

La gastronomía del Colegio Apostólico de Propagandas Fide de Nuestra Señora de Guadalupe, Zacatecas

Santiago Delgado Prado¹

RESUMEN

Desde la erección del Colegio franciscano de Propagación de la Fe de Nuestra Señora de Guadalupe de Zacatecas, una preocupación constante de los religiosos fue el sustento material —particularmente alimenticio—, de quienes ocupaban el recinto. En este sentido, el presente artículo presenta algunas notas sobre los alimentos que consumían los religiosos en el Colegio, dando cuenta, además, de lo que se alimentaban los misioneros en su trajín por el norte novohispano. Con estos apuntes se pretende incentivar el estudio de la cultura gastronómica en una de las regiones más importantes del septentrión novohispano como lo fue Zacatecas.

PALABRAS CLAVE

Colegio Apostólico de Propagandas Fide, Gastronomía franciscana, Misiones.

ABSTRACT

Since the establishment of the Franciscan Colle-

.....
¹ Instituto Nacional de Antropología e Historia, santiago_delprado@hotmail.com

ge of Propagation of the Faith of Our Lady of Guadalupe de Zacatecas, a constant concern of the religious was the material sustenance of whom occupied the place. This article presents some notes on the food consumed by the members of the College and the missionaries of the north. This work aims to encourage the study of gastronomic culture in Zacatecas, one of the most important regions of the north of New Spain.

KEYWORDS

Apostolic College of Propagandas Fide, Franciscan gastronomy, missions.

EL COLEGIO DE PROPAGACIÓN DE LA FE INSTALADO EN GUADALUPE

No es casualidad que el Colegio franciscano de Propagación de la Fe de Nuestra Señora de Guadalupe de Zacatecas se edificara a extramuros de la ciudad minera de Zacatecas, que entre los siglos XVII y XVIII fue la localidad más grande y mayor poblada del Norte. El factor más importante, a diferencia de otros centros de formación misional, como el de la Talamanca en Centroamérica, o el de la Sierra Gorda, en Querétaro, fue la ubicación estratégica del predio respecto con la ciudad y la coyuntura de lazos fraternos entre mineros y hacendados de la región que, como buenos cristianos, ofrecieron aportar los recursos monetarios necesarios no sólo para la construcción del inmueble, sino para la adquisición de los terrenos y la manutención de los religiosos. Incluso, contaron con el apoyo de la Corona española y la autorización pontifical para cubrir los gastos necesarios para estas tareas.

El Colegio de Guadalupe se fundó con el propósito de acometer con mayor brío la ardua labor evangelizadora en el septentrión novohispano, así como para contener el avance hacia el sur de ingleses y franceses, cuya amenaza estuvo

latente desde el siglo XVIII. Por estas razones de peso el virrey Duque de Linares respaldó de la labor de los nuevos misioneros que apenas años atrás habían instalado su Colegio en Guadalupe. Las tierras para evangelizar y defender iban desde Texas hasta Luisiana, es decir, por toda la zona septentrional novohispana. Eran unos 500 kilómetros cubiertos por seis misiones con una primera participación de los Colegios de la Santa Cruz de Querétaro y de Guadalupe, encabezados por los magnánimos frailes Isidro Félix Espinosa y Antonio Margil de Jesús, respectivamente. Los religiosos de Querétaro fundaron las misiones de San Francisco, Inmaculada Concepción, y San José en la zona norte del río Trinidad, además de Neches. Los franciscanos de Guadalupe hicieron lo propio con las misiones de Virgen de los Dolores y San Miguel, este último instalado en los límites de Luisiana. Debido a la ubicación geográfica, los queretanos eran motivo del acoso de los indios y de constantes incursiones de los franceses del fuerte de Machitooz quienes, desde 1678, se habían establecido en la Bahía del Espíritu Santo. Los queretanos fueron obligados a replegarse hasta el Río Grande: únicamente Margil permaneció en ese territorio, en tanto fray Isidro Félix (fraile del Colegio de la Santa Cruz de Querétaro) se replegó a su recinto religioso para dar cuenta de las difíciles condiciones en que se encontraban las misiones y quejarse sobre la poca disposición de los naturales, considerados por los franciscanos como flojos y poco interesados en integrarse a la comunidad cristiana. Por este motivo es que Margil proponía tener a los naturales cerca de la misión o, mejor aún, dentro del perímetro del complejo misional con la finalidad de darles instrucción cristiana para que cooperaran ³/₄ cambio o como correspondencia a las enseñanzas religiosas ³/₄ en el cuidado de los animales domésticos y el cultivo de hortalizas para la agrupación monacal.

El apoyo del trono español siguió de manera incondicio-

nal mediante el Virrey Conde de Valero, quien en 1717 ordenó el establecimiento de misiones entre los ríos San Antonio y Guadalupe, con la dependencia del Colegio de Querétaro. En sólo tres años se establecieron las misiones de San José y San Miguel de Aguayo, bajo la polaridad del Colegio de Guadalupe, siempre con múltiples inconvenientes como la distancia, ataques y problemas de abastecimiento.² Fue hasta el 20 de octubre de 1749 cuando el Excmo. Sr. conde de Revillagigedo, mandó al Teniente Capitán General D. José Escandón para señalar los sitios adecuados con el fin de establecer las misiones, distantes al menos una legua de las poblaciones por evangelizar.

Los trabajos continuaron entre trámites, permisos y prerrogativas; los franciscanos se acercaron a este lugar con objetivos bien trazados y plenamente alcanzados: establecer su misión con ayuda de sus benefactores, además de asumir el control de las ya existentes. Esto último bajo la consigna de llevar la palabra de Dios a todos los pobladores de la región norte de la Nueva España.

En este amplio contexto de ampliar y consolidar la evangelización norteña, se fundó el Colegio de Guadalupe. Varias fueron las personas que contribuyeron a su establecimiento, la señora Jerónima viuda de Melgar y su hija, quienes donaron buena parte del terreno para la erección del Colegio de Nuestra Señora de Guadalupe. Diversos benefactores como don Ignacio de Bernárdez financiaron la manutención de los frailes, así como la construcción del recinto. Posteriormente, su sobrino, Don Pedro de Bernárdez, siguió los mismos pasos al aportar $\frac{3}{4}$ según los libros de cuentas de los propios franciscanos $\frac{3}{4}$ la nada despreciable cantidad de más de 50 000 pesos para la edificación de la iglesia y alimentos para los religiosos. En virtud de su buena voluntad, se le otorgó el título de Patrón

.....
2 José Antonio Alcocer, *Bosquejo de la Historia del Colegio de Nuestra Señora de Guadalupe y sus misiones, año 1788*, México, Editorial Porrúa, 1958, p. 244.

en toda forma. De igual modo, los importantes donativos del minero don Pedro Salazar y Aguilar le ganaron tras su muerte, a manera de agradecimiento, una misa cantada cada semana. Don Juan Chamorro obtuvo de los franciscanos, por su papel bienhechor, una *patente de hermandad*, obligándose con ello a asistirlo cuando muriese, darle sepultura con un solemne funeral, cantarle un oficio de difuntos y, para que su alma se fuera directo al cielo, se le dedicaron un millar de misas.

Chamorro y Don Pedro de Salazar fueron quienes principalmente patrocinaron la construcción del claustro, las celdas del dormitorio alto, la cocina y el refectorio. Otro distinguido mecenas fue Don Juan Veres, dueño de la hacienda de Cedros. La contribución financiera se incrementó con los donativos de las familias del conde de San Mateo de Valparaíso, de Marcelo de Anza, de Marcelo de Amos y de la familia Beltrán, entre otros. Los benefactores se vieron amparados por un sistema de trabajo y quedaban *en gracia de Dios* por medio de sus contribuciones que, religiosamente, estarían por mucho tiempo participando.³

LA ALIMENTACIÓN EN EL COLEGIO

Fieles a la austeridad que los caracterizó, pero también haciendo caso al marcado carácter de subsistencia de la orden, los franciscanos del Colegio de Guadalupe buscaron la autosuficiencia con la implementación de actividades diversas, a saber, la manufactura de ropa, la peluquería y la habilitación de otros espacios como porquerizas, pesebres o caballerizas. Lo anterior dio como resultado que el gasto de manutención y abasto desde el exterior se redujera todo lo posible, siguiendo el modelo de la antigua abadía Suiza, con paredes altas que de-

.....
3 Cuauhtémoc Esparza Sánchez, *Compendio histórico del Colegio Apostólico de Propaganda Fide, de Nuestra Señora de Guadalupe, Zacatecas*, México, Universidad Autónoma de Zacatecas, 1974, p. 88.

limitan el recinto para hacerlo, de alguna manera, amurallado, y controlar totalmente la entrada y salida del lugar. Claro está: el inmueble sirvió sólo de guía para la configuración física del Colegio, ya que el lugar fue adaptándose nuevas necesidades que surgieron a través del tiempo, específicamente a la nueva época de ese barroco siglo XVIII.

Durante el siglo XVIII, el aspecto espiritual entre los religiosos del Colegio Apostólico de Propagandas Fide de Nuestra Señora de Guadalupe estuvo regido por periodos de buena alimentación entreverada con las rudas penas de la abstinencia o penitencias de ayuno. Para purificar el alma, entre otras cosas, era de suma importancia que los franciscanos practicaran la frugalidad en el comer e, incluso, el ayuno durante periodos prolongados. Cada año, durante los días de guardar se practicaba el ayuno, además de los viernes de cuaresma, que eran coronados con ayunos durante el jueves y viernes santos y el sábado de gloria.⁴ En contraparte, la buena salud requerida para que los misioneros desarrollaran de la mejor manera su labor en las demandantes actividades propias de su condición, necesitaba que estuvieran bien comidos: *tripas llevan a pies*, decían los frailes del colegio de Guadalupe. En este tenor, la alimentación en el Colegio reunía las condiciones para que sus inquilinos se mantuvieran sanos y fuertes, elemento fundamental para soportar los rigores del camino.

Al ingresar como religioso era necesario y formal vivir en comunidad y acorde a los votos franciscanos: se dejaba tras las puertas del colegio la vida profana, la cotidianidad se enfocaba en pobreza, según el legado de San Francisco, las limosnas o regalos eran destinado a la comunidad y, al recibirlos, se entregaban al Guardián para que los distribuyera.

.....
4 Jorge René González Marmolejo, *Misioneros del desierto. Estructura, organización y vida cotidiana de los Colegios Apostólicos de Propagandas Fide, siglo XVIII*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2009, p. 218.

En el Colegio, las devociones eran una constante. A mencionar está San Pascual Bailón, el santo de las cocineras y al que se le rezaba con ahínco: “*Pascualito, Pascualito, mi santo Pascual Bailón yo hago este guisito y tú le pones la sazón*”; Francisco de Asís hablaba con las aves y hasta con el trigo y Santa Teresa de Ávila veía a Dios en la cazuela.⁵

Había dentro del inmueble religioso lugares para preparar y degustar los alimentos: amplias cocinas con un brasero de ocho hornillas y tres chimeneas con un estrecho que contenía un compartimento que servía para ahumar la carne; cuartos fríos para resguardar y mantener frescos los chorizos, jamones y otros embutidos, así como la dulcería para elaborar confites en diversas épocas del año como espléndidas hojuelas en los periodos decembrinos, calabazas en conserva para buena parte del año. También había una panadería, que contaba con los aditamentos necesarios, como mesas para amasar, rodillos y el fundamental horno para el cocimiento del pan blanco, pan de azúcar, condocos y otros productos similares. Allí mismo, dentro del Colegio, se hacía pinole, producto básico para el consumo de los religiosos en atoles o como golosina.

El empleo de utensilios de cocina como el barro en vasijas, cazuelas de las regiones de Aguascalientes; cerámica y talavera poblanas, se integraban a la preparación y servicio de la comida. En ello los cazos, peroles de cobre provenientes de Michoacán, eran parte cotidiana de los utensilios para la elaboración de alimentos en buena proporción, pues el colegio de Guadalupe fue el recinto con mayor número de religiosos en toda la Nueva España ³/₄llegó a tener poco más de 300 frailes—, aunque cabe aclarar que muchos de ellos estaban diseminados en diversas partes del territorio entre misiones y poblaciones.

En el Colegio había un pozo que, por la cantidad de agua

5 Sonia Corcuera de Mancera, *Entre la gula y la templanza, un aspecto de la historia mexicana*, Fondo de Cultura Económica, primera reimpresión 1996, p. 99.

que de él emanaba, sólo abastecía a la cocina. Los aljibes estaban muy cerca de las cocinas para proveer lo necesario en la elaboración de los alimentos y la higiene de los cocineros. Suponemos que había alguna pileta o aguamanil colectivo para que los religiosos asearan sus manos antes de ingresar al refectorio.

Es difícil imaginar la cantidad de platillos que se servían en las tres comidas requeridas por los frailes en el refectorio, aunque es preciso mencionar que la cantidad de alimentos y el número de platillos variaba conforme la ocupación que registraba el Colegio. No obstante, en cualquiera de los casos, debía evitarse el desperdicio.

139

Los horarios eran justos para cada ración de alimentos. Se llamaba a los religiosos por medio de campanadas. Bajo este agudo sonido, los miembros de la comunidad eran requeridos en el refectorio para consumir cristianamente los alimentos.

Como ya se mencionó, la comunidad tomaba sus alimentos en el refectorio. Salvo algunas excepciones, como enfermos y ancianos, a los que se les llevaban los alimentos a sus celdas, a la hora de los alimentos los frailes en fila pasaban a la sala de profundis por un momento a realizar algunas oraciones destinadas a agradecer a Dios por la comida que estaban a punto de deglutir. En punto de las siete de la mañana se servía el desayuno, a la una de la tarde la comida y a las 7 de la noche se ofrecía la cena a toda la comunidad.

Frente a las burdas mesas $\frac{3}{4}$ que en lo habitual estaban descubiertas, sin mantel, pero que en ocasiones especiales se cubrían con pulcritud en blancos lienzos $\frac{3}{4}$, se ubicaban los frailes, sentados en bancas de madera. Sobre la mesa se colocaban los utensilios que servían de saleros.

Se comía en orden y en silencio, siempre escuchando las lecturas de las que un corista o joven novicio se encargaba. Todos los ahí presentes le escuchaban. El narrador con voz firme,

y desde una especie de púlpito, daba cuenta de lecturas bíblicas (o edificantes), mientras que un grupo de frailes, comandados por el refitolero ³/₄ que solía ser un lego ³/₄ era designado a servir los alimentos: esto se replicaba todos los días. Después, la comunidad pasaba un momento a la iglesia. Cabe señalar que según los estatutos establecidos por Inocencio XI en su *Bula de Institución de los Colegios*, en la portería no se admitían desayunos ni chocolates.⁶ La costumbre de usar cucharas en el consumo de los potajes en turno era parte de la rutina diaria, así como el degustar el pan alternado con los alimentos. El agua y el vino eran servidos en vasos de cristal.⁷

En los muros del refectorio se colocaron pinturas alusivas al tema gastronómico, como *La reunión de franciscanos y dominicos en convivencia fraterna*, obra en la cual los franciscanos son atendidos por los propios ángeles y acompañados por nada más ni nada menos que el fundador del Colegio Apostólico de Guadalupe, Antonio Margil de Jesús y Santo Domingo. En el acceso del refectorio (o ante refectorio) se hallan dos obras pictóricas alusivas a dos franciscanos elocuentes, muestras de ejemplo de entrega y abnegación religiosa: Nicolás Álvarez y Felipe Buitrón.⁸

El refectorio servía también para actividades alternas como celebraciones de Semana Santa, en la que la mortificación era parte de la ceremonia, según lo describe Luján: “a las diez y media se toca al refectorio, entrando en silencio y dicho el *Cristus*, se quitan el padre maestro y los hermanos el hábito, se rompen la túnica por la espalda y hacen la disciplina alrededor del refectorio, que está oscuro y sólo con dos velas y un Santo Cristo en medio de la atraviesa (sic), acabada ésta, dan otra vuelta de rodillas, dándose de cachetadas y
.....

6 Jorge René González Marmolejo, *Misioneros*, p. 118.

7 Francisco Frejes, *Cronicón del Colegio de Nuestra Señora de Guadalupe de Zacatecas*, Subsistencia, 1834.

8 José Antonio Alcocer, *Bosquejo*, p. 210.

besándole los pies a los que estuvieran sentados debajo de las mesas, andando de codos y de rodillas al mismo tiempo”.⁹ En esos días de guardar se consumían huevos cocidos con ceniza.

El uso del chocolate era regular dentro del colegio. Éste era traído de las costas del Pacífico, específicamente de Colima, de donde también provenía el azúcar; la sal llegaba de Nayarit,¹⁰ aunque una cantidad razonable de estos productos provenía de otras latitudes, como Veracruz y Tabasco y muy posiblemente de Venezuela (Caracas y Maracaibo) y Guatemala.¹¹ En el colegio, incluso, existía un número considerable de tazas inscritas en su costado con la palabra chocol^a (chocolate con agua).

El consumo del reconfortante líquido espeso contrastaba con la invasión de moscas y roedores que poco se mencionan en los textos del colegio, pero que seguramente fueron una constante en el lugar. Entre el enfado, la resignación y la cotidianidad de los habitantes del recinto religioso que estaban acostumbrados a ciertos esquemas de insalubridad, el Fraile Antonio Margil de Jesús “fue a la oficina común donde se desayunaban los religiosos, y el hermano que cuidaba de ella le administró una taza de chocolate, más espesa de moscas que de tablilla: cada trago escupía dos o tres moscas, después de haber bebido todo el chocolate entregó la taza al hermano diciendo con gran paz, otro día tenga cuidado de su caridad con estas

.....
9 Francisco Luján, *El Colegio de Guadalupe o Bosquejo Cronológico Histórico y Biográfico del Colegio Apostólico de María Santísima de Guadalupe de Zacatecas*, tomado del *Bosquejo* de fray Antonio Alcocer, tomo 1, pp. 359-360.

10 Francisco Román Gutiérrez, *Los sabores de la tierra. Raíces y tradiciones de la comida zacatecana*, Lunwerg Editores, España, 2008, p. 18.

11 Según refiere Bakewell, esos países (Venezuela y Guatemala) completaban el demandante consumo de cacao con la importación y que en la Nueva España se consumía más cacao que en la metrópoli. P. J. Bakewell, *Minería y sociedad en el México colonial. Zacatecas (1546-1700)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1997, p. 108. La producción de cacao en Venezuela fue tal que se exportó a Europa y su consumo fue muy elevado. Ver: Fernand Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII. Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible, tomo I*, Madrid, Alianza Editorial, 1984, p. 208.

avecitas, por otros pobres y sin decir más palabras se fue a su celda”.¹²

Los dulces de frutas y con azúcar se hacían en el mismo colegio para consumo interno, algunas veces se elaboraban para obsequiarlos a benefactores o conocidos locales, otras veces se enviaban como regalo a algún religioso foráneo o bien, para que fueran vendidos en Guadalajara¹³.

Cabe destacar que las aves y animales destinados al consumo interno como la gallina, el conejo, el cerdo, el carnero y la res no sólo proporcionaban carne, sino que los franciscanos aprovechaban prácticamente todo: plumas, vísceras, sebo, manteca, cuernos, cuero, pezuñas. Estas aparentes cosas inservibles eran útiles para elaborar ungüentos, almohadas, alpargatas, botones, correas, velas,¹⁴ y un largo etcétera.¹⁵ Algo parecido ocurría con la leche, los huevos, y la carne que no se consumía de inmediato, de los que se preparaban queso, man-

.....
12 Salvador Moreno Basurto y Manuel González Ramírez (coords.), *El Humanismo de fray Antonio Margil de Jesús en el septentrión novohispano. Estudios y reflexión desde el siglo XXI*, México, Pandora Impresores / Universidad Autónoma de Zacatecas, p. 186.

13 Mariano Antonio de Vasconcelos, *Diario histórico o diario de Narvais*, México, Ediciones Culturales, 2004, pp. 84, 85, 101.

14 En el interior del Colegio había un espacio denominado “velería” donde se fabricaban velas de todo tipo y para diferente uso. En este lugar se encontraban herramientas y utensilios necesarios para confeccionar las velas de cera y cebo de varios tamaños, desde las regulares para el uso en las celdas, usadas en pequeños candeleros, hasta de mayores proporciones para los ciriales. Cabe mencionar que las velas se consumían en gran cantidad para el alumbrado del generoso edificio, tanto dentro del inmueble como en la iglesia y capillas. La materia prima para las velas eran los derivados de carneros y reses, al igual que los panales de abejas. Para abastecer el consumo tan numeroso de materia prima, además del cebo que producía el Colegio era necesario comprar insumos de otras latitudes como las haciendas del Carro, Agostadero, Sierra Hermosa, Jerez y San Pedro Piedra Gorda.

15 En algunos referentes textuales se mencionan los potreros, pesebres y corrales para reses; estas últimas para la extracción de leche y carne, además del uso de los cueros para utensilios como huaraches o recipientes; muchos de esos hatos de ganado como carneros eran donados por los mecenas del colegio. Véase Lourdes Celina Vázquez Parada, *“Que besa su mano...” Cartas de mujeres a religiosos franciscanos en el siglo XIX*, Guadalajara, Editorial Universitaria de la Universidad de Guadalajara, 2016, p. 171.

tequilla, chorizos, jamones, embutidos y rompopes. Lo mismo se hacía con parte de la fruta que se cosechaba de las huertas del Colegio al preparar conservas que se utilizaban en tiempos de escasez.

Los franciscanos del colegio de Guadalupe tenían una dieta variable, basada en muchos cultivos $\frac{3}{4}$ influenciada por sus antecesores y fundadores de origen español— y en los productos de estación. La gastronomía franciscana tenía ingredientes, olores y sabores traídos de ultramar, fusionados con los ingredientes emanados de regiones que allegaban insumos a la floreciente ciudad de Zacatecas. Los franciscanos poseían campos de labranza y agostaderos, cercanos a la ciudad minera, mismos que les brindaban productos para el consumo interno.¹⁶ Así, el consumo cotidiano en el recinto religioso era de simples frijoles cocidos en ollas de barro $\frac{3}{4}$ la mayoría de las veces sancochados $\frac{3}{4}$, huevos de gallina fritos, vegetales crudos sazonados con sal y un poco de aceite de olivo. Como complemento, muchos de los frailes utilizaban el acíbar,¹⁷ tortillas de maíz, el pan de trigo como herencia de los fundadores del colegio, el pescado salado o de aguas dulces acompañado con arroz o vegetales como calabacitas, chile o zanahorias. El consumo de tunas y nopales fue muy socorrido en la gastronomía religiosa debido a la abundancia de estos productos en toda la periferia del Colegio. Lo anterior da cuenta de esa práctica culinaria de ultramar fusionada con la mestiza, recordando que los primeros evangelizadores eran españoles $\frac{3}{4}$ caso del fundador del colegio de Guadalupe, Antonio Margil de Jesús $\frac{3}{4}$ y del arribo de criollos y mestizos, llegados a ese establecimiento

.....
16 Cuauhtémoc Esparza Sánchez, *Compendio*, p. 133.

17 José Antonio Alcocer, *Bosquejo*, p. 209. Se llama acíbar al producto vegetal que se saca por incisión de la planta del mismo nombre (también conocido como aloe o sábila) y es semejante a la pita. El acíbar se presenta en masas de varios colores desmenuzables con factura brillante. Machacadas estas masas dan un polvo dorado y de sabor amargo.

con prácticas arraigadas de alimentarse y adecuarse en comunidad, en un orden riguroso e instituido para los Colegios de Evangelización.

También eran frecuentes en la manutención de los religiosos del recinto —tal como lo demuestran las pinturas ubicadas en el claustro de San Francisco—, platillos como el marquesote, especie de empanada de hojaldre en forma de rombo que en su interior contenía un guisado de cordero con jamón serrano y condimentado con clavo y hierbas de olor como el azafrán. Este platillo era poco alcanzado por las clases populares de la época por el costo que implicaba, sin embargo, para los religiosos era común en su alimentación, sobre todo en fechas o celebraciones especiales. Como bebidas comunes que se servían en el Colegio estaba el agua natural, en agua fresca de Chía o frutas como la naranja, el durazno, el limón —buena parte de estas frutas emanaban de las generosas huertas que, en proporciones fabulosas se ubicaron en la vecindad del colegio.¹⁸ Al estar bien cuidadas, las huertas aledañas daban excelentes frutos, para ello, la administración del Colegio designaba a religiosos para que se desempeñaran como hortelanos, entre los que destacó por su sabiduría y buen proceder fray José de Arriaga.¹⁹ Las plantas medicinales representaron una vena más de los cultivos que procuraron los religiosos. Los saberes tradicionales que se transmitían vía oral y los y académicos que se extraían de libros de botánica y medicina existentes en la librería del Colegio fueron muy útiles al momento de tratar enfermedades. Los franciscanos sabían del potencial de las plantas para curar enfermedades, por eso en los jardines del colegio cultivaban una extensa variedad de plantas que servían para tratar afecciones y en otros casos para sazonar la comida, de tal suerte que no era raro encontrar en las áreas vedes del colegio

.....
18 José Antonio Alcocer, *Bosquejo*, p. 76.

19 José Antonio Alcocer, *Bosquejo*, p. 222.

plantas como tomillo, mejorana, ruda, o bien prodigiosa, valeriana, epazote, epazote de zorrillo, abrojo amarillo, aceitilla, o alacranillo.²⁰

El vino $\frac{3}{4}$ proveniente de los viñedos de Parras, Coahuila $\frac{3}{4}$ era consumido no sólo en las celebraciones religiosas como las misas, sino también en los *Te Deum*.²¹ Pero el vino también se servía en ocasiones especiales, como los banquetes, que ocasionalmente los franciscanos ofrecían por algún motivo muy especial. Un caso que llama la atención fue la llegada del cura insurgente Miguel Hidalgo y sus tropas a Zacatecas.²² En ese episodio donde el cura rebelde huía hacia el norte, los religiosos del Colegio aprovecharon su estancia en la ciudad para invitarlo a comer. Sintiéndose halagado, el cura aceptó acudir al inmueble de Guadalupe, donde fue agasajado con estupendos alimentos preparados *ex profeso* por los frailes del Colegio franciscano.²³

LA ALIMENTACIÓN EN EL TRAJÍN Y EN LAS MISIONES

Además de la fortaleza física, los misioneros debían estar bien aleccionados en el ámbito literario y científico, preparados religiosamente y bien calzados para afrontar las largas andanzas de hasta tres meses de jornada en las misiones al septentrión.

.....
20 Ángel de los Dolores Tiscareño, *El colegio de Guadalupe, desde su origen hasta nuestros días*, tomo tercero, Zacatecas, Imprenta literaria San Agustín, 1907, p. 89.

21 *Te Deum* (“a ti, oh Dios”) es un antiguo himno cristiano para alabar a Dios, se le atribuye a San Ambrosio y a San Agustín con ocasión del bautismo de este último por el primero, en el año 387 en la catedral de Milán. Como himno era motivo de veneración por agradecimientos especiales como la culminación de una guerra, al terminar una sequía o una plaga, al elegir un nuevo Papa, entre otros, durante el siglo XIX en México se celebraban los *Te Deum* a la llegada de algún personaje a un convento o parroquia, se le agasajaba con una misa cantada y un banquete.

22 Héctor Sánchez Tagle, “Fray Luis Gonzaga Ornoz, corista del Colegio franciscano de Guadalupe, los esfuerzos y las fatigas de un insurgente”, *Digesto documental de Zacatecas*, vol. V, núm. 10, Zacatecas, Tribunal Superior de Justicia del Estado de Zacatecas, septiembre 2010, pp. 135-144.

23 Véase José Enciso Contreras, *Víctor Rosales. Nueva historia de un patriota*, México, Tribunal Superior de Justicia del Estado de Zacatecas, 2010.

En estos viajes se procuraba un alimento aunque fuera frugal, socorrido por los habitantes de las haciendas, rancherías y jacales, quienes les proporcionaban lo poco que tenían, quizás un huevo y un par de tortillas, que los religiosos tomaban con agradecimiento verdadero. De no encontrar algún refugio, el fraile se conformaría con algún mendrugo de pan llevado en su precario morral de viaje.

El establecimiento de una misión era una labor bastante ardua y dilatada. Luego que un grupo de franciscanos evaluaba con detenimiento los posibles beneficios para determinada región en el sentido de salvar almas y de que el posible enclave sirviera para articular el proyecto misional en el septentrión novohispano, se discernía sobre las condiciones del territorio para asentar un bastión de la fe. Luego de semblantear a los indios de la zona y de permanecer por un tiempo en el sitio, se salvaban los trámites burocráticos. Con el permiso otorgado, los religiosos se dedicaban a construir la casa del Eterno —que consagraban con una misa— a sabiendas que su función primordial era llevar la palabra de Dios entre creyentes e infieles, sobre todo a los indios. Se fraccionaban las tierras de la misión —ejercicio que contemplaba los aposentos de los religiosos y demás anexos, los campos de cultivo de los naturales y un sitio destinado para un posible presidio que representaba un probable apoyo militar para la protección de sus pobladores— para posteriormente concentrarse en las actividades propias de ese baluarte religioso. Las casas de los indios se procuraban ubicar en torno a la iglesia, de esta forma estarían bien vigilados para que cumplieran con la fe católica. Así, las misiones, se convertirían en verdaderos asentamientos poblacionales que irradiaban porciones de civilización a la comarca donde se asentaban.

En la labor misional, la constante era emular a los religiosos que habían dejado huella en la orden por su virtud, sacrificio y vida santa, como lo fue Antonio Margil de Jesús, por lo

cual los religiosos procuraban aprender las lenguas nativas con el fin de convertir a los indios y, de paso, redimirlos al modo de vida cristiana. Al tomar posesión de las nuevas tierras, era necesario colocar una gran cruz, símbolo de religión, para que se supiera que ahí era un asentamiento misionero. Se rezaba y se oficiaba una misa con la presencia de toda la comunidad que el misionero encabezaba con devoción. Se tenía en cuenta $\frac{3}{4}$ como factor importante $\frac{3}{4}$ que el lugar donde se establecía la misión debía reunir varios requisitos fundamentales: tierras suficientes para cultivos; agua (ya fuera de algún río o arroyo), que la zona estuviera arbolada (para utilizar la madera como combustible y para hacer puertas y viguería) y que en los alrededores hubiera indios.

147

Las autoridades del reino apoyaban a las misiones tanto con militares, como con recursos económicos. A estos apoyos financieros se sumaban los que el colegio les enviaba para cubrir las necesidades más apremiantes. Aun así, los misioneros debían atender y administrar, en lo posible, su manutención con la siembra, el cuidado de las huertas y la cría y explotación de ganado. Esas prácticas de apoyo a las misiones se ubican en una política evangelizadora y civilizatoria emprendida en partida doble por la Corona y de la Santa Sede, que buscaron desde épocas tempranas fortalecer la territorialidad de sus dominios con militares y misioneros. Se estima que, sólo para impulsar la primera evangelización en la zona de Nuevo México se destinó la cantidad de 88,180 pesos, cinco tomines y diez granos en esos subsidios.²⁴ Lo anterior da cuenta de la movilidad de insumos entre alimentos, textiles, herramientas, medicamentos, sin omitir elementos necesarios para los sacramentos como cálices, copas, custodias y ornamentos para officiar las misas.

.....
24 Gilberto López Castillo, Cuauhtémoc Velasco Ávila y Modesto Aguilar Alvarado (coords.), *Etnohistoria del ámbito posmisional en México*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2013, p. 31.

Sin duda, las misiones evolucionaron o se estancaron según el ritmo que les impuso el avance de una nueva sociedad que se formaba parsimoniosamente en el septentrión novohispano con el empuje de las migraciones y la generalización de la explotación agrícola y ganadera de esa vasta superficie.

La amenazante expansión de ingleses y rusos en el norte novohispano era preocupante; hubo que frenar estos desplazamientos reforzando las misiones y los presidios. Petaluma y Santa Rosa fueron poblados idóneos para retener estos avances, los franciscanos instruyeron a los nativos y plantaron árboles de cítricos y olivos en los tibios valles frente al océano Pacífico entendiendo que esos enclaves representaban un medio de contención a las posibles incursiones de los extranjeros.

148

En las misiones, o camino a ellas, la comida variaba mucho, ya que los frailes se alimentaban con lo que pudieran: cabras, reses, peces de los ríos, ratas de campo y, en extremo de necesidad, cuervos cocidos en agua y sin sal,²⁵ o bien, lo que les daban los indios de la región: carne de oso, león, reposa (especie de zorro), ardillas, víboras, caimanes y ratones²⁶, así como raíces diversas. Es de hacer notar que los misioneros viajaban muy ligeros, a pie, con sandalias o descalzos, con un morral conteniendo artículos básicos como un breviario, algún menudrugo de pan, por sola prenda de vestir su hábito, en el pecho colgando un crucifijo y auxiliándose en el andar un báculo.²⁷

Las historias y referentes documentos ³/₄ como el texto de Alcocer ³/₄ están plagadas de relatos gastronómicos de lo que se nutrían estos peculiares personajes en las misiones, procurando siembras de frijol, trigo, chile y maíz (para hacer tortillas, tamales, pinole y demás platillos).²⁸ El maíz, es prudente decirlo,

.....
25 Francisco Luján, *El Colegio*, pp. 126-127.

26 Francisco Luján, *El Colegio*, p. 167.

27 Atanasio G. Saravia, *Los misioneros muertos en el norte de la Nueva España*, México, Ediciones Botas, 1943, p. 14.

28 Atanasio G. Saravia, *Los misioneros*, p. 160.

generaba problemas en algunos establecimientos misionales, pues los indios lo utilizaban para preparar una bebida alcohólica fermentando el grano llamado huguiqui.²⁹ Por este motivo, los frailes castigaban duramente con azotes a quienes se embriagaban, tomando como base los *Estatutos Inocencianos*, que catalogaban como delito la embriaguez, sancionándola con severos castigos. Esto, a su vez, era un control de disciplina y alarde de poder de los frailes misioneros. Y evidentemente esas prácticas no les eran gratas a los indios, quienes desertaban de la misión en la primera oportunidad que se presentaba,³⁰ dejando a esos incipientes centros mermados en población. Los religiosos justificaban las medidas correctivas aduciendo a la disciplina, argumentando que los indios hacían caso omiso a las normas de la misión infringiéndolas de manera descarada y alevosa. Sin embargo, no faltaron las explotaciones y abusos por parte de los religiosos que llegaron a ser motivo de verdaderos escándalos.³¹

En algunas misiones se llegó a cultivar $\frac{3}{4}$ aunque en mínima proporción $\frac{3}{4}$ caña, de la cual la extracción de dulce fue limitada.³² El tabaco fue parte del fortalecimiento de la economía y del consumo en esos lugares de concentración de indios de la región. El misionero en turno, quien estaba al mando de los indios, procuraba tener hortelanos, labradores y hasta pastores que cuidaran tanto de los granos obtenidos de las cosechas en vastas trojes, como del ganado mayor y menor de la misión.³³ Además, el consumo de peces de ríos cercanos a la

.....
29 Atanasio G, Saravia, *Los misioneros*, p. 157.

30 Patricia Gallardo Arias y Cuauhtémoc Velasco Ávila (coords.), *Fronteras étnicas en la América colonial*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2018, p. 103. Cfr. Cecilia Sheridan, "El yugo suave del evangelio". *Las misiones franciscanas de Río Grande en el periodo colonial*, Saltillo, Centro de Estudios Sociales y Humanísticos / Instituto Coahuilense de Cultura / Universidad Autónoma de Coahuila, 1999, pp. 78-79.

31 Patricia Gallardo Arias y Cuauhtémoc Velasco Ávila (coords.), *Fronteras*, p. 116.

32 Patricia Gallardo Arias y Cuauhtémoc Velasco Ávila (coords.), *Fronteras*, p. 161.

33 Patricia Gallardo Arias y Cuauhtémoc Velasco Ávila (coords.), *Fronteras*, p. 104.

misión y de la flora como nopales y tunas en las temporadas correspondientes, era un apoyo alimenticio tanto de los religiosos como de los indios allí reunidos.

Sin embargo, el cobijo paternalista de los religiosos frenaba la expansión de tierras propias para los naturales: no podían fundar nuevos pueblos aún con la paulatina llegada de más gente a la comarca. Muchos gobernantes y militares dependían en gran medida de las misiones como fuente de alimentos y otros abastecimientos, incluyendo préstamos monetarios. Por ello, en cuanto se decretó la expulsión de religiosos españoles, gobernantes como José María Echeandía (1825-1831) y Figueroa (1832-1835) protestaron por la medida, ya que la ruina de las misiones —que sería un hecho tras la retirada de los religiosos— mermaría la economía del gobierno, de las milicias y de los asentamientos: a tal grado era la influencia de las misiones en esa región. No obstante, durante el siglo XIX, la sombra de la secularización estaba haciéndose cada vez más grande y evidente en la Alta California y, tarde o temprano, llegaría su aplicación con un gran dilema. Pese a ello, una verdad parecía evidente: con las misiones de por medio no podría haber sucedido la expansión de poblados y, sin ellas, no habría subsistencia; por ello los cambios tuvieron que ser graduales.³⁴

Irónicamente a la insistencia de los frailes empecinados en decir que los indios eran inactivos y holgazanes, para 1823, cuando la consumación de la Independencia se hizo patente, en la vigésima primera de las misiones había alrededor de 21 000 indios bajo el cobijo franciscano. Su productividad, lejos de mostrar que eran perezosos e inútiles, les permitió proveerse de alimentos y hacer manufacturas para toda la región.

.....
34 Gilberto López Castillo, Cuauhtémoc Velasco Ávila y Modesto Aguilar Alvarado (coords.), *Etnohistoria*, p. 104.

CONCLUSIÓN

La historiografía local es abundante en temas como la minería, la educación o la política, no obstante, hay temas cuyo descuido u omisión es evidente. Uno de ellos es la gastronomía.

A pesar que los alimentos son parte de la imprescindible cotidianidad del género humano (“a todo se acostumbra el hombre, menos a no comer”) —salvo José Francisco Román— los estudiosos de la historia, por lo menos en el ámbito local, han pasado de largo su importancia. Esto no ocurre del todo en el contexto nacional. Hacia fines del siglo XIX, Sonia Corcuera publicó *Entre la gula y la templanza...* obra que trazó un camino por donde transitaron José Luis Juárez con su imprescindible *La lenta emergencia de la comida mexicana: ambigüedades criollas, 1750-1800*,³⁵ y Janet Long con su *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*.³⁶ Estos y otros libros sirvieron de inspiración para la elaboración de este artículo que describió, someramente, parte del arte culinario de los religiosos del Colegio de Guadalupe, Zacatecas.

Como se pudo apreciar, los alimentos que se consumían en el refectorio del Colegio tenían orígenes diversos: algunos se producían y/o cultivaban en las instalaciones del propio recinto, como establos, potreros, gallineros, palomeras, porquerizas, conejeras, huertos, jardines y campos de cultivo; otros provenían de regiones relativamente cercanas, como los cañones de Juchipila y Tlaltenango, Aguascalientes o la sierra de Durango; unos más de Guatemala y Venezuela y, para completar la dieta, algunos arribaban de ultramar.

Para satisfacer la demanda alimenticia de los religiosos, la cocina estaba bien pertrechada de utensilios, productos y

.....
35 José Luis Juárez, *La lenta emergencia de la comida mexicana: ambigüedades criollas, 1750-1800*, México, Porrúa, 2000.

36 Janet Long (coord.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2018.

especies; el refectorio acondicionado con austeridad; el desayuno, la comida y la cena se consumían de acuerdo a la regla franciscana.

La segura manutención alimenticia que proporcionaba el Colegio cambiaba, a veces diametralmente, en el camino a las misiones y en las misiones mismas. Las ásperas condiciones del septentrión a veces obligaban a los religiosos a pasar hambres y a sufrir por la falta de alimentos, por lo que tenían que recurrir a la práctica de medios poco ortodoxos: comer raíces o aves y animales despreciables.

Gracias al sustento material que supieron articular los religiosos franciscanos en el norte novohispano, las misiones consolidaron su labor, logrando construir un entramado civilizatorio que es el antecedente inmediato de la cultura que hoy se extiende a lo largo del norte mexicano y el sur de los Estados Unidos.

BIBLIOGRAFÍA Y HEMEROGRAFÍA

- ALOCER, José Antonio, *Bosquejo de la Historia del Colegio de Nuestra Señora de Guadalupe y sus misiones* En la historiografía , año 1788, México, Editorial Porrúa, 1958.
- BAKEWELL, P. J., *Minería y sociedad en el México colonial. Zacatecas (1546-1700)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1997.
- BRAUDEL, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo, siglos XV-XVIII. Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible, tomo I, Madrid, Alianza Editorial, 1984.*
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre la gula y la templanza, un aspecto de la historia mexicana*, Fondo de Cultura Económica, primera reimpresión 1996.
- ENCISO CONTRERAS, José, *Víctor Rosales. Nueva historia de un patriota*, México, Tribunal Superior de Justicia del Estado de Zacatecas, 2010.
- ESPARZA SÁNCHEZ, Cuauhtémoc, *Compendio histórico del Colegio*

Apostólico de Propaganda Fide, de Nuestra Señora de Guadalupe, Zacatecas, México, Universidad Autónoma de Zacatecas, 1974.

FREJES, Francisco, *Cronicón del Colegio de Nuestra Señora de Guadalupe de Zacatecas*, Subsistencia, 1834.

GALLARDO ARIAS, Patricia y Cuauhtémoc Velasco Ávila (coords.), *Fronteras étnicas en la América colonial*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2018.

GONZÁLEZ MARMOLEJO, Jorge René, *Misioneros del desierto. Estructura, organización y vida cotidiana de los Colegios Apostólicos de Propagandas Fide, siglo XVIII*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2009.

JUÁREZ, José Luis, *La lenta emergencia de la comida mexicana: ambigüedades criollas, 1750-1800*, México, Porrúa, 2000.

153

LONG, Janet (coord.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2018.

LÓPEZ CASTILLO, Gilberto, Cuauhtémoc Velasco Ávila y Modesto Aguilar Alvarado (coords.), *Etnohistoria del ámbito posmisional en México*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2013, p. 31.

LUJÁN, Francisco, *El Colegio de Guadalupe o Bosquejo Cronológico Histórico y Biográfico del Colegio Apostólico de María Santísima de Guadalupe de Zacatecas*, tomado del *Bosquejo* de fray Antonio Alcocer, tomo 1.

MORENO BASURTO, Salvador y Manuel González Ramírez (coords.), *El Humanismo de fray Antonio Margil de Jesús en el septentrión novohispano. Estudios y reflexión desde el siglo XXI*, México, Pandora Impresores / Universidad Autónoma de Zacatecas.

ROMÁN GUTIÉRREZ, Francisco, *Los sabores de la tierra. Raíces y tradiciones de la comida zacatecana*, Lunwerg Editores, España, 2008.

SÁNCHEZ TAGLE, Héctor, "Fray Luis Gonzaga Ornoz, corista del Colegio franciscano de Guadalupe, los esfuerzos y las fatigas de un insurgente", *Digesto documental de Zacatecas*, vol. V, núm. 10, Zacatecas, Tribunal Superior de Justicia del Estado de Zacatecas, septiembre 2010.

- SARAVIA, Atanasio G., *Los misioneros muertos en el norte de la Nueva España*, México, Ediciones Botas, 1943.
- SHERIDAN, Cecilia, “*El yugo suave del evangelio*”. *Las misiones franciscanas de Rio Grande en el periodo colonial*, Saltillo, Centro de Estudios Sociales y Humanísticos / Instituto Coahuilense de Cultura / Universidad Autónoma de Coahuila, 1999.
- TISCAREÑO, Ángel de los Dolores, *El colegio de Guadalupe, desde su origen hasta nuestros días*, tomo tercero, Zacatecas, Imprenta literaria San Agustín, 1907.
- VASCONCELOS, Mariano Antonio de, *Diario histórico o diario de Narvais*, México, Ediciones Culturales, 2004.
- VÁZQUEZ PARADA, Lourdes Celina, “*Que besa su mano...*” *Cartas de mujeres a religiosos franciscanos en el siglo XIX*, Guadalajara, Editorial Universitaria de la Universidad de Guadalajara, 2016.