

Janet Long Towell

“Los alimentos como imágenes culturales en la Nueva España”

p. 181-208

Una mujer, un legado, una historia. Homenaje a Josefina Muriel

Amaya Garritz (coordinación y presentación)

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2000

238 p.

Figuras

ISBN 968-36-8273-1 (empastado)

ISBN 968-36-7742-8 (rústica)

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/376/mujer_legado.html



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

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



LOS ALIMENTOS COMO IMÁGENES CULTURALES EN LA NUEVA ESPAÑA

JANET LONG TOWELL

Instituto de Investigaciones Históricas, UNAM

La historia de la alimentación suele caminar de la mano con la historia económica, social y cultural de un país; a veces ayuda a determinar estas “otras” historias y es a su vez determinada por ellas. Un estudio profundo de la comida de una época tiene que abarcar aspectos como la producción, distribución y preparación de los alimentos, además de tomar en cuenta los modelos de consumo practicados por la sociedad. Este breve ensayo no pretende examinar la alimentación novohispana de manera exhaustiva; se limita más bien a un esfuerzo por encontrar el porqué ciertos alimentos son símbolos de *status* y señales de privilegio social en la época colonial.

Los alimentos desempeñan varias funciones en una sociedad. Ante todo tienen una función fisiológica, que es la de proporcionar energía y los nutrientes necesarios para el buen funcionamiento metabólico del cuerpo, sin los cuales el hombre no puede vivir. Por otro lado, los alimentos representan mucho más que una fuente de sustento para el cuerpo; han jugado un papel importante en la vida social de grupos humanos desde los inicios de la civilización. Algunos sociólogos los consideran como un indicador de la estructura social de un grupo cultural y una guía para determinar las relaciones sociales dentro del grupo. A la vez, funcionan como un medio universal para expresar hospitalidad y amistad y ayudan a facilitar las relaciones humanas. Otro aspecto que hay que considerar es el papel simbólico que tienen los alimentos en las ceremonias y rituales de la sociedad, cuyo significado puede resultar elusivo, con matices difíciles de distinguir y definir.¹

¹ Carole Counihan y P. Van Esterik, *Food and culture*, Great Britain, Routledge, 1997, p. 92-106; Peter Farb y G. Armelagos, *Consuming passions*, Boston, Houghton Mifflin Co., 1980, p. 97-161; Paul Fieldhouse, *Food and nutrition*, London, Chapman y Hall, 1996, p. 78-105; Jack Goody, *Cooking*,

La sincretización de la dieta europea y la mesoamericana comenzó desde la llegada de las primeras plantas y productos europeos traídos por los conquistadores en los primeros años después de la conquista. Esta transferencia no sólo consistía en el intercambio de alimentos, también llegaron nuevos utensilios de cocina y distintas técnicas culinarias. De hecho, las bases de la cocina mexicana que conocemos y disfrutamos hoy en día fueron establecidas en el siglo XVI. Si bien hubo un cambio alimenticio importante en esa época, durante los siguientes siglos la población novohispana conservó una dieta bastante estable. A través de la costumbre de limitar la entrada al país a súbditos hispanos con el pretexto de no contaminar las culturas americanas por el contacto de influencias de otras partes, los españoles también lograron controlar la llegada de novedades culinarias. Durante tres siglos, cualquier cambio alimenticio que se introdujera a la Nueva España tenía que llegar a través de la península, aunque se hubiera originado en otra parte de Europa. Fue en el siglo XIX y debido a la ruptura de la dominación española cuando empezaron a llegar directamente novedades culinarias de otros países.

En sus dos volúmenes de *La herencia medieval de México*, Luis Weckmann señala que los conquistadores y exploradores introdujeron a la Nueva España una cultura que era todavía esencialmente medieval. El Renacimiento italiano llegó con retraso a España, que a finales del siglo XV apenas llegaba a la floración de la cultura medieval, y los españoles transmitieron al Nuevo Mundo instituciones y valores de la Edad Media, todavía en plena vigencia. En numerosos rasgos ideológicos de los siglos XVI y XVII se puede percibir la influencia medieval de modos, costumbre e instituciones, como la encomienda, el señorío y el repartimiento. Weckmann trata de subrayar la continuación de la Edad Media en todas las formas de actuar y de sentir de los conquistadores, guerreros, frailes o sacerdotes de la Nueva España durante los primeros siglos después de la conquista.² La tradición alimenticia introducida a México por los hispanos tenía influencia de la cocina medieval

cuisine and class, Cambridge, Cambridge University Press, 1982, p. 97-153; Massimo Montanari, *The culture of food*, Oxford, Blackwell Publishers, 1994, p. 68-94; Jean François Revel, *Culture and cuisine*, New York, Doubleday & Co., 1982, p. 59-90; Carson I. A. Ritchie, *Comida y civilización*, Madrid, Alianza Editorial, 1981, p. 11-105; Reay Tannahill, *Food in history*, New York, Scarborough Books, 1973, p. 184-209; William C. Whit, *Food and society*, New York, General Hall, Inc., 1995, p. 114-140.

² Luis Weckmann, *La herencia medieval de México*, México, El Colegio de México, 1984, 2 v., p. 1-27.

española y de la cocina árabe, de las cuales aún quedan huellas hoy en día en la cocina mexicana.

LOS ALIMENTOS COMO OBJETOS DE PRESTIGIO

Vista desde un punto histórico, la alimentación siempre ha sido asociada con el prestigio y el *status* social. Los rituales llevados a cabo en las mesas de las clases poderosas reflejan la relación entre los dominadores de una sociedad y los dominados, es decir, vienen a ser como un sutil marcador de diferencias sociales. El consumo de ciertos alimentos y las ocasiones y condiciones en que son degustados los convierten en un instrumento para expresar y manifestar poder. Algunos alimentos otorgan *status* social a quienes los consumen, mientras que otros adquieren un prestigio especial por los grupos sociales que acostumburan consumirlos. Los productos que otorgan *status* social generalmente son escasos, costosos y fuera del alcance de la mayoría de la población.

¿Cuáles podríamos considerar alimentos de prestigio y *status* en la mesa novohispana? En la sociedad que se formó durante los primeros años después de la conquista, las relaciones entre los conquistadores y los indígenas tenían un enfoque de dominador/dominados que afectaba todos los aspectos de la vida novohispana. Al ver destruido su mundo, los indígenas tuvieron que adaptarse a la nueva realidad que cuestionaba sus propios valores y costumbres, entre ellos, la misma selección de sus alimentos; para ellos ya nada fue igual. Los españoles por su parte también tenían que ajustarse a un mundo ajeno y una dieta que probablemente no era de su agrado. Cuando las provisiones que habían traído desde Cuba se agotaron, tuvieron que acostumbrarse a consumir los alimentos disponibles. Bernal Díaz del Castillo apuntó que los españoles pasaron hambre durante la toma de Tenochtitlan, y que apenas subsistieron comiendo tortillas, quelites, capulines y tunas.³

Los productos alimentarios considerados de prestigio en la Nueva España habrían sido los productos traídos de España, apreciados y preferidos por los conquistadores, como por ejemplo la carne, el pan de trigo, el aceite de oliva, el vino, los aguardientes españoles, las especias, las nueces, las aceitunas, las alcaparras y el azúcar, entre otros

³ Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Porrúa, 1980, p. 247-253.

productos de importación, inicialmente costosos, escasos y de difícil acceso. El comercio de los productos de ultramar fue reservado por ley a los españoles, a través de una licencia especial. El largo viaje trasatlántico y el sistema implementado por la corona de acompañar los barcos que los transportaban por convoyes de barcos más pequeños para protegerlos de piratas ingleses y holandeses hicieron que su precio se duplicara entre los puertos de Sevilla y Veracruz.

La carne: símbolo del poder

Los conquistadores que llegaron al Nuevo Mundo a finales del siglo xv y principios del xvi traían como herencia gastronómica el gusto por la carne roja, de tanto aprecio durante la Edad Media europea. La carne llegó a ser un alimento muy estimado entre las culturas germánicas que invadieron el sur de Europa, después de la caída del imperio romano en el v siglo d. C. En las mesas de las clases poderosas, la carne fue considerada como un símbolo del poder, de la fuerza y de la virilidad de un hombre. Fue un instrumento que generaba energía física y habilidad para combatir, cualidades que constituían la legitimación primaria del poder.⁴

Los grupos de guerreros-invasores acostumbraban asar la carne, y servir el animal entero o partido en grandes trozos sobre la mesa. Cada comensal contaba con su propio cuchillo para cortar la carne y pasarla a una rebanada gruesa de pan sin levadura, que le servía como plato, permitiéndole consumirla sin la necesidad de más cubiertos ni mayor preocupación por los modales en la mesa. Comer cantidades prodigiosas de carne y ser buen bebedor de cerveza eran rasgos de admiración y respeto en la sociedad germánica. Los germanos juzgaban la grandeza de un hombre en parte por su capacidad de devorar sustanciosas porciones de carne. Después del siglo xi, el consumo de la carne fresca llegó a ser un privilegio social y un símbolo de *status* entre las clases poderosas. Aunque los gustos y los modales en la mesa se refinaron durante la Alta Edad Media, el gusto del europeo por la carne nunca disminuyó. Los españoles del siglo xvi traían consigo esta tradición cultural del aprecio por la carne como alimento de prestigio, cuando llegaron al Nuevo Mundo.

⁴ Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 11-15.

En la Nueva España, durante los primeros años después de la conquista, la carne era escasa y costosa. No obstante, hacia la década de los 1530, el ganado se había reproducido a tal grado que los precios empezaron a desplomarse en los mercados, poniendo la carne al alcance de todos, hasta de los indígenas urbanos. Solange Alberro afirma que algunos indígenas dejaron sus comunidades para migrar a la ciudad, sólo por la posibilidad de poder comer carne con relativa abundancia.⁵ Charles Gibson concluye que para finales del siglo XVI “el gusto del indígena por la carne se había vuelto firme e inalterable”.⁶ La nueva abundancia de la carne en el mercado no afectó su *status* como el platillo preferido en los banquetes y en las grandes comidas durante toda la época colonial.

Un banquete de la época que ha pasado a la historia como un derroche de carnes fue la gran fiesta ofrecida por el virrey Antonio de Mendoza y Hernán Cortés, para conmemorar la paz “de Aguasmuerzas”, firmada entre franceses y españoles en 1538. En este banquete se sirvieron variados caldos de carnes, cabritos emperejilados, perniles de tocino asados, pasteles de codornices y palomas, gallos de papada (guajolotes), gallinas rellenas, perdices de la tierra y codornices en escabeche. El número de fuentes desbordantes de carne del puchero parecía no tener fin: carnero, puerco, carne de res y chorizos desfilaron uno tras otro. Los pavos o gallinas de la tierra se presentaban asados enteros, con picos y pies plateados, y los patos asados enteros, igualmente con los picos dorados. Cabezas de puerco, de venado y de ternera adornaban las mesas. Como gran final, se ofrecieron enormes empanadas rellenas de conejos y otras de codornices y palomas vivas. Cuando se abrieron, los conejos salieron corriendo por toda la mesa y los pájaros se echaron a volar, como en un gran banquete de la Edad Media europea, reminiscente también de los banquetes del mundo clásico griego. Mientras tanto, en el patio de abajo, entre los mozos de espuelas, mulatos e indios asaban novillos enteros, rellenos de pollos y gallinas, codornices, palomas, tocino y varas y varas de chorizo.⁷ La cantidad y la variedad de carne que se sirvió en este banquete nos da idea del gusto del español por la carne, en aquella época el alimento más caro y codiciado en Europa.

⁵ Solange Alberro, *Del gachupín al criollo*, México, El Colegio de México, 1992, p. 61.

⁶ Charles Gibson, *The Aztecs under Spanish rule*, Stanford, Stanford University Press, 1964, p. 346.

⁷ Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 544-551.

Contamos además con los datos registrados de la recepción ofrecida por la ciudad de Puebla al virrey conde de Moctezuma y de Tula, en 1696, en camino a la Ciudad de México desde Veracruz, con una comitiva de 199 familiares, ayudantes y sirvientes. Los viajeros se detuvieron en Puebla durante 36 días, tiempo en que consumieron 306 carneros, 100 cabritos, dieciocho terneras, dos venados, 40 lechoncitos, doce pares de pichones, 80 lenguas de toro, 23 jamones, 600 pollos, 100 capones y 48 guajolotes, incluidos el pescado y los mariscos que también exigieron. Gracias a la investigación de Miguel Ángel Cuenya Mateos sabemos que el virrey y su comitiva bebieron un barril de vino tinto y 26 barriles de vino blanco; además consumieron una cantidad impresionante de dulces, chocolates y confituras.⁸ Lo que quisiéramos destacar aquí es la enorme cantidad de proteínas consumidas, cosa que probablemente hubiera sido imposible en cualquier parte de Europa en esa época.

Hay muchos ejemplos en la literatura histórica del uso de la carne en los grandes banquetes en la mesa de las autoridades. Los virreyes acostumbraban organizar fiestas y ceremonias especiales en la Plaza Mayor en conmemoraciones oficiales como la entronización de los nuevos monarcas españoles y los nacimientos y bautizos de los príncipes reales, motivo este último del suntuoso banquete organizado por el Ayuntamiento en 1713 para celebrar el nacimiento del infante Felipe Pedro Gabriel, hijo del rey Felipe V. El virrey, don Fernando de Alencastre Noroña y Silva, duque de Linares, mandó preparar una enorme “pirámide gastronómica” que contenía pavo, chorizos, gallinas, carnero, ternera, carne de res, aves, salchichas, morcilla, lomo, tocino, pato, paloma, frutas como melón, plátano, chirimoya, granada, piña y sandía, además de camote, chayote, pan blanco y quesos. A la hora señalada, el pueblo se lanzó sobre la pirámide colosal y la devoró. Aquella fantástica construcción costó al virrey la fabulosa suma de 4 063 pesos.⁹ Sería difícil imaginar cómo hubiera sido este monumento a la glotonería y la ostentación, si no contáramos con una descripción de las “pirámides culinarias” servidas en Francia durante la Edad Media. Fernand Braudel apunta que la carne en todas sus formas, hervida, asada, mezclada con verduras y hasta con pescado, era

⁸ Paco Ignacio Taibo, *Encuentro de dos fogones*, México, Promoción e Imagen, 1992, p. 104-105.

⁹ Gabriel Mendieta Rebollo, *Esphera mexicana*, México, Imprenta de Juan Joseph Guillena Carrascoso, 1701, citado en Guillermo Tovar de Teresa, “Arquitectura efímera y fiestas reales”, *Artes de México*, n. 1, 1988, p. 35-46.

amontonada en forma de pirámide y servida en un gran platón llamado *mets* en Francia. Todas las carnes estaban colocadas una encima de otra y las salsas para acompañarlas eran ofrecidas aparte.¹⁰

De nuevo, vemos la gran importancia de la carne no sólo como una expresión y manifestación del poder en la Nueva España, también como alimento de prestigio en las ceremonias de la época y, en ocasiones, como la motivación principal de la fiesta.

Pan de trigo, vino y aceite de oliva

El trigo, el olivo y la vid, trinidad milenaria del Mediterráneo, fueron trasladados a la Nueva España como parte de las necesidades culturales, tanto sagradas como alimenticias, de los inmigrados españoles. El trigo, por medio de la hostia, y el vino desempeñaban un papel central en la liturgia de la misa católica, así como el aceite de oliva lo hizo en la tradición del ayuno que prescribía la abstención de productos animales durante la Cuaresma.

El pan había figurado como la base de la alimentación entre las culturas del Mediterráneo desde la época de los griegos, quienes ofrecían a sus dioses un pan ritual, hecho de harina fina, amasada con aceite y vino. Para los romanos, el pan simbolizaba el bienestar y la prosperidad, y logró ocupar un sitio importante en su dieta; con frecuencia, los emperadores hacían distribuciones masivas de pan gratis al pueblo para limpiar su propia conciencia y aplacar el hambre de los pobres.

El pan llegó a ser un símbolo de la nueva fe cristiana para los europeos de la Edad Media, como hostia de la Eucaristía. Maguelonne Toussaint-Samat señala que Belén significa “casa del pan”, presencia simbólica de Dios; por lo tanto no es casualidad que Jesús naciera allí.¹¹ Durante la época medieval llegó a ser sinónimo de la alimentación misma; era su presencia lo que determinaba que un grupo de alimentos consumidos juntos consistiera en “una comida”. Los diversos tipos de pan, según los granos y harinas utilizados, llevaban connotaciones sociales para el consumidor, puesto que la sociedad acostumbraba relacionar la calidad de la persona con la calidad del pan que comía. El

¹⁰ Fernand Braudel, *The structures of everyday life. Civilization and capitalism, 15th-18th Century*, New York, Harper & Row, 1985, v. 1, p. 190.

¹¹ Maguelonne Toussaint-Samat, *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid, Alianza Editorial, 1994, p. 46-47.

pan blanco, hecho de harina de trigo, era un producto de lujo y fue reservado para las clases altas, mientras que el pan negro o grosero, hecho de avena, cebada o centeno, o con una mezcla de las tres harinas, estaba destinado a las mesas de las clases inferiores. Una serie de teorías “científicas”, publicada en tratados médicos, botánicos y agronómicos entre los siglos XIV y XVI, proponía que estos granos eran los mejores para el estómago de los pobres, ya que no podían digerir bien los alimentos más refinados.¹²

Al llegar los españoles al Nuevo Mundo, uno de los elementos de su dieta que más añoraban fue el pan. Nunca pudieron acostumbrar sus paladares al “odiado pan de casabe, difícil y enojoso de tragar”, que comían en las islas del Caribe, hecho de la raíz de la yuca o mandioca. El trigo fue introducido y sembrado en Cuba, pero nunca se aclimató en la zona por no poderse adaptar a un clima tropical húmedo. Durante los años de la colonia, fueron los agricultores novohispanos quienes proveían los mercados caribeños de este producto.

Muchos inmigrantes españoles llegaron a apreciar una tortilla mexicana caliente, pero siempre recordaban la hogaza o pan grosero de sus pueblos natales en el sur de España. El cultivo del trigo prosperó de tal suerte en la Nueva España que a finales de la década de los 1520 había cosechas de trigo suficientes como para establecer la industria del pan. En su estudio sobre los panaderos del siglo XVIII, Virginia García Acosta señala que se elaboraban varios tipos de pan para cubrir las necesidades de los distintos niveles económicos y sociales novohispanos. Las autoridades municipales fijaron los sitios de venta, los precios y los pesos de los panes, y aseguraron que la industria se quedara en manos españolas. El pan más fino era el pan especial, también llamado pan floreado, elaborado únicamente con la flor de la harina de trigo. Eran panes finos, caros y de baja producción, elaborados para atender a la clase alta; hacia finales de la colonia, sólo se elaboraban en dos panaderías de la ciudad: una que proveía al virrey y la otra al arzobispo. Estos panes se vendían únicamente en las panaderías, accesorias y tiendas inmediatas a los sitios en donde se elaboraban.

El pan común, hecho de harina flor y harina cabezuela, fue un pan de menor calidad destinado a los criollos y a algunos mestizos, y su venta estaba limitada a las pulperías, pequeños almacenes que vendían alimentos y conservas. El pambazo, o pan bajo, se hacía con la

¹² Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 85-87.

mezcla de harina cernida con harina de calidad inferior; se elaboraba para los mestizos y castas que proliferaban en las zonas urbanas. Las panaderías elaboraban mínimas cantidades de pambazo puesto que las clases consumidoras preferían comprar tortillas. Los panes más corrientes y baratos fueron las semitas, hechos con los residuos y deshechos del salvado, mezclados con un poco de harina. Fue el pan más corriente y más barato, y se destinaba a los pobres de la ciudad. Se vendían las semitas en los mercados o se entregaban a los vendedores ambulantes para su venta en la vía pública.¹³

El prestigio del pan se debía a que estaba hecho con el cereal preferido por la clase dominadora y formaba parte de su dieta tradicional en España. Ellos lo consideraban superior a la tortilla, pero en realidad el maíz ofrece muchas ventajas sobre el trigo. Produce más calorías en menos espacio, en menos tiempo y con menos mano de obra que el trigo y se adapta a diversos climas, suelos y altitudes, siempre y cuando cuente con suficiente humedad. Además, ofrece la ventaja de servir tanto para forraje animal como para alimento humano.

El vino de Castilla

Los vinos llegaron a la Nueva España durante los primeros años después de la conquista entre las variadas bebidas alcohólicas que fueron introducidas por los españoles. Durante esos años los vinos se destinaban principalmente a las mesas españolas, a los banquetes y a los usos ceremoniales de la Iglesia. El vino era conocido como “vino de Castilla”, pero en realidad durante los primeros años procedía de Andalucía y en años posteriores de Cataluña. Su consumo estaba prohibido por ley para los negros, mulatos, mestizos e indios; poca falta hacía la prohibición, puesto que el vino era una bebida cara y fuera del alcance del pueblo. José Enciso, en su artículo “Mercado de vino, mercaderes y fraude de la sisa en Zacatecas (1583-1584)”, nota que en 1588 el precio de una pipa de vino en Sevilla era de 6 000 maravedíes, pero al ser desembarcado en el puerto de Veracruz, su precio había aumentado hasta 27 000 maravedíes. Anota, además, que diez años después, los precios del vino habían subido aún más; la pipa costaba 12 ducados en

¹³ Virginia García Acosta, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII*, México, CIESAS, 1989, p. 158.



Sevilla en 1598, y valía 100 ducados en la Ciudad de México.¹⁴ Una de las causas del aumento desproporcionado en el precio de los vinos fueron los altos impuestos que las autoridades les gravaban. Pagaba un almojarifazgo de 7.5% al ser embarcado en Sevilla, y otro de 10% a su llegada a Veracruz.

Además de ser un producto caro, tenía fama de no muy buen sabor, pues llegaba “mareado” por la larga travesía marítima. Para mejorarlo, los peninsulares locales modificaban su sabor mezclándolo con especias aromáticas como la canela, el clavo de olor, la nuez moscada y el jengibre, y así producirían el hipocrás, la clarea y la aloja. Combinaban el vino blanco con el vino tinto para hacer el aloque, y obtener el resoli con aguardiente, azúcar y canela. El vino y los aguardientes se vendían en las tendajones y las vinaterías, en donde se acostumbraban reunir los españoles y los criollos, mientras que los mestizos y las clases necesitadas se reunían con más frecuencia en las pulquerías de la ciudad. El prestigio del vino se basaba en el hecho de que fue una bebida apreciada por la clase dominadora: era un producto caro, de acceso limitado y relacionado con la vida social y religiosa de los hispanos.

Se ha visto que la escasez de un producto aumenta su valor, distinción e interés entre los consumidores. En cuanto se vuelve más accesible para los niveles inferiores, pierde parte de su atracción para las elites. Un buen ejemplo de este fenómeno es el uso de las “codiciadas especias” durante la Edad Media europea. Mantuvieron su lugar de privilegio y distinción entre las clases altas por varios siglos, debido a su escasez y alto precio en el mercado. En cuanto las nuevas rutas portuguesas fueron descubiertas a través de los viajes de Vasco de Gama a finales del siglo xv, el mercado de las especias en Venecia se desplomó y los precios empezaron a bajar por el excedente de la canela, el clavo de olor y la nuez moscada que inundaba el nuevo mercado de especias en Lisboa. Cuando los holandeses lograron el control de las Especierías, el mercado pasó a Antwerp y Amsterdam, y los precios bajaron aún más, poniéndolas al alcance del pueblo ya que dejaron de figurar como símbolos de lujo y riqueza, razón por la cual las clases poderosas se vieron obligadas a buscar otro símbolo de lujo y ostentación para diferenciarse de los niveles inferiores.

¹⁴ José Enciso Contreras, “Mercado de vino, mercaderes y fraude de la sisa en Zacatecas (1583-1584)”, en *Estudios de Historia Novohispana*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, n. 14, 1994, p. 10.

El aceite de oliva

El olivo llegó al Nuevo Mundo con un prestigio y hasta una calidad metafórica ya bien establecida. Desde tiempos antiguos había sido considerado en las culturas del Mediterráneo como un símbolo para la paz, la esperanza y la abundancia. Aun hoy en día la imagen de una paloma con una ramita del olivo en la boca es usada como una metáfora para una ofrenda de paz. La gran estima de los frailes por este hecho se perpetúa en la supervivencia de algunos olivos sembrados por ellos mismos cerca de las iglesias en el siglo XVI. El olivo llegó como un árbol con *status* y valor simbólico intrínseco, y con una larga tradición que data de hace 5 000 años en la zona oriental del Mediterráneo.

Las reglas dietéticas de la Iglesia católica afectaron la alimentación en toda la América Latina. Los eclesiásticos tomaban en serio su papel de hacer cumplir los ayunos requeridos por sus propias leyes, respecto de la prohibición de la carne y sus derivados en los alimentos de los viernes y durante la Cuaresma. Esto provocó un conflicto con los novohispanos, que inició unos años después de la conquista, cuando algunos empezaron a aderezar sus comidas con grasa de vaca y manteca de cerdo en los días de vigilia, por falta del aceite de oliva que reservaban para las lámparas de la iglesia, y que tenía además que llegar de España. Tomando en cuenta la escasez, el costo y los problemas de distribución de este producto, en 1562 la Iglesia decidió conceder una dispensa especial por treinta años, que permitía la práctica antes mencionada. Los habitantes de la Nueva España, en vez de buscar alternativas aceptables, agravaron el problema con el consumo de lácteos como leche, queso y mantequilla, que también estaban vedados en los días de ayuno. Pidieron, además, permiso para comer carne en días de vigilia, puesto que el pescado era mucho más caro que la carne de res, y también porque tenía problemas de distribución; los fieles argumentaban que esto no les dejaba más opción que comer carne o ayunar totalmente los viernes.¹⁵

El hábito de comer carne los viernes y durante la Cuaresma llegó a ser una práctica social aceptada, aunque siempre incómoda para la

¹⁵ AGN, *Reales Cédulas Originales*, 99:166-269, citado en John Super, "La formación de regímenes alimentarios en América Latina durante la época colonial", en *Alimentación, política y sociedad en América Latina*, México, Fondo de Cultura Económica, 1985, p. 38.

Iglesia. Hacia finales de la colonia, la costumbre de comer carne y lácteos en días de ayuno había llegado a ser tan aceptada por la sociedad novohispana que la Iglesia no la pudo erradicar y finalmente tuvo que aceptarla como una tradición local. La escasez del aceite de oliva jugó un papel importante en esta disposición de parte de las autoridades religiosas.

Productos adicionales de prestigio

Los productos españoles continuaron llegando a la Nueva España durante los tres siglos de la colonia y mantuvieron su *status* y prestigio hasta los últimos años de la dominación hispánica. Un alistado de productos enviados de Málaga, España, a Veracruz en 1784, incluye los siguientes productos alimenticios:

6 churlas de canela	2 216 botijas de aceite
97 tercios de bacalao	420 arrobas de fideos
1501 barriles de aguardiente	237 libras de azafrán tostado
1883 barriles de vino de Málaga	150 quintales de avellana
10 barriles de almendra	48 frasqueritas de resoli
20 fanegas de almendra en cáscara ¹⁶	

Los productos vendidos en establecimientos fijos como las tiendas, vinaterías, panaderías, cacahuaterías, tendajones, pulperías, azucarerías y carnicerías tenían más prestigio que los que se encontraban en venta en los mercados públicos o con los vendedores ambulantes en las vías públicas. En los bajos de las casas particulares y hasta de las grandes mansiones de la Ciudad de México era común la existencia de tiendas y accesorias que se rentaban a pequeños comerciantes, o como almacenes de mercancías, con el fin de aumentar el ingreso del propietario. Muchos de los edificios que rodeaban a la plaza menor, al lado de la catedral, alojaban tiendas en sus bajos, donde se vendían sólo productos traídos de España como el aceite de oliva, vinos, vinagre, aceitunas, pescados en conserva, nueces y especias.¹⁷

¹⁶ José Antonio Alzate, *Gazetas de Literatura*, 4 v., Puebla, Oficina del Hospital de San Pedro, 1831, agosto a diciembre de 1784.

¹⁷ Diego López Rosado, *El abasto de productos alimenticios en la Ciudad de México*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988, p. 96-101.

Alimentos que carecían del prestigio

La revulsión o el asco relacionado con los alimentos es un reflejo cultural ligado con las costumbres alimenticias establecidas durante la niñez. Bien decía Claude Lévi-Strauss que son las convenciones sociales lo que determina cuáles alimentos son apropiados para comer y cuáles no. En su opinión, estas convenciones son reveladas a través de los mitos propios de cada cultura.¹⁸ Se ha visto que el ser humano está dispuesto a comer casi todo en forma de alimento, lo que se rechaza como producto incomible en una parte puede ser considerado como un manjar en otra región.

Según Charles Gibson, el régimen alimenticio de los indígenas en el periodo colonial era bastante variado debido a los amplios recursos de la caza, la pesca, el consumo de los insectos y la recolección de plantas silvestres que fue aprovechada por los habitantes del valle de México.¹⁹ Algunos de los alimentos indígenas, como ciertas plantas de recolección, los insectos y algunos productos de los lagos, no eran del agrado de los paladares españoles y su consumo no gozaba de mucho prestigio entre ellos. Solange Alberro apunta que los españoles que comían los erizones, quelites y gusanos de *chochilocuyli* merecían el desprecio de los otros españoles y hasta de los indios mismos por haber rebasado el límite señalado por el asco.²⁰ En la Edad Media europea había ciertas comidas para la clase alta y otras para los pobres, y los que no respetaban estas diferencias culturales violaban el orden social y estaban sujetos al rechazo de la sociedad. El consumo de ciertos alimentos servía como un símbolo de identidad o de diferenciación, y era importante observar estas reglas para mantener la jerarquía social.

Gibson apunta que las ranas, larvas, renacuajos, ajolotes y otros productos de los lagos que eran consumidos por los indios no gustaban a los españoles, e incluso entre los mismos indios, el consumo de algunos de ellos era señal de situación inferior.²¹ Los españoles tampoco estaban dispuestos a comer los conejos y liebres que los indígenas cazaban con tanta facilidad, hasta la llegada de la moda culinaria

¹⁸ Claude Lévi-Strauss, "The culinary triangle", en C. Counihan y P. Van Esterik (coords.), *Food and culture*, New York, Routledge, 1997, p. 28-35.

¹⁹ Charles Gibson, *op. cit.*, p. 337-338.

²⁰ Archivo General de Indias, *Justicia*, 198, n. 7, citado en Solange Alberro, *op. cit.*, p. 70.

²¹ Charles Gibson, *op. cit.*, p. 341.



francesa a finales del siglo XVIII y el nuevo aprecio por estos pequeños animales.

EL PRESTIGIO DE LOS NUEVOS UTENSILIOS DE COCINA

Los nuevos alimentos que fueron introducidos en el siglo XVI requerían de nuevas técnicas de preparación y cambios en la indumentaria coquinaria. Durante los primeros años, los utensilios de cocina, hechos de metal, tenían que ser traídos de España, ya que no se fabricaban localmente. Esto los hacía piezas muy costosas y de tanto aprecio por sus dueños que eran incluidos en las relaciones de bienes en los testamentos. En el inventario de bienes del palacio de Hernán Cortés en Cuernavaca, además de la lista de 26 piezas de plata, aparecen calderas, ollas, cernidores y cazuelas de cobre junto con trébedes, sartenes, asadores, pailas y alambiques de metal.²² Los trastos de catalogaciones de los conventos también aportan datos acerca de los utensilios de metal en las cocinas conventuales.

En las cocinas mestizas es donde mejor se apreciaba el encuentro de los dos mundos culinarios. Los trastos de hierro y cobre, como los cazos, peroles y cazuelas, llegaron a compartir los espacios de la cocina mexicana con los utensilios de barro y piedra, de herencia indígena, pero rara vez los llegaban a suplir. Un viajero inglés que visitó México en el siglo XIX se extrañó de ver tan pocos utensilios de metal en uso en las cocinas mexicanas.²³ Las indígenas y mestizas que se ocupaban de los quehaceres de la cocina, más acostumbradas al calor del barro que a la frialdad del metal, no estaban dispuestas a abandonar sus utensilios tradicionales.

Las sartenes para freír con grasa eran nuevas, ya que no hacían falta en una cocina en donde no existía la costumbre de freír los alimentos. El almirez de cobre nunca llegó a sustituir el metate ni el molcajete, aunque tenía la misma función. Los vasos de estaño no reemplazaron las jícaras ni las bruñidas jarritas en barro. Los mismos nombres de los nuevos objetos, como pailas, marmitas, orzas, peroles, trébedes, almireces, fuelles, raedores, gabletes, alcuzas y espeteras, habrían sonado muy extraño al oído de las mozas indígenas dedicadas a los quehaceres de la cocina. Por

²² Federico Gómez de Orozco, *El mobiliario y la decoración en la Nueva España en el siglo XVI*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Estéticas, 1983, p. 96-98.

²³ W. H. Bullock, *Seis meses de residencia y viajes en México*, México, Banco de México, 1983.

prestigiosos que hayan sido los nuevos utensilios coquinaros de metal, el bajo costo y lo práctico que fue el barro resultaron ser factores más importantes a la hora de la selección.²⁴

EL COMEDOR NOVOHISPANO

El comedor novohispano fue uno de los salones de la casa relacionado con el prestigio y la ostentación, y sirvió a los criollos pretenciosos para lucir algunos de sus bienes acumulados. Las vajillas de mesa exhibidas en el comedor de las grandes casas eran de oro y plata. La plata era muy apreciada en esta época por su abundancia y por la falta de vajillas de porcelana; platos, escudillas, copas, fuentes, saleros, fruteros, jarras, cucharas, candeleros y cubiertos, todo era de plata maciza. En la cocina de don Luis de Castillo, inclusive los trastos menores de la cocina eran de plata. En su artículo “El lujo indiano”, José Durand apunta que, la posesión de ciertos bienes que los usos exigían, el contar con servidumbre, armería, luciente vajilla, casa solar y ciertas galas eran cosas que se tenían en mucho aprecio.²⁵ Contar con sirvientes o guardaespaldas negros o mulatos también contribuía al prestigio social de los españoles.

Los comedores fueron poco comunes en la Nueva España hasta mediados del siglo xvi. Antes de esta fecha predominaba la costumbre española medieval de comer en la cocina o en la despensa de la casa. Cuando las personas importantes ofrecían una comida o banquete, ponían una mesa provisional en algún salón, armada a base de caballetes y tabloncillos de madera cubiertos con manteles o lienzo, para que sirviera como un comedor temporal. Al terminar, dismantelaban la mesa, y el cuarto recuperaba su función anterior.

El palacio de los condes de San Mateo, hoy día la sede del Banco Nacional de México, tenía un comedor en el que se podían acomodar fácilmente ochenta invitados y otro para la vida diaria donde podían sentarse nada más treinta personas.²⁶ Grandes comedores como el que acabamos de describir, el comedor del palacio virreinal y algunos comedores conventuales fueron los escenarios para las grandes cenas,

²⁴ Janet Long, *La cocina mexicana a través de los siglos*, v. iv, *La Nueva España*, México, Clío, 1997, p. 38-40.

²⁵ *Ibidem* y José Durand, “El lujo indiano”, en *Historia Mexicana*, v. vi, n. 1, 1956, p. 59-74.

²⁶ Carlos Sánchez-Navarro y Peón, *Memorias de un viejo palacio*, México, Talleres de la Compañía Impresora y Litográfica Nacional, 1951, p. 165-166.

comidas y banquetes que formaban parte importante de la vida social del virreinato. El protocolo para los asientos en la mesa era una reproducción del protocolo practicado en Europa durante la misma época, desarrollado durante la Alta Edad Media. En los siglos XII y XIII los modales en la mesa funcionaban como una señal de diferenciación y jerarquía social. La aristocracia empezó a prestar atención a los elementos relacionados con la comida, como una mesa bien puesta, el uso de manteles finos, las vajillas, la buena conversación en la mesa y contar con música y bailes durante las cenas.²⁷ Las buenas maneras, basadas en la elegancia y las formas rituales, empezaron a ser consideradas como signos de diferenciación social.

En el siglo XIV, los grandes señores feudales de Inglaterra siempre tenían su mesa puesta para atender, según su categoría, a quien estuviere de paso o quisiese comer, ya que se consideraba que la hospitalidad con los desconocidos eran una gran virtud.²⁸ La comida misma era utilizada con fines de ostentación en las grandes casas de la época. En la Nueva España podemos citar el ejemplo de don Cristóbal de Oñate, uno de los fundadores de Zacatecas, quien todos los días sostenía una mesa pública a la que llamaban con una campana “para que se reuniesen a comer cuantos quisiesen, siendo el servicio magnífico”.²⁹ Luis Weckmann aclara que los grandes señores desplegaron esas virtudes exclusivamente con los de sus propias condiciones y casi nunca con los naturales.³⁰

Según sus biógrafos, Hernán Cortés no era un gran aficionado a la buena comida; tampoco bebía en exceso, apenas si tomaba una taza de vino aguado en la comida del mediodía. No obstante, su mesa era como la de un príncipe. Sus vajillas eran de oro y plata, poseía suntuosos manteles y servilletas y entretenía a sus invitados después de las comidas con músicos, bailarines y saltimbanquis.³¹ Servir una buena mesa también contribuía a su prestigio social.

El comedor, como pieza en donde se llevaban a cabo las grandes comidas, era importante en los modales de la época. Suárez de Peralta apuntó que las relaciones entre el virrey Antonio de Mendoza y Hernán Cortés eran tan delicadas y difíciles que durante las primeras citas tuvieron que acordar las reglas de trato que deberían de seguir. Acorda-

²⁷ Massimo Montanari, *op. cit.*, p. 58.

²⁸ Carson E. A. Ritchie, *op. cit.*, p. 97.

²⁹ Fernando Benítez, *Los primeros mexicanos*, México, Ediciones Era, 1980, p. 42.

³⁰ Luis Weckmann, *op. cit.*, p. 177.

³¹ Fernando Benítez, *op. cit.*, p. 150.

ron en llamarse uno al otro señoría; que cuando el virrey comiese en casa del marqués le diesen la cabecera de la mesa, y a ambos se sirviese con “salva y maestresalas”. Acordaron además que, cuando el marqués comiera en casa del virrey, no hubiera silla a la cabecera de la mesa, sino a los lados de la mesa para los dos y que el virrey tomara la silla a la mano derecha. Si dejaran el comedor juntos que se diera el paso primero al virrey.³²

LAS FIESTAS PÚBLICAS

La función de las fiestas públicas novohispanas probablemente no fue muy diferente del objeto de las fiestas públicas celebradas en los pueblos del México actual. Generalmente son festividades organizadas por las autoridades para celebrar una fecha o conmemoración religiosa o secular y cuentan con la participación de gran parte de la comunidad. Pueden servir como distracción a la sociedad, para interrumpir la monotonía de la vida cotidiana, como medio para reforzar las relaciones sociales intercomunitarias o para suavizar las fricciones comunales. También sirven para fortalecer la identidad de grupo y ofrecen la oportunidad de llevar a cabo actividades económicas. La comida y la bebida son factores importantes en las fiestas; se da más énfasis en la cantidad de las viandas, que en la calidad. El menú de una fiesta puede incluir platillos complicados y trabajosos de preparar, y generalmente difieren de la comida elaborada para la vida cotidiana.

Las fiestas públicas coloniales cumplían una función importante en la vida social de los novohispanos como distracción y como oportunidad de remarcar la jerarquía social a través de los lugares asignados a las elites. Fernando Benítez describe la vida del criollo novohispano como una fiesta interminable: pasaba los días organizando diversiones como los juegos de cañas a caballo, mascaradas, que eran una especie de entremés, saraos, corridas de toros, bailes, comedias, comidas y banquetes.³³ La comida y la bebida fueron importantes en las fiestas como parte de la ostentación.

El criollo también gustaba de desfilarse con un buen caballo en las procesiones religiosas y civiles organizadas por las autoridades de la

³² Juan Suárez de Peralta, *Tratado del descubrimiento de las Indias (Noticias históricas de la Nueva España)*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1990, p. 138-139.

³³ Fernando Benítez, *op. cit.*, p. 49-58.

ciudad, en donde desplegaban una ostentación impresionante. Todo se llevaba a cabo en un ambiente de lujo y boato en donde la etiqueta, las formas y los modales llegaron a ser de suma importancia. Era motivo de preocupación el sitio que tocara en la procesión religiosa, lugares reglamentados de los que dependía la categoría social. Era muy importante para los miembros de la elite contar con estos pequeños toques de prestigio. De hecho, uno de los primeros disgustos entre el virrey Antonio de Mendoza y Hernán Cortés ocurrió cuando se encontraban los dos en la iglesia para escuchar la misa, y el ayudante de Cortés colocó la silla del marqués un poco adelante de lo acordado en las reglas de trato, lo que bastó para que el asistente del virrey se la quitara y la pusiera un poco atrás, a la izquierda del sitio del virrey, como se había acordado. Comenta Suárez de Peralta que el marqués se sintió mucho y hubo grandes demandas y respuestas entre los dos.³⁴

En su libro *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la Ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, Juan Pedro Viqueira afirma que las tres fiestas más importantes de la colonia fueron: la procesión de Corpus Christi, la entrada del nuevo virrey a la Ciudad de México y la fiesta de san Hipólito, también llamada Paseo del Pendón.³⁵

La procesión de Corpus Christi era la más importante de todas las fiestas, puesto que contaba con la participación de toda la población. Los poderes civiles y religiosos, gremios y cofradías, los indios y las castas, todos tomaban parte en la celebración. Fue una fiesta grandiosa, llena de colorido y esplendor, y servía como una ocasión para unir a los fieles de todos los sectores de la ciudad. Había danzas, mascaradas, corridas de toros y juegos de indios, cenas y banquetes para las clases altas y dulces y aguas frescas para el pueblo; todo fue organizado para la distracción del pueblo y a la vez para satisfacer el espíritu festivo del criollo, que era su ambiente natural.

Los agasajos del pueblo a los nuevos virreyes empezaban desde su desembarco en el puerto de Veracruz, en donde acostumbraban quedarse unos días para descansar del viaje. Durante su estancia, la población local los festejaba con regalos, flores, comidas, bebidas, frutas y dulces en abundancia. Fueron festejados en todos los pueblos, conventos y villas que cruzaron en camino a la Ciudad de México. Cada pue-

³⁴ Juan Suárez de Peralta, *op. cit.*, p. 138-139.

³⁵ Juan Pedro Viqueira, *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la Ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, México, Fondo de Cultura Económica, 1987.

blo o convento quería exceder a los anteriores en los agasajos al nuevo virrey, a tal grado que llegaron a un punto de escándalo.

Un acompañante del virrey marqués de Villena relata los agasajos que recibieron en Perote, Veracruz, en su viaje entre el puerto y la Ciudad de México en 1642. El mesón en donde se hospedaron fue lujosamente transformado para recibir al virrey. En las fuentes corría agua perfumada, vino y leche, en vez de agua natural, y soltaron todas las fuentes en el momento en que el virrey hizo su entrada en el salón. (Las mesas medievales europeas solían lucir fuentes de oro y esmalte colocadas sobre las mesas. Los líquidos brotaban de los grifos en forma de cabezas de animales o de torrecillas.) La despensa y la mesa fueron tan abundantes que alcanzaron para todas las tropas del marqués y la comitiva de nobles y funcionarios que le acompañaban. En la comida, sirvieron veinticuatro platos, uno mejor que otro, con gran variedad de carnes y pescados, “quedando tanto sobrado que pudo ser regalo cumplido para el resto del camino”.³⁶

Al llegar a la Ciudad de México, los virreyes solían pasar unos días en la residencia oficial en Chapultepec para preparar su entrada oficial a la Plaza Mayor. La despensa de la residencia del palacio estaba bien surtida con alimentos enviados como obsequio a los virreyes, y la gran mesa del comedor era amplia, con manteles y servilletas regios. El menú preparado para el virrey marqués de Villena durante su estancia en 1640 incluía doce platos principales y doce postres como una atención especial.³⁷

La entrada del virrey a la Ciudad de México fue presenciada con pompa y ceremonia por la Audiencia, el Cabildo en pleno y una multitud de personas de todas las clases sociales, curiosos por conocer a los nuevos gobernantes, ver la última moda europea en el vestir, que seguramente lucirían los virreyes, y participar en las fiestas. Al público le encantaba la suntuosidad desplegada por los virreyes, pues las festividades rompían la monotonía de la vida colonial. Las autoridades organizaban varias semanas de fiestas, bailes, saraos, mascaradas, banquetes, comedias y corridas de toros para agasajarlos. Los gremios de artesanos se dividían parte de los gastos de la fiesta, mientras que las viandas, los dulces y las confituras que se comían en palacio durante estos días eran elaborados por las monjas en los conventos.

³⁶ C. Gutiérrez de Medina, *Viaje del virrey marqués de Villena*, México, Imprenta Universitaria, 1947, p. 49-59.

³⁷ *Ibidem*, p. 76-77.

El aparato de los virreyes no sólo comprendía alabarderos y guardias de a caballo, sino también maestresalas, mayordomos despenseros, cazadores mayores, gentilhombres, camareros, pajes, caballeros, médicos, confesores, vigilantes encargados de las vajillas de oro y plata y otros servidores, sin contar los cientos de indios que hacían el servicio de palacio.³⁸

Las recepciones de los virreyes llegaron a tal grado de derroche y lujo que, a principios del siglo XVII, el rey de España tuvo que dictar una disposición ordenando que se evitaran gastos superfluos en las recepciones para los virreyes.³⁹ No era fácil, ni para el rey, controlar el afán de diversión del criollo e hicieron caso omiso de sus consejos. Las leyes suntuarias datan de la época romana y nunca ha sido fácil hacerlas valer. Estas recepciones suntuosas ofrecidas a los virreyes a su llegada al país contrastaban con las desairadas despedidas. Al partir, los alojaban en hoteles sucios y no se esmeraban en la preparación de sus alimentos. En 1620 el rey tuvo que emitir una orden real para que en el camino de salida hacia Veracruz, no se les aposentara en malos mesones ni se les cobrara demasiado por sus comidas. A uno de los virreyes le extrañó el cambio en el trato y preguntó a un indio “que por qué no se le asistía con el mismo agasajo que cuando entró a mandar”, a lo que el indio respondió: “Señor, no es lo mismo virrey que te vienes, que virrey que te vas.”⁴⁰

La fiesta de san Hipólito o el Paseo del Pendón era la fiesta conmemorativa de la toma de Tenochtitlan el 13 de agosto de 1521, día de san Hipólito. Las autoridades celebraban esta fiesta todos los años, desde 1528, llevando el pendón o estandarte real en procesión desde la Casa del Cabildo en la Plaza Mayor hasta una pequeña ermita en la actual avenida Hidalgo, lugar donde muchos conquistadores encontraron la muerte al tratar de huir de la ciudad durante la Noche Triste. Participaban en la procesión el corregidor de la ciudad, los oidores, los miembros del Ayuntamiento, el virrey con todo su séquito y los notables de la ciudad, montados en sus mejores caballos. Las autoridades repartieron entre la concurrencia una gran cantidad de dulces y colación fabricados por las monjas de los conventos y los maestros dulceros y ofrecieron un banquete en la noche para los invitados más im-

³⁸ Luis Weckmann, *op. cit.*, p. 570.

³⁹ *Recopilación de las leyes de los reynos de las Indias*, edición facsimilar de la de 1681, Madrid, Ediciones de Cultura Hispánica, 1973, t. II, p. 15-16.

⁴⁰ Pedro de Estala, *El viajero universal. La Nueva España al finalizar el siglo XVIII*, México, Bibliófilos Mexicanos, 1959, p. 183.

portantes. El Ayuntamiento solía costear las fiestas de la Plaza Mayor para dar alguna diversión y descanso al pueblo. Celebraban esta fiesta todos los años, hasta que en 1822 fue abolida por considerarla una falta de respeto para los mexicanos.

También celebraban fiestas más pequeñas como los carnavales, posadas, coloquios y jamaicas, además de fiestas religiosas como las de san Antonio, Nuestra Señora de la Candelaria, san Juan de Dios, Nuestra Señora de Guadalupe en la villa y muchas otras. Las autoridades consideraban algunas de las fiestas populares como pretexto del pueblo para excederse en el consumo de las bebidas y dedicarse al alboroto. La embriaguez fue un problema constante durante los tres siglos de la colonia, que preocupaba mucho a las autoridades. Para ellos estaba ligada a los desórdenes sociales y la consideraban un vicio que podía acarrear consecuencias graves. Cuando el virrey prohibió las fiestas callejeras más revoltosas, temiendo que el tumulto podía ser peligroso para la paz social, el pueblo reaccionó privatizando sus fiestas y llevándolas a cabo en la intimidad de sus casas o en los patios de las viviendas, lejos de los ojos recriminatorios de las autoridades. En estas fiestas familiares servían una merienda en el zaguán, que consistía en bizcochos, dulces y aguas de limón, horchata y chicha y bebían pulque, que era la bebida favorita del pueblo.

LA MESA DEL VIRREY

Muchas de las ideas y novedades de Europa llegaban a la Nueva España introducidas por los virreyes, relevados en promedio cada tres años. El palacio virreinal fue uno de los caminos para la introducción de nuevas modas en el vestido, en el peinado, en el comportamiento e inclusive para las nuevas modas culinarias y para el servicio de la mesa.

Entre los sesenta y tres hombres que sirvieron como virreyes en la Nueva España había todo tipo de dirigentes: algunos, generosos y espléndidos en el servicio de sus banquetes; otros tenían fama de míseros, enojones y parcos en las invitaciones a su mesa. El segundo virrey Luis de Velasco, conde de Santiago, hizo su entrada formal a la Ciudad de México el 25 de noviembre de 1550 en medio de grandes fiestas y procesiones. Durante los catorce años que ocupó el puesto de virrey, cobró fama de hombre generoso y afable, sobre todo en sus banquetes. Todos los días de su mandato, según Suárez de Peralta, sin faltar uno, su mesa estuvo dispuesta para todo caballero que quisiera acompañar-

lo. Había casi siempre 30 ó 40 invitados disfrutando de una magnífica comida que solía incluir más de doce platos. En sus paseos a Chapultepec los sábados, lo escoltaban 100 hombres a caballo con sus mozos y pajes. El virrey invitaba a todos a su mesa y el menú era de lujo.⁴¹

¿Qué tipo de comida servían en los banquetes del palacio virreinal? El palacio sirvió como punto de contacto entre la cultura europea y la mexicana; de este modo se introdujeron nuevas modas gastronómicas, como la comida de influencia francesa que llegó a la Nueva España a mediados del siglo XVIII traída por el virrey marqués de Croix. Don Carlos Francisco de Croix había nacido en Flandes; era un hombre culto y refinado, conocedor de la buena mesa y de la comida francesa en especial. Lo acompañaba un equipo de cocineros y ayudantes, entrenados en el nuevo estilo de cocinar, aderezar los platos y servir la mesa a la francesa. Los platos eran bautizados con nombres en francés y al virrey le preocupaba servir una mesa elegante, en un ambiente refinado y bajo el más estricto protocolo. Ordenaba que el maestra sala, el copero y el trinchante ejercieran sus funciones como si se tratara de un rito ceremonial.⁴² Según Miguel Ángel Fernández, el virrey impuso el gusto por los manteles y servilletas con encajes, y el uso de distintos tenedores, cuchillos y cucharas, utensilios especializados para degustación de las distintas viandas.⁴³ Durante esta época, los hábitos de la aristocracia novohispana se afrancesaron y los saraos y las comidas campesinas se pusieron de moda.

Otro que se preocupaba mucho por el protocolo fue el virrey-arzobispo Juan de Ortega y Montañés, obispo de Michoacán y nombrado virrey interino, al dejar el conde de Galve el cargo y en tanto llegaba su sucesor. Según la crónica apuntada por el cronista de la ciudad Antonio Robles, la comida se llevó a cabo el 12 de enero de 1702. Asistieron los señores de la Real Audiencia y otros personajes. Al lado derecho del arzobispo se sentó el oidor más antiguo de la ciudad, como presidente de la sala, y a la izquierda, el señor deán y el maestra escuela; el chantre de la catedral siguió a los oidores, y después todos los demás invitados en orden de edad y de importancia hasta ocupar toda una mesa larga, servida por los capellanes de la iglesia, ayudados por cinco sacerdotes designados para el efecto.

⁴¹ Juan Suárez de Peralta, *op. cit.*, p. 100.

⁴² Janet Long, *op. cit.*, p. 58-59.

⁴³ Miguel Ángel Fernández, Jorge Loyzaga, Víctor Ruiz, José Ignacio González y Francisco María Ricci, *Mesa mexicana*, Milán, Fundación Cultural Bancomer/Grupo Azabache, 1993, p. 155.

La comida comenzó a las doce en punto y terminó a las dos y media de la tarde. Según dijeron algunos, se sirvieron 30 platillos, divididos en diez de carne, diez de pescado y diez de dulce. Otros afirman que hubo 50 de diversas viandas. Una amplia selección de vinos y nevados completaron el menú. Después de la comida, un aguamanil y una toalla perfumada con agua de azahar fueron colocados en el lugar de cada comensal. El virrey Ortega y Montañés ofrecía banquetes a diario en el palacio virreinal a grandes señores acompañados de damas elegantes, en mesas lujosamente puestas con vajillas de China blasonadas, encargadas al galeón de Manila, finos cristales y mantelería de lino bordada en los conventos por las monjas.⁴⁴ Sus gastos exagerados y su actitud de despilfarro causó escándalo y preocupación entre la gente de la ciudad.

Comidas y cenas lujosas fueron eventos comunes entre los virreyes y la alta burguesía novohispana durante toda la época colonial. Si hacemos una revisión de los menús ofrecidos, veremos que el número de platillos solía pasar de doce o quince, a veces en cada uno de los tres servicios. Es difícil pensar que los anfitriones esperaban que los invitados comieran o siquiera probaran cada uno de estos platillos; en realidad, los datos que tenemos representan un registro de lo que los anfitriones ofrecían a sus comensales, pero no de lo que llegaron a consumir. Sabemos que la costumbre de llevar la comida sobrante a sus casas fue una práctica aceptada por las reglas de la sociedad. Es probable que la abundancia y la variedad de platillos en la mesa tuviera el objeto de impresionar a los invitados de la riqueza, la generosidad y la suntuosidad del anfitrión. Es posible que utilizaran las comidas como una competencia de lujo, con la intención de humillar a sus rivales sociales que no estaban en posibilidades de ofrecer cenas de la misma calidad y cantidad de platillos. Las fiestas tenían fines tanto políticos como sociales y representaban el control de un gran señor o funcionario sobre los recursos disponibles, de un equipo grande de sirvientes para preparar las viandas y el poder económico suficiente para ofrecer un evento de tanto lujo. Fue una exhibición del poder que contribuía al respeto y prestigio social de quienes las ofrecían.

Durante el siglo XIII en Europa, la selección de la comida en los grandes banquetes llegó a ser considerada como un arte delicado y civilizado, de tanto aprecio en la sociedad como la cacería o la música.

⁴⁴ Antonio de Robles, *Diario de sucesos notables, 1665-1703*, 3 v., México, Porrúa, 1946, p. 193-194.

La selección cuidadosa, el rito elegante y el saber probar con discreción se consideraban atributos que separaban a los nobles de la plebe.⁴⁵ Es probable que los comensales en los banquetes novohispanos tuvieran que aprender también a ser discriminatorios en la selección de la comida.

Hemos trazado el papel de varios alimentos de prestigio social a través de los tres siglos de la Nueva España. ¿Cuál habrá sido la reacción del pueblo acerca de estos productos después de la ruptura de la dominación española en el siglo XIX? ¿Habrán conservado su tradicional valor entre la población, aunque ya no estaba la clase dominante en el poder, para darles prestigio y distinción? Si perdieron su sitio entre la escala de valores de la nueva sociedad, ¿cuáles productos los habrán sustituido? ¿Hubo un reacomodo en los gustos y el aprecio hacia los productos locales, junto con un rechazo por lo hispano?

Muchos de los productos de importación fueron adaptados a la producción local en relativamente poco tiempo. Hemos visto que el ganado se adaptó bien al ambiente y a los pastizales mexicanos y pronto empezó a reproducirse. Desde los primeros años, el ganado vacuno tuvo más aceptación entre los mexicanos que el cordero, la carne tradicional de más aprecio en las dietas del Mediterráneo. El trigo se aclimató bien a ciertas zonas del altiplano del país como El Bajío y los valles alrededor de Puebla, permitiendo a los españoles empezar a producir pan en menos de una década de su llegada al país. Los panaderos mexicanos pusieron su propio sello a la industria panera, inventando nuevas formas, tamaños, decoraciones y nombres en la confección del pan. Después de la independencia y de la retracción de las leyes de la corona que prohibían el cultivo de la vid y los olivos en México para proteger el comercio y los comerciantes españoles, empezó su siembra en zonas propicias y la producción de vinos, aceites de oliva, vinagres y aceitunas mexicanas. Si estos productos de importación han dejado de ser marcadores sociales, no han perdido su estimación por completo entre la población.

Sonia Corcuera opina que hubo una “mini” revolución culinaria, que tomó lugar a raíz de la independencia, reflejada en la novela costumbrista, las relaciones de viaje y las memorias de los hombres que palparon el sentir del país durante la crisis de identidad del siglo XIX. Considera que la nueva nación afirmaba su mexicanidad a través de la

⁴⁵ Madeleine Pelner Cosman, *op. cit.*, p. 26.

comida y que los logros culinarios se tradujeron en un sentimiento de orgullo nacional.⁴⁶ No obstante, una tradición culinaria de trescientos años no se borra fácilmente. Los ingredientes y los platillos españoles seguían teniendo su lugar en las grandes cenas y banquetes oficiales del país. Con la apertura del país al mundo, llegaron influencias de Francia, Inglaterra y los Estados Unidos, y los productos de importación española tuvieron que compartir el mercado con los productos de lujo importados de otras partes.

BIBLIOGRAFÍA

- ALBERRO, Solange, *Del gachupín al criollo*, México, El Colegio de México, 1992.
- ALZATE Y RAMÍREZ, José Antonio, *Gazetas de Literatura de México*, 4 v., Puebla, reimpresas en la Oficina del Hospital de San Pedro, 1831.
- BENÍTEZ, Fernando, *Los primeros mexicanos*, México, Ediciones Era, 1980.
- BULLOCK, William, *Seis meses de residencia y viajes en México*, estudio preliminar de Juan A. Ortega y Medina, México, Banco de México, 1983.
- CONTRERAS, Jesús, *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eudema, 1993.
- COSMAN, Madeleine Pelmer, *Fabulous feasts: medieval cookery and ceremony*, New York, George Braziller, 1989.
- DÍAZ DEL CASTILLO, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, introducción y notas de Joaquín Ramírez Cabañas, México, Editorial Porrúa, 1980.
- DURAND, José, "El lujo indiano", en *Historia Mexicana*, v. VI, n. I, 1956, p. 59-74.
- ENCISO CONTRERAS, José, "Mercado de vino, mercaderes y fraude de la sisa en Zacatecas (1583-1584)", *Estudios de Historia Novohispana*, n. 14, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1994.
- ESTALA, Pedro de, *El viajero universal. La Nueva España al finalizar el siglo XVIII*, México, Bibliófilos Mexicanos, 1959.
- FARB, Peter y George Armelagos, *Consuming passions: the anthropology of eating*, Boston, Houghton Mifflin Co., 1980.

⁴⁶ Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza*, México, Fondo de Cultura Económica, 1979, p. 173-205.



- FERNÁNDEZ, Miguel Ángel, Jorge Loyzaga, Víctor Ruiz, José Ignacio González y Franco María Ricci, *Mesa mexicana*, Milán, Fundación Cultural Bancomer/ Grupo Azabache, 1993.
- FIELDHOUSE, Paul, *Food and nutrition*, London, Chapman & Hall, 1996.
- GARCÍA ACOSTA, Virginia, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México, siglo XVIII*, México, CIESAS, 1989.
- GIBSON, Charles, *The Aztecs under Spanish rule*, Stanford, Stanford University Press, 1964.
- GOODY, Jack, *Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology*, Cambridge Cambridge University Press, 1982.
- GUIJO, G., *Diario, 1648-1664*, edición y prólogo de Manuel Romero de Terres, 2 v., México, Editorial Porrúa, 1953.
- GUTIÉRREZ DE MEDINA, Cristóbal, *Viaje del virrey marqués de Villena*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Imprenta Universitaria, 1947.
- LÉVI-STRAUSS, Claude, "The culinary triangle", en C. Counihan y P. Van Esterik (coords.), *Food and culture*, New York, Routledge, 1997, p. 28-35.
- LONG, Janet, *La cocina mexicana a través de los siglos*, v. IV. *La Nueva España*, México, Editorial Clío, 1997.
- LÓPEZ-ROSADO, Diego, *El abasto de productos alimenticios en la Ciudad de México*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.
- MENDIETA REBOLLO, Gabriel, *Esphera mexicana*, México, Imprenta de Juan Joseph Guillena Carrascoso, 1701.
- MONTANARI, Massimo, *The culture of food*, Oxford, Blackwell Publishers, 1994. *Recopilación de las leyes de los reynos de las Indias*, edición facsimilar de la edición de 1681, Madrid, Ediciones de Cultura Hispánica, 1973, t. II.
- REVEL, Jean-François, *Culture and cuisine*, New York, Doubleday & Co., 1982.
- RITCHIE, Carson, *Comida y civilización*, Madrid, Alianza Editorial, 1981.
- ROBLES, Antonio de, *Diario de sucesos notables, 1665-1703*, 3 v., edición y prólogo de Antonio Castro Leal, México, Editorial Porrúa, 1946.
- SÁNCHEZ-NAVARRO, Carlos, *Memorias de un viejo palacio*, México, Talleres de la Compañía Impresora y Litográfica Nacional, 1951.
- SUÁREZ DE PERALTA, Juan, *Tratado del descubrimiento de las Indias (Noticias históricas de la Nueva España)*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1990.
- SUPER, John C., "La formación de regímenes alimentarios en América Latina durante la época colonial", en *Alimentación, política y sociedad en América Latina*, México, Fondo de Cultura Económica, 1985.



TAIBO, Paco Ignacio, *Encuentro de dos fogones*, México, Promoción e Imagen, 1992.

TANNAHILL, Reay, *Food in history*, New York, Stein & Day Publishers, 1973.

TOVAR DE TERESA, Guillermo, "Arquitectura efímera y fiestas reales", en *Artes de México*, n. 1, 1988, p. 35-46.

VIQUEIRA, Juan Pedro, *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la Ciudad de México durante el Siglo de las Luces*, México, Fondo de Cultura Económica, 1987.

WECKMANN, Luis, *La herencia medieval en México*, 2 v., México, El Colegio de México, 1984.

WHIT, William, *Food and society: a sociological approach*, New York, General Hall, Inc., 1995.



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS