es común en ambas versiones y de esta manera se logra una textura tierna y deliciosa por la absorción del caldo. Las especias como sazonador se emplean en ambas recetas, no se mencionan cuales, pero la técnica es la misma.

Conclusión

El "Quaderno de cosina de varios guizados del siglo XVIII" es un documento valioso que ofrece una visión detallada de la evolución de la gastronomía a lo largo del tiempo, conectando prácticas culinarias del pasado con las actuales. A través del análisis de recetas históricas y su comparación con las versiones modernas, se observa que ciertas técnicas, ingredientes y platos han perdurado, aunque adaptados a los cambios culturales y de disponibilidad de productos.

Por ejemplo, la capirotada, el lomo mechado, los buñuelos y las albóndigas son recetas que han mantenido su esencia, pero han evolucionado en sus ingredientes o métodos de preparación. La capirotada ha pasado de una versión con carne a una versión dulce popular en Semana Santa; el lomo mechado se ha adaptado, añadiendo marinados complejos; los buñuelos han incorporado sabores cítricos; y las albóndigas han diversificado sus ingredientes básicos.

Este estudio subraya la importancia de preservar las tradiciones culinarias mientras se adaptan a nuevos contextos, mostrando cómo la cocina es un testimonio vivo de la historia cultural. A su vez, invita a reflexionar sobre la riqueza de la gastronomía histórica y su influencia en la alimentación contemporánea.

Reflexiones finales

A lo largo del presente trabajo fuimos haciendo un recorrido histórico, primero que nada, para explicar los procesos históricos que llevaron a la llegada de nuevas formas de ver el mundo y nuevos ingredientes, especies vegetales, animales, entre otras muchas cosas, junto con el proceso de conquista y colonización; en el primer capítulo se aborda una contextualización histórica del área de Peñasco y sus alrededores, como primer punto se describe brevemente todo el territorio de San Luis Potosí, se continúa con los antecedentes que van desde la época prehispánica, qué grupos indígenas habitaban la zona de Peñasco y en general del Gran Tunal, como se conocía a la zona donde hoy se ubica la capital del estado potosino y sus cercanías; luego, tras la colonización y fundación del pueblo minero de San Luis Potosí, la llegada del gobierno Borbón y el cambio de sistema en el gobierno, se aborda los levantamientos conocidos como “tumultos” que reflejaron el descontento por parte de los indígenas y pobladores por la fuerte y constante conflictividad por el acceso a la tierra que vivía la población potosina, los abusos de las autoridades hacia los habitantes y el aumento de los impuestos, como consecuencia de lo impuesto por las Reformas Borbónicas.

Para comenzar a hablar de la hacienda de Peñasco se da una breve explicación sobre las haciendas y cuáles eran las funciones de éstas, y en cuanto a lo relativo a dicha hacienda nos centramos en sus espacios y al tipo de producción en que se enfocaba que era principalmente la ganadería. También se abordan datos sobre sus propietarios, especialmente uno de ellos que fue y es conocido como Conde de Peñasco y que tuvo importante participación en varios sucesos importantes de la época, y que fuera asignado con ese título por el rey Carlos III de España.

Para culminar con el capítulo, se explican brevemente algunos aspectos de unas cartas entre el Virrey Francisco de Croix, el Conde de Mora y Luna de Peñasco y José de Gálvez; estas cartas nos cuentan sobre el abastecimiento de harina de trigo y maíz a la hacienda y a la legión de San Carlos, entre otras cosas y especialmente nos permiten vislumbrar las relaciones no sólo políticas y de obediencia, sino posiblemente amistosas que pudieron existir entre ellos.

El segundo capítulo se enfoca en el recetario y cómo fue encontrado; además, se da una breve explicación sobre algunos de los ingredientes, utensilios y técnicas culinarias

implementadas en las fórmulas de éste para saber de dónde y desde que año provienen, si son de origen prehispánico o extranjero y finalmente se hace una comparativa sobre cambios y permanencias de las recetas que existen aún en la actualidad y que son mencionadas en el recetario, enlazando los procesos históricos y sus influencias en la transformación de las maneras de preparar los platillos, lo que tiene que ver con los ingredientes e insumos disponibles, pero también con las ideas y mentalidades de la época, ya que se puede identificar una presencia mayoritaria de ingredientes e insumos de origen europeo y prácticamente nada de origen africano, lo que posiblemente se relaciona con algo que se menciona en la misma investigación acerca del origen y uso del betabel, no era muy aceptado, porque solían consumirlo los esclavos africanos, a quienes los españoles asociaban con lo primitivo, pues aún las personas de ese origen eran considerados como “animales de trabajo” e inferiores a ellos; por otra parte los indios (especialmente los chichimecas), eran vistos como bárbaros y muy posiblemente los españoles y criollos consideraban indigno comer productos que eran consumidos por éstos.

También, se hace en este capítulo un análisis comparativo de diversos ingredientes que aparecen en el recetario, tanto de origen español o de lugares del viejo mundo que fueron traídos por ellos en el proceso de conquista y colonización, y de otros de origen americano y especialmente mexicanos, que eran usados por los pueblos originarios antes y después de la llegada de los europeos.

En esta investigación se lograron cumplir varios de los objetivos específicos y el objetivo general, aunque algunos aspectos pueden haber quedado sin abordar completamente. A continuación, se detalla lo que se logró y lo que podría no haberse cumplido.

En cuanto a objetivos específicos cumplidos en la comprensión del contexto histórico, político, social y cultural, ya que se realizó un análisis detallado del contexto de San Luis Potosí en el siglo XVIII, incluyendo la influencia de la conquista y la colonización en la gastronomía local. Otro objetivo cumplido fue el de analizar el origen étnico-geográfico de recetas, utensilios e ingredientes, ya que se llevó a cabo un estudio de las recetas del recetario, identificando las influencias culturales y los orígenes de los ingredientes y técnicas culinarias. Se logró describir los cambios sociales y culturales reflejados en el recetario, se discutió cómo las recetas y otros documentos consultados reflejan las transformaciones sociales y culturales de la época, evidenciando la mezcla de tradiciones culinarias.

El objetivo general cumplido es el de analizar de manera integral el contexto histórico, político, social y cultural, ya que la tesis proporciona un análisis exhaustivo de las dinámicas

socioculturales de San Luis Potosí en el siglo XVIII, a través del estudio del recetario, fuentes actuales y del siglo estudiado.

Los objetivos que no se llegaron a cumplir completamente, fue el de identificar recetas que sobreviven en la actualidad, aunque se intentó rastrear la existencia de más recetas en la actualidad, puede que no se haya logrado un análisis exhaustivo sobre cuántas de estas recetas han perdurado y cómo han evolucionado; se lograron rescatar y analizar algunas, que son las que están plasmadas en el segundo capítulo.

El estudio de un recetario del siglo XVIII, como el "Quaderno de cosina de barios guizados", representa un valioso aporte a la investigación histórica en múltiples dimensiones, como la social, cultural, política y económica. En esta investigación no sólo se muestra una colección de recetas, sino que también se reflejan las dinámicas de la vida cotidiana de la época, y que, a través de la gastronomía, se pueden desentrañar las interacciones entre diferentes grupos sociales, las influencias culturales y las estructuras de poder que moldearon la sociedad novohispana.

Desde una perspectiva social, el recetario permite explorar las prácticas alimentarias de las élites, y cómo estas se diferenciaban de las de la clase trabajadora. Las recetas pueden revelar las preferencias y los hábitos de consumo de los grupos privilegiados, así como la forma en que la cocina se convirtió en un símbolo de estatus. Además, al analizar los ingredientes y las técnicas culinarias se puede observar la intervención de la mano de obra esclava y de los sirvientes en la preparación de los alimentos, lo que pone de relieve las relaciones de poder y las jerarquías sociales de la época.

En el ámbito cultural, el recetario es un testimonio de la fusión de tradiciones culinarias indígenas y europeas. A través de las recetas, se puede rastrear la evolución de la gastronomía mexicana, evidenciando cómo la colonización trajo consigo un intercambio de ingredientes y técnicas que enriquecieron la gastronomía local. Este proceso de mestizaje cultural no sólo se limita a la comida, sino que también refleja la identidad y las creencias de las comunidades que coexistieron en el virreinato. Así, el recetario se convierte en un documento que narra la historia de la diversidad cultural y la adaptación de las tradiciones a nuevas realidades.

En la perspectiva política, el recetario puede ser un punto de partida para entender cómo las políticas coloniales y las decisiones del virrey y el conde, impactaron en la producción y el consumo de alimentos. Las cartas y documentos investigados y plasmados en el capítulo uno, pueden ofrecer información sobre las regulaciones comerciales, la disponibilidad de ingredientes y las relaciones entre las personas de la clase alta y los indígenas. Esto permite analizar cómo las estructuras de poder influyeron en la gastronomía, y a su vez, cómo la comida

puede haber jugado un papel importante en la resistencia y la identidad cultural de los pueblos colonizados.

Finalmente, en el ámbito económico, el recetario proporciona información sobre los insumos disponibles y las prácticas de comercio en la región. Al estudiar los ingredientes utilizados en las recetas, se puede inferir sobre las rutas comerciales, la agricultura local y la economía de la hacienda. Esto permite comprender mejor las dinámicas económicas de la época, incluyendo la producción agrícola, el comercio y la movilidad de productos y la influencia de la economía global en la vida cotidiana de las personas.

El "Quaderno de cosina de varios guizados" se erige como un testimonio invaluable que conecta el pasado con el presente, mostrando cómo las tradiciones gastronómicas han perdurado y se han adaptado a lo largo del tiempo. La investigación destaca la importancia de preservar estas tradiciones, no solo como un legado cultural, sino también como un medio para entender la historia y la identidad de una comunidad.

Además, la tesis invita a una reflexión más amplia sobre el papel de la gastronomía en la sociedad contemporánea. En un mundo en constante cambio, donde la globalización y la modernidad amenazan con diluir las tradiciones locales, es fundamental valorar y rescatar las prácticas culinarias que nos conectan con nuestras raíces. La obra no solo rinde homenaje a la riqueza de la cocina del siglo XVIII, sino que también nos desafía a ser guardianes de nuestro patrimonio cultural, asegurando que las historias y sabores del pasado sigan nutriendo nuestras mesas y nuestras identidades en el futuro.

Referencias

- Agrotendencia.Tv. (2022). Ajonjolí: para que sirve, beneficios y propiedades. <https://agrotendencia.tv/agropedia/oleaginosas/cultivo-de-ajonjoli/>
- Alia, C. T. (2022). Cómo hacer requesón casero de forma fácil, rápida y con solo tres ingredientes (y 19 recetas en que. . . Directo Al Paladar. <https://www.directoalpaladar.com/curso-de-cocina/como-hacer-requeson-casero-forma-facil-rapida-solo-tres-ingredientes-19-recetas-que-usarlo>
- Alfa Editores. (2024). ¡Todo lo que no sabías de las pasas! <https://www.alfa-editores.com.mx/todo-lo-que-no-sabias-de-las-pasas/>
- Almudena. (2019). La historia de la canela: Un mundo de matices por descubrir – Canel Rolls. Canel Rolls. <https://www.canelrolls.com/la-historia-de-la-canela-un-mundo-de-matices-por-descubrir/>
- Altuna, I. (2020). El perejil, una planta aromática con siglos de historia. El Diario Vasco. <https://www.diariovasco.com/gastronomia/despensa/perejil-planta-aromatica-20200510120156nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.diariovasco.com%2Fgastronomia%2Fdespensa%2Fperejil-planta-aromatica-20200510120156-nt.html>
- Archivo Histórico de San Luis Potosí. (2022, 24 noviembre). *Acta de fundación de San Luis Potosí*.
- Afermec Maquinaria Alimenticia. (2015). Arfemec Industrial. Maquinas Gastronómicas. <https://www.arfemec.com.ar/blog/harina-origen-evolucion>
- Arroyo, P. J. (2021). Vino mexicano: Historia, evolución y producción en México. México Travel Channel. <https://mexicotravelchannel.com.mx/servicios/20210928/vino-mexicano-historia-evolucion-produccion-mexico/>
- Asador del Rey. (2023). Carne de cordero: una gran fuente de proteínas y vitaminas. Asador Del Rey. <https://asadordelrey.es/noticias/carne-de-cordero-fuente-de-proteinas-vitaminas/>
- Asale, R.-., & Rae. (n.d.). fuego | Diccionario de la lengua española. «Diccionario De La Lengua Española» - Edición Del Tricentenario. <https://dle.rae.es/fuego>
- Asale. (n.d.). chicha | Diccionario de americanismos. «Diccionario De Americanismos». <https://www.asale.org/damer/chicha>

- Asale, R.-., & Rae. (n.d.). jícara | Diccionario de la lengua española. «Diccionario De La Lengua Española» - Edición Del Tricentenario. <https://dle.rae.es/j%C3%ADcara>
- Asale, R.-., & Rae. (n.d.). pífano | Diccionario de la lengua española. «Diccionario De la Lengua Española» - Edición Del Tricentenario. <https://dle.rae.es/p%C3%ADfano>
- Asale, R.-., & Rae. (n.d.). yunto, yunta | Diccionario de la lengua española. «Diccionario De La Lengua Española» - Edición Del Tricentenario. <https://dle.rae.es/yunto>
- ASL ® : Capital Potosina, un destino para el gusto de todos. (n.d.). <https://www.autenticosanluis.com/index.php/es/faq/attractivos-de-la-capital-potosina>
- Asociación Mexicana de la Industria Salinera A.C. (n.d.). Historia de la sal en México, AMISAC. Amisac. <https://www.amisac.org.mx/historia/>
- Baena, R. (2006) “Gastro-graphy: Food as metaphor in Fred Wah's Diamond Grill and Austin Clarke's Pig Tails'n Breadfruit”. Canadian Ethnic Studies 38(1): 105-116.
- Bahls, Á., Krause, R. W., & Da Silva Añaña, E. (2019). COMPRENSIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA. Una revisión y propuesta conceptual. https://www.redalyc.org/journal/1807/180760431004/html/#redalyc_180760431004_ref4
- Bárcenas, B. Z. (n.d.). Lugares INAH. La Sal En La Época Prehispánica. https://lugares.inah.gob.mx/es/zonas-arqueologicas/zonas/opinion/14754-la-sal-en-la-%C3%A9poca-prehisp%C3%A1nica-14754.html?lugar_id=1712
- Barrios. L. (n.d.). Pin page, Perol. Pinterest. <https://es.pinterest.com/pin/397372367113662197/>
- Benavides. J. (2008). Un nuevo espacio de poder : las milicias en San Luis Potosí a finales del período colonial (1767–1810). DSpace-CRIS @ UCA. <https://repositorio.uca.edu.ar/handle/123456789/16127>
- Benavides, J. (2016). Revuelta general y represión ejemplar. Los motines de 1767 en San Luis Potosí. Revista de el Colegio de San Luis, 12. <https://www.scielo.org.mx/pdf/rcsl/v6n12/1665-899X-rcsl-6-12-00040.pdf>
- Bernal, J. (2021). El Pan: ¿Cómo llegó a México? Historia inicia en la colonia. Mexico Travel Channel. <https://mexicotravelchannel.com.mx/servicios/20210627/pan-como-llego-mexico-historia/>

- Bernad, J. (2023). Origen e historia del Ajo. Jose Bernad.
<https://www.josebernad.com/origen-e-historia-del-ajo/>
- Bernuzzi, S. (2022). FINEDINING LOVERS. ¿Qué es la nuez moscada y cómo utilizarla en la cocina? <https://www.finedininglovers.com/es/noticia/propiedades-y-usos-de-la-nuez-moscada>
- Burke, P. (2021). La historia cultural y sus vecinos. Editorial X.
<https://www.scielo.org.mx/pdf/alte/v17n33/v17n33a11.pdf>
- Borjas, R. (2020). Origen de la piña: Una muy breve Historia. ResearchGate.
https://www.researchgate.net/publication/344368166_Origen_de_la_pina_Una_muy_breve_Historia
- CanariWiki. (n.d.). Lebrillo
<https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/wiki/index.php?title=Lebrillo#Historia>
- Castillo Cisneros., C. (2021). Maíz nixtamalizado en agua con cal. Animal Gourmet.
<https://www.animalgourmet.com/2021/08/12/nixtamalizacion-conquisto-el-mundo/>
- Castro, F. (2020). Conoce el origen del requesón - Food & Wine en español. Food & Wine en Español. <https://foodandwineespanol.com/secciones/actualidad/conoce-el-origen-del-requeson/>
- Cisneros G, G. (1998). Cambios en la frontera Chichimeca en la región centro-norte de la Nueva España durante el siglo XVI. Investigaciones geográficas, (36), 57-69.
[http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-46111998000200006&lng=es&tlng=es.](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-46111998000200006&lng=es&tlng=es)
- Colaboradores de Wikipedia. (2024). Agua de azahar. Wikipedia, La Enciclopedia Libre.
https://es.wikipedia.org/wiki/Agua_de_azahar
- Colaboradores de Wikipedia. (n.d.). Archivo:San Luis Potosi in Mexico (location map scheme).svg - Wikipedia, la enciclopedia libre.
https://es.m.wikipedia.org/wiki/Archivo:San_Luis_Potosi_in_Mexico_%28location_map_scheme%29.svg
- Colaboradores de Wikipedia. (2024, February 29). Avellana. Wikipedia, La Enciclopedia Libre. <https://es.wikipedia.org/wiki/Avellana>
- Colaboradores de Wikipedia. (2024). Capparis spinosa. Wikipedia, La Enciclopedia Libre.
https://es.wikipedia.org/wiki/Capparis_spinosa

- Colaboradores de Wikipedia. (2023). Cazo. Wikipedia, La Enciclopedia Libre.
<https://es.wikipedia.org/wiki/Cazo>
- Colaboradores de Wikipedia. (2024). Lebrillo. Wikipedia, La Enciclopedia Libre.
https://es.wikipedia.org/wiki/Lebrillo#cite_note-6
- Colaboradores de Wikipedia. (2024). Harina. Wikipedia, La Enciclopedia Libre.
<https://es.wikipedia.org/wiki/Harina>
- Colaboradores de Wikipedia. (2024). Manzana. Wikipedia, La Enciclopedia Libre. <https://es.wikipedia.org/wiki/Manzana>
- Colaboradores de Wikipedia. (2024). Troje. Wikipedia, La Enciclopedia Libre.
<https://es.wikipedia.org/wiki/Troje>
- Colaboradores de Wikipedia. (2024). Vinagre. Wikipedia, La Enciclopedia Libre.
<https://es.wikipedia.org/wiki/Vinagre>
- Conoce Hidroponía. (2016). PLÁTANO, LA FRUTA QUE MEJORA LA CALIDAD DE VIDA. <https://hidroponia.mx/platano-la-fruta-que-mejora-la-calidad-de-vida/>
- Coordinación Estatal para el Fortalecimiento Institucional de los Municipios. (2012). Monografías de los municipios de México. San Luis Potosí. Monografías de los municipios de México. San Luis Potosí.
- CurioSFera. (2023). El arroz es un alimento básico y el segundo cereal más cultivado. CurioSFera Historia. <https://curiosfera-historia.com/historia-del-arroz/>
- CurioSFera. (2023). La uva pasa es la forma natural de conservar este fruto. <https://curiosfera-historia.com/historia-de-las-pasas-y-su-origen/>
- Dávalos, M. G. (2019, February 18). La Cochinilla y el Carmín – Colores Naturales que son rentables - Sensient Food Colors. Sensient Food Colors. <https://sensientfoodcolors.com/es-la/mercados-mundiales-o-mercados-globales/la-cochinilla-y-el-carmin-colores-naturales-que-son-rentables/>
- Declercq, S. (2004, 1 Enero). La "larga duración" de Fernand Braudel: ¿una aplicación de las categorías del materialismo dialéctico? <https://go.gale.com/ps/i.do?id=GALE%7CA179423960&sid=googleScholar&v=2.1&it=r&linkaccess=abs&issn=0252841X&p=IFME&sw=w&userGroupName=anon%7E5851a05c&aty=open-web-entry>

- De Cultura, S. (n.d.). *Conaculta presenta los primeros 13 eBooks de los Recetarios Antiguos de México*. gob.mx. <https://www.gob.mx/cultura/prensa/conaculta-presenta-los-primeros-13-ebooks-de-los-recetarios-antiguos-de-mexico>
- De Croix, F. (1771) *Carta del virrey Francisco de Croix al Conde del Peñasco, Índice del Ayuntamiento 16161-1815*, [Legajo 31]. Archivo Histórico de San Luis Potosí.
- Definiciona. (n.d.) ajonjolí.
<https://definiciona.com/ajonjoli/>
- De Miguel, A. S. (2007). *Quadernos de cocina de barrios guizados: facsimilar*. Fundación Herdez, Casa Doña María Pons.
- Diccionario del español de México. (n.d.). Hervir
<https://dem.colmex.mx/ver/hervir>
- Dieti Natura. (n.d.) ¿Qué es la canela?.
<https://www.dieti-natura.es/plantas-y-activos/canela.html>
- EcuRed. (n.d.). Ajonjolí - ECUREd.
<https://www.ecured.cu/Ajonjol%C3%AD>
- Editor. (2022). El poder de . . . El nixtamal - El Poder del Consumidor. El Poder Del Consumidor. <https://elpoderdelconsumidor.org/2022/06/el-poder-de-el-nixtamal/>
- ElGourmet. (n.d.). Dorar - el gourmet.
<https://elgourmet.com/glosario/dorar/>
- ElGourmet. (n.d.). Sancochar - El gourmet.
<https://elgourmet.com/glosario/sancochar/>
- Espinosa J. S/A. La toma de Manila de 1762. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte del Reino de España. Recuperado en 14 de agosto de 2024, de: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.cultura.gob.es/dam/jcr:a1ea08ab-0e4c-4181-a819-923dc23df767/novedades-pares-manila-tomamanila1762.pdf
- European. (2020). El pan y México, una historia milenaria.
<https://blog.european.mx/historia-pan-artesanal-mexico>
- FAHHO, Barros. C y Buenrostro. M. (2021, March 18). Las aves en la dieta de los antiguos mexicanos* - Fundación Alfredo Harp Helú Oaxaca. Fundación Alfredo Harp Helú Oaxaca.
<https://fahho.mx/las-aves-en-la-dieta-de-los-antiguos-mexicanos-1/>
- Fajardo, C.. (2023). Esta es la historia del queso: ¿quién lo inventó? El Tiempo.
<https://www.eltiempo.com/cultura/gente/queso-quien-se-invento-el-queso-772759>

- Fernández, L. (2024). Utensilios de Cocina Antiguos y Actuales: Una Evolución Histórica y Tecnológica. <https://linguisimo.com/>. <https://linguisimo.com/utensilios-de-cocina-antiguos-y-actuales/>
- Fideicomiso de Riesgo Compartido. (2017). El Ajo un producto sazonador y medicinal. <https://www.gob.mx/firco/es/articulos/el-ajo-un-producto-sazonador-y-medicinal?idiom=es>
- Fideicomiso de Riesgo Compartido. (2017). Valor agregado en el Arroz. <https://www.gob.mx/firco/articulos/valor-agregado-en-el-arroz?idiom=es>
- Fusté-Forné, Francesc. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16, Recuperado de http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es.
- Frutos Para Compartir. (2023). La historia de la almendra: origen y popularidad en la cocina. <https://frutosparacompartir.top/gastronomia/la-historia-de-la-almendra-origen-y-popularidad-en-la-cocina/>
- Galeano. M. E. (2022). La harina, el comienzo de todo. Alacarta. <https://alacarta.com.py/notas/la-harina-el-comienzo-de-todo>
- García, G. (2022). Historia del Jamón Ibérico de Bellota | Extrem Ibérico. Extrem Ibérico. <https://extremiberico.com/blog/historia-jamon-iberico/>
- Gobierno de España [Ministerio de Cultura]. (s. f.). Place - Nueva Galicia (Reino, Jurisdicción Antigua, México). Portal de Archivos Españoles. [https://pares.mcu.es/ParesBusquedas20/catalogo/autoridad/77906#:~:text=La%20Nueva%20Galicia%20\(oficialmente%20%22Nuevo,Provincia%20de%20Colima%20\(Colima\)](https://pares.mcu.es/ParesBusquedas20/catalogo/autoridad/77906#:~:text=La%20Nueva%20Galicia%20(oficialmente%20%22Nuevo,Provincia%20de%20Colima%20(Colima).).
- Gobierno de la Ciudad de México (n.d.). Tepalcates. Metro CDMX. <https://metro.cdmx.gob.mx/la-red/linea/tepalcates>
- Gutiérrez, P. (n.d.). ¿Qué es y cómo surge la nixtamalización? - Food & Wine en español. Food & Wine En español <https://foodandwineespanol.com/secciones/gastronomia/que-es-y-como-surge-la-nixtamalizacion/>
- Guthaus. (2024). Nixtamalización: una técnica milenaria en la cocina actual. La Casa De Los Sabores. <https://lacasadelossabores.com/tecnicas/nixtamalizacion/>

Gourmet De México. (2021). *Camote: Conoce su origen y beneficios*. Gourmet de México: Vive el Placer de la Gastronomía. <https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/camote-conoce-su-origen-y-beneficios/>

Guzmán. M. (n.d). Breve historia del vino en México. A Fuego Lento. <https://www.afuegolento.com/articulo/breve-historia-vino-mexico/868/>

Haciendas de México. (2010). Cuál es el origen de las haciendas <https://haciendasdemexico.org/blog/47/cual-es-el-origen-de-las-haciendas>

INAH. (s. f.). Alvaro Manrique de Zuñiga, marqués de Villamanrique, virrey de la Nueva España. MEDIATECA INAH.
<http://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/fotografia:198709>

INEGI. Superficie. San Luis Potosí.
<https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/slp/territorio/>

INEGI. Resumen. San Luis Potosí.
<https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/slp/>

Iranzo, A. (2023). Guía de consejos para sazonar correctamente. Chovi.
<https://www.chovi.com/es/blog/trucos-cocina/como-sazonar/>

Isola | Piñones - Frutos Secos que Acompañan. (2021). Isola | Frutos Secos que Acompañan. <http://www.isola-alimentacion.es/productos/pinones/>

Javired. (2024). Metate. Conceptualista.
<https://conceptualista.com/metate/>

Larousse Cocina. (2018). Larousse Cocina. Alcaparra.
<https://laroussecocina.mx/palabra/alcaparra-2/>

Larousse Cocina. (2018). Larousse Cocina. Avellana
<https://laroussecocina.mx/palabra/avellana/>

Larousse cocina. (2018). Larousse Cocina. Azúcar.
<https://laroussecocina.mx/palabra/azucar-2/>

Larousse Cocina. (2018). Larousse Cocina. Borrego
<https://laroussecocina.mx/palabra/borrego-2/>

Larousse Cocina. (2021). Larousse Cocina. Chiquihuite
<https://laroussecocina.mx/palabra/chiquihuite/>

Larousse cocina. (2018). Larousse Cocina. Cuajar
<https://laroussecocina.mx/palabra/cuajar/>

Larousse cocina. (2018). Larousse Cocina. Cuajo
<https://laroussecocina.mx/palabra/cuajo-2/>

Larousse cocina. (2018). Larousse Cocina. Dorar
<https://laroussecocina.mx/palabra/dorar-2/>

Larousse cocina. (2018). Larousse Cocina. Hervir
<https://laroussecocina.mx/palabra/hervir/>

Larousse cocina. (2018, January 12). Larousse Cocina. Infusionar
<https://laroussecocina.mx/palabra/infusionar/>

Larousse cocina. (2018). Larousse Cocina. Levadura
<https://laroussecocina.mx/palabra/levadura/>

Larousse Cocina. (2018). Larousse Cocina. Metate
<https://laroussecocina.mx/palabra/metate-2/>

Larousse Cocina. (2018). Larousse Cocina. Pasa, pasita o uva pasa.
<https://laroussecocina.mx/palabra/pasa-pasita-o-uva-pasa/>

Larousse Cocina. (2018). Larousse Cocina. Requesón.
<https://laroussecocina.mx/palabra/requeson/>

Larousse cocina. (2018,). Larousse Cocina. Sancochar
<https://laroussecocina.mx/palabra/sancochar/>

Larousse cocina. (2018, August 13). Larousse Cocina. Sazonar
<https://laroussecocina.mx/palabra/sazonar/>

Larousse Cocina. (2018). Larousse Cocina. Taxcal o taxcali
<https://laroussecocina.mx/palabra/taxcal-o-taxcali/>

Larousse Cocina. (2021,). Larousse Cocina. Tompeate o tompiate
<https://laroussecocina.mx/palabra/tompeate-o-tompiate/>

Larousse Cocina. (2018) Larousse Cocina. Vinagre.
<https://laroussecocina.mx/palabra/vinagre-2/>

- La Voz de Cádiz. (2008). La cocina del poyo hornilla. La voz digital.
<https://www.lavozdigital.es/cadiz/20080224/sociedad/cocina-poyo-hornilla-20080224.html>
- Lindorf, Helga. (2002). La nuez moscada y la canela en América. Acta Botánica Venezuelica, 25(1), 97-102. Recuperado de
http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0084-59062002000100004&lng=es&tlng=es.
- Lirola, A, Conasi, (2022). Tipos de cocción o métodos culinarios y sus efectos en los alimentos. Blog Conasi. <https://www.conasi.eu/blog/colaboradores-especiales/macrobiotica-aida-lirola/tipos-coccion-efectos-alimentos/>
- Lopez, B. (2017). Origen e historia de la zanahoria.
<https://www.mundodeportivo.com/uncomo/comida/articulo/origen-e-historia-de-la-zanahoria-44059.html>
- M.G. (2022, January 20). Pimienta negra: beneficios y cómo usarla correctamente. Diario ABC. https://www.abc.es/bienestar/alimentacion/abci-pimienta-negra-beneficios-y-como-usarla-correctamente-202201200111_noticia.html
- Marigliano, A. (2022). El origen de la zanahoria. Germinarte.
<https://germinarte.es/productos/el-origen-de-la-zanahoria/>
- Mattos, M. (2023). Nixtamalización, la técnica milenaria que aumenta el valor nutritivo del maíz. Hogarmania. <https://www.hogarmania.com/cocina/escuela-cocina/tecnicas/que-es-la-nixtamalizacion.html>
- Melara, J. (2021). Conoce todo sobre el metate: herencia de la cocina mexicana. Cocina Fácil. <https://www.cocinafacil.com.mx/tips-de-cocina/metate>
- Mercado a Casa. (n.d.). Avellana.
<https://mercadoacasa.mx/products/avellana?variant=34251063951496>
- México Desconocido. (2010). El Ayate. Al borde de la extinción. México Desconocido.
<https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-ayate-al-borde-de-la-extincion.html>
- Molano L., O. L., (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. Revista Opera, (7), 69-84.
- Moreno, I. (2020). Minerías y parcioneras. La participación de las mujeres en la minería de San Luis Potosí, una aproximación a través de los pleitos, siglo XVIII. Chronica Nova, 46, 53–82. <https://doi.org/10.30827/cnova.v0i46.15195>

- Monroy, I., & Calvillo, T. (2015). San Luis Potosí. Historia breve (Fondo de Cultura Económica, Ed.; 3.a ed.).
- Monroy, I., & De Gortari, H. (2010). San Luis Potosí La invención de un territorio. Siglos XVI-XIX. Colegio de San Luis, A.C., LIX Legislatura del H. Congreso del Estado de San Luis Potosí, Secretaría de Cultura del Gobierno del estado de San Luis Potosí. https://issuu.com/congresoslp/docs/02la_invencion_deun_territorio
- Montiel, C. J. (2006). De poblados de hacienda a municipios en el altiplano de San Luis Potosí. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-26202006000100057
- Montiel, M. (2021). ¡Todo lo que no sabías de las pasas! Gastronomadas MX. <https://gastronomadas.com.mx/todo-lo-que-no-sabias-de-las-pasas/>
- Mundo Primaria. (2022). El origen del queso. Mundo Primaria. <https://www.mundoprimary.com/lecturas-para-ninos-primaria/origen-del-queso>
- Museo Nacional de Antropología. (n.d.). Pieza del Mes Etnografía. Tecomate https://www.mna.inah.gob.mx/detalle_pieza_mes.php?id=138
- MXCity. (2021). La breve historia de cómo el jengibre conquistó a México. MXCity. <https://mxcity.mx/2021/05/la-breve-historia-de-como-el-jengibre-conquistó-a-mexico/>
- Navarro, S. C. (n.d.). Evolución de los utensilios de cocina. Sugerencias de Cocina. https://www.grupocrisol.com/sugerencias/curiosidades/cocina/evolucion_de_los_utensilios_de_cocina/8/
- Nestlé Family Club | Historia del Chocolate (n.d.). <https://nestlefamilyclub.es/articulo/historia-del-chocolate>
- Núñez, T. J. (2024). Vasijas de Barro: Historia y Tipos - Alfarería Núñez. <https://alfareria-nunez.com/vasijas-de-barro-historia-y-tipos/>
- Noyola, I. (s. f.). Entre cañaverales y azahares: Los sabores de la zona media. Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de San Luis Potosí.
- Osegueda, R. (2021). El jitomate, el fruto prehispánico que México regaló al mundo - México Desconocido. México Desconocido. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-jitomate-el-fruto-prehispanico-que-mexico-regalo-al-mundo.html>
- Osegueda, R. (2020). El metate, el trabajo duro de nuestras abuelas - México Desconocido. México Desconocido. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-metate.html>

- Osegueda, R. (2020). La manteca, la injusta salida de su uso en la cocina tradicional - México Desconocido. México Desconocido. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/la-manteca.html>
- Ochoa, J. (2023, March 17). La historia del chocolate y su leyenda - México Desconocido. México Desconocido. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/chocolate-historia-y-leyenda.html>
- Olvera, K |. E. S. (2023). El Altiplano potosino fue mar alguna vez, esta es la razón de por qué se produce sal. El Sol De San Luis | Noticias Locales, Policiacas, Sobre México, San Luis Potosí Y El Mundo. <https://www.elsoldesanluis.com.mx/local/el-altiplano-potosino-fue-mar-alguna-vez-esta-es-la-razon-de-por-que-se-produce-sal-10129656.html>
- Parras. (n.d.). EL ORIGEN DEL VINAGRE. https://vinagresparras.com/noticias/8_el-origen-del-vinagre
- Pascual, L. (2022). Historia de la leche y los derivados lácteos. Leche Pascual. <https://lechepascual.es/articulos/nutricion/historia-de-la-leche/>
- Peña, C. (2023). La evolución de la almendra a través de la Carpología. Carpología. <https://carpologia.com/arqueobotanica/la-evolucion-de-la-almendra-a-traves-de-la-carpologia/>
- Perea, D. (2023). Vinagre, conoce sobre su origen y cuál es su importancia en la cocina. Gourmet De México: Vive El Placer De La Gastronomía. <https://gourmetdemexico.com.mx/gourmet/cultura/vinagre-origen-y-su-importancia-en-la-cocina/>
- Perez, Y. (2020). La alcaparra. origen, descripción, usos, cuidados y más. Plantamania.net. <https://plantamania.net/alcaparra/>
- Pezzat, D. (1980). Congregaciones. Catálogo del Ramo, 1. <https://www.archivos.gob.mx/GuiaGeneral/pdf/001/031-Congregaciones.pdf>
- Portal Académico Del CCH. (2015). Reformas borbónicas. <https://e1.portalacademico.cch.unam.mx/alumno/historiademexico1/unidad3/virreinat-onovohispano/reformasborbonicas>
- Porto, J. P., & Merino, M. (2024, May 29). Vasija - Qué es, etimología, historia y tipos. Definición.de. https://definicion.de/vasija/#google_vignette
- Potosí, C. S. L. (n.d.). *Mapas de San Luis Potosí*. Cronologías San Luis Potosí. <https://cronologiasanluispotosi.com/mapas-de-san-luis-potosi.html>

- Powell, P. (1975). La guerra chichimeca (1550-1600). Fondo de Cultura Económica.
- Quidam. (2022, noviembre 8). Francisco de Mora y Luna adquiere la Hacienda de Peñasco, que anteriormente había sido vendida en 41 mil pesos: SLP, 5 de noviembre de 1753. Diario Digital Vox Populi San Luis. <https://voxpathulislp.com/2022/11/07/francisco-de-mora-y-luna-adquiere-la-hacienda-de-penasco-que-anteriormente-habia-sido-vendida-en-41-mil-pesos-slp-5-de-noviembre-de-1753/>
- Quidam. (2023, enero 25). Francisco de Mora y Luna recibe el título de Conde de Peñasco: SLP, 26 de enero de 1768. Diario Digital Vox Populi San Luis. <https://voxpathulislp.com/2023/01/25/francisco-de-mora-y-luna-recibe-el-titulo-de-conde-de-penasco-slp-26-de-enero-de-1768/>
- QuiroCarne. (2018). Beneficios de comer carne de cordero. QuiroCarne. <https://www.quirocarne.com/beneficios-de-comer-carne-de-cordero/>
- Recetas Cocina. (2019). Los utensilios de cocina y su importancia en la gastronomía | La cocina de Bender. La cocina de Bender. <https://lacocinadebender.com/los-utensilios-de-cocina-y-su-importancia-en-la-gastronomia.html>
- Recetas Nestlé. (2021). Qué son las cocciones mixtas: estofar, brasear y guisar. Recetas Nestlé. <https://www.recetasnestle.com.ec/escuela-sabor/coccion/cocciones-mixtas-estofar>
- Redacción. (2021). Qué es el guarapo de piña. El Universal. <https://www.eluniversal.com.mx/menu/que-es-el-guarapo-de-pina/>
- Riezu. J. Pieza del mes. Cátedra de Patrimonio y Arte Navarro. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Navarra. - Cátedra de Patrimonio y Arte Navarro. (n.d.). Cátedra De Patrimonio Y Arte Navarro. <https://www.unav.edu/web/catedra-patrimonio/aula-abierta/pieza-del-mes/2021/mayo>
- Riojavinassuperuser. (2023). Origen, usos y técnicas de obtención del vinagre | Vinagrerías Riojanas. Vinagrerías Riojanas. <https://riojavina.es/origen-usos-y-tecnicas-de-obtencion-del-vinagre/>
- Salmantino, A. E. M. (2020). “Dioscórides”, La gran obra sobre farmacología. El Mercurio Salmantino. <https://bibliotecahistoricausal.wordpress.com/2018/06/05/dioscorides-la-gran-obra-sobre-farmacologia/>
- Salvador, D. G. C. E. N. F. R. R. G. J. C. R. (n.d.). *Sangre de nopal. El rojo mexicano de la grana cochinilla*. Ciencia UNAM. <https://ciencia.unam.mx/leer/1031/sangre-de-nopal-el-rojo-mexicano-de-la-grana-cochinilla>

Sánchez, M. (2018). ¿Cuál es el origen del jengibre y qué usos tiene? Jardineria On.
https://www.jardineriaon.com/origen-del-jengibre.html#google_vignette

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2015). ¡Ahí viene el coco..! gob.mx.
<https://www.gob.mx/agricultura/articulos/ahi-viene-el-coco>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2016). Camote, una especie de papa dulce.
<https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/camote-una-especie-de-papa-dulce#:~:text=Originario%20de%20Centroam%C3%A9rica%20y%20Sudam%C3%A9rica,color%2C%20del%20blanco%20al%20rojizo.>

Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural. (2024). Detrás de la Ovinocultura: Una Mirada a la Crianza de Ovejas en México. . . . gob.mx.
<https://www.gob.mx/agricultura/articulos/detras-de-la-ovinocultura-una-mirada-a-la-crianza-de-ovejas-en-mexico>

Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural. (2024). El coco en México: Un tesoro multifacético. gob.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-coco-en-mexico-un-tesoro-multifacetico>

Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural. (2016). El perejil, mágico y versátil. gob.mx.
<https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/el-perejil-magico-y-versatil>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2020). La calabacita, que rica, que fresca, que suave. . . . gob.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/la-calabacita-que-rica-que-fresca-que-suave?idiom=es>

Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural. (2023). México, cuna del chile. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/mexico-cuna-del-chile?idiom=es/#:~:text=De%20acuerdo%20con%20diversas%20fuentes,a%C3%B1o%207000%20al%202555%20a.>

Secretaría de Agricultura Y Desarrollo Rural. (2016). Mamey, una fruta muy apreciada y valorada por los mexicanos. gob.mx.
<https://www.gob.mx/agricultura/articulos/mamey-una-fruta-muy-apreciada-y-valorada-por-los-mexicanos>

Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural. (2023). Nuestra Riqueza: La leche mexicana. gob.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/nuestra-riqueza-la-leche-mexicana-342046>

- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (n.d.). Plátano: la fruta tropical más cultivada en México. gov.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/hoy-dia-del-platano?idiom=es>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). ¿Quieres ver bien este texto? Consume zanahoria. gov.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/quieres-ver-bien-este-texto-consume-zanahoria?idiom=es>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2016). Zanahoria, una joya mundial. gov.mx. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/zanahoria-una-joya-mundial>
- Secretaría de Economía & Dirección General de Industrias Básicas. (2012). Monografía del Sector Plátano en México: Situación Actual y Oportunidades en el Mercado. En Secretaría de Economía. https://www.economia.gob.mx/files/Monografia_Platano.pdf
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2018). Copra: pulpa y aceite de coco altamente valorados por su aportación. gov.mx. <https://www.gob.mx/siap/articulos/copra-pulpa-y-aceite-de-coco-altamente-valorados-por-su-aportacion-nutricional>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2018). Piña, reina de las frutas tropicales. gov.mx. <https://www.gob.mx/siap/articulos/pina-reina-de-las-frutas-tropicales?idiom=es>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2017). Tomate rojo o jitomate: ¿cómo lo llaman donde radicas? gov.mx. <https://www.gob.mx/siap/articulos/tomate-rojo-o-jitomate-como-lo-llaman-donde-radicas>
- Soubervielle, A. H. (2014). La cofradía de la Santa Veracruz y los planos arquitectónicos más antiguos de San Luis Potosí. Un ejemplo del corporativismo novohispano a través de la arquitectura. Estudios De Historia Novohispana, 51, 45–74. [https://doi.org/10.1016/s1870-9060\(14\)70264-x](https://doi.org/10.1016/s1870-9060(14)70264-x)
- Staff, G. (2021). Breve historia del arroz. GastroMakers. <https://www.gastromakers.com/2021/07/01/breve-historia-del-arroz/>
- Tena. (2020). El Azahar y su historia - Agua de Azahar. Agua De Azahar. <https://aguadeazahar.com/azahar-historia/>
- Tienda La Luna.. (n.d.). Cazo de cobre No. 50 #9624 <https://www.tiendalaluna.com/products/cazo-de-cobre-no-50-9624>
- UNAM. Diccionario de abreviaturas novohispanas Ak'ab ts'ib - inicio. (n.d.). <https://www.iifilologicas.unam.mx/dicabenovo/>

- Universidad de las Américas & Colegio de Michoacán. (s. f.). Conquista y gobierno español en la frontera norte de la Nueva Galicia: el caso de Colotlán. COLMICH. <https://sitios.colmich.edu.mx/relaciones25/files/revistas/032/RobertDShadow.pdf>
- Univision. (2018). ¿Es la manzana el fruto prohibido? Historia de esta fruta y cómo llegó hasta tu mesa. Univision. <https://www.univision.com/explora/es-la-manzana-el-fruto-prohibido-historia-de-esta-fruta-y-como-llego-hasta-tu-mesa>
- Valencia, R. (2020). La desconocida historia del piñón. México Desconocido. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/la-desconocida-historia-del-pinon.html>
- VidiShoot, V. (n.d.). Spoon of ground nutmeg, whole and halved seeds over white wooden. . . iStock. <https://www.istockphoto.com/es/foto/cucharada-de-nuez-moscada-molida-semillas-enteras-y-cortadas-por-la-mitad-sobre-fondo-gm1436938178-477861662?searchscope=image%2Cfilm>
- Wikilibros. (n.d.). Artes culinarias/Técnicas básicas de cocción/Estofar https://es.wikibooks.org/wiki/Artes_culinarias/T%C3%A9cnicas_b%C3%A1sicas_de_cocci%C3%B3n/Estofar
- Yolanda. (2020). ¿Sabes cuál es el origen de la harina? Yolanda. <https://www.yolanda.es/blog/sabes-cual-es-el-origen-de-la-harina/>