



ÍNDICE DE ILUSTRACIONES



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS



CAPITULO I

“Comerciante árabe, tratante de azúcar, 1350-1400”, en manuscrito <i>Tacuinum sanitatis</i> , París, Bibliothèque Nationale, m.s. lat. nouv. acq., 1673, folio 81	22
“La cocina popular sevillana”, según Diego Velázquez, 1599-1600, London National Gallery	23
“Planta de la papa <i>Solanum tuberosum L.</i> , del herbario de Joseph Jacobi Plenck”, en <i>Icones Plantarum Medicinalium</i> , Universidad Complutense, Biblioteca Facultad de Farmacia, 1788	32
“El corregidor español convida a los incas en un banquete del siglo XVI”, de F. Guamán Poma de Ayala, en <i>El primer nueva corónica y buen gobierno</i> , v. I, México, Siglo XXI, 1980, lám. 505	47
“Primer banquete entre españoles y venezolanos”, según G. Benzoni, 1572, en José Rafael Lovera, <i>Historia de la alimentación en Venezuela</i>	58
“Los venezolanos prehispánicos hacían panes de maíz, llamados arepas”, G. Benzoni, 1572, en José Rafael Lovera, <i>Historia de la alimentación en Venezuela</i>	62
“Ambiente caribeño en el siglo XVI”, G. Benzoni, 1572, en <i>La historia del Nuevo Mundo</i> , 1967	73
“Delicias de la mesa azteca, el gusano blanco de maguey, el chapulín y el cuetla”, en <i>Códice Florentino</i> , libro XI	95

CAPÍTULO II

“Colón desembarcando en Guanahani/El Salvador”, de Theodore de Bry, en <i>Reisen in Occidentalischen Indien</i> , Frankfurt, 1590-1630	107
“Los mensajeros de Motecuhzoma prueban la comida española”, en <i>Códice Florentino</i> , libro XII, cap. 5	133



“Dos tlaxcaltecas entregan a Cortés un gran obsequio de pavos, cestos de tortillas, aves en huacales y chiquihuites con tortas”, en <i>Lienzo de Tlaxcala</i> , lám. 6	148
“Carniceros del siglo XVI, vestidos a la española”, en <i>Códice Florentino</i> , libro X, cap. 22	158

CAPÍTULO III

“ <i>Il mangiafagioli</i> ; campesino italiano disfruta de un plato de frijoles americanos”, según Annibale Carracci (1560-1609), Roma, Galería Colonna	175
Sitios y fechas que indican la presencia temprana de frijoles. Las zonas sombreadas muestran la distribución del frijol silvestre (según L. Kaplan, 1981)	185
“Planta de frijol” (según Fuchs, 1542)	188
“Diversidad de calabazas mexicanas”, foto de Rafael Lira	215
“La zafra cubana”, en A. Opic, <i>The Black Man’s Lament</i> , 1826	230
“Un castellano sube a un alto cuexcomate a tomar las mazorcas de maíz ofrecidas a Hernán Cortés por los tlaxcaltecas”, en <i>Lienzo de Tlaxcala</i> , lám. 28	239
“Ánades, patos o <i>canauhtin</i> comestibles”, según el <i>Códice Florentino</i> , v. III, lám. IX	245
“El maíz como ofrenda”, en <i>Códice Florentino</i>	263
“La hechura del pan de trigo”, en Pierre le Rouge, <i>Kalendrier des bergères</i> , París, Bibliothèque Nationale, 1499	266
“La vainilla”, en Pedro O’Crowley, <i>Idea compendiosa del Reyno de Nueva España</i> , Biblioteca Nacional de Madrid, 1774	285
“El servicio del chocolate”, en <i>Códice Tudela</i> , lám. 4	293

CAPÍTULO IV

“Los encomenderos hacen cuentas del tributo”, en <i>Códice de Yanhuitlán</i>	314
“Gastos de la comunidad de Santa Catarina Texupa”, en <i>Códice Sierra</i>	342
“Los tarascos entregan ofrendas de víveres y utensilios a los españoles”, en <i>Relación de Michoacán</i>	368
“Bodegón con enchiladas”, anónimo, col. particular	407



CAPÍTULO V

“Las ancianas aztecas tenían licencia de beber pulque hasta emborracharse, sin castigo”, en <i>Códice Mendocino</i> , lám. LXXII	413
“El alambique”, en José Rafael Lovera, <i>Historia de la alimentación en Venezuela</i>	429
Diagrama simplificado de la fermentación del cacao	439
“Brindis ritual con una jícara de espumoso chocolate”, en <i>Códice Nuttall</i>	441
Mazorca de cacao abierta	447
Bola de pozol en hoja de plátano	447
<i>Agrabacterium azotophilum</i> , bacteria fijadora de nitrógeno	447
Macrocolonia de tibicos	447

CAPÍTULO VI

“Portada de un recetario de cocina del siglo XVIII”	452
“Recetario escrito de puño y letra de Sor Juana Inés de la Cruz”	471
“La cocina del Convento de Santa Rosa, ciudad de Puebla” . . .	487
“San Pascual Bailón, santo patrono de los cocineros”, en <i>La cocina mexicana II</i> .	519



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS