Históricas Digital

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

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

UNAM · HISTÓRICAS

PRIMERA PARTE

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

INTRODUCCION

Salí de Málaga, por primera vez de España para América, el día 28 de mayo de 1905. Avisté la *Tierra Prometida,* en la mañana del día 20 de junio del mismo año y, aquella tarde, pisé, en Veracruz, por vez primera, el suelo de México que, por tantos años, había de ser base de mi sustento, sede y fundación de mi hogar, patria de mi mujer, de mis hijos y de mis nietos; sementera de nuevas y leales amistades; compendio de mi vida toda, con el cortejo que una existencia larga trae en rededor, de alegrías y penas, de llantos y risas, de ilusiones y desengaños, de esperanzas y decepciones. Si España me vió nacer, México me verá morir. Las brisas perfumadas del Mediterráneo mecieron mi cuna, y velarán mi sueño eterno los reflejos helados que el sol arranca de las nieves perpetuas del Iztaccihuatl *(la mujer dormida);* mi compañera de Eternidad...

Traje a México un tesoro: mi juventud; que se fué desgranando al transcurrir del tiempo, y gasté generoso, confiado y alegre, en amores, trabajos, pesares, optimismos y proyectos elevados e ilusorios todas las energías y reservas de esta edad inocente, incauta, dichosa y soñadora.

Y tengo, en mi vejez, como buen andaluz, mi *mijiya*[a] de preocupación o *superstición gitana.* Si nací al otro lado del mar y muero en este otro, al volar de mí el alma ¿no se romperá?... O dicho de otra manera. Si Málaga me dió el ser y me prestó el cuerpo, ¿no lo reclamará?... ¿Tengo derecho a disponer de él como se me antoje? Esta incertidumbre me induce a pensar en la necesidad, en la *obligación,* de devolver *lo que tomé* al lugar de donde salió y pagar esta *deuda,* al morir, ha sido el anhelo e inquietud de todos mis días.

Mi corazón es por igual de España y México, pero después de muerto, el corazón se pudre... y el alma vuela... y si esta substancia espiritual e inmortal que constituye mi misma esencia, me la concedió la Divina Providencia en Málaga, ¿no debo yo entregársela allí?

[a] Migajilla.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

¡En qué laberintos mete a su conciencia y se engolfa un *flamenco* nacido en el Hoyo Espartero, frente al *Perché,* en la ribera izquierda del Guadalmedina, ese río brujo que seca el Sol. . .!

Es un misterio insondable la causa del *por qué* el primer aire que se respira, la primera luz que ilumina nuestra retina, el primer beso que acaricia nuestra frente, la primera gota del alimento materno que nutre nuestro ser, como por encanto y hechizo, obran el portento, el milagro, de modelar y fijar el alma del recién nacido que, poco a poco, los juegos de la infancia, el conocimiento de las leyendas de su lar, las prácticas de las costumbres de su pueblo y los ejemplos de su hogar, ensanchan, para determinar el carácter, la inclinación, la conducta y las preferencias del niño, que recibe las impresiones que desarrollan y mantienen su psique, tan profundamente, como el hierro candente que toca la carne, hace permanecer su huella mientras el cuerpo viva. Y son el aula, los compañeros de estudio, o de taller, las primeras aventuras y la promesa insospechada que va prendida en la sonrisa de unos labios frescos y jugosos, en plena juventud, las razones y motivos que ahincan, perfeccionan, seleccionan y pulen la personalidad y predilecciones del individuo, que, absorbido por las enseñanzas que adquirió de la historia, la literatura, la filosofía, las artes y las ciencias patrias, compenetrado con las figuras representativas de todas y cada una de estas disciplinas, acaba prisionero de las *esencias* de su Tierra, porque además, andando el tiempo, ella guarda el recuerdo de lo que ya se fué para siempre: los abuelos, la madre, el padre, los hermanos, los camaradas, la niñez, la juventud, la inocencia, la esperanza[a]. . .

Por eso, ya que he dado casi toda mi vida a México, me gustaría darle mi muerte a Málaga y descansar al pie de Gibralfaro, teniendo por sudario el cielo azul que se refleja gozoso en las ondas de plata del Mediterráneo y en la soledad de la noche, de esas noches tibias malagueñas, saturadas de aromas del mar y de los montes, estar acompañado en mi *memoria* por las humildes florecillas de mi infancia, las margaritas, las campanillas moradas, los jazmines, alimentados por la descomposición de mi materia muerta, transformada por voluntad divina en pétalos de flores. ¡Pero no será así!

Toda mi voluntad ha estado al servicio de la idea que virtió mi buen padre en las líneas que me dedicó, en mi cuaderno de recuerdos, al embarcar por primera vez, en Málaga, para México[b]. He procurado, por todos los medios, "que como a hermano muy querido me tengan los mejicanos". Y creo que lo he logrado. Estoy contento. Con orgullo y satisfacción puedo

---

[a] También se quedó allí un ángel: mi hijo Eduardo, muerto antes de cumplir cinco años.

[b] Ver Cap. XXI, del Lib. I.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

decir que, en cuarenta y siete años de estancia en el país, no he tenido un enemigo. En cambio, he recibido pruebas de amistad, de afecto y de cariño, de simpatía y de confianza, en tan alto grado, que han superado con creces mis ilusiones, deseos y aspiraciones espirituales.

Nunca he sido rico *materialmente,* pero he vivido una vida de independencia, de sosiego y de intimidad de conciencia, de sana alegría y gozosa y amplia meditación, que no la cambiaría por todo el oro del mundo, porque he alcanzado lo más difícil de escalar: la autonomía y la resolución libre en todos los actos de mi vida. Algo así como depender exclusivamente de mi REAL GANA. No pueden decir otro tanto la mayor parte de los cresos...

Pero hay una cosa que he tenido que lamentar siempre: el desconocimiento grande que existe entre España y sus hijas.

Sé, que México no conoce a España y que España, no conoce a México, y como quiero y estimo por igual a una y otra PATRIA MIA, me duele.

El mutuo conocimiento engendra amor. El desconocimiento, que es ignorancia, nadie sabe qué puede originar. Por eso me he esforzado, hasta donde he podido, en reuniones, sociedades y simples conversaciones, en dar a conocer, en España, a México; en México, a España.

He leído varias conferencias sobre las costumbres, historia y leyendas de Andalucía, en la Sociedad Folklórica de México y otras varias, en la Sociedad Costumbrista Mexicana.

El día 20 de febrero de 1946, leí en la primera de estas dos Sociedades, mi trabajo *Influencia de Andalucía, en la Cocina Mundial.* Hasta esa fecha, todas las que había pronunciado en esta Sociedad, habían logrado el honor de ser publicadas en su Boletín Anual. Esta, no lo fué y siempre he ignorado el motivo. Muchos amigos míos me pidieron copias. Muchos insistieron en su publicación. Accedí al fin. Pero como en el estrecho límite de tiempo que se concede a una conferencia no era posible expresar todo lo que creía poder decir, desarrollando mi tema, decidí retrasar la publicación mientras me documentaba lo necesario para escribir el libro que hoy, tímidamente, ofrezco a estos amigos que tanto me insistieron y animaron.

He respetado la ortografía de las obras que he leído, porque me parecía una profanación quitarles el sabor de antigüedad y sincera relación de lo vivido, al tratar de ponerlas *al día,* en un lenguaje más fácil, pero sin los atractivos de la originalidad.

El volumen consta de PRÓLOGO, que tengo que agradecer a la bondad inagotable de mi entrañable, erudito y paciente amigo Don Federico Gómez de Orozco; PRIMERA PARTE, que comprende la INTRODUCCIÓN y la CONFERENCIA; SEGUNDA PARTE, que incluye COMPLEMENTO Y COMENTARIOS y ¿QUÉ MANDÓ ESPAÑA A AMÉRICA?; y los LIBRO I y LIBRO II.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

Estos LIBROS, a su vez, se dividen en XXIII y XXXII Capítulos, respectivamente; algunos de ellos, en incisos, numerados con guarismos.

En el texto de la Conferencia, los números romanos entre paréntesis, indican el capítulo en que se amplían las noticias objeto de la llamada [a] y los cardinales, entre paréntesis, se refieren a los incisos correspondientes al capítulo anotado en último lugar. Las referencias corresponden siempre a la edición de la obra que se expresa en la BIBLIOGRAFÍA.

Me ha parecido indispensable encabezar este ensayo con la Conferencia que leí el día 20 de febrero de 1946 y de la que publicó un amplio estracto MEDICINA.—*Revista Mexicana,* por iniciativa de mi admirado amigo el Dr. Alfredo Ramos Espinosa [b], porque su contenido dió origen a este trabajo.

Si mi estudio contribuye a la mayor estimación y mejor conocimiento entre sí de las naciones americanas, especialmente México y España, habré logrado acercarme a la aspiración de toda mi vida: no desaprovechar una ocasión sin intentar poner mi granito de arena en la prosecución del estrechamiento de los lazos de amistad, de simpatía y de amor entre la vieja fundadora de la progenie y las jóvenes, alegres, acogedoras y libres naciones de América española y con eso habré cumplido con el encargo de mi admirable padre, que quería que yo fuese "un hermano muy querido de los mejicanos", que es decir de los hispanoamericanos todos, y, en estos renglones, le rindo un homenaje de gratitud, de cariño y de respeto.

Empiezo, pues, y copiando al Fénix de los Ingenios, podría agregar:

"Con estas cosas que digo
y otras que paso en silencio,
a mis soledades voy,
de mis soledades vengo".

EL AUTOR

---

[a] Que serán del Libro I o del Libro II, según se trate de productos de España o de América o de temas que se refieran a uno u otro Continente.

[b] El Dr. A. Ramos Espinosa ocupaba en esta fecha, la presidencia interina de la Sociedad Folklórica Mexicana, por ausencia del titular, Prof. Mendoza, de gira entonces por el Sur de E.E. U.U.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

CONFERENCIA

INFLUENCIA DE ANDALUCIA EN LA COCINA MUNDIAL

Conferencia leída en la Sociedad Folklórica de México, el día 20 de febrero de 1946, por su socio de número, Mariano de Cárcer y Disdier.

Señoras y Señores:

Vamos a procurar hacer un poquito de historia, y otro poquito, de folklore. España ha estado siempre en entredicho, cuando en el extranjero se han *dignado descender* a tratar su contribución, prácticas o estilos culinarios. Parece como que se deleitan en escudriñar, siempre e invariablemente, el *trajelar* miserable y ruin de los personajes de su *picaresca,* proverbialmente vagos, pobres y pillos, haciendo resaltar su tradicional *garpanta* o gazuza, que aplican sin escrúpulos, a nuestro hospitalario, sencillo y sufrido pueblo, unas veces sobrio y otras tragón, según caen las pesas, pero siempre hábil cocinero y maestro; descubridor y adaptador y propagandista de la mayor y mejor parte de los manjares que hoy ilustran y hacen brillar la fama de las más excelsas y variadas cocinas del mundo; y es, que la *Leyenda Negra* (I), alcanzó a todas las manifestaciones del espíritu español; pretendió desprestigiar —y en ocasiones lo consiguió— a nuestra historia, a nuestro arte, a nuestra ciencia, a nuestras costumbres, a nuestra vida entera, y por tanto, quedaron incluídos en este alud de malevolencia, nuestro fogón y nuestros típicos modos de yantar.

No cabe en los estrechos límites de una conferencia, defender y demostrar la excelencia y calidad príncipe de nuestra cocina [a] ni siquiera limitándose

[a] Remito a Uds. a los brillantes y eruditos preceptistas José de Castro y Serrano, *Un cocinero de S. M.,* Mariano Pardo Figueroa, Dr. Thebussem, y el más moderno, Dionisio Pérez, *Post* Thebussem, autor de *Guía del Buen Comer Español* y *La*

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

a la andaluza, y voy a reducirme a enumerar y tratar, a la ligera, los comestibles de que ha dispuesto en el curso de los siglos y, someramente, de su evolución. Otro día, nos ocuparemos de sus recetas, de su experiencia y tipismo (II).

Desde los más remotos tiempos, España y de España, Andalucía, daba muestras de saber aprovechar los recursos de que disponía y arbitrarse nuevos, para su nutrición. Ya en el neolítico, 4500 a 2500 a. de J. C. se usaban en la Península morteros y muelas de molinos de mano donde molturaban y majaban los cereales, seguramente, trigo y cebada. De la época ibérica, se han encontrado vasijas con granos de trigo. Correspondientes a esta era, se han hallado también huesos de cabra, oveja, un tipo especial de buey, jabalí, cerdo, venado, aves de corral y faisanes [a].

Los fenicios fundan Gadir (La Fortaleza), hoy Cádiz, hacia 1100 a. de J. C. y desde ella penetran al interior de la Península. Encuentran, probablemente, el olivo, y establecen los primeros saladeros de pescado [b].

Entre el 600 y el 535 a. de J. C. se erigen las primeras colonias griegas.

Hacia el 550 a. de J. C. comienza la invasión cartaginesa.

En 210 a. de J. C. llega a España Escipión y funda, un año después, la Colonia de Veteranos de Itálica, junto a Sevilla.

Los más antiguos informes literarios de Andalucía, aparecen en el Antiguo Testamento, cuando se citan las expediciones de los fenicios, en tiempos de Salomón, a Tarschich. En la literatura griega, hasta el 600 a. de J. C. no se nombra Tartesso, que menciona por primera vez, Estesícoro; "en donde Gerión mora con sus bueyes, corre el río Tartesso procedente de fuentes que brotan de la plata".

Timeo, griego, siglo V a. de J. C. nos habla de los olivos silvestres que crecen en Cádiz.

Estrabón nos entera que en Andalucía se cría en abundancia el olivo, la higuera, viñas, hinojo, mejorana y otras ricas plantas aromáticas [c].

"Las uvas de Nebrissa, cuyo nombre se derivó del Nebris de los sátiros, corresponden al actual vino de jerez". *Vinum Gaditanum,* se lee en una ánfora del año 31 a. de J. C. Se cree que fueron los foceos los introductores de la viña en España [d].

"De cereales, dice Estrabón, se obtenía una cosecha *cien veces* mayor

---

Cocina Clásica Española, de cuyas obras tomo, en este trabajo, no pocos datos y citas.

[a] *Hispania.* (Geografía, Etnología, Historia). Dr. Adolfo Schulter. Traducción de los Doctores Pedro Bosch Gimpera y Miguel Artigas Ferrando. Barcelona, 1920.

[b] Ibidem.

[c] Ibidem.

[d] Ibidem.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

que la normal en otros sitios", y, al mencionar las exportaciones a Roma, nos refiere que eran consignadas casi todas a los puertos de Puteoli y Ostia, desde Córdoba e Hispalis, y se hacían de aceite, vino, cereales, cera, miel, pescado, sal, salazones y sobre todo salsa de pescado (garum), que se obtenía del scomber. Los principales puertos de salida estaban en el valle del Betis, en Malaca y Portus (Gadea). Pondera las peras y las palmeras [a].

Cuando llegaron los romanos se conocía el trigo en casi toda la Península, así como la cría de la abeja, y se dedicaban a la recolección de la miel y la cera, que era de fama en la Bética. También hacían vino de aguamiel. Ellos nos hablan de la abundancia y bondad de los peces en ríos y costas, pero sobre todo del atún, presente en las armas de Gades, como en las de Abdera, Sex, Asido y otras [b].

El cultivo más importante era el olivo: en las monedas de Adriano una rama de olivo simboliza a España. Y a tal cifra alcanza la exportación de nuestro aceite a Roma, que "la enorme cantidad de pedazos de cántaros de aceite españoles importados durante los años de 140-255, originaron el monte Testaccio". Le seguía en importancia de cultivo, la viña. Los mejores vinos, como hoy, los béticos. La bellota era silvestre [c].

En pos de los ejércitos invasores y conquistadores van nuevas formas de civilización y cultura en artes, en ciencias, en filosofía, etc. y en cocina también, que se fusiona con la indígena para formar la peculiar de la tierra invadida.

Como hemos visto, viene a España con los iberos el cerdo, que se extiende desde Andalucía hacia el norte, hasta la mitad aproximadamente de la península, donde se junta con su compañero el celta, conocido mucho tiempo después, acompañando a este pueblo en su migración; ambos conservan sus características y se les conoce por la denominación correspondiente a los invasores que los introdujeron en el país, habiendo dado lugar, por cruzamiento con otras razas extranjeras, a tipos tan excelentes como el *Duroc-Jersey,* americano y los *Large Blank, Suffolk negro* y *Essex o Sussex,* ingleses, etc.

Probablemente, los fenicios y cartagineses, dieron a conocer en Levante y Andalucía, entre otros productos, el ajo (III) ya divinizado en Egipto; pero cuando esta liliácea se extiende y se arraiga en la Bética es con los ejércitos de Escipión.

Antes de la llegada de los romanos, la base de la alimentación en la Bética (Andalucía) era el pan de trigo y el aceite. En la meseta central y

---

a Ibidem.
b Ibidem.
c Ibidem.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

norte, la carne, las bellotas y la manteca de cerdo. En la costa mediterránea, como bebida, el vino y la hidromiel, y en la meseta y en la montaña, la cerveza, *caerea,* confeccionada con cereales, de que nos hablan Estrabón y Orosio [a].

Plinio pondera las excelencias de las alcachofas y las trufas de la región Mediterránea.

El caballo era el animal más preciado [b]. Diodoro afirma que existía, entre los iberos, un culto primitivo al toro, que se criaba en los grandes prados ribereños, cercanos a la desembocadura del Betis [c]. Precisamente por ahí es donde existen ahora las más renombradas ganaderías bravas que dan fama a Sevilla, y el culto al toro, lejos de desaparecer, se ha extendido al torero. ¡Tiene, pues, este rito, más de tres mil años de existencia!

En *Expositio totius mundi,* se menciona la excelencia de nuestra carne salada.

El conejo era autóctono en la Bética, de donde se extendió al resto de la península y de allí, tal vez, pasó al sur de Francia. Los romanos los conocieron aquí y Plinio nos dice, tomando la noticia de Varrón, "que una ciudad española fué socavada por los conejos y hundida" [d]. Tal era la importancia de la abrumadora plaga. Del jabalí, nos habla también Plinio, así como de la avutarda.

Entran a España con las huestes romanas, el apio, que en Grecia se cría espontáneo a orillas de las lagunas y cursos de agua y al que se atribuye la propiedad de ahuyentar los espíritus malignos y atraer a los buenos. Por eso, se tejen con ellos guirnaldas que se depositan respetuosamente sobre las tumbas. También traen las acelgas [e], las cebollas y otras legumbres; vinagre, alcaparras y alcaparrones; berros, salvia, menta o yerbabuena, cilantro, orégano; quizá tomillo [f]. Pero sobre todo, las maneras de freír y condimentar. Salir de lo crudo, para ir a lo guisado.

---

a Ibidem.

b Ibidem.

c Ibidem.

d Esta abundancia de conejos existía en mi niñez, porque recuerdo que en algunos lugares de Córdoba se acudía hasta al veneno para exterminarlos, porque acababan con los sembrados de trigo y cebada. Dionisio Pérez en *La cocina Clásica Española* pág. 183, inserta un telegrama publicado en los periódicos de Madrid, que dice: "ZAMORA: En Ugalde se han presentado conejos en tal abundancia que destruyen los sembrados de todo el término municipal. El alcalde ha solicitado del Gobernador Civil que se le permita al vecindario perseguirlos para exterminarlos. (Febus)".

e Dr. Adolfo Schulter. Ob. Cit.

f Ibidem.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

Cien años más tarde, Francia conoce el aceite, el ajo (IV), la cebolla, etc. que les llevan de Roma los ejércitos de Julio César [a].

Esta cocina romana se funde en España con los modos celtíberos y los nuevos productos de la tierra, para dar motivo a varias creaciones genuinas del suelo conquistado; y de tal manera se entrelazan y compensan los conocimientos de estos dos grandes pueblos, que si Roma nos dió un tratado tan sobresaliente en aquella época como el célebre *De re coquinaria* de Apicio, nosotros le devolvimos el servicio, con un Modesto Columela, gaditano, S. I., el más insigne agrónomo de la antigüedad y autor de *Re rústica,* en que trata de todas las plantas conocidas en aquella fecha y entre las cuales están incluidas las que servían para la alimentación del hombre.

Este fué el primer paso importante, dado por la cocina andaluza, que conoció entonces intensamente el uso del aceite y del ajo, base y fundamento de la misma, durante varios siglos.

La invasión de España por los bárbaros, se verifica en 409, y hasta 711, queda dominada por los visigodos.

Uno de los grandes sabios que floreció en esta época, fué San Isidoro, sevillano, que murió en 636 y nos dejó escrito en el prólogo de su crónica de los godos, vándalos y suevos, *Laudes Hispaniae,* el siguiente bellísimo párrafo, que doy traducido al Castellano: "... excelente en cascajos [b]... fecunda en cosechas... inagotable en aceite... de campos florecientes, de montes frondosos, de costas abundantes en peces; tú, tierra amenísima del mundo; no te quemas por el ardor estival del sol, ni te secas con el rigor del hielo... a ti es inferior el Alfeo en caballos y el Cliptumno en rebaños".

Como se ve, con poco se conformaban en el siglo VII. La guisandería visigoda no es complicada. Para hacer resaltar la diferencia, aunque sea fuera de lugar, puesto que se trata del siglo XIII y, por lo tanto en plena influencia coquinaria mora, como vamos a ver a continuación, no puedo resistirme a copiar la bellísima y poética descripción que de España hace Don Alfonso X, el Sabio, hijo del Conquistador de Sevilla, donde muere. Es seguro que el cariño a Andalucía, donde pasó parte de su niñez y juventud y teatro que fué de sus hazañas y reconquistas, paño de lágrimas también de sus amarguras y consuelo de los dolores que le causaron las ingratitudes filiales y de la nobleza, lo inspira. Dice:

"...entre todas las tierras del mundo, España ha una extremanza de abondamiento et de bondad más que otra tierra ninguna.

"Demás es cerrada toda en derredor, dell un cabo de los montes Pireneos

---

[a] *Guía del Buen Comer Español.* Dionisio Pérez.

[b] Conjunto de frutas de cáscara seca, como nueces, almendras, avellanas, etc.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

que llegan fasta la mar, de la parte del mar Occeano, de la otra del mar Tirreno...

"Pues esta España que decimos tal es como el paraíso de Dios, ca riega se con cinco rios cabdales que son: Ebro, Duero, Tajo, Guadalquivil, Guadiana; e cada uno dellos tiene entre si et ell otro grandes montañas et tierras; et los valles et los llanos son grandes et anchos, et por la bondad de la tierra et ell humor de los rios llevan muchos frutos et son abondados. España la mayor parte della se riega de arroyos et de fuentes, et nuncual minguan pozos cada logar o los ha menester.

"España es abondada de mieses, deleitosa de fructas, viciosa de pescados, sabrosa de leche et de todas las cosas que se della facen; lena de venados et de caza, cubierta de ganados, lozana de caballos, provechosa de mulos, segura et bastida de castiellos, alegre por buenos vinos, folgada de abondamiento de pan; rica de metales de plomo, de estaño, de argent vivo [a], de fierro, de arambre [b], de plata, de oro, de piedras preciosas, de toda manera de piedra mármol, de sales de mar et de salinas de tierra et de sal en peñas, et dotros mineros muchos; azul, almagra, greda, alumbre et otros muchos de cuantos se fallan en otras tierras; briosa de sirgo [c] et de cuanto se face dél, dulce de miel et de azúcar, alumbrada de cera, cumplida de olio, alegre de azafrán".

.....

"¡Ay España! non ha lengua nin engeño que pueda contar tu bien" [d].

En "notas, apuntes, ideas, datos y anécdotas para escribir un libro que no escribiré nunca, en México a 23 de Mayo de 1939", aludiendo a los emigrantes españoles, no pude menos de agregar a continuación de la anterior descripción: "No; no se salió Adán del Paraíso porque tuviera hambre ni se sintiera mal. Lo expulsó el pecado. El pecado español es su inquietud; su serpiente, la aventura; la manzana, América..."

Sigamos con nuestro cuento... decíamos:

El segundo avance de consideración y calidad de nuestra cocina, corresponde a la invasión árabe, año 711, con la que vienen nuevos métodos y el regalo para nuestra despensa de los desconocidos hasta entonces, ajonjolí, azafrán, jenjibre (V), nuez moscada, pimienta, anís o matalahuva o matalahuga, azúcar (VI), etc. La caña se planta y se cultiva en Málaga y Granada cerca de 200 años antes que se conociera en las Islas de Rodas, Chipre,

---

[a] Mercurio.

[b] *Arambre* o *Alambre,* significa *cobre* o *bronce* o *latón,* indistintamente, según Dionisio Pérez, Post-Thebussem. *Los Clásicos Olvidados.*—Ruperto de Nola: Libro de los Guisados. Glosario, pág. 233. Nota 274.

[c] Seda torcida.

[d] *Primera Crónica General de España.* Tomo I.—Edición Menéndez Pelayo. Madrid, 1906.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

Creta y Sicilia, donde fué introducida bien avanzado ya el siglo IX [a]. Pero la gran novedad que nos aportan los árabes en su irrupción avasalladora, es la modificación y adaptabilidad del gusto al nuevo sabor conocido con el nombre de *agridulce* y que se consigue con la naranja agria, la toronja y el limón, riquísimo obsequio de esta raza soñadora, a su nueva tierra conquistada. En *Antigüedades Judías,* Josefo, años 37-95, de nuestra era, les da el nombre genérico de *manzanas de Persia*" [b].

Gallesio afirma y prueba que los romanos desconocieron los naranjos y limoneros silvestres, agrios, de los que tienen vagos informes, denominándolos *manzanas de oro* y que, en su imaginación mediterránea, sitúan en el *jardín de las Hespérides,* país quimérico, que los poetas localizan a su capricho, ya al pie del Atlas, ya en la Mauritania, ya en las Islas Afortunadas [c]. Lo único comprobado es que cerca de dos siglos después de cultivarse en España, fueron introducidas, por primera vez, en Sicilia e Italia las semillas de naranjos y limoneros que los cruzados, a su regreso de Tierra Santa, y como el mayor trofeo, quizá, de su empresa, trajeron en el siglo XI, y Dionisio Pérez nos entera que, "aún se conserva en el patio del Convento de Santa Sabina de Roma, un naranjo silvestre o agrio que plantó con sus propias manos Santo Domingo"... En Provenza, Francia, no se extiende su cultivo hasta bien entrado el siglo XVI [d].

Otro inapreciable presente de los árabes, es el arroz.

En cambio, parece que, en cuanto a la vid, hubo sus dificultades y discusiones a causa de los preceptos coránicos, tanto, que por presión e influencia de los santones, se llegó a conseguir que Alhakém II ordenase la tala de las cepas. No debieron ser muchas las taladas, pues hay noticias de la gran riqueza que constituyó su vino, para regiones como Jaén y Málaga; y según Iba-Haznan, "los anacoretas bebían vino, Alhakém fué apedreado borracho en las calles de Córdoba; las sultanas cantaban ebrias y Almanzor emborrachó en un banquete al general Giafar [e].

Al mezclarse, fundirse y refundirse esta cocina árabe con la hispano-romana dió origen a una nueva, que fué la más rica, completa y perfecta que existía en el mundo conocido entonces, y es indudable que así como esta misma fusión en otras artes y en otras ciencias dió origen a orfebres, alarifes, ceramistas, tejedores, etc., etc., mozárabes y mudéjares, así en lo referente a la coquinaria, debió haber y seguramente hubo, cocineros mozárabes y mu-

---

a *Guía del Buen Comer Español.* Dionisio Pérez.
b Ibidem.
c Islas Canarias.
d *Guía del Buen Comer Español.* Dionisio Pérez.
e Ibidem.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

déjares [a], de cuyo talento, originalidad y estética, nos beneficiamos hoy, sin saberlo, halagando nuestros sentidos del gusto y el olfato, como cuando contemplamos sus obras maestras de arquitectura, herrería, carpintería, argentería, azulejería, cerámica, cueros, tejidos, encuadernaciones, etc., etc., lo hacemos, con el gozo que proporcionan a nuestros sentidos de la vista y el tacto, la contemplación y examen de sus monumentos únicos que, al fin y al cabo, todo ello, es alma de nuestra alma y resumen de nuestro ayer.

Hacia el norte, hasta alcanzar el Pirineo, iban las nuevas formas manducatorias con las invasoras huestes mahometanas, extendiéndose en manifestaciones de habilidad culinaria, ya influenciadas de las maneras andaluzas, y por el Rosellón y el Bearnés pasan a Francia. Después de varias tentativas, los aragoneses y catalanes, dueños ya de Baleares, Córcega y Cerdeña, conquistan Nápoles, extendiendo por los nuevos países conquistados sus enseñanzas guisanderas y quedan fijadas en el tiempo con la obra excelsa del "Cocinero mayor del Serenísimo rey Don Hernándo de Nápoles", el ingenioso maestro Robert, que, en catalán escribe el *Libro del Coch,* vertido al castellano con el nombre del *Libro de los Guisados, Ruperto de Nola, imprimido...* en la Imperial ciudad de Toledo por Ramón Petras, a costas y despensas de Diego Pérez Dávila, alcaide de la ciudad de Logroño. En el año del nacimiento de Nuestro Señor Jesuxpo. de M. D. y XXV años a XXI del mes de noviembre". Y como hay motivos para creer las noticias de Pérez Bayer relativas a una impresión hecha en Toledo en 1477 [b], podemos conjeturar que el arte coquinario español cuenta con un incunable, honor del que no pueden vanagloriarse todas las naciones civilizadas y que presumen de buen comer.

Más tarde llega también a Alemania y los Países Bajos, llevada en triunfo por los tercios y los tudescos de Carlos V [c].

Con los andaluces y extremeños que acompañan a Cristóbal Colón, a Cortés, a Valdivia, Almagro, Jiménez de Quezada, Pizarro, Pedro de Mendoza, Juan de Garay, etc. se establece en América y más tarde alcanza Oceanía.

Y antes de pasar adelante y teniendo en cuenta los tiempos que corren y los peores que tienen que venir, siempre atento a mi deseo de cooperar a la solución del hambre con que, de todas partes nos amenazan, quiero obsequiaros la original y caprichosa receta de maese Nola, que lleva por título: *Gato asado como se quiere comer.* Yo sé que vamos a acabar por ahí; pues bien, si hemos de comer gato, que sea con una buena receta ya probada desde 1477. Dice así:

---

[a] Ya apunta esta idea D. Pérez, en su *Guía del Buen Comer Español.*

[b] Ibidem.

[c] Ibidem.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

"El gato que esté gordo tomarás: y degollarlo has, y después de muerto cortarle la cabeza, y echarla a mal porque no es para comer; que se dice que comiendo de los sesos podría perder el seso y juicio el que la comiese. Después desollarlo muy limpiamente, y abrirlo y limpiarlo bien; y después envolverlo en un trapo de lino limpio y soterrarlo debajo de tierra donde ha de estar un día y una noche: y después sacarlo de allí y ponerlo a asar en un asador; y asarlo al fuego, y comenzando se de asar, untarlo con buen ajo y aceite, y acabándolo de untar, azotarlo, bien con una verdasca; y esto se ha de hacer hasta que esté bien asado, untándolo y azotándolo; y desque esté asado cortarlo como si fuese conejo o cabrito [a] y ponerlo en un plato grande; y tomar del ajo y aceite desatado con buen caldo de manera que sea bien ralo, y échalo sobre el gato y puedes comer de él porque es muy buena vianda" [b].

He dicho, "asado cortarlo como si fuese conejo o cabrito"; pues, bien, en viejas consejas españolas, se afirma que era corriente en determinados ventorros del camino dar, no ya como reza el refrán *gato por liebre,* sino *gato... por cabrito* [c]. Cabrito, claro está, recién nacido y de fama en la sierra. Y conserva la tradición este conjuro que achaca a los peregrinos que iban Sierra Morena alante, rumbo a Santiago de Compostela.

De pie, ante el plato de dudosa procedencia, persignando el guiso, con todo recogimiento, pronunciaban: *En nombre del Apóstol Santiago,* y continuaban:

"Si eres cabrito,
mantente frito.
Si eres gato,
salta del plato" [d].

Y como ni por casualidad se movían los despojos del pobre felino, cuando lo era, resultaba el plato siempre de cabrito, con beneplácito del ventero y satisfacción del crédulo y sencillo comensal. ¡Habría que ver el crédito que tendrían, para el mesonero, los milagros de San Yago! Pero, en fin: ya conocéis el conjuro, y por si es o no es, tenedlo en cuenta cuando por esos

---

[a] Ya sugiere aquí que pueda pasar por *cabrito.*

[b] *Los Clásicos Olvidados.* Ruperto de Nola. *Libro de Guisados.* Edición y Estudio por Dionisio Pérez. Post-Thebussem. Madrid, MCMXXIX.

[c] Por conejo se puede dar gato casero, pero para confundirlo con el cabrito, es necesario algo mayor;... el gato *paul* o *montés,* más corpulento, y puede que a éste se refiera Nola.

[d] Debo a la amabilidad de mi excelente amigo Federico Gómez de Orozco, este interesante informe.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

mundos de Dios vayáis y en algún restaurante, figón o fonda os ofrezcan solícitos, como plato fuerte y del día, *conejo a la cazadora.* ¡Tente, que es podenco! Persignar: *En nombre del Apóstol...*

Y aunque escrito en Roma en 1524, por el P. Francisco Delicado, natural de Peña de Martos, Jaén, como no se da todavía entrada a manjares americanos, podemos considerar lo que sabe hacer *La Lozana Andaluza,* como anterior al descubrimiento. "La señora Lozana fué natural compatriota de Séneca, y no menos en su inteligencia y resaber". Tiene de interesante, conocer qué guisaba y comía nuestra menestrala y modesta mujer del pueblo andaluz a fines del XV y principios del XVI. Dice así:

"Lozana... Señora tía, yo quiero que vuestra merced vea lo que sé hacer; que cuando era vivo mi señor padre, yo le guisaba guisadicos que le placían, y no solamente a él, más a todo el parentado"...

"Lozana.—¿Yo, señora? Pues más parezco a mi agüela que a mi señora madre, y por amor de mi agüela me llamaron a mí Aldonza, y si esta mi agüela viviera, sabría yo más que no sé, que ella me mostró guisar, que en su poder deprendí hacer fideos, empanadillas, alcuscuzú con garbanzos, arroz entero, seco, graso, albondiguillas redondas y apretadas con culantro verde, que se conocían las que yo hacía entre ciento. Mirá, señora tía, que su padre de mi padre decía: *'estas son de mano de mi hija Aldonza',* ¿pues adobado no hacía? sobre que cuantos traperos había en la cal de la Hería querían proballo, y máxime cuando era un buen pecho de carnero, y ¡qué miel! pensá, señora que la teníamos de Adamuz y zafrán de Peñafiel, y lo mejor de la Andalucía venía en casa de esta mi agüela. Sabía hacer ojuelas, pestiños, rosquillas de alfaxor, textones de cañamones y de ajonjolí, nuégados, xopaipas, hojaldres, hormigos torcidos con aceite, talvinas, zahinas y nabos sin tocino y con comino; col murciana con alcarabea, y olla reposada no la comía tal ninguna barba; pues boronía ¿no sabía hacer? por maravilla, y cazuela de berengenas moxies en perfición; cazuela con su ajico y cominico, y saborcico de vinagre, ésta hacía yo sin que me la vezasen [a]. Rellenos, cuajarejos de cabritos, pepitorias y cabrito apedreado con limón ceutí, y cazuelas de pescado cecial con oruga [b], y cazuelas moriscas por maravilla, y de otros pescados que sería luengo de contar. Letuarios [c] de arrope para en casa, y con miel para presentar, como eran de membrillos, de cantueso, de uvas, de berengenas, de nueces y de la flor del nogal, para tiempo de peste; de orégano y hierba buena, para quien pierde el apetito; pues ¿ollas en tiempo de ayuno?

---

[a] Enseñasen.

[b] Planta del género de las crucíferas con flores amarillas de olor muy fuerte... Tienen un sabor picante. Dionisio Pérez.—Ruperto de Nola. *Libro de Guisados. Glosario.* Madrid, MCMXXIX.

[c] Mermelada o compota.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

éstas y las otras ponía yo tanta hemencia en ellas,... y decía esta madre de mi madre: *'Hija Aldonza, la olla sin cebolla es boda sin tamborín'* "[a].

También sabe hacer *melcochas* y *mantequillas... berengenas en conserva, con clavo de gelofe...*

Y lo curioso es que asistimos al cambio de la leña, como combustible, por el carbón vegetal. El hogar por el fogón. Nos lo dice Aldonza.

"Loz. Sí, por vuestra vida, ellos[b] sabios en guisar a carbón, que no hay tal comer como lo que se cocina a fuego de carbón y en olla de tierra".

Y más adelante su amante y mozo nos entera:

"Ram.[c]... y vengo y digo que no hay leña, sino carbón, y que costó más...".

Para comer no faltaba nada en la *polida Andalucía* y es también la Lozana la que nos descubre este interesante secreto, en diálogo que mantiene con su amiga Divicia.

"Lozana... ¿Y los dientes de plata? ¿Qué son de ellos?

"Divicia. Aquí los traigo en la bolsa que me hicieron éstos, de hueso de ciervo, y son mejores, que como con ellos.

....

"Loz. Mira si son sesenta años estos..."

Esta cocina de Aldonza es la popular y castiza que pasa a América, Oceanía, Africa y aún Asia, con nuestros temerarios y decididos colonos de ambos sexos. Aún está por escribir la historia y hacer justicia a aquellas abnegadas y valientes españolas (VII), que venían a forjar la nueva patria, sacrificándole afectos, cariños y hogares que abandonaban al salir, corriendo mil peligros y afrontando con ánimo sereno aventuras sin cuento, para impartir aquí, sin regateos, sus saberes, implantar sus costumbres, proseguir, enseñando, sus tradiciones, fundirse con el alma y la materia nueva y germinar en futuras generaciones fecundas, sin esperar otra recompensa que la segura que tenían, de ser bendecidas y recordadas eternamente[d]. También trajeron los mismos recetarios nuestros misioneros y nuestras monjas y los dan a conocer en sus nuevas fundaciones conventuales, difundiéndose con pasmosa velocidad y dando origen a la base y cimentación de las que iban a ser nuevas cocinas aborígenes o, mejor dicho, mestizas y criollas (VIII).

Pero vamos por partes, es decir, vamos a América.

Entronizada nuestra cocina en la cúspide de los conocimientos coquina-

---

[a] Francisco Delicado. *La Lozana Andaluza.* Luis Michaud. París.
[b] Los judíos.
[c] Rampín.
[d] ¿Lo consiguieron?

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

rios de la época, es sorprendida por la avalancha maravillosa que, como en cuentos de hadas, se desprende de las fantásticas y feraces tierras del Nuevo Mundo y nos envían nuestros *mitológicos* descubridores y conquistadores. Y como con Colón van casi exclusivamente andaluces, y los cántabros comandados por Juan de la Cosa, —que, entre paréntesis, todavía no conocían el bacalao a la vizcaína, pero sí, posiblemente, al pil-pil— a ellos corresponde catar y saborear, los primeros, los deliciosos y sorprendentes frutos de este paraíso terrenal, que es América. También son ellos, los que a su regreso, brindan a Andalucía la prioridad de las galas y regalos que traen para exhibir y obsequiar, en prueba de sus hazañas, a sus deudos y señores y, es otra vez, desde la hermosa tierra mía, desde donde se extienden y expanden a Europa entera, y por lo tanto al mundo.

Andaluces y extremeños [a] son, en su mayoría, los que siguen más tarde las rutas de Colón y se adentran en la tierra firme.

Ellos fueron, igualmente, los que llevaron a América los nuevos frutos, las semillas, los animales de renta y consumo, los nuevos modos y las nuevas formas, que habían de crear las mencionadas cocinas hispanoamericanas, al mezclarse con las indígenas que existían, y, dándose en ello tanta prisa y diligencia, como se tomaban para dar a conocer en España los manjares americanos, reformadores y casi indispensables, en las respectivas cocinas actuales europeas (IX). En su *carta cuarta de relación,* 15 de octubre de 1524, Cortés, decía a Carlos V desde la ciudad de México: "También he hecho saber a vuestra cesárea majestad la necesidad que hay que a esta tierra se traigan plantas de todas suertes,... y porque hasta ahora ninguna cosa se ha proveído, torno a suplicar a Vuestra Majestad,... para que cada navío traiga cierta cantidad de plantas y que no pueda salir sin ellas"... [b].

Cuando se escribía esta carta, hacía varios años que por puertos andaluces, singularmente por Sevilla y Cádiz, habían salido con destino a las Islas del Mar Caribe, ya descubiertas, y habían de seguir saliendo para el Continente, entre otros comestibles y semillas (X), los siguientes: (XI), higos (1), peras (2), manzanas (3), ciruelas (4), melocotones (4), duraznos (4), priscos (4) [c], moras (6); y naranjas (7), limones (7), toronjas (7), limas (7) [d]; granadas (8), uvas (9), melones (10), sandías (11), plátanos (12) que, por iniciativa de Fray Tomás de Berlanga se trajeron de Canarias, a la Española, en 1516, y de allí pasaron posteriormente a Tierra Firme y que, tan propicio

---

[a] Las cocinas andaluza y extremeña son semejantes.

[b] Hernán Cortés. *Cartas de Relación*. Tomo II. Madrid, Calpe.

[c] El Nº 5 trata del membrillo que olvidé incluirlo en el texto primitivo u original de la Conferencia.

[d] En el mismo número incluyo, en las notas, los *cidros*.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

encontraron el suelo y el clima, que han dado lugar a una enorme variedad de especies y se han multiplicado en tal forma, que les da carácter propio de fruta genuinamente americana [a]. Y trajeron (XII), zanahorias (1), alcachofas (2), nabos (3), lechugas (4), espinacas (5), escarolas (5), rábanos (6), calabazas (7), pepinos (8), berenjenas (9), betabeles o remolachas (10) y ajos (11), perejil (12), acelgas (13), apios (14), olivas (15) [b], etc. (XIII), tomillo, mejorana, salvia, ajonjolí y cominos; la pimienta negra, la mostaza y la canela: (XIV), nueces (1), almendras (2), avellanas (3), piñones (4), castañas (5) y (XV), arroz (1), trigo (2), cebada (3), centeno (4), avena (4); (XVI), garbanzos (1), lentejas (2), habas y habichuelas blancas (3); caña de azúcar (XVII); (XVIII), alfalfa (1) y remolacha forrajera (2). Y de ganados, (XIX), el caballar (1), el asnal (2), el bovino (3), el caprino (4), el ovino (5) [c], el avícola (7) [d], el apícola europeo (10), el de cerda (11), y la paloma casera (12) [e] y, además, (XX), el perro (1) y el gato común (2) [f]. Y con los animales y vegetales nombrados se obtuvieron sus productos, también nuevos, (XXI), tales como las salazones (1), la cecina (2), la chacina (3), los embuchados (4), etc. [g]; la leche (7), la mantequilla (7), la crema (7), el queso (7), la manteca (8), el huevo (9) [h]; la lana (11), la seda (11) y el tejido de lino (11), el aceite (12), el vinagre (13-1), el vino de uva (13-2) y los licores (13-3) [i]; la miel (16) doméstica y la cera (17), el azúcar (18), etc., etc. que, como hemos dicho, se unieron a las cocinas indígenas y formaron las que hoy son cocinas nacionales americanas (XXII): tan distintas, tan incitantes, tan gratas al paladar y tan suigéneris y características, pero tan lejos de las que encontraron los descubridores e inmensamente más ricas y variadas [j].

Terminan aquí las referencias correspondientes al Libro Primero y siguen las que se refieren al Libro Segundo.

Veamos ahora lo que de América gozamos en Europa, después de pasar por el filtro de los puertos andaluces, a donde llegaron por primera vez. Escribe Colón que vió *muchas y altísimas palmas* mencionando las *nueces*

---

a En las notas incluyo: (13) Fresas; (14) Dátiles; (15) Aceitunas.

b Se incluyen igualmente: (16) Cardos; (17) El Espárrago.

c En las notas de este Cap. se incluye también: (6) El Conejo.

d Ibidem: (8) Patos y Ansares; (9) El canario.

e Ibidem: (13) Gusano de seda; (14) El Camello.

f Ibidem: (3) Las Ratas.

g Ibidem: (5) El Jamón, (6) Harina.

h (10) Dulces y golosinas.

i (14) Las borracheras; (15) Pasas.

j Para terminar con el Libro Primero y como Colofón al estudio correspondiente a todo lo que trajo España a América, hemos agregado el Cap. XXIII, ARISTOLOGÍA, que es un complemento necesario.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

grandes de la India; alude sin duda, a los cocos (I): y se refiere a *mil maneras de frutas que no es posible escribir y todo debe ser cosa provechosa:* denominando las raíces con que hacían pan los indios, *Cazave, pan* (II). Se hacía este pan, con la yuca amarga y dulce o boniata. El almirante menciona los *Yames* o *niames,* semejantes a los *ñames.* Fray Bartolomé de las Casas, afirma ser *Ajes* o *Batatas,* los *niames* de D. Cristóbal. "Es indudable —nos dice— que el ilustre navegante había oído nombrar de esta manera, en sus viajes anteriores, otras plantas, con raíces tuberosas y comestibles, cuyo cultivo llegó a generalizarse después en las regiones intertropicales, donde continúan llamándose niames o yames, cuyas denominaciones proceden de Guinea", Africa. El cronista Pedro Martyr de Anglería, no empleó nunca los nombres guineos sino los de *ajes* y *batatas,* asegurando que eran éstos mucho mejores y señalando nueve variedades, afirmando que aún había más. [a]

Fernández de Oviedo fué más explícito a este respecto, puesto que los calificó de "fruta extranjera e nó natural de aquestas Indias... e vino con esta mala casta de los negros"... añadiendo, "que estos ñames quieren parecer ajes, pero no son tales, e son mayores que ajes comunmente" [b].

Las batatas se conocían posiblemente en España, cuando se descubrió América, con este nombre de *batatas,* lo que resulta interesantísimo e induce a creer que por la analogía de la forma y la constitución feculenta de esta raíz y hasta su idéntica manera de comerse cocidas y asadas, hayan contribuido a que la *papa,* que conserva en Andalucía la denominación quichúa con que se conoció, y dimos a conocer en México, se nombre *patata* en Castilla, voz que pasó a otros idiomas modificada én su ortografía y, naturalmente, en su fonética. En portugués ambas raíces se denominan *batata* y en catalán, a la batata se le llama *patata de Málaga.* A la batata se le dice en francés, italiano y alemán *batate* y en inglés *sweet potato.* A la patata se le llamó primitivamente en Francia *patate,* en italiano y catalán se le nombra patata y en inglés *potato.* El hecho de que en Italia, por su semejanza a las trufas se le denominara al principio *tartufoli,* puede explicar el nombre alemán de *kartoffel* por la migración de las patatas italianas a Austria y los estados teutónicos. En ruso se llama *Cartushka* y en polaco, *Catocha,* que, a mi ver, denuncia el paso de esta raíz, a estos países, desde Alemania.

Clusio afirma haber visto en 1564, grandes cultivos de diferentes especies de *batatas* (III), en Málaga, pero la fecha de su aparición en esta

---

[a] *Primeras noticias acerca de la Vegetación Americana,* por el Dr. Miguel Colmeiro. Madrid, 1892.

[b] Ibidem.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

región se ignora. Según Espasa Calpe, "se cree que es original del Indostán". El anónimo autor de *La Vida de Estebanillo González,* (1646), a quien debemos mirar con recelo, pues, afirma muy insolentemente que, *al andaluz, hacerle la cruz* [a], al marchar a Málaga, nos dice: "me fuí al promontorio de la pasa y la almendra y al piélago de la PATATA". Por último, la universalmente conocida *batatilla de Málaga,* que en esta provincia se le nombra *batatilla de Nerja,* es una variedad única en su especie y deliciosa golosina preparada en almíbar. La batata blanca o morada, mexicana, asada y sazonada con sal, comida caliente, con mantequilla, es difícil de diferenciar de la patata condimentada de igual manera. Todo esto me hace pensar en la confusión que existió en un principio, fuera de Andalucía, para distinguir con acierto la *papa* de la *batata* y por eso, casi indistintamente se le denominaba de una u otra forma, hasta que se acabó por designarlas semejantemente, con la sola variación de su primera letra *b* o *p*. Y comprueba también, que la *batata* se propagó de Málaga al resto de Europa, y con respecto a la papa, que aunque cada nación presume de haber obtenido este tubérculo directamente de América por intermedio de sus exploradores, navegantes o piratas, su popularidad la debe a Castilla, porque de otra manera, no se comprende que usen para designarla el nombre castellano en vez del quichúa (IV).

Según el Dr. D. Miguel Colmeiro, en España se introdujeron las papas hacia 1580 a 1585 y su cultivo se extendió a Portugal e Italia, aunque muy limitado durante los siglos XVI y XVII. Martínez Montiño, cocinero mayor de Felipe II [b], las cita, aunque no las recomienda, en su *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería,* donde se lee: "...hay muchas suertes de tortas, que no sólo no son buenas, ni se deben hacer, mas antes es impertinencia escribirlas, como son las de castañas,... criadillas de tierra,... y de PATATAS [c]..."

En 1493, a la vuelta de su primer viaje, llevó Colón a España, *fabas* o *habas* [d] muy diversas de las nuestras, y además *faxones* o *fexoes* (V). Fernández de Oviedo nos dice: "los fasoles o fésoles que tenían los indios". Llevó entonces, también, Don Cristóbal un *panizo* llamado *maíz* (VI), que los gallegos lo adoptaron inmediatamente en sus cultivos, llamándole *millo de indias* y los portugueses, *millo groso.* Ambas cosas eran de Cuba. El mismo año conoció España, siempre por Andalucía, traída de la Española, el *ají* (VII), que "vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que

---

[a] Hay que advertir que el autor es de Málaga.

[b] Ver el Capítulo II del Libro Primero.

[c] Esto escribe en el PRÓLOGO, refiriéndose a las recetas que censura, de *otro libro,* anterior al suyo cuyo título y autor calla. Las mayúsculas son mías.

[d] Estas *habas* deben ser los *ayocotes* mexicanos.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

la halla muy sana" [a]. Es de los pocos productos de América que no conserva su nombre primitivo, pero de su picante, que hallaron semejante al de la pimienta negra ya conocida, derivó su nombre de *pimiento,* que es con el que se da a conocer en Europa y toma su denominación en la mayor parte de los idiomas del Viejo Mundo. Fernández de Oviedo, en el "Sumario de la Natural y General Historia de las Indias", (Toledo, 1526) describe varias especies de ají, de las que algunas se aclimataron en Andalucía y se extendieron por España y Portugal al resto del mundo.

De su tercer viaje, según Pedro Martyr en sus *Décadas,* vuelve con la guayaba (VIII) que, aunque no se aclimató en aquel suelo, sí son en España muy apreciadas las pastas de esta fruta que van de Cuba y otras partes del Nuevo Mundo. También lleva la guanábana y el mamey, que tampoco se aclimataron. Mucho se detiene este autor en describir la *piña* [b] (IX), vista por primera vez en la Isla de Turuqueira, (Guadalupe) (X), y cuyo nombre estriba en la semejanza de su forma al fruto del pino piñero de Castilla; siendo también Andalucía la primera en catarla y gustarla de todo el Viejo Continente, después de Fernando el Católico, pues, "en este cuarto viaje en que se llevaron a España por primera vez, se embarcaron unas pocas, habiendo llegado sana solo una, que se obsequió a su Majestad el Rey, habiendo encontrado éste que era la mejor de las frutas" [c].

En cambio, su nieto el glotonsísimo D. Carlos, se negó a probarla, según nos cuenta el jesuíta José de Acosta, en su *Historia Natural y Moral de las Indias,* (Sevilla, 1590) en que nos dice: "...al Emperador D. Carlos le presentaron una de estas piñas que no debió costar poco traerla de Indias en su planta que de otra suerte no podía venir: el olor alabó, el sabor no quiso ver qué tal era" [d].

Es también Pedro Martyr de Anglería quien en sus citadas *Décadas,* nos da a conocer el maguey (XII), abundante en la Isla Española y que, traído a España, invade toda Andalucía con el nombre de *pita,* haciendo las veces de barda, y extendiéndose después por Marruecos.

Nos habla en su *Historia del Almirante,* su hijo Fernando, de "almendras de las que usan para moneda en Nueva España" y que, como sabemos, es

---

[a] *Viajes de Cristóbal Colón.* M. Fernández de Navarrete. Calpe. Madrid, 1922 pág. 156.

[b] Actualmente, las piñas se cultivan en las Islas Canarias y aunque el fruto es de tamaño pequeño comparado con el volumen que alcanzan en América, su sabor es dulcísimo y su aroma intenso.

[c] *Primeras noticias acerca de la Vegetación Americana.* Dr. D. Miguel Colmeiro. Madrid, 1892.

[d] El Cap. que sigue, (XI), trata el Fresón, que no nombré en la Conferencia.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

el cacao (XIII). El chocolate (XIV), probablemente, llegó a España por primera vez con Cortés, en su primer regreso, 1528, pero todavía era muy distinto al que conocemos. El Dr. Juan de Cárdenas, en *Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias,* 1591, nos cita la siguiente curiosa receta, que extracto, y en la que ya se encuentran artículos europeos: "En esta preciosa y meridional bebida, entran, sin el cacao, especias que llaman de Castilla; y otras que acá llamamos de la tierra; las especias castellanas son canela, pimienta, anís, ajonjolí, etc."; las indianas, *güeynacaztle* (que los españoles llaman orejuela), sustancia "que se echa en el chocolate muy sabia y acordadamente", por su buen olor, "pues con él da gracia de flagrancia y suavidad a esta bebida", y como "toda medicina aromática es cordial",... "refuerza y conforta la virtud vital, ayudando a engendrar espíritus de vida", y "dá así mesmo un muy gracioso sabor"...; *flor de mecasuchil,* que también perfuma, y que calienta y consume las "humidades flemáticas",... "y conforta el hígado", por lo que es la mejor especia que entra en la composición; *tlixchil,*... "en nuestro romance vainilla", y cuyo buen olor compite "con el almizcle y ámbar", es cordial y "amigo del corazón", y tiene "virtud de dar calor al estómago, y cocer los humores gruesos, que en él están de ordinario", por lo que "no se debe excusar"; finalmente, *"achiote,* comparable al cardamano", el cual se echa en esta bebida, "así para darle un rojo y gracioso color como para dar sustento y engordar al que lo bebe" [a].

Pero aquí no se acabó la lista de componentes de este brebaje extraordinario, para hacerlo perfectamente intragable e incompatible con nuestros paladares modernos, le falta: "Suelen algunas personas, por sentirse frías de estómago o de vientre, echar al chocolate unos *chiles* tostados y unos granos mayores de culantro seco, llamados pimienta de la tierra" [b]. Al que lo desee le paso la receta completa para que la ensaye en su casa y nos diga a qué sabe. Sin embargo, bien pronto se extendió por conventos y grandes casas; con los Tercios, pasa a Flandes, de donde Francisco Carletti, lo introduce en Florencia, en 1606, y con la Infanta María Teresa, hija de Felipe IV y esposa de Luis XIV, llega a Francia. Mlle. Montpensier, se refiere a él en sus *Memorias,* donde también nos habla de *La Molina,* doncella de la Infanta, y quien seguramente, lo enseñó a hacer. Cree, sin embargo, que la princesa española tiene los dientes negros y podridos de comer tanto chocolate... y ajos [c]. No debemos asombrarnos demasiado de la composición estrafalaria que se denominaba chocolate. Era evidente que satisfacía el gusto de su época. En el fondo, no es otra cosa que una *aloja,* como otra cualquiera. Se acos-

---

[a] *El chocolate.* Luis Castillo Ledón. México, 1917.

[b] Ibidem.

[c] *La Cocina Clásica Española.* Dionisio Pérez. Madrid, 1936.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

tumbraba, desde muy antiguo, servir "al final de los banquetes o del yantar o cenas cotidianos,... bebidas aromatizadas y azucaradas"... Se hacían tantas clases de *alojas* como *alojeros* había, y una receta auténtica es la siguiente: "Agua de río, treinta libras; levadura antigua, cuatro onzas; miel muy buena, tres libras; polvos de gengibre y pimienta longa de cada uno media onza; de canela tres dracmas; de clavo, dracma y media; y de nuez de especia, una dracma" [a]. Si le agregamos unos granos de cacao, podríamos, sin remilgos, refiriéndonos a aquella era, llamar a esta ALOJA, CHOCOLATE, o, a aquel CHOCOLATE, ALOJA; que también el sabroso chocolate se hacía con *agua de río* y aún no se había disuelto su pasta en leche, pues, tiempo requieren las cosas...

Es interesante, porque inicia un negocio que había de ser próspero muchos años después, y hasta genuino de las Antillas, el dato que nos da Fernández de Oviedo, referente a la primera importación a España de la incipiente industria azucarera hispana en América, conocida con el nombre de *azúcar de la Española* (XV), cuyos productos fueron llevados por vez primera a Europa, por el citado Fernández de Oviedo, en 1515, en "seis panes o pilones que fueron presentados al Rey" [b].

Bernal Díaz del Castillo, al hablar de México, menciona varios frutos, algunos nombrados anteriormente y entre los nuevos, el *ayote,* posiblemente, *chayote* (XVI) [c]; el *chico zapote,* (níspero de Nicaragua); el *zapote colorado,* tal vez el *mamey* y el TOMATE (XVII) [d], que, desde entonces, fué introducido en nuestros cultivos andaluces, con gran éxito, propagándose al resto de España y a todo el mundo. Mexicano es también el *chilacayote* (XVIII), en Andalucía *cidra,* con el que hacemos el riquísimo *cabello de ángel.*

Es curioso como conocemos la existencia del tomate por Bernal Díaz en su *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España,* que escribió hacia 1568; leemos: "...nos querían matar (en Cholula) e comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas con sal, ají e TOMATE [e]. También

---

[a] *Arte Cisoria,* de D. Enrique de Villena, por Felipe-Benicio Navarro. Madrid, 1879.

[b] *Primeras noticias acerca de la Vegetación Americana.* Dr. D. Miguel Colmeiro. Madrid, 1892.

[c] En Chiapas hay una cucurbitácea, comestible, que la llaman *Ayote.* Bien pudiera referirse a ella Bernal Díaz del Castillo. En T. II. Cap. CLXXVIII, pág. 54, explica qué es *ayote.* El *chayote* es mexicano también.

[d] *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España.* Bernal Díaz del Castillo. México, 1904.

[e] En México, se me ocurre preguntar: ¿Sería *tomate* o *jitomate* lo que echaban en la olla? No creo que jamás se pueda dar una respuesta satisfactoria. Y se me

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

mencionó el tomate el padre Sahagún, en su *Historia de las cosas de Nueva España,* 1575.

Y ahora voy a decir lo que espero sorprenda a muchos de los españoles que estamos aquí reunidos, porque si hay algo que consideramos bien andaluz, árabe también, es el HIGO CHUMBO, del que en Málaga y en mi infancia, le daban a uno por una *perra gorda* una caña y una espuerta para que recogiera cuantos pudiese en una hora de tiempo. Pues bien, Fernández de Oviedo menciona como una novedad los *higos de tuna* (XIX) y los de otras cactáceas, que los descubridores designaban con el nombre de *cardos o cardones,* y que les llamaron poderosamente la atención "POR NO HABER ANTES CONOCIDO NADA SEMEJANTE" [a]. Otro testimonio es Mateo Lobel que en sus obras *Stirpium Adversaria Nova,* 1570, e "Iconis Stripium seus plantarum tan exoticarum quan indigenarum", Amberes, 1576, dibuja y describe una *Opuntia,* que denomina *Indiorum tunae ficífera,* asegurando que las enviaron de las Indias Occidentales a España, donde fructificaron, dando *flores y frutos* [b]. *Tuna,* es nombre caribe, que impusimos; en náhuatl se dice *nochtli.* Otras comprobaciones: En México y otras naciones americanas, hay opuntias cuyos nombres vulgares son *cardo, nopal cardoso, cardón, cardonales, cardoncillo, cardonera y tuna cardona* [c], etc. denominaciones que comprueban lo afirmado por Fernández de Oviedo.

¿De dónde y por qué salió el nombre de *chumbo* y *chumbera?* No lo sé. El nopal (XIX) o chumbera pasó, de Andalucía, al levante español y al Norte de Africa, donde les llamaban los rifeños, *higos de los cristianos* y, en justa compensación, varias provincias españolas, achacaron a los moros la existencia en España de la chumbera; pero que conste, que fué de las Antillas y que es la única fruta americana que ha tomado carta de ciudadanía española y marroquí, con nombre propio, y nace espontáneamente, sin atención ni cultivo alguno.

El repetido Fernández de Oviedo nombra el *curá,* propio de "cierto peral diverso de los de España"; puede ser el *aguacate* (XX), que se cultiva con excelente éxito y exquisitos frutos en Málaga y otros puntos del litoral mediterráneo. El *anón* y la *chirimoya* (XXI) [d], se cultivan en Málaga y Granada, y, como el aguacate, se exportan a Inglaterra y Francia.

---

ofrece otra pregunta: ¿Siendo tan sabroso el *tomate,* por qué no se ha exportado a Europa ni se usa allá? Para el lector que no haya estado en México, diré que el *tomate* es verde y el *jitomate,* que es conocido fuera de México con el nombre de *tomate,* es rojo.

[a] Dr. D. Miguel Colmeiro. Ob. cit.

[b] *Las cactáceas de México.* Helia Bravo H. México, 1937.

[c] Ibidem.

[d] En este Cap. va incluido el Mango.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

Por esta época traen los portugueses las primeras naranjas dulces de China a Europa [a], que pasan a Andalucía. Nos afirma Dionisio Pérez, que Juan de Castro plantó en 1520, en los jardines del Conde de San Lorenzo, en Lisboa, el primer ejemplar, que todavía hoy puede admirarse en ese sitio.

Cerremos esta pantagruélica y simbólica merienda con el asado de las grandes fiestas: Su Señoría el Pavo (XXII), oriundo de México, donde todavía se encuentra en estado salvaje y conserva entre otros, los nombres indígenas de guajolote, chompipe, pípila, totol, cócono, etc., único animal que obsequió a la cocina del Viejo, el Nuevo Continente, y que, desde su aparición, desalojó al pavón, o pavo real, de China, que sólo tenía acceso a las mesas palaciegas, de grandes caballeros o ricoshomes, y cuya carne y condiciones culinarias están muy por bajo de la exquisita ave mexicana que se puso en un tiempo al alcance de casi todas las fortunas, por lo menos una vez al año, amable circunstancia que pasó a la historia.

En la *Carta quinta de relación,* Hernán Cortés nos entera de la existencia de otro manjar típicamente mexicano: "...perros de los que crían para comer (XXIII), que son asaz buenos..." Nunca fueron llevados, que yo sepa, a Europa, pero pregunto, ¿si son *asaz buenos,* por qué no seguimos comiéndolos aquí, aunque no los quieran en el Viejo Mundo? El tepescuintle [b] o tepeizcunte, que es algo parecido, resulta sabroso. Es de presumir que con los magueyes llegaron a Andalucía sus gustosos gusanos, pero no han salido allí nunca de su penca o meyolote, porque no se les conoce, al menos culinariamente hablando. Además, ¿cómo se comerían sin tortillas y salsa de chile verde?

Con todo esto, nos faltarían los principales complementos de una buena comida: el café y el tabaco. Del café (XXIV), planta etíope, no vamos a hablar. No llega a América (colonias francesas) hasta el siglo XVIII. Del tabaco, o cigarro puro, sabemos que en tiempos de Colón, en Cuba..., "hallaron los dos cristianos (los enviados a ver la tierra) por el camino mucha gente que atravesaba a sus pueblos, mujeres y hombres con un tizón en la mano, yerbas para tomar sus sahumarios, que acostumbraban" [c]. Es justo consignar sus nombres: son, nada menos, que los dos posibles primeros fumadores blancos: Rodrigo de Jerez, *cristiano viejo* y Luis Torres, que había vivido con el Adelantado de Murcia y era *judío converso*. Desde aquel día, los españoles adoptaron el vicio de fumar, y, poco a poco, contagiaron al mundo entero que, con una u otra ortografía, conocen esta *yerba* con el

---

[a] *Guía del Buen Comer Español.* Dionisio Pérez. Madrid. 1929.
[b] Traducción: *Perro de cerro.*
[c] Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón,* pág. 60.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

nombre que divulgamos de *tabaco,* aunque en la Perla de las Antillas, tenía otro, que desconocemos, porque *tabaco* era en realidad el *tizón* que hoy titulamos *cigarro puro* y en esta isla conserva su antigua denominación de *tabaco*. Bien claro nos lo explica, refiriéndose a este caso, el Obispo Las Casas, en su *Historia General de las Indias,* Capítulo 46; "...siempre los hombres con un tizón en la mano y ciertas yerbas para tomar sus sahumarios que son unas yerbas secas metidas en una cierta hoja seca también, a manera de mosquete hecho de papel, de los que hacen los muchachos la Pascua del Espíritu Santo; y encendido por una parte de él, por la otra chupan o sorben o reciben con el resuello para adentro aquel humo, con el cual se adormecen las carnes y cuasi emborracha y así diz que no sienten cansancio, ESTOS MOSQUETES, O COMO LOS LLAMAREMOS, LLAMAN ELLOS TABACOS" [a].

También lo había en la Española, hallado después, con el apelativo de *perebecenuc,* equivocadamente, pues, su verdadero nombre era *cohuva,* vocablos que no ingresaron jamás en nuestro léxico. En México aparece con el nombre mexicano de *picietl,* en Perú con el nombre de *sayre* y en el Brasil, con el de *peto* [b], pero ya ha tomado entre nosotros carta de naturaleza la voz *tabaco* y así se llama en cuantos sitios nos tropezamos con él, como lo prueba la siguiente cita de B. D. del Castillo: "...también le ponían en la mesa (a Moctezuma) tres cañutos, muy pintados y dorados y dentro tenían liquidámbar revuelto con una yerba que se dice TABACO". (XXV).

Y como de la Nueva España iban a la Vieja cantidades de estas yerbas y, como por otra parte, en *Veintiun Libros Rituales Monarchia Yndiana,* compuesto por F. Juan de Torquemada, Madrid, 1723, dice: "...les daban (a los frailes franciscanos los indios) ciertas cosas del servicio del altar que las tenían guardadas en su casa en una caxa de Caña, que ellos llaman petlacalli (y nosotros petaca)" [c], se me ocurre, que siendo las *petacas* (XXVI) una especie de cajones o arquillas ligeras en las que probablemente remitían a España las hojas secas del tabaco, llegaron a constituir una medida tabaquera o, por lo menos, se generalizó la idea de que el tabaco se guardaba en *petacas,* y de ahí que en España se le llame *petaca* al estuche de cuero, plata, madera, etc. en que llevamos los cigarrillos, cigarros o picadura. En cambio en México, se le llama a este utensilio *"cigarrera", que en España es la que fabrica los cigarrillos,* y conserva el nombre de *petaca* la moderna caja o arqueta que nosotros conocemos con los de maleta o baúl.

El 8 de septiembre de 1522, entra en Sanlúcar de Barrameda, en la des-

---

[a] Las mayúsculas, son mías.

[b] *Escenas andaluzas.* Estébanes Calderón. C. A. Espasa Calpe Argentina.

[c] Esta cita la debo a mi culto amigo D. Federico Gómez de Orozco.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

embocadura del Guadalquivir, el vasco Juan Sebastián Elcano, trayendo especias que *popularizó;* puesto que todas ellas, ya eran conocidas en Europa, pero se vendían en las boticas, pesándolas en balanzas de precisión y costando algunas más que el oro mismo [a]: canela, nuez moscada, clavo (XXVII), etc.

En el siglo XVII nos llega de las Antillas, el *maní* o *manduví,* en México *cacahuate* (XXVIII) [b].

Pero en España, no se dejan cabos por atar; sobre todo en lo que atañe a las comidas; antes, durante y después de ellas y, por lo tanto, hay que prever las consecuencias de la digestión... A mi buen amigo y sabio investigador don Artemio de Valle Arizpe, debo el conocimiento del siguiente documento que copio escrupulosamente. Perdón, el folklore obliga... Dice:

(Una cruz) *"Nos el Doctor Don Pedro de Alva, Catedrático de Prima de la Universidad de Alcalá, Médico de Cámara de Su Magestad y de Su Real Proto Medicato,* &.

Por quanto nos ha hecho representación el *Dr. D. Mariano de Iturria* que padece dolores de hijada, con aparatos flatulentos, acreas morbosidades, y epileptos achaques; por lo qual es en riesgo de su vida el retener la ventosedad, verificandose en estos casos el Aphorismo de nuestro Hipocrates: *Si ventositas retinetur, retinens morietur,* & *ideo excludetur.* Por tanto, por la presente, y por la authoridad de la Junta de Pragmaticas, y Cortesias de estos Reinos, que en parte gozamos, damos licencia á dicho *Dr. Dn. Mariano Iturria* para que en qualquier ocasion, y tiempo, concurso, y progresso, delante de qualquier persona, ó personas, de cualquier estado, y condicion que sean, pueda despedir dichas ventosedades por abaxo, y por arriva, sin nota en la urbanidad, ni falta en la politica; con condicion, que hayan de ser con estrepito, por contra venirse en lo contrario á esta nuestra facultad Real. Y declaramos, que por esta nuestra facultad, y licencia no se les prohibe á los oyentes decir lo de cuerno, y sebo, el diablo meta el dedo, &c. con las demas pullas acostumbradas. Dada en nuestro Proto Medicato de Madrid, firmada de nuestro nombre, y sellada con el sello de nuestro Oficio en *nueve* días del mes de *Agosto del año* de mil setecientos quarenta y *tres.* Firmado, Dr. Dn. Pedro de Alba (rúbrica). Por su mandado Dn. Agosper de la Carrera, Secrtº. de la Camara y Govierno" (rúbrica). Hay un sello.

---

[a] Felipe-Benicio Navarro. Ob. cit.

[b] Se produce en grandes cantidades en la Península actualmente, sobre todo, en la región valenciana. A los capítulos indicados hemos agregado tres más que completan nuestra información a pesar de no referirnos para nada a estos temas, en la Conferencia. Son ellos: (XXIX) La Jícara, (XXX) El Algodón y (XXXI) Las Llamas.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

Felipe V introduce e impone las modas francesas en la aristocracia madrileña e influye en la provinciana, y, sin llegar a destruir nuestras clásicas maneras de manducar, las modifica. La cocina castiza se refugia en el pueblo y se salva de intromisiones extrañas. ¿Cuáles son las últimas influencias de la cocina andaluza en el mundo? Voy a citar dos [a]:

Primero.—Por las invasoras huestes napoleónicas. Se sabe que en 1807 las tropas francesas del general Junot, saquearon el Monasterio de Alcántara, Cáceres. Con los preciosos manuscritos que guardaba su rica biblioteca, hicieron cartuchos para sus fusiles. Al destrozar uno de los volúmenes vieron que se trataba del libro de recetas de cocina de la Comunidad e hicieron presente de él a Junot. Este lo envió a París, a Laura su esposa, que fué más tarde la duquesa de Abrantes, quien, al escribir sus *Memorias,* divulgó algunas recetas, y el maestro Escoffier, "el más autorizado preceptista de Francia", nos dice Post-Thebussem, afirma al referirse a este hecho: "Fué el mejor trofeo, la única cosa ventajosa que logró Francia de aquella guerra".

Alcántara está en Extremadura, pero Bailén es Andalucía. Cuando Castaños les quitó de sus mochilas a los soldados del general Dupont, los bastones de mariscales de Francia, ellos sustituyeron tan honroso junco por las prácticas, sabias y sabrosas recetas culinarias que fueron recogiendo y arrebatando de monasterios, conventos, mesones, grandes casas y viejas familias andaluzas, para agregarlas a su ya copiosa y exquisita colección de preceptos, fórmulas y consejas cocineriles, conservando unos, al enunciarlos, su procedencia, y perdiéndolos los demás, para su más fácil confusión.

Segunda.—Por Eugenia de Montijo. La gentil, graciosa y bellísima granadina, emperatriz de los franceses, no olvida desde la majestad de su trono, los manjares y guisados que tomara en su niñez y juventud y los reclama y los consigue de las opulentas cocinas de las Tullerías y unos por lisonja y otros por boato, llevan a los menús franceses estos platillos con las denominaciones de *à L'Emperatrice Eugénie, à l'Andalouse, à l'Espagnole, au Malaga, au Xerès.*

Ni decir tiene que de París, y, en pleno siglo XIX, se extienden por todo el orbe.

Julio Camba [b] afirma, que "una de nuestras mayores hazañas culinarias la hemos realizado en la ciudad de Olvera, (Cádiz), al hacerle tomar estofado de burro a un destacamento bonapartista"... pero nos permitimos dudar del éxito, cuando no salió la receta del pueblo. En París, que sepamos, no se anunció nunca.

Y para terminar, uno solo de los célebres y conocidos aforismos del ge-

---

[a] Se refiere a ellas Post-Thebussem, en su *Guía del Buen Comer Español.*

[b] *La casa de Lúculo,* segunda edición.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html

UNAM · HISTÓRICAS

nial maestro de la cocina francesa, Brillat-Savarin. Nos dice: "El descubrimiento de un plato nuevo contribuye más a la felicidad del género humano, que el descubrimiento de una estrella". Si es así, España, y especialmente Andalucía, como hemos visto, por este concepto, ha contribuido "a la felicidad del género humano" más que ninguna otra región de la Tierra.

M. de Cárcer Disdier

México, D. F., a 20 de febrero de 1946.

DR© 2017. Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas
Disponible en: www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html