

# Históricas Digital

Federico Gómez de Orozco

“Prólogo a la primera edición”

p. VII-XII

Mariano de Cárcer y Disdier

*Apuntes para la historia  
de la transculturación indoespañola*

Segunda edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México  
Instituto de Investigaciones Históricas

1995

502 p.

Ilustraciones

(Primera Serie, 28)

ISBN 968-36-4446-5

Formato: PDF

Publicado en línea: 31 de julio de 2017

Disponible en:

<http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html>



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS

DR © 2017, 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

## PROLOGO A LA PRIMERA EDICION

Índice revelador de la cultura de un pueblo, es la forma de satisfacer esa necesidad fisiológica e ineludible: la alimentación. De la selección de elementos, preparación y aderezo de los mismos, nace a través del tiempo una peculiar inclinación a ciertas preferencias, en cuanto al gusto, que vienen a constituir finalmente una culinaria definida.

Claro es que son los productos naturales de cada región, los que dan la pauta para la alimentación, pero de la forma de utilizarlos, de su combinación, condimento y presentación para ingerirlos, se forman las cocinas regionales primero y las nacionales después.

“De gustos nada hay escrito” dice un viejo proloquio, y es verdad. Pero sin duda, donde la culinaria es amplia y variada, los gustos pueden seleccionar, de acuerdo con sus personales preferencias, entre las que cuentan de manera decisiva, afinidades raciales y parentescos culturales. Cuando esto ocurre en una cocina, no se puede menos de calificarla de amplia y rica y por tanto suculenta. Una sencilla consideración basta para explicar lo antes expuesto; más fácilmente gusta un europeo de los productos de las cocinas de aquel continente, que de las de Asia y Africa, pongamos por caso.

Si la cocina francesa goza fama mundial por la indudable calidad y gusto de sus creaciones, es cierto también que el cosmopolitismo francés y un sentido de asimilación le han permitido depurar y seleccionar lo mejor de la culinaria extranjera, no es pues casual la existencia en aquel país del *gourmet* supremo catador en materiales alimenticios y árbitro en cuanto a creaciones culinarias; la influencia de Francia en la cultura y en la moda, acabaron por cimentar esa idea de superioridad en el arte coquinario. De su manera de incorporación se pueden citar dos ejemplos: la empanadilla y la salsa mayonesa, genuinamente españolas y hoy reputadas como productos netos de la cocina francesa.

Pero la cocina española, menos aparatosa, más para gustarla que para recrear la vista, pero sin duda de mayor poder nutritivo y más definida, no le va en zaga y es natural que así sea. España, por sus climas, por la diversidad

y rica producción de sus mares y su suelo, por la aportación de culturas antiguas de Oriente y Occidente que allí se cimentaron, se saturó desde muy antiguo de refinamientos que le permitieron colocarse en primera fila entre sus congéneres, en materia de alimentación.

Si a esto se añade que encontró un Nuevo Mundo que le dió oportunidad de ampliarse y refaccionarse, llevando de paso ese beneficio a Europa, al introducir por su mediación productos que hoy son indispensables en la alimentación de aquel continente, como la patata, el maíz, el tomate, más otros de menor cuantía como el pavo común, el mexicanísimo guajolote, por más que los ingleses se empeñen en considerarlo oriental y le llamen *turkey*, el cacao, y aunque no producto alimenticio, sí fuente de grandes ingresos y universal consumo, como el tabaco.

Pero para qué seguir enumerando cosas, si el lector tiene en sus manos este precioso interesante y amenísimo libro en el que puede a través de su lectura, enterarse con toda amplitud y pormenores de lo referente a ese intercambio que un querido amigo mío define como el *toma y daca*, de España con sus posesiones ultramarinas de América.

Con laboriosidad suma, con amor de arqueólogo que escudriña y busca afanoso todo lo que le permita reconstruir hechos, fijar circunstancias y antecedentes, para presentar *in extenso* sucesos pretéritos, Mariano de Cárcer, ha revuelto toda una biblioteca, ha desempolvado viejos papeles, ha preguntado, escrito e interrogado adonde o a quienes pueden darle una noticia y señalarle una pista, hasta surgir perfectamente delineado, claro y nítido, bien colocado en el tiempo y el espacio este libro.

Cuánto dato ignorado, qué caudal de minucias que levantan un enjambre de evocaciones y recuerdos que la acuciosidad pretérita consignó en escritos, en cartas, en memorias, que nos informan de sucesos, no exentos de emoción y de cariño.

La vida, en apariencia, conjunto de diarios, y diríamos intrascendentes sucesos con apariencia trivial y rutinaria, es sin embargo la urdimbre básica de la existencia, y se resume en afanes, esperanzas, anhelos, amor y recuerdos.

En torno a una conferencia, creyó y en ello estuvo acertadísimo mi excelente amigo el autor, poner un fondo de notas, escribir interesantes monografías, con que se complementará, lo que la brevedad de un esquema, no le permitió, prolongar sus perfiles ni delinear todos los detalles y así surgió un caudal insuperable de información y estudios complementarios, que a veces, dentro de su concisión resuelven problemas antes no esclarecidos.

Mas no fué sólo la nota histórica o etnológica la que movió su pluma, sino también consideraciones filosóficas que su fina sensibilidad, su juicio inmanente, equilibrado y sereno, le sugieren e inspiran, como en esas bellas páginas, del capítulo intitulado *Las mujeres de Castilla en la Conquista*, y otros

más que afluyen a lo largo de todo el libro, en forma de atinadas y originales observaciones, que pugnan y abogan por una mejor y amplia comprensión y valorización de la real y verdadera obra que España llevó a cabo en bien del Nuevo Mundo.

Aunque el núcleo de este libro, como ya antes dije, es una conferencia cuyo tópico es la influencia de Andalucía en la cocina mundial, en las ampliaciones y notas que la ilustran, su autor no podía prescindir de tocar el tema de los intercambios entre España y sus Indias, de preferencia en lo material, pero lógico es que en asuntos de aquella trascendencia surgieran consideraciones múltiples que requieren disquisiciones filosóficas, morales, espirituales y hasta religiosas.

España por su idiosincrasia, no ha ejecutado jamás empresa alguna, y vaya si las ha realizado y muy grandes, sin dejar de poner siempre en ellas, su fe, su tesón, su mejor esfuerzo y su espíritu entero. Cómo no habría el señor de Cárcer de dolerse del olvido, de la indiferencia de los pueblos que recibieron el beneficio, que no fué sólo obra de una España pretérita sino también y muy especialmente de sus antepasados que se empeñaron en forjar este Nuevo Mundo a imagen y semejanza de la vieja patria, con su misma religión, su lengua, usos y costumbres.

Hoy que el peligro común con sus amagos, obliga a pueblos afines a estrechar sus relaciones de toda índole en un apretado lazo, es tiempo ya de acabar con la Leyenda Negra, esa leyenda que la envidia ruin y mendaz de pueblos de otras creencias, amantes de bienes materiales ante todo, crearon para manchar con sus calumnias a quien más había trabajado por el bien común, y llenaba el mundo con la fama legítima de su innegable grandeza.

Estudios de esta clase, los que integran este libro, son los que más sirven para restituir a sus exactas dimensiones la historia, y digo a sus dimensiones reales, porque investigan sucesos íntimos y familiares, reflejan el diario vivir, la felicidad doméstica en el seno del hogar, donde como en una escuela se forja, temple y define la raza.

Más elocuentes que la descripción de funciones bélicas, más que el relato de marchas triunfales y proezas, en la paz acogedora de la casa, al amor de la lumbre a la hora de los yantares, cuando se saborean las viandas familiares que son también amor a la patria, respeto a la tradición, esfuerzo de bien vivir y anhelo de mejor vida, la voz de los mayores que cuentan tradiciones, historias y leyendas, despiertan estímulos y alientan ambiciones generosas de nuevas y grandes empresas.

Mariano de Cárcer debe sentirse satisfecho; se propuso y lo ha logrado ampliamente hacer pequeña historia, que no por pequeña deja de ser historia, y tal vez, por eso mismo, por su dimensión, requiere como en la miniatura trabajo más cuidadoso y detallista. Sin embargo no hay nada que no esté

plenamente documentado y amparado con una extensa bibliografía de fuentes imprescindibles para el asunto, obras que están garantizadas ampliamente por la reconocida solvencia de la veracidad y seriedad de sus autores.

Otra cualidad que no podemos dejar de mencionar que tiene esta obra, es su serenidad ecuánime. No hay en ella preferencias ni distingos, menos comparaciones que son siempre odiosas. El elogio como la censura surgen donde y cuando es necesario y avalora en su justa medida hechos y comentarios.

Puso el autor criterio científico en la exposición de sus tesis, lo que le permitió amplio análisis y atinadas conclusiones y juicios.

Creo que es este libro, curiosísimo y muy ameno, el primero en donde se recoge en conjunto la narración de ese cruce y entrecruce que ya en un sentido ya en otro iban formando las bases indudables de cultura que se estructuraba día con día, y en que todas sin excepción ponían su contribución y coadyuaban de consuno, para hacer una realidad exacta, sin hipérbole alguna, que era en torno del hogar, el hogar fogón donde tomaran contacto, se mezclaban y en perfecta armonía marcharán hacia lo futuro, las dos viejas civilizaciones, la de éste y la del otro mundo.

Como en homenaje a mi buen amigo el autor, que con tanto cuidado ilustró, detalló y describió tan cumplidamente todos y cada uno de los múltiples asuntos de su obra, original y valiosa contribución a la historia de la cultura humana, voy a insertar con su venia, las buenas formas y la etiqueta que en la Edad Media constituían las normas para conducirse en la mesa, según las escribe un viejo autor español.

No sin razón gozó de justa fama aquel pequeño libro que Moisés Sefardi cuando judío, y Pedro Alfonso después de su conversión al cristianismo y su bautizo en la ciudad de Huesca el año de 1106 escribió con el fin, (son sus palabras) “*del estudio de la Santa Filosofía, y para llevar una vida continente y librarse de las asechanzas que siempre la rodean, con lo que se alcanza perfección*”; al que intituló *Diciplina Clericalis*, “*por que hace al clerigo disciplinado*”, según escribió el autor en su prólogo.

Libro en que virtió, proverbios de filósofos, ejemplos de los árabes, fábulas, versos y semejanzas de aves y animales; obra tan entretenida y curiosa por su contenido, que se le reputó desde su aparición, canon de buenos usos y útiles enseñanzas, y por tanto lectura obligada —ya que fué escrita en latín— para la sociedad culta de Europa medieval.

Allí en aquel libro, se encuentra un interesante diálogo entre un joven árabe y su padre, en que el joven interroga cómo debe conducirse ante la presencia de un soberano, y entre las preguntas que el hijo hace al padre, hay una referente al *Modo de comer*:

“*El hijo*: Oh padre ¿por qué te has olvidado de explicarme cómo debe

uno comer en presencia del Rey? *El Padre*: No lo olvidé, pues no existe diferencia alguna entre comer delante de un Rey o en otra parte cualquiera. *El hijo*: Pues dime entonces cómo he de comer en cualquier sitio. *El Padre*: Después de lavarte las manos para comer, no toques nada fuera de las comidas hasta que hayas terminado; no comas pan antes de que se ponga otro manjar sobre la mesa, para que no te llamen impaciente, ni pongas en tu boca un trozo tan grande que se te caigan las migajas por una y otra parte, y para que no sientes plaza de glotón; no tragues el bocado hasta que no estuviere bien masticado en tu boca, para no ahogarte; no cojas la copa mientras tengas la boca vacía para que no te llamen borracho; ni hables mientras tengas algo en la boca, para evitar que pase algo de tu garganta a los pulmones y sea causa de tu muerte; y si ves un bocado que te gusta en el plato de delante de tu compañero, no lo tomes, para que no se hable de tu mala educación. Lávate las manos después de la comida porque es higiénico y muy cortés; a muchos se les ponen malos los ojos por tocárselos sin haberse lavado las manos después de comer. *El hijo*: Si alguno me invita a comer, ¿cómo he de contestarle? ¿Acepto al punto o no? *El padre*: Haz como lo manda la autoridad de los judíos. Dice así: Si alguien te invita, atiende a la persona que lo hace. Si se trata de un gran personaje, acepta en seguida. Si no es así, acepta a la segunda o a la tercera vez, según quien fueré. Esto se refiere a Abraham: Estando cierto día en su puerta vió pasar tres ángeles con apariencia de hombres. Les rogó con afable semblante que entraran en su casa, que se lavaran los pies y que tomaran alguna comida, y que confortaran sus cansados miembros durmiendo algo. Ellos, como se trataba de un gran personaje, accedieron al punto a su petición. Habiendo llegado junto a Loth y habiéndoles rogado éste reiteradas veces que entrasen en su casa, como no se trataba de un auténtico personaje, accedieron a la fuerza. *El joven*: preguntó al viejo: ¿Qué haré cuando fuere invitado a comer, comeré mucho o poco? Díjole *el viejo*: ¡Mucho! Porque si fuera un amigo el que te invita, se holgará de ello y si fuere enemigo, se dolerá. . .”

Si consideramos, después de leer este texto del siglo XII, que en tan lejana edad ya se prescribían reglas y normas de etiqueta y buenas maneras para conducirse en la mesa, que en la XIII centuria, el Rey Sabio don Alfonso X de Castilla y León, las detalla y amplía en el texto de sus *Partidas*, que en el siguiente siglo el Rey de Aragón don Pedro IV escribe personalmente el *Libre de les ordinations de la real casa de Arago*, en donde trata de los oficios del palacio, de sus ministros y obligaciones respectivas en las ceremonias, etc. y en 1423 el célebre Marqués de Villena, don Enrique de Aragón compuso su *Arte Cisoria* o sea un manual completísimo de la manera de trinchar y servir las viandas, una conclusión lógica se impone: la cultura española, no sólo crea una culinaria rica por variada y selecta, sino en usos

y costumbres demuestra poseer mayores refinamientos y educación que las que tenían otros países sus contemporáneos, a los que en más de una vez dió una pauta a seguir.

Pero pongamos ya punto final a este prólogo. Lector amigo, entra en sus amenas páginas y deléitate con su lectura, y entre tanto, bien podríamos decir, si por acaso fuera llegada la hora de la merienda: tomemos sendas *jicaras de chocolate* y en tanto lo sirven saquemos la *petaca* para fumar un pitillo, y tras el refrigerio y un rato de charla, liaremos el *petate*, y vamos a engolfarnos en la lectura de este interesante libro.

FEDERICO GÓMEZ DE OROZCO