

# El manuscrito Bula de la Santa Cruzada: Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII

**María Paz Moreno**

Professor of Spanish, Department of Romance and Arabic  
Languages & Literatures University of Cincinnati, Ohio.

[morenom@uc.edu](mailto:morenom@uc.edu)

*El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII*

María Paz Moreno

## El manuscrito Bula de la Santa Cruzada: Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII

---

### *The Bula de la Santa Cruzada Manuscript: An Unpublished 18th Century Mexican Book of Recipes*

#### Resumen

El presente artículo lleva a cabo la descripción, análisis y estudio de un manuscrito de cocina mexicana del siglo XVIII perteneciente a una familia del estado de Guanajuato. El manuscrito, encuadernado en una Bula papal, consta de cincuenta páginas y contiene cincuenta y ocho recetas. Este estudio examina diferentes elementos que proporcionan pistas para datar el documento, tales como las recetas, ingredientes, técnicas de cocina, unidades de medida empleadas y la caligrafía del texto. Analiza también la importancia de que se halle encuadernado en una bula y la información derivada de este hecho. Por último, compara el contenido de este recetario con otros recetarios mexicanos del siglo XVIII con el fin de determinar la originalidad de los procedimientos y contextualizarlos en su época. Tal comparación revela coincidencias de platillos habituales en el siglo XVIII mexicano y consistentes con la cocina de una familia novohispana de clase alta. Los hallazgos resultantes del análisis permiten afirmar que se trata de un texto procedente de México, de carácter doméstico y originado en el seno de una familia de clase alta, que puede ser datado con seguridad en el siglo XVIII..

#### Palabras clave

*cocina mexicana, recetas, recetarios, siglo XVIII.*

#### Abstract

*This article focuses on the description, analysis, and study of a 18th Century Mexican cooking manuscript which belongs to a family from the state of Guanajuato. The handwritten manuscript is bound in a papal bull, is fifty pages long, and contains fifty-eight recipes. This study examines several elements that provide clues to help date the manuscript, such as the recipes, ingredients, cooking techniques and units of measure employed in the text, as well as the calligraphy. The importance of the manuscript being bound in a bull is discussed, along with the information derived from this fact. Lastly, the contents of this recipe book are compared with other Mexican cookbooks from the 18th century, with the purpose of determining the originality of the recipes and contextualizing them within their time. The comparison with other books of the time reveals coincidences of dishes common in the Mexican eighteenth century and consistent with the cuisine of an upper-class novohispano family. The findings resulting from the analysis of the manuscript allow us to conclude that it is a text from Mexico, of a domestic nature and originating from an upper-class family, that can confidently be dated to the eighteenth century.*

#### Key words

*Mexican cooking, recipes, cookbooks, 18th centur.*

## Introducción

Se presenta y analiza a continuación un manuscrito de cocina inédito perteneciente actualmente a una familia de la ciudad de Guanajuato, México. El manuscrito en cuestión le ha pertenecido durante varias generaciones, sin que la actual propietaria, Doña María del Carmen Cortés López, sepa a ciencia cierta su origen ni el momento en que pasó a ser patrimonio de su familia.<sup>1</sup> Según su propio testimonio, el documento habría pertenecido a su abuela, quien a su vez lo habría heredado de su madre, habiéndose posiblemente originado en el seno de la propia familia varias generaciones atrás.

Una peculiaridad interesante es que el manuscrito se halla encuadernado en una Bula papal, documento que otorgaba la Iglesia Católica tanto en España como en el Nuevo Mundo a cambio de donativos pecuniarios. En concreto, se trata de una “Bula de la Santa Cruzada”, y el nombre de María Ramona aparece en ella escrito a mano, indicándose que es la beneficiaria. La Bula y las anotaciones en el reverso de ésta proporcionan algunas pistas para una posible datación del manuscrito, que tanto el análisis caligráfico como el del tipo de recetas confirmarán. Para facilitar la referencia al texto y dada la peculiaridad del documento en que se halla encuadernado, se hará referencia a este documento de aquí en adelante con la abreviatura MBSC: *Manuscrito Bula de la Santa Cruzada*.

En las páginas que siguen se presenta un análisis detallado del manuscrito, prestando atención a aspectos de autoría, texto y contexto. El análisis comprende elementos formales y de contenido, que incluyen el examen del tipo de recetas y platillos e ingredientes utilizados, así como técnicas de cocina y medidas empleadas. Se lleva a cabo también un examen de las voces autoriales con el fin de determinar el propósito del texto y su posible autoría. Por último, se compara el contenido del recetario MBSC con otros recetarios mexicanos del siglo XVIII, lo que permite determinar el grado de originalidad de las recetas en el marco de su época.

La hipótesis propuesta es que se trata de un recetario doméstico, escrito por una o varias damas, o posiblemente por las cocineras de una familia de la región de Guanajuato, México, de clase alta y muy probablemente de ascendencia española, como indicarían

---

1 Mi agradecimiento a Doña María del Carmen Cortés López por permitirme examinar y fotografiar el Manuscrito, y por responder a mis preguntas acerca de la historia y posible procedencia del texto.

*El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII*

María Paz Moreno

los apellidos de quienes han heredado y conservado el manuscrito (Cortés López). Como se verá, muchos de los platillos en el recetario emplean ingredientes de origen europeo y denotan una fuerte herencia española. Las prácticas alimentarias de una sociedad son, como es sabido, importantes marcadores de clase y estatus social.

En el caso que se presenta, las recetas recogidas son en su mayoría de platos de cierta sofisticación, a menudo de carne y en otros muchos casos de dulces. Como han establecido ya los estudios de críticos como Massimo Montanari (1993) y Pierre Bourdieu (1984), tanto los gustos como las prácticas alimentarias de un grupo determinado revelan el estado social de quien consume determinados alimentos. En este caso, el tipo de recetas e ingredientes utilizados apuntan a una situación acomodada dentro de la sociedad novohispana.

Por último, la encuadernación en el papel de la Bula papal mencionada refuerza la tesis de que el manuscrito se habría originado en el seno de una familia de clase alta de la sociedad novohispana, en la que la adquisición de bulas era práctica común. Éstas eran expedidas por la Iglesia Católica a cambio de donaciones económicas y otorgaban ciertas dispensas a los fieles que las adquirían.

### **Estado de la cuestión**

La importancia de los recetarios ha sido establecida más allá de toda duda por numerosos estudiosos. Tanto los citados Massimo Montanari como Pierre Bordieu han abordado el significado de lo alimentario desde el punto de vista histórico y sociológico. Montanari (1993) enfatizaba la conexión entre comida y cultura como clave fundamental para entender una sociedad y Bordieu (1984), por su parte, profundizaba en esta idea afirmando que los gustos de una sociedad son indicativos de estructuras sociológicas de mayor envergadura. Otros críticos se han enfocado en la manifestación escrita de las preparaciones y prácticas alimenticias, explorando en profundidad la relevancia de los recetarios. Más allá de su finalidad utilitaria, se han examinado cuestiones relacionadas con género, raza o poder, a menudo aplicando métodos de análisis procedentes del ámbito de la literatura, la historia, la antropología y otras disciplinas.

El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII

María Paz Moreno

Una de las pioneras en este ámbito es la crítica Susan Leonardi, quien en su artículo *Recipes for Reading: Summer Pasta, Lobster a la Riselhome, and Key Lime Pie* (1989), argumentaba que toda receta es una forma de discurso y debería por tanto ser estudiada como tal y situada en su contexto (p. 340). Otros estudios han seguido esta senda, analizando el libro de cocina desde diversos ángulos críticos con el fin de llegar a nuevas interpretaciones. Son destacables al respecto las aportaciones de Janet Theophano, que en su libro *Eat my Words: Reading Women's Lives Through the Cookbooks They Wrote* (2002) examina cuestiones relacionadas con la autoría, y en especial, con los aspectos autobiográficos de los recetarios.

Así como la valiosa obra editada por Janet Floyd and Laurel Forster, *The Recipe Reader* (2003), que recoge una serie de ensayos académicos que se acercan a los recetarios utilizando herramientas críticas actuales. Recientemente, Kennan Ferguson ha explorado en *Cookbook Politics*, el libro de cocina como texto político. En su estudio, Ferguson sostiene que los recetarios preservan los gustos de distintas épocas, reflejando en el proceso la ideología dominante del contexto social en que surgen (Ferguson, 2020, p. 118).

Mi propio trabajo como investigadora en el área de la literatura culinaria en español viene desde años enfocándose en las múltiples lecturas posibles del libro de cocina. En el libro de mi autoría *De la página al plato. El libro de cocina en España* (María Paz Moreno, 2012), se analizan en profundidad recetarios españoles de diversos siglos, desde el siglo XVI hasta el presente, proponiendo la idea de la lectura “entre líneas” de este tipo de textos, con el fin de abrir la puerta a interpretaciones complejas de su significado basadas en consideraciones sobre aspectos de autoría y propósito, así como factores sociológicos y contextuales. La idea de que *un libro de cocina es más que un libro de cocina* era la premisa principal del citado libro, y es también la que subyace al análisis que se presenta en las páginas siguientes.

*El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII*

María Paz Moreno

## **El Manuscrito**

El *Manuscrito Bula de la Santa Cruzada* (MBSC) tiene una extensión de cincuenta páginas. Contiene exclusivamente recetas de cocina que están en su totalidad escritas a mano; carece de prólogo, introducción o índice. Tampoco contiene ilustraciones de ningún tipo. Las páginas no presentan numeración, aunque sí lo hacen las recetas; a lo largo del texto, se advierten claramente dos estilos de caligrafía, lo que indicaría la participación de dos personas distintas. El cuadernillo está cosido a mano y encuadernado en el papel de una Bula papal que hace de cubierta, pudiendo leerse lo siguiente en letras grandes en el reverso de ella: “Bula de la Santa Cruzada Afabor [sic] De María Ramona Para los años del Señor 1794 y 1795 años”.

El papel del cuadernillo es sin filigrana, y se advierten a lo largo del mismo algunas manchas de humedad, sobre todo en la parte superior que han ocasionado que se corra la tinta en algunas ocasiones. La legibilidad del texto es buena, contando con una caligrafía diáfana y claras separaciones entre palabras. Se usan algunas abreviaturas, sin que esto dificulte la comprensión del texto. En muy pocos casos encontramos palabras ilegibles o emborronadas. En general, el papel está en buen estado de conservación, aunque muestra gran fragilidad y los bordes de algunas páginas están ligeramente dañados por la citada humedad.

El Manuscrito contiene cincuenta y ocho recetas numeradas, si bien algunas en las primeras páginas aparecen reescritas y están, por tanto, repetidas. Cada una de ellas presenta titulación exenta, centrada y en línea independiente, con uso de mayúscula para cada palabra del título. La numeración presenta variaciones y se repiten algunos números, lo que indicaría tal vez la fusión de dos listas de recetas diferentes. Se advierten además dos caligrafías diferenciadas de manera clara, y posiblemente una tercera.

El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII

María Paz Moreno

Imagen 1. Portada del Manuscrito.



Fuente: Fotografía de Eric Tepe.

No se cuenta con evidencia que permita atribuir la autoría del texto a la María Ramona que escribe su nombre en el reverso de la Bula, ya que no hay indicación alguna de autoría en el cuerpo del recetario. Parece más probable que sea un texto de autoría múltiple, con participación de al menos dos personas de género probablemente femenino -una de las cuales podría haber sido María Ramona-. Basándonos en la caligrafía y ortografía, se detallará más adelante el grado hipotético de participación de cada mano. En lo referente a la limpieza y fluidez del texto, se encuentran señales características del uso de la pluma como instrumento de escritura: se advierten algunas pequeñas manchas de tinta entre palabras, incluso en ocasiones hay excesiva tinta sobre una letra determinada cuando la pluma se ha detenido por más tiempo del debido. Por otro lado, las tachaduras o correcciones a lo largo del texto son extremadamente escasas, lo que indicaría un manuscrito “definitivo”, quizá pasado a limpio desde anotaciones previas.

*El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII*

María Paz Moreno

El texto comienza con indicaciones para preparar “Ante de huevos cortados”. Ésta y las tres siguientes recetas muestran una caligrafía irregular, de difícil legibilidad, con frecuentes faltas de ortografía y numerosas manchas de tinta. Todo esto indicaría que se trata de una autora con escasa soltura a la hora de escribir, poco diestra con la pluma y con limitados conocimientos de ortografía. No sorprende por tanto que a partir de la quinta receta se advierta que una nueva mano se hace cargo de la escritura.

Esta nueva mano reescribe -mejorando y completando- las cuatro entradas iniciales, y reinicia además la numeración de ellas. “Corrige” por tanto el inicio del Manuscrito y será la mano que lo continúe redactando a partir de este momento, mostrando mucha mayor destreza de escritura y mejor ortografía que la primera. El resto del documento mantiene la uniformidad de esta segunda caligrafía, si bien en las últimas páginas hay sutiles variaciones en cuanto a la cualidad de ella y los márgenes, pudiéndose conjeturar tal vez la intervención de una tercera mano. Se trata, no obstante, de cambios muy menores, por lo que se prefiere ejercer cautela a la hora de afirmar rotundamente la participación de una tercera autora adicional.

A pesar de la mayor destreza de esta segunda figura autorial, se advierten a lo largo de todo el texto frecuentes faltas de ortografía, así como numerosas variaciones en la escritura de una misma palabra (sebolla/cebolla, gallina/gayina, arroz/arros, entre otras). A esto se suma que el lenguaje empleado presenta elevados índices de oralidad, lo que llevaría a desechar la hipótesis de que las recetas fueran copiadas de una fuente escrita. Todo esto apuntaría un nivel de alfabetización básico. No se está, por tanto, ante un autor o autora profesional ni altamente educado, sino que estos indicios refuerzan la hipótesis de que las autoras fueran empleadas domésticas o cocineras de una familia de la clase alta mexicana.

Por otro lado, resulta interesante la ausencia de comentarios adicionales o anotaciones al margen o junto a las recetas, que no se dan en ninguna parte del texto. Son escasas también las tachaduras y correcciones, exceptuando la reescritura de las primeras cuatro recetas que se mencionan antes. Por lo tanto, es posible afirmar que se trata de un documento pasado a limpio, o escrito con pulcritud, y no una serie de notas de cocina informales. A pesar de todo ello, se estaría hablando de un manuscrito para uso personal y doméstico.



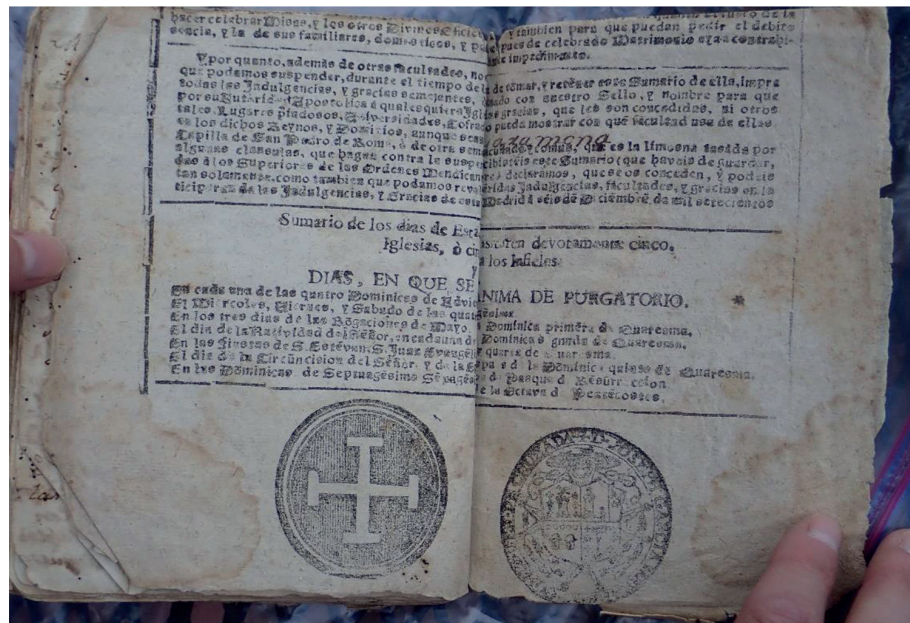
El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII

María Paz Moreno

Se carece de información sobre el contexto del Manuscrito, más allá de su pertenencia actual a la familia de Doña María del Carmen Cortés López. Según testimonio de la propietaria, su familia habría poseído hacienda y tierras en Moroleón y Yurisia, Guanajuato. Es posible que el documento sea por tanto originario de dicha área del país, si bien no hay en el mismo ninguna indicación ni pista acerca de su origen geográfico.

Por otra parte, la Bula en que está encuadernado el libro proporciona algunos indicios de interés. El texto impreso del documento eclesiástico presenta un sello en el que se lee “Joseph García Herreros”, por lo que se sabe que se imprimió en España, como era lo habitual. En la parte final pueden leerse el lugar y fecha de edición: “Madrid, a seis de Diciembre de mil setecientos”. Es cuestionable, no obstante, que el documento en sí date de 1700, siendo mucho más probable que sea una impresión muy posterior a la promulgación de ella, datando en realidad de 1790 ó 1794.

**Imagen 2.** Bula de la Santa Cruzada en la que se halla encuadernado el Manuscrito.



Fuente: Fotografía de Eric Tepe.

*El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII*

María Paz Moreno

Joseph García Herreros (1709-1792) fue Comisario general de cruzada y miembro del Consejo de Castilla. De familia noble, se encuentran referencias a esta figura en documentos que mencionan sus donaciones pecuniarias durante el año 1787 al Hospital General de Valencia, España. Se encuentra de nuevo en un documento fechado el 21 de noviembre del año 1790 y conservado en el Archivo Nacional de Asunción (Paraguay), en el que firma un nombramiento en su calidad de Comisario Apostólico General de la Santa Cruzada (García Herreros, 1790).<sup>2</sup>

Se trata del nombramiento de un nuevo comisario subdelegado de la Santa Cruzada para la expedición de esta dispensa. García Herreros falleció en 1792; esto, unido a las fechas que aparecen referidas en el reverso del Manuscrito (“Bula de la Santa Cruzada Afavor [sic] De María Ramona Para los años del Señor 1794 y 1795 años”) lo situaría de modo fidedigno hacia finales del siglo, no al comienzo de él. Por lo tanto, si datara -como se supone-, de los años 1794 a 1795 (las bulas se otorgaban cada dos años), resultaría plausible pensar que, una vez perdida su vigencia, se reutilizara el papel -algo que era práctica habitual en la época- para forrar el cuadernillo de recetas.

Cabe la posibilidad de que el recetario preceda cronológicamente al documento religioso, pero no hay fecha ni indicios en el texto que puedan confirmar esta hipótesis. En cualquier caso, y con base en la caligrafía y en el tipo de recetas que contiene, puede afirmarse que se está ante un manuscrito del siglo XVIII, es decir, un recetario novohispano.<sup>3</sup>

---

2 En este documento, García Herreros enuncia los títulos y cargos que ostenta, presentándose del siguiente modo: “Nos Don Josef Garcia Herreros, Cavallero de la Real distinguida orden de Carlos tercero y Dignidad de la Santa Iglesia Metropolitana de Valencia [,] del Consejo de S[u] M[ajestad], y Comisario Apostólico general de la santa Cruzada, y demás gracias, en todos sus Reynos y señoríos, Indias, Islas, y tierra firme del Mar Océano” (García, s/f).

3 Agradezco desde aquí a la investigadora Natalia Silva Prada su inestimable ayuda como experta en el campo. En su opinión, y tras examinar la caligrafía del Manuscrito confirma que se trata de letra del siglo XVIII. Silva Prada señala lo frecuente de las diferentes “utilidades” que se daba al papel de este tipo de documentos. En su opinión, las fechas de la portada de 1794 y 1795 serían confiables; esto, unido a la caligrafía, indicaría sin lugar a duda que se trata de un documento del siglo XVIII. Se coincide con la hipótesis ofrecida por esta estudiosa, quien considera que “Muy seguramente su destinataria después de que la bula dejó de ser vigente decidió utilizar el papel por la parte de atrás, un bien bastante escaso por aquellos tiempos” (N. Silva Prada, comunicación personal, 3-05-2022).

Las bulas eran indulgencias por las que se perdonaban ciertos pecados o se concedían privilegios espirituales. La de la Santa Cruzada era del tipo que se denominaba “Bula de vivos”, y se origina en el contexto de la España medieval, cuando se promulga y vende con el objeto de financiar la guerra contra los infieles durante la Reconquista. En siglos posteriores, la Bula de la Santa Cruzada siguió existiendo, siendo utilizada por la Iglesia con fines variados. Tras su implantación en el Nuevo Mundo, se convirtió en un tipo de documento de gran popularidad entre las clases altas, que lo consideraban una marca de estatus social. Eventualmente, se produjo una secularización de las bulas, pasando a ser utilizadas por los virreyes para financiar diversas empresas en los nuevos territorios (Benito, 1996, p. 93-98).

### Contenidos

Se provee a continuación un listado de todas las recetas contenidas en el MBSC, citadas en el orden en que aparecen. Como se ha mencionado, el cuadernillo carece de un índice de recetas, por lo que se considera útil copiar aquí el nombre de cada una, respetando la ortografía original:

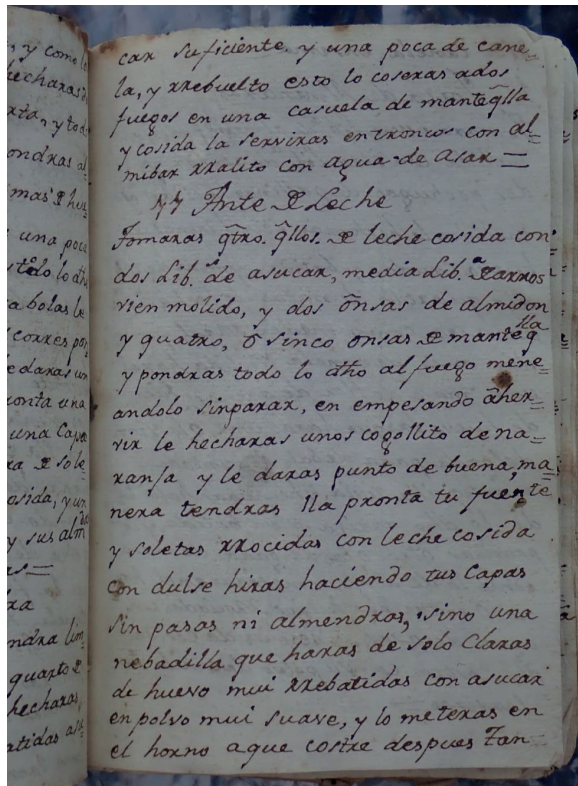
Ante de huevos cortados; Ante canelado; Ante de bollo de almendra [receta incompleta]. Ante de huevos cortados; Ante acanelado [sic]. Ante de bollo de almendra [misma receta que la anterior, pero completa]. Frutillas de masa para adorno de antes; Papín; Otro papín de arroz. Papín castrado: Ante de frutas; Otro ante de frutas; Ante atontolado; Purin [sic] de almendra. Ante de leche; Torta de almendras; Manjar real de leche; Otro manjar real sin leche. Ante de requesón; Pastel de garbansos [sic]. Torta de nuses [sic]; Pastel de tuétanos de res; Gasnates reynos [sic]; Guigote [sic] de natas; Torta de frutas; Torta de requesón; Masapan [sic] de gusto; Alfajor; Masa para hacer hojaldrado; Otra masa para empanaditas fritas; Otro modo de masa para empanadas; Cuvilettes [sic] fritos. Salsa de riñones para carnes, de pes [sic] y aves; Salsa de plátanos; Nogada francesa; Caldillo para cabrito; Buen estofado. Masa para rellenar aves; Modo de asar carnero al gusto; Caldillo de mostasa [sic]. Salsa de alcaparras; Salsa de piñones; Salsa de granadino; Gaspacho [sic]; Salmorejos. Caldillo chichimeco; Caldillo para piernas de carnero mechadas; Caldillo para cabrito; Caldillo para ave, o carnero y mejor para pichones; Caldillo de chícharo; Caldillo para conejos; Caldillo del embinado [sic]. Torta de challotes; Requesón relleno; Otro ante de requesón; Huevo [sic] reales o torrejas; Ante de huevos megidos; Sopa de garbansate [sic].

El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII

María Paz Moreno

Un repaso a esta lista revela la predominancia de recetas de repostería, en concreto de los llamados “antes”, que gozaban de gran popularidad en la época.<sup>4</sup> Prueba de ello es que en este manuscrito se encuentran nada menos que diez recetas diferentes para elaborar este tipo de bizcocho. El resto corresponde a platos de carne, caldillos, masas, salsas, huevos y otros platos, algunos de raíz indudablemente española como los gazpachos y los salmorejos.

**Imagen 3.** Detalle del manuscrito. Receta para el Ante de leche.



Fuente: Fotografía de Eric Tepe.

4 El Diccionario enciclopédico de cocina mexicana Larousse (2012) define los antes como: “Antiguo platillo hecho de pan (bizcocho o marquesote) bañado con una mezcla de almibar de azúcar y pulpa de frutas, y adornado con frutas secas o trozos de la misma fruta con que se elaboró. Su origen se remonta varios siglos en España, pero no se sabe con exactitud desde cuándo se prepara. En los siglos XVI y XVII se hacían en los conventos mexicanos ciertas preparaciones dulces que se acostumbraban antes de la comida; por eso se llamaban antes”.

Se encuentran también dulces españoles de herencia árabe y judía, como los alfajores y los mazapanes. Resulta notable la variedad de carnes mencionadas aquí (res, carnero, cabrito, conejo, pichones, aves), frente a una sola referencia al pescado. Igualmente es reseñable que se incluyan dos versiones distintas del “manjar real”, un plato como se sabe, extremadamente popular, que ya se encuentra recogido en libros de cocina españoles clásicos como el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* de Francisco Martínez Montañón.

El “manjar real”, en ocasiones referido como “manjar blanco” y otras veces tan sólo como “manjar”, seguiría siendo un favorito de las clases altas durante el siglo XVIII; si bien sufriría una evolución en el Nuevo Mundo, eliminándose en ocasiones la carne.<sup>5</sup> Esto se confirma en el MBSC, donde se identifican dos modos de preparar dicho plato, una de ellas conteniendo carne de ave y siendo por tanto más tradicional, y una segunda sin carne y de sabor predominantemente dulce.

Otras recetas populares en la época que también se encuentran en el *Manuscrito Bula de la Santa Cruzada* (MBSC), son las diversas masas para hojaldres y empanadas. Estas masas requerían un proceso de elaboración de cierta complejidad, pero los platos elaborados con ellas no podían faltar en la mesa de quienes podían permitírselas. Según la historiadora culinaria Rosa Tovar (2022), la formulación más antigua del hojaldre de que se tiene noticia es la que se recoge en *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade*, un manuscrito datado en el siglo XIII, traducido y publicado en 1966 por el arabista Ambrosio Huici Miranda.

En el siglo XVII se encuentra de nuevo en el libro de cocina más importante del momento, el *Arte de cocina* de Martínez Montañón -cuya influencia abarcó varios siglos y continentes distintos-.<sup>6</sup> Es evidente que se trata de una receta conocida y popular, a pesar de su dificultad. Notablemente, en MBSC se encuentra una receta para hojaldrado u hojaldre,

---

5 Según el *Diccionario enciclopédico de cocina mexicana Larousse* (2012), el “manjar real” se trataba de: “Postre de leche de origen español, que originalmente era salado. Se preparaba con pechugas de pollo cocidas, azúcar, leche y harina de arroz, cuyo resultado final era de sabor dulce; fue popular en el siglo XVIII. Más adelante en su manufactura desapareció la pechuga, la harina de arroz se sustituyó por fécula de maíz y, al final, se convirtió en un postre elaborado sólo con leche y harina”.

6 Se aclara aquí, sin embargo, que lo que aparece como “hojaldrado” en el libro de Martínez Montañón no es lo que se entiende actualmente como tal; la receta de lo que hoy se conoce como hojaldre aparece bajo el nombre de “Bollo fitete”.

*El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII*

María Paz Moreno

similar en su modo de elaboración a la proporcionada por Martínez Montañón. Es importante señalar, sin embargo, que no se trata de una copia literal de la receta del *Arte de cocina*, ya que la descripción del proceso es muy diferente a pesar de tratarse básicamente de la misma técnica. Además, aparece con el nombre de “masa para haser ojaldrado” [sic].

A continuación de esta masa, el Manuscrito incluye dos recetas distintas para masa de empanadas, una de las cuales es específicamente para empanaditas fritas en manteca, mientras que la otra es para unas cocinadas en el horno. Cabe señalar que se trata también de un alimento de larguísima tradición en la cocina española, pudiendo rastrearse recetas escritas desde el siglo XIII. Elaboradas con harina de trigo, huevos, manteca o mantequilla, azúcar, y otros ingredientes que podían variar para dar lugar a una gran variedad de rellenos, la presencia de las empanadas en el Manuscrito muestra una vez más la herencia gastronómica española que recorre todo el texto. Las técnicas del horneado y de la fritura en aceite o manteca remiten también a la misma influencia.

### **Ingredientes y recetas**

Un análisis de los ingredientes más frecuentemente usados en las recetas del Manuscrito revela una clara predominancia de alimentos de origen europeo. Las carnes que se utilizan consisten en diversos tipos de aves, entre ellas gallinas y pichones, además de carne de puerco, cabra, conejo, cabrito, y carnero. Otros alimentos que se utilizan profusamente son los huevos, el azúcar, la manteca de cerdo o de vaca; la harina de trigo, la leche de vaca, y numerosas hierbas y especias como canela, clavo, azafrán, pimienta, jengibre, comino, perejil y cilantro.

Es frecuente también el uso de almendras, piñones, aceitunas, alcaparras, uvas pasas; vinagre de vino, vino tinto y blanco; ajo y cebolla, y frutas variadas, entre ellas peras y manzanas. Todos estos alimentos fueron traídos al Nuevo Mundo por los europeos, arraigando notablemente y fusionándose con la cocina autóctona. Es evidente, a juzgar por la frecuencia y soltura con que se usan en las recetas de este manuscrito, que el uso



*El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII*

María Paz Moreno

de muchos de ellos era ya cotidiano. Por otro lado, entre los propiamente americanos, se encuentran la masa de maíz, el jitomate, el camote, la piña y los chiles, en concreto el chile tornachile y el chile ancho.

Este amplio abanico de alimentos ejemplifica a la perfección el mestizaje culinario de la sociedad novohispana. Por ejemplo, el jitomate -el ingrediente americano por excelencia, que como se sabe, se popularizaría enormemente en toda Europa a partir del siglo XVIII- se emplea aquí en tres recetas distintas, en las que se combina con productos de origen europeo, como las alcaparras, el jamón, la manteca o la cebolla. Curiosamente, en estas tres recetas el jitomate aparece molido e incorporado en salsa.

Por otro lado, algunos ingredientes americanos de gran relevancia en la cocina mexicana como el chocolate están notablemente ausentes en este recetario. En general, son muy escasos en el texto los platos que contienen mayoría de alimentos no europeos, como es el caso de los tamales -elaborados con masa de maíz- y de varios guisos preparados con diversos tipos de chiles. Incluso algunas recetas cuyo nombre parece sugerir un origen autóctono sorprenden al contener exclusivamente componentes de origen europeo y referencias a técnicas de cocina de indudable importación, como la fritura o el escabeche. Este es el caso del “Caldillo chichimeco” recogido en el MBSC:

Caldillo chichimeco<sup>7</sup>

*Molerás una porción de hígado de ave o de carnero cocidos con un poco de ajo, y le molerás juntamente un bizcocho mojado en vino blanco, harás con esto un caldillo sazonado de sal, pimienta, canela, y clavo [,] le echarás un cuartillo de vino blanco y como una taza de avellanas molidas con tantito vinagre pero esto hasta que haya dado dos hervores [;] tendrás ya tus cuartos de ave cocidos, y fritos con huevo como para escabeche y los echarás en el caldillo con pasas, almendras [,] ajonjolí, y lo servirás.*

7

Se transcribe la receta corrigiendo y actualizando la ortografía del original con el fin de facilitar su lectura.

En su mayoría, los platos recogidos en el *Manuscrito Bula de la Santa Cruzada* corresponden a dulces, carnes, y salsas para carnes. Escasean los platos de verdura, así como los de pescado. Es de destacar la predominancia de recetas para platos de carne, algo que denotaría el alto nivel socioeconómico de la familia a quien esta cocina iba dirigida. El hecho de que se incorporen frecuentemente el jamón y la carne de puerco en estas recetas refutaría la hipótesis de que se tratara de una familia de origen sefardí o judío.

Por otro lado, las carnes más usadas son el carnero y la gallina, siendo la de carnero la más empleada -con diferencia-, mientras que la de res aparece tan sólo en contadas ocasiones. Esto se correspondería con lo señalado por la investigadora Enriqueta Quiróz como práctica habitual en el México del siglo XVIII. Según Quiróz (2014), la carne de carnero era la preferida de las clases pudientes, siendo su precio mucho más elevado que la de res.

En el caso de la Ciudad de México, por ejemplo, el patrón de consumo de carne respondía a una clara diferenciación de clase social: “consistía en carnero y toros, usando los ricos de la carne de los primeros, y los pobres de la de los segundos” (Quiróz, 2014, p. 32). En este Manuscrito, aun siendo originario de otra región, se encuentra esa misma tendencia, ya que predomina claramente el carnero y la res apenas aparece mencionada. Tan sólo se usa en dos recetas, en las cuales, además, se emplea únicamente el tuétano del animal, y no la carne.

Por otro lado, resulta destacable que las preparaciones de la carne que se encuentran en el MBSC responden igualmente a la descripción dada por Quiróz del modo de cocina característico de las clases acomodadas: “Sólo por lujo, las carnes se rellenaban o mezclaban con frutos secos, tales como las nueces, los piñones, las almendras, las pasas y el ajonjolí tostado; se aderezaban con azafrán, clavo, pimienta, canela; perejil, acitrón, chiles verdes, chiles anchos, tornachiles” (Quiróz, 2014, p. 33). Estas observaciones describen a la perfección la receta de “Buen estofado” que se encuentra en el Manuscrito, y que se transcribe a continuación:



*El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII*

María Paz Moreno

*Tomarás las raciones que necesitas de carnero crudo, y las mecharás con jamón [,] rajadas de canela [,] clavándole clavo, y pimienta entera [y] rajitas de ajo [,] y las echarás a cocer en una olla con tanto de agua como de vino tinto, y vinagre [,] tapada la olla hasta que este cocido [;] si le faltase caldo puedes echarle agua, con vino después le echarás cebolla cosida en rajadas, peras [,] manzanas [,] calabacitas, [;] aparte, les echarás pasas, y almendras.<sup>8</sup>*

La preferencia de carne de carnero en detrimento de otros tipos de carnes y el modo de preparación y otras características, como por ejemplo el abundante uso del azúcar -un ingrediente costoso en la época- en los numerosos *antes* que recoge el manuscrito, serían indicios claros de una cocina de clase pudiente. Por otro lado, además de ser de utilidad para situar el origen socioeconómico del recetario, la presencia de ciertos ingredientes ayuda a contextualizar el documento en el marco temporal.

Por ejemplo, seis de las recetas del Manuscrito utilizan como ingrediente el vino de Parras, entre ellas la masa para empanadas, varios tipos de *antes*, platos elaborados con huevos, un caldillo e incluso un platillo dulce como el alfajor. Resulta muy significativo que se mencione específicamente este producto de la región de Parras, en Coahuila. La popularidad de este ingrediente respondería a la mayor facilidad de adquisición y mayor asequibilidad que el procedente de España, dado que Parras fue el mayor productor de México durante varios siglos y mantuvo el monopolio de su producción hasta finales del siglo XVIII.

Según ha señalado Oakah L. Jones: “Although much wine was imported from Spain, vino de Parras was always cheaper and more easily obtainable than vino de Castilla” (Jones, 1979, p. 30). La presencia del vino de Parras es, por lo tanto, otro elemento distintivo de la época, y es algo que el *Manuscrito Bula de la Santa Cruzada* tiene en común con otros recetarios mexicanos que le eran contemporáneos.

---

8 Se transcribe la receta corrigiendo y actualizando la ortografía del original.

### Comparación con recetarios coetáneos

La comparación del *Manuscrito Bula de la Santa Cruzada* (MBSC) con otros recetarios mexicanos que datan de la misma época arroja tanto similitudes como interesantes diferencias. En concreto, se ha comparado con el conocido *Recetario de Doña Dominga de Guzmán*, así como con el manuscrito Ávila Blancas, los *Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII* editados por Enrique Asensio Ortega, y un manuscrito inédito datado en 1789 y conservado en el Archivo de recetarios mexicanos de la Universidad de Texas en San Antonio (*UTSA's Mexican Cookbook Collection*), donde se encuentra catalogado bajo el título de *Cuaderno de Cosina de Doña Ignacita (...)*.

Se ha cotejado también el MBSC con el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* de Francisco Martínez Montañón, el único libro de cocina impreso que circulaba en México en el siglo XVIII. Como es sabido, esta obra, compuesta por el cocinero del Rey Felipe III y publicada en Madrid en 1611, se reeditó en numerosas ocasiones durante los siglos siguientes a su publicación. El libro de Montañón ejerció una enorme influencia tanto en España como en el Nuevo Mundo, editándose en México en dos ocasiones durante el siglo XVIII (Asensio Ortega, 2002, p. 8).

En primer lugar, la comparación con el *Recetario de Doña Dominga de Guzmán*, originario del siglo XVIII, arroja varias coincidencias interesantes, como por ejemplo las unidades de medida utilizadas en las recetas. En MBSC, las más usadas son cuartillos, libras y onzas. Se encuentran también referencias al precio de ciertos alimentos, que se dan en reales. Se trata de las mismas medidas y moneda que se hallan en el recetario de Dominga de Guzmán, lo que demuestra que se trata de manuscritos coetáneos. A esta evidencia se suman las importantes coincidencias entre ambos textos en cuanto a las recetas y los ingredientes utilizados. Así, por ejemplo, en ambos textos aparecen recetas típicas del XVIII como manjar real, gigotes, antes, bizcochos, huevos moles y reales, además de otros platillos igualmente sofisticados como las nogadas, los mazapanes, las torrijas, los cubiletes e incluso el gazpacho.

Hay también entre estos dos textos recetas que guardan gran similitud entre sí a pesar de tener nombres distintos, por lo que bien podría tratarse de versiones del mismo plato que eran conocidas con nombres diferentes en función de la región. Éste sería el caso del “Pastel de tuétanos de res” que aparece en MBSC, y que se parece extraordinariamente al “Budín” que se identifica en el manuscrito de Doña Dominga. En efecto, tal budín está elaborado también con tuétano de vaca, y tanto el resto de los ingredientes como el modo de preparación de ambos son muy similares. Otro excelente ejemplo de este fenómeno se tiene en el siguiente caso, que atribuye un origen geográfico distinto al mismo plato: la “Nogada francesa” en MBSC es en Doña Dominga la “Nogada portuguesa”. El cotejo de ambas recetas no deja lugar a dudas de que se trata esencialmente del mismo plato. Se cita a continuación la “Nogada francesa” de MBSC:

*Echarás en una olla unos cuartos de gallina crudos y le echarás tanto de agua como de vinagre, clavo molido, canela en rajas y pimienta entera tantita, sal, una hebra de azafrán y una poca de manteca, y todo lo dicho dejaras en infusión hasta otro día que pondrás a cocer tapada la olla con otra olla con agua fría a fuego manso, y en estando cocidos lo[s] cuarto[s] de ave o carnero los freirás con huevo. Aparte molerás tanto de almendras como de nueces con un poco de ajo y un poco de pan mojado en vinagre, y todo esto lo echarás en el caldo en que se coció el ave con más manteca, y así que hierva echarás el ave frita o pescado, pero él no ha de cocerse como el ave, sino solo hacer el caldillo con los recaudos del ave y entonces lo servirás.*

Y aquí la “Nogada portuguesa” del *Recetario de Doña Dominga de Guzmán*:

*Se cortan las gallinas en cuartos, se echarán en una olla tanto de agua como de vinagre, clavo, canela, y pimienta, todo entero, y unas hebras de azafrán, sal, una poca. Se tapaná esta olla y se quedará en infusión hasta otro día y se pondrá a cocer con un papel mojado y una ollita de agua encima. Estando bien cocido se pondrá a enfriar y se freirá como si fuera escabeche y se molerán bastantes nueces con un poco de clavo y cominos, ajo y vinagre y un migajón de pan remojado en vinagre; todo esto se echa a freír en manteca y se echarán allí los cuartos de gallinas. Se les echa el mismo caldo en que se cocieron y bastante aceite de comer y en siendo hora de llevarlo a la mesa se le echa queso rallado (Pérez San Vicente, 1996, p. 72).*

*El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII*

María Paz Moreno

De nuevo, estas similitudes y variaciones entre recetas dejan constancia de la contemporaneidad de ambos manuscritos y de la popularidad de determinados platillos en la época. Con respecto a los dulces contenidos en estos recetarios, Enriqueta Quiróz ha señalado el gusto por los dulces habitual en la cocina mexicana de esta época, destacando que:

[...] la mezcla de azúcar y harinas, llegó a la máxima expresión no sólo por la abundancia de ambos ingredientes en el territorio, sino por la sofisticación que alcanzaron sus preparaciones. El recetario novohispano del siglo XVIII detallaba una veintena de modos de preparar buñuelos, masas para pasteles finos, pastelillos y bizcochos (Quiróz, 2014, p. 28).

El recetario de Dominga de Guzmán se ajusta a la perfección a esta descripción, ya que incluye recetas para numerosos bizcochos con ingredientes tan variados como queso, avellanas, chocolate, almendras, cítricos, e incluso castañas. En el caso del MBSC, si bien contiene numerosas recetas que emplean bizcochos, el protagonismo dulce del recetario lo tienen los *antes*, estando ausente por completo el chocolate. No hay tampoco receta alguna para hacer buñuelos.

Son bastantes las diferencias entre uno y otro manuscrito. Se menciona tan sólo una más, por ser de interés al tratarse de un plato popular hasta hoy en día. En el recetario de Doña Dominga se incluyen dos recetas distintas para preparar gazpacho, ambas conteniendo jitomates. Sin embargo, la receta tradicional española no incluía este ingrediente, como sucede en el MBSC, donde el gaspacho [sic] no contiene jitomate en absoluto.

Mientras el *Manuscrito Bula de la Santa Cruzada* refleja la receta tradicional española, el manuscrito de Doña Dominga muestra ya una receta mestiza, esto es, a la que se ha incorporado un ingrediente americano. La discrepancia entre las versiones de este plato en ambos recetarios atestigua la fluctuación de la receta a finales del siglo XVIII, dándose la coexistencia de variaciones en los ingredientes de un mismo plato en el proceso de evolución de la receta. Eventualmente, la incorporación de este ingrediente sería, como se

sabe, definitiva, añadiéndose también posteriormente otro aporte americano, el pimiento, para dar lugar al gazpacho en la forma en que lo hoy se le conoce.<sup>9</sup>

Existen por tanto numerosas coincidencias entre estos dos recetarios en lo referente a platos e ingredientes, apareciendo en ambos textos con gran protagonismo especias como la canela, el azafrán y el clavo, pero también otros ingredientes, como el vino de Parras, las calabazas de Castilla o los tornachiles. No obstante, existen también como se ha visto significativas diferencias entre ellos, que demuestran que se trata de textos producidos independientemente el uno del otro que no comparten una fuente escrita común. Ambos se insertarían en una misma tradición oral y cultural y reflejarían las modas culinarias de la época dentro de su estrato social.

Otro recetario que sirve de referencia comparativa es el *Manuscrito Ávila Blancas. Gastronomía Mexicana del siglo XVIII*. El Ávila Blancas es un recetario colectivo, como ha señalado la autora de la edición e introducción, Guadalupe Pérez San Vicente, quien indica que se trata de: "... un libro familiar, hogareño, en que 23 distintas personas escriben su o sus recetas predilectas a petición de la amiga, dueña del manuscrito, en él se encuentran por igual, recetas de cocina y de limpieza de telas y metales (...)" (Pérez, 1999, p. 12). La comparación con el MBSC revela que, al tratarse de recetarios de autoría y propósito distintos, no presentan muchos aspectos en común.

A excepción de tres o cuatro recetas comunes en la época, como el manjar blanco, el ante de requesón o el mazapán, no hay apenas coincidencias entre estos dos recetarios. A pesar de ser la misma época, parecen encarnar cocinas muy diferentes, siendo el Ávila Blancas un recetario mucho más elaborado y amplio, organizado en secciones y claramente compuesto con el propósito de ser compartido, yendo más allá de ser un texto para uso particular de quien lo escribe. Mientras el MBSC es un recetario para uso particular y limitado a un solo hogar, el Ávila Blancas se escribe con una vocación distinta y muestra una mayor sofisticación, propia de este tipo de obras.

---

9 Dado que el recetario de Doña Dominga de Guzmán está fechado entre 1749 y 1779 (y por tanto sería más antiguo que MBSC, que se data tentativamente alrededor de 1794-1795), las suyas son las primeras recetas escritas de que se tiene noticia en las que el gazpacho incorpora el tomate, ingrediente ahora esencial en dicho plato.

Algo similar sucede al comparar el MBSC con los *Dos manuscritos mexicanos de cocina*, datados en el siglo XVIII, editados por Enrique Asensio Ortega en 2002. Si bien se encuentran recetas coincidentes entre estos textos, en los editados por tal autor predominan las “netamente mexicanas” (p. 9), algo que no sucede en el *Manuscrito Bula de la Santa Cruzada* donde la influencia española parece ser la de mayor peso. En cuanto al cotejo de MBSC con el *Cuaderno de Cosina de Doña Ignacita del [mazo] Belarde Calderón de la Barca que se acabo [sic] el viernes dando las 8 de la noche, A.D. 1789*, manuscrito conservado en el archivo de la Universidad de Texas San Antonio, sí arroja coincidencias, lo que indicaría -al igual que sucedía con el manuscrito de Dominga de Guzmán- que son textos pertenecientes a una misma época y estrato social. El tipo de platillos recogidos en el MBSC guarda varias similitudes con el inédito de Doña Ignacita, como la variedad de *antes* o la utilización de las mismas unidades de medida. Estos dos textos comparten además varios rasgos, como las abreviaturas utilizadas en el documento, el trazo y la caligrafía.

Por último, la comparación con el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* de Francisco Martínez Montañón, que se sabe circulaba en México en el siglo XVIII, no arroja apenas coincidencias entre ambos, refutando la hipótesis de que hubiera podido servir de fuente a la (s) autora (s) de MBSC. Mientras que tanto los manuscritos del XVIII editados por Asensio Ortega como el de Ávila Blancas incluyen “un buen número recetas copiadas del cocinero real” (Asensio, 2002, p. 8), el MBSC no incluye en cambio recetas tomadas de dicha fuente.

Las recetas que recoge que podrían quizá proceder en su forma original del *Arte de cocina*, como la del manjar blanco, el hojaldre o los huevos mexidos, difieren demasiado de las de Montañón como para haber sido copiadas de dicho libro. Más bien, el modo en que están redactadas y las descripciones del modo de preparación sugieren que se trataba de platos que habían alcanzado ya gran popularidad, y eran por tanto conocidos en sus diferentes versiones por cocineras y cocineros del México virreinal. La fuente de estas recetas para el MBSC sería posiblemente la tradición oral.

## Conclusiones

En definitiva, el análisis del *Manuscrito Bula de la Santa Cruzada* (MBSC) aquí presentado permite concluir que se trata sin duda alguna de un texto del siglo XVIII, constituyendo un excelente ejemplo de cocina novohispana, resultado de la fusión de productos, sabores y técnicas del viejo y el nuevo mundo. La ausencia de prólogo, índice o ilustraciones, además de otras características aquí señaladas, apuntan a que no se trata de un recetario pensado para difusión pública, sino para uso personal.

Esto se confirma con el análisis del tipo de platos que recoge, así como el lenguaje y estilo de redacción, entre otros indicios. El cotejamiento con otras obras apunta a que las recetas del Manuscrito son originales y no copiadas de otras fuentes. De todo ello se deduce que se está ante un escrito privado, concebido en el ámbito doméstico para su uso y consulta cotidianos. Al no haber sido escrito para su publicación ni difusión pública, sino para uso personal, resulta plausible la teoría de la autoría por parte de la propia beneficiaria de la Bula, María Ramona, o bien de las cocineras empleadas por la familia, algo común en la época en las clases altas.

A propósito de preservar conocimientos culinarios con el fin de ser obra de referencia o consulta cotidiana, podría añadirse también la posibilidad de un propósito prescriptivo, si el texto fue escrito con la idea secundaria de transmitir dichos conocimientos culinarios dentro del ámbito doméstico. Como se ha mostrado, la comparación con otros libros de la época revela coincidencias de platillos habituales en el siglo XVIII mexicano y consistentes con la cocina de una familia novohispana de clase alta. El predominio de ingredientes y platos de origen español sobre ingredientes y preparaciones mexicanos refuerza esta hipótesis.

Por otro lado, la mayor peculiaridad de este Manuscrito, y el motivo de que se haya decidido denominarlo *Manuscrito Bula de la Santa Cruzada*, es la encuadernación del documento en el papel de la mencionada Bula papal. Este particular hecho proporciona valiosa información para situarlo cronológicamente, al tiempo que ayuda a dibujar el perfil social, racial y religioso de la familia a la que perteneció. Se cuenta además con un nombre, María Ramona, como posible autora o dueña del texto, y las fechas de 1794 y 1795 como estimaciones aproximadas para fecharlo.

*El manuscrito Bula de la Santa Cruzada:  
Un recetario mexicano inédito del siglo XVIII*

María Paz Moreno

En suma, el *Manuscrito Bula de la Santa Cruzada* constituye una contribución de gran valía al *corpus* de los recetarios mexicanos del siglo XVIII, varios de los cuales han sido publicados en años recientes. A pesar de tratarse de un modesto recetario doméstico, es sin duda merecedor de atención crítica, dadas su antigüedad y su singularidad. La consideración de éste y otros libros de cocina como textos complejos, dotados de varios niveles de significado y por tanto, susceptibles de ser interpretados desde distintas perspectivas, apunta al gran potencial de lo culinario para enriquecer los estudios en el campo de las humanidades.

En este sentido, el análisis de este tipo de textos como un género de escritura en sí mismo, con sus patrones y sus propósitos específicos -yendo desde la expresión de lo biográfico a lo histórico, lo social o lo ideológico- confirma su valor como repositorios del saber colectivo y, en última instancia, como testigos de una época y de un modo de vida.

Recetarios como el aquí analizado constituyen un valioso retazo de memoria y una ventana a la experiencia humana del momento en que se escriben. Su preservación y su estudio resultan por ello de crítica importancia. Se espera, por tanto, que en un futuro no lejano se emprenda la iniciativa de editar el Manuscrito, de manera que pueda sumarse definitivamente al conjunto de recetarios de esta época que se encuentran ya disponibles, para disfrute tanto del público general como del especializado.



### Referencias citadas

- Asensio O., E. (Ed). (2002). *Dos manuscritos mexicanos de cocina. Siglo XVIII*. Consejo Nacional Para la Cultura y las Artes.
- Benito R., J. A. (1996). "Historia de la Bula de la Cruzada en Indias". *Revista de Estudios Histórico-Jurídicos*, 18, 71-102.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction. A Social Critique of the Judgement of Taste*. (R. Nice, Transl.). Harvard UP.
- Cuaderno de Cosina de Doña Ignacita del [mazo] Belarde Calderón de la Barca q.e se acabo el viernes dando las 8 de la noche, A.D. 1789*. Consultado en línea. UTSA Libraries Special Collections. Digital Collection: <https://digital.utsa.edu/digital/collection/p15125coll10/id/16369/rec/11> 19 junio 2020
- Diccionario Enciclopédico de Cocina Mexicana Larousse (2012). Antes / Manjar real. Ricardo Muñoz Zurita. <https://laroussecocina.mx/palabra/ante/> / <https://laroussecocina.mx/palabra/manjar/>
- Ferguson, K. (2022). *Cookbook Politics*. University of Philadelphia Press.
- Floyd, J. & L. Forster, Eds. (2003). *The Recipe Reader: Narratives, Contexts, Traditions*. Ashgate.
- García H., J. (1790). *Real Cédula al Virrey del Río de la Plata, relativa a varias representaciones hechas por Antonio Sánchez, Deán de la Catedral*. (Referencia PY-ANA-SH-68n36-210-223), Archivo Nacional de Asunción, Asunción, Paraguay.
- Huici M., A. (2005). *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade. Según un manuscrito anónimo del siglo XIII*. Trea.
- Jones, O. L. (1979). *Los paisanos: Spanish Settlers on the Northern Frontier of New Spain*. University of Oklahoma Press.

- García H., J. (2020, 10 de octubre). *Wikipedia*. [https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Jos%C3%A9\\_Garc%C3%ADa\\_Herreros&oldid=129958724](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Jos%C3%A9_Garc%C3%ADa_Herreros&oldid=129958724).
- Leonardi, S. (1989). Recipes for Reading: Summer Pasta, Lobster à la Riseholme, and Key Lime Pie, *PMLA*, 104 (3), pp. 340–347.
- Martínez M., F. (1611). *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*. Luis Sánchez.
- Montanari, M. (1993). *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*. Crítica.
- Moreno, M.P. (2012). *De la página al plato. El libro de cocina en España*. Trea.
- Pérez San Vicente, G. (Ed.). (1996). *Recetario de doña Dominga de Guzmán, siglo XVIII*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Pérez San Vicente, G. (Ed.). (1999). *Gastronomía Mexicana del siglo XVIII. Manuscrito Ávila Blancas*. Restaurante "El Cardenal".
- Quiróz, E. (2014). "Comer en Nueva España. Privilegios y pesares de la sociedad en el siglo XVIII". *Historia y memoria*, 8, pp. 19-58. [https://revistas.uptc.edu.co/index.php/historia\\_memoria/article/view/2616](https://revistas.uptc.edu.co/index.php/historia_memoria/article/view/2616)
- Theophano, J. (2002). *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote*. Palgrave.
- Tovar, R. (2022). "El hojaldre primitivo del Mediterráneo". Ponencia presentada en el Curso de Verano *Recetarios domésticos como recurso comunicativo intercultural e intergeneracional*, celebrado el 07 de junio de 2022 en la Universidad Rey Juan Carlos, Aranjuez, España. <http://recetasrosatovar.es/recipes/el-hojaldre-primitivo-del-mediterraneo/>