

Históricas Digital



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

John C. Super

“Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana”

p. 449-468

Conquista y comida:

consecuencias del encuentro de dos mundos

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México

Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



VI

RELIGIOSAS, RECETARIOS Y REFRANES



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS



LIBROS DE COCINA Y CULTURA EN LA AMÉRICA LATINA TEMPRANA

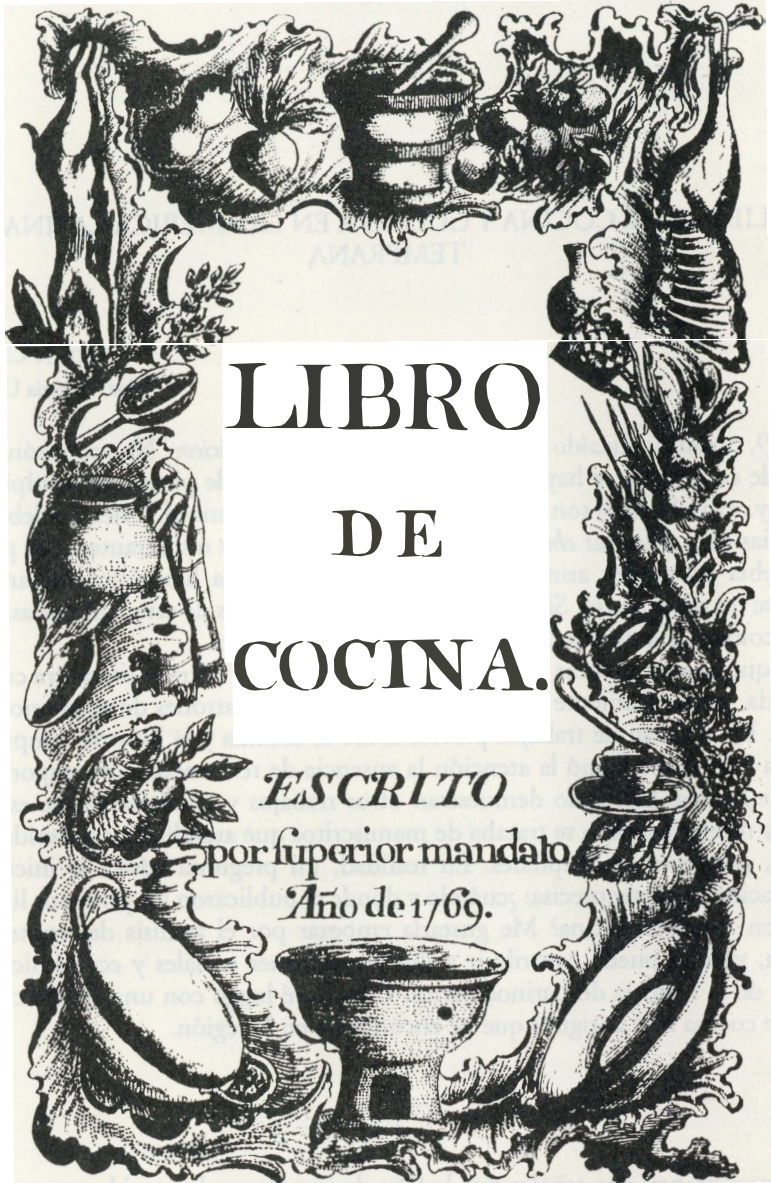
JOHN C. SUPER
West Virginia University

En 1809, un autor alicaído se quejaba en el *Diario de México*: “No veo razón de que el arte de cocinar no se haya ennoblecido como el arte de pintar, de esculpir, de la música y otros. Si éstos son útiles, el arte de cocinar es esencial.” México debía crear academias para adiestrar *chefs* y tenía que reglamentar los restaurantes y las panaderías. Debía promover, asimismo, la elaboración de una literatura culinaria, que incluyese un diccionario. Si ofrecía premios a los tratados de artes culinarias, el país podría comenzar a desarrollar una literatura gastronómica.¹

Lo que quiero analizar en este artículo es la relación entre la literatura culinaria publicada, específicamente los libros de cocina, y los patrones de consumo de alimentos. En el curso de trabajos previos sobre la comida y la historia temprana de América Latina me llamó la atención la ausencia de referencias contemporáneas a libros de cocina. Como lo demuestran otros trabajos y comentarios, se escribían recetas y recetarios, pero se trataba de manuscritos que atendían las necesidades de familias, conventos y hospitales. En realidad, mi pregunta básica al iniciar esta investigación fue muy precisa: ¿cuándo y dónde se publicaron los primeros libros de cocina en América Latina? Me gustaría empezar por el análisis del contexto en cuestión, ya que puede contribuir a ilustrar patrones sociales y económicos más amplios de la historia de Latinoamérica. Concluiré luego con una referencia a los libros de cocina más antiguos que he encontrado en la región.

Para comenzar, hay que señalar que la falta de interés por la comida como arte no implicaba falta de interés por la comida. Hay suficientes investigaciones sobre los

¹ *Diario de México*, 14 de diciembre de 1809, p. 11.



Portada de un recetario del siglo XVIII

alimentos que demuestran que la comida constituía una preocupación, legal, administrativa y política en la América Latina temprana, además de social. Las instituciones que regulaban la producción y distribución de alimentos eran parte, por doquier, del proceso de colonización. Las ciudades no tardaron en adquirir una estructura administrativa que incluía un “fiel ejecutar”, responsable de supervisar la calidad y cantidad del abasto de alimentos, “pósitos” o graneros, “alhóndigas”, mercados públicos, “abastos de carne”, sistemas de contratación de carne, y múltiples “posturas”, “aranceles” y “ordenanzas” necesarios para mantener niveles de calidad en la producción, preparación y distribución de alimentos. La interacción de estos grupos y actividades constituye una parte importante de la historia política de América Latina.²

La crítica del *Diario de México* expresaba otra clase de preocupación. Pocas personas veían la comida como un placer, como un logro noble y artístico. Esta falta de interés por la comida como arte podía tener consecuencias negativas para la vida cotidiana. Los salarios de los cocineros en los hospitales de la ciudad de México implicaban que aquéllos —y la cocina— carecían de valor, lo que refuerza los comentarios del crítico del *Diario*. El cocinero del Hospital de San Carlos, en la ciudad de México, desempeñaba un agotador y complejo trabajo administrativo que le exigía iniciar sus labores a las 2 de la mañana. Por esa tarea percibía 20 pesos mensuales, salario demasiado bajo para atraer a un *chef* calificado. Esta cantidad se elevó a 30 pesos al mes con la esperanza de conseguir un buen especialista. Los cocineros de los hospitales eran, probablemente, los que durante el periodo colonial tenían que enfrentarse a una problemática más diversificada. En el Hospital de San Andrés, de la ciudad de México, los pacientes y el personal comían carnes, pollo, arroz, sopas, atoles, fideos, nueces, huevos, chocolates, panes y muchos dulces. La inteligencia era una cualidad en la que se hacía hincapié cuando se contrataba a un cocinero, sobre todo en lo referente a su habilidad para usar especias y sal.³

En la historia temprana de México y del resto de América Latina hay muchas indicaciones de que la cocina, y la redacción y publicación de recetarios, tendrían que haberse manifestado como actividades socialmente valoradas. Los recién llegados se encontraron frente a una abrumadora variedad de alimentos nuevos, muchos de los cuales tenían sabores y texturas diferentes de los europeos. Colón, quien fue el primero en dejar un comentario escrito sobre el sabor de la nueva comida, fue seguido por los grandes cronistas y naturalistas que describieron en detalle la forma, el color, la textura y el sabor de los nuevos granos y frutas. Muchas veces sus comentarios eran elogiosos, aunque en ocasiones el aspecto del alimento podía ser cuestionable. Oviedo describió el sabor de la iguana diciendo que era “tan bueno como el del

² Para una breve descripción de la política de la distribución de alimentos, así como referencias bibliográficas, véase John C. Super, *Food, Conquest, and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1988.

³ Archivo General de la Nación, *Hospitales*, t. 72, 5, 19 de marzo de 1807, f. 223 v; v. 77, 1, febrero de 1816, f. 64-65, 100.

conejo, o mejor”. Wafer apuntó que los europeos comían muchos monos, sobre todo durante “la estación de secas, cuando las frutas están maduras”, y que la carne de mono era deliciosa.⁴ Con pocas excepciones, estos comentarios y centenares más del mismo tono no solían inspirar la publicación de recetas.

La obtención y preparación de alimentos constituía un desafío para los colonizadores, que los llevó a escribir libros y manuales explicando los problemas de adaptación a la nueva tierra, pero no a redactar recetarios. Había muchos libros y manuales que se escribieron para ayudar a los colonizadores, y algunos de ellos incluían referencias a la comida. Además, los inmigrantes escribían a sus familias, enumerando los alimentos que deberían traer sus parientes, y no olvidaban mencionar los artículos de cocina necesarios. Un hombre llamado Sebastián Pliego, inmigrante que vivía en Puebla, le escribió en 1581 a su esposa, que estaba en Granada, diciéndole que trajese sartén, escurridor, palote de amasar, cucharón, cazuela, olla, platos y cuencos.⁵ No obstante, las referencias a la comida pocas veces incluían recetas o comentarios detallados acerca de las formas de prepararlos y consumirlos. Magalhães de Gandavo, uno de los escritores más populares de Brasil durante el siglo XVI, ejemplifica una actitud habitual ante la comida. Simplemente señaló que cuando los portugueses llegaban a Brasil estaban débiles, pero que pronto se volvían fuertes y sanos. Describió con detalle los alimentos y las costumbres de la población indígena, pero fue poco lo que dijo específicamente sobre la forma en que los colonizadores debían preparar y comer los nuevos productos.⁶

Españoles y portugueses escribían con frecuencia respecto a la comida, pero proporcionaban pocos consejos sobre los problemas prácticos de la cocina y la mesa en América. El *Tractado breve de medicina* de fray Agustín Farfán constituye la excepción. En España los orígenes intelectuales de los tratados médicos que hacen hincapié en la comida se remontan a la *Sevillana medicina* de Juan de Aviñón (1418 ó 1419), extenso comentario sobre comidas, métodos de preparación y recomendaciones acerca del consumo. El trabajo combina el pensamiento de Galeno e Hipócrates con astrología y con el conocimiento de los alimentos, los suelos y los climas locales, para delinear dietas adecuadas.⁷ Aviñón fue tal vez el primer escritor español que asentó la frase “comer por vivir mas no vivir por comer”, aforismo frecuente de

⁴ Gonzalo Fernández de Oviedo, *Sumario de la natural historia de las Indias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1950, p. 100; Lionel Wafer, *A New Voyage and Description of the Isthmus of America*, Oxford, Hakluyt Society, 1934, p. 66.

⁵ James Lockhart y Enrique Otte, *Letters and People of the Spanish Indies. The Sixteenth Century*, London, Cambridge University Press, p. 125-126.

⁶ Pero Magalhães de Gandavo, *Historia da provincia de Santa Cruz*, traducción de John B. Stetson, Jr., New York, Cortes Society, 1922. Gilberto Freyre dice que no fue sino hasta la aparición del *Cozinheiro nacional*, en el decenio de 1840, cuando se publicaron recetas para preparar lagartos, pacas, capibaras y otros animales y frutos de Brasil. *Açúcar em torno da etnografia, da historia e da sociologia do doce no nordeste canavieiro do Brasil*, 2a. ed., Río de Janeiro, Ministerio da Indústria e do Comercio, 1969, p. 88.

⁷ Juan de Aviñón, *Sevillana medicina*, Sevilla, 1885. Para un breve análisis véase mi trabajo “El concepto de la nutrición en Juan de Aviñón”, en *Medicina Española*, 82 (mayo-junio de 1983), p. 167-173.

los autores posteriores que escribieron sobre la comida.⁸ La obra de Aviñón representó un modelo para las decenas de autores que intentaron describir la relación entre comida, enfermedad y salud en la América Latina colonial. Fray Agustín Farfán planteó muy sucintamente el problema en 1592, en su análisis de los trastornos estomacales en México. La principal causa de las enfermedades era “el mal orden y mala regla que tenemos en el comer y beber”.⁹

También los ingleses y los franceses escribieron sobre los nuevos regímenes alimentarios, muchas veces con más detalle que los españoles y portugueses. A finales del siglo XVII algunos autores seguían tratando de desmentir la idea de que los europeos no podían vivir en climas cálidos, cosa por la que españoles y portugueses se preocuparon muy poco después de los primeros años de la colonización, en el siglo XVI. Una vez en los trópicos, los colonizadores ingleses tuvieron que desarrollar un nuevo régimen de comidas y bebidas. Éste era austero y disciplinado. Se preferían las frutas, las verduras, los granos y los alimentos a base de productos lácteos, a la carne, que en los trópicos se echaba a perder con rapidez. En lugar de ingerir grandes comidas —como era habitual en Inglaterra— se recomendaba que los colonos tomaran cuatro alimentos ligeros, repartidos entre las 6 de la mañana y las 8 de la noche. Un descanso prolongado entre las 11 y las 2 de la tarde debía interrumpir la rutina de trabajo, generalmente poco pesada, de los ingleses. Los dulces y los licores, sobre todo éstos, ruina de tantos europeos en el Nuevo Mundo, debían consumirse con moderación. La intemperancia en el comer y el beber provocó la muerte de más ingleses que cualquier otra causa.¹⁰

Los españoles y los portugueses pueden haber escrito menos de comida que otros europeos del Nuevo Mundo, pero esto no quiere decir que la apreciaran menos. La humana historia del Inca Garcilaso de la Vega acerca de su padre, que en 1555 ó 1556 recibió tres espárragos, es un ejemplo de la reacción casi reverente que inspiraban las exquisiteces. “Para celebrar adecuadamente esta hierba española, mi padre ordenó que la cocieran en su propia habitación, sobre el brasero que allí tenía, en presencia de siete u ocho caballeros que cenaban a su mesa. Cuando se cocieron los espárragos llevaron aceite y vinagre, y mi señor Garcilaso dividió los dos más grandes con sus propias manos, y le dio un bocado a cada uno de sus invitados. El tercero se lo comió él, y pidió se le perdonara que por una vez ejerciese sus prerrogativas, ya que era algo nuevo que venía de España”.¹¹

Las preferencias en materia de comida influyeron sobre la vida latinoamericana

⁸ *Ibid.*, p. 51.

⁹ Fray Agustín Farfán, *Tractado breve de medicina*, Madrid, Cultura Hispánica, 1944, p. 2. Para referencias al material mexicano, véase Francisco Guerra, *Bibliografía de la materia médica mexicana*, México, Prensa Médica Mexicana, 1950.

¹⁰ Thomas Trapham, *A Discourse of the State of Health in the Island of Jamaica*, London, R. Boulter, *passim*; Thomas Tryon, *Friendly Advice to the Gentlemen Planters of the East and West Indies*, London, Andrew Soule, 1684, p. 49-73.

¹¹ Inca Garcilaso de la Vega, *Royal Commentaries of the Incas*, traducción de Harold V. Livermore, 2 v., Austin, University of Texas Press, 1966, v. 1, p. 606.

de múltiples maneras, lo que sugiere una estructura social que tendría que haber llevado a la publicación de libros de cocina que perpetuasen las costumbres y las divisiones sociales que la comida ayudaba a mantener. “Meriendas y banquetes” contribuían a celebrar las múltiples procesiones, inauguraciones, corridas, disputas y treguas universitarias, y juegos de “cañas”. Bernal Díaz del Castillo describió con detalle el complejo festín con que se celebró un tratado de paz firmado con Francia. Es poco probable que fuese habitual la profusión de alimentos que mencionó, pero la simple visita de un virrey a una ciudad de provincia era suficiente para que se realizaran banquetes de jamones, embutidos, perdicés, quesos, y kilos y más kilos de dulces, todo intensamente condimentado con clavos de olor y canela.¹² Los banquetes eran costumbres sociales muy arraigadas en la América Latina de la época.

Las diferencias regionales y culturales contribuían aún más a las complejas preparaciones culinarias. La comida para bautizos, bodas y funerales, así como para Pascua, Navidad y las fiestas de Todos Santos, se volvió parte de la vida común.¹³ No faltaban los platillos regionales. Luis dos Santos Vilhena, que escribió en 1802, dio el reconocimiento oficial a la cocina bahiana, aunque no de manera muy halagüeña.¹⁴ Irfamos demasiado lejos si coincidiésemos con Pereira Salas, quien en su estudio de la cocina chilena dijo que en el periodo colonial “la comida era la señal suprema de homenaje y cortesía”, pero hay evidencias suficientes para demostrar que la preparación y el sabor de los alimentos eran esenciales para la naciente estructura social y la orientación regional de la América Latina temprana.¹⁵ La ley española tomaba en cuenta incluso la cuestión del sabor, y declaraba que el vino, las aceitunas y el azúcar eran “sólo alimentos para el gusto y el disfrute, y de ninguna manera necesarios para el sostén de la vida humana”.¹⁶

Las implicaciones sociales del sostén de la vida resultan muy evidentes en la historia del pan de trigo. Yves D’Evereux, misionero capuchino en Brasil, a principios del siglo XVII, reconocía que el pan y el vino eran “los alimentos principales, y sin

¹² Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, c. CCI, citado en Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1967, p. 211-213; Archivo General de la Nación, *Historia*, t. 400, 15 de marzo de 1797, f. 359-386; anónimo, *Descripción del virreinato del Perú. Crónica inédita de comienzos del siglo XVII*, Rosario, Universidad Nacional del Litoral, 1958, p. 10.

¹³ Virginia Rodríguez Rivera, en *La comida en el México antiguo y moderno*, México, Pormaca, 1965, usa las técnicas de la historia oral y del folklore para describir los alimentos relacionados con estas celebraciones en el México de los siglos XIX y XX.

¹⁴ Se considera que la siguiente es la primera lista amplia de platillos de Bahía: “mocotós, isto é mãos de vaca, carurus, vatapás, mingau, pamonha, canjica, isto é papa de milho, acaçá, acarajé, ubobó, arroz de coco, feijão de coco, angu, pão-de-ló de arroz, o mesmo de milho, roletes de cana, quimados isto é rebuçados a 8 por um vintém, e doces de infinitas qualidades ótimos muitos deles, pelo seu asseio, para tomar por vomitórios; e o que mais escandaliza é uma água suja feita com mel, e certas misturas a que chaman o aloá, que faz vezes de limonada para os negros”. Luis dos Santos Vilhena, *A Bahía no século XVIII*, Bahía, Iapúa, 1969. Para definiciones de muchos de estos platillos, véase Luis da Câmara Cascudo, *A cozinha africana no Brasil*, Luanda, Museo de Angola, 1964.

¹⁵ Eugenio Pereira Salas, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Santiago de Chile, Universitaria, 1977, p. 53, 68.

¹⁶ Juan de Solórzano y Pereyra, *Política indiana*, 5 v., Madrid, Compañía Ibero-Americana de Publicaciones, 1930, v. 1, p. 210.

ellos hasta los mejores banquetes y los platillos más delicados son de poca estima”.¹⁷ Pero trataba de convencer a los franceses de que el maíz, la mandioca y las frutas de la tierra eran muy buenos sustitutos. Las experiencias de Humboldt ilustran la importancia social del pan de trigo. Mientras recorría las tierras del interior venezolano, se encontró con un español que sentía un intenso interés por los asuntos mundiales, y que tenía firmes ideas acerca de la comida. El español sabía que unos funcionarios del gobierno iban a llegar a Caracas, pero sabía también que jamás se aventurarían por el interior, porque “la gente de la corte sólo puede comer pan de trigo”.¹⁸ Humboldt era más audaz que los cortesanos, pero compartía el gusto de éstos por el pan. “Las privaciones prolongadas le conceden valor hasta a los más pequeños deleites; y no puedo expresar el placer que sentimos cuando vimos por primera vez pan de trigo en la mesa del gobernador.”¹⁹

En otro estudio mencioné el consumo de, por lo menos, cuatro tipos de pan de trigo en la ciudad de México durante el siglo XVIII: “pan francés”, “floreado”, “común” y “baso”. Cada uno de ellos se asociaba con un grupo social determinado. Sólo los ricos comían los panes especiales, blancos, esponjosos y caros; la mayoría consumía los panes comunes, mientras que los pobres subsistían con los panes morenos y bastos.²⁰ El conocimiento actual sobre nutrición suele poner en entredicho las preferencias alimentarias de la gente adinerada de la ciudad de México durante el siglo XVII. En el caso del pan de trigo, hay evidencias ampliamente aceptadas de que se lo prefería al pan de maíz. El primero contenía “mucilaginoso”, sustancia viscosa de fácil asimilación. Además, el proceso de leudado del pan producía un alimento ligero y esponjoso que resultaba fácil de digerir, en comparación con la tortilla, dura y densa.²¹

Los panes de trigo, sencillos o de fantasía, mantuvieron su atractivo durante toda la época colonial. Cuando no se los conseguía los europeos adoptaban sin dificultad los productos básicos locales, pero esto no solía disminuir su preferencia por el pan. Esta preferencia, sin embargo, no llevó a la publicación de manuales o libros que describiesen las ventajas del pan de trigo. La jerarquía social de productos básicos que surgió no requería, al parecer, una literatura que la explicase y defendiese.

La relación entre el gusto, la comida y la estructura social en América Latina tiene un contexto más amplio. Los inmigrantes que venían de España traían consigo sus propias actitudes hacia la comida, y éstas se combinaban, a su vez, con las actitudes locales. No resulta fácil determinar cuáles eran. Por ejemplo, hay evidencias que sugieren que algo profundamente arraigado en la cultura española era hostil a una

¹⁷ Yves D'Evreux, *Voyage dans le nord du Brésil fait durant les années 1613 et 1614*, Leipzig y Paris, Librairie A. Franck, 1864, p. 211-217.

¹⁸ Alexander von Humboldt, *Personal Narrative of Travels to the Equinoctial Regions of America During the Years 1799-1804*, traducción de Homasina Ross, London, Henry G. Bohn, 1852, v. 2, p. 159.

¹⁹ *Ibid.*, p. 519.

²⁰ John C. Super, “Bread and the Provisioning of Mexico City in the Late Eighteenth Century”, en *Jahrbuch für Geschichte von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft Lateinamerikas*, 19, 1982, p. 159-182.

²¹ *Gazeta de México*, v. 2, 26 de septiembre de 1786, p. 205-206.

mesa opulenta, en oposición al uso de la comida como medida de la distancia existente entre un grupo y otro. J. H. Elliott, quien interpretó excepcionalmente bien la Edad de Oro española, comparó la corte de los Habsburgo españoles con la de los reyes de Francia e Inglaterra. La de los primeros era fría, austera y alejada de los placeres materiales del mundo. Las de los segundos eran opulentas y ricas, resonantes de alegría. De hecho, los reyes españoles comían solos y en silencio, ocultos de la mirada pública, atendidos sólo por funcionarios de la corte. En contraste, los reyes de Inglaterra y de Francia comían en público, en ostentoso despliegue de grandeza.²²

Los visitantes que llegaron a la España decimonónica confirmaron la austeridad de los hábitos alimenticios, y revelaron una cultura carente de complejidad culinaria. Con escasos cocineros buenos, y con cocinas equipadas tan sólo con los utensilios más rudimentarios, la alimentación española no los entusiasmaba. La frase “*ici on mange, on ne dine pas*” sintetiza en buena medida lo que los extranjeros opinaban de la cocina hispana.²³

Esta afirmación de que la dieta española era ascética no ha dejado de ser impugnada. Se puede afirmar que, tras la llegada de los Habsburgo, los refinamientos culinarios comenzaron a ser más apreciados por la realeza y la aristocracia. Lo mismo ocurrió con la glotonería, pero esto no afectó la aparición de una cocina ordenada e interesante.²⁴ Sin duda hacia finales del siglo XVI existían ya los elementos de una cocina española refinada. Diego Granado, en su *Libro de arte de cocina* (1599) presenta muchas recetas complejas. Éstas, no obstante, miran hacia el pasado, no hacia el presente. Se basan sobre todo en la tradición medieval europea de los platos de carnes y aves intensamente condimentados con canela, clavos de olor, nuez moscada y macis y en la cocina árabe, muy sazonada con azúcar, cítricos y agua de rosas, con que se preparaba “azúcar rosado”, “miel rosada” y “mazapán rosado”. El libro mira hacia atrás también en otro sentido: ignora los alimentos del Nuevo Mundo. En su introducción a la reedición de esta obra, Joaquín del Val observa que no hay huellas de la influencia de América Latina.²⁵ La única excepción puede ser la receta “para assar el gallo y gallina de las Indias”.²⁶ Granado, en esta receta, emplea los términos “de las Indias” y “de la India”. Si se refiere a las primeras, es probable que se tratase de un ave del Nuevo Mundo. La razón de que las recetas tengan un aire medieval es que Granado tomó muchas de ellas de la obra de Ruperto Nola, un italiano cuyo libro se publicó en España en los primeros años del siglo XVI. En algunos

²² J. H. Elliott, *Spain and its World. Selected Essays*, New Haven y London, Yale University Press, 1989, p. 149.

²³ S. T. Wallis, *Glimpses of Spain; or Notes of an Unfinished Tour in 1847*, New York, Harper and Brothers, 1854, p. 124; Richard Ford, *The Spaniards and Their Country*, Hartford, Silas Andrus and Son, 1854.

²⁴ Xavier Domingo, “La cocina de los pícaros: la cocina del Siglo de Oro”, en Xavier Domingo, *Conferencias culinarias. Universidad Internacional Menéndez y Pelayo, 1981-1982*, Barcelona, Tusquets Editores, 1982, p. 654.

²⁵ Maldonado (Diego) Granado, *Libro del arte de cocina*, Madrid, Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971, p. XLII.

²⁶ *Ibid.*, p. 64.

casos, como cuando habla de los criterios para organizar una casa, Granado plagió secciones enteras del libro de Nola.²⁷

II

Los nuevos alimentos y las nuevas experiencias llevaron, ocasionalmente, a la publicación de recetas, sobre todo de aquellos productos que se incorporaron a la dieta europea.²⁸ El chocolate, sorprendentemente ignorado por Granado, fue uno de los nuevos alimentos que más publicidad recibió. Las recetas de chocolate dejan entrever los cambios que se iniciaron con la llegada de los europeos. Esta bebida, que antes se preparaba con agua, maíz y chile, se convirtió, en el siglo XVII, en una preparación compleja. El chocolate, de moda por entonces, se preparaba con anís, vainilla, canela, almendras, avellanas, nuez moscada, limón, hinojo, aceites, pétalos de flores y el omnipresente azúcar. El chocolate reflejaba los gustos y preferencias europeos; incluso las recetas que circulaban en América se habían originado, probablemente, en Europa. Al mismo tiempo, es importante destacar que dichas recetas tenían muchas variaciones regionales.²⁹ La costumbre de añadirle tantos ingredientes al chocolate llegó a producir una reacción. A fines del siglo XVIII, en México, la ley requería que el chocolate servido en los Baños del Peñón, cada vez más populares, no tuviese otros ingredientes que cacao, azúcar y canela.³⁰

Hacia finales del siglo XVIII y principios del XIX, a medida que la escasez de comida estimulaba la creatividad culinaria, las recetas aparecieron con más frecuencia. La imaginación de hombres y mujeres que se enfrentan a una escasez de comida casi no tiene límites. La escasez que se produjo en México durante el año de crisis de 1786 llevó a inventar recetas para preparar panes y sopas con olotes, raspadura de maguey y fruta del árbol de parotas. El propósito era siempre el mismo: hacer rendir los productos básicos convencionales mediante técnicas que no lo eran.³¹

Alzate y Ramírez escribió sobre las nuevas recetas para los pobres y los enfermos. Las recetas son modelos de claridad, precisión y simplicidad:

Tómese una libra de mantequilla ó de manteca, póngase á hervir en un sartén bien limpio, y añádase una libra de harina flor, muévase con una cuchara de madera hasta que la harina esté bien cocida, esto es, que se vea bien tostada; después se mezcla con treinta y dos quartillos de agua, que esté hirviendo, la mezcla se continúa en el mismo

²⁷ *Ibid.*, p. xxiii.

²⁸ Para ejemplos de referencias a la preparación de comida véase Daniel J. Slive, *A Harvest Gathered: Food in the New World*, Providence, John Carter Brown Library, 1989.

²⁹ Henry Stubbs, *The Indian Nectar, or a Discourse Concerning Chocolate*, London, Andrew Crook, 1662, p. 58-79, 102-107.

³⁰ *Gazeta de México*, v. 6, 19 de noviembre de 1794, p. 658.

³¹ Archivo General de la Nación, *Albóndigas*, t. 15, exp. 1, 25 de marzo de 1786; José Antonio Alzate y Ramírez, *Consejos útiles para socorrer a la necesidad en tiempo que escasean los comestibles*, México, Felipe de Zúñiga y Ontiveros, 1786, p. 7-8.

estado de hervor por el tiempo de medio cuarto de hora, después se aparta del fuego y se conserva en una basija de barro; esta cantidad puede satisfacer á muchas personas á las horas del comer.³²

Las precisas recomendaciones de esta receta acerca de la cantidad de ingredientes y de los tiempos de preparación son raras para la época. Reflejan la realidad de la escasez de comida y de la creciente pobreza de los mexicanos de la ciudad y del campo.³³ El problema de dar de comer a los pobres, y de la disminución de la producción agrícola, en general, se volvió un asunto ampliamente discutido en América Latina a finales del siglo XVIII y principios del XIX. Las recomendaciones de Alzate y Ramírez muestran la realidad de la problemática: hacer rendir recursos limitados para alimentar a una población creciente. Estas recetas casi pueden considerarse el primer libro de cocina de México. Dado el interés del tema, resulta sorprendente que no se publicasen tratados completos sobre la manera de preparar alimentos para los pobres. Pero, por lo menos en México, había una gran difusión de la información respecto a las crisis de alimentos. *La Gazeta de México*, por ejemplo, publicó una receta para hacer “Sopa de Rumford”, sopa a base de cebada que también llevaba papas, frijoles, grasa, chile, perejil, cebolla, zanahorias, betabeles y apio. Una libra de esta sopa alcanzaba para una comida.³⁴

Como ya se mencionó, las recetas también solían aparecer en los textos médicos. Los archivos de los hospitales contienen recetas y raciones que tal vez constituyan descripciones más realistas de lo que la gente verdaderamente comía que las recomendaciones, muchas veces peculiares, de médicos y cirujanos. Las instrucciones para los hospitales, a finales del siglo XVIII, incluían varios tipos diferentes de raciones, que se preparaban para los pacientes que sufrían diversos padecimientos. Había raciones normales, medias raciones, raciones de huevos, raciones de arroz, raciones de tallarines, raciones de pollo, raciones de carne y otras, destinadas a satisfacer las necesidades de los enfermos. Para ración de carne, en el hospital de La Habana, se indicaba que la carne debía guisarse hasta que estuviese parcialmente cocida; luego se la untaba de manteca y se la asaba.³⁵

Estas recetas permiten tener un atisbo de los ingredientes, los procedimientos culinarios y los aspectos culturales y nutricionales de la comida. Pero esto sólo ocurre esporádica y selectivamente. Si no se cuenta con una serie de recetas de una región y de un periodo específico, resulta difícil generalizar acerca de los hábitos alimentarios. A medida que se descubran y analicen más recetas y recetarios inéditos de casas

³² Alzate y Ramírez, *Consejos*, p. 51.

³³ Las recetas de “empanaditas” y “bizcocho de regalo” contrastan con la simplicidad de las recetas para los pobres durante las épocas de crisis. Pereira Sala, *Cocina chilena*, p. 152; Rodríguez Rivera, *La comida en México*, p. 164.

³⁴ *Gazeta de México*, v. 11, 23 de enero de 1803, p. 232.

³⁵ Abraham P. Nasatir, “Royal Hospitals in Colonial Spanish America”, en *Annals of Medical History*, 4, noviembre de 1942, p. 500; Ann P. Emerson analiza la calidad nutricional de varios de los menús que se servían en los hospitales, en “Standards of Nutrition in a St. Augustine Hospital, 1783-1821”, en *Florida Historical Quarterly*, 65:1, julio de 1986, p. 145-162.

e instituciones de la colonia, será posible escribir una historia de la cocina en la América Latina de esa época. Pero un rasgo distintivo de esa historia será la ausencia de la tradición de publicar materiales culinarios. En contraste con las costumbres editoriales de Europa, en la América Latina temprana pocas veces se reunían recetas para integrar libros de cocina. La tradición europea de publicar recetarios brinda una posible explicación de la inexistencia de libros de cocina en las colonias españolas y portuguesas.

III

La historia de la publicación de libros de recetas en Europa comenzó poco después del nacimiento de la imprenta. El primero que se publicó en Inglaterra fue el *Noble Boke off Cokery*, aparecido en 1500. En los siglos XVI y XVII le siguieron varias obras más, entre las que se contaban recopilaciones de recetas especializadas, como la de John Evelyn, *Acetaria: A Discourse of Sallets* (1669). Estos trabajos solían incluir largas introducciones en las que se analizaban los aspectos nutricionales e higiénicos de la comida, así como los problemas prácticos de la preparación y presentación de la misma. En el siglo XVIII surgió una nueva tendencia, con los libros dedicados a las mujeres, la cocina y la administración doméstica. W. Ellis escribió *The Country Houswife's Family Companion* (1750), y Mary Cole redactó *The Lady's Complete Guide; or Cookery and Confectionary in all Their Branches* (1789).³⁶ Estos títulos dan idea de la diversidad de libros de cocina de que disponía el público de habla inglesa. En el siglo XVII se publicaron en Inglaterra por lo menos 27 recetarios; en el XVIII el número se elevó a 76.³⁷

Los libros de cocina ingleses siguieron ejerciendo una gran influencia dominante en la cocina norteamericana, durante buena parte del siglo XVIII. El primer recetario publicado en las colonias británicas de América fue el *Complete Housewife* de Eliza Smith (1742), reimpresión norteamericana de un libro editado originalmente en Inglaterra en 1727. En 1796 Amelia Simmons publicó *American Cookery*, que es supuestamente el primer libro de cocina escrito por una residente de los Estados Unidos, y el primero que incluye recetas norteamericanas.³⁸ La bibliografía de Axford menciona un libro anterior, *The New Art of Cookery*, de Richard Briggs, aparecido en Filadelfia en 1792. Tal vez éste pueda preciarse de ser el primer recetario norteamericano. A estos libros les siguieron por lo menos quince más antes de 1830.³⁹

³⁶ Alan Davidson, "The Natural History of British Cookery Books", en *The American Scholar*, 52:1, 1982-1983, p. 98-106.

³⁷ Lavinne Brady Axford, *English Language Cookbooks. 1600-1973*, Detroit, Gale Research Company, 1976, p. 586-587.

³⁸ Richard J. Hooker, *Food and Drink in America. A History*, New York, The Bobbs-Merrill Company, 1981, p. 67.

³⁹ Axford, *English Language Cookbooks*, p. 649. Axford omite mencionar el libro de Simmon en su lista cronológica, pero lo incluye en la bibliografía.

Uno de los más populares era *A New System of Domestic Cookery* (1807), de Maria Eliza Rundell, libro que hacía énfasis en el estilo norteamericano de economía doméstica y administración del hogar. Las recetas de esos libros estaban dirigidas a un público general, no a quienes solían comer las famosas salsas, cremas y pasteles que tanto le gustaban a Thomas Jefferson.⁴⁰

Los libros publicados sólo representan una fuente posible de recetas. *The Receipt Book of Harriott Pinckney Horry*, que apareció recientemente, constituye un ejemplo de los esfuerzos de los cocineros por sistematizar sus recetas. Este notable librito es una crónica de la cocina en las plantaciones de Carolina del Sur, desde 1770 hasta la década de 1820. En él se observan las supervivencias de la sólida cocina inglesa, el uso abundante de maíz, carne de puerco y diversos tipos de calabazas, y la influencia creciente de la cocina norteamericana.⁴¹

La historia antigua de los libros de cocina en Francia se asemeja a la de Inglaterra. El primer libro francés de recetas, *Viandier pour appareiller toutes manières de viandes*, apareció alrededor de 1490. Fue seguido por algunos otros en el siglo XVI, y otros más en el XVII, escritos para llegar a un público más amplio. Entre 1650 y 1699 el número de libros de cocina se elevó rápidamente, y 75 ediciones, que totalizaron unos 90 mil ejemplares, encontraron un mercado. Desde 1700 hasta 1789 aparecieron 155 títulos más, que representaron, en conjunto, otros 273 600 ejemplares.⁴² Los gustos aristocráticos seguían siendo importantes durante esta avalancha de ediciones, pero el surgimiento de una cocina popular, demostrado por el éxito que obtuvo *La cuisinière bourgeoise*, obra de la que se hicieron 32 ediciones entre 1746 y 1769, fue el que dio más impulso a la publicación de libros de cocina.⁴³

Los libros de cocina españoles empezaron a aparecer más tarde y con menor frecuencia. De hecho, el primero que se imprimió en España no era español sino italiano. El ya mencionado *Libro de guisado*, de Ruperto de Nola, se publicó en catalán en 1520 (tal vez antes), y en castellano en 1525; se realizaron varias ediciones durante el siglo XVI, hasta 1577, pero luego dejó de aparecer, hasta su reimpresión en 1929.⁴⁴ Nola era el cocinero del rey Fernando de Nápoles a finales del siglo XV o principios del XVI; su obra refleja la organización y los gustos de un establecimiento real italiano.

Ya se mencionó el *Libro del arte de cocina* de Diego Granado. De él se hicieron tres ediciones antes de la aparición de la reimpresión moderna. Esta obra fue seguida por el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, de Francisco Martínez Montañón (Madrid, 1611), obra mucho más popular, que se reimprimió 25 veces. El

⁴⁰ Merie Goebel Kimbal, *Thomas Jefferson's Cook Book*, Charlottesville, University Press of Virginia, 1976.

⁴¹ Harriott Pinckney Horry, *The Receipt Book of Harriott Pinckney Horry*, 1770, edición de Richard J. Hooker, Columbia, University of South Carolina, 1984, p. 20-21.

⁴² Alain Girard, "Le triomphe de 'La cuisinière bourgeoise'. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVIII^e et XVIII^e siècles", en *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 24, julio-septiembre de 1977, p. 501, 523. Estos números incluyen unos pocos libros de cocina en francés que se publicaron fuera de Francia.

⁴³ *Ibid.*, p. 523.

⁴⁴ Ruperto de Nola, *Libro de guisados*, edición de Dionisio Pérez, Madrid, 1929.

siguiente libro de cocina de importancia fue el *Nuevo arte de cocina*, de Juan Altamira (Madrid, 1745). Hacia finales del periodo colonial hizo su aparición otro libro de éxito, el *Arte de repostería*, escrito por Juan de la Mata (Madrid, 1791). Durante esa época se publicaron por lo menos tres libros más; o cuatro, si se incluye uno sobre las técnicas de trinchado.⁴⁵

Alrededor de ocho libros en 350 años de historia editorial es bastante poco; tal vez sea el reflejo de una cultura que no tenía a la comida en muy alta estima. La tradición portuguesa de publicar libros de cocina fue aún más modesta que la española. Camara Cascudo, en su enorme historia de la comida brasileña, dice que el *Arte de cozinha*, de Rodrigues Domingo (Lisboa, 1680), fue el primer libro de cocina editado en Portugal.⁴⁶ Antes de la independencia de Brasil se publicaron por lo menos dos más, el *Cozinheiro moderno ou Nova arte de cozinha*, de Lucas Rigaud (Lisboa, 1785), y el *Arte nova, e curiosa para conserveiros, confeiteiros, e copeiros, e mais pessoas que se occupao em fazer doces, e conservas com frutas* (Lisboa, 1788).⁴⁷ Tras este breve análisis se puede llegar a la conclusión de que Portugal y España comenzaron a publicar libros de cocina después que Francia e Inglaterra, y que lo hicieron con menor frecuencia.

A principios del siglo XIX España y Portugal se habían incorporado, por lo menos en un sentido, a la tradición europea de los libros de cocina. La “cocina científica”, que se basaba en la química, entonces en rápido desarrollo, influyó sobre la preparación de los alimentos y la redacción de las recetas. Galeno y su teoría de los humores cedieron el paso a una nueva generación de científicos que procuraba explicar la forma en que la comida influía en el cuerpo. Buenos ejemplos de ello, procedentes de Inglaterra, son *The Universal Cook*, de Francis Collingwood y John Woollams (1792), y *Practical Treatise on Diet*, de William Nisbet (1801).⁴⁸ El equivalente portugués fue el libro de Francisco de Melho Franco, *Elementos de higiene: ou dictames theoreticos, e praticos para conservar a saude, e prolongar a vida* (Lisboa, 1814), obra en dos volúmenes que —pese a las muchas referencias a Hipócrates— investigaba las bases científicas de la preparación y el consumo de alimentos. En América Latina, como lo demuestran los trabajos de Hipólito Unanue, las recomendaciones en materia de nutrición se basaban cada vez más en los progresos de la química.⁴⁹

En España y Portugal se publicaron pocos libros sobre comida y cocina en los siglos XVI, XVII y XVIII. Tal vez ésta sea una explicación de la falta de libros de cocina editados en América Latina. Existían sin duda los recursos, los hábitos alimentarios y la educación necesarios para que se publicasen esas obras. En México los libros de

⁴⁵ Carmen Simon Palmer, *Bibliografía de la gastronomía española*, Madrid, Ediciones Velázquez, 1977.

⁴⁶ Luis da Câmara Cascudo, *História de alimentação no Brasil*, 2 v., São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1967, v. 1, p. 382.

⁴⁷ Los catálogos de Richard C. Ramer confirman que éstos fueron los únicos libros de cocina publicados en Portugal antes del siglo XIX. Véase *Catalogue six*, New York, 1991.

⁴⁸ Alan Davidson, “Natural History”, p. 103.

⁴⁹ José Hipólito Unanue, *Observaciones sobre el clima de Lima*, Lima, Imp. Lux, 1940.

religión y de literatura siguieron siendo la base de la industria editorial, pero los 15 mil títulos, aproximadamente, que se publicaron entre 1539 y 1819 también incluían “diccionarios, gramáticas, relatos de navegación, descripciones de fenómenos naturales, como los terremotos, y obras de medicina, métodos para enseñar a leer y simple aritmética”.⁵⁰

IV

Como conclusión, podemos afirmar que lo que se escribía acerca de la comida en el mundo hispánico pocas veces incluía libros de cocina. Se dedicaba menos atención que en Europa y en los Estados Unidos a describir las cocinas y los métodos de preparación de alimentos. En América Latina, a pesar del encuentro con nuevos productos, a la aceptación de muchos de ellos en la dieta europea, a las asociaciones entre los alimentos y los diversos grupos sociales y étnicos, y al surgimiento de cocinas regionales que combinaban comida europea, americana y africana, casi nunca se escribían libros de cocina. Esto es coincidente con la escasa atención que se les dedicaba en España y Portugal.

Esta conclusión tiene que plantearse con cautela. La única referencia que he visto a un libro de cocina de la colonia es el *Libro de cozina, en que se contienen muchas y especiales viandas que pueden con ellas las personas de gusto, desempeñar la más solemne función*, fechado el 10 de mayo de 1780 en Tehuacán. Amando Farga lo describe como un “cuaderno [que] contiene 179 recetas, algunas con denominaciones pintorescas, entre las clásicas de aquella época”.⁵¹ No he visto ese trabajo ni otras referencias a él. México y otros países latinoamericanos tuvieron que esperar hasta la independencia para que los libros de cocina comenzaran a aparecer de manera regular. Los más tempranos del periodo colonial pueden haber sido los dos que se editaron en México en 1831. Tanto el *Novísimo arte de cocina*, de Simón Blanquel, como *El cocinero mejicano*, de Mariano Rivera Galván, llegaron a ser libros habituales en el México decimonónico.⁵²

Las bibliografías generales sobre América Latina tienen poco que decir acerca de los recetarios. Hasta las más amplias de ellas se mantienen en silencio respecto al tema de la preparación de los alimentos. La *Biblioteca hispano-americana*, en ocho

⁵⁰ Michael C. Meyer y William L. Sherman, *The Course of Mexican History*, 4a. ed., New York y Oxford, Oxford University Press, 1991, p. 229.

⁵¹ Amando Farga, *Historia de la comida en México*, 2a. ed., México, Litográfica México, 1980, p. 254.

⁵² Las citas completas de las primeras ediciones son: Simón Blanquel, *Novísimo arte de cocina, o excelente colección de las mejores recetas, para que al menor costo posible y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de nuestro país*, México, C. Alejandro Valdés, 1831; Mariano Rivera Galván, *El cocinero mejicano, o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las mas selectas segun el metodo de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa*, 3 v., México, Imprenta de Galván, 1831. Salvador Novo, en *Cocina mexicana*, brinda una breve descripción de estos libros, p. 109-118.

volúmenes, y *La imprenta en México*, de igual número de tomos, de José Toribio Medina, no mencionan ningún libro de cocina. No obstante, conviene recordar su advertencia de que “estamos ciertos de que nos faltan muchos, muchísimos títulos...”⁵³ El monumental *Manual del librero*, de Palau, tampoco dice nada sobre libros de cocina de la época colonial.⁵⁴

Las grandes colecciones de libros de cocina que hay en el mundo confirman las conclusiones que pueden extraerse de las bibliografías latinoamericanas. No mencionan ningún recetario colonial de América Latina. La colección de ocho mil volúmenes de la Biblioteca Pública de Nueva York menciona los libros de Galván y de Blanquel como los recetarios latinoamericanos más antiguos con que cuenta.⁵⁵ Igualmente reveladores resultan los huecos en las colecciones de los grandes gastrónomos y bibliófilos. La obra clásica de Georges Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, compilación de 2500 libros de cocina, sólo enumera alrededor de una docena de libros hispanos, y entre ellos tan sólo uno de América Latina: una reimpression de finales del siglo XIX del libro de Galván.⁵⁶ Es que, simplemente, hay muy pocos libros de cocina ibéricos y latinoamericanos antiguos.⁵⁷

Si esta conclusión es correcta, la América Latina temprana representa un interesante caso de estudio en la relación entre comida, literatura gastronómica y estructura social. Al sintetizar el papel histórico de los libros de cocina Arjun Appadurai afirma: “Los libros de cocina aparecen en las civilizaciones letradas en que la exhibición de las jerarquías de clase resulta esencial para su conservación, y en las cuales se ve a la cocina como una variedad comunicable del conocimiento especializado”.⁵⁸ En América Latina habla, sin duda, una “alta cocina”, en el sentido en que usa este término Jack Goody en su libro *Cuisine and Class*, y “alimentos de lujo”, en el sentido en que maneja esta denominación Fernand Braudel al analizar la temprana Europa moderna.⁵⁹ Además, como se ha subrayado en este trabajo, había muchas otras razones para esperar que surgiesen los libros de cocina.

Y, sin embargo, no aparecieron recetarios publicados. La explicación que se menciona en la primera parte de este artículo, en el sentido de que se apreciaba poco la buena comida, resulta insuficiente. Hay demasiadas evidencias de que complejos

⁵³ José Toribio Medina, *Biblioteca hispano-americana (1493-1810)*, 7 v., Amsterdam, N. Israel, 1962; *La imprenta en México (1539-1821)*, 8 v., Santiago de Chile, Casa del Autor, 1912.

⁵⁴ El *Manual del librero hispano-americano. Bibliografía general española e hispanoamericana desde la invención de la imprenta hasta nuestros tiempos con el valor de los impresos*, de Antonio Palau y Dulcet, 2a. ed., 28 v., Barcelona, Librería Anticuaria de A. Palau, 1948-1977, enumera varios libros de cocina del siglo XIX.

⁵⁵ The New York Public Library, *The Catalogue of Cookbooks*, 2 v., Boston, G. K. Hall, 1981.

⁵⁶ George Vicaire, *Bibliographie gastronomique*, 2a. ed., London, Holland Press, 1954.

⁵⁷ Además, fueron muy pocos los libros tempranos sobre cocina latinoamericana que aparecieron en inglés. El primero del que tengo noticias es el de Pauline Wiley Kleeman, *Ramona's Spanish-Mexican Cookery: The First Complete and Authentic Spanish-Mexican Cook Book in English*, Los Angeles, West Coast Publishing, 1929.

⁵⁸ Arjun Appadurai, “How to Make a National Cuisine. Cookbooks in Contemporary India”, en *Comparative Studies in Society and History*, 30:1, 1988, p. 4.

⁵⁹ Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982; Fernand Braudel, *Civilization and Capitalism, 15th-18th Century*, v. 1, *The Structures of Everyday Life*, traducción de Sian Reynolds, New York, Harper and Row, 1981.



rituales de comida y cocina influyeron en la sociedad colonial. Tal vez sea una mejor explicación el que la estructura social de la América Latina colonial carecía de los grupos sociales necesarios para hacer rentable la publicación de libros de cocina. Verificar esto exigiría saber mucho más sobre la preparación de alimentos y las prácticas de consumo entre los diferentes grupos sociales. Una mejor comprensión de las relaciones entre educación, ingreso, etnicidad, disponibilidad de sirvientes, uso de recetarios familiares y complejidad de la dieta nos ayudaría a entender por qué no aparecieron libros de cocina durante el periodo colonial.

BIBLIOGRAFÍA

ALZATE Y RAMÍREZ, *Consejos*.

ANÓNIMO, *Descripción del Virreinato del Perú. Crónica inédita de comienzos del siglo XVII*, Rosario, Universidad Nacional del Litoral, 1958.

APPADURAI, A., "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India", en *Comparative Studies in Society and History*, 30:1, 1988.

ARCHIVO GENERAL DE LA NACIÓN, *Historia*, t. 400, 15 marzo 1797, f. 359-386; *Hospitales*, t. 72, 5, 19, marzo 1897; y *Alhóndigas*, t. 15, exp. 1, 25, marzo 1786.

AVIÑÓN, J. de, *Sevillana medicina*, Sevilla, 1885.

BLANQUEL, S., *Novísimo arte de cocina o excelente colección de las mejores recetas, para que al menor costo posible y con la mayor comodidad pueda guisarse a la española, francesa, italiana e inglesa, sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado para sazonar al estilo de nuestro país*, México, C. Alejandro Valdés, 1831.

BRAUDEL, F., *Civilization and Capitalism, 15th-18th Century*, v. 1, *The Structures of Everyday Life*, tr. Sian Reynolds, New York, Harper & Row, 1981.

CÂMARA CASCUDO, Luis da, *A cozinha Africana no Brasil*, Luanda, Museo de Angola, 1964.

———, *Historia da Alimentação no Brasil*, 2 v., Sao Paulo, Companhia Editora Nacional, 1967.

D'EVREUX, Y., *Voyage dans le nord du Brésil fait durant les années 1613 et 1614*, Leipzig y Paris, Librairie A. Franck, 1864.

DIARIO DE MÉXICO, 14 de diciembre, 1809.

DOMINGO, X., "La cocina de los pícaros: la cocina del Siglo de Oro", en *Conferencias culinarias. Universidad Internacional Menéndez y Pelayo, 1981-1982*, Barcelona, Tusquets Editores, 1982.

ELLIOTT, J. H., *Spain and its World. Selected Essays*, New Haven and London, Yale University Press, 1989.



- EMERSON, A. P., "Standards of Nutrition in a St. Augustine Hospital, 1783-1821", en *Florida Historical Quarterly*, 65:1, julio, 1986.
- FARFÁN, fr. Agustín, *Tractado breve de medicina*, Madrid, Cultura Hispánica, 1944.
- FARGA, A., *Historia de la comida en México*, 2a. ed., México, Litográfica México, 1980.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, G., *Sumario de la historia natural de las Indias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1950.
- FORD, R., *The Spaniards and Their Country*, Hartford, Silas Andrus & Son, 1854.
- FREYRE, G., *Açucar em torno da etnografia da historia e da sociologia do doce no nordeste Canavieiro do Brasil*, 2a. ed., Rio de Janeiro, Ministerio da Industria e do Comercio, 1969.
- GARCILASO DE LA VEGA, Inca, *Royal Commentaries of the Incas*, tr. Harold V. Livermore, 2 v. Austin, University of Texas Press, 1966.
- GAZETA DE MÉXICO, v. 2, 26 sep., 1786; v. 6, 19 nov., 1794; v. 11, 23 enero, 1803.
- GIRARD, A., "Le triomphe de 'la cuisinière bourgeoise'. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII et XVIII siècles", en *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 24, jul-sep., 1977.
- GOODY, J., *Cooking, Cuisine and Class, A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.
- GUERRA, F., *Bibliografía de la materia médica mexicana*, México, La Prensa Médica Mexicana, 1950.
- HORRY, H. P., *The Receipt Book of Harriott Pinckney Horry*, 1770, ed. Richard J. Hooker, Columbia, University of South Carolina, 1984.
- LOCKHART, J., y E. OTTE, *Letters and People of the Spanish Indies. The Sixteenth Century*, London, Cambridge University Press.
- MAGALHÃES DE GANDAVO, P., *Historia de provincia de Sancta Cruz*, tr. John B. Stetson, Jr., New York, Cortes Society, 1922.
- MALDONADO GRANADO, D., *Libro del arte de cocina*, Madrid, Sociedad de Bibliófilos Españoles, 1971.
- MEDINA, J. T., *Biblioteca hispano-americana (1493-1810)*, 7 v., Amsterdam, N. Israel, 1962.
- MEYER, M. D., y W. Sherman, *The Course of Mexican History*, 4a. ed., New York y Oxford, Oxford University Press, 1991.
- NASATIR, A. P., "Royal Hospitals in Colonial Spanish America", en *Annals of Medical History*, 4 nov., 1942.
- NEW YORK PUBLIC LIBRARY, *Catalogue of Cookbooks*, 2 v., Boston, G. K. Hall, 1981.
- NOLA, R. de, *Libro de guisados*, Madrid, Dionisio Pérez, 1929.



- PALAU Y DULCET, A., *Manual del librero hispano-americano. Bibliografía general española e hispanoamericana desde la invención de la imprenta hasta nuestros tiempos con el valor de los impresos*, 2a. ed., 28 v., Barcelona, Librería Anticuaria de A. Paulau, 1948-1977.
- PALMER, C. S., *Bibliografía de la gastronomía española*, Madrid, Ediciones Velázquez, 1977.
- PEREIRA SALAS, E., *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Santiago, Universitaria, 1977.
- RIVERA GALVÁN, M., *El cocinero mejicano o colección de las mejores recetas paara guisar al estilo americano y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa*, 3 v., México, Imprenta de Galván, 1831.
- RODRÍGUEZ RIVERA, V., *La comida en el México antiguo y moderno*, México, Pormaca, 1965.
- SANTOS VILHENA, Luis, *A Bahía no Século XVIII*, Bahía, Iapuá, 1969.
- SOLÓRZANO Y PEREYRA, Juan de, *Política indiana*, 5 v., Madrid, Compañía Ibero-Americana de Publicaciones, 1930.
- STUBBS, H., *The Indian Nectar or a Discourse Concerning Chocolate*, London, Andrew Crook, 1662.
- SUPER, J., "Bread and the Provisioning of Mexico City in the Late Eighteenth Century", en *Jahrbuch für Geschichte von Staat, Wirtschaft und Gesellschaft Lateinamerikas*, 19, 1982.
- , *Food, Conquest and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1988.
- , "El concepto de la nutrición en Juan de Aviñón", en *Medicina española*, 82, mayo-junio, 1983.
- TRAPHAM, T., *A Discourse of the State of Health in the Island of Jamaica*, London, R. Boulter.
- TRYON, T., *Friendly Advice to the Gentlemen Planters of the East and West Indies*, London, Andrew Soule, 1684.
- UNANEU, J. H., *Observaciones sobre el clima de Lima*, Lima, Lux, 1940.
- VICAIRE, G., *Bibliographie gastronomique*, 2a. ed., London, Holland Press, 1954.
- VON HUMBOLDT, A., *Personal Narrative of Travels to the Equinoctial Regions of America During the Years 1799-1804*, tr. Tomasina Ross, London, Henry G. Bohn, 1852.
- WAFER, L., *A New Voyage and Description of the Isthmus of America*, Oxford, Hakluyt Society, 1934.
- WALLIS, S. T., *Glimpses of Spain: Notes of an Unfinished Tour in 1847*, New York, Harper & Brothers, 1854.