



Interpretextos/volumen 2, número 4
 Septiembre 2025- febrero 2026 / pp. 105-126
 ISSN-L: 3061-7227
 Investigación

El ante colimote y la búsqueda visual de su esencia barroca

Patricia Ayala García ORCID: 0000-0002-8760-5920
Universidad de Colima, México

Recepción: marzo 30 de 2025

Aceptación: junio 4 de 2025

Resumen

El ante colimote, tradicional pastel de Colima, México, combina herencias indígenas y europeas, reflejando la estética y valores sociales del barroco. Su elaborada preparación y decoración saturada simbolizan lujo, exclusividad y teatralidad, características del arte barroco. Históricamente reservado a clases altas, su difusión contemporánea evidencia una posible tensión entre patrimonio cultural y acceso económico. El ante colimote no sólo es un postre, sino una manifestación viva de memoria colectiva y un puente entre el arte barroco europeo y la identidad regional contemporánea.

Palabras clave

Barroco, ante colimote, pastel.



The ante colimote and the visual search for its baroque essence

Abstract

The ante colimote, a traditional pastry from Colima, Mexico, combines indigenous and European heritage, reflecting the aesthetics and social values of the Baroque. Its elaborate preparation and rich decoration symbolize luxury, exclusivity, and theatricality, characteristics of Baroque art. Historically reserved for the upper classes, its contemporary popularity highlights a potential tension between cultural heritage and economic access. Ante colimote is not just a dessert, but a living manifestation of collective memory and a bridge between European Baroque art and contemporary regional identity.

Key words

Baroque, ante colimote, cake.

Introducción

A María Antonieta de Austria, reina consorte de Francia, se le atribuye la célebre frase, “¡Que coman pasteles!” como respuesta tras ser informada de que los habitantes pobres del país galo ya no tenían pan para comer por la escasez de recursos. Y aunque posteriormente se ha dicho que el origen de la frase es desconocido, queda en el imaginario colectivo como la idea de que personas adineradas pueden ignorar las carencias de los más necesitados. Esta anécdota refleja cómo ciertos alimentos, especialmente los postres lujosos, han sido históricamente asociados al poder y la exclusividad.

En Colima, uno de los estados más pequeños de México, existen varios alimentos y bebidas típicos, entre ellos: la tuba, bebida emblemática de origen filipino con más de 300 años de tradición en la entidad, las enchiladas dulces, el pozole seco, los sopitos y el ponche. Existe también un pastel tradicional que se servía antes de la comida y que parece ser muy especial, sin embargo, por diversas razones es poco conocido y difícil de conseguir. Se cree que, en algún momento, provocó cierta tensión social, su nombre: Ante colimote. Un postre complejo y ricamente decorado, también llamado pastel barroco, cuya historia y simbolismo trascienden su apariencia actual. Este ensayo busca describir su historia, su elaboración y su valor estético, relacionándolo con la tradición del arte barroco europeo.

El ante colimote: historia, tradición y simbolismo

Según el Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana Larousse (2025), el “ante” es un:

antiguo platillo hecho de pan (bizcocho o marquesote) bañado con una mezcla de almíbar de azúcar y pulpa de frutas, y adornado con frutas secas [...] En los siglos XVI y XVII se hacían en los conventos mexicanos ciertas preparaciones dulces que se acostumbraban antes de la comida; por eso se llamaban ‘antes’ (Larousse Cocina, 2025, ante, párr. 1).

con el paso del tiempo, el ante empezó a servirse después de la comida, pero conservó el nombre.



La misma publicación nos explica que, particularmente, el ante colimote:

es un ante al cual en las superficies se le forman flores, grecas y líneas con los ingredientes a utilizar que al final se aprecian como un enorme mosaico decorado. Entre ellos se emplean pasitas, piñones blancos y rosas y trocitos de biznaga confitada. La base de pan es harina, mantequilla, huevo, azúcar y levadura. La miel es de agua, ron, azúcar y en la parte del relleno y decorado, se emplea piñón rosa, almendra, acitrón, cáscaras de limón y naranja, trocitos de piña confitada, pasitas, nuez de Castilla, coco rallado, chochitos de azúcar plateados y dorados (Larousse Cocina, 2025, ante colimote, párr. 1).

Además de su realización como un platillo típico, el ante colimote estaba vinculado con la danza y la música, ya que tradicionalmente, el pastel se paseaba de la cocina donde se había realizado al lugar donde se repartiría,

el ante se colocaba en el centro de una especie de mesa portátil de carrizo de cuatro asas para poder sujetarlo y pasearlo por las calles del barrio antes de partirlo; era común que también se montara en una especie de jaula de carrizo muy decorada que servía como adorno y protección del ante mientras se paseaba (Larousse Cocina, 2025, ante colimote, párr. 2).

Aunadas a estas características, según Barragán Maldonado (2024), se sabe que la preparación del ante colimote tiene una duración de entre cuatro y cinco días y que su elaboración era muy costosa, siendo así comúnmente un postre para las celebraciones de personas adineradas; sin embargo, también se vendía y se servía en Kermeses llamadas "Jamaicas" en el estado de Colima (Universidad de Colima, 2023; Secretaría de Turismo, 2024).

Los historiadores cuentan que "el Ante colimote se dio a partir de la llegada de los españoles, pues fueron ellos que trajeron el arte barroco y tiene esa decoración" (Estrada, 2023, párr. 8). No se sabe con exactitud la fecha en que se empezó a preparar, pero se observa que, con la llegada de familias alemanas y austriacas, el ante le agregaron ciertos ingredientes y la vestimenta de quienes lo servían y paseaban también cambió (Oseguera, Parra, 1995; Oseguera Parra,

2019). Una descripción más meticulosa del consumo del ante colimote nos cuenta que:

En una fiesta o celebración colimota, el ante colimote es el platillo más esperado, ya que literalmente se ‘pasea’ en una jaula para que los invitados aprecien su impresionante belleza. La jaula del ante es una torre hecha con varas de carrizo, se decora libremente, evocando la artesanía indígena; en la parte central lleva un remate de oropel, a los lados se colocan palomas de cera con alas de papel y mariposas, en las cuatro esquinas de la base que soporta el ante, se fijan ramas de hierbabuena, toronjil, albaca y romero junto con otros adornos (Colima noticias, 2019, párr. 3 y párr. 4).

La elaboración de este postre no es solo culinaria, sino también performática: el ante era paseado en su jaula de carrizo adornada con flores, antes de ser consumido. Este ritual transformaba al pastel en un objeto de admiración pública, una pieza de arte efímero.

Al paseo del ante colimote se sumaba la música, lo que nos muestra rasgos de la influencia de este postre en otras expresiones artísticas. De la música de pregón que se cantaba de pueblo en pueblo a finales del siglo XIX, se conocen los siguientes versos: “Vengan a comprar ante colimote de leche imperial. Mirando que el tiempo está tan fatal, doy a dos por medio, cuatro por un real” (Frajoza, 2016, p. 31).

Otra versión de este pregón que incluye cierta picardía dice:

Mi vecina de ahí enfrente se llamaba doña Clara,
Y si no se hubiera muerto, todavía así se llamara.
A cenar pastelitos y empanadas, pasen niñas a cenar.
[...]
Cuatro palomas azules paradas en un romero,
Una a la otra se decían, no hay amor como el primero.
Vengan a comprar ante colimote, a dos por un real.
Mirando que el tiempo está muy fatal (Neuhaus, 2012, p. 124).

Una versión más, originaria de Michoacán, que lleva por nombre *Ante Colimote*, es un pregón con herencia española del siglo XIX y dice:



Ya la luna se metió
rodeada de campanitas
para coronar las madres
que tienen hijas bonitas

Vengan a comprar
ante colimote
a dos por un real,
mirando que el tiempo
está muy fatal.

Señorita, señorita,
la de la mascada negra,
diga usted a su mamacita
que si quiere ser mi suegra.

Vengan a comprar
canciones a medio
versitos a real,
para la persona
que guste comprar.

Qué bonito es cuando llueve
y suena la palma real,
ya son las ocho y las nueve
y yo sin poderte hablar.

Vengan a comprar
vasitos de a medio,
ocho por un real,
mirando que el tiempo
está muy fatal.

Despedida no la doy
porque no la traigo aquí;
se la dejé a una poblana
pa' que se acuerde de mí.

El ante colimote y la búsqueda visual de su esencia barroca. Patricia Ayala García

Venga a comprar
canciones a medio,
versitos a real,
para la persona
que guste comprar (Mendoza, 1948, p. 16).

Y también existe una receta del pastel en forma de rima, quizá para que no se olvide, ya que su preparación es muy compleja. La parte sobre el pan y la miel dice así:

Cien huevos fresquecitos de gallina
Y tres kilos de harina;
Dos y medio de azúcar blanca y fina
Y uno de mantequilla/ (la cosa no es barata, aunque sencilla).
Para que esponje van diez cucharadas
De levadura en polvo copeteadas.

Tres litros de agua en un perol capaz,
Para que pueda hervir en santa paz;
Tres botellas de ron;
Cuatro kilos de azúcar, no en pilón,
Sino de esa que venden ya molida
Y es blanquita en lugar de percutida (Buenrostro y Barros, 2001, párr. 6 y párr. 7).

Actualmente, en las guías turísticas, el gobierno propone la siguiente descripción de este postre:

Ante Colimote es un platillo que tomó uso en las bodas por ser un majestuoso pastel, el cual más que ser un postre es una auténtica artesanía mexicana del Estado de Colima. Su elaboración dura 4 días y sus ingredientes principales son la harina, ante, azúcar, frutas y licor. Este postre fue traído a Colima a inicios del siglo XIX por familias provenientes de Francia, Italia y Alemania; después, se comenzó a preparar con productos típicos de la región como limón, coco, naranja y piña. Para su decoración no hay reglas, se le agrega almendras, nueces, mariposas, perlas de azúcar, piñón blanco y rosa, ate de membrillo, guayaba, manzana y dátiles con forma de flores (Secretaría de Turismo, 2024, p.13).

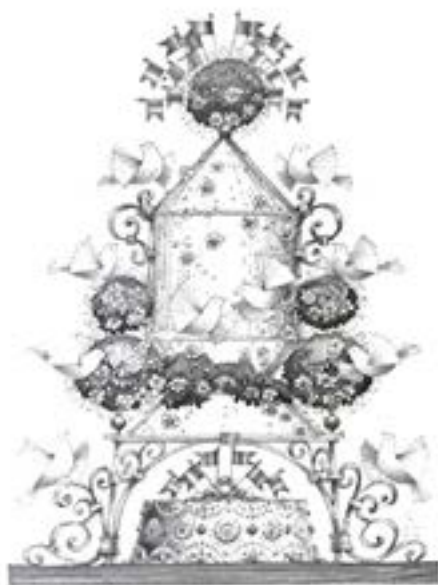


Hoy en día son pocas las personas que se dedican a preparar ante colimote, y muy de vez en cuando se puede comprar este postre en las celebraciones o festivales de la región, hay pocos restaurantes que lo sirven. Por lo general, compite con pasteles y postres de más fácil elaboración, que literalmente invaden kermeses, fiestas y tiendas (Ver Fig. 1).



Fig. 1. Ante Colimote (fotografía propia).

Las representaciones artísticas del ante colimote también están presentes en la iconografía típica de la región, tal es el caso de dos ilustraciones de Alejandro Rangel Hidalgo publicadas en el libro *La cocina de Colima*, editado por el DIF en 1987; en ellas aparece el postre en su jaula tradicional (Ver figuras 2 y 3). En ambas se puede ver la jaula de carrizo en donde se coloca el pastel y los adornos que la acompañan: flores, frutillas, banderas y aves, que generalmente están hechas de papel.



Figuras 2 y 3. Ilustraciones del ante colimote por Alejandro Rangel Hidalgo (DIF, 1987).



La elaboración del ante colimote involucra conocimientos transmitidos de generación en generación. Las recetas tradicionales fueron guardadas celosamente y pasadas de abuelas a madres y nietas, lo que aseguró la continuidad de esta preparación. El ante colimote refleja la mezcla de herencias indígenas, españolas y otras europeas. La utilización de frutas tropicales nativas de la región, junto con técnicas de repostería introducidas por los españoles, muestran un testimonio de una fusión cultural.

A pesar de ser un platillo típico y representativo de Colima, un grueso de la población nunca lo ha probado o ni siquiera ha escuchado hablar de él. Esto se debe principalmente a que, a pesar de que hoy lo califiquemos como un producto cultural, en los tiempos de antaño su ingesta era exclusiva de las clases altas, ya que el ante era muy caro debido a su preparación e ingredientes, y aunque se solía vender en festividades locales, era costoso. Se dice que las ganancias eran generalmente dedicadas a obras benéficas, por lo que se puede deducir que la población de escasos recursos no tenía acceso a él (Castillo, 2019).

Existen anécdotas recientes sobre habitantes que fueron invitados a cargar y pasear la jaula del postre, pero que al final, ni siquiera les invitaron un bocado para que lo probaran, lo cual señala también un rasgo específico de un producto cultural exclusivo de las clases altas en relación con las clases bajas. Quien posee un ante colimote, aun hoy en día, no lo comparte más que con sus seres más cercanos, no con cualquier persona, de eso ha sido testigo, en una reciente ocasión, la autora de este trabajo.

Hoy en día, a más de dos siglos de la existencia de este postre en la región, se hacen esfuerzos por darlo a conocer, sigue siendo caro, pero debido a las nuevas tecnologías, cualquiera puede conocerlo a través de las redes sociales y entender su valor, tanto económico como tradicional. A los rasgos distintivos del ante colimote, se puede agregar que los paseadores del pastel por lo general vestían atuendos tipo europeo, un rasgo de la migración de alemanes y franceses que nos recuerda a los habitantes de esas regiones, como vemos en la figura 4.



Fig. 4. Vestuario de las vendedoras del ante colimote (Castillo, 2019).

El Barroco y el ante colimote: paralelos estéticos

Dentro del contexto del arte, el ante colimote refleja una evolución singular, como se mencionó antes; en México siguió la tradición de ser un aperitivo y poco a poco pasó a ser el cierre de una comida; por su apariencia e ingredientes, se suele decir que es un “pastel barroco” y que muestra un origen europeo, sin embargo, los pasteles barrocos europeos, por lo general, siempre se sirvieron al final del banquete.

Para poner en contexto el término *barroco*, diremos que, a grandes rasgos, se entiende que el Barroco fue un período artístico y cultural que se desarrolló aproximadamente entre finales del siglo XVI y mediados del XVIII, especialmente en Europa, también estuvo presente en América Latina debido a la expansión colonial.



Se caracterizó por una estética dramática, exuberante y recargada, utilizada en distintas disciplinas como la pintura, la arquitectura, la literatura, la música y el teatro (Méndez, 2006).

José Antonio Maravall (1975) propone que el *barroco* es un término histórico en el que hemos agregado conceptos artísticos y estilísticos y que, aunque es un período que no volverá a repetirse, constantemente estamos utilizando la palabra para calificar cosas que nos recuerdan un estilo en particular. Él dice que:

Las épocas históricas no se cortan y aíslan unas de otras por el filo de un año, de una fecha, sino que —siempre por obra de una arbitraria intervención de la mente humana que las contempla— se separan unas de otras a lo largo de una zona de fechas, más o menos amplia, a través de las cuales maduran y después desaparecen (Maravall, 1975, pp. 23-24).

Más que una corriente estilística, el barroco fue una visión cultural compleja para interpretar el mundo. Abarcó las artes visuales y la literatura, y también la forma en que se concebía la experiencia, el cuerpo, el tiempo y la fe. Como lo señala José Antonio Maravall (1975), el barroco respondió a una crisis de representación: ante un mundo caótico e inestable, el arte barroco optó por la complejidad, el artificio y la exaltación de los sentidos como forma de construir sentido.

En ese marco, el arte barroco se caracteriza por varios elementos esenciales: la teatralidad, la tensión entre lo visible y lo invisible, la sobreabundancia ornamental, el dinamismo, el contraste (especialmente a través del claroscuro) y una vocación didáctica a través del asombro. Estos elementos son aplicables a la pintura o la arquitectura, y a prácticas culturales más amplias, como la escenificación de la comida, la construcción simbólica del banquete y la ritualización de lo cotidiano.

En este sentido, el ante colimote puede ser descrito como un postre barroco por su apariencia recargada y colorida, sin embargo, puede leerse también como una forma de arte barroco en sí misma, si se adopta una perspectiva que considere el barroco como una práctica cultural.

El ante colimote encarna los siguientes rasgos barrocos: a) una decoración saturada que incluye frutos confitados, chochitos

dorados y plateados, flores, grecas y formas geométricas hechas con frutas y nueces; la lógica visual que rige esta composición no es la simplicidad, sino la exuberancia, el *horror vacui* (miedo al vacío) que caracteriza a los altares barrocos; b) la teatralidad en su paseo público; el acto de pasear el pastel en una jaula decorada, acompañado de música, no es meramente un gesto festivo, sino un montaje escénico que busca provocar asombro y emoción en la comunidad. Esta dimensión performática convierte al pastel en un objeto dramático que transita por el espacio público como un actor central; c) énfasis en el asombro sensorial a través de su sabor y apariencia. El barroco explora los límites de lo sensible: lo que se ve, lo que se huele, lo que se saborea.

El ante colimote es, al mismo tiempo, imagen y sabor, escultura efímera y experiencia sensorial total. Sus múltiples ingredientes, aromas dulces y su textura compleja hacen que su consumo sea una experiencia estética multisensorial, un rasgo de lo barroco; y d) Lo efímero como arte; en el arte barroco muchas obras estaban destinadas a eventos específicos (procesiones, fiestas religiosas). El ante es una obra efímera, su belleza máxima precede a su desaparición. Se pasea para ser admirado y luego consumido, lo cual le da una carga simbólica profunda que conecta con las *vanitas* barrocas, donde la muerte y la fugacidad del placer son temas centrales (Aguiló Alonso, 1994).

Tomando en cuenta lo anteriormente dicho, sobre las características generales del periodo histórico y cultural conocido como barroco, se buscaron ejemplos visuales de pasteles pintados entre los siglos XVI y XVIII, para acercarnos visualmente a sus orígenes europeos. Tras búsquedas detalladas, se encontraron pinturas representativas del Barroco que, en efecto, indican una semejanza tanto en la forma como en los ingredientes con el postre de Colima. Estas escenas son, en su mayoría bodegones, o naturalezas muertas, es decir, pinturas en las que

se retratan vituallas y flores acomodadas en espacios domésticos. Cuando exhiben comestibles, los cuadros suelen incluir platos, vasos, cubiertos y utensilios afines, y cuando muestran arreglos florales, incorporan jarrones, libros, relojes e instrumentos varios. A los lienzos del primer tipo se les llamó en España “bodegones” (Hurtado, 2019, p. 181).

La primera búsqueda de imágenes de este género artístico arrojó que, efectivamente, durante este periodo hubo varias obras pictóricas que retrataron panes y pasteles, la mayoría bodegones que representan un pastel en medio de frutos y bebidas. Lo cual nos lleva a estar de acuerdo con la aseveración de que “El Barroco fue un momento también de grandes fiestas, celebraciones y teatro” (UPAEP, s.f., p.11).

Varios artistas de periodo barroco retrataron mesas opulentas donde los pasteles ocupaban posiciones centrales, rodeados de vajillas lujosas y frutas brillantes. Estas composiciones, a veces ordenadas y a veces caóticas, reflejaban la riqueza de lo material, y también la fugacidad de los placeres mundanos, una preocupación central del barroco.

Estilísticamente, en los cuadros podemos ver dramatismo y una iluminación peculiar en el centro de la obra, mientras que el fondo es casi en su totalidad una pared sin iluminación o sin adornos como cuadros, mapas o ventanas. Los ejemplos que acompañan este texto, sugieren que el barroco se caracterizaba por una abundancia de detalles y adornos excesivos (ver figura 5). Todos los pasteles tienen capas de frutos o sus bases de pan están adornadas con figuras de la misma masa (Figura 6). Inclusive; aunque algunas pinturas muestran mesas sin manteles, los platos, cubiertos, jarras y copas lucen lujosos. Cuando aparecen manteles, podemos ver que sus telas son brillosas y parecen suaves al tacto (figura 7).



Fig. 5. Frans Ykens (1601-1693). *Still life with fruit, flowers, a king's cake and crockery* (Coronari Auctions, s.f.). (tr. Bodegón con frutas, flores, roscón de reyes y vajilla).

El ante colimote y la búsqueda visual de su esencia barroca. Patricia Ayala García



Fig.6. Clara Peeters (c.1580-1657). *Table with Orange, Olives and Pie*, 1611 (WikiArt, 2016). (tr. Mesa con naranja, aceitunas y pastel).



Fig. 7. Pieter Claesz (c.1597-1660). *Still Life*, 1625 (Fine Art America, 2021a). (tr. Naturaleza muerta).

Tal como se mencionó antes, así como el ante colimote solía representar el lujo, la abundancia y el placer sensorial, reflejando el estatus social de quienes podían permitirse estos manjares; en la pintura barroca, los pasteles y postres con su complejidad y presentación refinada, semejan una preparación festiva que denotaba sofisticación en celebraciones importantes (figura 8).



Fig. 8. Pieter Claesz (c.1597-1660). *Ontbijt of Silver and Glassware on a Draped Table, with Vines, Fruits and Baked Goods* (Fine Art America, 2021b). (tr. Objeto de plata y cristalería sobre una mesa cubierta con vides, frutas y productos horneados).

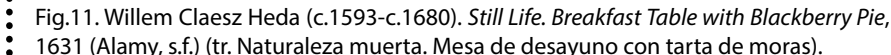
Los retratos barrocos de estos pasteles y postres además de mostrar objetos de lujo y frutos que pueden sospecharse caros por su aspecto, suelen proponer al pastel en el centro de la composición. Estos ejemplos muestran mesas ordenadas y listas para el banquete (Figuras 5, 6 y 9) y mesas desordenadas, posteriores al evento, con la comida a medio consumir, las copas volcadas, cáscaras por todos lados y los cubiertos manchados (Figuras 7, 8, 10 y 11).



Fig. 9. Floris van Schooten, (c.1588-1656). *A Dutch Breakfast*, 1650 (Useum, s.f.). (tr. Un desayuno holandés).



Fig. 10. Willem Claesz Heda (c.1593-c.1680). *Still Life with Fruit Pie and Various Objects*, 1634 (Alamy, s.f.). (tr. Bodegón con pastel de frutas y objetos varios).



La mayor parte de estos bodegones tienen una disposición vertical, adecuándose a la idea de una mesa occidental, mientras que algunos alimentos y objetos permanecen estáticos en su posición de adornos, otros al caer o rodar por la mesa, nos indican un dinamismo específico post-celebratorio que puede ser interpretado como que la festividad o fiesta continúa, o continuará después de una pausa.

Otra característica del estilo barroco de estas obras muestra los utensilios de mesa y los alimentos pintados con gran detalle, específicamente los brillos y reflejos en los cristales. Se aprecian las minuciosas pinceladas en los metales labrados y el vidrio soplado de los vasos y copas. Las costuras y encajes de los manteles también son de un acabado preciso.

En Colima, el barroco dejó su huella en templos y retablos, y también en prácticas sociales como las procesiones, los rituales de festividad y la elaboración de alimentos complejos como el ante colimote. Este pastel reproduce visualmente la estética barroca con su abundancia decorativa y teatralidad performática, al tiempo que reitera el esquema jerárquico y excluyente que caracterizaba a la sociedad virreinal, donde ciertos bienes —como los postres elaborados— eran reservados para las clases altas. El barroco, además de entenderse como un estilo artístico, es un modelo de vida que organizó el mundo material, simbólico y emocional de las sociedades coloniales y cuyos ecos aún se escuchan en celebraciones actuales.

Podemos agregar que el ante colimote era un postre exclusivo de las clases altas y se recuerda rodeado de lujos, tal como las pinturas barrocas que retratan pasteles. Estas muestran ciertos elementos que pertenecen a la clase alta; sin embargo, también existen decenas de pinturas o bodegones que retratan únicamente panes y agua en medio de frutos o flores, queda pendiente investigar si también entre pintores barrocos se puede rastrear la presencia de pasteles entre las clases altas, porque quizá los artistas que pintaron sólo frutos y panes tampoco tenían acceso a pasteles ricamente adornados.

Conclusión

Un pastel que se canta y se pasea y que tiende a ser fotografiado por todo aquel que lo “descubre” tiene sin duda un profundo valor cultural. Con sus capas de bizcocho embebidas en almíbar de frutas y cubiertas de crema o merengue, el ante colimote es una obra maestra de la repostería artesanal, que requiere habilidad y conocimiento para su realización.

Pero más allá de su elaboración, el ante colimote representa una cápsula de memoria colectiva para el pueblo colimense. Su historia reúne saberes ancestrales, migraciones europeas, celebraciones comunitarias y jerarquías sociales. Su sola presencia en una festividad conecta al presente con siglos de historia compartida y revela cómo la estética barroca sigue viva en los gestos, los sabores y las formas de celebrar de una comunidad.



El Barroco, en su origen, además de ser una respuesta artística al drama de su tiempo, fue una manera de habitar el mundo con exceso, pasión y teatralidad. En Colima, ese espíritu barroco ha sobrevivido en la materialidad de un pastel que, al ser preparado, decorado y paseado con orgullo, nos recuerda que la historia también se preserva en lo cotidiano, en lo que se come, se comparte y se recuerda. El ante colimote es, entonces, testimonio de un pasado colonial, y símbolo vivo de identidad, memoria y arte.

Las semejanzas que muestra el ante colimote con el pastel barroco son claras, pero es aún más sorprendente que la historia desde María Antonieta hasta nuestros tiempos, siga mostrando una relación entre los postres adornados y el modo de vida de los habitantes que los consumen y tienen acceso a ellos. El ante colimote, pastel regional, es un puente entre el arte barroco y lo que entendemos hoy como estilo barroco. Pero de palabras no se llena el estómago...

Referencias

- Aguiló Alonso, M. P. (1994). Fiestas barrocas: aspectos de su decoración en Universidad Complutense de Madrid. *Tiempo y espacio en al arte: homenaje al profesor Antonio Bonet Correa*, Vol. 1, 1994, pags. 295-304
- Alamy (s.f.a). *Bodegón con pastel de frutas y diversos objetos*, 1964, óleo sobre tabla. Author: Willem Claeszoon Heda (c. 1594-c. 1680). Location: Museo Thyssen-Bornemisza, Madrid España. Alamy. <https://www.alamy.com/bodegon-con-pastel-de-frutas-y-diversos-objetos-1634-oleotabla-author-willem-claeszoorn-heda-c-1594-c-1680-location-museo-thyssen-bornemisza-madrid-spain-image208993023.html?imageid=EA6058DC-3DB9-4B6C-A18C-F9E6C72863CF&p=697458&pn=1&searchId=441b27d035dd355fe4975572c690db45&searchtype=0>
- Alamy (s.f.b). *Still Life. Breakfast Table with Blackberry Pie* by, Willem Claeszoon Heda (1593/1594-c.1680/1682), 1631. Alamy <https://www.alamy.com/willem-heda-still-life-breakfast-table-with-blackberry-pie-by-the-dutch-golden-age-painter-willem-claeszoorn-heda-15931594-c-16801682-1631-image544460168.html?imageid=1141C2B3-DDAD-4694-85BC-97DA3434C27F&p=176541&pn=1&searchId=441b27d035dd355fe4975572c690db45&searchtype=0>
- Barragán Maldonado, L. (2024, 16 de mayo). El chef de la tradición y el sabor I/II. El Noticiero. <https://www.elnoticieroenlinea.com/el-chef-de-la-tradicion-y-el-sabor-i-ii/>

El ante colimote y la búsqueda visual de su esencia barroca. Patricia Ayala García

- Buenrostro, M. y C. Barros. (2001) Ante. ITACATE. La Jornada. <https://www.jornada.com.mx/2001/05/08/06an2cul.html>
- Castillo, M. (20 febrero, 2019). El ante colimote, un postre con historia. En ¿Qué comer? Cocina mexicana Colima (Blog) <https://sisoy.net/que-comer/el-ante-colimote-un-postre-con-historia/>
- Colima Noticias (2019, 27 de octubre). *Comparten receta de ante colimote en el tianguis de pueblos mágicos*. Colima Noticias. <https://www.colimanoticias.com/comparten-receta-de-ante-colimote-en-el-tianguis-de-pueblos-magicos/>
- Coronari Auctions (s.f.) Frans Ykens (1601-1693): *Still life with fruit, flowers, a king's cake and crockery*, oil on copper coronariauctions <https://www.coronariauctions.com/en/the-exclusive-sale-75-must-haves-for-2025/18181-frans-ykens-1601-1693-still-life-with-fruit-flowers-a-kings-cake-and-crockery-oil-on-copper?c=20>
- DIF (1987). *La cocina de Colima*, México.
- Estrada, J. (12 de diciembre de 2023). Cena Navideña | Tradición que reúne a la familia ¿Y tú qué vas a cenar? (Blog) <https://losnoticieristas.com/post/525813/cena-navidena-tradicion-que-reune-a-la-familia-y-tu-que-vas-a-cenar/>
- Fine Art America (2021a). *Ontbijt of Silver and Glassware on a Draped Table, with Vines, Fruits and Baked Goods*, Fine Arte America <https://fineartamerica.com/featured/ontbijt-of-silver-and-glassware-on-a-draped-table-with-vines-fruits-and-baked-goods-pieter-claes.html>
- Fine Art America (2021b). *Still Life*, 1625, Fine Arte America, <https://fineartamerica.com/featured/still-life-1625-pieter-claes.html>
- Frajoza, J. (2016). ¡No te arrugues el cuero viejo...! La tambora ranchera de Los Altos de Jalisco y el sur de Zacatecas, Instituto nacional de Antropología e Historia
- Hurtado, G. (2019). Naturaleza muerta [Naturaleza Muerta (Still-Life)] en *Revista de Filosofía Diánoia*, vol. 64, no. 83 (noviembre de 2019–abril de 2020): pp. 181–207, e-ISSN: 1870–4913 • DOI: <https://doi.org/10.22201/iifs.18704913e.2019.83.1567>
- Larousse Cocina (2025). Diccionario gastronómico. Ante. <https://laroussecocina.mx/palabra/ante/>
- Larousse Cocina (2025). Diccionario gastronómico. Ante colimote. <https://laroussecocina.mx/palabra/ante-colimote/>
- Maravall, J.A. (1975). *La cultura del barroco*. Editorial Ariel.
- Méndez, S. (2006). "Del Barroco como el ocaso de la concepción alegórica del mundo" *Andamios. Revista de Investigación Social*, vol. 2, núm. 4, junio, pp. 147-180. Universidad Autónoma de la Ciudad de México.
- Mendoza, V. T. (1948), *Canciones mexicanas (Mexican folk songs)*, Instituto de Investigaciones Estéticas de México, [prólogo, Federico de Onís], Hispanic Institute in the United States



- Neuhaus, K. (2012). *Contracanto. Una perspectiva semiótica de la obra temprana de Silvestre Revueltas*, Universidad Nacional Autónoma de México, https://www.researchgate.net/publication/335472234_Contracanto_Una_perspectiva_semiotica_de_la_obra_temprana_de_Silvestre_Revueltas
- Oseguera Parra, D. (1995). "La cocina colimense. El menú, muestrario de la cultura regional" *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, vol. 1, núm. 2, Universidad de Colima, México, pp. 33-52. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=31600203>
- Oseguera Parra, D. (2019). *Cinco tesis sobre patrones y cambios alimentarios en Colima*. en INTERdisciplina. Volumen 7, número 19, (95-117), septiembre-diciembre. doi: <http://dx.doi.org/10.22201/ceiich.24485705e.2019.19.70289>
- Secretaría de Turismo (2024). *Cocina tradicional mexicana Para el Turismo de Romance*. Gobierno de México, Gobierno del Estado de Colima.
- Universidad de Colima (2023, 8 de febrero). Gran éxito de la tradicional Kermés Jamaica 1900, en Nogueras, Noticias. https://www.ucol.mx/noticias/nota_10929.htm
- UPAEP (2019). *Puebla, México y el Barroco*, Bellas Artes y Proyección Cultural UPAEP.
- Useum (s.f.). *A Dutch breakfast, 1650*. Useum. <https://useum.org/artwork/A-Dutch-breakfast-Floris-van-Schooten-1650>
- Wiki Art (2016). *Table with Orange, Olives and Pie*, WikiArt. Enciclopedia de Artes Visuales, <https://www.wikiart.org/es/clara-peeters/table-with-orange-olives-and-pie-1611>

Patricia Ayala García

Correo electrónico: patricia@ucol.mx

Mexicana. Profesora e investigadora de tiempo completo en el Departamento de Artes Visuales del Instituto Universitario de Bellas Artes de la Universidad de Colima, México. Es licenciada en Letras Modernas por la UNAM y estudió dos maestrías y un doctorado en la Universidad de Columbia en la ciudad de Nueva York. Realiza investigaciones sobre narrativa gráfica, tema que ha trabajado y divulgado desde 2005. Ha participado en 29 exposiciones colectivas de fotografía, pintura y escultura en México y Estados Unidos. Cuenta con siete libros editados, ha publicado en revistas indexadas de México, Chile y España. Ha presentado ponencias en encuentros internacionales en Nueva York, Estocolmo y Ámsterdam. En 2016 fue ponente invitada en la Comic-Con Internacional de San Diego. Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores de México, Nivel I.