

Históricas Digital



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

Nina M. Scott

“La comida como signo: los encuentros culinarios de América”

p. 145-154

*Conquista y comida:
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



LA COMIDA COMO SIGNO: LOS ENCUENTROS CULINARIOS DE AMÉRICA

NINA M. SCOTT

Universidad de Massachusetts/Amherst

Por muchas acusaciones que puedan haberse vertido sobre Colón en este año de alharacas por el quinto centenario, todavía nadie ha dicho que era un glotón. Yo tampoco pienso hacerlo, pero sí quiero observar su actitud ante la comida y ver cómo el intercambio de alimentos en su primer viaje nos habla del hombre y de su misión. Luego examinaré algunos de los documentos tempranos que registran el intercambio de alimentos entre los españoles y los amerindios, a fin de mostrar la forma en que, desde el principio, la comida como signo fue un factor esencial del discurso transcultural entre estos pueblos.

De hecho, Colón menciona muy poco la comida —los placeres de la mesa no parecen haber tenido un lugar muy importante en su escala de valores— y para mí esta falta de interés gastronómico parece confirmar la impresión que tienen de él la mayor parte de los especialistas: un hombre serio y dedicado. Sólo hay dos áreas relacionadas con la comida que parecen llamarle la atención: la búsqueda de especias y el aprovisionamiento de su tripulación.

El relato que hace Colón de su primer viaje está lleno de descripciones repetitivas de vegetación exuberante y árboles perfumados en las islas con las que fue a encontrarse, árboles que, según esperaba, darían las especias que buscaba con tanta obsesión: “el Almirante... subió en un montezillo por descubrir algo de la tierra, y no pudo ver nada por las grandes arboledas, las cuales muy frescas, odoríferas, por lo cual dize no tener duda que no aya yervas aromáticas. Dize que todo era tan hermoso lo que vía, que no podía cansar los ojos de ver tanta lindeza y los cantos de las aves y paxaritos”.¹ Frente a esta vegetación abundante pero desconocida, Colón lamentaba su falta de experiencia botánica; ni él ni ningún otro hombre de su flota podía identificar la naturaleza exacta de esta flora: “mi entender es qu’ esta [tierra] sea muy provechosa de especería, mas que yo no la cognozco, que llevo la mayor pena

¹ Cristóbal Colón, *Los cuatro viajes. Testimonio*, edición de Consuelo Varela, Madrid, Alianza, 1986, p. 88.

del mundo...² Para conseguir la ayuda de la población indígena en su búsqueda de especias, Colón les enseñó las muestras de pimienta y canela que había llevado consigo: “Mostró el Almirante a unos indios de allí canela y pimienta, parez que de la que llevaba de Castilla para muestra, y cognosciéronla, diz que, y dixeron por señas que cerca de allí avía mucho de aquello al camino del Sueste”.³ Las especias, como el oro que buscaba con igual tenacidad, siempre estaban al sur (los indios aprendían con rapidez). Cuando finalmente Colón se aprestó para regresar a España, la única especia que había encontrado eran los chiles, cuyo valor no tardó en sobrestimar: “ay mucho axí, qu’ es su pimienta, d’ ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana”.⁴

La bitácora del viaje inicial registra también la primera comida de a bordo que compartieron un europeo y un amerindio. Después que Colón ordenó que su cañón disparara una salva en honor de la fiesta de la Anunciación, el joven rey de La Española remó hacia la nave capitana con un séquito de unos doscientos hombres, y subió al navío mientras el Almirante estaba comiendo. El joven indicó que no quería interrumpirlo, pero Colón invitó a su huésped a compartir la comida: “yo pensé qu’ el ternía a bien de comer de nuestras viandas; mandé luego traerle cosas qu’ el comiesse”. El rey, que había mandado a cubierta a todos sus hombres, menos dos, probó cautelosamente todo lo que el Almirante le puso enfrente: “y de las viandas que yo le puse delante, tomava de cada una tanto como se toma para hacer la salva, y después así lo dava a los otros, y todo con un estado maravilloso y muy pocas palabras...”.⁵ La invitación dio sus frutos, ya que siempre que los hombres de Colón iban a tierra, el rey les daba comida y los trataba bien.⁶

Aparte de la búsqueda de especias, Colón se preocupaba también por el aprovisionamiento de sus hombres. El agua no representaba problema alguno, ya que la que encontró era dulce y buena, no como la de los pestilentes ríos de Guinea, según señaló.⁷ Raras veces menciona el pescado, con excepción de un enorme ejemplar que conservó para mostrárselo, en España, a los Reyes Católicos; los caracoles de mar le interesaron más como posible fuente de perlas que como alimento. Fuera de la descripción de una clase bastante rara de “ruibarbo”, casi las únicas plantas a las que se refiere con cierta regularidad el Almirante son los “ñiames” (ñames) y la yuca.⁸ Le gustó el sabor de esta última, que comparó con el de las castañas, y habló de la facilidad con que se plantaba y cosechaba este tubérculo.⁹ Como en las islas no había trigo ni ningún otro grano, el Almirante tomó nota de la costumbre india de convertir la yuca en harina y, después, en una especie de pan, fundamental para la

² *Ibid.*, p. 79.

³ *Ibid.*, p. 89.

⁴ *Ibid.*, p. 176.

⁵ *Ibid.*, p. 134-135.

⁶ *Ibid.*, p. 135.

⁷ *Ibid.*, p. 110.

⁸ *Ibid.*, p. 158.

⁹ *Ibid.*, p. 131.

dieta de a bordo. Después del accidente de la *Santa María*, que lo obligó a dejarles a los hombres que se quedaron en tierra una gran parte del “pan vizcocho y vino”¹⁰ que le quedaba, Colón cargó yuca en las demás carabelas para el viaje de regreso, con lo que dio comienzo al intercambio de comida entre Europa y América.

El pan de yuca que aprovisionó a la flota de Colón figura también en el relato que hace Bernal Díaz de su primer viaje a Yucatán, puesto que cuando zarpó la expedición de Francisco Hernández de Córdoba, en 1517, ese pan representaba ya parte de las provisiones de a bordo. La posterior narración de Bernal Díaz sobre la campaña de Cortés se concentra con frecuencia en la comida, y como disponemos de su informe así como del de los amerindios (*Visión de los vencidos*), podemos comparar y contrastar los encuentros culinarios de ambas partes.

Ante las noticias de que a la costa había llegado una gente desconocida, Moctezuma hizo todo lo posible por saber si eran hombres o dioses. Como por lo visto creía fielmente en el proverbio de que “uno es lo que come”, a los mensajeros que le envió a Cortés les dio instrucciones precisas de observar qué comían los recién llegados. Así lo hicieron, y les intrigó la comida de los europeos: “En cuanto a sus alimentos, son como alimentos humanos: grandes, blancos, no pesados, cual si fueran paja. Cual madera de caña de maíz, y como de médula de caña de maíz es su sabor. Un poco dulces, un poco como enmielados: se comen como miel, son comida dulce”.¹¹ Supongo que lo que describían era pan de trigo. Pero para asegurarse Moctezuma también les mandó a los españoles comida adecuada para los dioses, y *Visión de los vencidos* registra gráficamente la descripción amerindia de este particular encuentro culinario. Después de sacrificar a varios individuos, salpicaron su sangre sobre los alimentos y se los ofrecieron a los recién llegados: “...cuando ellos [los españoles] vieron aquello (las víctimas) sintieron mucho asco, escupieron, se restregaban las pestañas; cerraban los ojos, movían la cabeza. Y la comida que estaba manchada de sangre, la desecharon con náusea; ensangrentada hedía fuertemente, causaba asco, como si fuera una sangre podrida”.¹² Tras una reacción tan violenta, sustituyeron rápidamente esa comida por alimentos para seres humanos. Me parece significativo que los informantes aztecas se sintiesen en la obligación de hacer una minuciosa lista de todo lo que se ofreció en esa ocasión: alimentos que iban desde tortillas blancas hasta gallinas y muchas clases de calabaza, incluyendo una llamada “zapote caca de gallina”.¹³ Los indios también tomaron nota de lo que comieron los caballos, que entonces eran para ellos criaturas misteriosas.

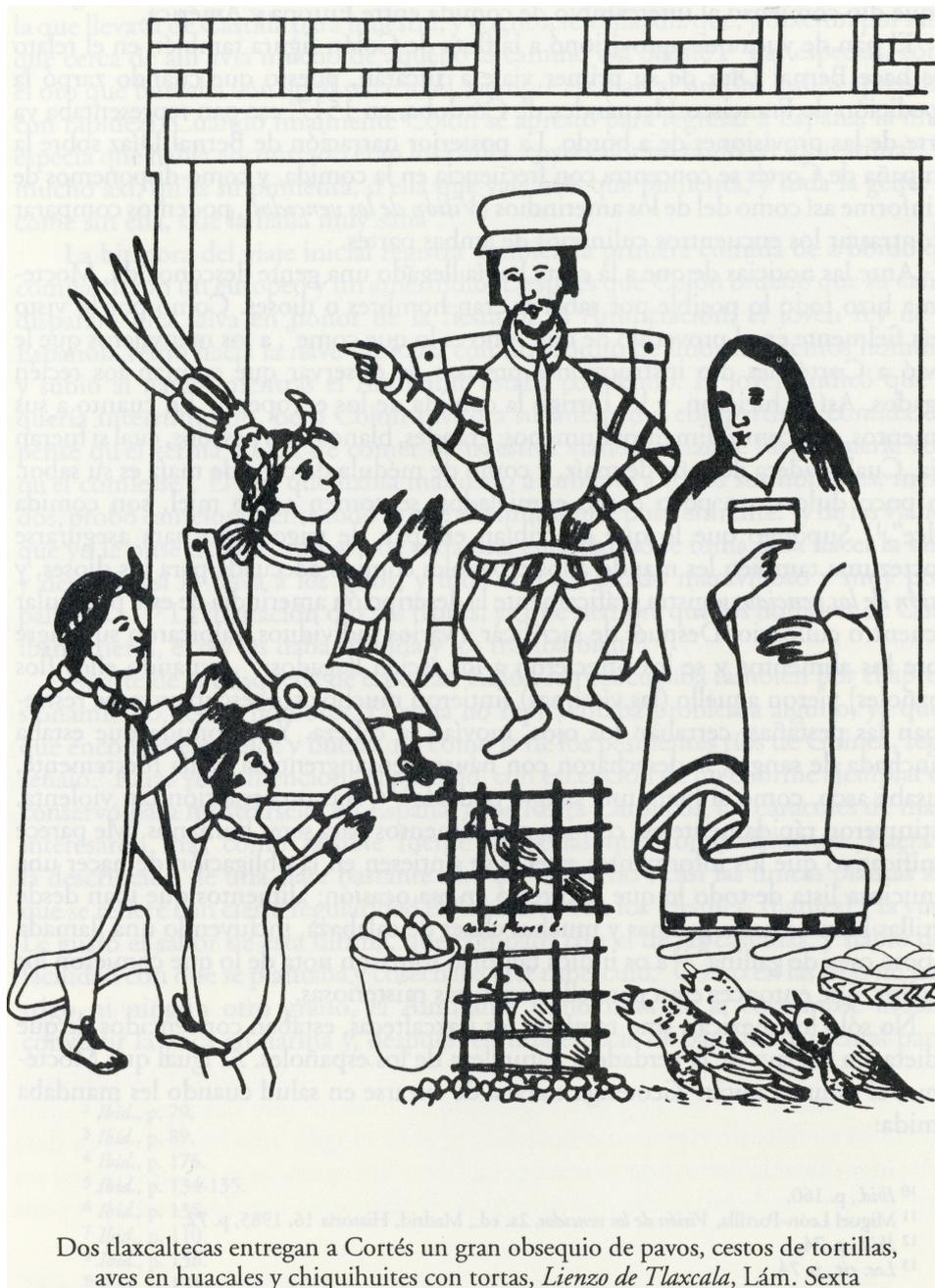
No sólo los mexicas, sino también los tlaxcaltecas, estaban convencidos de que la dieta era la clave de la verdadera naturaleza de los españoles. Al igual que Moctezuma, el astuto capitán Xicotenga trataba de curarse en salud cuando les mandaba comida:

¹⁰ *Ibid.*, p. 160.

¹¹ Miguel León-Portilla, *Visión de los vencidos*, 2a. ed., Madrid, Historia 16, 1985, p. 72.

¹² *Ibid.*, p. 74.

¹³ *Loc. cit.*, p. 74.



Acordó de nos enviar cuarenta indios con comida de gallinas, pan y fruta, y cuatro mujeres indias viejas y de ruin manera, y mucho copal y plumas de papagayos, y... dijeron: “Esto os envía el capitán Xicotenga, que comáis si sois teules, como dicen los de Cempoal; e si queréis sacrificios, tomad estas cuatro mujeres que sacrificuéis, y podéis comer de sus carnes y corazones; y porque no sabemos de qué manera lo hacéis, por eso no las hemos sacrificado ahora delante de vosotros; y si sois hombres, comed de las gallinas, pan y frutas, y si sois teules mansos, aquí os traemos copal... y plumas de papagayos”.¹⁴

Las fuentes que incluye *Visión de los vencidos* dejan claro, desde el inicio, cuánto temía Moctezuma a los españoles, y escogen una metáfora culinaria para describir su desasosiego interior: “¡Vulnerado de muerte está mi corazón! ¡Cual si estuviera sumergido en chile, mucho se angustia, mucho arde!”¹⁵ No obstante, cuando los españoles llegaron a Tenochtitlán Moctezuma estaba al tanto ya de su naturaleza humana y de su dieta favorita, y en un principio los tuvo bien aprovisionados. Las descripciones que hizo Bernal Díaz de la opulencia de la comida de Moctezuma (así como de la abundancia de productos alimenticios en el mercado central de la ciudad), contribuyeron en gran medida a que sus lectores percibieran América como fuente de toda abundancia, tema de gran interés en la Europa del siglo XVI, donde las guerras y las hambrunas tenían permanentemente a la población al borde de la inanición. Las múltiples representaciones alegóricas del nuevo continente en el arte europeo transmiten esta concepción: “América” se representa casi siempre como una mujer de dimensiones rubensianas, armada de un rebosante cuerno de la abundancia repleto de frutas y verduras.¹⁶

Cuando escribió su *Verdadera historia* Bernal Díaz vivía desde hacía muchos años en América, y estaba bien familiarizado con ciertos tipos de alimentos indígenas que no hubiesen figurado en la dieta de un europeo. Creo que a veces se le olvidaba qué sabían sus lectores, y qué requería explicación. Por ejemplo, aunque describe con todo cuidado la nueva bebida llamada chocolate (“que decían era para tener acceso con mujeres”),¹⁷ no brinda explicación alguna del hecho de que él y los demás conquistadores solían comer perros, fuente habitual de proteínas en México, pero no, desde luego, en España. Y a la inversa, aunque los mexicas estaban muy acostumbrados a los pequeños caninos comestibles, *Visión de los vencidos* consigna su terror al ver los grandes perros de caza españoles: “Sus perros son enormes... de grandes lenguas colgantes; tienen ojos que derraman fuego, están echando chispas...”¹⁸ Los jitomates y otras verduras americanas también se habían vuelto parte habitual de la dieta para Bernal Díaz, como lo revela la iracunda parrafada que, supuestamente,

¹⁴ Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, 3a. ed., edición de Miguel León-Portilla, 2 v., Madrid, Historia 16, 1984, p. 252.

¹⁵ Miguel León-Portilla, *op. cit.*, p. 70.

¹⁶ Hugh Honour, *The New Golden Land: European Images of America from the Discoveries to the Present Time*, Nueva York, Pantheon, 1975.

¹⁷ Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 324.

¹⁸ Miguel León-Portilla, *op. cit.*, p. 72.

dirigió Cortés a los tlaxcaltecas hostiles: “que pues en pago de que los venían a tener por hermanos a decirles lo que Dios nuestro señor y el rey manda, nos querían matar e comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal e ají y tomates”.¹⁹ (Supongo que a este platillo se lo podría llamar “Conquistador a la criolla”.) Por supuesto el canibalismo (mencionado también por Colón), así como los sacrificios humanos, fue el factor decisivo que atemperó la admiración de los españoles por la cultura azteca; hasta el gran Moctezuma, según relata Bernal, comía, se rumoreaba, carne de jovencitos tiernos, pero en deferencia a los deseos de Cortés restringió la preparación de esos platillos.²⁰

El *Lienzo de Tlaxcala*, un relato pictográfico amerindio de la conquista, realizado hacia 1550, destaca el papel que desempeñó doña Marina para conseguir que los indios proveyesen de alimentos a los españoles: maíz, gallinas, guajolotes —nuevos también para los españoles, y que Bernal Díaz llama “gallos de papada”—²¹ venado, etcétera. Cuando surgieron tensiones entre Cortés y Moctezuma, uno de los primeros signos de hostilidad fue que disminuyó el abastecimiento de comida que se enviaba a los españoles, y que, en general, se cerraron los mercados. Cuando después Cortés puso sitio a Tenochtitlan, devolvió el golpe: le cortó a la población el abasto de alimentos y agua, y la rindió por hambre. Los testigos presenciales relataron la dieta de los sitiados: “Todo lo que se comían eran lagartijas, golondrinas, la envoltura de las mazorcas, la grama salitrosa. Andaban masticando semillas de colorín y andaban masticando lirios acuáticos, y relleno de construcción, y cuero y piel de venado. Lo asaban, lo requemaban, lo tostaban, lo chamuscaban y lo comían. Algunas yerbas ásperas y aun barro”.²² Tras la rendición de la ciudad uno de los desgarradores poemas consigna la desesperación de los hambrientos: “Comimos la carne apenas, / sobre el fuego estaba puesta. / Cuando estaba cocida la carne, / de allí la arrebataban, / en el fuego mismo, la comían”.²³

Cuando llegó el fin y los sobrevivientes de la que fuera opulenta ciudad fueron marcados y condenados a la esclavitud, los derrotados informantes de *Visión de los vencidos* virtieron su sentimiento de pérdida y falta de autoestima en términos de comida: “Se nos puso precio. Precio del joven, del sacerdote, del niño y de la doncella. Basta: de un pobre era el precio sólo dos puñados de maíz, sólo diez tortas de mosco; sólo era nuestro precio veinte tortas de grama salitrosa”.²⁴

Los relatos españoles de su gran victoria en México contribuyeron en gran medida a configurar la visión tradicional del conquistador. Un contrapunto perfecto de estos textos es la narración de Álvar Núñez Cabeza de Vaca, que lleva el ominoso título de *Naufragios*. La expedición de 1527 a la Florida, en la cual participó fue,

¹⁹ Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 293.

²⁰ *Ibid.*, p. 323.

²¹ *Ibid.*, p. 323.

²² *Ibid.*, p. 133.

²³ *Ibid.*, p. 168.

²⁴ Miguel León-Portilla, *op. cit.*, p. 159.

desde el comienzo, un desastre. Los hombres se morían como moscas, tenían que comerse a los caballos, la ropa se pudría, las armaduras se oxidaban. De los 600 hombres que iniciaron esa aventura, sólo sobrevivieron cuatro. En esta verdadera “Odisea del hambre”, como la llamé algunas veces, la búsqueda de alimentos se convierte en la fuerza impulsora que subyace en la narración. Con sus dos compañeros españoles y con el esclavo moro Estebanico el Negro, Álvar Núñez caminó desde la Florida hasta Nuevo México, giró hacia el sur y, finalmente, en el norte de México se reunió con otros españoles. Desnudo bajo el ardiente sol, relata que los hombres cambiaban de piel dos veces al año, como serpientes,²⁵ y en el hostil territorio que atravesaban muchas veces no tenían más remedio que comer lo mismo que los habitantes del lugar: lagartos, huevos de araña, frutas amargas y hasta tierra. Pero Álvar Núñez se llevó bien con los indios: él no tenía nada y no quería nada de ellos que, en general, lo trataron con generosidad. Después de pasar la peor parte de su trayecto, Álvar Núñez llegó a lo que, para él, era el paraíso: Nuevo México, donde los indios cultivaban maíz, calabaza y frijol en abundancia. El oro del maíz fue más importante para él que el oro de los tesoros, tal como ocurría con los indios: “ningún caso hacen de oro y plata, ni hallan que puede haber provecho de ello”.²⁶ En términos de lucro material su narrativa es un fracaso; en términos de relaciones humanas es un triunfo.

Después que los exploradores redactaron la crónica de sus primeras impresiones, el siguiente grupo en comentar la naturaleza de América fue el de los educados misioneros que llegaron tras las huellas de la campaña cortesiana. Algunos franciscanos, como Sahagún y Motolinia, así como el jesuita Acosta, se esforzaron por registrar la cultura amerindia antes de su desaparición. En sus enciclopédicas descripciones de la fauna, la flora, la historia y la sociedad de Nueva España incluyeron asimismo lo que comían los amerindios. Pero como esos tempranos antropólogos culturales también eran clérigos, sus descripciones no se concentran sólo en las propiedades físicas de los alimentos indígenas, sino también en las morales.

Fray Toribio de Benavente —“Motolinia” — publicó su *Historia de los indios de la Nueva España* en 1541. Aunque en su relato le presta relativamente poca atención a la comida, alaba el maguey, cuyos múltiples usos lo dejaron atónito. “Es verdad que la primera vez que yo le vi, sin saber ninguna de sus propiedades, dije: ‘gran virtud sale de este cardo’”;²⁷ sin embargo, Motolinia reprobaba las borracheras debidas al exceso de pulque, porque volvían a los indios “más crueles y bestiales”.²⁸

La *Historia general de las cosas de Nueva España* de Sahagún, que fue compilada entre 1570 y 1582, es un tesoro de información sobre la cultura y la sociedad aztecas, y esto incluye las observaciones sobre la comida. Ante todo, la metódica descripción

²⁵ Álvar Núñez Cabeza de Vaca, *Naufragios*, Madrid, Espasa-Calpe, 1957, p. 70.

²⁶ *Ibid.*, p. 97.

²⁷ Fray Toribio de Motolinia, *Historia de los indios de la Nueva España*, edición de George Baudot, Madrid, Castalia, 1985, p. 393.

²⁸ *Ibid.*, p. 394.

que hace Sahagún de los vendedores de alimentos en el mercado de Tenochtitlan no sólo separa a los vendedores morales de los inmorales, sino que especifica el sexo, de manera que podemos extrapolar qué vendían los hombres y qué las mujeres. Los primeros por ejemplo, vendían trigo, y las segundas maíz, división del trabajo más significativa de lo que parece. Su narración rebosa de fascinantes detalles, que van desde la preparación adecuada del chocolate²⁹ hasta el hecho de que las prostitutas en busca de clientes mascaban tan ruidosamente su chicle (*tzictli*) que sus dientes sonaban como castañuelas.³⁰ El hecho de que para Sahagún la definición de buena cocinera es la mujer que puede hacer tortillas perfectas revela el largo tiempo que pasó en México; pone en guardia contra los vendedores sin escrúpulos que tratan de vender jitomates verdes, “que no dan sabor alguno sino provocan las reumas”.³¹ (Lo voy a tener presente la próxima vez que compre esos miserables globos anémicos que en mi supermercado, durante la mayor parte del año, pretenden ser jitomates.)

El jesuita José de Acosta publicó su *Historia natural y moral de las Indias* en 1590, y el título resulta significativo, ya que, de los tres clérigos aquí mencionados, es el más claro en la asignación de valores morales a los alimentos que describe. Al leer su tratado resulta obvio que nunca se acostumbró por entero a la comida americana, que a sus ojos es siempre inferior a la europea. Por ejemplo, no podía entender por qué alguien querría tomar chocolate: “es un brebaje que hace... que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian”,³² y aseguraba que a quienes no habían nacido en América no les gustaba. No sólo le desagradaban la consistencia y el sabor del chocolate, sino que sentía que el cacao era moralmente sospechoso, ya que se vinculaba con la superstición indígena, como la coca en el Perú.³³ Sin embargo, la división más tajante entre europeos y no europeos estaba dada por el maíz. Acosta dividía el mundo conocido (Europa, Asia, África) y el nuevo (América) de acuerdo con el consumo de trigo y de maíz, y si bien reconocía el valor nutricional de este último, en su opinión el trigo superaba al maíz como sustento para la humanidad. Al igual que Motolinía, desaprobaba la adicción de los indios a las bebidas alcohólicas fermentadas, en este caso la chicha, y expresaba un profundo disgusto por su método de preparación. Al parecer los indios mascaban y escupían el maíz para hacer la base de la chicha, “y aun es opinión de indios que para hacer buena levadura, se ha de mascar por viejas podridas, que aun oíllo pone asco y ellos no lo tienen en beber aquel vino”.³⁴ Aunque estaba muy familiarizado con el maíz, Acosta sabía que en otras partes de América el alimento básico (que siempre denomina “pan”) era la papa o la yuca, lo cual estaba bien para la población indígena, pero en cuanto a él, “yo preciaría

²⁹ Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, edición de Ángel María Garibay K., 4 v., México, Editorial Porrúa, 1956, p. 156.

³⁰ *Ibid.*, p. 130.

³¹ *Ibid.*, p. 137.

³² P. Joseph de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias* (1590), edición de Edmundo O’Gorman, 2 ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1962, p. 180.

³³ *Ibid.*, p. 181.

³⁴ *Ibid.*, p. 171.



más un pedazo de pan, por duro y moreno que fuese”.³⁵ Hasta cuando se transplantó a América el trigo español, no se daba tan bien como en el terruño: “no tiene remedio la cualidad de la tierra”.³⁶ Y no importaba que se usara trigo americano o europeo para hacer hostias; si el tiempo era caluroso y húmedo “Las hostias, cuando decíamos misa, se nos doblaban como si fuera papel mojado”.³⁷

Resulta obvio, de la lectura de estos textos, que después de los encuentros iniciales, y establecidas ya las instituciones coloniales, la comida se convirtió en un factor primordial de separación entre la elite europea y la población indígena, más pobre: si no el trigo de la paja, sí, sin duda, el trigo del maíz. El testimonio de Rigoberta Menchú, publicado en 1983, me permitió ver que esta separación culinaria sigue en pie, aun hoy, en algunos lugares de América. En su condena al despótico general Kjell se burla de que fuera tan ignorante de las costumbres de los indígenas guatemaltecos como para que una de sus promesas de campaña fuera darles pan. “Es que ellos dicen pan, ni siquiera saben decir tortilla. Muchas veces ni saben qué es lo que come un indio. Nosotros comemos maíz... Nuestra alimentación es tortillas”.³⁸ Parece que la semiótica culinaria sigue teniendo importancia en el discurso transcultural americano.

BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA E., P. Joseph de, *Historia natural y moral de las indias* (1590), edición de Edmundo O’Gorman, 2a. ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1962.
- BURGOS, Elisabeth, *Me llamo Rigoberta Menchú y así me nació la conciencia*, Barcelona, Editorial Argos Vergara, 1983.
- CABEZA DE VACA, Álvaro Núñez, *Naufragios*, Madrid, Espasa-Calpe, 1957.
- COLÓN, Cristóbal, *Los cuatro viajes. Testamento*, edición de Consuelo Varela, Madrid, Alianza, 1986.
- DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, 3a. ed., edición de Miguel León-Portilla, 2 v., Madrid, Historia 16, 1984.
- HONOUR, Hugh, *The New Golden Land: European Images of America from the Discoveries to the Present Time*, Nueva York, Pantheon, 1975.
- LEÓN-PORTILLA, Miguel, *Visión de los vencidos*, 2a., ed., Madrid, Historia 16, 1985.

³⁵ *Ibid.*, p. 172.

³⁶ *Ibid.*, p. 172.

³⁷ *Ibid.*, p. 173.

³⁸ Elisabeth Burgos, *Me llamo Rigoberta Menchú y así me nació la conciencia*, Barcelona, Editorial Argos Vergara, 1983, p. 183.



MOTOLINIA, Fray Toribio de, *Historia de los indios de la Nueva España*, edición de Georges Baudot, Madrid, Castalia, 1985.

SAHAGÚN, Fray Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, edición de Ángel María Garibay K., 4 v., México, Editorial Porrúa, 1956.