

Históricas Digital



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas

“El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI”

p. 155-168

*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



EL ENCUENTRO DE DOS COCINAS: MÉXICO EN EL SIGLO XVI

LUIS ALBERTO VARGAS

Instituto de Investigaciones Antropológicas,
Unidad de Educación Médica Continua de la
Facultad de Medicina

LETICIA E. CASILLAS

Subdirección Técnica, Dirección General
de Servicios Médicos, Universidad Nacional Autónoma de México

Durante el siglo XVI en México se enfrentaron tres grupos humanos con cultura y tecnología muy diferentes: los indígenas, los conquistadores europeos y los esclavos africanos. En este trabajo presentaremos algunos de los efectos iniciales de dicho encuentro sobre la manera de obtener, preparar y consumir alimentos.

Los primeros conquistadores llegaron al territorio mexicano con recursos alimenticios relativamente escasos y debieron consumir los que la región brindaba. Poco tiempo después comenzaron a llegar naves cargadas con productos del Caribe y de España pero nunca resultaron suficientes y, como consecuencia, se aprovechó lo que México ofrecía, con pocas adiciones. Para el final del siglo XVI la situación cambió y sus principales efectos sobre la alimentación fueron: a) la adopción de nuevos instrumentos y técnicas de cultivo por los indígenas, b) la introducción de la ganadería que llegó a los poblados indígenas, c) cambios en el modo de preparar y consumir la comida, d) el inicio de la industrialización de algunos alimentos, e) la apertura de establecimientos públicos para la venta de alimentos, f) la relajación de las restricciones para el consumo de alcohol entre los indígenas, g) la inclusión de algunos productos indígenas en la farmacopea europea, y h) la lenta difusión de los alimentos americanos en Europa.

El siglo XVI es, por lo tanto, crucial para explicar la alimentación actual en México, aunque las repercusiones de los nuevos alimentos fueron tardías en Europa. Los productos originarios de América que hoy son parte fundamental de la dieta europea, como papa, jitomate, maíz, frijoles o cacahuates tardaron décadas y hasta siglos en penetrar en la dieta cotidiana de los pueblos del Viejo Mundo, pero cuando lo hicieron, alteraron radicalmente sus cocinas. En cambio, los productos

medicinales fueron aceptados con mayor rapidez y lo mismo sucedió con dos productos de consumo placentero: el tabaco y el chocolate. En este trabajo nos limitaremos a señalar los grandes cambios ocurridos en México, con fundamento en un trabajo anterior.¹

La adopción de nuevos instrumentos y técnicas de cultivo por los indígenas

Los estudios sobre las técnicas agrícolas de Mesoamérica son abundantes; entre las síntesis recientes destacan las de Teresa Rojas Rabiela y William T. Sanders² y la de Teresa Rojas Rabiela.³ La llegada de los europeos aportó los siguientes elementos: instrumental agrícola de metal, el arado con tracción animal, distintas técnicas de irrigación, sobre todo las de origen hispano-árabe y, desde luego, nuevas plantas comestibles entre las que destacaron trigo, arroz, cítricos, hortalizas y otras. Los indígenas percibieron la utilidad de estas innovaciones y las adoptaron con relativa rapidez, con efectos a corto y largo plazo sobre la producción y consumo de alimentos en México.

El uso de instrumental agrícola hecho de metal tiene evidentes ventajas sobre el de madera y piedra: la tierra se labra con mayor facilidad y los agricultores obtienen mayor rendimiento por su trabajo. El arado metálico y la tracción animal posibilitan el cultivo de nuevas tierras y facilitan el de las existentes. El uso de bueyes, burros o mulas se transformó en un bien común de los campesinos mexicanos a lo largo de los años del dominio español.

La irrigación en la época prehispánica también ha sido objeto de investigaciones que resumen los trabajos citados de Rojas Rabiela y Sanders y de Rojas Rabiela. Las aportaciones hispano-árabes fueron numerosas. Entre ellas destaca el control del curso del agua mediante artefactos movidos por hombres o animales, como las norias, y el uso de la energía del agua para el logro de trabajo, ejemplificado por los molinos, que se difundieron desde los primeros tiempos de la Colonia y tuvieron gran aceptación en la Nueva España. Algunas de estas técnicas están ligadas a la larga tradición europea de la explotación del trigo.

Algunas de las plantas llegadas del Viejo Mundo fueron rápidamente incorporadas a la alimentación indígena. Destaca el orgullo de Bernal Díaz del Castillo al señalar el resultado de la siembra de pepitas de naranja que realizó en Tabasco hacia 1518, como parte de la expedición de Juan de Grijalva:

¹ Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, "La alimentación en México durante los primeros años de la Colonia", en Fernando Martínez Cortés, coord., *Historia general de la medicina en México*, t. II: *Medicina novohispana del siglo XVI*, México, Academia Nacional de Medicina y Facultad de Medicina de la UNAM, 1990, p. 78-90.

² Teresa Rojas Rabiela y William T. Sanders, *Historia de la agricultura. Época prehispánica-siglo XVI*, 2 v., México INAH, 1985 (Colección Biblioteca del INAH).

³ Teresa Rojas Rabiela, *Las siembras de ayer y la agricultura indígena del siglo XVI*, México, Secretaría de Educación Pública y Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1988.

También quiero decir cómo yo sembré unas pepitas de naranjas junto a otras casas de ídolos, y fue desta manera: que como había muchos mosquitos en aquel río, fuime a dormir en una casa alta de ídolos, e allí junto a aquella casa sembré siete u ocho pepitas de naranjas que había traído de Cuba, e nacieron muy bien; parece ser que los papas de aquellos ídolos les pusieron defensa para que no las comiesen hormigas, e las regaban e limpiaban desque vieron que eran plantas diferentes a las suyas. He traído aquí esto a la memoria para que se sepa que estos fueron los primeros naranjos que se plantaron en la Nueva España, porque después de ganado México e pacíficos los pueblos sujetos de Guazacualo (hoy Coatzacoalcos), túvose por la mejor provincia, por causa de estar en la mejor comodación de toda la Nueva España, así por las minas, que las había, como por el buen puerto, y la tierra de suyo rica de oro y de pastos para ganados; a este efecto se pobló de los más principales conquistadores de México, e fui uno, e fui por mis naranjos y traspúselos, e salieron muy buenos.⁴

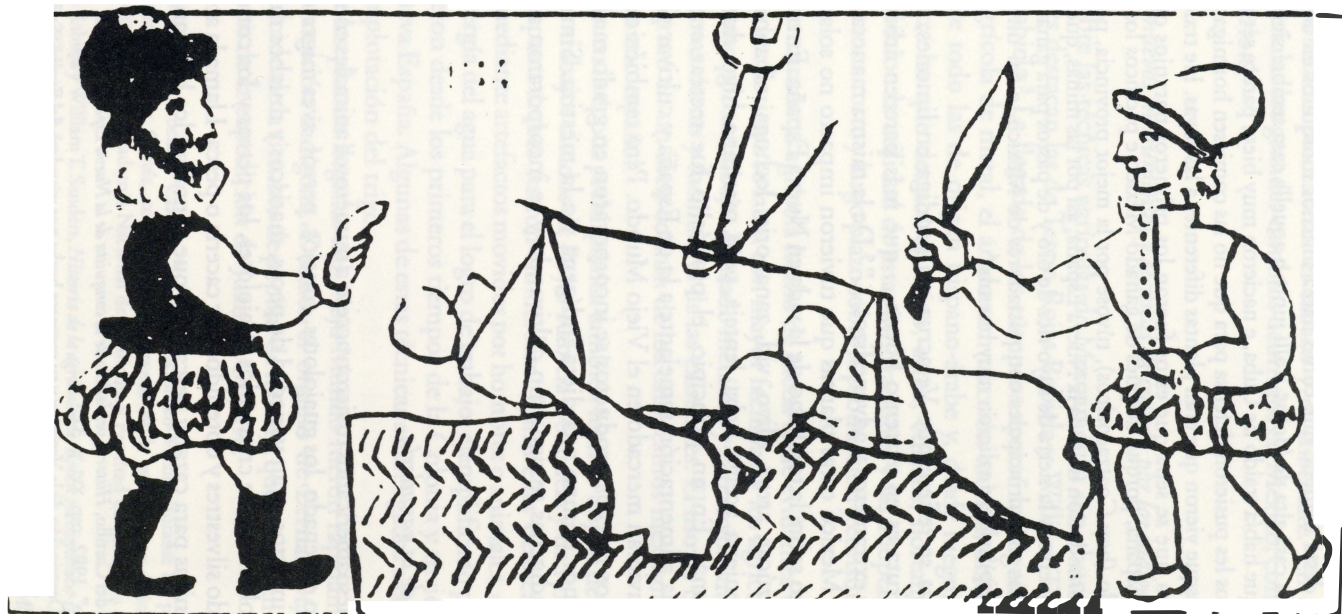
Para 1580 ya se refiere que Veracruz era pródiga en limones, limas, cidras y toronjas “cuya fruta es en extremo buena... que más parecen árboles naturales e propietarios que extranjeros y advenedizos...”⁵ De la misma manera se aclimataron rápidamente en México otras plantas que tuvieron impacto no solamente sobre la alimentación sino sobre la totalidad de la vida en Nueva España. Entre ellas destacan trigo, caña de azúcar, arroz, olivo, vid, zanahoria, lechuga, rábano, nabo, perejil, cebolla, ajo, berenjena, acelga, haba, lenteja, pera, manzana, higo, durazno, melocotón, y muchas más. En un principio, el propósito fue recrear en los territorios conquistados una alimentación semejante a la de España y cultivar plantas de valor industrial que tuvieran mercado en el Viejo Mundo. Pero también ocurrió que casi la totalidad de los nuevos productos se incorporaron en grado mayor a menor, y en mayor o menor tiempo a la dieta indígena y a la mestiza. Simultáneamente, los productos indígenas se siguieron cultivando y se incorporaron a la dieta de los conquistadores.

La introducción de la ganadería

Los indígenas mesoamericanos tuvieron acceso a numerosos animales comestibles, entre los que destacan el venado, los guajolotes, conejos, perros, aves migratorias, iguanas, ajolotes, tuzas, insectos, gran variedad de peces, mariscos y muchos más. De ellos es probable que solamente se criaran los guajolotes, los perros y los conejos, y que los demás hayan sido silvestres y obtenidos por cacería o pesca. Llama la atención la gran variedad de técnicas para cazar y pescar con que contaban los habitantes de México

⁴ Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Madrid, Instituto “Gonzalo Fernández de Oviedo”, 1982, cap. XVI, p. 32.

⁵ A. Patiño, “Descripción de la Veracruz y su comarca hecha por mandato del Excmo. Sr. Virrey Don Martín Enríquez”, en Joaquín Ramírez Cabañas, *La ciudad de Veracruz en el siglo XVI*, México, Imprenta Universitaria, 1943, p. 31.



Carniceros del siglo XVI, vestidos “a la española”, *Códice Florentino*, libro 10, Cap. 22

antes de la Conquista. Esto aseguraba un abasto continuo y al parecer suficiente de proteína animal, si se toman en cuenta las necesidades reales de aminoácidos esenciales de los humanos y el aporte de las proteínas vegetales provenientes sobre todo del maíz, el amaranto y los frijoles. Sin embargo, los animales domésticos llegados del Viejo Mundo fueron rápidamente adoptados por los indígenas.

Dos ejemplos son el cerdo y la gallina, que fueron incorporados pronto a los hogares indígenas. Las gallinas eran semejantes a los guajolotes en su apariencia y cuidados, lo que facilitó su adopción. Los puercos fueron los animales europeos de los que dependieron los conquistadores en los primeros años. Bernal Díaz del Castillo relata la manera en que las expediciones se abastecían de ellos en Cuba,⁶ su consumo en el banquete ofrecido por Cortés en Coyoacán en 1521 para celebrar la toma de Tenochtitlan⁷ porque “tenían ya mucho vino de un navío que había venido al puerto de la Villa Rica, y tenía puercos que le trajeron de Cuba”; y finalmente la forma en que en 1524, durante la expedición a las Hibueras, llevaban “una gran manada de puercos que venían comiendo por el camino”.⁸ Estos animales fueron una novedad importante para los indígenas: su tamaño y demás características biológicas les permitieron adaptarse rápidamente a las nuevas y variadas condiciones naturales de México; su carne era abundante, fácil de obtener, y sobre todo, aseguraron una fuente accesible de grasa, sin paralelo con las existentes antes de la llegada de los españoles. Por otra parte, la cría de puercos no implicó una tecnología y el uso de herramientas que parecieran amenazadoras para los españoles. La manteca del puerco abrió plenamente a la cocina mexicana la posibilidad de freír los alimentos, y dio origen a numerosos platillos nacionales como carnitas, frijoles refritos, y los que llevan tortillas o sus derivados fritos, como totopos, quesadillas, chalupas y tantos más.

Aunque su empleo como alimento fue limitado, contrastó la ganadería caballar, ya que ella sí implicaba una tecnología y el uso de herramientas de hierro, que los españoles no deseaban poner en manos de los indígenas. Por lo tanto el uso del caballo fue restringido y se consideraba un favor y honor importante el otorgar autorización para emplearlo a quienes no fueran españoles.

Otras especies comestibles se difundieron también con rapidez. De ellas vale la pena citar las ovejas, cabras y ganado vacuno. Las ovejas también se volvieron un elemento común en los poblados indígenas. Poco después de la caída de Tenochtitlan se las encuentra en estancias cercanas a la ciudad de México, más tarde en Chapultepec, Coyoacán, Tepetlaostoc, Cuajimalpa y después en Michoacán y sobre todo en la Mixteca. Junto con las cabras, las ovejas plantearon un serio problema al invadir los terrenos de cultivo y contribuir a la erosión de las tierras, por lo que cada vez se alejaron más del centro del país, pero tuvieron particular éxito en la Mixteca, que se volvió la zona abastecedora de lana para la fabricación de ropa.

⁶ Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, 1982, cap. I, p. 5.

⁷ *Ibid.*, 1982, cap. CLVI, p. 412.

⁸ *Ibid.*, 1982, cap. CLXXIV, p. 511.

El ganado vacuno, por el contrario, quedó inicialmente en manos españolas, ya que implicaba una tecnología ganadera con la que no estaban familiarizados los indígenas. No fue sino hasta 1526 en que la ciudad de México se abasteció regularmente de carne de res. La cría de estos animales también se alejó paulatinamente del centro del país, hasta alcanzar los grandes pastizales del norte. El propósito de su cría fue doble. Por una parte era fuente importante de carne, pero en los primeros tiempos de la Colonia se utilizó también para producir los cueros que requerían el calzado, los cinturones y sobre todo para el apoyo de la industria minera.

Cambios en el modo de preparar y consumir la comida

Ya señalamos el cambio tan importante que significó contar con los cerdos como fuente accesible y abundante de grasa para freír los alimentos. La cocina mexicana actual requiere de esta técnica de preparación. Pero igualmente valiosa fue la introducción de utensilios de cocina hechos de metal, como los cucharones, tenedores, tenazas, bases para colocar recipientes sobre el fuego, ollas, sartenes y tantos otros. Estos artefactos tardaron en fabricarse en México y muchos venían de España, por lo que eran de alto costo y sumamente apreciados. Sabemos de su uso en el siglo XVI gracias a que, con frecuencia, se incluían en los inventarios de instituciones como conventos, hospitales o casas, y también a que aparecen en los testamentos como objetos de valor.

El vidrio, convertido en vasos, jarras y otros recipientes, también fue apreciado para la presentación y consumo de las bebidas y algunos alimentos. Su uso se asoció al de la cerámica uniendo así la tradición indígena y las nuevas técnicas traídas por los españoles. Los platos vidriados y coloreados con técnica europea se volvieron objetos suntuarios y en algunas excavaciones arqueológicas de sitios de los primeros años de la Conquista, se les encuentra junto con cerámica doméstica de tradición indígena.

No es el propósito de este trabajo presentar de manera extensa los efectos que tuvo el mestizaje de los alimentos sobre la aparición de nuevas cocinas. Baste señalar que en el territorio mexicano existen tantas cocinas como agrupamientos de recursos naturales, que le dan a cada cocina su gusto especial. En el Viejo Mundo ocurre lo mismo, pero ninguna de ellas deja de manifestar la influencia benéfica del intenso contacto iniciado en el siglo XVI. Los mexicanos consideramos propio al arroz, nuestras salsas incorporan la cebolla y el perejil junto a los nativos tomates o jitomates, y los productos del puerco se encuentran en numerosos platillos. Lo mismo puede afirmarse de cocinas como la de regiones de la India que han adoptado el sabor de los chiles, de grandes regiones de África en que productos originarios de América como el maíz, la yuca o cazabe y los cacahuates forman parte de la comida de todos los días. La cocina italiana sería otra sin la polenta de maíz, las salsas de jitomate o las calabacitas.

El inicio de la industrialización de algunos alimentos

La cultura árabe dejó en España la semilla de la producción industrial de alimentos, entre los que destacaba el azúcar, de gran demanda en Europa. La caña de la que se extrae el azúcar es originaria de la India, pero fue uno de los primeros cultivos importados al Nuevo Mundo, ya que se esperaba que el clima favoreciera su alta producción y su comercialización estaba asegurada por una gran demanda. Para producir azúcar se requiere de grandes zonas de cultivo húmedo, y de abundante mano de obra, sobre todo al momento del corte. La molienda debe ser hecha con el uso de energía potente, y el agua fue lo más accesible. Hernán Cortés importó la caña de las islas Canarias y mandó construir trapiches de madera para producir azúcar. Existen dudas acerca de si el primer ingenio se estableció en 1524 en San Andrés Tuxtla o en Coyoacán; lo seguro es que Cortés tuvo participación directa y acabó siendo único dueño del establecido en Axomulco, pueblo dependiente de Tetela, en el actual estado de Morelos, pero pronto lo mudó a San Antonio Atlacomulco, donde las condiciones eran más propicias para la producción. En poco tiempo se construyeron nuevos ingenios entre los que destacó el de Orizaba y para 1550 se exportaba azúcar a Europa.

Lo dulce rápidamente pasó a ser un ingrediente fundamental de la comida mexicana, ya que el azúcar se combinó con las frutas locales para producir ates, orejones, frutas cubiertas, acitrones y tantas otras. Pero la historia no termina ahí, la producción de azúcar también favoreció la de las bebidas alcohólicas, y pronto se inició el consumo del chinguirito, que compitió con el pulque por su mayor concentración de alcohol y llegó a ser objeto de persecuciones. De esta manera en el siglo XVI se encuentra el origen de lo que será más tarde la intensa afición de los mexicanos por los dulces, bien documentada por Carlos Zolla.⁹

El otro ejemplo importante de industrialización de alimentos que se inicia en esta época es el trigo. El 7 de febrero de 1525 se otorgó permiso a Rodrigo de Paz para instalar un molino para producir harina, aprovechando las aguas del río Tacubaya. Poco después se autorizó lo mismo a Nuño de Guzmán en Santiago Tlatelolco y se inició la expansión de la producción triguera hacia las zonas vecinas a la ciudad de México; luego hacia el Bajío, Occidente, y más tarde el norte, pero a finales del siglo XVI el valle de Puebla era el de mayor producción. Sabemos poco de los panes de esa época, aunque conocemos sus precios, fijados oficialmente. Su análisis permite establecer que durante el primer siglo de la conquista, su producción fue en aumento, lo que hizo que su precio disminuyera, a pesar de las fluctuaciones debidas a malas cosechas de trigo. Por lo tanto, y al igual que con el azúcar, en esa

⁹ Carlos Zolla, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

época dio comienzo la que hoy es una de las industrias mexicanas de alimentos más extendida.

La apertura de establecimientos públicos para la venta de alimentos

El modo de vida español hizo pronto indispensables sitios públicos especiales para consumir alimentos. Así surgió la calle de Mesones en la ciudad de México y el 26 de junio de 1525 apareció la primera reglamentación sobre los precios que podían cobrarse por los alimentos en las ventas o posadas. El 1 de diciembre de ese año se autorizó a Pedro Hernández Paniagua para fundar el primer mesón de la ciudad y en 1526 se dio a conocer un primer arancel que reguló sus precios, ya que habían proliferado los mesones.

El menú de los mesones, inicialmente, costaba un tomín de oro, tanto en la comida como en la cena, e incluía: asado, cocido, pan y agua. Se estableció que el precio del vino, aceite, vinagre y queso tendría una sobretasa del 33 por ciento, en relación al de su venta al menudeo. Las ventas de alimentos fueron obligadas en sitios estratégicos de los caminos, y así se inició la modalidad europea de los establecimientos públicos para expender alimentos, ya que como lo atestigua claramente Bernal Díaz del Castillo, en los mercados indígenas se acostumbraba también venderlos para el consumo inmediato.

La relajación de las restricciones para el consumo de alcohol entre los indígenas

En la famosa serie de festividades organizadas en 1538 por el virrey Antonio de Mendoza, y en las que participó Hernán Cortés, se conmemoró el encuentro de los reyes de España y Francia en Aguas Muertas. Bernal Díaz del Castillo las reseña con detalle.¹⁰ En su relato llama la atención su enumeración de los dulces servidos, junto con productos españoles y novohispanos:

...mazapanes, alcorzas y diacitrón, almendras y confites y otras de mazapanes con las armas del marqués y otras con las armas del virrey, y todas doradas y plateadas, y entre algunas iban con mucho oro sin otra manera de conserva; pues frutas de la tierra no las escribo aquí porque es cosa espaciosa para las acabar de relatar; y demás de esto, vinos los mejores que se pudieron haber; pues aloja y clara y cacao con su espuma, y suplicaciones y todo servido en ricas vajillas de oro y plata...

Poco más adelante abunda sobre las mismas fiestas:

Y la otra cena que hizo el virrey, la hizo en los corredores de las casas reales, hechos unos

¹⁰ Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, 1982, cap. CCI.

como vergeles y jardines entretnejidos por arriba de muchos árboles con sus frutas, al parecer que nacían de ellos; encima de los árboles muchos pajaritos de cuantos pudiera haber en la tierra, y tenían hecha la fuente de Chapultepeque, y tan natural como ella es con unos manaderos chicos de agua que reventaban por algunas partes de la misma fuente, y allí cabe ella estaba un gran tigre atado con unas cadenas y a la otra parte de la fuente estaba un bulto de hombre, de gran cuerpo, vestido de arriero con dos cueros de vino cabe el que se adurmió de cansado, y otros bultos de cuatro indios que lo desataban de un cuero y se emborrachaban y parecía que estaban bebiendo y haciendo gestos y estaba hecho todo tan natural que venían muchas personas de todas jaeces con sus mujeres a lo ver.

El resto del relato pondera la abundancia de la comida del que Zolla¹¹ ha calificado de banquete medieval, en que “la cantidad se impone a la calidad”. Para el asunto que nos ocupa, es importante destacar la representación de indios borrachos. Desde luego que antes de la conquista los indígenas no eran tan parcios en el beber como suele creerse; la dureza de las penas para los que abusaban del alcohol permiten sospechar lo contrario, ya que reflejan el interés de los gobernantes por controlar una causa importante de problemas sociales. En palabras de Sonia Corcuera de Mancera:

la embriaguez era rechazada como un veneno social, un vicio desintegrador de las facultades individuales y de la unidad familiar. La actitud de la sociedad tenía un doble propósito: alejar de la tentación a los individuos sanos por medio de advertencias y señalar, rechazándolos, a quienes se autodestruían con el alcohol.

A pesar de condena tan categórica, el uso del alcohol era tolerado en algunos casos: los enfermos lo tomaban como medicina y los viejos podían emborracharse en ciertas fiestas con pulque que se preparaba con anterioridad para ese propósito.¹²

En este mismo capítulo Sonia Corcuera da ejemplos de la manera en que los indígenas abusaron del alcohol a partir de la Conquista. La misma autora en un trabajo posterior (1991) analizó el problema específico de la embriaguez y la manera en que fue percibido y afrontado por los religiosos europeos. Por su magnitud, en la segunda mitad del siglo XVI se consideró al consumo de alcohol el problema más común entre los indígenas. La producción y el comercio del pulque se intensificaron, con la activa participación de los españoles, llegando a señalarse que algunos embriagaban a los indios para robarles. También se prohibió inicialmente vender vino de uva a los indígenas, pero pronto este tráfico se convirtió en negocio lucrativo.

Como ejemplo de la manera en que los criollos percibían el consumo de alcohol entre los indígenas, reproducimos un fragmento del *Tratado del descubrimiento de*

¹¹ Carlos Zolla, *op. cit.*, 1988.

¹² Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia de México*, 3a. ed., México, Fondo de Cultura Económica.

Yndias y su conquista, y los ritos y sacrificios, y costumbres de los yndios... de Juan Suárez de Peralta,¹³ escrito hacia el último cuarto del siglo XVI:

Guías de los borrachos

Esta es la pena que se les da y no aprovecha ni creo aprovechará otra, por grave que sea, por estar en ellos este vicio tan en costumbre, que no creo hay nación en el mundo que tanto se emborrache; porque no beben solo por satisfacer el gusto y la sed, sino hasta caer; y hay indio que se bebe cuarenta reales de vino de una vez, y no es mucho, porque vale en las Indias a real y medio y a dos reales el cuartillo. Y suélnense juntar veinte o treinta indios, y llevar su dinero junto, y meterse en una taberna, lo cual no pueden hacer públicamente, que tiene pena el tabernero que los admite y les vende vino, y con todo eso entran y todos se emborrachan; y por beber más, cuando les parece que no pueden más, meten los dedos en la boca y lanzan lo que han bebido para volver a beber más, hasta que de todo punto caen y no pueden ya tener. Dejan a la puerta un par de indios, que éstos no han de beber, ni por pienso, gota, sino que estén en su juicio para llevarlos a sus casas, y esos guías van delante y llevan asido a uno de la mano o manta, y luego todos los demás se asen unos a otros y el postrero ha de ser el compañero de la guía; y así, van a sus casas dejando a cada uno en la suya. Y acaece, como van asidos, tumbar o trastornarse el primer borracho, y así dar todos consigo en el suelo como si se hiciese de concierto, que es de ver; y luego el guía los levanta, y torna a poner en orden, hasta que da con ellos en sus casas. Es falta y vicio éste que solo Dios lo puede remediar.

Estos ejemplos son suficientes para mostrar los rápidos cambios ocurridos en el consumo de alcohol entre los indígenas, que después dio origen a las haciendas pulqueras y a la actual abundancia de aguardientes y cerveza en las comunidades indígenas.

La inclusión de algunos productos indígenas en la farmacopea europea

Los conquistadores encontraron una amplia y compleja práctica médica en México, explorada cuidadosamente por los médicos europeos entre los que destaca Francisco Hernández, enviado para ello por la Corona de España. En Sevilla, Nicolás Monardes creó un jardín botánico para aclimatar y difundir las plantas de la Nueva España, y en México se encargó a Juan Badiano y Martín de la Cruz elaborar un libro con algunos de los remedios más importantes.

En este proceso, los productos mexicanos debieron ser asimilados a la taxonomía europea e incluidos en una cosmovisión médica, y de esta manera algunos alimentos pasaron a ser también medicamentos. Un ejemplo que pervive es el epazote (*Chenopodium ambrosioides*), que se emplea para dar sabor a los frijoles y las quesadillas,

¹³ Juan Suárez de Peralta, *La conjuración de Martín Cortés*, México, Imprenta Universitaria, 1945, p. 172-173.

pero que en cantidades mayores es un eficaz vermífugo; sin embargo, en exceso produce intoxicación.

En 1578 Alonso López de Hinojosos¹⁴ publicó el primer libro de medicina en México, en el cual se encuentran menciones a alimentos empleados como medicamentos. Por ejemplo, para el tratamiento de enfermedades de la piel propone el uso de miel, azúcar, pimienta, huevo, jengibre; para los males urinarios aparece la semilla del aguacate, y al azúcar se atribuyen numerosas propiedades curativas. Pero lo fundamental era “ordenar la vida, que se entiende por tener dieta”, ya que se atribuía a los alimentos la propiedad de afectar a los humores, cuyo desequilibrio era causante de enfermedades. De esta manera se recomiendan carnes de ternera, cabrito, pollo y gallina y se califican de dañosas a las de vaca, ciervo, liebre y conejo.

Estos conceptos eran semejantes a los de la cosmovisión indígena y al amalgamarse han llegado hasta nuestros días, en los que se siguen atribuyendo a los alimentos las propiedades de ser calientes o fríos, ligeros o pesados, lo que los indica o contraindica para el tratamiento de diversos males.

La lenta difusión de los alimentos americanos en Europa

Es interesante constatar la manera en que las plantas medicinales tuvieron una rápida difusión en el Viejo Mundo, ya que se les atribuyó la cura de los males epidémicos que causaban alta mortalidad en esa época, como la sífilis. En cambio, los nuevos alimentos tardaron más en ser aceptados, y fueron vistos al principio como simples curiosidades.

Existe información sobre cómo algunos productos tuvieron excelente aceptación fuera de Europa. Por ejemplo, el maíz se cultivó en lo que hoy es Angola, desde mediados del siglo XVI y es hoy de abundante consumo en África. Katz¹⁵ ha señalado que éste es un caso interesante de la exportación de una planta sin su respectiva cocina. En África se desconoce la técnica de preparar el nixtamal que ocasiona profundos y benéficos cambios en la composición bioquímica del maíz. Con el grano se prepara una cerveza que, al igual que el proceso de nixtamalización —pero por la reproducción de las levaduras— libera niacina, y por lo tanto evita la pelagra, tan común entre los pueblos que basan su alimentación en el maíz, pero sin emplear ninguno de estos dos procesos en su preparación.

Para 1608 en las costas angoleñas se cultivaba la yuca, originaria del Caribe; lo mismo ocurrió hacia 1620 en Luanda, en el interior del país.¹⁶ Con el tiempo este tubérculo ha llegado a ser una de las principales fuentes de energía en esa región, por

¹⁴ Alonso López de Hinojosos (1578), *Suma y recopilación de cirugía con un arte para sangrar muy útil y provechosa*, México, Academia Nacional de Medicina, 1977.

¹⁵ Salomon Katz, “An Evolutionary Theory of Cuisine”, en *Human Nature*, 1 (3), 1990, p. 233-259.

¹⁶ Achim von Oppen, “Cassava: The Lazy Man’s Food? Indigenous Agricultural Innovation and Dietary Change in Northwestern Zambia (ca. 1650-1970)”, en *Food and Foodways*, 5 (1), 1991, p. 15-78.



su fácil adaptación a varios tipos de terrenos y su alto rendimiento. De esta manera se ejemplifica el efecto a largo plazo de los alimentos americanos, en regiones diferentes a Europa cuya historia se encuentra más difundida.

En Europa la situación fue distinta, ya que hubo mayor resistencia hacia los nuevos alimentos. Casos interesantes son los del jitomate y la papa, de los que se sospechó que podrían ocasionar trastornos mentales por ser plantas relacionadas con las solanáceas, productoras de alcaloides como la atropina, la belladona o la escopolamina. La belleza y los reflejos dorados del jitomate llamaron la atención y su primer empleo fue para el ornato. También se le atribuyeron propiedades afrodisíacas y en Italia se le llamó *poma amoris* y más tarde *pomodoro*, y no fue sino hasta fines del siglo XVII en que se le comenzó a incorporar a las salsas; pero hubo de esperar aproximadamente hasta 1830 para ser realmente popular y, finalmente, en 1856 se estableció la primera enlatadora de jitomates, que aseguró su difusión mundial cerca de Nápoles. En cambio en España ocupó, primero, lugar en las ensaladas, como lo atestigua Tirso de Molina en *El amor médico*:

¡Oh ensalada de tomates
de coloradas mejillas,
dulces y a un tiempo picantes!

De acuerdo con la recopilación de Rosa Casanova y Marco Bellingeri (1988),¹⁷ en el sur de Italia se aceptaron en la dieta los nopales con sus tunas, los chiles y los chayotes. Los frijoles corrieron con mejor suerte, ya que comenzaron a ser cultivados desde mediados del siglo XVI en España, Italia y Francia, aprovechando su resistencia al frío y su posibilidad de ser conservados largo tiempo. Los chiles fueron apreciados como una nueva especia, de sabor más intenso que la pimienta, pero los cambios en el gusto por los sabores fuertes los relegaron a determinadas zonas de Europa; en cambio fueron bien aceptados en Asia. A los europeos les llamó más la atención el colorido de los chiles sin picante que recibieron el nombre de pimientos dulces.

La historia del maíz en Europa requiere mención especial, ya que a partir de su introducción por Cristóbal Colón se difundió con rapidez y llegó al norte de África y Medio Oriente, y hasta Turquía. En Italia se le conoce como grano turco tanto por pensar que venía de Turquía, como por lo exóticos que resultaban los productos de ese país, ya que el adjetivo turco se aplicó a lo extraño. Para prepararlo se empleó una técnica que tiene su origen en la época romana en que se cocían en agua los granos más comunes para hacer *puls*, la comida del pobre. De ahí surge la polenta, comida típica del campesino, que se afianzó a mediados del siglo XVII gracias a la gran carestía de 1630.

¹⁷ Rosa Casanova y Marco Bellingeri, *Alimentos, remedios, vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia y Organización de Estados Americanos, 1988.



De acuerdo con Néstor Luján¹⁸ y Silvio Torre,¹⁹ el guajolote fue el producto americano que más sensación causó en la Europa del siglo XVI y que más rápidamente fue aceptado. Se atribuye a los sacerdotes de la Compañía de Jesús su difusión; debido a ello recibió primero el nombre de jesuita, para después transformarse en el pavo de Indias; por su exotismo, en *turkey* en lengua inglesa. Este animal aparece mencionado en 1570 en el recetario de Bartolomeo Scappi, cocinero secreto del papa Pío V y pronto se volvió la comida de las ocasiones especiales y de la mesa elegante, pero que estaba al alcance de las mayorías. Se le menciona en el banquete de bodas de Carlos IX en Francia en 1570 y fue un manjar novedoso para Enrique VIII de Inglaterra. Su apogeo llegó en el siglo XVIII cuando aparece trufado en Francia y más tarde hizo las delicias de ese gran glotón que fue Giacomo Rossini, de quien se dice que en su vida lloró solamente en tres ocasiones, siendo una de ellas cuando un pavo trufado se le cayó al agua. Finalmente acabó ubicado en las cenas de Navidad en muchos lugares y ocupa el sitio privilegiado en los Estados Unidos de América durante el Día de Gracias; en México seguimos llamándole cariñosamente guajolote, pipilo o total y se prepara acompañado de variados moles.

Conclusión

El siglo XVI realmente marca el inicio de una revolución en las cocinas del mundo, aunque su consolidación sea posterior. Los cambios ocurridos en México durante esos primeros años de la dominación española han influido profundamente en qué y cómo comemos.

BIBLIOGRAFÍA

- CAPOCACCIA ORSINI, Lilia, Giorgio DORIA y Giuliano DORIA, *Animali e piante dalle Americhe all'Europa*, Genova, Sagep Editrice, 1991, 326 p.
- CASANOVA, Rosa, y Marco BELLINGERI, *Alimentos, remedios, vicios y placeres. Breve historia de los productos mexicanos en Italia*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia y Organización de Estados Americanos, 1988, 254 p., ils.
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia de México*, 3a. ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1990 (Colección Tezontle), 176 p.
- , *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991 (Sección Obras de Historia), 310 p.

¹⁸ Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, España, Plaza & James Editores, 1988.

¹⁹ Lilia Capocaccia Orsini et al., *Animali e piante dalle Americhe all'Europa*, Genova, Sagep Editrice, 1991.



- DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, edición crítica de Carmelo Sáenz de Santa María, Madrid, Instituto “Gonzalo Fernández de Oviedo”, CSIC, 1982 (Colección Monumenta Hispano-Indiana 1).
- KATZ, Salomon H., “An Evolutionary Theory of Cuisine”, en *Human Nature* 1 (3), 1990, p. 233-259.
- LÓPEZ DE HINOJOSOS, Alonso, *Suma y recopilación de cirugía con un arte para sangrar muy útil y provechosa*, México, Academia Nacional de Medicina, original de 1578, 1977 (Colección La Historia de la Medicina en México: Nuestros Clásicos), 232 p.
- LUJÁN, Néstor, *Historia de la gastronomía*, Esplugues de Llobregat, España, Plaza & Janés Editores, 1988, 286 p., ils.
- OPPEN, Achim von, “Cassava, the Lazy Man’s Food? Indigenous Agricultural Innovation and Dietary Change in Northwestern Zambia (ca. 1650-1970)”, en *Food and Foodways*, 5 (1), 1991, p. 15-38.
- PATÍÑO, A., “Descripción de la Veracruz y su comarca hecha por mandato del Excmo Sr. Virrey Don Martín Enríquez”, en Joaquín Ramírez Cabañas, *La ciudad de Veracruz en el siglo XVI*, México, Imprenta Universitaria, 1943.
- ROJAS RABIELA, Teresa, y William T. SANDERS, *Historia de la agricultura. Época prehispánica-siglo XVI*, 2 v., México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1985 (Colección Biblioteca del INAH).
- ROJAS RABIELA, Teresa, *Las siembras de ayer y la agricultura indígena del siglo XVI*, México, Secretaría de Educación Pública y Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1988, 252 p.
- SUÁREZ DE PERALTA, Juan, *La conjuración de Martín Cortés*, selección y prólogo de Agustín Yáñez, México, Imprenta Universitaria, 1945 (Biblioteca del Estudiante Universitario, n. 53), 198 p.
- VARGAS, Luis Alberto, y Leticia E. CASILLAS, “La alimentación en México durante los primeros años de la Colonia”, en Fernando Martínez Cortés, coordinador general, *Historia General de la Medicina en México*, t. II: *Medicina novohispana del siglo XVI*, México, Academia Nacional de Medicina y Facultad de Medicina de la Universidad Nacional Autónoma de México, 1990, p. 78-90.
- ZOLLA, Carlos, *Elogio del dulce. Ensayo sobre la dulcería mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988, 280 p., ils.