



*El espacio donde
se marinan las
emociones y
las ideas*

Mary Celia Villanueva Balderas

IN TEMPORE

R E V I S T A

HISTORIA • CULTURA • PATRIMONIO

EL ESPACIO DONDE SE MARINAN LAS EMOCIONES Y LAS IDEAS

Mary Celia Villanueva Balderas



Esta obra está bajo una Licencia
Creative Commons Atribución 4.0
Internacional.

Recepción: 01 de septiembre de 2020

Aceptación: 5 de noviembre de 2020

www.intemporerevista.com

... en la cocina...
... a esto, decía: que
... se puede filosofar
... y aderezar la cena.



JORGE SÁNCHEZ HERNÁNDEZ, EN LA COCINA,
OLEO SOBRE TELA, COLECCIÓN PARTICULAR (FAMILIA TRAUWITZ,
MÉXICO), SIGLO XX.



El espacio donde se marinan las emociones y las ideas.

Mary Celia Villanueva Balderas

Cuando se tratan temas sobre las formas de vida de los grupos diversos y las sociedades, se alude como primera referencia al tiempo; sin embargo, aún a Cronos con sus tres cabezas, no le sería un trabajo sencillo establecer con exactitud los cambios en el devenir de la humanidad. Otro de los parámetros que se establecen es el contexto, el lugar; el espacio donde ocurre dicho evento.

En el tema de la gastronomía o la cocina, existe este espacio propicio para desarrollar su quehacer que se ha ido forjando a través del tiempo; quien organiza y acciona este lugar es la cocinera o cocinero.

Para el historiador de la gastronomía Carlos Azcoytia, la mujer inventó la cocina. Ella se quedaba en un lugar determinado y observaba la naturaleza, el hombre iba a cazar por tiempo indeterminado y de la creatividad de la mujer surgían las ideas para alimentar a los suyos.

Durante el periodo novohispano en la Nueva España las primeras influencias

gastronómicas parten de la cocina española que se van integrando a los ingredientes indígenas y formas de elaboración. Dentro de las paredes de las cocinas y en ocasiones fuera de ellas, se fueron construyendo nuevos sabores, texturas, olores y fórmulas culinarias que dieron gusto al paladar.

"Dentro de las paredes de las cocinas y en ocasiones fuera de ellas, se fueron construyendo nuevos sabores, texturas, olores y fórmulas culinarias que dieron gusto al paladar."

Las mujeres novohispanas fueron pieza fundamental para el desarrollo de esta nueva cocina ya que era un espacio donde se desenvolvían con plena confianza y conocimiento.

Sor Juana Inés de la Cruz en su Respuesta a Sor Filotea le menciona: "señora, ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina?" al quedar admirada cuando "un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por el contrario, se despedaza en el almíbar" entre otras observaciones y descubrimientos que hace al estar cocinando.



Josefina Muriel en Cultura femenina novohispana, destaca la importancia de la mujer indígena como pieza clave para el desarrollo de esta gastronomía emergente, las mujeres españolas y las criollas tenían la capacidad económica de tener a su servicio quien preparara los platillos bajo su vigilancia; pero la mujer india era la que terminaba haciendo esta alquimia gastronómica tanto en su trabajo como en su entorno personal. Entonces podían ser capaces de desarrollar sus habilidades, de generar nuevos platillos e innovar.

Además de las cocinas familiares se encontraban otros espacios en algunas instituciones femeninas como los conventos, ahí las monjas se daban a la tarea de dejar una buena impresión en sus benefactores o autoridades

"La mujer india era la que terminaba haciendo esta alquimia gastronómica tanto en su trabajo como en su entorno personal."



religiosas y cuando fue necesario también, realizar el comercio de sus productos a la sociedad. Con el tiempo estas instituciones empezaron a ser reconocidas por el platillo que las distinguía como: las monjas del Convento de la Encarnación con su miel rosada, San Lorenzo con sus alfeñiques y caramelos, entre otros.

Las aportaciones de la cocina novohispana dieron sus primeros frutos en la escritura con la aparición de algunos recetarios como *Arte de cocina* de 1876 en Puebla o en 1857 el *Libro de Cocina de la señorita Guadalupe Ovando*. Estas mujeres fueron capaces de crear, experimentar y aportar nuevos sabores al mundo desde su espacio culinario.



IN TEMPORE REVISTA[®]

PRIMERA EDICIÓN

CD. VICTORIA, TAMAULIPAS, MÉXICO.