

La olla del mestizaje

Recetas y sociabilidad en el Potosí del siglo XVIII

Beatriz Rossells

El libro de cocina de doña Josepha de Escurrechea (Potosí, 1776) no solo permite reconstruir recetas, sino también las formas de la vida social de las elites organizadas en torno de la comida en una de las principales ciudades coloniales de América, además de rastrear las dinámicas de mestizaje, que tuvieron su correlato en las maneras de comer.

De las numerosas influencias de la Península Ibérica que llegaron a América en forma de libros o recetarios copiados a mano —que constituyeron el polo europeo y occidental de la gigantesca cocina criolla mestiza que tuvo como contraparte un polo nativo—, se produjeron varios recetarios propios en cada territorio. En este marco, sobresale el *Libro de cocina de doña Josepha de Escurrechea*, publicado en Potosí en 1776¹, que contiene información de un interesante periodo histórico de la comida española, reproducida de algunos recetarios de conspicuos cocineros de la nobleza, como Francisco Martínez Montañó, autor de *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*

Beatriz Rossells: es antropóloga e historiadora. Es docente de la carrera de Historia e investigadora del Instituto de Estudios Bolivianos de la Universidad Mayor de San Andrés de La Paz. Es autora, entre otros libros, de *La gastronomía en Potosí y Charcas: siglos XVIII, XIX y XX. En torno a la historia de la cocina boliviana* (Fundación Xavier Albó, La Paz, 2022) y de *Antología de la gastronomía boliviana* (Biblioteca Boliviana del Bicentenario, La Paz, 2018).

Palabras claves: cocina, mestizaje, recetarios, Josepha de Escurrechea, Bolivia.

1. Josepha de Escurrechea: *Libro de cocina de doña Josepha de Escurrechea contiene varias recetas curiosas que podrán desempeñar al mas lucido y costoso banquete, Potosí año de 1776*, Instituto de Estudios Bolivianos, La Paz, 2021.

(1611). En el libro de recetas de doña Josepha aparecen muchos platos similares a los de este famoso cocinero. Sus menús son célebres como modelo de banquetes barrocos.

Potosí fue una de las ciudades más pobladas y de mayor riqueza en el mundo por la extraordinaria explotación minera y un número de habitantes poco frecuente: 160.000 en 1611, más una importante confluencia no solo de españoles, sino de italianos, griegos, franceses, portugueses y personas de otros países, además de los indígenas, asiáticos y negros que la convertían en una ciudad cosmopolita.

Aunque hacia el siglo XVIII ya había pasado su mayor esplendor económico con la minería que produjo innumerables fortunas y grandes envíos de riqueza a la metrópoli, el boato y las demostraciones de grandeza continuaron con fiestas, banquetes y entradas en forma de representaciones teatrales callejeras en las que participaba toda la población, desde las altas autoridades y los azogueros (dueños de ingenios mineros) hasta las autoridades nativas y la población indígena, con sus atavíos propios y sus instrumentos musicales.

Se organizaban carrozas alegóricas, corridas de toros, banquetes y fiestas que duraban una semana. Así fue el recibimiento a Diego Morcillo Rubio y Auñón (en abril de 1716), nombrado arzobispo de La Plata, virrey, gobernador y capitán general de la Audiencia de Charcas. La descripción de este recibimiento se encuentra en la *Historia de la Villa Imperial de Potosí*, de Bartolomé Arzáns Orsúa y Vela, considerado el mayor cronista de este territorio². Y fue fijado en el lienzo por la otra figura magistral de Potosí de ese tiempo, Melchor Pérez de Holguín. La pintura de grandes dimensiones se encuentra en la Casa de América de Madrid.

El periodo de oro del florecimiento artístico duró más de un siglo (hasta 1750) y dejó numerosas obras arquitectónicas y civiles, como la Casa de la Moneda, así como eclesiásticas (conventos e iglesias) y, por otro lado, la obra de los grandes maestros y escuelas de pintura en una etapa en la que eclosiona la pintura barroca americana o estilo mestizo y que dura hasta la Independencia. Este estilo llega a la culminación con Pérez de Holguín. En las manifestaciones artísticas, principalmente la arquitectura, se plasmó la participación de los indígenas y mestizos como ayudantes y albañiles, luego maestros, lo que contribuyó a su supervivencia cultural dentro del mismo sistema dominante.

En esta ciudad habitó doña Josepha Escurrechea y Ondusgoytia, nacida en Potosí de padres españoles, casada con Joaquín José Otondo Álvarez Monroy Quiroz y Santelices, III marqués de Santa María de Otavi, alcalde de la

2. B. Arzáns Orsúa y Vela: *Historia de la Villa Imperial de Potosí*, Brown UP, Providence, 1965.

Santa Hermandad, diputado del Gremio de Azogueros, alcalde del Cabildo y primer administrador de la Real Aduana de Potosí. Habitaron en el palacio de Otavi, construcción representativa de la arquitectura barroca civil, y en la hacienda de Cayara, y tuvieron varios hijos.

Doña Josepha atendía la vida social de la familia con invitaciones en diferentes horas del día y la tarde, y escribía su libro de cocina. Por su interés, la

**Doña Josepha
atendía la vida
social de la familia
con invitaciones en
diferentes horas
del día y la tarde**

biografía de doña Josepha ha sido incorporada al *Diccionario biográfico español de la Real Academia de la Historia de España* con información enriquecida por el investigador y responsable de la Comisión de Heráldica de esa Academia, Iván Moreno de Cózar y Landahl. Este investigador puntualiza el interés del recetario por el proceso de mezcla de un rico legado de la cocina medieval española de los siglos XIV al XV, así como de platos del menú

de la nobleza española de principios del siglo XVIII, incluidas las recetas de Martínez Montañón, el cocinero mayor del rey Felipe III. Se trata de un manual del primer ejemplo del maridaje gastronómico entre los dos continentes³.

El recetario de doña Josepha

El libro de doña Josepha de Escurrechea es muy amplio; proviene, en efecto, de la cocina medieval de los siglos XIV y XV y también reproduce rasgos de diferentes platos de la nobleza española de principios el siglo XVIII.

En el menú de doña Josepha tienen protagonismo las tortas y los pasteles, tanto salados como dulces, utilizados en todas las ocasiones; la torta blanca y la torta de pasta con manjar blanco que lleva pechugas de ave o pescado y varias libras de azúcar más azafrán, clavo, canela, pimienta, lonjas de tocino, alcaparras, limas, pasas de uva y rodajas de manzana; numerosos tipos de asados de distintas carnes, cordero, morcilla, longanizas, salchichas, tocino, gallinas, lengua, con caldillos y vegetales; carnes acompañadas de bizcochuelos y sopa dorada condimentada con ámbar, almizcle y agua de azahar, indispensables en todas las comidas; tortas y pasteles en fuente o empanadas, pasteles de masa hojaldrada, adobo de carne de marrano o carnero; albóndigas, arrimado de pescado, bacalao blanco, varias recetas de bizcochos, duelos y quebrantos, migas tostadas, asados, torta de natas, diversas recetas de huevos, caldos, calabazas fritas, locro de frutillas, conejos a la griega y adobados, distintos dulces,

3. I. Moreno de Cózar y Landahl: *Diccionario biográfico español de la Real Academia de la Historia de España*, Real Academia de la Historia, Madrid, 2018.

estofados, faisanes, fiambre, fricandelas, fruta de sartén, nogada, varios tipos de pollo, morcillas, salchichas y un largo etcétera.

La olla es un plato fundamental en la comida española y el más difundido en toda Hispanoamérica, con sus variantes en cada región, aunque aparece una sola receta en el libro de doña Josepha. La que hemos llamado «olla del mestizaje» se presenta como la mayor innovación del menú; además de diversas carnes y garbanzos, repollos, legumbres y hierbas de procedencia europea, se le agrega una gran variedad de productos americanos: papa, maíz, ají, camote, yuca, plátano, oca, chuño. Se trata de una olla convertida en parte de la tierra americana.

Pero también encontramos recetas que ya han adquirido otra conformación por los ingredientes y mezclas e incluso por los nombres: el mondongo, la guatía, el charquecán, los tamales, las humintas y el ají como un ingrediente favorito en numerosas formas, así como la chicha. Mientras que en los sectores populares de Cochabamba y otras ciudades, el lechón al horno es un plato muy apreciado, vendido en las esquinas de las plazas principales, también es muy valorado el cordero. El mondongo se ha transformado, se acompaña con maíz blanco, papas partidas y chuño remojado con harto ají ahogado y ajíes verdes. El recetario también contiene el pepián, distintos tamales, el ají yaco, que es una feria de sabores: preparado en una olla con recaudo y especería más azafrán y arroz, escurrido el caldo, el mismo ají, tomates y ajíes verdes asados, rebanadas de pepino de Castilla y de la tierra, frutas y tunas, uvas en grano, palta, aceite y aceitunas. Siguen el escabeche de locotos y ajíes verdes, la isualla, ensalada de ave con ají ahogado. Tanto peso han tenido estos platos en el gusto popular que han atravesado el siglo XIX y XX, y continúan vigentes en el siglo XXI, convirtiéndose en un ejemplo de ensamble gastronómico entre los continentes. Los productos del maíz que cruzan la actual América del Sur son vitales: humintas y tamales y otras elaboraciones de gran variedad como la patasca y el mote. Asimismo, está el cuñapé de harina de mandioca.

Los dulces no se quedan atrás. La nobleza hispana era aficionada a la gran comida y a los banquetes, y a mostrar magnificencia. Según Xavier Domingo, el almirante Charles Howard, jefe de una delegación de diplomáticos ingleses, presenció un banquete ofrecido por el duque de Lerma con 400 platos y llamó su atención «la enorme cantidad de dulces secos y vidrios de conservas, y sobre todo, las peregrinas invenciones [con formas] de castillos, navíos, animales y aves, todas doradas o plateadas, no siendo, después de todo, más que empanadas o pasteles de hojaldre relleno de carne o pescado»⁴. En Potosí, los mineros dueños de grandes fortunas presentaron figuras parecidas que replicaban estas invenciones. Los conventos se convierten en especialistas en producir todo tipo de dulces y pasteles.

4. X. Domingo: *La mesa del Buscón*, Tusquets, Barcelona, 1981.

En las recetas de repostería del libro de doña Josepha se emplean camotes y agipas, maní y ayrampo, el chuño en mazamoras, y el maní y pepitas de zapallo para mazapanes y refrescos junto con almendras. Entre los platillos que han quedado en la historia contemporánea de la gastronomía en Bolivia se encuentra la empanada, cuyo origen documentado está en una de las recetas del libro de doña Josepha. Es la empanada flamenca, muy próxima a la actual empanada boliviana, por la masa de trigo, azúcar, manteca, picadillo de carne cocida con especias para darle sazón al relleno. Solo faltan la papa y el ají, que serán añadidos más tarde, hasta conformar la empanada «salteña» boliviana que se mantiene básicamente en el siglo XXI. El nombre, originado en Salta, Argentina, fue accidental por algunas familias que salieron de su país y residieron en La Paz. En Sucre y Potosí, el verdadero nombre fue «empanada de caldo», que se mantuvo hasta los años 1970. Así figura en otro importante recetario de Sofía Urquidí de Sucre (1917), donde existen más de seis recetas de este condumio. Estos cambios y adaptaciones son bastante frecuentes por la moda que se impone, y a veces se mantienen por largo tiempo.

El libro incluye también las reglas de buenas maneras que recomienda tanto el tipo de platos como el orden de precedencia en el servicio de las comidas. Seguramente esa normativa era atendida y de gran utilidad para las elites de las alejadas posesiones del imperio. Los tipos de platos se dividen en el primero, que debe ser dulce, especialmente tartas; segundo, los pasteles en fuente o empanadas; tercero, carne asada acompañada de bizcochuelos; cuarto, la olla; los postres vienen después. El orden más estricto debe contemplar la combinación de alimentos dulces y agrios (agrios significa no dulces).

Hay que recordar la pertenencia de esta comida de origen medieval a las normas de siglos anteriores, cuyos sabores parecen un tanto extraños. Algunas de estas características las nombraremos a continuación:

- *Concentración de especias.* La mayoría de las recetas del libro que estudiamos tiene un conjunto de especias que parecen inseparables: azafrán, clavo, canela y pimienta, nuez moscada y comino. Otras especias y hierbas son el orégano, la cebolla, el culantro, el perejil, la yerba buena y el ajo. El vino o vinagre se usa para conseguir el sabor «agraz». Entre las numerosas especias nombradas, todas son utilizadas en el recetario potosino tanto en platos de carne como en dulces.

- *Combinación de lo dulce y lo salado.* Hay pasteles, empanadas, tortas, que llevan diversos elementos salados o agrios, a los que se añade azúcar. Otras recetas combinan las carnes con las frutas.

- *Abundancia de carnes.* Son utilizadas diversas carnes: muchas aves y animales mayores, carneros, terneras, lechones. Y pescados, que no son solamente aquellos que provienen del territorio de Charcas, sino productos importados existentes en el gran mercado de Potosí, que abastece de bienes de otras regiones del mundo.

- *Gran uso de dulces.* En el recetario, la repostería ocupa una gran parte por el enorme gusto de los potosinos por el azúcar proveniente del mundo árabe. Hay cantidad de confituras, alfeñiques, buñuelos, natillas, mazamorras, mazapanes, melindrillos, camotes fritos, gollorías, quesadillas y muchos otros, indispensables como postres y como bocados a determinadas horas del día y la tarde.

En la historia de la comida boliviana, no tendrán continuidad estas combinaciones y aplicaciones que, en efecto, vienen de un mundo antiguo acostumbrado a incrementar los sabores acorde con gustos cultivados en largo tiempo y también a preservar los alimentos de su descomposición mediante el uso sistemático de especias.

Efectivamente, el recetario de doña Josepha se ubica en el último periodo de la Colonia: apenas quedan unos 30 años antes de que se inicien los acontecimientos revolucionarios de 1809 en Charcas que darán origen a Bolivia. Después de la Independencia, a inicios del siglo XIX y a lo largo de él, se producen cambios vinculados a la Ilustración y la modernización europeas en todos los ámbitos, incluido el de la gastronomía. En Bolivia, se trata de una transición, según el *Manual de cocina de Manuel Camilo Crespo (circa 1860)*, visible en una contienda entre los restos de la cocina colonial y la moderna que va llegando al país, lo que irá cancelando las grandes y pesadas recetas antiguas, pero manteniendo la comida «boliviana» que ya es notoria en este recetario y corresponde al siglo XVIII; en realidad, a los siglos anteriores, pues su conformación fue larga y sostenida.

Para el inicio del siglo XX, como se observa en el libro de recetas de Sofía Urquidí fechado en Sucre, 1917, que corresponde a la elite chuquisaqueña, ha cambiado totalmente la perspectiva, con la influencia determinante de la cocina moderna, en especial la francesa y, en menor medida, la italiana e inglesa.

La revolución gastronómica en América Latina

Así como fue grandiosa la visión de la riqueza obtenida del Cerro Rico y su despliegue en ese territorio y allende los mares, fue terrible la explotación a la que se sometió a los indígenas, con trabajo casi gratuito por el sistema de la mita, «una máquina de esclavitud»⁵.

5. Gabriel René Moreno: *Últimos días coloniales en el Alto Perú*, Juventud, La Paz, 1970.

No despertaron las conciencias en ese periodo, sino mucho más tarde, aunque las rebeliones indígenas tuvieron un trasfondo de profunda protesta.

¿Qué ocurrió con la comida andina que dependía básicamente de granos, maíz, papa, varios tubérculos, charqui o carne seca de llama, pescado, leguminosas y hierbas, el ají como el condimento más estimado y la chicha, bebida alcohólica imprescindible? Es evidente que los indígenas tuvieron que relegar gran parte de sus costumbres y productos alimenticios por las condiciones laborales y económicas. Así fueron quedando atrás sus cultivos de gran desarrollo: mediante tecnologías de riego y aprovechamiento eficiente de los diferentes pisos ecológicos, podían cultivar muy diversos productos en el dilatado territorio que dominaron desde la alta puna, el altiplano, los valles, grandes extensiones de tierras en distintos espacios hasta las zonas cálidas donde podían cultivar frutas, maní y otros productos, e incluso podían recoger mariscos en la costa del Pacífico.

Este sistema agrícola fue sustituido por cultivos intensivos con fines de atender necesidades de poblaciones emergentes siguiendo las políticas de explotación. Pese a la verdadera invasión desde la Península Ibérica de plantas y árboles, frutales, hortalizas y animales, ganado mayor y menor, muchos cultivos americanos sobrevivieron en penosas condiciones, y algunos se encuentran todavía en los rincones de la selva y en medio de los pastos del altiplano. Contribuyó a este fenómeno la importante ocupación que tuvieron las mujeres indígenas desde el principio de la colonización, como encargadas de la venta de los productos alimenticios en los mercados (*khatus*) y de la organización de su transporte entre las zonas rurales de producción y las ciudades. Cronistas como el padre Bernabé Cobo, que además de visitar lugares del Perú, estuvo en La Paz, Chuquisaca y otros sitios, elaboran una larga lista de todo lo que se produce en tierra americana de las semillas que han traído los ibéricos —«a todo ha respondido bien la tierra»—. Los árboles de naranjos y limas, cidra y fruta de este linaje dieron con abundancia, hasta tener montañas y bosques de naranjales⁶. La tierra fue generosa, mientras que los muy diversos recursos naturales que existían antes de la llegada de los peninsulares fueron perdiéndose, incluidos los paisajes de valles fecundos, variedad de bosques, abundante vegetación, considerable fauna silvestre y cantidad de recursos alimenticios de los andinos. Por cierto, los cambios ecológicos producidos en 500 años han roto el equilibrio alcanzado tras un largo proceso de domesticación y han alterado y hecho retroceder la frontera agrícola⁷.

La alimentación de los antiguos andinos según las crónicas fue frugal y no alcanzó el refinamiento y la complejidad de otras cocinas. Una orientación

6. B. Cobo: *Historia del Nuevo Mundo* t. 1, Biblioteca de Autores Españoles, Madrid, 1956.

7. Roger Ravines (comp.): *Tecnología andina*, Instituto de Estudios Peruanos, Lima, 1978.

colectivista priorizaba las políticas agrícolas y de seguridad alimentaria para toda la población; para tal efecto, existía el trabajo obligatorio y se desarrollaron tecnologías de almacenamiento de alimentos. Probablemente influyó el hecho de no tener contactos con otras civilizaciones. Por otro lado, la comida andina tiene un alto contenido simbólico y ritual relacionado con la agricultura y la vida social.

En el amplio campo de la alimentación, las condiciones fueron en cierta forma diferentes de las de la vida política, permitieron un mayor contacto y tuvieron rendimiento, en primer lugar, por la inmediata utilidad de la comida y por su cercanía entre patrones e indígenas, que convivían en sus ocupaciones en muchos ámbitos.

Una adopción de alimentos de gran envergadura hasta constituir la comida que en Bolivia se conoce y se consume siglos después significó la participación de ambos lados, tanto en la selección y adopción de los productos como de sus tecnologías. Hubo un largo periodo de acostumbamiento, como afirma el testimonio de Pedro Ramírez del Águila sobre el uso del ají en Charcas que ya estaba generalizado hacia 1639, en comidas indígenas y mestizas (en locros, pepianes, capachiscas, labas, tamales y llaguariscos) entre criollos y chape-tones⁸. Es posible entonces pensar que se dio un aprendizaje y aculturación de ambos lados, en la apropiación de los elementos alimenticios y los propios procedimientos y sabores.

La desestructuración de los sistemas andinos por la fuerza del régimen colonial y la explotación de la fuerza humana, además de la negación de su cultura, no alcanzó, sin embargo, a tener como resultado la desaparición del mundo nativo. Complejos procesos de simbiosis, mestización y resistencia empezaron a conformar desde el principio distintas realidades.

En el ámbito de la cultura, la represión contra la religión y las creencias nativas fue muy severa e inmisericorde, al tener como uno de los objetivos la evangelización de las poblaciones indígenas. Solo a través de la simbiosis pudieron sobrevivir las creencias prohibidas. Pero a la vez, se enquistaron en las representaciones del más alto nivel que se encuentran en el arte religioso católico.

La revolución gastronómica más conocida fue la que se produjo en Europa en el marco de la internacionalización y colonización, con la llegada de productos americanos y la transformación de su comida; algunos productos se convirtieron en codiciados e imprescindibles, como el tomate, el cacao, el

**La comida andina
tiene un alto
contenido simbólico
y ritual relacionado
con la agricultura
y la vida social**

8. P. Ramírez del Águila: *Noticias políticas de Indias y relación descriptiva de la Ciudad de La Plata Metropoli de las Provincias de los Charcas y nuevo Reyno de Toledo en las Occidentales del Gran Imperio del Piru, 1639*, Universidad de San Francisco Xavier, Sucre, 1978.

maní y, principalmente, la papa. Estos alimentos modificaron radicalmente la comida de todos los países europeos.

Es menos visible la revolución que se produjo al mismo tiempo en tierras americanas, donde se conformó una cocina mestiza de gran riqueza al incorporarse productos llegados de Europa, muchos de los cuales provenían del África y el mundo árabe⁹.

A siglos de la colonización, tenemos un panorama distinto, debido a los nuevos modelos de internacionalización y globalización en el siglo XXI, más los inmensos logros de la tecnología, cuando las transformaciones producidas en la gastronomía de los países de la actual América Latina han generado una verdadera revolución de la alimentación hispano-lusitana en este periodo de la globalización del siglo XXI que posee características inéditas. No solo los grandes productos conocidos desde el principio de la colonización, como la papa, el tomate, el cacao, el maní, el ají y otros, han transformado la comida europea y mundial, sino que se han creado en este continente nuevos menús a partir del uso de productos propios, merced al descubrimiento o redescubrimiento de formas de preparación, presentación, experimentación y valorización. Solo citemos al Perú, Colombia, Brasil o Argentina, que están compitiendo en Europa y Estados Unidos para mostrar sus nuevos sabores.

Esta gigantesca cocina criolla hispanoamericana está comprometida en el rescate de la comida de origen indígena. Las nuevas generaciones de *chefs* están investigando, redescubriendo y produciendo en asociación con los comunarios de diferentes regiones sus alimentos ancestrales que habían sido olvidados o dejados sin uso. Pero fundamentalmente contamos con los productos ya consagrados en el mundo, como la quinua, el amaranto, la almendra y el maní. Y con cantidad de frutas exóticas exquisitas de tierras bajas, como el copoazú, guapurú, guapomó, achachairú, totaí y otros.

Estos proyectos alimenticios están en lucha con la comida llamada «basura», que goza de aparatos de publicidad mundial. Los productos americanos pueden convertirse en grandes atractivos para la industria alimentaria que se encuentra en desarrollo en los países de la región y forma parte del patrimonio cultural. ☐

9. B. Rossells Montalvo: *La gastronomía en Potosí y Charcas: siglos XVIII, XIX y XX. En torno a la historia de la cocina boliviana* [1995], 7ª ed., Fundación Xavier Albó, La Paz, 2022.