



UTILIZACIÓN DE LA QUINUA ENTRE 1750-1950 EN LA CIUDAD DE QUITO

Santiago PAZOS-CARRILLO¹

Autor para correspondencia: smpazos@puce.edu.ec

¹ Escuela de Hotelería y Turismo, Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
Av. 12 de Octubre y Carrión, Quito-Ecuador.

Manuscrito recibido el 30 de junio de 2015. Aceptado, tras revisión, el 16 de noviembre de 2015.

Resumen

El presente documento ha sido generado dentro del proyecto *Patrimonio cultural material e inmaterial de las cocinas tradicionales en la ciudad de San Francisco de Quito*, de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Su objetivo fue el de valorar el uso culinario de la quinua (*Chenopodium quinoa*) en manuscritos y recetarios de los siglos XVIII, XIX y XX, a través de una metodología comparada y la consulta de fuentes primarias y secundarias en archivos públicos y privados, uno de sus resultados fue la generación de un panorama histórico con respecto a la evolución y uso de la quinua en algunas comidas que solían realizarse o se realizan en Quito.

Palabras clave: historia culinaria, historia colonial ecuatoriana, recetarios de cocina, testamentos, quinua, *Chenopodium quinoa*.

Abstract

This article is part of the research project about *Tangible and intangible cultural heritage of traditional kitchens in the city of San Francisco de Quito*, at the Pontificia Universidad Católica del Ecuador. Its aim was to value the culinary use of Quinoa (*Chenopodium quinoa*) in manuscripts and cookbooks from the XVIII, XIX and XX centuries, through a comparative methodology and the consultation of primary and secondary sources in public and private archives. So, one of its results was the presentation of a historical overview of the evolution and use of quinoa in some foods that existed or that remain in Quito.

Keywords: Culinary history, colonial history, cookbooks, testaments, quinoa, *Chenopodium quinoa*.

Forma sugerida de citar el presente trabajo:

Pazos-Carrillo, S. (2015). *Utilización de la quinua entre 1750-1950 en la ciudad de Quito*. *Qualitas*, Vol. 10: 4-21. ISSN: 1390-6569.

1. INTRODUCCIÓN

El estudio se basó en una investigación de campo realizada con un equipo multidisciplinario de investigadores y estudiantes de la carrera de Gestión Hotelera de la PUCE-Q, en el Archivo Nacional del Ecuador de Quito, desde los meses de febrero a junio de 2015, en el cual se consultaron más de 35000 folios del período 1750-1790, además de fuentes impresas y manuscritos de cocina de los siglos XVIII, XIX y XX.

El uso de la quinua en Quito y su evolución a través de los siglos es relevante dentro del análisis histórico y antropológico culinario, debido a

que permite determinar por un lado hábitos y costumbres prehispánicas y coloniales alimentarias; y por otro, una transformación de los objetos, técnicas y platos culinarios quiteños.

En 1553, Pedro de Cieza de León publica *La Crónica del Perú*; en dicho documento, en el Capítulo XL titulado “Del sitio que tiene la ciudad de San Francisco del Quito, y de su fundación y quién fue el que la fundó”, se encuentra la referencia más antigua del uso de la quinua:

[...] De los mantenimientos naturales fuera del maíz, hay otros dos que se tienen por principal bastimento entre los indios; al uno llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual después de cocido queda tan tierno por dentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de la tierra; porque también nace debajo de tierra, como ella; produce esta fruta una hierba ni más ni menos que la amapola; hay otro bastimento muy bueno, a quien llaman quinua, la cual tiene la hoja ni más ni menos que bleo morisco, y crece la planta dél casi un estado de hombre, y echa una semilla muy menuda, della es blanca y della es colorada, de la cual hacen brebajes, y también la comen guisada como nosotros el arroz (Cieza de León, 1962 [1553]: 130).

Más tarde, en 1653, el padre Bernabé Cobo mencionó la utilización y consumo de este grano andino en forma de colada o mazamorra; además, detalló que la quinua también se cocinaba como el arroz, como masa de harina de quinua o arepas y chicha de quinua (Pazos-Barrera, 2008, pp. 91, 92, 98, 105).

2. METODOLOGÍA

La información culinaria colonial, republicana y del siglo XX de Quito se encuentra diseminada en archivos privados y públicos, centros

documentales, bibliotecas y museos nacionales e internacionales. Es así que en el presente proyecto se han consultado fuentes primarias, tales como crónicas de la conquista, testamentos de quiteños del siglo XVIII depositados en el Archivo Nacional de Ecuador, manuscritos de cocina (recetarios familiares) y otras fuentes bibliográficas.

Los datos conseguidos en testamentos han sido levantados mediante fichas (ver Anexos), otras informaciones han sido citadas textualmente o parafraseadas. Se ha procurado que las recetas culinarias encontradas en manuscritos y libros hayan sido analizadas según un mismo hilo conductor; por ejemplo, si en el siglo XVI se encontró la chicha de quinua, se ha realizado un seguimiento investigativo de esta bebida en los siglos XVII, XVIII, XIX y XX.

Parte de la información recabada está respaldada por una restauración culinaria (Imagen 1: quinua de dulce) y entrevistas a especialistas en el tema, como la sra. Teresa Noboa.

En la investigación se ha utilizado algunas abreviaturas utilizadas para ciertas fuentes primarias:

- ANE/Q: Archivo Nacional del Ecuador / Quito.
- AP: Archivo Personal.
- BEAEP/Q: Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit / Quito.

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Todo tipo de menú se compone con tres tipos de viandas: platos de entradas (sopas, caldos, ensaladas, masas de sal, etc.), platos principales (platos fuertes o segundos, carnes más guarniciones, pastas, etc.) y platos postreros (helados, ensaladas de frutas, masas de dulce, compotas, etc.). Las bebidas alcohólicas o no alcohólicas siempre se han presentado fuera del menú (Apicio, 1987 [siglo III d.C.]; Grimod de la

Reyniere, 1998 [1803-1812]; Sanz, 2010 [1850-1860]). Los entre platos (sorbetes, granizados, etc.) son un hábito francés del siglo XX.

El 17 de septiembre de 1752, la quiteña María Navarro declaró en su testamento los siguientes artículos relacionados con el área de servicio de mesa:

[...] declaro por mis bienes siete platillos = quatro cucharas [...] dos botellas con bocas de Plata= todo de Plata con mas un mate de tomar quenua guarnezida la boca de Plata [...] lo mesmo un Coco de tomar chocolate engastado en plata [...] (ANE/Q, Notaría 1ª, caja 371, 1752: f. 237-239) (ANEXO 1).

La cita referida contiene un indicio del menú consumido a mediados del siglo XVIII:

1. Mate de tomar quinua: quizá se haya referido a la chicha de quinua ofrecida como aperitivo, aunque también pudiera haberse referido al guiso de quinua de la actual cocina tradicional quiteña.
2. Coco para tomar chocolate (Bebida o postre). Actualmente y por tradición el chocolate líquido caliente en Quito se lo acompaña con queso fresco y bizcochos, en este sentido se lo puede considerar como un postre, ya que nunca se lo sirve antes de consumir el primer y el segundo plato del menú.

La cita del testamento de María Navarro también muestra la importancia de ciertos objetos en la culinaria de la época, el borde del mate era de plata, metal importante ya que además de proporcionar un bello aspecto, no producía cambio en el sabor de los alimentos.

Wilson (2013) comenta que la utilización de la plata en el arte culinario fue relevante para apreciar el sabor “real” de los alimentos:

[...] Cualquier alimento ácido tiene un efecto desastroso en

potencia sobre el acero (a menos que sea inoxidable): “Al más mínimo contacto con el vinagre” [...] los cuchillos de acero se vuelven “más negros que la tinta”. [...] Otro problema era el pescado. Durante siglos, la gente había considerado que el limón era el acompañante perfecto para el pescado. Sin embargo, hasta la invención del acero inoxidable en la década de 1920, el sabor del pescado regado con limón corría el riesgo de arruinarse por culpa del sabor acre que dejaba la hoja metálica del cuchillo. El ácido del limón reaccionaba con el acero y dejaba un desagradable regustillo metálico que se imponía completamente al delicado sabor del pescado [...] A diferencia de los normales de acero, los cuchillos de plata no reaccionaban con el zumo de limón. [...] Quienes no podían permitirse cuchillos [...] de plata no tenían más remedio que valerse de dos tenedores; o de un tenedor y un trozo de pan; o sufrir el sabor del acero corroído (Wilson, 2013, pp.: 98-99).

Entonces, la utilización de la plata en los mates u otros artefactos tenía una doble función, en primer lugar, indicaban una clase económica rica, porque según las joyas declaradas en testamentos de la época, había una diferencia económico-social de los que testaban plata, oro y corales con los que dejaban lo mismo, pero adicionando esmeraldas, diamantes, rubíes y otras piedras preciosas; y, en segundo término, contribuían a mejorar la experiencia del consumo alimentario (condiciones organolépticas de sabor y color).

Más adelante, en el año de 1771 el jesuita Mario M. Cicala escribe la *Descripción Histórico – Física de la Provincia de Quito de la Compañía de Jesús*, en la que se detallan las primeras recetas compuestas con quinua:

El modo de condimentar la quínua [sic] y prepararla es este: se lava por muchas veces con agua hasta que desaparezca un cierto amargor que tiene. Luego se hace hervir con agua y tan pronto como se deshacen todos los granitos y parecen otros tantos

gusanitos, o mejor gusanitos blancos, con la cuchara de palo se va luego moviéndola continuamente, para que no se pegue al fondo de la olla, dadas la suma delicadeza y finura de la quínu. Una vez cocinada la quínu se la prepara y condimenta de varias maneras y con diversos guisados, pero a fuego muy lento, la preparan licuándola [sic] con pequeños pedacitos de queso fresco, y por tanto con ají colorado, es decir rojo y seco, molido de antemano y dispuesto con otros ingredientes; o también con ají misquiucho con un poco de cebolla refrita, con lo cual resulta muy sabrosa. Otras veces con pedacitos de pescado salado que le da un sabor exquisito; y también de otras muchas maneras, mezclándola con papas, con arracacha, o haciendo pastelitos, o amasándola con yema de huevo y haciendo buñuelos que se comen con salsa picante, resultan muy agradables y delicados. En los climas cálidos como Guayaquil, Piura, Panamá, etc., donde la quínu va a muy alto precio, no obstante que [355] solamente pueden conseguirla de la sierra de Quito, la tienen en muy alto predicamento y la utilizan mucho, y la preparan tan sabrosamente y en diversos guisos, todos exquisitos, al punto que resultan manjares de los más nobles, finos y delicados y, suelen decir, que se lamen y chupan los dedos [...] La utilizan también en diversas medicinas, emplasto, etc. (Cicala, [1771] 2004, pp. 424-425).

Esta información fue escrita 19 años después del testamento de María Navarro y no menciona la chicha indicada por Cobo, pero sí alimentos semilíquidos, pastelitos y buñuelos.

Al parecer toda la población colonial quiteña, aún el grupo criollo y español, cotidianamente, tenía una dieta muy definida compuesta principalmente por locros, alimentos semilíquidos (caldos, potajes, sopas), chicha de maíz y buñuelos. El consumo de dulces a base de azúcar se realizaba principalmente en los conventos o en familias aristocráticas, las demás clases consumían otras clases de dulce, por ejemplo, en varios testamentos de la segunda mitad del siglo XVIII se han encontrado

declarados raspadura y miel por parte de dones e indios, en el Anexo 2 aparece una muestra de cada uno.

Con referencia a los buñuelos y a la chicha, en testamentos del S. XVIII, se encuentran comúnmente. La primera referencia consiste en la utilización de un aparato para hacer buñuelos, testado en el año de 1758: “Mas Declaro por mis bienes tres Paylas de mayor a menor, con mas todo el arreo [...] Mas una olleta de cobre, Dos Jeringas corrientes” (ANE/Q, Notaría 1ª, caja 381, 1757-1758: f. 571-573) (Anexo 3). Se trata de los llamados buñuelos de jeringa.

En cuanto a la chicha, en el testamento de María Cazerres de 1763 se indicó: “[...] declaro por mis bienes, quatro paylas, con distincion y claridad que de ellas, la una mas grande hazer chicha, es propia de dicha mi hifa Barbara [...]” (ANE/Q, Notaría 1ª, caja 390, 1763-1765: f. 48-50) (Anexo 4).

Cabe mencionar que aparece en la cita de Cicala (2004 [1771]) un aspecto relevante que es la frase “que se lamen y chupan los dedos”, que en la actualidad quiteña todavía se lo utiliza para indicar algún alimento sabroso: *para lamerse y chuparse los dedos*.

Más adelante, en 1778, en el informe de compras del Convento del Carmen Alto, aparece la utilización de la quinua (Pacheco-Bustillos, 2000, p. 114), más no se especifica en qué tipo de plato o receta alimentaria se lo utilizó, solo aparece enlistado y con su respectivo precio.

La última referencia del siglo XVIII sobre la quinua se encuentra en la *Historia Natural del Reino de Quito*, escrita por parte del padre Juan de Velasco, en 1788. Él mencionó que las hojas de quinua eran utilizadas en ensaladas cocidas (Pazos-Barrera, 2008, p. 153).

A mediados del siglo XIX, Juan P. Sanz García publicó el primer recetario de cocina quiteña. La utilización de la quinua aparece en una torta:

De quinua.

Se cuecen cuatro onzas de quinua en leche, se saca i se destila en un cedazo: se mezcla con diez yemas de huevo, tres onzas de manteca, azúcar el necesario para endulzarlo todo, una copa de vino, una cucharada de agua rica, canela, clavo i se asa. (BEAEP/Q, Sanz, [¿1850-1860?] 2010, pp. 172-173).

Más tarde, en un manuscrito de cocina anónimo, presumiblemente de Quito y de finales del siglo XIX o inicios del XX, aparece una torta de quinua que es una réplica (fragmentos casi textuales) de la receta descrita por Sanz:

Otra de quinua.

Se cuecen 4 onzas quinua en leche se saca y se destila en un cedazo: se mezcla con 10 yemas de huevo, 3 onzas de manteca, azúcar el necesario para endulzarlo todo, una copa de vino, una cucharada de agua rica, canela, clavo i se asa. (Anónimo B, ¿finales del siglo XIX o inicios del XX?, pp. 20a y 20b).

A inicios del siglo XX, en un manuscrito de cocina, se describe otra receta de la torta de quinua distinta a la de Sanz:

Torta de Quinoa

La quinoa bien fregada en una piedra perfectamente se cose en leche, se destila en un cedazo que quede sin leche, luego se pasa por el cedazo, en esto se pone la miga de viscochuelo, ó costra hasta que espee, si es solo para un plato, ocho yemas de huevo, vino, canela, clavo, y al orno. (Anónimo C, ¿inicios del S. XX?, p. 14b).

Cabe anotar que actualmente estas tortas de quinua han desaparecido de la cocina quiteña y del Ecuador.

La última referencia en un documento impreso fue la de Guevara (1960), en él aparecieron tres usos culinarios de la quinua:

QUINUA DE SAL

Este nombre es más popular que el de sopa de quinua. Tal comida se prepara cocinando el grano lavado juntamente con papas pedaceadas, sal y manteca. Incluyéndose la carne de cerdo, el potaje rural adquiere extraordinaria alabanza de parte del consumidor. Escógese el espinazo del puerco, para concordar con este cantar:

Señora: yo soy un pobre,
pobre pero cariñoso,
como espinazo de puerco,
pelado pero sabroso.

QUINUA DE DULCE

La quinua lavada y cocida con dulce hace este plato; pero es más exquisito cuando se le agrega leche. Y cuando en esta quinua de dulce y leche se cocinan ocas endulzadas al sol, la comida toma un espesor de sango que es agradable también para los comensales caseros (Guevara, 1960, p. 254).

CHICHA DE QUINUA

Preparada al estilo de la chicha de morocho, con el sango de quinua, es decir, del grano de esta planta llamada científicamente *Chenopodium quinoa*, que nos ocupó ya entre las comidas. Su uso es exclusivamente indígena (Guevara, 1960, p. 267).



Imagen 1. Quinua de dulce (Fuente: el autor, 2015).

Ambos platos, el de dulce y el de sal, se consumían más en ámbitos semi urbanos o rurales, se desconoce si en la actualidad (inicios del siglo XXI) persista la quinua de dulce en la dieta campesina del Ecuador, pero al menos, tanto en el campo, como en las ciudades la “Sopa de Quinua” es de consumo cotidiano.

Una muestra de la importancia del consumo de este seudocereal se observa en los primeros recetarios impresos que retoman este producto en la cocina tradicional ecuatoriana (Fried, 1986; Pazos-Barrera, 1991a).

En cuanto a la preparación de la chicha de quinua, Guevara (1960) alude a otro plato que es el sango de quinua, este último fue consumido en la región costa (entrevista a Teresa Noboa, 2015) pero se desconoce si persiste este alimento en la actualidad.

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El consumo de platos alimenticios pasa por un proceso cíclico, en cuanto que, en ciertos años están en vigencia y en otros caen en desuso, tal es el caso del *arroz de quinua* que fue descrito por Cieza de León en 1553, luego cayó casi en el olvido y, actualmente, dicha receta es considerada parte de la nueva cocina ecuatoriana.

La presente investigación permitió además determinar que la utilización de la plata en la cubertería y en la vajilla no fue solamente por un asunto de status económico, sino porque los consumidores descubrieron que este metal no cambiaba el color y el sabor de los alimentos, como por ejemplo el del pescado con zumo de limón.

Durante la mayor parte del siglo XX, en Quito (por no decir en todo el Ecuador), el consumo alimentario de la quinua fue decayendo, como se ha evidenciado en los recetarios manuscritos e impresos de este siglo. En el último cuarto del S. XX, dos autores comenzaron a revalorizar este producto, en cuanto publicaron libros que contenían recetas tradicionales.

Se recomienda que en cualquier estudio de cocina y gastronomía se investiguen de manera paralela otros aspectos sociales relevantes (históricos, antropológicos, sociológicos, etc.), que permitan también visibilizar de mejor manera el contexto y dinámica socioeconómicos a la vez que valorar o rescatar usos y costumbres antiguas y modernas de la cocina.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANE/Q, Fondo Notarial, Protocolos, Notaría 1ª, caja 371. (1752). *Folios 237-239, testamento del 17 de septiembre de 1752*. Quito.
- ANE/Q, Fondo Notarial, Protocolos, Notaría 1ª, caja 381. (1757-1758). *Folios 571-573, testamento del 14 de abril de 1758*. Quito.
- ANE/Q, Fondo Notarial, Protocolos, Notaría 1ª, caja 390. (1763-1765). *Folios 48-50, testamento del 11 de agosto de 1763*. Quito.
- ANE/Q, Fondo Notarial, Protocolos, Notaría 1ª, caja 423. (1783-1785). *Folios 108-112, testamento del 16 de diciembre de 1785*. Quito.
- ANE/Q, Fondo Notarial, Protocolos, Notaría 5ª, caja 109. (1756-1758). *Folios 508-512, testamento del 17 de agosto de 1758*. Quito.
- Anónimo B. (¿finales del siglo XIX o inicios del XX?). *Manuscrito de cocina B*. Región Sierra del Ecuador.
- Anónimo C, (¿inicios del S. XX?), *Manuscrito de cocina C*. Región Sierra del Ecuador.
- Apicio, M. (1987 [siglo III d.C.]). *Cocina Romana (De re coquinaria)*. Edición y Traducción de B. Pastor Artigues. Madrid: Ed. Coloquio.
- BEAEP/Q, Sanz, J. P. (¿1850-1860?). *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero con el método para trinchar y servir toda clase de viandas, y la cortesanía y urbanidad que se debe observar en la mesa. Obra escrita con vista del manual francés y la práctica de este país*. Quito: Imprenta de Valencia.
- Cicala, M. (2004 [1771]). *Descripción Histórico-Física de la Provincia de Quito de la Compañía de Jesús*, T. II. Quito: Biblioteca Ecuatoriana "Aurelio Espinosa Pólit".
- Cieza de León, P. de, (1962 [1553]), *La Crónica del Perú*. Madrid: Espasa Calpe.
- Fried, M. (1986). *Comidas del Ecuador: Recetas tradicionales para gente de hoy*. Quito: Imprenta Mariscal.
- Grimod de la Reynière, B. (1998 [1803-1812]). *Manual de Anfitriones y guía de golosos*. Barcelona: Tusquets Editores.
- Guevara, D. (1960). *Comidas y bebidas ecuatorianas*. Lima: Separata del

Folklore Ecuatoriano.

Pacheco-Bustillos, A. (2000). *Historia del Convento del Carmen Alto*. Quito, Abya-Yala.

Pazos-Barrera, J. (1991a). *La cocina del Ecuador: Recetas y lecturas*. Quito.

Pazos-Barrera, J. (1991b). *Recetas Criollas. Cocinemos lo nuestro*. Quito: Programa El Ecuador Estudia, Corporación Editora Nacional/Editorial El Conejo.

Pazos-Barrera, J. (2008). *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. Quito: FONSA.

Wilson, B. (2013), *La importancia del tenedor. Historia, inventos y artilugios en la cocina*, Madrid, Turner Publicaciones S. L.

6. ANEXOS

Anexo 1.

Ficha de Información – Testamento de María Navarro [sic]

INSTITUCIÓN	Archivo Nacional del Ecuador
FONDO	Notarial
SECCIÓN	Protocolos
NOTARÍA	Primera
CAJA Y AÑO	371. 1752
CIUDAD/LUGAR	Quito
FECHA	17 de septiembre de 1752
FOLIO	237-238-239.
NOTARIO	Diego Ocampo Lisson
TESTAMENTO DE	María Navarro

OBJETOS DE COCINA	[...] Una Payla de Botifa y media de agua = Otra mediana = y Otra mas chiquita = Una olleta de fierro = Un brasero Una chocolatera [...]
OBJETOS DE SERVICIO	Mas declaro por mis bienes siete platillos = quatro cucharas = dos malagones = Una tenbladera = dos Cajetas de Plata = dos botellas con bocas de Plata= todo de Plata con mas un mate de tomar quenua guarnezida la boca de Plata [...] lo mesmo un Coco de tomar chocolate engastado en plata [...] (folio 238r).

Anexo 2.

Ficha de Información – Testamentos de Francisca Sissa y Damaso de Terán

[sic]

INSTITUCIÓN	Archivo Nacional del Ecuador
FONDO	Notarial
SECCIÓN	Protocolos
NOTARÍA	Quinta
CAJA Y AÑO	109. 1756-1758
CIUDAD/LUGAR	Quito
FECHA	17 de agosto de 1758
FOLIO	508 – 512
NOTARIO	Santiago de la Guerra
TESTAMENTO DE	Francisca Sissa
GÉNERO HUMANO	Mujer (india)
ALIMENTOS	5 mil pesos en raspaduras y algodones
BEBIDAS	3 mil pesos en algunas botijas de vino y aguardiente
OBJETOS DE COCINA	1 perol grande para el Monasterio de Nuestra Señora del Carmen de la nueva fundación desta ciudad
OBJETOS DE SERVICIO	1 frasquera con doce frascos de christal

INSTITUCIÓN	Archivo Nacional del Ecuador
FONDO	Notarial
SECCIÓN	Protocolos
NOTARÍA	Primera
CAJA YAÑO	423. 1783-1785
CIUDAD/LUGAR	Quito
FECHA	16 de diciembre de 1785
FOLIO	108-109-110-111-112
NOTARIO	Manuel Cabezas y Armendáris
TESTAMENTO DE	Damaso de Terán
GÉNERO HUMANO	Hombre (don)
BEBIDAS	<p>[...] declaro, que tengo por mis bienes en la Tienda de Nicolasa de Leon ay quatrocientos setenta y tres pesos, producto de varios efectos: combiene à saber, noventa y seis pesos por las Arinas que recibió de Dⁿ. Antonio Prado, noventa y cinco pesos por nueve y media mulas de arina que yo le di: doscientos ochenta, y dos pesos de raspaduras [...] (folio 109r).</p> <p>[...] declaro, que Dⁿ. Miguel Freyre me debe quinientos setenta, y dos pesos quatro reales, de resto de ochocientos pesos que me debía, los quatrocientos por Escritura, y los restantes por dibersos libramientos que dio contra mi de que se le abona doscientos veinte, y siete p^s. quatro reales por cinquenta, y siete Botifas de Miel que hà remitido labrada. (folio 109r).</p>
OBJETOS DE COCINA	[...] Una Payla con ochenta y cinco libras, que costò à ocho r ^e . libra, que es propio de mis bienes. (folio 109).

Anexo 3.

Ficha de Información – Testamento de María Casco [sic]

INSTITUCIÓN	Archivo Nacional del Ecuador
FONDO	Notarial
SECCIÓN	Protocolos
NOTARÍA	Primera
CAJA Y AÑO	381. 1757-1758
CIUDAD/LUGAR	Quito
FECHA	14 de abril de 1758
FOLIO	571-572-573
NOTARIO	Diego Ocampo Lisson. Tomo II
TESTAMENTO DE	María Casco del Castillo
OBJETOS DE COCINA	Mas Declaro por mis bienes tres Paylas de mayor a menor, con mas todo el arreo [...] Mas una olleta de cobre, Dos Jeringas corrientes.

Anexo 4.

Ficha de Información – Testamento de María Cazerres

INSTITUCIÓN	Archivo Nacional del Ecuador
FONDO	Notarial
SECCIÓN	Protocolos
NOTARÍA	Primera
CAJA YAÑO	390. 1763-1765
CIUDAD/LUGAR	Quito
FECHA	11 de agosto de 1763
FOLIO	48-49-50
NOTARIO	Felipe Santiago Navarrete

TESTAMENTO DE	María Cazerres
OBJETOS DE COCINA	[...] declaro por mis bienes, quatro paylas, con distincion y claridad que de ellas, la una mas grande hazer chicha, es propia de dicha mi hifa Barbara p ^a . q ^e . la compro una persona piadosa, [...]
OBJETOS DE SERVICIO	[...] declaro por mis bienes tres platos, y dos totumitas pequeñas de plata [...] declaro, tengo un brazero de bronze, el qual es del mesmo modo propio de la dicha mi hifa Barbara [...] declaro por mis bienes un mate engastado en plata, con su bombilla de lo mesmo [...]