

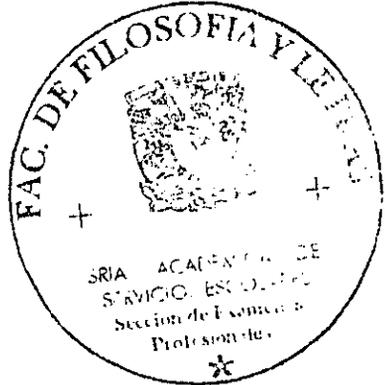
37



Universidad Nacional Autónoma de México  
Facultad de Filosofía y Letras  
Colegio de Historia



U. N. A. M.  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
Jefatura de la División del  
Sistema Universidad Abierta



**El consumo de especias en la Nueva España  
durante la época del comercio libre**

**Tesis para obtener el título de:  
Lic. en Historia**

**Presenta:  
Blanca Denny Mendoza Avilés**

**Director:  
Dr. Antonio Ibarra Romero**

México, D.F. diciembre del año 2000

206796



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

## Dedicatoria

Para: Ricardo Avilés Vargas · Adolfo Mendoza Reyes -  
Vincenzo · Ernestina Avilés de M. - Mima · Yunuen Mendoza y  
Roberto Chávez · Mayra Soledad -Ich bin blau- · Adolfo  
Mendoza Avilés -Chach- · Adriana y Carlos Quevedo ·  
Claudia Ocadiz · Mirna Salomón · Francisco Castro Reynoso  
· Oscar de la Torre - mi saudiporra - · José Luis Rangel ·  
Marcela Acosta · Ma. de Lourdes Jiménez · Elena Espinosa de  
los Reyes · Carlos Ceceña · María Mapelli · Verónica Marina ·  
Carol Broussi · Anna Paola Morán · Héctor Quiroz · Dante  
Alcántara · Adriana Alvarez · Josefina Torres · Alfredo  
Martínez · Susana Mendoza R. · Blanca del Rocío Avilés ·  
Fam. Avilés Ahued · Fam. López de Cárdenas y Ramírez

Por su amistad y apoyo en Italia: Alejandro Terminel Rojo ·  
Luis Tinajero -il compa- · Raquel Solis y Sergio Mussi ·  
Patricia Vega · Simon de Carli · Julia Sotnikova ·  
Guadalupe e Ugo Ercolano · Vero Naranjo · Erendira,  
Giusy y Bárbara · Ufficio Commerciale del Messico

## *Agradecimientos*

*Mi especial reconocimiento al Dr. Antonio Ibarra Romero, Director de esta investigación, por sus observaciones y recomendaciones y por convertirse en un entrañable amigo a través de nuestra correspondencia electrónica. Con gran respeto y mi entera admiración.*

*Agradezco a la Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Filosofía y Letras mi formación en la Historia, y al Banco Nacional de Comercio Exterior - Consejería Comercial de México en Italia por su invaluable apoyo para concluir esta investigación.*

*Blanca Denny*

## Índice

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Introducción</b>   | <b>5</b>  |
| <b>CAPITULO 1.</b>  | <b>7</b>  |
| <b>LAS ESPECIAS EN LA COCINA EUROPEA Y SU ARRIBO A LA NUEVA ESPAÑA</b>                  |           |
| La especiería en Europa: de la escasez medieval a la abundancia moderna                 | 7         |
| Cambios en el consumo de especias en la cocina moderna                                  | 29        |
| El caso de la pimienta  | 33        |
| Especiería importada en la Nueva España   | 40        |
| Control del comercio exterior: el caso Yraeta   | 43        |
| <b>CAPÍTULO 2.</b>  | <b>47</b> |
| <b>POLÍTICA COMERCIAL BORBÓNICA Y SU REPERCUSIÓN EN LOS MERCADOS NOVOHISPANOS</b>       |           |
| El comercio libre como parte de las reformas borbónicas                                 | 47        |
| La aplicación del reglamento del comercio libre en la Nueva España                      | 53        |
| Repercusiones de la aplicación del comercio libre                                       | 55        |
| <b>CAPÍTULO 3.</b>  | <b>68</b> |
| <b>EL COMERCIO LIBRE Y LOS PRECIOS DE LAS ESPECIAS EN LA NUEVA ESPAÑA</b>               |           |
| Los precios: construcción de una serie indicativa                                       | 70        |
| El consumo europeizante en la cocina mexicana   | 80        |
| <b>CAPÍTULO 4.</b>  | <b>83</b> |
| <b>LAS ESPECIAS: SU CONSUMO SUNTUARIO Y SU VALOR EN LA JERARQUÍA SOCIAL NOVOHISPANA</b> |           |
| El consumo de alimentos nutritivos  | 83        |
| La mesa opulenta: aristocracia peninsular y criolla                                     | 87        |
| La mesa próspera: criollos y mestizos   | 109       |
| La mesa sagrada: conventos, misiones y monasterios                                      | 110       |
| Conclusiones  | 120       |
| Anexo 1   | 122       |
| Bibliografía  | 126       |

## **Introducción**

La presente investigación tiene como propósito reconstruir la vida social de las especias en la Nueva España, a través de la combinación de fuentes cualitativas, que reflejen la vida material, y cuantitativas, para comprender la circulación interior de la especiería importada.

Iniciamos el capítulo uno con una retrospectiva sobre el arribo de las especias orientales a Europa, su consumo en las mesas nobles medievales, la influencia de los condimentos en la comida española como resultado de la convivencia con la cultura árabe, hasta la generalización del consumo de ciertos condimentos en la Europa moderna. Asimismo, se aborda brevemente, la introducción de especias en la Nueva España, y el tráfico comercial que realizó el virreinato, tanto por el puerto de Veracruz, como por Acapulco, para finalizar con una revisión de las prácticas comerciales emprendidas por Francisco Ignacio de Yraeta, negociante entre otros artículos de especiería.

En el segundo capítulo se hace una revisión de la política comercial desplegada por los borbones en la Nueva España, la tardía aplicación del reglamento del comercio libre, y los cambios que trajo consigo, destacando la erección de los consulados de Comercio de Veracruz y Guadalajara (1795) como agentes colectivos que modificaron el esquema de comercio novohispano. Del mismo modo, se presenta brevemente la situación económica del virreinato a finales del siglo XVIII, el aumento de la población en la Nueva España y del consumo de alimentos.

En el tercer capítulo, tomando como referencia el decenio 1802-1812, se presenta la construcción de una serie de precios con información de los balances comerciales del comercio exterior del puerto de Veracruz, con la finalidad de conocer la tendencia general de los precios de las especias. Se aborda el tráfico de especierías con otras potencias y se concluye con una revisión del consumo europeizante en la Nueva España.

Intentando reconstruir el tipo de condimentos que consumían las diferentes mesas novohispanas, en el capítulo cuatro se concluyen los resultados de la cuantificación del recetario de Doña Dominga de Guzmán, un conocido libro de cocina representativo del paladar de una élite colonial, grupo que congregó en torno a su mesa a distinguidos peninsulares y criollos; asimismo, se incluyen referencias sobre el consumo de condimentos en la mesa próspera, conformada por criollos, mestizos y otras castas; y por último la mesa religiosa, conformada por monjas, frailes y misioneros.

En su conjunto, esta investigación aspira a reconstruir los gustos y preferencias de los consumidores novohispanos por las especias, no obstante en este esfuerzo se haya profundizado sobre la mesa de una élite criolla.

Espero que al leer este trabajo quede satisfecho el apetito por conocer el tipo de condimentos que se consumían, su combinación, y perciban los aromas, sabores y olores de las especias del México novohispano.

Dejen que sus sentidos se agudicen...

## CAPITULO 1. LAS ESPECIAS EN LA COCINA EUROPEA Y SU ARRIBO A LA NUEVA ESPAÑA

### La especiería en Europa: de la escasez medieval a la abundancia moderna

Según la tradición medieval europea la palabra "especias" se utilizó para referirse a cualquier producto exótico importado de Oriente, incluía el concepto a los condimentos que se utilizaban con fines terapéuticos y culinarios.

Sobre el uso de condimentos en la cocina europea, se sabe que el gusto fuerte de las especias fue apreciado por la élite romana, a través de sus conquistas las habían conocido e incorporado en su alimentación. Las especias que importaron de India o del Extremo Oriente, se presentan en casi la mayoría de los platillos que recopiló Apicio,<sup>1</sup> compilador romano del siglo IV. El libro de cocina, evidencia una sustitución de sabores como el *costus*, el *laser* o el *silphium* por el clavo especia, la nuez moscada, el macis,<sup>2</sup> la galanga<sup>3</sup> y la malagueta.<sup>4</sup>

---

<sup>1</sup> Long, 1997, p. 173.

<sup>2</sup> "Cubierta ó primera corteza de la nuez moscada, que se le separa á proporcion que esta se seca. Es tierna, olorosa, de color de canela ó parda, y se le atribuyen las mismas propiedades que á la nuez, empleándose como especia ó como aroma en muchos guisados y dulces..." (*Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario*, 1998, p. 481)

<sup>3</sup> Planta que procede de China, desarrolla rizomas de más de 1m de longitud con propiedades aromáticas, es de sabor amargo y picante. Véase Simonetti, 1991, p. 9

<sup>4</sup> "Con este nombre se conoce en el comercio europeo y aun entre los Españoles, la pimienta llamada de Tabasco, por ser este departamento, y el de Chiapas, los que la producen en grande abundancia (*Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario*, 1998, p. 482)

Las especias constituyeron un tráfico privilegiado en el comercio medieval de exportación. Al restablecerse la navegación, en el curso del siglo XI, entre el mar Tirreno, Africa y las escalas de Levante

las especias abastecieron el cargamento de los navíos, de preferencia a cualquier otra mercancía. Siria, a donde las transportaban en abundancia las caravanas venidas de Arabia, de India y de la China, no deja de ser su meta principal hasta el día en que el descubrimiento de nuevas vías marítimas permitirá a los portugueses abastecerse directamente de ellas en los lugares de origen. Así como provocaron la riqueza de Venecia, constituyeron también la de todos los grandes puertos del Mediterráneo occidental.<sup>5</sup>

Entre las principales características de las especias, encontramos su facilidad de su transporte, no requerían mucho espacio y su peso, generalmente, es menor que otros artículos; se puede exigir en su venta altos precios, y no existe el riesgo de que no haya compradores,<sup>6</sup> es decir, su preferencia favorece una relativa inelasticidad en el precio de demanda.

### **Las especias en la cocina medieval europea**

Cuando hacemos referencia a la cocina medieval y a las especias, lo primero en que se piensa es en una sociedad que incorporaba los aromas para evitar su putrefacción, pero ésta hipótesis afortunadamente ha sido superada. Los investigadores Redon, Sabban y Seventi en *A tavola nel Medioevo*, hacen un análisis de la comida de la Francia e Italia medievales, a través de la revisión de

---

<sup>5</sup> Pirenne, 1994, p. 106.

<sup>6</sup> Pirenne, 1994, p. 107.

los recetarios, presentando al lector como conclusión final el grado de desarrollo de la gastronomía medieval en esas regiones. Imaginar a un señor feudal comiendo un *roast beef* salado y condimentado con tanta pimienta que provocaba ardor nasal, en una mesa con platos y cucharas de madera y sin modales no correspondía a la alta sociedad feudal de Francia ni de Italia. Los testimonios autentifican el paladar refinado que habían adquirido, al grado de ser acompañados por un séquito de cocineros y ayudantes para la preparación de exquisitos manjares con dos propósitos: saciar el hambre y agasajar a los invitados. En esa "comedia social" de la nobleza feudal, en donde la comida contribuyó a marcar diferencias de clase, las especias exóticas hipnotizaron a los comensales medievales. El uso de condimentos orientales se convirtió en portador de un rango social elevado, y traídos de Oriente en cantidades reducidas por su uso poco generalizado, arribaron con precios altos que solo pudieron ser adquiridos por la nobleza.

Las tribus germánicas, destinadas a convertirse en los dirigentes de la Europa del alto medioevo, impusieron el valor alimenticio del consumo de carnes. A partir de los siglos XII y XIII nuevas modas alimenticias impusieron como sello de distinción, el consumo basado en la refinezza de los alimentos, más que en la cantidad.<sup>7</sup> De cualquier manera, las élites permanecieron supralimentadas. En el siglo XV, en la corte de Eric de Suecia, el consumo promedio era de 6500 calorías diarias y las familias de Mazarino en el XVI llegaron a 7000-8000. El consumo tuvo efectos negativos en la salud, la gota atribuida al consumo

---

<sup>7</sup> Sarti, 1999, p. 202

excesivo de carnero, fue la enfermedad de las élites europeas. Para contrarrestar los efectos nocivos de las carnes y de otros alimentos, los médicos de corte, tomando como referencias textos de medicina traducidos del árabe donde incluían todo un arsenal farmacéutico, recurrieron a las especias.

A cada condimento se le atribuyeron diferentes virtudes. Así, según el *Thresor de santé* (1607),

la pimienta conservaba la salud [...], da alivio al estómago [...], provoca la orina, sana de las mordeduras de serpiente, hace abortar los fetos muertos. Si solo se bebe, sirve para la tos [...] estimula el apetito. El clavo por su parte sirve a los ojos, al hígado, al corazón y al estómago. Su solo aceite es excelente contra el mal de dientes. [...] Ayuda a la digestión si se hierve en buen vino y con semillas de hinojo.<sup>8</sup>

Entre el siglo XIII y el inicio del XVII los médicos no dejaron de recomendar las especias en el aderezo de los alimentos para hacerlos más digeribles. Aldobrandino de Siena en su *Régime du corps* (1256) atribuía a la canela, jengibre y clavo la virtud de cocer bien la carne.

Por su parte Magnino de Milán, en su *Opusculum de saporibus* (siglo XIV), trata de vez en cuando de las carnes, aves y pescados. Después de haber identificado sus características físicas –calor o frío, sequedad o humedad, sustancia gruesa o delgada- indica el mejor modo para cocinarlas y presenta recetas de salsas más adecuadas para cada caso. Así la carne de res, como es una comida seca, no

---

<sup>8</sup> Sarti, 1999, p. 383

debía ser hervida para su consumo; como era gruesa y fría, tenía que ser acompañada de una salsa caliente que la hacía más suave, por lo que recomendaba una vinagreta de azafrán o una salsa de rúcola.<sup>9</sup> Magnino daba en general a los condimentos:

la virtud de hacerlos más agradable al gusto y por consecuencia más digeribles. Porque aquello que es más placentero es mejor para la digestión: así con los condimentos se añade esta bondad y se corrige su nocividad.<sup>10</sup>

Hablar de la cocina medieval europea, nos obliga a exponer el juego de sabores aristocráticos que imperaron en la época, a saber: el fuerte, dado por el uso de especias como la pimienta, clasificada como una de las más calientes o fuertes; el dulce, dado por el uso de azúcar; y el ácido, dado por el uso de vinagre, agraz,<sup>11</sup> o el jugo de cítricos como limones y toronjas, más común de la región mediterránea. Así el manuscrito *Viandier* de Taillevent (1486) da como referencia a un elemento ácido en más del 50% de las recetas, la combinación entre elementos ácidos y fuertes se encuentra en más del 50%, es por eso que se concluye el gusto por el picante, dulce y fuerte. El elemento amargo rara vez se hace referencia.<sup>12</sup> De la combinación de esos tres sabores, y a través de la revisión de recetarios de la época, se concluyó la preferencia por el sabor "agridulce" que se vivió en los dos últimos siglos de la Edad Media, con excepción de Francia, pues el *Viandier* no muestra atracción por las mieles, dátiles, higos, pasas o uva pasa. Los franceses a principios del siglo XIV no apreciaban el sabor

---

<sup>9</sup> Planta de gusto acre (Küster, 1989, p. 164)

<sup>10</sup> Sarti, 1999, p. 384

<sup>11</sup> Zumo que se obtiene de la uva no madura. (Diccionario de la Real Academia Española, 1981, p. 37)

dulce, será a finales del mismo siglo cuando lo dulce entra en la cocina francesa.<sup>13</sup>

Entre las especias y aromas más utilizados por el autor anónimo del *Livre de Sen Sovl*, y que conforman lo que podríamos llamar "el sabor de la Edad Media", figuran la albahaca, la canela, el cardamomo,<sup>14</sup> el cilantro, el clavo especia, el comino, el tomillo, el hinojo, la galanga, el jengibre, el hisopo, el perejil, la hierba luisa, el romero, la menta, la mostaza, la nuez moscada, el orégano, la pimienta negra y la blanca, la ruda, el azafrán y la salvia.

A fines del Medioevo y durante el Renacimiento en Italia y en otras partes de Europa el consumo de alimentos se regía por el concepto de la *gran cadena del ser*, es decir, una teoría que ordena y clasifica a toda especie viva del reino natural, atribuyendo a cada alimento un valor social, por lo que todo alimento era investido de un valor exterior y aparente, muy similar a aquel atribuido a la ropa, utilizado para transmitir las diferencias sociales.<sup>15</sup>

---

<sup>12</sup> Lauriux, 1999, p. 368

<sup>13</sup> Flandrin y Montanari, 1999, p. 362

<sup>14</sup> Arbusto de los bosques tropicales del sur de la India. Las semillas, oscuras, de color verde pardo y cubiertas por un anillo, se desecan en la cápsula cuando aún no están maduras. Se utilizan en la condimentación de embutidos, en pastelería y en la fabricación del curry. Los árabes disuelven el cardamomo en el café como símbolo de hospitalidad, ya que es una de las especias más caras después del azafrán y de la vainilla. Las semillas se pueden masticar para refrescar el aliento; son digestivas. (Simonetti, 1991, 56)

<sup>15</sup> Grieco, 1999, p. 380.

### La gran cadena del ser

|       |  |                         |
|-------|--|-------------------------|
|       | DIOS   |                         |
| FUEGO | Salamandra<br>Fenice<br>Animales mitológicos que viven en el fuego   |                         |
| AIRE  | Aguilas, halcones y pájaros que vuelan alto<br>Pequeñas aves canoras<br>Caponos, gallinas y pollos<br>Anades, ocas y otros volátiles-acuáticos |                         |
| AGUA  | Delfines<br>Ballenas<br>Peces<br>Camarones, cangrejos, etc.<br>Ostras<br>Esponjas  | Res<br>Ovejas<br>Cerdos |
| TERRA | Arboles frutales<br>Arbustos<br>Plantas herbáceas (espinacas, coles, etc.)<br>Raíces (zanahoria, nabos, etc.)<br>Bulbos (cebollas, ajos, etc.) |                         |

Fuente: Allen J. Grieco, "Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo e nel Rinascimento in Italia", en J.L. Flandrin y M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, p. 376

Es preciso explicar que cada alimento debía de ser consumido dependiendo del nivel social, pero hay un aspecto muy importante que es la combinación de dichos alimentos con las especias. Por ejemplo, el consumo de las aves de corral, que dentro de la *gran cadena del ser* eran jerárquicamente más importantes que cualquier cuadrúpedo, aunque conviene advertir que dentro de las aves hay niveles: no era lo mismo comer una oca (nivel más bajo de la categoría) que comer pichones o halcones (nivel más alto de la categoría).<sup>16</sup> Una vez que se eligió la carne a consumir, dependiendo de su cualidad era el sabor

<sup>16</sup> Allen Grieco presenta un testimonio italiano que ejemplifica la relación entre el tipo de comida a consumir y el estatus social. Se trata de una carta escrita en 1404 por Lapo Mazzei, notario florentino, a su amigo y consejero Francesco di Marco Datini, rico mercader de Prato. Mazzei agradece la invitación y le recuerda que las perdices que ofreció en la comida, son aves aptas para consumir por una persona de su categoría. "Los priores de Firenze, desde luego, deben efectivamente comer una gran cantidad de perdices y otras aves, porque eso representa una señal exterior del poder cívico y político que se ejerce". Trad. Libre (Grieco, 1999, p. 373)

que debería de combinar. A continuación se observa la "Tabla de los sabores de Bartolomeo Anglico", en donde esquemáticamente mostraba la combinación ideal de los alimentos dependiendo de sus cualidades.

**Tabla de los sabores de Bartolomeo Anglico**

| Cualidad | Sabor          | Fuego | Aire | Agua | Tierra | Sustancia |
|----------|----------------|-------|------|------|--------|-----------|
| Caliente | Aspero o agrio | +     |      |      | +      | Delgado   |
|          | Amargo         | +     |      |      | +      | Grueso    |
|          | Salado         | +     |      |      | +      | Medio     |
| Templado | Grasoso        | +     | +    |      |        | Delgado   |
|          | Dulce          | +     | +    |      |        | Grueso    |
|          | Insípido       |       | +    |      |        | Medio     |
| Frío     | Agrio o ácido  |       |      |      | +      | Delgado   |
|          | Austero        |       |      |      | +      | Grueso    |
|          | Acerbo         |       |      |      | +      | Medio     |

La cocina medieval preferirá los alimentos cocidos a los crudos, pues éstos son para los pobres o para los eremitas o anacoretas que buscaban su pureza espiritual. La cocción era un proceso que se sugería para hacer las carnes más suaves para el estómago y una mejor digestión.

El grado de dependencia de los recursos de la región es variable, para el caso de la élite existen evidencias del duque de Savoya que puede comprar en un mercado bien surtido, todos los ingredientes que sean necesarios para la elaboración de sus viandas. En comparación, están los montañeses que deben proveerse de castañas, buscando eventualmente en transformarlas en harina para elaborar el pan. Esta desigualdad en el consumo de los alimentos no es

ajena con las especias.<sup>17</sup> Como bien sabemos, éstas quedaron al alcance de los bolsillos de la nobleza medieval, portadora del buen gusto, y la única capaz de pagar sus precios altos para su despensa. Un habitante común y corriente, se limitó a usar los aromas locales, como las hierbas de olor entre las que destacan: perejil, mejorana, hinojo, hisopo, menta, albahaca, y aquellos bulbos rústicos como el ajo, la cebolla y chalot. En particular el olor del ajo evocaba al aldeano, aunque junto con la cebolla, son ingredientes presentes en casi todas las recetas de la mayoría de los libros de cocina de la élite feudal, la diferencia es la cantidad en su consumo.<sup>18</sup> No solo el tipo de alimentos que se consumían daba referencia a la clase a la que se pertenecía. Los olores cotidianos dados por el tipo de alimentación, impregnaron al habitante feudal de un sello distintivo de su condición social.

El consumo de los alimentos obedeció al placer por los colores, la forma y consistencia y a los sabores, dados por la incorporación de especias. Se hace evidente que la preparación culinaria satisface una necesidad biológica

pero su intención también fue procurar un placer, un placer esencialmente canalizado a través de los órganos de la vista y el gusto. Puede en efecto maravillar que nuestros cocineros evocaran tantos olores...manipulando incesantemente los productos del perfume eminentemente volátil, como el polvo de canela o el de clavo especia y el agua de rosas.<sup>19</sup>

---

<sup>17</sup> Redon, 1994, p. 11.

<sup>18</sup> Redon, 1994, p. 40.

<sup>19</sup> Trad. Libre. Redon, 1994, p. 35.

El colorido en los alimentos fue un elemento que los cocineros medievales no dejaron pasar, y utilizaron productos naturales como hojas, hierbas, y por supuesto las especias; el color pelo de camello se formaba con la canela machacada y uva pasa; el amarillo con el azafrán; el celeste con las moras; pero la gama de los rosas fue la preferida, obtenían el rosa antiguo con la molienda de madera de sándalo, el rojo luminoso con la raíz de la alcana,<sup>20</sup> hasta llegar a tonalidades exóticas como el rosa tornasol.

La comida medieval estuvo dividida básicamente en dos tipos: la cotidiana y la festiva. Para algunas celebraciones religiosas los platillos se ritualizan, como el consumo de *lasagna* en Navidad y el *farro* en Carnaval para el caso de Italia, huevos y quesos en el Día de la Resurrección, la oca en Todos Santos y el cordero en Pascua.<sup>21</sup> Había ingredientes que se consumían sin importar la fecha, como son las harinas, quesos y la provisión de especias finas para la aristocracia y las corrientes para los demás estamentos; y otros que su compra estaban directamente relacionada con la fiesta. La Iglesia imponía la abstinencia de la carne y de todo producto animal, cada semana los miércoles, viernes, sábado y los días de vigilia obligatorios. Todos los años, en primavera, durante los cuarenta días de la Cuaresma. Hay testimonios que en el periodo de abstinencia podía caer una fiesta de otro género, como un matrimonio o el nombramiento de un

---

<sup>20</sup> La alcana o alheña es un arbusto que produce flores blancas y olorosas, y por frutos bayas negras, redondas y del tamaño de un guisante. El polvo obtenido de las hojas de esta planta se consideraba útil par tefir de rojo. (Diccionario Real Academia Española, 1981, 62)

<sup>21</sup> Lista propuesta por Simone Prudenzani, poeta del siglo XII, en // *Saporetto*, p. 34, citada por Redon, 1994, p. 13

caballero, festejos que podían durar más de una semana, pero no se renunciaba a todas las carnes, solo se limitaban a sustituir la carne por el pescado.

Los italianos del Alto Medioevo permanecieron fieles a la pimienta y al azafrán, especia que perfumaba y daba color a los platos,<sup>22</sup> podían incluso utilizar el producido en Italia, de menor calidad pero definitivamente más barato que el de Oriente, su aclimatación y precio supuso una mayor escala de consumo. Los franceses mostraron una predilección por el uso del jengibre y la canela, con el predominio del primero: es en el s. XIII, quizá para comer soñando con la felicidad eterna que adoptan la *grine de Paradis*, que los italianos llamaban malagueta, picante como la pimienta pero más costosa, lo que permitía solo a los ricos usarla.

La diferencia fundamental entre un cocinero medieval y uno moderno consistió:

en la riqueza de la variedad de especias, pimienta redonda o pimienta larga, jengibre, canela, flor de canela, malagueta, comino, nuez moscada y macís, clavo especia, las vendían enteras, en polvo o ya mezcladas. Comerciantes de alto nivel, los especieros medievales se constituyen como intermediarios entre el mercado internacional y la clientela de cocineros, boticarios y médicos.<sup>23</sup>

A fines del Medioevo, las ciudades italianas del norte y centro representan lugares de grandes riquezas y de alta cultura, en donde los burgueses adinerados incorporan a sus dietas los ingredientes que utilizaban las familias aristocráticas,

---

<sup>22</sup> Redon, 1994, pp. 36 y 37.

<sup>23</sup> Trad. Libre. Redon, 1994, p. 28

pues su comportamiento está destinado a seguir el "buen gusto" impuesto por aquellas. El "buen comer" no solo se refería a los platillos, sino a las reglas de comportamiento en la mesa, y quienes las conocían eran los que pertenecían a una misma jerarquía social, que será imitada por esta clase pujante que tiene el dinero para comprar los cubiertos, vajillas, mantelería y cristalería, pero que necesita refinar su actuación social en la mesa: un invitado de un rango inferior no podía beber sin que el anfitrión lo autorizara, no debía sorber los líquidos, no debía azotar el vaso de golpe ni beber lentamente pequeños sorbos, solo por mencionar algunas reglas.<sup>24</sup> Fernand Braudel hace referencia al texto de un médico historiador que escribió:

cuando las masas acceden por fin a un alimento poco frecuente y deseado, se produce un brusco aumento del consumo. Se diría que es la explosión del apetito reprimido durante mucho tiempo. Una vez este alimento perderá rápidamente su atractivo... y se iniciará su saturación. Los ricos se encuentran abocados a preparar la vida futura de los pobres, prueban los placeres de los que la masa de apoderará más tarde o más temprano.<sup>25</sup>

Se dice que el gusto por la especiería tiene una herencia árabe, pues en efecto se distingue la refineza por el uso de los condimentos en esa cultura. Se ha demostrado que ciertas recetas occidentales vienen directamente de la cocina árabe, y se podría decir que fueron los maestros del tráfico de especiería entre el lugar de producción y de distribución, como eran los puertos del antiguo Egipto y Siria, en donde venecianos, genoveses y catalanes se abastecían. Los occidentales se sintieron atraídos por las especias en sus contactos culturales

---

<sup>24</sup> Trad. Libre. Redon, 1994, p. 22.

<sup>25</sup> Braudel, 1984, p.142

con los árabes, por una parte con la convivencia a raíz de la constitución del Imperio Árabe (VII-VIII) y después en sus intentos por recuperar Tierra Santa a través de las cruzadas.

...Más que las cruzadas, es la reconquista de España y Sicilia la que introdujo en los hábitos alimenticios de los países del Mediterráneo, además de los que ya existían en la Europa occidental, algunos sabores del mundo musulmán.<sup>26</sup>

La herencia árabe es más importante de lo que se cree. Los pastores nómadas de la época pre-islámica vivían de productos lácteos, un poco de carne y de dátiles. En los oasis en el sur de la Península Arábiga, donde el clima es menos árido, los alimentos variaban; se encontraban pocos cereales, verduras y frutas. En un ambiente pobre y áspero, había necesidad de comer todo lo que se encontraba: saltamontes y luciérnagas asadas. Aún así, la hospitalidad era la ley del desierto: al viajero se ofrecía lo mejor que se poseía.

Lo precario de los recursos y la sencillez de los gustos pueden ser ilustrado en la fama del *tharid*: rebanada de pan mojado en un caldo de carne aromatizado. Este plato simple, alabado por el profeta Mahoma, constituía un alimento completo, lujo de pocos y para grandes ocasiones. Su invención era atribuida a Kureishiti, padrón de la Meca.

---

<sup>26</sup> Trad. Libre. Rosenberger, 1999, p. 266.

La predilección que subsistió por los productos lácteos, los dátiles, la carne grasosa de carnero, la joroba del camello, muestra que el gusto de los beduinos sobrevivió a la migración y a la aculturación de los árabes. Cabe mencionar que en el siglo XIX la leche de camella permanecía como una bebida de sultanes.

La tradición culinaria de Persia impregnó a la cocina árabe de manera profunda y duradera. Se conoce poco la cocina sasánida para distinguir exactamente su contribución a la cocina del califato de Bagdad, pero se sabe que la carne de animales jóvenes, asada o frita en mantequilla o en aceite, era muy apreciada en los palacios persas, se comía algunas veces con azúcar o frutas confitadas. La carne era cocinada en una mezcla de leche ácida con especias. Se preparaban guisados, patés y gelatinas. El arroz y las espinacas eran muy utilizados. Muchos postres dulces eran a partir de nueces y de almendras peladas. La fruta ocupó un lugar de privilegio y era acompañada de vinos selectos.

Se atribuye a la tradición persa los numerosos platos de consistencia cremosa, la búsqueda de la combinación de graso-dulce, que aparecen abundantemente en los libros de cocina árabes. Las viandas de nombres persas son numerosos, y algunos de ellos pasaron a la lengua latina.<sup>27</sup>

La intensidad y la facilidad de aclimatación, permitieron una difusión vasta y rápida de las plantas originarias de zonas tropicales ya aclimatadas en Persia, destacando: el sorgo, arroz, caña de azúcar, berenjena, espinacas, ciertos cítricos y el plátano.

---

<sup>27</sup> Trad. Libre. Rosenberger, 1999, p. 268.

Los elementos de unidad que caracterizan a la cocina árabe no deben pasar de vista la gran diversidad, propia de una vasta extensión geográfica. La naturaleza de las fuentes muchas veces no permite ver la vida de la sociedad en general, pues los libros de cocina pertenecieron a un grupo social privilegiado, quienes llevaban una vida de lujo y con costumbres similares de un extremo al otro del mundo musulmán. La vida en la ciudad y en el campo eran muy marcadas, los campesinos se nutrían de sopas, papillas, más que de pan. Su alimentación, apenas suficiente si hablamos de cantidad, era poco equilibrada, sujeta a variaciones de la producción local. Su cocina era pobre y monótona. La alimentación calificada de "rica" es aquella que se preparaba para mesas aristocráticas, en donde se buscó el placer y también de la salud, aunque una voluntad de ostentación se manifiesta en la acumulación de productos raros y costosos, en particular de las especias.

Los libros de cocina árabe incluyen capítulos reservados a los consejos generales, insisten en la necesidad de la limpieza, sea de la persona como en todo el proceso de preparación de los alimentos. No se debe cortar la carne con un cuchillo que sirvió para rebanar cebolla o cualquier otro bulbo, la carne debe ser deshuesada y lavada con agua fría para eliminar cualquier rastro de sangre, los recipientes y utensilios para cocinar deben ser lavados después de cada uso, etc. Estos consejos corresponden a una exigencia de pureza religiosa y de normas de higiene.

El secreto de la cocina árabe radica en sus ingredientes y combinaciones entre ellos, en las técnicas de cocción, la consistencia de los alimentos, pero sobre todo, en el arte de sus condimentos. Es posible advertir, entonces, siete grupos de ingredientes básicos de la cocina árabe. Se inicia con los perfumes, en donde el musgo y el ámbar comparten el primer lugar, su precio elevado los reserva en consecuencia, a una clase de consumidores con recursos; continúa el agua de rosas, muy difundida y de amplio acceso para toda la población; le suceden el azafrán, la canela, la galanga, el clavo especia, la nuez moscada, el cardamomo, y el macís. El segundo grupo está constituido por la fruta seca: dátiles, uvas, almendras, nueces, avellanas, piñones y pistaches. El tercer grupo es de las frutas frescas, como las manzanas y las granadas. En la cuarta posición se encuentran el azúcar y la miel. En quinto sitio se identifican los estimulantes, *morfi* - condimento fermentado - y *el bunn* – bayas del arbusto del café -; en el sexto lugar se sitúan las gramíneas, cereales y hortalizas, que dan consistencia a la vianda; en séptimo sitio encontramos las hierbas y hortalizas: cebolla, ajo, apio, poro, cilantro fresco, menta, hojas de naranjo amargo, tomillo y mejorana, bayas de zumaque,<sup>28</sup> eneldo, así como zanahorias, coles y espinacas. En último sitio, por ser los más comunes, se encuentran la sal, pimienta, cilantro, comino, jengibre, vinagre y productos lácteos. Así, se constituyen una gama de productos que sirven para modificar no solo el sabor de los alimentos, sino la consistencia y mejorar su presentación.

---

<sup>28</sup> El zumaque es un arbusto de la familia de las anacardiáceas, que produce un fruto redondo y rojizo. Tiene grandes cantidades de tanina y lo emplean como curtiente. (*Diccionario de la Real Academia Española*, 1981, p. 1380)

### Grupos de ingredientes básicos de la cocina árabe

|   |  |
|---|--|
| PERFUMES "la adición más noble para los árabes" | Musgo y ámbar  |
|   | Agua de rosas  |
| FRUTAS SECAS                                    | Azafrán, canela, galanga, clavo especia, masilla o mastice, nuez moscada, cardamomo, macis   |
| OTRAS FRUTAS                                    | Dátiles, uvas, almendras, nueces, avellanas, piñones y pistaches   |
| ENDULZANTES                                     | Manzanas y granadas  |
| ESTIMULANTES                                    | Azúcar y miel  |
|   | El <i>morfi</i> y el <i>bunn</i>   |
|   | Gramíneas, cereales y hortalizas, se adicionan para dar consistencia   |
| HIERBAS Y HORTALIZAS                            | Cebolla, ajo, apio, poro, cilantro fresco, menta, hojas de naranjo amargo, tomillo y mejorana, bayas de zumaque, eneldo, así como zanahorias, coles y espinacas. |
| COSAS COMUNES                                   | Sal, pimienta, semillas de cilantro, cominos ( <i>carum carvi</i> y <i>cuminum cyminum</i> ), jengibre, el vinagre y productos lácteos.                          |

Las sustancias grasas constituyeron un papel importante en el cocimiento en la cocina árabe. Para freír la carne se recomendaba añadir una grasa de sabor fuerte y que se encuentra en el carnero. El aceite de oliva era la grasa más utilizada, y los aceites producidos en Andalucía, el Maghreb y Siria gozaron de gran reputación y proveyeron a mercaderes de Iraq y Egipto, donde no se hallaban olivos, y en donde se acostumbraba a freír con aceite de ajonjolí. Los aceites de cártamo, de nuez y de almendras eran para usos más específicos. La mantequilla tuvo un lugar importante, ya que se trataba de una mantequilla en conserva o *saman*; la fresca se comía con pan. La leche fresca se utilizaba para cocer el arroz.

El uso del vinagre era muy reducido, pues proviene del vino y está prohibido por el Islam. Para contrarrestar el efecto se utilizaban otros acidificantes como el agraz, o los jugos de cítricos y de frutos ácidos.

Para impregnar la carne de aromas y especias, debían de ser marinada, ya sea cruda o cocida, al menos por una noche. La base de la preparación incluía leche ácida y morri.

A menudo se hervía la carne en una olla con sal, cebolla y especias: pimienta, cilantro fresco y seco, canela, jengibre, etc. Después se añaden otros ingredientes, como verduras. Frecuentemente al final de la cocción se añaden garbanzos molidos y pelados, otras veces lentejas, o habas.

Generalmente la vianda debía su nombre y su carácter por sus ingredientes ácidos: leche ácida, vinagre, agraz, jugo de limón, de naranja ácida, de granada o de manzana agria, de melocotón o de bayas de zumaque. Si es excesiva la acidez, se corregía con azúcar, o raramente con miel, para conseguir un platillo agridulce. Según la tradición persa, el pollo se acompaña de gelatina de ciruela o de mora. Existen recetas con almendras, pistaches, avellanas, y semillas de amapola. En todos los casos se despelleja el pollo y se rellena con su misma carne más pan, almendras y otras especias.

Algunas verduras como la berenjena y las espinacas, se difundieron notablemente en España, encontrando a la primera en lugar de honor, en libros de cocina de los siglos XII y XIII. Por su precio bajo y sus ventajas culinarias, pues puede ser preparado en un modo simple hasta el más suntuoso. Una vez

que se le quita su amargura añadiendo sal o agua hervida, se sirve acompañando carnes, en su mayoría de pollo.

Inevitablemente hablar de la cocina árabe nos trae reminiscencias a los postres. Es verdad que muchas viandas presentaban un gusto por lo azucarado. En los libros abundan recetas de pastelería y confitería. La cualidad y la cantidad de los dulces maravillaron a viajeros europeos en los países árabes. En la mayor parte de los dulces se utiliza poca harina y huevos, pero abundan las almendras, nueces, pistaches, dátiles, azúcar y miel, así como la canela, azafrán, el nardo y el alcanfor. Con frecuencia se hace una mezcla espesa y se forman figuras geométricas- recordemos que en el Islam no se permiten las representaciones humanas-, para cocerse en el horno. Muchos dulces y frituras, una vez cocidos, son sumergidos en mieles y bañados por agua de rosas. Se confeccionaban varios tipos de turrónes a partir de mieles, azúcar, almendras, nueces, avellanas y pistaches.

Los árabes llevaron consigo las especias orientales al sur de la Península Ibérica, en donde españoles las incorporaron sobre todo en la preparación de los alimentos y en remedios contra enfermedades. Para el siglo XVI las especias más utilizadas en España son:

la pimienta, la canela, el jengibre, el clavo, el cardamomo, la nuez moscada y el azafrán; también se consideraban especias, el azúcar, la miel, el vinagre y

la leche y, desde luego, las hierbas aromáticas como el orégano, el cilantro, la mejorana y el perejil.<sup>29</sup>

En España, tras la llegada de Felipe V como monarca, los refinamientos culinarios comenzaron a ser más apreciados por la aristocracia. Diego Granado en su *Libro de arte de cocina* (1599) presenta muchas recetas complejas. Éstas, no obstante, se basan sobre todo en la tradición medieval europea de los platonos de carnes y aves intensamente condimentados con canela, clavos de olor, nuez moscada y macís y en la cocina árabe, muy sazonada con azúcar, cítricos y agua de rosas, con la que se preparaba "azúcar rosado", "miel rosada" y "mazapán rosado".<sup>30</sup>

Aunque se habla de la influencia romana en la cocina medieval española, por el inmoderado y excesivo gusto por los condimentos que perduró en la cocina visigoda y en la posterior nobleza feudal carolingia, los ocho siglos de invasión árabe en la Península Ibérica dejaron huella en muchos aspectos de la vida cotidiana, como lo es la comida. Este gusto por las especias exóticas, uno de los motivos del viaje de Colón, caracterizó la cocina española del tiempo de la Casa de los Austria (1517-1700):

eran sabores que costaban mucho dinero y abaratar su precio, importando las especias por rutas más cortas y al mismo tiempo acabar con la dependencia de los comerciantes de las ciudades-repúblicas italianas, de los turcos y de los portugueses, entró en línea de cuenta, sin duda, a la hora de financiar el

---

<sup>29</sup> Mijares, 1993, pp. 149-150.

<sup>30</sup> Super, 1997, p. 458.

viaje de Cristóbal Colón. Por otra parte en la Edad Media el uso de las especias hizo la diferencia entre la cocina de la Corte y la del pueblo.<sup>31</sup>

San Isidoro de Sevilla –menciona Xavier Domingo– en sus *Etimologías* hace referencia a las numerosas especias exóticas en las cocinas de la época post-romana:

una gran parte del recetario romano-medieval llegó casi hasta nuestros días después de pasar por los tamices de las cocinas árabes, especialmente después de los gloriosos de Abderram II en Córdoba cuanto todo, desde la poesía y la música hasta la cocina, llegó a un refinamiento que pocas culturas han alcanzado después. Los árabes encontraron en España una cocina cristiana ya bastante elaborada, a la que aplicaron sus preceptos religioso-culinarios y, también, y esto es importante, su gusto por las verduras y hortalizas, cuyas semillas traían de las ricas huertas orientales. En cambio se llevaron de España al Maghreb creaciones culinarias que hoy pasan por platos típicos marroquíes, como son, por ejemplo, las tejinas y la pastela, que ya cocinaban los iberorromanos con leves matices diferenciales<sup>32</sup>

Xavier Domingo, calificó de <<aromática y sensual>> la combinación que conformó la cocina arábigo-andaluza.

Se conoce la influencia árabe en la cocina española, por la traducción de 543 recetas de la cocina hispano-magrebí, recopiladas antes de la conquista de Córdoba y Sevilla por Fernando II, a comienzos del siglo XIII. Se revela la incorporación de: legumbres, harinas, pescados y carnes, cuyos sabores finales debían quedar muy uniformizados por el cuantioso uso de las especias y aromas,

---

<sup>31</sup> Domingo, 1997, p. 19

<sup>32</sup> Domingo, 1997, p. 20

entre los que destacan el cilantro, la alcaravea, el comino, el azafrán, la pimienta, el tomillo, la canela y los piñones, así como grandes cantidades de miel.

El agua de rosas es otro aroma que pasó de la cocina árabe a la española. Su consumo disminuyó en la Península después del siglo XVI, se identifica en los recetarios de Ruperto de Nola y de Diego Granado y va desapareciendo paulatinamente a partir del trabajo de Martínez Motiño.<sup>33</sup> Todas estas investigaciones demuestran la convivencia entre las comunidades cristiana y musulmana, mismas que no estuvieron tan separadas la una de la otra mientras convivieron en España.

Desde que existe documentación fehaciente sobre la cocina medieval española, se observa que han sido ya adoptados productos implantados en España por los árabes. Esto incluye una serie de hortalizas, como la berenjena; de frutas, como la naranja, el limón y el dátil; de cereales, como el trigo duro y el arroz, y de especias, como el jengibre, y sólo cito algunos de los que fueron más comunes. Como bien esclarece Xavier Domingo "nada de todo esto, vuelvo a insistir, es puramente árabe. Ellos fueron adoptándolo a lo largo de su marcha nómada, pastoril y militar, de todos los sitios por donde pasaron."<sup>34</sup> Así, la cocina de árabes y cristianos tenían un punto en común: el gusto por las especias.

---

<sup>33</sup> Domingo, 1997, p. 21.

<sup>34</sup> Domingo, 1997, p. 24

## **Cambios en el consumo de especias en la cocina moderna**

La ruptura de la unidad religiosa europea provocada por la Reforma a principios del siglo XVI trajo cambios en el terreno de la alimentación. Los protestantes negaron las normativas dietéticas de la Iglesia Romana, que imponía un calendario anual con varios días de ayuno, sobre todo durante la Cuaresma con la alimentación basada en pescados, aceites vegetales y verduras. Se delinean dos Europas, que no solo se confrontan en el plano religioso sino también en el alimenticio.

Por un lado estaba la Europa protestante hambrienta de carne y de grasas animales, una Europa en la cual el consumo de pescado –al menos en ciertas zonas, como en Inglaterra- había disminuido...que en el siglo XVI sustituye el aceite por la mantequilla hasta en las ensaladas. Fue así inaugurada una moda de las salsas cremosas y una mutación del gusto. La moda fue difundida entre las clases alta y media de buena parte del continente, sustituyendo a aquella salsa ácida a partir de vino, vinagre, jugos de cítricos y especias. Dominante en el Medioevo, la pasión por las especias era sin duda destinada a declinar exactamente en el momento en cual de las tierras de recién descubrimiento llegaron montañas de pimienta, canela, clavo especia: quizá a la llegada de tantas bolsas, dichas especias fueron tratadas con desprecio por los ricos, que las dejarían a los paladares de los sectores más bajos y a las cocinas más marginales.<sup>35</sup>

Al lado de aquella Europa protestante, estaba otra católica, más sobria y aficionada por los productos de la tierra, y en la cual el calendario religioso prohibía el consumo de carnes y grasas animales alrededor de 140 a 160 días al

---

<sup>35</sup> Trad. Libre. Sarti, 1999, p. 203.

año. Las prácticas alimenticias son un elemento importante en la definición de la identidad de grupo.

En ningún periodo de la historia de Europa las especias habían obtenido un papel tan significativo como fueron los siglos XIV, XV y XVI.

Su importancia se refleja en la cocina por su variedad, por la frecuencia y por la cantidad en que se utilizaron en todas las cocinas aristocráticas de Europa. Nunca habían representado tanto en el gran comercio internacional, pero sin dudarlo, su búsqueda –a la par del oro y plata- provocó la conquista de los océanos y de otros continentes, cambiando la historia del mundo.<sup>36</sup>

Los comerciantes europeos tenían dos grandes intereses en Asia, las especias y las sedas de China, por considerarse los negocios más lucrativos. Las especias, sobre todo la pimienta se conseguía en la India, aunque esta Península la importaba de las islas Malucas o Molucas. Los mercaderes musulmanes comerciaban las especias en Oriente y las transportaban a los mercados europeos, hacia Génova y Venecia, ciudades que se encargaban de distribuir las en todo Europa. Por extraño que parezca, las especias llegaban hasta la parte norte de los Alpes, provocando cada vez mayor demanda de éstas.

La moda no tenía fronteras precisas y alimentó el comercio internacional que animaba Brujas, Barcelona, Venecia y que transportaban el perfume de las especias que embriagaba a los hombres del Medioevo; pero esa "orgía de aromas extranjeros" que provocó en las mesas más refinadas no permaneció en

---

<sup>36</sup> Flandrin, 1999, p. 381

el gusto del paladar de un europeo moderno.<sup>37</sup> A medida que empezó a imitar la manera de comer de las más altas jerarquías, o se socializan los apetitos, la demanda poco a poco creció y el precio disminuyó, hasta que el uso convirtió a las especias en ingredientes comunes y corrientes como sucedió en la Edad Moderna. Ya lo señala Braudel, "...todo lujo envejece, se pasa de moda..."<sup>38</sup>

El año de 1453 marca el cierre del comercio con Levante por la caída de Constantinopla. Génova pierde sus contactos y Venecia continuará con el comercio de artículos de lujo a través del Mar Rojo, y con ello el monopolio europeo de las especias. Había que encontrar una nueva ruta para llegar directamente a las Indias, evitando el comercio con los venecianos. El precio de las especias orientales debía de ser alto, es por eso que al aumentar su demanda en Europa, los comerciantes europeos no pudieron permanecer a expensas de los precios que imponían los mercados venecianos, es por el interés abaratar los precios, y obtener altos márgenes de ganancias que impulsa a los hombres a navegar.

El comercio internacional de Venecia se basó por siglos en ser el centro de las transacciones comerciales entre el Medio Oriente, que le surtía de especias, y Europa. A cambio, Venecia redistribuía productos europeos hacia el Medio Oriente. Aunque en el siglo XVII Venecia fue desbancada en este tipo de tráfico,

---

<sup>37</sup> Flandrin y Montanari comentan el uso de condimentos en la comida de la corte mongola de Pekín en 1330, la cual utilizaba al menos 24 especias diversas para sazonar los platos. (1999, p. 42).

<sup>38</sup> Véase Braudel, 1984, p. 149.

de ninguna manera significó la suspensión de los intercambios entre Europa del Norte y el Mediterráneo, únicamente los holandeses y los ingleses ya no necesitaron al intermediario veneciano.

Lo que cambia de una manera bastante visible en el comercio con las "Escalas del Levante" es que los ingleses y holandeses ya no comercian con especias. Si los viejos *fondouks* venecianos de Alepo y de Trípoli, en Siria, oían a canela, clavo y pimienta, no sucede lo mismo en los nuevos depósitos holandeses e ingleses por la sencilla razón de que desde el momento en que los holandeses e ingleses se instalan en las Indias Orientales, las especias ya no llegan (o lo hacen en cantidades modestas) por las rutas de las caravanas terrestres y aún menos por el mar Rojo.<sup>39</sup>

La ruta emprendida por los portugueses a través del cabo de Buena Esperanza no terminó con el comercio mediterráneo de la pimienta. Han sido los historiadores alemanes los primeros en aclarar este punto, pues sus investigaciones demostraron que Alemania no había dejado de recibir las especias y la pimienta de Venecia, y que los portugueses, por consiguiente, no controlaban el monopolio de todas las corrientes de tan precioso tráfico.<sup>40</sup>

Así, encontrar la ruta de las especias constituyó el principal interés de exploradores españoles y portugueses en el siglo XV. Es conocido —precisa Gudrun Lenkersdorf— que Cristóbal Colón zarpó hacia occidente con la intención de llegar al sudeste de Asia, región productora de especias. La capitulación de

---

<sup>39</sup> Romano, 1993, pp. 124-125.

<sup>40</sup> Véase Braudel, 1997, p. 718.

Santa Fe especificaba las mercancías anheladas: perlas preciosas, oro o plata, especiería y otras cualesquier cosas.<sup>41</sup>

Los lusitanos, con la apertura de la ruta establecida por Vasco de Gama, se apoderaron del comercio con la India, llenando sus barcos con pimienta y nuez moscada, haciendo escala en su ruta de retorno a Europa en Zanzíbar para abastecerse de clavo especia. La corona de Portugal, con Manuel I como soberano, vivió su época dorada (1495-1521). Se tiene registrado que en el año de 1503, una flota lusitana llevó por primera vez especias a Amberes;<sup>42</sup> en 1504 navíos portugueses llevan a Inglaterra 380 toneladas de pimienta y especias traídas de Calcuta.<sup>43</sup>

### **El caso de la pimienta**

Al final de la Edad Media es propiamente la época en donde la pimienta perdió su preeminencia en la cocina aristocrática del Medioevo, la ventaja fue para el jengibre, sobre todo se ve en Francia —en donde es más precoz y más acentuado el cambio— al punto de que esta especia en un tiempo muy apreciada, su uso fue secundario. Así la pimienta, especia marginal para la aristocracia, se convirtió en especia difundida y apreciada por las demás clases y su comercio aumentó de manera importante.

---

<sup>41</sup> Lenkersdorf, 1997, pp. 13-30.

<sup>42</sup> Lenkersdorf, 1997, p. 15.

<sup>43</sup> Braudel, 1997, p. 11.

No se trata de un hecho paradójico: porque su precio moderado no se reserva más para el consumo de una élite, ésta se ha alejado, la prueba es el hecho que ahora prefieren otras sustancias picantes pero diversamente más costosas, como la pimienta larga de Insulindia o la malagueta.<sup>44</sup>

De introducción reciente en Occidente y de difusión todavía escasa a principios del siglo XIV, la malagueta africana (*amomum melegueta*), cuyos frutos picantes son conocidos como semillas o granos del paraíso, se impuso, en efecto, sobre las mesas francesas a fines del siglo XIV y principios del XV, sobre todo se evidencia este cambio en los libros de cocina de familias aristocráticas, en donde atribuyen a la malagueta uno de los primeros lugares en la escala de las especias.<sup>45</sup>

Durante el siglo XV los barcos portugueses habían transportado a Lisboa vía el Cabo de Buena Esperanza productos como la pimienta, obteniendo altas ganancias por su venta directa en Europa. De hecho, había aumentado el mercado europeo de especias. Manuel I, rey de Portugal concedió su monopolio de importación y venta de especias a un grupo exclusivo de comerciantes lusitanos. Un contrato regulaba la importación y venta de especias, y otro determinaba sus ventas en Lisboa. Bajo la protección de la corona portuguesa, a los mercaderes se les amplió su autorización para comprar pimienta en cualquier parte de Asia, pero era necesario enviar las especias a Lisboa para regular el precio del mercado.<sup>46</sup>

---

<sup>44</sup> Braudel, 1997, p. 360.

<sup>45</sup> Braudel, 1997, p. 361.

<sup>46</sup> Jacobs, 1991, p. 7

En 1548 nueve mercaderes en Amsterdam planearon saltar a los lusitanos y hacer fortuna con el comercio directo de las especias. Había dinero disponible en el norte de Holanda como resultado del comercio de granos y madera, de la pesca del arenque y de la exportación de productos lácteos y ropa. Van Linschoten sumó sus experiencias y conocimientos en sus *Itinerary* (1596), el cual además de ser un manual para marineros, sirvió de guía para los comerciantes por su descripción de los países asiáticos y su gente; proveía instrucciones sobre la navegación, detalladas descripciones de los puertos y de las rutas comerciales en Asia. Localizaba con precisión las áreas débiles de la organización portuguesa. Además, se enviaron espías a Lisboa para recoger información, y detectar los sitios ideales para comenzar la aventura. Así se constituía una sociedad, misma que duraba un solo viaje y se deshacía para no dar sospechas y evitar rastros. Entre 1595 y 1601, ocho compañías despacharon un total de 65 barcos esparcidos en 15 flotas. Amsterdam, Rotterdam, Hoorn, Enkhuizen, Middelburg, Veere y Delft, fueron las ciudades que organizaron compañías locales acordando unirse en una sola para controlar esas rutas completamente, es así que nació la *Verenigde Oostindische Compagnie* (VOC), mejor conocida como Compañía de las Indias Orientales, la cual recibió el monopolio en el comercio holandés de embarcar a Asia. La VOC se convertirá en una gigantesca comercializadora con casi 30 establecimientos en Asia, más de 100 barcos y miles de empleados. El almacén maestro tenía sede en Amsterdam, en donde se clasificaban a las especias, por variedad y calidad. A mediados del siglo XVIII se ocupaban a 50 personas especializadas en clasificarlas y se consolidaba en uno de los negocios más grandes y lucrativos de Europa. En solo dos siglos de

comercio la VOC construyó cerca de 1500 barcos teniendo como base armadora a Amsterdam.<sup>47</sup>

La Compañía de la Indias Orientales comercializó más de 100 productos diferentes de Asia. En el siglo XVII la pimienta y otras especias constituían la carga más importante, casi el 60% del total de la mercancía. Para finales del mismo siglo el porcentaje de especias disminuyó a un tercio de la carga. La VOC compraba la pimienta Sumatra en Palembang y Bantam, y en Malabar, enviando a Europa un promedio de 6 millones de libras cada año.<sup>48</sup> De 1802 a 1823, la Nueva España o la nueva República Mexicana importó 1,827,462<sup>49</sup> libras de pimienta, es decir, que en 21 años se compró el 30% de la pimienta que los holandeses enviaban en un año a Europa.

Del siglo XVI al XVIII la pimienta de nuevo fue la especia de moda y prácticamente la única. Se registró una reducción en el uso de especias sobre todo en Francia, menos marcada en España o Inglaterra, quienes permanecen fieles a las costumbres medievales.<sup>50</sup> La conclusión – a nivel aristocrático por supuesto - es la siguiente: cuando la comida está muy condimentada, denota reminiscencias del periodo medieval, cuando contiene pocas especias denota reminiscencias del periodo moderno, con la *nouvelle cuisine* como ejemplo.<sup>51</sup>

---

<sup>47</sup> Jacobs, 1991, p. 22.

<sup>48</sup> Jacobs, 1991, p. 84.

<sup>49</sup> Cifra obtenida de la suma de la importación de todas las variedades de pimienta que registró Miguel Lerdo de Tejada, 1967.

<sup>50</sup> Véase Bruno Lauriux, 1999, p. 360.

<sup>51</sup> Lauriux, 1999, p. 360

A finales del siglo XV en el sur de Italia y en Portugal se han identificado recetarios de los cuales dos tercios llevan azúcar. Explican este excesivo gusto por lo dulce, a la costumbre ibérica de cubrir ligeramente los platos con una mezcla de azúcar y canela, toque final que se adiciona muy frecuentemente a un plato ya azucarado.

La pimienta fue la especia predominante, su importación y consumo para toda Europa aumento cerca de la mitad del siglo XV y solo el 27% en el XVI. Para aquel que recuerda a otras especias, la importación crecería el 177% en el siglo XV y aproximadamente el 500% entre 1500 y 1620. En el siglo XVII siglo de competencia ente ingleses y holandeses provocó una reducción de los precios y una lenta ampliación del mercado de la pimienta.<sup>52</sup>

No obstante este incremento continuo de las importaciones, las especias tuvieron tanto en la cocina como en el comercio europeo una importancia menor que en el Medioevo. En los tiempos modernos, al contrario, representaron la era de las bebidas coloniales, en donde el chocolate, café y té, entraron en el régimen alimenticio y mantuvieron un lugar fundamental en el comercio a largo plazo. Todas estas bebidas fueron consumidas en Europa con azúcar. Eso significa que el desarrollo del consumo de azúcar estuvo apegado a la fortuna de las bebidas coloniales en todos los países europeos.

---

<sup>52</sup> Flandrin, 1999, p. 436

Es importante aclarar que las especias se continuaron utilizando en las recetas en una proporción tan grande como en el Medioevo: del 60 al 70%. Se hicieron evidentes dos cambios: por un lado el número de condimentos se reduce considerablemente: la malagueta, la galanga, el mastice, el cardamomo, el macis, el anís, el comino y la pimienta larga desaparecen de los libros de cocina, mientras la canela, el jengibre y el azafrán son utilizados en la cocina solo excepcionalmente. La canela es siempre asociada a los alimentos dulces, y el jengibre a los saldas. Ahora se sirven con regularidad de la pimienta, del clavo especia y nuez moscada, tres especias que comparten ahora una manera más difundida que con anterioridad.

Aunque los cocineros de los siglos XVII y XVIII en Europa no dejaron de utilizar especias y condimentos ácidos, disminuyeron la dosis y tomaron como recurso la mantequilla, la crema y jugos.

Los estudios basados en recetas de cocina muestran una gran innovación culinaria, al menos en lo que respecta a la alta sociedad: no solo en la elección de los alimentos, con la evolución del gusto por la verdura, las frutas, los lácteos y las carnes de "matadero", sino más en materia de condimentos. En Francia los condimentos de gusto fuerte, podemos decir agrios y muy condimentados según las costumbres medievales, dejaron el puesto a condimentos grasos o azucarados –más ricos en lípidos y glicéridos de rápida absorción- pero que debían ser delicados o discretos y respetuosos del sabor propio de los alimentos. Estas tendencias son evidentes en numerosos países europeos, sean

septentrionales, como Inglaterra, orientales, como Polonia y Alemania, sean meridionales como Italia y España.<sup>53</sup>

La transformación de las preferencias alimenticias en Francia parece ligarse a aquella del gusto literario y artístico. Así, los condimentos grasos, venidos después del gusto fuerte, se revelaban más respetuosos del sabor original de los alimentos y ese respeto por el gusto de la comida (uno de los temas preferidos de la nueva cocina en el siglo XVII) es comparable al culto a la naturaleza en el arte y en la literatura. Al frente de este clasicismo francés, las cocinas que permanecen fieles a lo condimentado o que preparan las carnes en salsas agrídulces o adornadas de frutas se relacionan con el barroco.

También se ha adjudicado a los franceses la separación de las especias-medicamentos, de las especias-condimentos, y recomiendan su uso moderado en la cocina. En el *Dictionnaire de Trévoux*, edición de 1704, se define como especias:

Toda clase de droga oriental y aromática, que tiene cualidades calientes y picantes, como son la pimienta, la nuez moscada, el jengibre, el macís, la canela, el clavo especia, la malagueta, etc. No es sano añadir muchas especias en las salsas.<sup>54</sup>

---

<sup>53</sup> Flandrin, 1999, p. 439.

<sup>54</sup> Flandrin, 1999, p. 540.

Durante los siglos XVII y XVIII los galos no dejan de criticar las salsas demasiado condimentadas desde el punto de vista culinario, y se maravillaban de encontrar en otras regiones de Europa atribuciones con virtudes medicinales.

Los españoles, los italianos, los portugueses, los alemanes y todos los habitantes de las naciones septentrionales, como suecos, daneses, moscovitas y holandeses, ingleses y flamencos les dan gran uso. Las añaden a cada salsa, en sus guisados y en la pastelería. Pretenden que son cordiales, expectorantes, calmantes, antidotos, aperitivos, somníferas, fortifican la memoria, a prevenir el resfriado.<sup>55</sup>

### **Especiería importada en la Nueva España**

A la Nueva España las especias orientales llegan con los conquistadores, existen testimonios que describen algunos efectos que traía Hernán Cortés, como: trigo, olivos, vides, cebollas, puerros, ajos, mastuerzos, borrajas, acederas y cardos; por su parte el Padre Cobos traía en su equipaje: coles, espárragos, perejil, orégano, poleo, pimienta, melones, calabazas, sandías, pepinos, chombros, mostaza, culantro, cominos, azafrán, romí, anís y ajonjolí; y Garcilaso de la Vega incluía: yerbabuena, alcaravea, arroz, alhucema, trébol, manzanilla, caña de azúcar y algunos cítricos.<sup>56</sup>

El uso de las especias se revigorizó con la influencia de la cultura gastronómica indígena que se caracterizaba por los sabores fuertes, como parte del mestizaje alimentario. El azafrán, el anís y el comino se cultivaban en Aragón y Valencia, y

---

<sup>55</sup> Flandrin, 1999, p. 549.

<sup>56</sup> Stoopen, 1997, p. 28

se exportaban a las colonias americanas. El clavo, la canela y la pimienta no se producían en Europa, sino que se importaban a España para su exportación a las Indias. Con la apertura en la Nueva España del comercio con el Pacífico y los arribos del galeón de Manila, las especias llegaron a América de forma directa,<sup>57</sup> y este virreinato se convierte en una intersección destacada del tráfico de especiería.

### **El tráfico de especiería con el Atlántico**

La Nueva España se abastecerá de especias españolas y orientales vía el Atlántico. El hecho de comerciar anualmente con la Nao de China, no provocó una suspensión de las importaciones de especias a través del puerto de Veracruz.

Las especias que arribaron a la Nueva España a través del puerto de Veracruz fueron aceitunas, alcaparras, almendras, alhucema, anís, avellanas, azafrán, canela, clavo, cominos, pasas, pimienta, y orégano. La Nueva España exportará a la metrópoli la pimienta de Tabasco, vainilla y achiote. Este tema se detalla en el capítulo tres.

---

<sup>57</sup> Earl Jefferson Hamilton, p. 246, citado por Ivonne Mijares. (1993, p. 150).

### **Plata, frailes y especias: el tráfico con Oriente**

El comercio de la Nueva España con Oriente tuvo como puerto principal a Acapulco, y a Manila en las Filipinas. Es verdad que las relaciones comerciales en cuanto a volumen de mercancías y monto, evidencian una mayor importancia del puerto de Veracruz, pues a Acapulco llegaba el galeón de Manila una vez por año. El valor de la mercancía que se importaba de las Filipinas estaba limitado por disposición real a \$500,000 pesos, cifra que nunca se respetaba pues se calcula que era el doble. Las importaciones de Asia consistían fundamentalmente en tejidos de algodón y de seda de India y China, así como porcelana y especias. Las exportaciones de la Nueva España a Manila llegaban a uno y medio o dos millones de pesos, en donde la plata era la principal carga, y en pequeñas cantidades cochinilla, cacao y paños españoles, sin faltar los frailes enviados a evangelizar Filipinas y otros países asiáticos.<sup>58</sup>

El comercio de especiería que realizaba la Nueva España con Europa y con Asia, fue practicado por Francisco Ignacio de Yraeta, acaudalado comerciante vasco con residencia en la ciudad de México; su sistema de adquisición, venta, abastecimiento, nos ilustra la comercialización de los condimentos en la última mitad del siglo XVIII.

---

<sup>58</sup> Tandon, 1976, p. 24

## Control del comercio exterior: el caso Yraeta

Francisco Ignacio de Yraeta, emigrante vasco del siglo XVIII, practicó el comercio europeo a través de la importación a la Nueva España de efectos de fabricación española, inglesa, alemana y francesa, y la exportación de añil, cacao y grana de Veracruz a Cádiz; asimismo, cubrió el mercado de Oriente por medio de la exportación de grana a Filipinas y la introducción a Nueva España de los productos asiáticos, como canela, pimienta y clavo especia.<sup>59</sup> Yraeta también participó en el comercio interno con el abastecimiento de mercancías de gran demanda, como chile, jamones y espaldillas de Toluca; ropa de fabricación poblana; paños azules de Querétaro; mantas de algodón de Villa Alta; cobre de Pátzcuaro y de Santa Clara del Cobre.<sup>60</sup>

Para surtir los mercados internos y externos, Yraeta utilizó con mayor frecuencia el sistema de operaciones de corresponsalía. Por norma común los corresponsales resultaron ser sus paisanos vizcaínos, con quienes solía estar

---

<sup>59</sup> Torales, 1985, p. 165

<sup>60</sup> En la Nueva España Yraeta realizó tratos con casi todo el territorio novohispano, desde las regiones mineras de Sonora, Chihuahua y Durango, hasta el sur con el abastecimiento de la capitania general de Guatemala, siendo sus principales compradores los centros urbanos de población española y mestiza, como las ciudades de Guadalajara, Guatemala, México, Oaxaca, Orizaba, Puebla, San Luis Potosí, San Miguel El Grande y Valladolid. Sin duda su principal mercado fue la ciudad de México. Entre los productos que Yraeta comercializó entre 1767 y 1787, se identificó la compra de achiote y chocolate, en la Intendencia de Oaxaca, vendiéndoles azúcar, clavo especia, pimienta y canela; en tanto, también abasteció de cacao a las Intendencias de Guadalajara y Puebla. Entre 1767 y 1777, en los Centros Mineros, distribuyó aceite en Durango, y canela en Taxco; entre 1777 y 1787 distribuyó cacao y canela en Taxco y pimienta en Chihuahua. (Torales, 1985, pp.165-177)

vinculado por ligas de parentesco, compadrazgo,<sup>61</sup> amistad, o por recomendaciones.

El sistema de corresponsalía propició el intercambio de efectos provenientes de los distintos sistemas de producción, así como el establecimiento de vínculos entre las economías de las comunidades indígenas, de las haciendas de producción agrícola y ganadera, de los reales de minas y de los centros urbanos manufactureros y captadores de los artículos importados.<sup>62</sup> A las operaciones que demandaron crédito, Yraeta les aplicó un rédito o "premio" que fluctuaba entre el 4% y 8%, con vencimiento entre seis y ocho meses.

En cuanto a los productos europeos, Francisco Ignacio de Yraeta enviaba con anticipación a sus corresponsales, sus pedidos o "memorias", de acuerdo con las conexiones de cada uno con sus respectivos abastecedores en la propia España o en el extranjero. Para el pago de las mercancías solicitadas, el comerciante vasco, enviaba una parte registrada en efectivo y libranzas; otra, con la remesa de productos americanos, cuyo producto de la venta se abonaba a su cuenta.<sup>63</sup>

---

<sup>61</sup> Cristina Torales explica que el compadrazgo se constituía "cuando el elegido como padrino acompañaba a un descendiente del solicitante a recibir los sacramentos del bautismo, confirmación, comunión, orden sacerdotal o matrimonio. El padrino, quien generalmente era una persona de mayores recursos que la familia del apadrinado, además de asumir la responsabilidad de velar por el cumplimiento del sacramento administrado al ahijado, debía procurarle suficiente apoyo económico, ya otorgándole una renta para el sustento a falta de familiares, para propiciar la solvencia pecuniaria del protegido. En caso de que los sujetos apadrinados fueran mujeres, el padrino debía cooperar con las dotes, ya para la obtención de un buen matrimonio, ya para que ingresaran en un convento. En compensación, el padrino aseguraba a su favor leales servidores en el compadre y en el ahijado" (1985, pp. 44-45).

<sup>62</sup> Torales, 1985, p. 164.

<sup>63</sup> Torales, 1985, p. 241.

Yraeta también actuó como corresponsal o agente comisionista de los mismos mercaderes españoles, pues recibía de éstos mercancías a consignación y venta.

Los principales ramos de productos europeos que manejó la empresa de Yraeta fueron los textiles, el fierro y acero, el papel, los aguardientes, vino y vinagre, especias: azafrán, almendras, nuez moscada y canela, y variados objetos de ornato personal y decoración. El ramo textil representó el mayor volumen de inversión.

Yraeta como otros grandes comerciantes de la ciudad de México, en su comercio con Asia, actuaban a través de agentes y comisionistas. A la llegada del galeón a Acapulco, éstos se desplazaban a aquel puerto para adquirir lotes completos de mercancías, recoger la carga comprada con anterioridad, contraer nuevas consignaciones, enviar correspondencia, liquidar cuentas o pagar impuestos. Dichos sujetos llevaban la representación de los comerciantes de México y en nombre de ellos entablaban mecanismos de venta, establecían precios de mercancías, e incluso, decidían si retiraban sus caudales de la feria, por no convenir a los intereses.<sup>64</sup>

Debido al porcentaje o comisión que recibían por estos servicios, se les llamaron comisionistas. Algunos comerciantes como Yraeta, ya tenían a un agente en Manila, por lo que la negociación y comercio eran mero trámite.

---

<sup>64</sup> Yuste, 1985, pp. 274-275.

Francisco Ignacio de Yraeta también fue apoderado y consignatario de la compañía de Filipinas en Nueva España, por lo que tuvo una serie de obligaciones respecto a responsabilizarse de la buena venta y buen cobro de las mercancías que la compañía le remitía.<sup>65</sup>

---

<sup>65</sup> Carmen Yuste explica que la actividad de Yraeta como consignatario le permitió recibir una remuneración, comisión o premio que consistía en un 2 1/2% sobre el importe total de la ventas y un 2% más sobre las remesas "en liquido" que la compañía hiciera de Madrid o Manila. ( Yuste,1985, p. 297)

## **CAPÍTULO 2. POLÍTICA COMERCIAL BORBÓNICA Y SU REPERCUSIÓN EN LOS MERCADOS NOVOHISPANOS**

Es bajo el reinado de Carlos III, cuando se analiza la decadencia política y económica que España experimentaba desde el siglo XVII. Para dar forma y sobre todo para poner en práctica las estrategias tendientes a recuperar el control de las redes del comercio y para restablecer su decadente poder político, la corte española decidió llevar a cabo un conjunto de disposiciones administrativas y económicas, mediante un plan imperial de reactivación económica que reuniría los recursos financieros para cubrir los gastos de la nueva administración y del ejército con los que se pretendía gobernar e imponer la autoridad.

Entre las reformas más significativas que se implementaron en la Nueva España encontramos la introducción del sistema de intendencias, extendiéndose el cobro a nuevos sectores de la población y regiones alejadas como las Provincias Internas; crece el número de rentas y monopolios reales incorporándose el tabaco, naipes y lotería;<sup>66</sup> la creación del Tribunal de Minería en 1777<sup>67</sup> concediéndoles la mitad del señoreaje (contribución de amonedación de la plata); y la promulgación en 1778 del *Reglamento sobre el comercio libre de España y las Indias*, documento que contenía las nuevas disposiciones comerciales.

### **El comercio libre como parte de las reformas borbónicas**

Comercio libre es el nombre que los mismos legisladores dieron al conjunto de medidas de política comercial, adoptadas por el gobierno español, para modificar

---

<sup>66</sup> Pérez Herrero, 1996, pp. 78-80.

la organización mercantil entre la metrópoli y las colonias americanas. De todas las disposiciones en la materia se consideran de primordial importancia las siguientes seis:

1. La Real Instrucción de 16 de octubre de 1765, autorizando el comercio directo de nueve puertos españoles (Santander, Gijón, La Coruña, Sevilla, Cádiz, Málaga, Cartagena, Alicante y Barcelona), con las islas de Barlovento.
2. La Real Orden de 9 de julio de 1770, incorporando el Yucatán y Campeche al área de comercio libre.
3. La Real Orden de 17 de enero de 1774, que desbloqueaba el tráfico intercolonial a través del Pacífico, entre Nueva España, Tierra Firme, Santa Fe, y el Perú.
4. El Reglamento y Aranceles reales para el comercio libre, de 12 de octubre de 1778, precedido de ampliaciones parciales previas aprobadas en febrero y marzo de este mismo año, donde se habilitaban los puertos de Palma de Mallorca, Alfaques de Tortosa, Almería, y Santa Cruz de Tenerife, en España, y los de Montevideo y Buenos Aires en el Río de la Plata.
5. La Real Orden de febrero de 1789, habilitando los puertos de Veracruz, La Guaira, Omoa, Trujillo, San Juan de Nicaragua, Pescamayo y Guanchaco, y concediendo nuevas franquicias a los clasificados como menores.

---

<sup>67</sup> Jáuregui, 1997, p. 158.

6. La Real Cédula de 28 de febrero de 1789, que sustituía la provisión de negros a través del sistema de asiento o licencia individual, por la libre introducción en registros sueltos, como una mercancía más.

Algunos teóricos del reformismo, entre los que se encontraba Josef de Campillo y Cosío, planteaban que la búsqueda del desarrollo económico de España a expensas del mercado americano, basado en el trabajo y el consumo de los indígenas, y la liberalización para los productos españoles exportados a América. Los mercados coloniales posibilitarían la extracción de excedentes necesarios para potenciar el poder del monarca, evitando así la necesidad de establecer un programa de remodelación de la estructura social y económica peninsular que hubiera dado como consecuencia el desmantelamiento de la estructura de poder que se quería precisamente potenciar.

Este intento ilustrado de dar libertad de comercio pero con restricciones, se sustentó en el interés por aplicar modelos diseñados por otras potencias como Francia, con sus intendencias, o de Inglaterra, con las ideas de John Locke y el liberalismo inglés. La diferencia no era que un espíritu fuera menos racional que otro, sino que las condiciones que vivían Inglaterra hacían de ella la "Reina de los Mares", con un panorama diferente al de España y sus colonias.<sup>68</sup>

El objetivo general de las Reformas Borbónicas aplicaba para todo el Imperio español, pero en lo económico, se buscó el crecimiento económico en primer

---

<sup>68</sup> Véase Peggy Liss, 1995, pp. 88-90.

lugar de la Península. Un plan para industrializar las colonias americanas, hubiera ocasionado una reducción a corto plazo de las transacciones atlánticas generadoras de beneficios fiscales y el desequilibrio de diversas industrias que basaban sus actividades en la exportación de sus mercancías a América. No se impidió la manufactura de telas gruesas pero se limitarían otras manufacturas del comercio español.

La implementación del comercio libre en España y sus colonias fue discutida en el Consejo de Castilla, en donde se preveía un aumento de la recaudación de los impuestos por el incremento del tráfico de mercancías y una disminución del contrabando. La libertad comercial no significaría la libre circulación de mercancías, sino al aumento del número de puertos autorizados para comercializar los productos entre España-América-Asia, para lo cual se reorganizó la recaudación de los impuestos comerciales. Se llevó a cabo una revisión de los productos que España producía en la Península y que se consumían en ella, aquellos que se exportaban a las colonias y a puertos extranjeros; lo mismo sucedió con los productos de las colonias españolas, para gravar los artículos de lujo, y suprimir o reducir el arancel según las conveniencias de la Corona, buscando estimular el comercio con una disfrazada reducción de los impuestos.

La promulgación de las medidas sobre el comercio libre se realizó en dos etapas: la primera bajo el reinado de Carlos III, ante el fuerte incremento de los gastos en materia de defensa, se buscaba una fuente extraordinaria de ingresos sobre todo

en las colonias. El comercio "libre y protegido" buscaba, a pesar de las bienintencionadas declaraciones del monarca, maximizar el beneficio obtenido por la Real Hacienda de sus tributos sobre la producción y circulación de mercancías. Las disposiciones comerciales no pueden desligarse de aquellas en materia impositiva. La segunda etapa, se lleva a cabo en los primeros años del reinado de Carlos IV, y con la inspiración del Conde de Floridablanca, se busca la recuperación del comercio con América, desarrollando una política encaminada a obtener mayores utilidades fiscales, ofreciendo más facilidades a los comerciantes. Medidas en este sentido serán la ampliación del comercio libre a las áreas más rentables del Imperio, y la concesión de franquicias a los puertos menores.<sup>69</sup>

El comercio libre no trajo consigo ni la posibilidad de comerciar libremente con otras potencias, mucho menos una reducción arancelaria, lejos de conceder y ampliar libertades comerciales se buscaba una mayor centralización fiscal.

El tráfico comercial entre España y América se regía por disposiciones reales que desde el siglo XVI había provocado una monopolización del comercio. Las mercancías podían embarcarse hacia América desde Sevilla, y después Cádiz, teniendo como destino los puertos de Veracruz, Porto Belo y Cartagena, así como envíos excepcionales a Buenos Aires. Por su parte, Acapulco sería el enlace con las Filipinas. La posibilidad de desembarcar las mercancías en otros puertos que no fueran los aprobados era obrar en contra de la voluntad del rey, desacato que

---

<sup>69</sup> Delgado, 1987, pp. 53-55.

se llevó a la práctica de manera usual. El establecimiento del sistema de flotas en 1561,<sup>70</sup> favorecía a los comerciantes de los puertos habilitados pues solo el grupo de barcos en caravana hacia América y viceversa podía tocar tierras españolas.

Entre las modificaciones a los impuestos comerciales, se realizó una revisión considerando el aparente éxito de los registros sueltos, embarcaciones más pequeñas y ligeras que aumentaban su velocidad de navegación –ventaja para huir de los piratas, corsarios, bucaneros y filibusteros- y con la posibilidad de atracar en muelles de profundidad media; el fin era aumentar el tráfico entre España y sus colonias y, como consecuencia de ello multiplicar los ingresos que de él se derivaban. El propósito era liberar el comercio pero para establecer una reglamentación y una fiscalización beneficiosa.

Con la aplicación del reglamento se sustituye el antiguo derecho de palmeo por la imposición del *ad valorem*, que representó un fuerte incremento de la presión fiscal sobre los intercambios, a pesar de la supresión y homogeneización de otros derechos<sup>71</sup>

---

<sup>70</sup> Por Real Cédula del 16 de julio de 1561 se establece el sistema de flotas que consistía en "que no saliese de Cádiz ni de San Lúcar nao alguno sino en flota, pena de perdimiento de ella y de cuanto llevase, y que cada año fuesen 2 flotas con naos para Tierra-Firme y Nueva España, la una por enero y la otra por Agosto con capitán y almirante, y que sobre Dominica se apartasen las que fueran para la Nueva España, yendo el general con las de una provincia y el almirante con las de otra..." Lerdo de Tejada, 1967, pp. 7-28.

<sup>71</sup> Fontana, 1987, pp. 317-324.

## **La aplicación del reglamento del comercio libre en la Nueva España**

Pero, ¿debería hacerse extensivo el reglamento del comercio libre a la Nueva España?. Ante las discrepancias que se registraron en el Consejo de Indias a favor y en contra de la aplicación dicho documento, en 1778 se solicitó a la Real Sociedad Económica de Amigos del País en la Corte su evaluación, misma que se emite diez años después; asimismo, en 1788 se realizó a los consulados de Comercio —de los puertos habilitados hasta entonces— una consulta con 8 preguntas, cuestionando los efectos del comercio libre en diez años de práctica.

La Sociedad Económica de Madrid se reúne y respondió al interrogatorio que había sido dirigido a los consulados, a instancia del censor de la Sociedad, José Guevara, se restableció la junta y se redactó un nuevo escrito de 46 páginas sobre la teoría y crítica del comercio de España con sus colonias. El informe de la Real Sociedad presentó una síntesis valorativa del comercio de España con las Indias, desde el siglo XVI hasta fines del siglo XVIII; en donde se lamenta el poco control que se tenía sobre la colonia y abogaban por extender la libertad comercial al virreinato novohispano. Contra el sistema de monopolio se dirigió la principal crítica de la política comercial de España con sus colonias, ya que provocaba la carestía y escasez a fin de inducir un alza de precios que sobrepasaba, en beneficios, la compensación usual de costos y riesgos asumidos por el comercio trasatlántico; el estanco de productos, multiplicidad y cuantía de los derechos a pagar, altos costos de financiación, fletes y seguros de la Carrera

de Indias, más los riegos de navegación y el mercado intervenido, en donde el manejo de la oferta quedaba desvirtuado por completo,

el mal abastecimiento, carestía y escasez en que se mantenía a las colonias, bajo un régimen de oferta-demanda inelástica, se consideraba como necesario para conseguir un nivel de precios suficientemente remunerador capaz de satisfacer las exigencias del fisco, de la oligarquía mercantil que controlaba el monopolio y de asumir la totalidad de los costos generados.<sup>72</sup>

La Real Sociedad Económica concluyó que la política comercial dejaría a América sin posibilidades de tener un desarrollo económico y condenada al monocultivo minero. El informe reconocía que a principios del siglo XVIII poco quedaba de español en el comercio colonial: ni la mayoría de la manufacturas, ni la marina mercante, ni los agentes de comercio; si las colonias quedaron entonces vinculadas a España fue por ser así más conveniente a los intereses del comercio internacional. Las concesiones a extranjeros y los cambios introducidos en el sistema de monopolio no fueron suficientes para impedir el debilitamiento de la dependencia colonial que comenzó a ser acusado al inicio del siglo XVIII. Para la Real Sociedad la Corona no avanzó en la solución de problemas como el elevado precio de los productos de consumo en América, el auge del contrabando y la insuficiencia del desarrollo económico de las colonias. Si el objetivo del libre comercio hubiese sido el fomentar un crecimiento regional en las áreas españolas afectadas e incrementar la dependencia colonial al disminuir el contrabando y aumentar los retornos monetarios, metálicos y de productos coloniales, no se consiguieron.

---

<sup>72</sup> Fontana, 1987, p. 19

El Consulado de México junto con su socio el de Cádiz se negaron férreamente a la extensión del comercio libre a la Nueva España.<sup>73</sup> El gobierno metropolitano en 1788 consultó su opinión, por una parte el gremio gaditano sugería regresar al sistema de flotas y al monopolio comercial, restablecer la feria de Jalapa, nombrar a Cádiz como único puerto desde el cual podrían reembarcarse hacia Nueva España los productos no españoles; por la otra, el gremio de la Ciudad de México sugería limitar la importación de productos españoles a expediciones anuales – básicamente la misma sugerencia gaditana-, los productos no españoles deberían importarse solamente cada dos o tres años, presentan la conveniencia del reembarco de los productos europeos desde Nueva España hacia Perú sin perjuicio al tesoro español y solicitaban la anulación de la parte de la cédula de 1774 que prohibía este tipo de comercio, así como un requerimiento para la reducción de todos los impuestos de importación y exportación.

En 1789, por decreto real; se da la libertad a los comerciantes de la Nueva España para comprar y vender los productos en los puertos autorizados.

### **Repercusiones de la aplicación del comercio libre**

¿Fueron las reformas borbónicas causa directa del crecimiento económico en la Nueva España, o ya se registraba un crecimiento sin éstas?. Los testimonios de Gálvez, Revillagigedo, Humboldt, y Alamán, sustentaban que las medidas

---

<sup>73</sup>En la consulta que realizó el Virrey Revillagigedo al Consulado de México, solamente obtuvo dos votos a favor del comercio libre en la Nueva España, pertenecientes a nuestro comerciante vasco Francisco Ignacio de Yraeta y a su yerno Isidro Antonio de Ycaza. (Torales, 1985, p. 162)

liberalizadoras ocasionaron un crecimiento económico sin precedentes y con ello un aumento del índice de convergencia interregional.

La aplicación del reglamento en otras colonias americanas trajo un incremento sustancial del comercio exterior, según Humboldt entre 1765-1777 y 1778-1790 los ingresos de la Corona por concepto de libre comercio se incrementaron en poco menos de 80%. Este aumento se debió a la acrecentada recaudación por concepto de aranceles internos.

En otro argumento, Luis Jáuregui advierte un incremento en los intercambios internos en la Nueva España, aunque no se imputa directa y totalmente al libre comercio. Se registró un repunte de los ingresos por alcabalas, el cambio institucional implicó una mejora en la administración fiscal y en la recaudación. Para los años ochenta y noventa, una delimitación más precisa de las atribuciones de los administradores de alcabalas, del registro de sus operaciones y de la entrega de lo recaudado a las tesorerías provinciales.<sup>74</sup>

Por su parte, Pedro Pérez Herrero insiste en la revisión de los indicadores económicos para conocer la respuesta. Presenta que algunos historiadores mexicanistas han utilizado series de producción (quintos, amonedación, diezmo) y series de circulación (alcabala, avería, almojarifazgo) sin hacer las correcciones oportunas, por lo que se observa como la actividad económica creció ininterrumpidamente a lo largo de la segunda mitad del siglo XVIII. Cuando se

---

<sup>74</sup> Jáuregui, 1997, p. 155.

somete a crítica los indicadores, el resultado no es igual. Aboga por dos importantes rectificaciones, en primer lugar se debe eliminar en lo posible los problemas internos de las propias series (veracidad de los datos, errores contables, oscilaciones en la presión fiscal vertical y horizontal), siempre tener en cuenta que la información incluye errores en la información estadística; y en segundo lugar, deflactar las series a fin de eliminar las oscilaciones de precios. En realidad el índice deflactor que propone Pérez Herrero no soluciona el problema, pues el precio del maíz expedido en la ciudad de México estuvo tan o más influenciado a controles institucionales.

A partir del trabajo de John Coatsworth<sup>75</sup> se he generado una polémica entre los historiadores mexicanistas. Coatsworth observó que al deflactar las series de producción de metales preciosos del siglo XVIII, las tasas de crecimiento más elevadas se dieron en la primera mitad de ese siglo, antes que en la segunda y que la productividad en el sector declinó a fines de la época colonial. Esto es, la minería subsistió porque la Corona le brindó exenciones fiscales, reducción del precio de la pólvora y el azogue. Con Coatsworth -según Pérez Herrero- se dio la vuelta a los puntos de interpretación tradicional, ya que el crecimiento económico se había registrado antes de la introducción de las reformas y el período colonial terminó con graves problemas económicos.

---

<sup>75</sup> J. H. Coatsworth, "The mexican mining industry in the Eighteenth-Century", en N. Jacobsen y H. Pühle (comps.), *The economies of Mexico and Peru during the late colonial period 1760-1810*, Colloquium Verlag, Berlin, 1986, pp. 26-45, citado por Pedro Pérez Herrero (1996, p. 80).

Richard Garner,<sup>76</sup> por su parte, presenta sus argumentos sobre este tema, pues además de seguir la idea de Coatsworth, correlacionó los índices de crecimiento económico (producción interna) con los del aumento de la población, y midiendo el crecimiento per cápita concluye que las tasas de crecimiento económico no son tan altas como las presentadas por las series tradicionales a precios corrientes.<sup>77</sup>

Desde la óptica española, Pérez Herrero expone que la aplicación del Reglamento no trajo resultados halagadores para todos los puertos en España abiertos al comercio con América. Se distinguen tres casos, para Mallorca, Almería, Alicante, Cartagena y Valencia, el libre comercio no aportó incentivos significativos en su actividad; para los puertos de Santander y Málaga, los resultados son modestos; en cambio para Cádiz y Barcelona, el comercio americano se convirtió en una realidad determinante. El Reglamento cambió el papel del comercio gaditano, pues aunque logró mantener bajo su control una porción muy elevada de intercambios con América, la liberalización permitió la aparición de un pequeño grupo de competidores: Santander, la Coruña, Málaga y Barcelona.

Traer a escena el concepto ilustrado del comercio libre, es entrar en una polémica sin fin, pues sin duda existen reconstrucciones históricas que imputan al establecimiento del libre comercio una idea inequívoca del proceso de

---

<sup>76</sup> Véase Richard L. Garner, "Economic growth and change in Borbon Mexico: a review essay", *The Americas*, 51:2, (1994), pp. 219-231, citado por Pedro Pérez Herrero (1996, p. 82).

<sup>77</sup> Pérez Herrero, 1996, p. 78.

modernización, económica y social, como factor de crecimiento para la península y sus colonias; investigaciones como la efectuada por Antonio M. Bernal, en caso contrario lo ponen en duda:

la virtualidad tanto de la política como del programa económico que se viene atribuyendo al reformismo borbónico dejando reducida las actuaciones de éste a meros arbitrios y expedientes para paliar la tradicional penuria de la hacienda pública y afrontar la ampliación del gasto público que el belicismo de la centuria exigía<sup>78</sup>

Esta vertiente crítica cuestiona el protagonismo político de los Borbones y pone en tela de juicio los propósitos de las Reformas como promotoras de transformaciones económicas.

Para Pedro Pérez Herrero, las reformas borbónicas en el aspecto comercial alcanzaron el éxito buscado, pues se fortaleció la estructura imperial, no por la capacidad de control del gobierno español sino por el de los grupos de poder en la Nueva España, deseosos de mantener su posición social y política en el Virreinato. Un ejemplo es lo que sucedió con el sistema de intendencias que sí reporta para las arcas del gobierno español un aumento en su recaudación, pero la organización de éstas acabó en manos de la Junta, la Audiencia y el virrey, por lo que los grupos de poder de la ciudad de México continuaron ejerciendo sus influencias políticas.

---

<sup>78</sup> Bernal, 1987, p. 17.

Con la aplicación del Reglamento de Comercio Libre en la Nueva España (1789), el Estado español emprendió una modificación más de los derechos de propiedad del espacio colonial, tratando de romper la situación monopólica bajo la cual operaban los almaceneros agrupados alrededor del consulado de México para que la Corona se apropiara de una parte de los beneficios extraordinarios que generaban.<sup>79</sup> Para impedir la concentración monopólica del comercio, por Real Orden en 1795 se crean los Consulados de Comerciantes de la Ciudad de Veracruz y el de Guadalajara, provocando un cambio en la forma tradicional de realizar los negocios tanto para los intermediarios que acudían a la ciudad de México, como al Consulado de la capital que prácticamente controlaba la importación y venta a mayoristas.

El comercio libre trajo a España, sin embargo, una disminución de los ingresos fiscales, un incremento irrelevante de fabricantes y de producción de manufacturas en la metrópoli, un aumento en las quiebras comerciales ya que no se habían cumplido las expectativas de incentivar la economía real.

Tomando en cuenta los registros de los barcos que zarparon de puertos españoles, John Fisher concluye que el comercio libre promovió una expansión masiva en el valor total de las exportaciones desde España a América entre 1778 y 1796, con un crecimiento irregular, 400% más alto que el año base de 1778. Afirma que la proporción de productos nacionales en las exportaciones ascendió desde un 38% en 1778 a un promedio de un 52% entre 1782 y 1796. Parece,

---

<sup>79</sup> Jáuregui, 1997, pp. 145-160.

entonces, que los productos agrícolas peninsulares fueron capaces de tomar mucha más ventaja que los industriales de las más amplias oportunidades en el mercado americano ofrecidas por el comercio libre. Las reformas fueron incapaces de alterar significativamente la estructura de la economía peninsular. Por su parte, Peggy Liss confiere al atraso de la agricultura española y a la inexistencia de manufacturas, como causas del fracaso de las reformas borbónicas.<sup>80</sup>

A través del examen de barcos que partían de Cádiz hacia América, se confirma que la región circuncaribeña fue para España el mercado americano más importante: pues consumió el 67% de las exportaciones de Cádiz entre 1785 y 1796, en donde solamente Veracruz importó el 35%, seguido por Venezuela con 10%.

Fisher complementó su trabajo a través del análisis de las exportaciones americanas a España de 1778 hasta 1796, tomando en cuenta los productos que importaba la metrópoli, su volumen, sus valores al arribo a puertos españoles, y las distintas regiones americanas como abastecedoras de España. Entre 1782 y 1796 el valor promedio de las importaciones americanas fue diez veces mayor que en 1778. El 84% de las mercancías americanas llegó a Cádiz y un 4% a Barcelona. Analizando los productos importados a través de esos dos puertos: se demuestra que el 56% del cargamento era plata.

---

<sup>80</sup> Liss, 1995, pp. 88-90.

En 1795 el comercio libre trae a escena a dos nuevos consulados: Veracruz y Guadalajara,<sup>81</sup> organizaciones corporativas que modificaron el esquema institucional y económico del comercio novohispano,

creando mecanismos institucionales de negociación que se tradujeron en una reducción de los costes de transacción para la economía, como actividad agregada, y una relativa definición de una nueva estructura de costes – medición, negociación, cambio y cumplimiento- en la que el papel de las nuevas organizaciones corporativas fue decisivo en el cambio económico finisecular, al grado de convertirse en agentes de ese cambio.<sup>82</sup>

El Consulado como institución fiscalizadora, recaudaba los ingresos por avería, establecía las regulaciones arancelarias sobre sus territorios y conformaba una red fiscal que sustentada en los oficiales de la Real Hacienda cubría las principales rutas del tráfico interior. Debemos recordar que de los ingresos fiscales que manejaban, debían ejercer otras funciones institucionales de fomento económico y negociación institucional.

Al hablar del Consulado de México siempre se dice que con la introducción del libre comercio disminuyó su poder y minó su situación monopólica. En verdad las medidas reformistas provocaron un golpe para dichos comerciantes, pero no permanecieron indiferentes sino que se fueron acomodando a la nueva situación

---

<sup>81</sup> Sobre el Consulado de Guadalajara, Antonio Ibarra explica como "generó una eficaz red de distribución interior y de absorción del metálico, particularmente del norte y noroeste del reino, con lo cual se fue conformando una nueva territorialidad económica de la circulación interior de mercancías..." (1999, p. 140)

<sup>82</sup> Ibarra, 1999, p. 139.

modificando viejas prácticas que manejaban y controlaban.<sup>83</sup> El control sobre los medios de pago internacional, significó un reacomodo al que recurrió el Consulado de la Ciudad de México. Con el libre comercio variaron sus prácticas aunque no radicalmente, sino acoplándose a la nueva situación. Ante la dificultad por monopolizar las importaciones a través de otros medios siguieron manteniendo su liquidez. Los acaudalados comerciantes invirtieron tanto en agricultura como en minería. Dejaron de utilizar el comercio exterior para controlar por él la circulación de la plata y a cambio se entrometieron en la producción para desde allí seguir dominándola.<sup>84</sup>

Establecido el Consulado de Veracruz en 1795, el gremio de comerciantes debía de administrar justicia, rápida y expeditivamente, en todos los pleitos mercantiles, pero además tenía que proteger y promover el comercio en todos sus aspectos. Se daban instrucciones para promover la agricultura, para mejorar métodos de cultivo, para la implementación de nuevas máquinas agrícolas y para construir buenos caminos. Los recursos provendrían de las multas impuestas por el tribunal comercial y de la avería, un derecho del ½ por ciento o 5 al millar, sobre todas las mercaderías importadas o exportadas a través del puerto de Veracruz.<sup>85</sup>

Una de las modificaciones que sufre el sistema comercial novohispano en el comercio exterior a raíz de la implementación en 1789 del reglamento para el

---

<sup>83</sup> Pérez Herrero, 1987, pp. 291-298.

<sup>84</sup> Brading, 1995, p. 294.

<sup>85</sup> Tandron, 1976, pp. 20- 21

comercio libre, fue la reorganización de los impuestos o gravámenes de importación y exportación.

Entre otros efectos, trajo como resultados el aumento del tipo de impuestos y las tasas porcentuales, es decir, si un comerciante mayorista de Veracruz compraba a un socio de la Compañía de Cádiz, cuando la mercancía llegaba al puerto novohispano debía pagar el derecho de internación; más el avalúo; más el peaje establecido en 1796 para la construcción del camino Veracruz-México, cuya tarifa era de 2 pesos por coche, 1 por volantes, 3 pesos a carros, 6 a literas, y 4 ½ reales a los bueyes de tiro de carreta y demás bestias de carga; más el de faro de Ulúa, establecido en 1805, a razón de 1 real por tonelada sobre los buques procedentes de Europa y de medio real de los provenientes de América; desde 1811, el del Hospital de San Sebastián, a razón de 2 pesos por cada 20 millares de vainillas y por cada tercio de zurrón de grana, 1 peso por cada tercio de añil; 1 real por cada tercio de las demás mercancías, excepto el algodón y la harina.<sup>86</sup> Se confirma que el sistema de comercio libre no buscaba la reducción arancelaria, sino mejorar y aumentar la captación de impuestos.

La Nueva España se encontraba en una situación de aumento del número de impuestos, pero también con un aumento de la oferta de artículos extranjeros, en una economía con liquidez, aumentando la demanda por éstos.

---

<sup>86</sup> Lerdo de Tejada, 1967, pp. 7-28

Pero la Nueva España experimentó en la segunda mitad del siglo XVIII una disminución de precios internos. Si tomamos como referencia los precios del maíz en la ciudad de México de 1525 a 1810, gráfica elaborada por Gibson, podremos ver que todos los máximos, es decir, más allá de los 25 reales, se sitúan en el siglo XVII, salvo la punta excepcional de la gran hambruna de 1786. A la inversa, la concentración más fuerte de precios inferiores a los 10 reales se manifiesta después de 1740,

Se puede, pues afirmar, que el siglo XVII se presenta como un siglo de precios altos, mientras que el XVIII, a partir de 1730-1740, se caracteriza por los precios bajos.<sup>87</sup>

Por lo que se refiere a la población de la Nueva España, había pasado de 1646 a 1752, de 1,712,615 habitantes a 2,477,277, es decir, aumentó un 45% en 106 años<sup>88</sup>.

En cuanto al consumo en el virreinato, baste citar a Humboldt, quien utilizó la información recabada bajo el gobierno del segundo Conde de Revillagigedo, en donde se pone de manifiesto el aumento en el consumo de vino,<sup>89</sup> pan,<sup>90</sup> y de carnes como el cerdo y el carnero, cuyo consumo era excesivamente mayor en México que en París.<sup>91</sup> El gran consumo de este tipo de carnes, significó la

---

<sup>87</sup> Romano, 1993, p. 109.

<sup>88</sup> Romano, 1993, p. 47

<sup>89</sup> Los clasificados como generosos eran los que habían registrado un mayor incremento en el consumo, bebidas demandadas por la clase acomodada.

<sup>90</sup> Humboldt habla de un consumo igual a de las ciudades de Europa

<sup>91</sup> Lavoisier halló por sus cálculos que en su tiempo los habitantes de París consumían anualmente 90 millones de libras de carne de todas especies, lo que hace 163 libras (79

compra de hierbas aromáticas y otras especias, como pueden ser pimienta, clavo, canela, ajos, para estofar la carne; vino, vinagre, cominos, chile ancho para cocerla; azafrán, pimienta, clavo y canela para freirla; y pasas, almendras, alcaparras, alcaparrones, aceitunas y tornachiles para asarla, si es se quiere preparar un buen "Guisado de carnero".<sup>92</sup>

El control sobre el sector exportador novohispano, sobre todo de plata, tuvo un sector complementario que era el de las especias americanas y que en correspondencia se desarrolló una importante demanda de alimentos de importación que tendieron a bajar sus precios.

Resumiendo, las Reformas Borbónicas y su sistema de comercio libre, tuvieron resultados contradictorios, pues rompieron el viejo monopolio novohispano, en donde los comerciantes tradicionales perdieron peso frente a los nuevos consulados, expandieron el comercio exterior, ampliaron la base impositiva, capturaron ingresos del contrabando pero éste se mantuvo. Nos encontramos ante un virreinato con grandes riquezas, abundancia de recursos naturales, y con una población creciente. Nueva España se alimentaba del comercio legal y del contrabando para saciar apetitos, aspiraciones y pretensiones, de una sociedad pujante que demanda la importación de artículos suntuarios, telas, mobiliario, etc.,

---

7/10 kilogramos) por cada individuo. Estimando la carne comestible que producen los animales designados en el estado que precede, por los principios de Lavoisier, modificados por las localidades, el consumo de México, de toda clase de carnes es de 29 millones de libras, o de 189 libras (92 5/10 kilogramos) por cada individuo. Esta diferencia es tanto más extraordinaria, si se atiende a que la población de México incluye 33,000 indios, todos los cuales comen muy poca carne. (Humboldt, 1991, p. 133)

<sup>92</sup> Tomado del *Recetario de Doña Dominga de Guzmán*. (1997, p. 96)

donde el prestigio fue motor para patentizar la pertenencia a un grupo social y, a su vez, funcionó como un mecanismo de exclusión para el resto de la sociedad.

### **CAPÍTULO 3. EL COMERCIO LIBRE Y LOS PRECIOS DE LAS ESPECIAS EN LA NUEVA ESPAÑA**

El rubro de la especiería, sigue los mismos patrones y el consumo generalizado de condimentos provocó un aumento de la demanda. No es extraño identificar que la importación de especias españolas y orientales, se realice por Veracruz y Acapulco. Para el año de 1798 existen referencias del arribo a Veracruz de condimentos en barcos neutrales, que transportaban especias europeas con precios más baratos que los importados directamente de España:

El 9 de junio otro navío angloamericano, que había zarpado de Baltimore, entró a Veracruz con un cargamento de aguardiente, vino blanco y tinto, tejidos, aceite de oliva y uvas pasas, lo que era claramente un transbordo de mercaderías europeas.<sup>93</sup> No es extraño si consideramos la gran cantidad de derechos que debían pagar las mercaderías españolas, que aumentaban de 35 a 40% su precio.<sup>94</sup>

Se patentiza el aumento de la demanda de este tipo de alimentos en la Nueva España, con el arribo a Veracruz tan sólo tres días después, de la goleta "Fidelia" procedente de Santo Tomás, con una carga de tejidos, pero también de aceite de oliva, clavos de olor, canela y pimienta.

Con Perú, el comercio se limitaba a la importación de 25 a 30,000 cargas de cacao de Guayaquil, a su vez el virreinato novohispano enviaba plata. A los puertos del Pacífico novohispano también llegaban otros barcos del Imperio

---

<sup>93</sup> Gaceta de México, 28 de julio de 1798. Tandron, 1976, p. 29

<sup>94</sup> Este porcentaje en el aumento del precio fue considerado por Humboldt, (Tandron, 1976, 26).

Español, así en el año de 1806, Acapulco recibió siete barcos: uno de Manila, uno de el Callao y cinco desde Guayaquil, y cantidades de cobre, cascarilla, lana y pieles de vicuña, sombreros de vicuña, suelas de cuero, algodón, aceite de oliva, aceitunas, almendras y uvas pasas. Durante 1807, Acapulco recibió, además del galeón de Manila, cuatro navíos de Guayaquil con cacao. Para 1808 desde Guayaquil y Perú se detectan papel o especias orientales, que indican que los puertos sudamericanos estaban reexportando mercaderías europeas y asiáticas.<sup>95</sup>

Aunque el contrabando fue uno de los problemas que la corona española trató de corregir, en realidad no había puerto, ciudad o población en las Indias que no lo adoleciera,<sup>96</sup> el comercio lícito no logró un abastecimiento constante de productos, y su escasez provocó el aumento del tráfico ilegal, amén de los precios más bajos de las mercancías que burlaban a la Real Hacienda evitando el pago de aranceles correspondientes, haciendo que el costo sobre el valor de los productos fuera más barato que los traídos de la península.

Pero esto sucede cuando hay tardanza de galeones o registros, porque de no suceder así, no se experimentaría escasez de ropas y sobra de caudales en las provincias interiores, que es lo que da ocasión en toda aquella América a que los comerciantes se vicien en el comercio prohibido.<sup>97</sup>

---

<sup>95</sup> Revillagigedo, *Instrucción Reservada*, p. 106. (Tandron, 1976, p. 29)

<sup>96</sup> Ulloa, 1991, p. 197

<sup>97</sup> Ullua, 1991, p. 203

Veracruz, fue el puerto que mayores volúmenes y valores de condimentos importó y exportó la Nueva España. Cabe mencionar, que es también el puerto que reúne los estados contables más precisos sobre el comercio exterior.

### **Los precios: construcción de una serie indicativa**

Una de los ejercicios más enriquecedores de la presente investigación, fue la construcción de una serie de precios en relación con los datos disponibles del comercio de especiería a través del puerto de Veracruz, pero desde luego no es un índice exhaustivo sino una serie indicativa. Para conocer datos específicos sobre el comercio de especias con Asia, las fuentes consultadas solo ofrecían números aislados que no permitían una cuantificación adecuada. Se tomó como referencia la edición facsimilar de 1857 elaborada por Miguel Lerdo de Tejada, *Comercio Exterior de México, desde la Conquista hasta hoy*. Debo recordar que los balances del comercio, no representan el valor total del comercio de la Nueva España, brindan solamente noticias parciales y esporádicas acerca del comercio legal que se realizaba a través de los puertos del Pacífico, y no ofrecen información alguna acerca del comercio ultramarino de Campeche, Tampico o Tuxpan.

El primer ejercicio fue la construcción de las series por especia, así que tomando en consideración las especias importadas y exportadas se fue elaborando una base de datos en donde se identificó el año, la cantidad, la unidad de medida y el precio pagado. Se decidió trabajar el decenio que abarcó de 1802 a 1812, pues reunía cuantitativamente información uniforme. El siguiente paso fue homologar

las medidas con objeto de hacerlas comparables, dada la heterogeneidad en las medidas de volumen y de peso.

Podemos resumir que durante el decenio que se estudia (1802-1812), las especias que arribaron a la Nueva España a través del puerto de Veracruz fueron: aceitunas; alcaparras; almendras; alhucema; anís; avellanas; azafrán, estigmas y aceite; canela; clavo; cominos; pasas; pimienta, de Castilla, de China, de Holanda, Malagueta y Tabasco; y orégano.

La Nueva España exportará a España las especias producidas en tierras americanas como la pimienta de Tabasco, que a diferencia de la de importada de las Molucas "no requema tanto ni es tan fina..."<sup>88</sup> cacao y sobre todo vainilla. Los españoles al convertirse en grandes consumidores de chocolate,<sup>89</sup> se ven en la necesidad de importar los ingredientes para su preparación. Carlo Cipolla explica que de España, donde el consumo había alcanzado ya hacia 1580 niveles muy elevados, la utilización del nuevo producto pasó primeramente a Italia y luego a Francia. Pronto los franceses se distinguieron como los mejores chocolateros de Europa, sobre todo porque se negaron a mezclar con el cacao tantas y tan

---

<sup>88</sup> Fray Toribio de Motolinía, *Memoriales o libro de las cosas de la Nueva España y de los naturales a ella*. Citado por Trabulsee, 1985, p. 333.

<sup>89</sup> La bebida ha sufrido transformaciones en la manera de ser preparada, los antiguos mexicanos parece que no la endulzaban, y en la Colonia empezó a prepararse con azúcar y canela disueltos en agua, forma en que alcanzó gran difusión en Europa a finales del siglo XVI, en que constituía el desayuno de muchas personas y se trataba de mejorar su industrialización. (Trabulsee, 1995, p. 136)

extrañas especias como mezclaban los españoles y se limitaron a combinar el cacao con la vainilla.<sup>100</sup>

Fernand Braudel también nos confirma el uso de canela en el chocolate y su afición en la metrópoli

El chocolate llegó a España desde México, desde Nueva España, hacia 1520, en forma de barras y de tabletas. No debe extrañar el encontrarlo en los Países Bajos españoles un poco antes (1606) que en Francia, y la anécdota que representa a María Teresa de Austria (su matrimonio con Luis XIV se llevó a cabo en 1659) tomando chocolate en secreto, costumbre española a la que nunca pudo renunciar, parece verosímil... El único país donde triunfó fue, en definitiva en España: los extranjeros se burlan del chocolate espeso, perfumado con canela, que tanto gustaba a los madrileños".<sup>101</sup>

Así, la demanda de dichas especias americanas se incrementa en Europa, y la Nueva España se constituye como una colonia exportadora de plata, y también de especias.

Jerónimo de Uztariz, en *Theorica, y Practica de Comercio y de Marina*, documento que otorga a la reorganización del comercio exterior español la solución de los problemas que atraviesa la metrópoli, presenta el caso de la especiería y el gran consumo de pimienta, de la canela "para un espumoso chocolate"<sup>102</sup>, clavo, nuez de especia, y otros géneros, que importa España y sus

---

<sup>100</sup> Cipolla, 1994, pp. 105-106.

<sup>101</sup> Braudel, 1984, pp. 40 -41.

<sup>102</sup> "El cacao fue descubierto por los españoles en las Américas, donde se consumía en pasta o para preparar una bebida. No todos los europeos apreciaron el exótico producto

colonias americanas, sugiriendo se eleve el impuesto de importación ya que no se puede prohibir su entrada por el arraigo que tiene su uso, ni su cultivo en España. Otra alternativa es disponer de su compra en las Filipinas, donde se le podría encontrar a precios moderados, para conducirlos a Acapulco y de ahí a Andalucía, pagando a su ingreso un impuesto reducido.<sup>103</sup>

Por lo que respecta a la vainilla, se identificaron las calidades: primera, segunda, tercera, cuarta; y las clases: zacate y rezacate. Por las descripciones realizadas por Humboldt, se concluye que las citadas calidades correspondían a la clase "vainilla fina", pues especifica que la mayoría de la vainilla que se comercializa es de la especie *epidendrum* (tlilxóchitl), pero su fruto se divide en cuatro clases:

la de superior calidad, *vainilla fina*, en la que se distingue de nuevo la *grande fina* y la *chica fina* o *mancuema*; el *zacate*, el *rezacate* y la *basura*. Cada clase es fácil de reconocer en España por el modo con que los mazos —generalmente se vende por millares, en donde, cada millar se compone de veinte mazos, y cada mazo de 50 habas— son atados. La *grande fina* tiene comúnmente 22 centímetros de largo y cada mazo pesa diez onzas y media en Misantla, y en Colipa de nueve a diez. La *chica fina* es cinco centímetros más corta que la precedente, y se compra a la mitad de precio. El *zacate* es una vainilla muy larga, en extremo delgada, muy acuosa. La *basura*, cuyos mazos contienen cien habas cada uno, no sirve más que para llenar el fondo de las cajas en que se expiden para Cádiz. La peor calidad de vainilla de Misantla, se llama *cimarrona* (silvestre), o *vainilla palo*: es muy delgada y casi del todo falta de jugo. Una sexta variedad, que es la *vainilla pompona*, tiene el fruto muy grande y hermoso.<sup>104</sup>

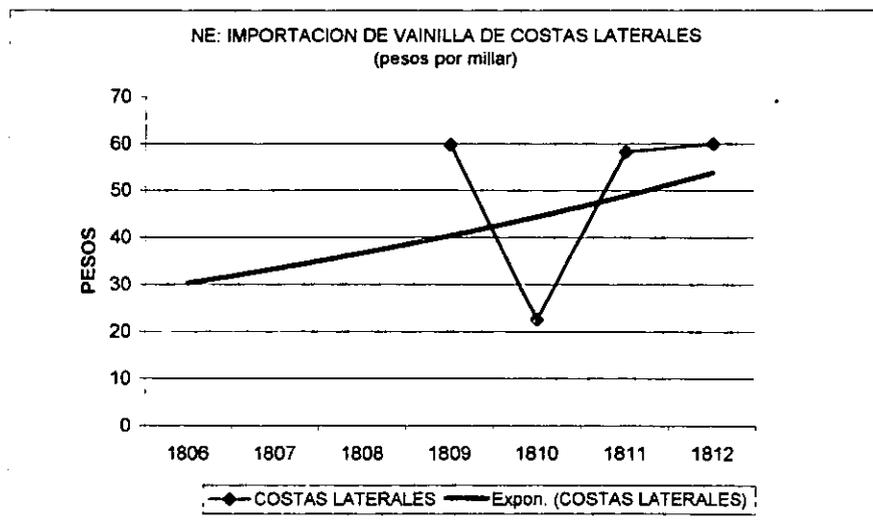
---

y, en 1572, el italiano Gerolamo Benzoni escribía que el chocolate <<se parece más a una bebida para cerdos que para seres humanos>>. Cipolla, 1994, p. 105.

<sup>103</sup> Uztariz, 1968, pp. 261-263.

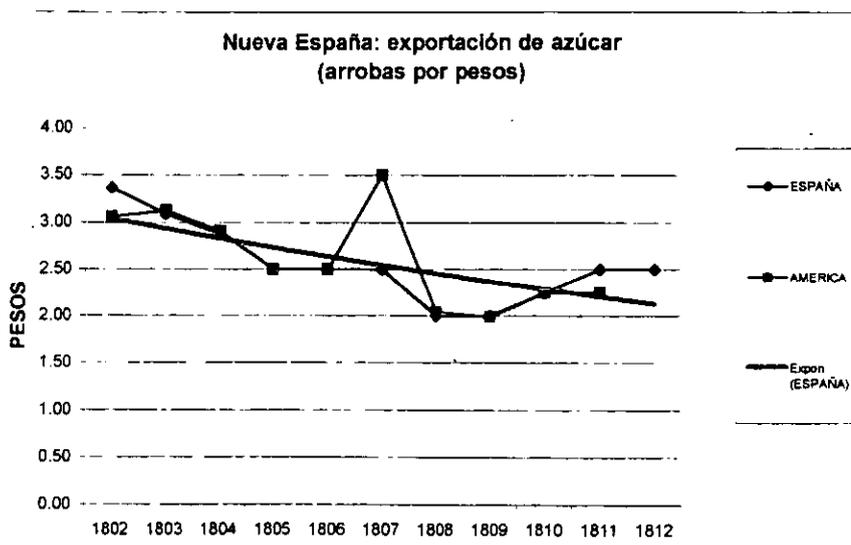
<sup>104</sup> Humboldt, 1991, p. 294

Humboldt habla sobre la compra de vainilla que habían hecho los habilitadores en los últimos doce años, en donde el millar de primera calidad, contando unos años con otros, se había comprado en 25 a 35 pesos; el de zacate a 10, y el de rezacate a 4. En 1803 el precio de la grande fina era de 50 pesos y el de zacate, 15, registrándose una alza en los precios. Por su parte, Lerdo de Tejada apunta que en 1806 las vainillas conservan un precio alto por la escasez de cosechas.<sup>105</sup> En cuanto a los precios de importación de costas laterales, registrados de 1807 a 1812, se identifica una caída de los precios en 1810 y un precio que fluctúa entre los 58 y 60 pesos por millar.



<sup>105</sup> Nota no. 6, año 1805, Lerdo de Tejada, 1967.

En cuanto al azúcar se identifican tres calidades: blanca, habana y quebrada. En el decenio los precios de exportación, tanto para España como para otras colonias americanas presentan una tendencia a la baja. Conforme al reglamento de comercio libre, el azúcar estaba libre de arancel, se prohibió la entrada de azúcar extranjera para fomentar el consumo de la producción colonial española y no beneficiar a las plantaciones inglesas y portuguesas.



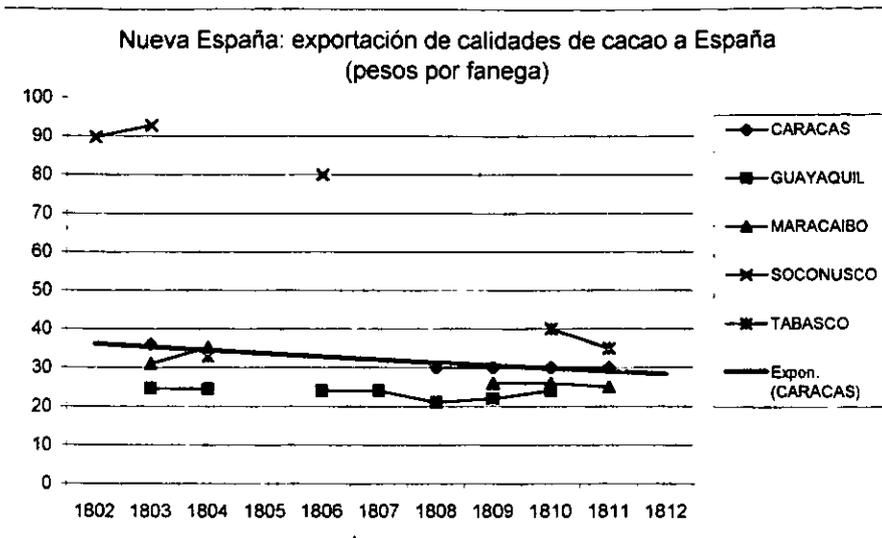
En cuanto al cacao comercializado a través de Veracruz, en los años consultados se identificaron las siguientes variedades: Caracas, Guayaquil, Magdalena, Maracaibo, Soconusco y Tabasco, su origen era determinante en la calidad y el precio. En la Nueva España se consumían siete clases de cacao, las más usuales eran los de Soconusco, Caracas, Guayaquil y Tabasco.

Los más populares eran de Caracas y el de Guayaquil, por tener los precios más accesibles para todas las clases sociales, y a partir de ellos, combinando los gustos y las posibilidades económicas de cada persona, se preparaban distintas mezclas...el cacao de Caracas, según la opinión general, es la primera calidad y más apreciado, como se prueba del mayor precio que logra con respecto al que tiene el de Guayaquil, en cuanto a la salud nos parecen igual, sin que hayamos advertido cosa en contrario y, por lo que mira al gusto, cada consumidor tiene su opinión particular y según ella mezclan varios cacaos. En lo que no se puede poner cuestión es en que el caco de Guayaquil es más a propósito de la gente pobre, lo primero, porque vale más baratos, y lo segundo, porque aguanta más azúcar, saliendo por este motivo el chocolate que se labra con el precio más cómodo que el que se hace con cacao de Caracas.<sup>106</sup>

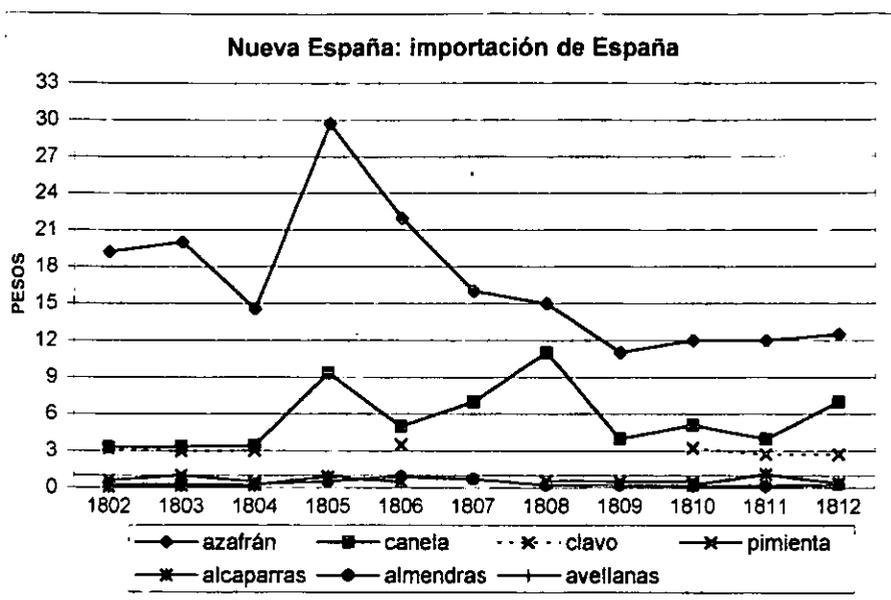
Asimismo, podemos comparar los precios por fanega de las diferentes calidades de cacao que la Nueva España exportó a la metrópoli, en donde el más caro es el de Soconusco, registrando en 1803 un precio de 92 pesos por fanega, en tanto que el de Guayaquil en el mismo año se ubicó en 25 pesos por fanega, una diferencia sustancial de 68 pesos. En todos los casos los precios registran una tendencia a la baja.

---

<sup>106</sup> AGN, *Correspondencia de Virreyes*, v. 121, f. 181 v., citado por González de la Vara, 1997, 299.



En cuanto a los precios de las especias de importación, podemos concluir que aicaparras, clavo especia, almendras, avellanas, azafrán y pimienta, mostraron una tendencia semejante entre sí, pues los precios del decenio son a la baja, con excepción de la canela. Se identifican los precios más altos en 1806, después se registra una tendencia decenal a la baja. El azafrán es la especia más cara, exigiendo un precio en 1805 de 30 pesos por libra, a diferencia de la canela que en el mismo año se pagó a razón de 10 pesos.



Por lo que se refiere a los *Reglamentos y Aranceles para el comercio libre*, y veamos que sucedió con la especiería.

Se puede suponer un consumo de aceitunas y vinagre en la Nueva España, especias que pagaban menor cantidad de reales por su peso. Es posible que la Corona con el propósito de fomentar la industria española del olivo, trató de proteger el arribo a las colonias solo de aceitunas y aceite de oliva español, se revela este hecho con la prohibición de la importación extranjera. Lo mismo sucedió para el caso de las alcaparras y alcaparrones.

## ESTA TESIS NO SALE DE LA BIBLIOTECA

Dentro de las especias americanas destaca el cacao, Caracas, Magdalena y Soconusco, a los que se les impuso el ad valorem de 6 reales y 13  $\frac{3}{5}$ , suprimiendo el uno al millar por almirantazgo. El de Guayaquil por su parte denota un mayor consumo entre el grueso de la población, pues pagaba un real menos de ad valorem que el de aquellos.

Se identifica que dentro de las especias se hicieron fuertes recargos al azafrán en seco, pagando un ad valorem de 80 reales por libra, y sus derechos dos reales, trece maravedíes, y tres quintos.

Los efectos asiáticos tenían un arancel más alto, entre éstos, la pimienta es por demás la especia que gozó de un arancel menor a razón de 7 reales por libra, la nuez moscada con 36, el clavo con 40 y la más cara es la canela con 55 reales por libra. Junto con el azafrán se constituyen como las especias con alta tasa impositiva. Son también especias que requerían de un cuidado especial, deberían de llegar enteras -en especial la canela presentaba problemas por su facilidad de quiebre-, con un olor penetrante, buen color, demasiado tiempo de almacenamiento provocaba la pérdida de olor y color, los descuidos en su calidad disminuían la oportunidad de obtener buenas ganancias.

## **El consumo europeizante en la cocina mexicana**

Si bien los condimentos europeos y asiáticos llegaron a la Nueva España para condimentar a los alimentos, podemos distinguir otros productos que fueron introducidos también por los españoles y que pasaron a formar parte de la dieta virreinal, entre los que destacan el trigo, la carne, las frutas y verduras.

Así, desde el siglo XVI, se realizó la introducción y producción en la Nueva España de ganado porcino, bovino, caprino, vacuno y de las aves de corral. La avicultura, tuvo ventajas por ser una cría accesible, el costo de las aves y su mantenimiento no era caro, y su cuidado formó parte de las responsabilidades de la mujer. Los pollos y las gallinas podían ser comprados vivos en el mercado de la Plaza Mayor y en los demás tianguis de la ciudad.

Su abundancia, su bajo precio y las cualidades de su carne, los llevaron a convertirse en los animales de consumo más popular y generalizado; no obstante que para ciertos sectores de la población constituyeron un platillo que sólo se servía en los días de fiesta y las celebraciones.<sup>107</sup>

Si bien esta descripción del consumo es del siglo XVI, para el siglo XVIII esta carne continuará consumiéndose por todas las mesas novohispanas.

En cuanto al consumo de pescado fresco, en el siglo XVI, era muy alto, ya que indígenas y españoles estaban acostumbrados a él. Por su parte, el seco,

Por lo que se refiere a las frutas, hemos visto que desde el siglo XVI se aclimataron duraznos, ciruelas, manzanas, peras, higos, membrillos, granadas, y se continuó cultivando el aguacate, la guayaba, la papaya, la ciruela, el capulín, la tuna y el zapote, mismos que comenzaron a ser demandados por la población peninsular. En cuanto a las hortalizas, se amplió su cultivo, pues aunado a las verduras consumidas por los indígenas como maíz, calabaza, jitomate, tomate, frijol, ejote, chile, chilacayote, chayote, quelite y huanzontle, se introdujeron otras como la coliflor, col, espinaca, alfalfa, apio, lechuga, haba, zanahoria, nabo, rábano, cebolla, pepino, betabel, chícharo, perejil, cilantro y menta.<sup>108</sup>

La dieta mestiza a diferencia de la indígena, incluía productos no americanos, como el azúcar, la carne, las grasas; aunque su consumo estuvo condicionado por la limitante económica que obligaba, por ejemplo, a la utilización de piloncillo en vez de azúcar blanca, o al consumo de cortes de carne más baratos.

La dieta criolla, por su parte, estaba muy ligada a la peninsular y exigía una serie de ingredientes como el pan, la carne, el vino, el aceite, ciertas frutas como las peras y las manzanas, legumbres como los garbanzos, verduras como la lechuga, la zanahoria y el nabo, y de especias como ajo, cilantro, mejorana, canela o pimienta; pero con variaciones por la adopción de ingredientes como el maíz, el frijol, el cacao, el chile o el jitomate.<sup>109</sup>

---

<sup>108</sup> Mijares, 1993, p. 136

<sup>109</sup> Mijares, 1993, p. 58

pimienta; pero con variaciones por la adopción de ingredientes como el maíz, el frijol, el cacao, el chile o el jitomate.<sup>109</sup>

Pocos alimentos no se lograron aclimatar, satisfaciendo su demanda a través de la importación, tal fue el caso de algunas especias.

---

<sup>109</sup> Mijares, 1993, p. 58

#### CAPÍTULO 4. LAS ESPECIAS: SU CONSUMO SuntuARIO Y SU VALOR EN LA JERARQUÍA SOCIAL NOVOHISPANA

##### El consumo de alimentos nutritivos

En el capítulo dos se ha presentado la relación cocina-medicina que tenían las especias en Europa, y también la importancia de la composición de los alimentos para elegir los condimentos más adecuados para balancear el calor, y todo parece indicar que la Nueva España no era una excepción, pues desde el siglo XVI se publican tratados españoles de medicina que vinculaban el consumo de especias para curar alguna enfermedad, o bien para su prevención. Baste señalar como ejemplos la *Summa y recopilación de Chirurgia con un arte para sangre muy útil y provechosa* (1578), por Alonso López de Hinojosos,<sup>110</sup> considerado el primer libro de medicina en México, en el que se atribuían a los alimentos propiedades que afectaban los humores, cuyo desequilibrio era causante de las enfermedades; el *Tratado breve de medicina* (1592), de Agustín Farfán,<sup>111</sup> la

---

<sup>110</sup> La cura de la oftalmía se basaba en comer y beber cosas frías y delicadas "como son almendras, pasas y atole, y el agua que bebiere se cueza con cebada. Y propuesto las cosas dichas, purgarse el enfermo con una onza de las tabletas de los polvos de Michoacán; si hubiera necesidad de purgue con una onza de jicamillas que llaman *cacamotoi*..." (Trabulise, 1985, p. 220)

<sup>111</sup> Para curar la melancolía, Agustín Farfán proponía: "coma gallinas, pollos, codornices, y de un poco de camero manido, y yemas de huevos pasados por agua. Si comiere algún pescado fresco, échele sal un día antes. Puede comer cabrito y temera, que es buen manjar para melancólicos. Lo que comiere cocido y guisado lleve especias de Castilla. Comience la cena con unas borrajas cocidas con vinagre templado con azúcar. Coma lechugas y chicorias, uvas pasas y de un membrillo asado, y de unas manzanas asadas. Si tiene costumbre de beber vino, bébalo templado. Si el vino fuere nuevo y de Manzanilla, digierlo ha mejor, y hacerle ha más provecho. Entre día, si tiene sed, beba agua cocida con orozuz, o con anís, y es buena la de canela cocida, como he dicho. El primer aviso que doy a los melancólicos es, que cuando se acostaren de noche, tomen una cucharada de vinagre, porque deshace los humores melancólicos".(Trabulise, 1985, p. 224)

*Verdadera cirugía médica y astrología* (1607), de Juan de Barrios;<sup>112</sup> y el *Tesoro de medicinas para todas enfermedades* (1672), de Gregorio López. No es extraño que los habitantes del virreinato tuvieran la necesidad de ingerir alimentos conforme a los consejos médicos en boga.

Así, las especias eran consideradas como ingredientes para la preparación de remedios médicos, es más, con frecuencia se acudía a las boticas para adquirir condimentos gastronómicos. El parentesco entre farmacopeas y libros de cocina era muy estrecho. Citemos sólo algunos productos que se adquirían en la farmacia:

jengibre, salvia, mejorana, tomillo, yerbabuena, toronjil, clavo, perejil, cilantro, nuez moscada, almendras dulces y amargas. La goma de tragacanto, para preparar el pastillaje con el que se adornaban los bizcochos, también se vendía allí. Para hacer chongos zamoranos o queso era necesario adquirir el cuajo de cabrito. Ahí mismo se conseguía la grenetina de cola de pez, llegada de Holanda, las esencias de jerez o anís, los colores vegetales y la vainilla en vaina con la que se aromatizaba el chocolate.<sup>113</sup>

El principio universal caliente-frío, era utilizado antes de la llegada de los españoles. Es probable que a los nuevos productos introducidos por los

---

<sup>112</sup>La gordura tenía como curación: "hemos de procurar darles medicinas que muevan orina, sudor o almorranas...y procurar que si el temperamento y complexión es flemático de hacerle colérico y también lo hemos de purgar aunque no lo hayan menester, de cuando en cuando; digo que aunque no tengan más enfermedad que la dicha. Y esto se hace con agárico, con la purga de Jalapa, con los polvos de Michoacán, y las medicinas son buenas, y convienen para mover orina. Y en esta enfermedad son: la junciana, la simiente de la ruda, la aristoloquia redonda, el apio, el perejil, y la centáurea menor, la esparraguera, el azafrán, el altamisa, el atriaca, etc. Es bueno hacer esta conserva: anís dos onzas, de la bisnaga que es el dauvo, una onza del afaro media onza, añadiendo miel, y que lo tomen por las mañanas poco más que una buena avellana, y para no engordar es bueno usar de vinagre y sal". (Trabulse, 1985, p. 241)

peninsulares, como algunas frutas y especias se les asignaran cualidades de caliente-frío para conformarse a un sistema de clasificación existente previamente.<sup>114</sup> El principio universal caliente-frío es una manera de evaluar

si las dietas con componentes múltiples son sanas, y de apreciar las consecuencias para la salud. Lo caliente y lo frío, como principio ordenador, brinda un juicio de calidad intrínseca de los alimentos que puede usarse para organizar el consumo, preparar los componentes de una comida, analizar la indigestión (y en ocasiones otros padecimientos) y los remedios subsecuentes.<sup>115</sup>

Esto es, la gente, tratando de lograr una dieta equilibrada para mantener su salud, razona por el principio de los opuestos —que lo caliente o lo cálido balancea lo frío o lo fresco, y que el estado ideal es el que está próximo a lo neutro o lo templado—. Aunque muchos no emplean conscientemente el razonamiento de este principio cuando preparan los alimentos, es posible que lo analicen después de su ingestión y como consecuencia de un desequilibrio corporal.

---

<sup>113</sup> Suárez y Farías, 1997, p. 46

<sup>114</sup> Sobre el principio caliente-frío y su relación con la alimentación véase a Ellen Messer, "Hot and Cold in Mesoamerican Indigenous and Hispanicized Thought", en *Social Science and Medicine*, 25, 4, 1987, p. 339-346. Messer también realizó una investigación a través de la comida de la cultura zapoteca, en donde concluyó que "hay la suficiente distinción local como para que resulte improbable que el sistema apareciera por primera vez con la llegada de los españoles. Como la población tiene ideas muy claras de las categorías tradicionales de enfermedad, que además se clasifican y se tratan con hierbas y otros remedios en términos de caliente-frío, resulta poco probable que se trate de un fenómeno nuevo, introducido por primera vez por los españoles" (Messer, 1997, p. 325)

<sup>115</sup> "En el *continuum* caliente-frío hay siete categorías —aunque no siete lexemas distintos—, que representan una serie de categorías graduadas, con las cuales la gente clasifica las hierbas, los alimentos, las condiciones del cuerpo y algunos otros elementos en "muy caliente", "caliente", "muy cálido" o "cálido", "templado", "fresco", "muy fresco", "frío" o "muy fríos", según la persona involucrada percibiera que su cuerpo tuviera una calidad

La trascendencia del criterio caliente-frío radica en su uso como base para condimentar los alimentos. Es importante relacionar este razonamiento con el expuesto en el capítulo dos en Europa, baste recordar a Aldobrandrino de Siena y su tabla para sazonar las viandas. Así, es posible considerar que durante el periodo novohispano continuaran midiendo lo nutritivo de los alimentos según su consumo templado, es decir, no dañaban su cuerpo al comer sustancias demasiado calientes o picosas cuando éstas eran enfriadas añadiendo otro ingrediente que lo hiciera más templado para su ingestión.

Humboldt señaló que los fisiologistas no habían determinado aún con precisión qué caracteriza una sustancia nutritiva

parece indudable que a igual volumen las materias animales alimentan mejor que las vegetales, y que entre estas últimas el gluten es más nutritivo que el almidón, y éste que el mucílago; pero no se debe atribuir a estos principios aislados lo que depende de la mezcla variada del hidrógeno, del carbono y del oxígeno en la acción del alimento en el cuerpo viviente. De este modo una materia se hace eminentemente nutritiva, si contiene como el cacao (*Theobroma cacao*), a más de la materia almidonada, un principio aromático que excita y fortifica el sistema nervioso.<sup>116</sup>

La conclusión del viajero sobre las materias nutritivas dota a las especias de una primacía sobre los demás alimentos, basado en los aromas y sus beneficios para el cerebro y el funcionamiento orgánico humano. Las especias frías y calientes,

---

extremadamente caliente o fría en ese momento. En términos ideales los cuerpos y los alimentos están equilibrados y más cerca de lo "templado". (Messer: 1997, p. 327)

<sup>116</sup> Humboldt, 1991, p. 244

actuarán como sustancias templadoras de las viandas, además de ornamentarlas, aromatizarlas y saborizarlas.

### **La mesa opulenta: aristocracia peninsular y criolla**

La Nueva España durante el siglo XVIII vive un momento de crecimiento económico, conservando una sociedad altamente jerarquizada, en donde el apellido y los títulos nobiliarios –muchas veces comprados- no eran suficientes para distinguirse socialmente. Era necesario actuar y vivir como los altos funcionarios públicos, o como las grandes familias de comerciantes y mineros, mismos que a través del vestido, el mobiliario, la decoración y la comida, imponían reglas de distinción social. El poseer los mejores artículos de lujo y mostrarlos a los invitados representa el interés por manifestar la clase a la que se pertenece, o bien, buscar una aceptación dentro del círculo social.

La comedia de la élite virreinal vincula a los más pudientes con las tradiciones europeas y, la comida fue una expresión de clase que no podía faltar. Las especias sobre todo las utilizadas en la cocina ibérica, en donde se incluyen condimentos orientales, se convierten en mercancías indispensables para seguir comiendo a la española, para agasajar a los invitados y recordarles su linaje peninsular.

Retomemos a nuestro comerciante vasco, Francisco Ignacio de Yraeta, quien representa un ejemplo de la mentalidad de la élite de la ciudad de México. Amigo

y compadre de mineros, de grandes personalidades en la corte real y virreinal, aumentaba su prestigio en su círculo de acción social, a través de los títulos como: Familiar de la Inquisición, cónsul de los comerciantes de la ciudad de México, comisionado para el reino de Nueva España de la Real Compañía de Filipinas, y el carácter honorífico y de mayor distinción social en la capital cuando fue nombrado rector de la archicofradía del Santísimo Sacramento<sup>117</sup>, la más poderosa y prestigiada corporación de su tipo. Yraeta destinó para el abastecimiento de su casa en el año de 1791 una suma de 655 pesos y cuatro reales y medio, de la cual el 20% correspondió a gastos de las siguientes especias: azúcar, almendras, aceitunas criollas y sevillanas, canela fina, clavo especia, alcaparras y alcaparrones, pasas, azafrán en clacos, cacao Caracas cernido, vinagre, aceite, chile ancho, almendra cubierta y sin cubrir, nuez cubierta, sal de Colima y varias especierías.<sup>118</sup>

Con la finalidad de conocer con mayor profundidad, cuáles eran las especias que consumían la aristocracia peninsular y criolla, se recurrió al uso de recetarios, como testimonio de las prácticas gastronómicas, aclarando que este tipo de fuentes nos acerca a conocer el tipo de alimentación que tuvo una familia que

---

<sup>117</sup> "El 2 de julio de 1790 fue nombrado rector de la Archicofradía del Santísimo Sacramento, la más poderosa y prestigiada corporación de su tipo. Fundada en 1538, ésta reunía, en torno al culto del misterio sacramental, a los más distinguidos y ricos individuos de la ciudad de México. El rey la presidía y se le consideraba el hermano mayor; en las sesiones lo representaba el virrey" (Torales, 1985, p. 80).

<sup>118</sup> Cristiana Torales incluye una lista de los productos que Yraeta compró por concepto de "menudencias para el gasto de la casa, entre el 6 de septiembre de 1790 y el 17 de septiembre de 1791", del cual se organizó una lista sumando el precio gastado por concepto de especias y obteniendo su porcentaje del gasto total. (1985, pp. 139-144)

pertenecía a una clase privilegiada pero no representan el consumo de toda la clase, en menor medida de toda la sociedad novohispana.

Se realizó un ejercicio cuantitativo con la información del "Recetario de Dominga de Guzmán", documento que ha sido merecedor de múltiples críticas, sobre todo por la autenticidad del periodo en el que fue escrito, pero se ha convertido en un vestigio clave para continuar con la reconstrucción del tipo de alimentación de la élite novohispana del siglo XVIII.<sup>119</sup>

Los libros de cocina por lo general se han escrito teniendo como referencia los que los preceden, aunque los autores no lo reconozcan. Ruperto Nola, utilizó el *Arte Cisoria* del Marqués de Villena en lo concerniente al trinchante; por su parte Martínez Montañó tomó como base a Nola, Juan de Altimiras hizo lo propio con Montañó, solo que reconoció haber consultado otras fuentes, y Diego Granado copió literalmente recetas del *Libre de Coch.* Con Dominga de Guzmán sucedió algo parecido, pues León García presenta la transcripción de catorce recetas recopiladas por Dominga y una comparación con textos del *Arte de cozina* de

---

<sup>119</sup> Con objeto de conocer técnicamente el periodo en el que fue escrito el recetario, María del Carmen León realizó una extraordinaria labor al investigar los siguientes aspectos: el análisis diplomático y paleográfico, ahondando en temas como el monopolio real del papel, las contingencias del mar para su transportación, su embalaje para ultramar y el mismo proceso de producción. El recetario presenta a lo largo de 214 páginas dos filigranas distintas, marcas utilizadas por los fabricantes de papel fino de Pau, Francia, destinados a exportarse a España y sus colonias en el siglo XVIII. Asimismo, evalúa el tiempo que transcurre entre el día en que el papel se fabricó y el día en que se escribió en él, en donde calcula que Dominga tal vez empezó su recetario entre 1732 y 1733. El análisis del libro indica que fue escrito por 13 personas distintas, una de ellas escribió el 80% de las recetas, se cree que tal escritura perteneció a Doña Dominga de Guzmán. Todas las conclusiones confirman que el libro fue escrito en el siglo XVIII. (León: 1997, pp. 31-65)

Francisco Martínez Montiño, cocinero de Felipe II. Se concluye que no es una copia literal sino una paráfrasis, pues

en muchas recetas del manuscrito de doña Dominga hallamos similitudes con las versiones impresas de Montiño y Altimiras. Estas semejanzas se dan tanto en el empleo del producto básico de la vianda (carne de mamífero, de ave o de pescado, huevos, granos, oleaginosas, frutas), o en los condimentos (especias, yerbas, sal, azúcar, frutos, etcétera) y productos elaborados previamente que sirven de vehículos intermediarios en la cocción (aceites y manteca, vino, vinagre, azúcar y miel), como en los pasos que siguen en la técnica culinaria para prepararlos<sup>120</sup>

Las recetas tienen el mismo nombre que las que registran los textos de Montiño y Altimiras, y seis de ellas (manchamanteles, ante de mamey, jiricalla, alcaparrado, loco, viudo) se encuentran también en los manuscritos de Sor Juan y de fray Gerónimo San Pelayo. Lo anterior revela la presencia de reminiscencias del uso de recetas de los siglos XVI y XVII, aunque en el siglo XVIII se incorporan nuevas fórmulas, con una combinación criolla de los ingredientes.

Vale la pena anotar que la familia Guzmán-Fernández de Uribe, a la que pertenecía Doña Dominga de Guzmán, sigue el patrón de ocupaciones de la élite novohispana (puestos públicos y eclesiásticos, terratenientes, comerciantes...) y compartía la preocupación por mantener su posición social que se legitimaba tanto por el honor –sustentado en la santificación del matrimonio, la legitimidad de los hijos y la cristiandad- como por la “pureza de sangre”<sup>121</sup>

---

<sup>120</sup> León, 1997, pp. 93-98

<sup>121</sup> León, 1997, p. 128

Se realizó una cuantificación de las recetas contenidas en el "Recetario"<sup>122</sup> de Doña Dominga de Guzmán", para lo cual se descartaron aquellas incompletas o ilegibles, así como aquellas que se utilizaron con fines tintóreos, quedando finalmente en 357, con las que se integró una base de datos de los ingredientes de cada una de ellas.

Una de las primeras incógnitas era la identificación de las especias, pero ¿qué eran las especias para Dominga de Guzmán?. Se despejaban dudas a medida que se englobaban en un concepto aquellos ingredientes que la misma Dominga clasificaba como especias, es decir, en algunos casos la receta menciona "...y se le echan todas las especias: azafrán, clavo, pimienta, un diente de ajo molido, una rajita de canela..."<sup>123</sup> De esta manera se pudo concluir que llama especias a: las cortezas, frutos, flores, bulbos, semillas, plantas y grasas vegetales que se añaden a los alimentos, para cambiar su sabor, olor, color y/o consistencia.

Tomando en cuenta la frecuencia de su adición en cada receta, podemos clasificar a las especias que utiliza Doña Dominga en tres clases:

---

<sup>122</sup> Para Ma. Del Carmen León el uso correcto del término "recetario", asentando que una confusión al usar la palabra para identificar las recopilaciones escritas de los ingredientes y manera de preparar los alimentos, tiene antecedentes en la práctica común que existe entre el comer y preservar la salud (1997, p. 81)

<sup>123</sup> Véase *Recetario de Doña Dominga de Guzmán*, la receta tiene por nombre "Guisado de gallina" (1997, p. 78)

A. Condimentos de uso frecuente: aquellos que se utilizan en más de un 10% de todas las recetas, encontrándose el aceite de oliva, aceitunas, ajo, almendras, azafrán, canela, cebolla, clavo, pasas, perejil, pimienta, sal y vinagre.

B. Condimentos de uso moderado: aquellos que se utilizan entre un 5 y 10%; acitrón, ajonjolí, alcaparras, chile, chile ancho, cominos, cilantro, nueces, orégano, piñones y yerbabuena.

C. Condimentos de uso esporádico u ocasional: solo se mencionan en una ocasión o aparecen hasta en 17 ocasiones. Se incluyen: alcaparrones, aicaravea, anís, avellanas, azahar, azúcar en sus calidades blanca, holandá y mascabado; cacahuates, cacao, cáscara de almendra, castañas, chilcoscle o chile amarillo, chile verde, guindas, hinojo, hojas de naranjo, jengibre, laurel, mejorana, miel, mostaza, nuez moscada, pepitas, pimienta gorda y de Tabasco, romero, ruda, tomillo, tornachiles, toronjil, vinagre de Castilla y yerba de Santa María.

Del total de las recetas cuantificadas, se identificaron 181 dulces, y 176 saladas, de las cuales 55 presentan elementos para clasificarlas como agridulces, ya sea porque Dominga lo menciona en el título, como el caso de la salsa "agridulce" y sus ingredientes lo confirman: jitomates, manteca, ajo, carne, cebollas, aceitunas, chilitos, pasas, almendras, azúcar, vinagre, clavo, pimienta y canela; ya sea porque menciona al final de la receta que "agridulce debe quedar" y/o o porque después de una revisión de los ingredientes que contiene la vianda se concluye que es agridulce, como "otro para gallina o salsa de plátano". Podemos decir que

sí se identifica un gusto por lo agrídulce en el 30% de las recetas saladas, pero no podemos concluir que en su mayoría tenían esa preferencia.

Tomando como referencia el nombre de la receta se puede distinguir claramente dos tipos de festividades religiosas que demandaban platillos específicos: la Navidad y la Cuaresma. El ayuno cuaresmal se basa en abstenerse de comer carne, ni grasa que no sea vegetal, ni huevos, ni lácteos, aunque España y sus colonias gozaban del privilegio de la Bula, que los autorizaba para comer los últimos.<sup>124</sup> Los consejos para la elaboración del platillo como el "Otro gazpacho", en donde expresa "si es viernes pescado blanco y si no hay de éste, otro cualquiera"; o en "Otra torta de arroz", recomendando "si es viernes se le puede poner lonjas de pescado o picadillo fingido de camarones y huevo duro...pasas, almendras, piñones y acitrón", confirman el grado de asociación de los alimentos con las fiestas de la religión católica, lo mismo ocurría con las viandas que se preparaban en Europa.

### **Azúcar: el endulzante cotidiano**

---

<sup>124</sup> Los que no se vieron favorecidos por la Bula, tenían que hacer vigilia todos los viernes del año. El caso de los volátiles anfibios se llevó a consulta a la Santa Sede en 1696, en donde la Iglesia dictaminó que "si un anfibio era más carne que pescado o más pescado que carne no había de fijarse ni en su calor, ni en el color y abundancia de sangre, ni e la piel, ni en el plumaje, ni en sus graznidos, ni en su vuelo, ni en su figura...lo que tan solo se debe tener en cuenta es la grasa, por lo que los volátiles acuáticos, cuyas carnes son aceitosas, pueden ingerirse sin reparo alguno los días de vigilia" (Mestayer, 1996, pp. 182-185)

El azúcar es un endulzante frecuentemente utilizado, aparece en 192 recetas, es decir, más del 50%. Hay tres calidades que menciona Doña Dominga: la *blanca* requiriéndose para 2 recetas básicamente para la preparación del almíbar; la de *Holanda* aparece en 2 fórmulas; y *mascabado* para "otros mostachones". En 39 recetas saladas, se le agrega azúcar a los huevos batidos que se adicionan a las carnes, junto con el vino o vinagre pues se dice que el azúcar corrige el sabor. Así también se añade azúcar, con vino de Parras, para los guisados con gallina.

El cultivo de caña de azúcar tuvo grandes progresos en la Nueva España, a tal grado que en 1553 su abundancia era tan considerable que los excedentes se exportaban para España y Perú. La exportación por el puerto de Veracruz lo calculó en más de 500,000 arrobas, a tres pesos por arroba, equivalentes a un millón y medio de pesos.<sup>125</sup>

La mayor parte del azúcar que producía la Nueva España se consumía en el mismo virreinato, es muy probable que este consumo ascendiera a más de 16 millones de kilogramos, Humboldt hace referencia al gran consumo de azúcar en toda la América española

---

<sup>125</sup> Humboldt hace referencia a los principales plantíos de azúcar en el virreinato, los cuales "están en la intendencia de Veracruz, cerca de las ciudades de Orizaba y Córdoba; en la de Puebla, cerca de Cuautla de las Amilpas, a pie del volcán de Popocatepetl; en la de México, al O. del Nevado de Toluca y al S. de Cuernavaca, en los llanos de San Gabriel; en la de Guanajuato, cerca de Celaya, Salvatierra y Pénjamo, y en el valle de Santiago; y en las de Valladolid y Guadalajara. Aunque la temperatura media que conviene mejor a la caña de azúcar es la de 24° ó 25° centígrados, esta planta puede aún cultivarse con buen éxito en los parajes donde el calor medio del año no excede 19° ó 20". (1991, pp. 284-285)

incluso en las familias menos acomodadas, deben admirarse al ver que toda la Francia sólo consume para sus usos, tres o cuatro veces mayor cantidad de azúcar que la isla de Cuba, cuya población libre no pasa de 340,000 habitantes<sup>126</sup>

### **La tríada aromática: canela, clavo especia y pimienta**

Hemos identificado a tres especias de uso frecuente que Doña Dominga de Guzmán adiciona juntas a sus guisos novohispanos, y a las que hemos bautizado con el nombre de tríada aromática, compuesta de canela, clavo especia y pimienta.

La corteza de canela es un condimento que utiliza con gran frecuencia Doña Dominga, de las 357 aparece en 126 ocasiones, de las cuales 80 son saladas y 46 dulces; su combinación más frecuente es con el clavo especia, en 76 ocasiones, con azúcar (63) y con pimienta (62). La canela se combina con diversas carnes, destaca el cerdo, el carnero, pichones, pato y capón. En cuanto a su combinación con frutas: con piña en 7 de 14, y con plátano en 5 de 7. Sus usos son en rama y molida.

Es posible que la mayor parte del consumo que hacían las élites de este producto fuera de importación, aunque se identifica desde el siglo XVI la existencia de

---

<sup>126</sup> Humboldt, 1991, p. 288

canelos en la Nueva España, solo que era más blanca y más gruesa que la que traen de China y otras partes.<sup>127</sup>

El clavo especia lo adiciona Dominga en 26% de las recetas, es decir, en 95 de 357; por lo que se refiere a su combinación con otras especias, se emplea junto con la canela (76), y con la pimienta (72).

Es posible que el clavo especia sea en su totalidad de importación, pues no se dan noticias de la aclimatación de la planta en territorio novohispano. Gemelli Carreri hace referencia a su visita en 1697 al jardín del colegio de San Angel de los padres carmelitas descalzos. Después de haber sido recibido por el padre rector, el padre fray Juan de San Lorenzo lo llevó al jardín, en donde se producen gran

cantidad de manzanas, de melocotones y de membrillos, porque las nueces, las castañas, y cosas semejantes, están en número escaso...tienen los padres en el mismo colegio un buen jardín de flores, en el cual hay árboles de clavo pero éstos, si bien tienen las flores del mismo olor y fragancia que los de las Molucas, no llegan sin embargo a madurar<sup>128</sup>

Así, se identifica el interés por aclimatar la planta pero sin éxito para utilizar sus frutos como condimento.

---

<sup>127</sup> Trubulse, 1985, p. 351

<sup>128</sup> Carreri, 1976, p. 68

Dominga utiliza la pimienta<sup>129</sup> en 91 recetas, y hace referencia a dos variedades: *Tabasco*, utilizada en solo tres recetas, y *gorda* para añadir en dos ocasiones.

Por lo que se refiere a la *pimienta de Tabasco* o *myrtus pimienta*, Humboldt reseña su cultivo en la parte oriental de la intendencia de Veracruz, en los bosques que se extienden hacia el río de Baraderas, cuyo grano es una especia agradable, y conocida en el comercio con el nombre de *pimienta de Tabasco*

que, como se ha dicho, conocen en Europa con los nombres de la Jamaica, Malagueta, y también con el de pimienta de Thevet, y se llama en mejicano *xocoxochitl*, es un grano mayor que la pimienta de Malabar... Esta pimienta, de que hacían uso los mejicanos, aun antes de la conquista, puede reemplazar con ventajas a la común, por ser menos picante y acre, mas aromática y de un gusto parecido al clavo. Los Ingleses hacen mucho uso de ella y la reputan como uno de los mejores aromas. Se llama de Tabasco, no porque aquel departamento sea el único en la república que la produce, sino porque allí se da con mucha abundancia<sup>130</sup>

La pimienta se combina con el clavo especia en 72 ocasiones, y con la canela en 62: se le añade en 33 recetas de gallina, en 32 con jamón, 11 de carnero, 11 de carne de res, en 2 de pichones. Destaca su mezcla con vinagre, en 61 ocasiones.

De la misma manera, llaman la atención su asociación con frutas secas y frescas y hierbas de olor: 17 con orégano, 14 con pasas, 7 con nuez moscada, 9 con

---

<sup>129</sup> \*Especia aromática que viene de la India oriental, y se cría en un árbol, que produce los ramos parecidos a los de la yedra, que se unen y enlazan en los árboles vecinos. Los hojas son grandes, largas y fibrosas. El fruto (que es la pimienta) son unos granitos redondos y arrugados, que antes de madurar son de color verde, y después de vuelven negros. Sirve para sazonar las viandas con su sabor acre y picante, y es muy útil a la medicina. Llámamla algunos pimienta negra, para distinguirla de la blanca.

<sup>130</sup> Humboldt, 1991, p. 176

nueces, 8 con piñones, 5 con limón y/o ralladura, 3 con laurel, 12 con jengibre, 7 con chile ancho, 16 con chile, 18 con cilantro, 16 con cominos, 51 con cebolla, 19 con azúcar, 23 con azafrán, 25 con almendras, 5 alcaravea, 12 alcaparrones, 14 alcaparras, 12 con ajonjolí, 54 con ajo, 6 con acitrón, 26 con aceitunas, 28 con aceite, 16 de chorizo. Es una de las especias más versátiles, en el modo que se agrega tanto a alimentos salados que a dulces, se combina con casi todos los tipos de carnes, seguramente para hacerlos más blandos y más digeribles. No lo combina con mostaza, chile verde, avellanas, ni con anís.

### **Ajo y cebolla: los bulbos populares<sup>131</sup>**

Estos vegetales se constituyen en condimentos populares, aunque no fue descartado su uso en las cocinas aristocráticas novohispanas. La cantidad en la elaboración de la vianda hizo la diferencia. Dominga menciona el uso del ajo en 94 recetas de 176 saladas, es decir, en más del 50%; por lo que se refiere a la cebolla, este bulbo se utiliza en 80, es decir, en un 45%. Juntos se emplean en 28% de las recetas saladas, se frien por lo general antes que cualquier otro

---

<sup>131</sup> Según investigaciones de Hansjörg Küster el ajo es "proveniente del desierto y estepas de Asia central. En la antigüedad el país del ajo era Egipto, en donde era considerado parte de una planta sagrada y era dado como alimento a los esclavos que construían las pirámides. Herodoto narra que, durante la construcción de la Pirámide de Keops, se compraban a menudo 1600 talentos de planta para el aprovisionamiento de ajo, rábano y cebolla. El ajo era conocido en la antigua Grecia, en donde se decía que aumentaba la fuerza física, pero no era muy gustoso por su olor, tanto que a los comelones de ajo se les prohibía el ingreso a los templos. En la corte del rey de Persia, el consumo era de 20 kilogramos diarios. En el medioevo el ajo era considerado útil contra la peste. Mantiene un papel importante en la medicina popular y contra las supersticiones: su efecto antibacterial lo hace milagroso en la fantasía de los hombres. En las fábulas de toda Europa se le usa para tener alejados a brujas y a demonios,

condimento, después se le agregan otras especias. Cuando las carnes requieren de una preparación previa, por lo general se le añaden todos los ingredientes por entero y se deja en infusión para que penetre en la carne. Desde el siglo XVI se tienen noticias de su aclimatación en la Nueva España.<sup>132</sup> A esta aclimatación física sucede una aclimatación social, pues se incorporará a toda dieta que suponga un sofrito de vegetales y/o carnes animales.

### **Aceitunas y aceite de oliva: sabores mediterráneos<sup>133</sup>**

Por las condiciones climáticas que presenta la región mediterránea europea, el cultivo del olivo encontró un refugio para su producción. El consumo de aceite de oliva y de aceitunas por los peninsulares los dotan de un sello castizo, su escasez es un factor de distinción frente a los aceites vegetales y animales, como la manteca de cerdo, que la cocina española no dejó de utilizar.

Las aceitunas las menciona Doña Dominga en 46 recetas, todas evidentemente saladas; en combinación con chile (32), ajo (30), cebolla (29), vinagre (22), jitomates (17), en 21 ocasiones aparecen junto con la tríada: canela, clavo y pimienta.

---

exorcizándolos con ajo, y para defender del mal a los niños y animales solo bastaba nombrarlo". Trad. Libre. (1989, pp.15-16)

<sup>132</sup> Vargas y Leticia Casillas, 1997, p. 157

<sup>133</sup> En la medicina popular el olivo es usado en la litiasis biliar, como laxante, humectante y protector del tubo digestivo. Trad. Libre (Küster, 1989, p.131)

En cuanto al aceite de oliva se incluye en 54 recetas, 3 de las cuales son dulces; la combinación con vinagre se presenta en más del 65% de las veces, es decir, en 36 ocasiones.

Podemos decir que en su mayoría las aceitunas y el aceite de oliva consumidos en la Nueva España eran de importación. Al parecer en el virreinato el cultivo del olivo no tuvo mucho éxito, de hecho nos dice Humboldt era muy raro debido a su prohibición y en toda la Nueva España solo:

hay más que un solo olivar, pero hermosísimo, que pertenece al arzobispo, situado a dos leguas al S.E. de la capital. Este olivar produce anualmente unas 200 arrobas de aceite de muy buena calidad. Ya hemos hablado antes del olivo cultivado por los misioneros en la Nueva California, principalmente cerca del pueblo de San Diego. Si el mexicano se ocupa libremente del cultivo de su suelo podrá con el tiempo pasarse sin el aceite, vino, cáñamo y lino de Europa. El olivo de Andalucía que introdujo Cortés, algunas veces se resiente del frío en el alto llano central; pues las heladas, sin ser fuertes, son frecuentes y muy duraderas. Sería útil plantar en México el olivo de Córcega, que resiste más que otro alguno a la intemperie del clima.<sup>134</sup>

El viajero alemán también hacer referencia a los avances en la ciudad de Parras, en las Provincias Internas, en donde los conquistadores transplantaron el olivo, dando buenos resultados. A pesar del clima del alto llano de México, que se asemeja al de Italia, Grecia y Francia meridional, el cultivo del olivo en Nueva España fue impedido por el gobierno virreinal, pues fomentaría la competencia con la Metrópoli.

---

<sup>134</sup> Humboldt, 1991, p. 278

En cuanto al uso de almendras nuestra cocinera novohispana las menciona en 94 recetas, 55 dulces y 39 saladas, 28 con gallina (21 saladas y 7 dulces), en la mitad se usa 47 veces combinada con canela, y en 25 ocasiones combinadas con la tríada. Las almendras peladas y tostadas se agregaban para espesar los adobos como el "principio de pollos o pichones", así como para ornamentar las viandas.

Para concluir con los condimentos de uso frecuente, no podemos dejar de mencionar la importancia del azafrán, el cual Dominga menciona en 36 recetas, 24 con canela, en 25 con ajo, 18 con pimienta, 14 con vinagre y 9 con aceitunas. Dominga conocía las virtudes colorantes del azafrán, recomendando "que lleve hartito azafrán para que tengo buen color".

Dominga de Guzmán incluye en sus recetas la adición de chile, en donde se ve reflejado el gusto por su combinación con aceitunas, expresado en más del 90% del total de las fórmulas culinarias. Entre la élite colonial se identifica un uso moderado del *chile ancho*, y ocasional para el *verde* y *chilcoscle* o *chile amarillo*. El gusto por un sabor picante se lo dejaban a especias como la pimienta. El mayor consumo del chile se realizaba principalmente entre la población indígena.

En cuanto al cacao, es un grano indispensable para la elaboración del chocolate, bebida de origen prehispánico cuyo consumo se generalizó en la dieta novohispana. En las familias de escasos recursos, el chocolate se tomaba una o dos veces al día, especialmente en el desayuno y después de la comida,

fungiendo así como estimulante y digestivo. Las familias adineradas podían darse el lujo de tomarse cuatro o cinco jícaras de chocolate al día: en el desayuno, el almuerzo, después de la comida, a mediados de la tarde y en ocasiones en la noche. También se tomaba chocolate

cuando se hacía alguna tertulia o se recibían visitas. En estos casos, el chocolate iba acompañado de pan dulce y de pastillas pequeñas de azúcar con figuras moldeadas en su parte superior. El ofrecer chocolate a los visitantes era entonces un acto de la más elemental cortesía, y se consideraba un agravio si éstos se negaban a tomarlo. Una forma de despedir a los viajeros era obsequiándoles una caja de pastillas de chocolate, pues eran un buen alimento que difícilmente se descomponía durante el viaje y los animaba a seguir su camino<sup>135</sup>

En cuanto al cacao, Doña Dominga no menciona a este grano en ninguna receta, solo hace mención en dos ocasiones el uso del chocolate.

Sobre el consumo de cacao en la Nueva España, los cálculos de Humboldt hablan de 30,000 fanegas al año, de 50 kilogramos de peso cada una. En colonias españolas no se consideraba el chocolate como un objeto de lujo, sino como un género de primera necesidad; calificado como un alimento muy sano, muy nutritivo y sobre todo de un gran auxilio para los viajeros. Asimismo hace referencia a la calidad del cacao que se fabrica en México, porque el comercio de Veracruz y de Acapulco hacían refluir a la Nueva España el famoso cacao *Soconusco* (*Xoconosco*) de las costas de Guatemala; el de *Gualán*, del golfo de Honduras cerca de Omoa; el de *Oritucu*, cerca de San Sebastián, en la provincia

---

<sup>135</sup> Véase Gemelli Carreri, 1976, p. 149

de Caracas; el de *Capircual*, de la provincia de Nueva Barcelona, y el de la *Esmerada*, del reino de Quito.<sup>136</sup>

Un caso particular es la vainilla, especia que no se identificó en ninguna receta de Dominga de Guzmán. Sabemos que el chocolate mexicano era perfumado con muchos aromáticos, entre los cuales la vainilla ocupaba el primer lugar, tal vez su uso disminuyó –no en tanto así las grandes exportaciones hacia España- pues como identificó Humboldt

en el mismo México hay la preocupación de considerar este aromático como nocivo, principalmente para las personas que tienen el sistema nervioso muy irritable. Se oye decir con mucha gravedad que la vainilla da pasmo. Hace pocos años que se decía lo mismo en Caracas del uso del café, que sin embargo ya empieza a usarse entre los indígenas"<sup>137</sup>

Por su parte, Vincens Vivens atribuyó a la vainilla una escada demanda, ya que por regla general se empleaba en el chocolate como materia aromática, pero como éste lo vendían ya con su correspondiente proporción de vainilla, por lo que no se pedía este producto en el mercado novohispano.<sup>138</sup>

Clasificadas como especias de uso moderado y/o esporádico, encontramos ingredientes que su adición representó la transformación en platillos opulentos, es el caso de los siguientes condimentos: anís,<sup>139</sup> ajonjolí, avellanas, piñones y

---

<sup>136</sup> Humboldt, 1991, pp. 291-292

<sup>137</sup> Humboldt, 1991, p. 292

<sup>138</sup> Vives, 1971, p. 328

<sup>139</sup> No se sabe con precisión de donde proviene esta planta aromática. La cuenca del Mediterráneo, sobre todo en Grecia y las islas del Egeo, parecen ser el lugar de origen, y no Egipto como se pensaban viejos autores. Restos arqueológicos confirman que esta

pasas, especias cuya función era añadir un toque azucarado a la vianda, darle consistencia al platillo, y ornamentar su presentación en la mesa. El ajonjolí<sup>140</sup> es un ejemplo representativo, incluido en 34 recetas, combinado con almendras en 18 ocasiones. Nuestra cocinera recomienda agregar estas semillas tostadas sobre el platillo o "por encima", una vez que se llevaban a la mesa, como se distingue en la receta de "Manchamanteles". El uso de alcaparras<sup>141</sup> se realiza en 22 recetas saladas, con aceitunas 10, con alcaparrones 11, con canela 13, con clavo y pimienta 14; combinadas con carnes: 10 con jamón y chorizo, y 10 con gallina. Doña Dominga recomienda remojar un día antes las alcaparras, seguramente para disminuir el nivel de sal.

---

planta ya se conocía en Grecia en la edad de bronce. Testimonios escritos confirman que en la edad clásica se añadía al pan como en nuestros días. Además era un ingrediente del <<theriak>>, bebida considerada casi milagrosa que debía curar todas las enfermedades. La planta era conocida también en el Medio y Extremo Oriente. Con los romanos era utilizado en la repostería, Virgilio hablaba de las galletas que preparaban con anís sus coetáneos. Durante las luchas de gladiadores, los espectadores comían frutas endulzadas y aromatizadas con anís, para disminuir la tensión nerviosa. Ya en el Medioevo se utilizó para las carnes, pescados y aves. En Europa meridional se utiliza en algunos destilados, para estimular el apetito. Los frutos mejoran los disturbios digestivos, el catarro bronquial y las contracciones musculares. En muchas regiones es considerado un afrodisíaco. Trad. Libre. (Küster, 1989, p.24)

<sup>140</sup> No se puede precisar su origen exacto, solo se confirma su uso en Oriente, Egipto y en Asia. Algunos siglos antes de Cristo el ajonjolí se difunde entre los chinos en oriente, los griegos y romanos en occidente. El ajonjolí tenía una gran importancia en los países calurosos del mundo, porque su aceite se altera con menos facilidad que el de oliva. En la antigua Grecia y Roma se cultivaba en los huertos, se usaba como aroma y era considerado como un afrodisíaco por lo que se consumía sobre todo durante las fiestas nupciales. Se encuentra en recetas para la preparación de salsas para aves, flamencos y papagayos, no era un aroma cotidiano, era una cosa excepcional. Trad. Libre. (Küster, 1989, p. 176)

<sup>141</sup> Tienen su origen en Asia sudoccidental. Se piensa que los árabes conocían y utilizaban esta planta aromática, dado que la palabra *cappero* deriva etimológicamente del árabe *kabar*. Se menciona en la Biblia y su conocía en el antiguo Egipto. Con los romanos y en el Medioevo eran utilizadas como fármaco contra los cólicos urinales y como estimulante del apetito. Después esta visión se cambia pues se creía que provocaban gastritis, gingivitis y flatulencia. (Küster, 1989, p. 49)

## Frutas y verduras

Entre las frutas que utiliza Dominga de Guzmán destaca el limón (*citrus limonia*), que se introdujo en Europa aproximadamente en el siglo X, cuando los árabes lo difundieron en toda la cuenca del Mediterráneo con cultivos en Sicilia y en España. La limonada, como bebida refrescante, era muy agradable para los musulmanes que no podían beber alcohol. Entre otras propiedades se encuentra la de ser un desinfectante, por lo que unas gotas de limón en el agua producían una acción antibacterial, debido en gran parte al ácido cítrico que contiene. Durante el Medioevo en Italia se aprenden sus cualidades y beneficios, por lo que se difunde su uso también al norte de los Alpes, aunque se convirtió en una fruta importante del Sur, hasta convertirse en un símbolo de Europa meridional.<sup>142</sup>

El recetario evidencia el uso de algunos cítricos como condimentos, sobre todo del jugo de limón y naranja, en realidad el uso de este tipo de ingredientes es para mitigar el calor de los alimentos, su uso se generaliza en la comida árabe como ya fue explicado, quienes sustitúan al vinagre por ser una fermentación acética del vino, prohibido en la religión islámica. Dominga presenta en la receta del *Menudo*, esta opción, en donde aconseja añadir "tantito vinagre o zumo de limón".

También se utilizan las gotas de cítricos sobre las carnes, para evitar la coagulación de la sangre de algunos animales, es el caso de *Gallinas*

---

<sup>142</sup> Küster, 1989, p. 101

*descalabradas*; para evitar que se ennegrecieran las aves demasiado condimentadas; para cocer los mariscos; en la repostería "para dar un agradable gusto se le podrá añadir la raedura de la cáscara de un limón", como sugiere en la receta para hornear el *Bizcocho de Saboya*; para cortar los huevos "y no se hagan pelotas", "bien batidas seis claras de huevos frescos, se irán echando poco a poco en media libra de azúcar, bien clarificada a la pluma, alto templado y bien mentado o emblanquecido con unas raspaduras de limón o naranja". Un dato que vale la pena anotar, es que algunas recetas que incluyen ralladura o jugo de cítricos, evocan preparaciones europeas mediterráneas, tal es el caso de: *bizcochos a la italiana, mazapán de horno a la española muy puesto en uso, merengues a la española dobles, o huevos a la portuguesa*.

Sobre la producción de cítricos en el virreinato, Humboldt habla de los naranjos y limones se cultivan en la Nueva España

muchas veces se ha suscitado la cuestión de si estos árboles han existido en las colonias españolas antes de la descubierta de la América, o si los europeos los han llevado de las islas Canarias, de la de Santo Tomás o de las costas de Africa. Es muy cierto que una especie de naranjo de fruta pequeña y amarga y un limón muy cargado de espinas que da una fruta verde, redonda, con la corteza sumamente aceitosa y que muchas veces apenas es del tamaño de una nuez, se cría silvestre en la isla de Cuba y en las costas de la Tierra Firme...Yo me inclino a creer que los portugueses y españoles sólo han introducido el *limón sutil* y el *naranjo dulce*. En las márgenes del Orinoco sólo los hemos visto en los parajes en que los jesuitas habían establecido sus misiones"<sup>143</sup>

---

<sup>143</sup> Humboldt, 1991, p. 277

El libro de cocina también presenta la adición de algunas frutas tropicales junto con las especias. El ejemplo más notable es el uso de la piña, presente en 14 recetas, dos de ellas para preparar la *chicha*, en 8 recetas saladas imprimiendo un sabor agridulce, y 4 para postres. Otro fruto que recomienda Dominga es el plátano, mismo que aparece en 7 recetas saladas, en donde se distingue la adición de esta musácea, como en el caso de la piña, para fijarles un sabor agridulce. Sobre la producción de plátanos, Humboldt comenta la facilidad de su cultivo en Nueva España y lo nutritivo que resulta su ingestión:

...un platanar se perpetúa, sin que el hombre tenga más trabajo que el de cortar los troncos cuyo fruto ha madurado, y cavar un poco la tierra alrededor de las raíces una o dos veces al año". Una superficie de terreno de 100m<sup>2</sup> puede contener al menos 30 ó 40 pies de plátanos, en un año este mismo terreno da más de 2,000 kgs o 4,000 libras de peso de substancia nutritiva, no contando el peso de cada racimo más que de 15 a 20 kgs...por consiguiente, el producto de los plátanos es en proporción al del trigo como 133:1; al de las patatas, como 44:1...por punto general, en los países calientes el pueblo considera las substancias azucaradas no sólo como una comida que sacia por el momento, sino como verdaderamente nutritiva.<sup>144</sup>

Los frutos traídos de España y aclimatados en el virreinato también son utilizados por Dominga aunque en una proporción menor. Los albaricoques siempre se emplean para preparar recetas dulces, como son conservas y bizcochos; las manzanas son recomendadas en 6 recetas, de las cuales en 5 se utiliza para platillos agridulces. La Nueva España producía gran cantidad cerezas, ciruelas, melocotones, albaricoques, higos, uvas, melones, manzanas y peras, de nuevo es el viajero alemán quien nos da referencia a su producción sobre todo en la Mesa

Central del virreinato, y da una descripción del jardín del convento de las Carmelitas, el mismo que había visitado Gemelli Carreri, y el de la familia Fagoaga en Tlalnepantla, los cuales de junio a agosto producen innumerable cantidad de frutos. Humboldt se admira al ver en México, así como en el Perú y en la Nueva Granada, las mesas de los habitantes acomodados provistas a un mismo tiempo de las frutas de la Europa templada y de piñas, granadillas (varias especies de *passiflora* y *tacsonia*), zapotes, mameyes, guayabas, chirimoyas y otros productos preciosos de la zona tórrida. La variedad de frutas se encontraba en toda la comarca desde Guatemala hasta la Nueva California.<sup>145</sup> Las Provincias Internas de Oriente también producían excelentes peras y duraznos, y en menor cantidad almendras.<sup>146</sup>

La cuantificación del Recetario evidencia el interés de una élite por recordar sus vínculos con España, la preparación de sus alimentos incorpora ingredientes importados para recetas españolas, aunque poco a poco los ingredientes novohispanos se utilizan en viandas europeas. Un paladar azucarado, recetas agri-dulces, la fuerte presencia de canela, clavo y pimienta; un uso moderado del chile. La escasez temprana de mujeres peninsulares permitió a las indias y negras hacerse de la cocina que, más tarde, sería dirigida por la criolla. El control de la cocina supuso una impronta criolla o mestiza indio/negra a la cocina española<sup>147</sup>.

---

<sup>144</sup> Humboldt, 1991, p. 244

<sup>145</sup> Humboldt, 1991, pp. 275 -276

<sup>146</sup> La Provincia de Coahuila, destacó por ser un territorio propicio para el cultivo de viñas, calidad y abundancia de frutos como los de Castilla. (Florescano, 1973, pp. 170-171)

<sup>147</sup> "más adelante, con la llegada de mujeres peninsulares, en número siempre limitado, no debió modificar sensiblemente esta situación: al convertirse en principio en "señoras", una vez llegadas a tierra americana, bien se cuidaron –ellas y sus descendientes criollas-

## **La mesa próspera: criollos y mestizos**

Una situación que presenta la sociedad novohispana a fines del siglo XVIII es la prosperidad económica, gracias a la cual, criollos y mestizos pueden adquirir una mayor cantidad de productos, sobre todo importados. Hemos visto que a lo largo del periodo estudiado, una característica que distingue a las especias como a otros alimentos, es la disminución de los precios. A la Nueva España llegan gran cantidad de productos legales e ilegales que inundan los mercados y tienden a establecer precios competitivos.

Es en esta mesa en donde el mestizaje alimentario se identifica con mayor precisión, pues esta capa social es la que ha mezclado carnes, granos, condimentos y sabores.

Es en las cocinas criollas y mestizas en donde se combinan los aromas americanos, europeos y asiáticos, dando lugar a un aroma barroco, en donde la variedad de especias combinan sus propiedades.

Si los criollos se sienten atraídos y orgullosos por sus tierras americanas, tampoco podrán dejar a un lado su parte española, el sincretismo culinario es el resultado de un sincretismo aromático.

---

de aparecer en la cocina, en donde ejercieron su imperio indiscutido la india, la negra, la mulata y la mestiza, rodeadas de metates y molcajetes de piedra volcánica que habían vencido a los morteros metálicos legados por la madre patria y, sobre todo, de las ollas y cacharros de todo tamaño y forma. Véase Alberro, 1992, p. 69.

## La mesa sagrada: conventos, monasterios y misiones

### Conventos de monjas

Las ordenes religiosas contribuyeron al enriquecimiento de la gastronomía en la Nueva España. Sin lugar a dudas, las monjas con el afán de corresponder a los beneficios de sus bienhechores<sup>148</sup>, encontraron a través de la comida el modo de allegarse recursos económicos para el sostenimiento de los conventos, y en muchos casos resultó el único medio de subsistencia de la comunidad y su principal quehacer, además del religioso.<sup>149</sup>

De la orden agustina derivó el convento de Santa Mónica, situado en la ciudad de México. El prestigio de las monjas como espléndidas cocineras, especialmente en repostería, llegó al centro de la Nueva España. La imaginación barroca de las monjas crearía maravillas con la ayuda de las especias: azúcar, almendras, canela y vainilla. Se inventaron muchos platillos: jamoncillos de pepita, rosquillas, gorditas, charamuscas, trompadas, yemas reales, polvorones, mazapanes, muéganos, alfajores, tamales cernidos y, según cuenta la tradición, rompopo.

---

<sup>148</sup> Nuria Salazar explica que "desde la filosofía moral de Séneca, aún vigente en el siglo XVIII, se consideraba que el primer grado de ingratitud (era) no corresponder al bienhechor con beneficios, y también existía la obligación de confesar el beneficio, loar y hacer gracia al bienhechor. Monjas y benefactores en una mutua correspondencia, ayudan a un tema sin fronteras de las más amplias expectativas". (1995, p. 193)

<sup>149</sup> Suárez y Fariás, 1997 p. 36.

En los días de fiesta, las cocinas conventuales se convirtieron en un espacio en donde se rompía con la cotidianeidad y relajaba las tensiones sociales internas. La elección de la priora,<sup>150</sup> el cumpleaños del rey o del virrey y/o miembros de sus familias, son ejemplos de las fiestas que reunían a las monjas y a sus domésticas en la cocina, espacios en donde se realizaban los intercambios culinarios que permitieron conocer y afianzar ciertas prácticas alimenticias. Dichas fiestas exigían la preparación de los alimentos con anticipación.<sup>151</sup>

Otras fiestas esperadas con ansia eran las de los santos titulares de los conventos, para las cuales

las religiosas preparaban cajetas de múltiples sabores; había jaleas de membrillo, manzana y mamey, turrone y otros dulces variados envueltos en pañuelos bordados finamente o en paños de polvos con los que las monjas agradecían el sermón y la misa de la fiesta. A diáconos y clérigos, en ocasiones hasta cincuenta, invitados para asistir la víspera del día de fiesta y el día de la misa, se les obsequiaba una cajeta, media libra de chocolate y, según el presupuesto o el tiempo con que se contara, cuatro o seis dulces y bizcochos distintos, para lo cual preparaban la levadura desde el día anterior, a fin de que el festivo no las pillara apresuradas.<sup>152</sup>

---

<sup>150</sup> La madre procuradora proveía la comida que la comunidad ofrecería a la que resultara electa; en reciprocidad, la nueva prelada, ya de su propio caudal, ofrecía a todas las religiosas un "agasajito de comer" que podía ser un postre, chocolate o agua nevada; compartía el gasto la madre subpriora, su colaboradora más cercana. Loreto, 2000, p. 22

<sup>151</sup> "Al finalizar octubre, cercano el Día de Muertos, las religiosas de muchos monasterios dedicaban varios días a preparar dulces y cajetas que irían, acompañadas de labores de manos, unas veces para la venta, otras para obsequio y regalo de personas particulares, y que en calidad de ofrendas se mandaban a los otros conventos los famosos *bocaditos*". Loreto, 2000, pp. 23-24.

<sup>152</sup> Loreto, 2000, p. 25

La unidad del cuerpo y alma y la búsqueda de la perfección tenía finalidad la virginidad de las mujeres y la castidad de los hombres. Alrededor de este argumento, las monjas se convirtieron en heroínas de las mujeres de su tiempo. Uno de los objetivos del imaginario conventual estuvo encaminado a reforzar los hábitos del comportamiento individual y colectivo expresados en las constituciones y reglas.

Los documentos muestran a los sentidos vinculados con asociaciones simbólicas que de una manera racional se presentaron como contraposiciones lógicas. Por ejemplo, la vista se vinculó con la claridad y la oscuridad; el oído con el ruido y la armonía; a la boca le correspondió lo dulce y lo amargo, al tacto lo caliente y lo frío.<sup>153</sup>

Estas asociaciones formaron parte de los atributos que deberían reunir para lograr el camino de la perfección, en una lucha continua contra las tentaciones del demonio. Así, se normaron las cosas que las religiosas podían ver, escuchar, comer, oler y tocar. El sentido que nos interesa es el gusto, y las monjas tenían que cuidar las palabras que se pronunciaran, de hecho el silencio voluntario era una muestra de gran perfección; el comer fue un placer corpóreo que se cuidó con severidad, haciendo de la comida un rito, mucho más que un simple sustento físico sino un alimento espiritual. El ayuno conventual era un medio para alcanzar la purificación; la abstinencia total o parcial de comida y bebida era la forma en la que las prácticas alimenticias entraban en el dominio de la religión. Además de los ayunos señalados por la Iglesia, cada orden, en particular, imponía días adicionales. En todos los monasterios, durante la Cuaresma hasta el día de la

Santa Cruz, y en septiembre, las religiosas comían dos veces al día, excepto los viernes y la víspera de los santos de cada orden. El ayuno continuaba en diciembre durante el Adviento, en especial los viernes, cuando se comía una vez al día; en ese periodo no se podían comer huevos ni lacticios, excepto las enfermas. En ciertas ocasiones la priora dispensaba a la comunidad y le permitía comer los días ordinarios, pero prohibían entonces cenar.<sup>154</sup>

Los conventos no pasaron inadvertidos por las reformas borbónicas, y Carlos III envió en 1765 al arzobispo Francisco Antonio Lorenzana, para la ejecución de las reformas al aparato eclesiástico colonial y, en particular, buscaron el restablecimiento de la vida primitiva monacal dentro de los monasterios de calzadas de las ciudades de México, Puebla y Querétaro. Este interés por redimir la vida conventual buscaba el establecimiento de la "vida común", la restricción de recibir más monjas de velo negro y coro que las señaladas por las constituciones para evitar el uso de celdas individuales; la exclusión de las mozas de servicio privado; la reducción de los gastos por concepto de festividades; la obligación de asistir a los actos de comunidad en el coro y en el refectorio; entre otras cosas. Lo que proponían era transformar la vida particular por una vida en común. Como consecuencia de estas reformas, se derribaron celdas privadas y hubo una

---

<sup>153</sup> Para conocer más detalles sobre el imaginario y los sentidos, véase a Rosalva Loreto, 1995, p. 543

<sup>154</sup> Loreto cita a Cristobal Escalona Matamoros, quien en su manuscrito *Fundación del religiosísimo beaterio de Santa Rosa de Santa María, Orden de Predicadores y erección en convento formal debajo de la regla del segundo orden más estrecho. Puebla de los Angeles, con fecha ca. 1740*, presenta "las penitencias colectivas, en donde el pan y agua eran parte del ayuno, las descalzas, agregaban a su comida acíbar y ceniza...aunque a todas se les ponían naranjas, limones, sal y salsa, de ningún modo

readaptación de las cocinas, así como de otros espacios para la vida en común, como las provisorias, refectorios, chocolateros, roperías, enfermerías y huertas.

Por lo que se refiere a la comida, Francisco Fabián y Fuero, obispo de Puebla, argumentó la necesidad de cambiar algunos hábitos alimenticios, entre los que destaca la comida en comunidad, costumbre que se había perdido pues algunas monjas tenían sus propias cocinas y cocineras y se alimentaban en privado. De esta manera, el obispo proponía que cada monja condimentara o sazonara a su gusto las viandas que se servían en común.<sup>155</sup>

La propuesta de comer de la misma olla y en comunidad, provocó cambios en la distribución, cocimiento y mantenimiento de los alimentos, pues guardar y administrar tales cantidades requirió de la especialización del espacio culinario. Para el efecto se adecuaron las provisorias. Para almacenamiento de las especias en los conventos, en el de Santa Inés de la ciudad de México, la provisoría se ubicaba en el claustro principal, debajo del portal, habitación que hacía las veces de despensa

en su interior se encontraban los armazones para los topeates del chocolate que se pudiese gastar en un mes y para los botes de especias que contenían mostaza, cominos, ajonjolí, etcétera. En un amplio tapanco se guardaba el azúcar, se almacenaba hueva de pescado, camarón, pescado seco, manteca y

---

usaban estos aserentes para sazonar las viandas, dejábanlas conforme se las ponían y venían de la cocina" (1995, p. 550)

<sup>155</sup>Los cambios impuestos a las prácticas alimenticias fueron vistos con angustia por algunas preladas, pues temían que "las monjas pierdan el sosiego de sus conciencias y

alcaparras, almendras, cilantro y pasas, y en otra sección se localizaban las tinajas vinagreras y los toneles de vino<sup>156</sup>

Con el fin de evitar las distracciones y ampliar el tiempo de rezo, el obispo ordenó el 24 de octubre de 1772 prohibió la elaboración y regalo de *bocaditos*.<sup>157</sup> Así, el obispo Fabián y Fuero pretendía romper con reglas de sociabilidad externa necesarias para sobrellevar el peso de la vida religiosa.

En vida privada o en vida en común, ayudadas por indias, negras y/o mulatas, las religiosas novohispanas son responsables de la creación de múltiples platillos barrocos, pasando por los antés, las jericallas, hasta el rompope y los camotes, utilizando como ingredientes en común a las imprescindibles, silenciosas y aromáticas especias, endulzando, espesando, decorando y conformando los olores y sabores novohispanos conventuales.

### Misiones y monasterios

El clima al noroeste de la Nueva España: caluroso y seco; indios con gran tradición guerrera, reducidas perspectivas de botín y riqueza, estancaron la expansión española. Como parte de la invitación que el gobernador de la Nueva

---

el gusto de su vocación" decía Ana de los Dolores, abadesa de San Jerónimo, el 10 de agosto de 1768. Loreto, 2000, p. 35

<sup>156</sup> Rosalva Loreto explica el cuidado del vino que tenía Sor Bárbara de la Santísima Concepción, pues sabía "cuál había de consumirse primero y cuál beberse con más o menos agua, o registrar en su cuaderno la descomposición de alguno para informarlo a sus superiores. Revisaba a diario las *candioras* (vasijas grandes para el vino), para evitar que estuviesen rezumando, y cuidaba la limpieza de la boca de las tinajas". (2000, p. 11)

<sup>157</sup> "por ningún motivo, causa o pretexto ahora ni en otro tiempo del año den, vendan ni regalen los expresados dulces ni cajetas ni labores de manos, sin excepción de

Vizcaya, Rodrigo del Río y Loza, extendió a los jesuitas en 1598 para enviar misioneros, la Compañía de Jesús, aprovechó la oportunidad de evangelizar a aquellos pueblos paganos. La vida misionera constituía una prueba dura de superar, se enfrentaban a un extraño entorno cultural, las condiciones naturales eran muy extremosas, una vegetación agreste y llena de espinas, había todo tipo de bichos que hacían la vida insoportable<sup>158</sup>, la vida de aislamiento por estar en lugares muy retirados, presiones que podían convertir el aislamiento de los padres en un profundo sentimiento de abandono y soledad.

En el plano alimentario en muchas misiones no faltaban algunos placeres para consolar a los padres. Desde la ciudad de México los jesuitas recibían cada año cantidades considerables de chocolate, vino, especias y tabaco, cosas que en su mayor parte se destinaban para distribuirse entre los indios y los huéspedes y, en el caso del vino, a la celebración de la misa. A excepción del chocolate, no sabemos con exactitud cuáles son las especias que arribaron a manos de estos misioneros. En 1767 por orden de Carlos III, se expulsa a los jesuitas de los territorios españoles.

Por lo que se refiere a los monasterios, el *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo San Pelayo*, de 1780, es una especie de compendio, manuscrito planeado, con apartados, secuencia e índice, por lo que dan idea de un diseño

---

personas, y prohibió igualmente el que se dé, venda ni regale ofrenda alguna y también el que de los conventos de recoletas se reciban bocaditos”.

previo. Entre las normas que debía observar en su oficio el cocinero de un monasterio franciscano, estaban las Resoluciones franciscanas, donde se hacía hincapié en la paciencia que debe tener el hermano cocinero para sazonar los alimentos, en el cuidado de no desperdiciar la comida y de repartir equitativamente los manjares entre la comunidad de religiosos y superiores.

El libro registra 348 recetas, ordenadas en 10 apartados. Entre éstos se intercalan tres advertencias, dos referidas a pormenores de horarios y comidas que se prepararían según la fecha santa a recordar (pascua, navidad, advientos, procesiones, cuaresma, etcétera), y una dedicada a la preparación de almuerzos y meriendas.

Resumiendo, el consumo de alimentos se realiza entre los diferentes estamentos novohispanos teniendo en común una profunda religiosidad culinaria. Las fiestas, los días de ayuno, la combinación de las especias sobre todo con las carnes, se realizó considerando las disposiciones eclesiásticas.

Si las especias habían constituido un privilegio culinario en los siglos XVI y XVII, a finales del XVIII, como consecuencia de una prosperidad económica, casi todos los condimentos estarán al alcance de los bolsillos de la población novohispana, y la disminución de los precios los aproxima a casi todos los fogones.

---

<sup>156</sup>Las misiones de Nayarit se describieron como sumamente calientes y copiosas de mosquitos, alacranes, tarántulas, zancudos, jejenes, escorpiones, garrapatas, víboras y

En el aspecto material, la comida mestiza adquiere la riqueza y complejidad del barroco mexicano, combinando ingredientes que la dotan de un sincretismo alimentario, en donde se identifican claramente la combinación de condimentos americanos, europeos y asiáticos.

el Barroco, cultura de contrastes, de ambigüedades y de apariencias...con elementos de las tradiciones europea e indígena, los mexicanos creaban por primera vez un espacio propio, una lengua llena de retruécanos y dobles sentidos, una comida colorida y de sabores y olores contrastantes...<sup>159</sup>

Sobre la mesa opulenta, se continuó comiendo a la española con un ligero toque americano, baste citar el *Morisco* con su cebolla picadita, orégano, yerbabuena, perejil, ajos, cominos, sal, azafrán, vino, vinagre, clavo, canela, pimienta, alcaparras, alcaparrones, tomachiles y orégano; se regocijaban los comensales la vista al presenciar un pato cubierto de nogada y granada; se percibía el sabor del *pescado alcaparrado*, con ajo y cebolla, clavo, canela, pimienta, alcaparras y alcaparrones; se saboreaban un buen turrón cubierto de ajonjolí tostado. Sobre la mesa próspera, se percibieron con mayor intensidad los olores barrocos; sobre la mesa sagrada y gracias a las manos femeninas de pacientes y recatadas monjas, se disfrutaron las *rosquitas de canela* con su correspondiente porción de azúcar, vainilla, canela y anís, acompañadas de un espumoso y aromático chocolate.

---

cuánto género de sabandija Dios crió, allá tiene su lugar" (Hausberger, 1997, p. 69)

<sup>159</sup> Rubial, 1999, p. 53

Las mesas novohispanas desprendieron olores y combinaron sabores de una gran variedad de especias, ingredientes que sigilosamente impregnaron de virtudes a la cocina mexicana.

## Conclusiones

Gran parte de los alimentos introducidos por los españoles pudieron ser aclimatados en la Nueva España, el trigo, grano básico para la elaboración del pan; gran cantidad de frutas, como manzanas, peras, ciruelas y limones; una amplia escala de verduras, como berenjena y zanahoria, entre muchas otras. Entre las excepciones encontramos algunos condimentos como canela, clavo-especia, azafrán, especias que tuvieron que importarse, ya sea porque no se aclimataron al territorio novohispano, como el azafrán; otras, se reproducían pero con resultados muy pobres, como el clavo especia; o bien fue prohibido su cultivo para evitar una competencia con los producidos en la metrópoli, como el olivo. Todos estas limitaciones hicieron que su demanda fuera cubierta por condimentos españoles y asiáticos.

La tardía aplicación del Reglamento del Comercio Libre en la Nueva España (1789), como una medida para legalizar y diversificar el comercio procurando obtener mayores ingresos fiscales, permitió el intercambio comercial de Veracruz y Acapulco con otros puertos españoles y americanos, provocando cambios sustanciales en las prácticas comerciales novohispanas. El monopolio ejercido por el Consulado de Comerciantes de la ciudad de México, compartirá desde 1795 el escenario del comercio exterior e interior junto con los de Guadalajara y Veracruz. A los mercados novohispanos llegó especiería con precios más reducidos, haciendo que determinados sectores de la población como mestizos y criollos tuvieran acceso a su compra.

Podemos concluir que durante el decenio que se estudia (1802-1812), las especias que arribaron a la Nueva España a través del puerto de Veracruz fueron: aceitunas, alcaparras, almendras, alhucema, anís, avellanas, azafrán en estigmas y aceite, canela, clavo, cominos, pasas, orégano y pimienta.

Los resultados nos permiten afirmar que el comercio libre provocó en la Nueva España una disminución en los precios de las especierías, aunado a la prosperidad económica que vivía este virreinato, promovió que cada vez más criollos y mestizos accedieron a su consumo.

La revisión del *Recetario de Doña Dominga de Guzmán*, la lista de menudencias de Francisco Ignacio de Yraeta, las crónicas de los viajeros y el análisis de los estados del comercio exterior, son ejemplo de las fuentes utilizadas en esta investigación. Los resultados no son definitivos, desde luego, pero reflejan aspectos de la vida material que espero puedan ser utilizados para continuar en la reconstrucción de la alimentación y vida novohispana.

Anexo 1

**ARANCELES**

**Efectos españoles**

| Descripción   | AVALUO |   | DERECHOS |
|---|--------|---|----------|
|   | Reales |   | MRS.     |
| ACEITUNAS, ALCAPARRAS, ALCAPARRONES. Cada cuñete regular de arroba ocho reales; sus derechos ocho maravedís, y cuatro veinte y cinco avos; y quedan prohibidas las extranjeras. | 8      |   | 4 2/5    |
| AJONJOLI. El quintal doscientos reales, y sus derechos seis reales.   | 200    | 6 |          |
| ALHUCEMA. El quintal treinta y cinco reales, y sus derechos un real, un maravedí, y siete décimos.  | 35     | 1 | 17/10    |
| ALMENDRA. El quintal ciento y cincuenta reales, y sus derechos quatro reales, y diez y siete maravedís.   | 150    | 4 | 17       |
| AVELLANAS. Cada quintal quarenta reales, y sus derechos un real, seis maravedís, y quatro quintos.  | 40     | 1 | 6 4/5    |
| AZAFRÁN EN SECO. Cada libra ochenta reales, y sus derechos dos reales, trece maravedís, y tres quintos.   | 80     | 2 | 13 3/5   |
| AZAFRÁN CON ACEITE. La libra cinquenta y ocho reales, y sus derechos un real, veinte y cinco maravedís, y quatro veinte y cinco avos.   | 58     | 1 | 25 4/25  |
| AZÚCAR DE ESTOS REYNOS Y DE TODA LA AMÉRICA ESPAÑOLA. Libre y prohibida la Extrangera.  |        |   |          |
| COMINOS. El quintal ciento y veinte reales y sus derechos tres reales, veinte maravedís, y dos quintos.   | 120    | 3 | 20 2/5   |
| NUECES. Libres y prohibidas las extranjeras.  |        |   |          |
| ORÉGANO. El quintal cinquenta reales, y sus derechos un real, y diez y siete maravedís.   | 50     | 1 | 17       |
| PASAS. El quintal cinquenta reales, y sus derechos un real, y diez y siete maravedís.   | 50     | 1 | 17       |
| ROMERO. Libre.  |        |   |          |
| SAL DE MIS SALINAS REALES, libre, y se dará al mismo precio que para extraher a Dominios Extrageros   |        |   |          |
| VINAGRE. La arroba cinco reales, y sus derechos cinco maravedís, y un décimo, y prohibidos todos los caldos extrangeros.  | 5      |   | 5 1/10   |

Fuente: *Reglamentos y Aranceles para el comercio libre*

**Efectos extranjeros**

| Descripción  | AVALÚO        |   | DERECHOS    |
|--|---------------|---|-------------|
|  | <i>Reales</i> |   | <i>MRS.</i> |
| CANELA. La libra cincuenta y cinco reales, y sus derechos tres reales, veinte y ocho maravedís, y nueve décimos.                       | 55            | 3 | 28 9/10     |
| CLAVO DE COMER. La libra quarenta reales, y sus derechos dos reales, veinte y siete maravedís, y un quinto.                            | 40            | 2 | 27 1/5      |
| NUEZ MOSCADA. La libra treinta y seis reales, y sus derechos dos reales, diez y siete maravedís, y diez y siete y veinte y cinco avos. | 36            | 2 | 17 17/25    |
| PIMIENTA. La libra siete reales y sus derechos diez y siete maravedís, treinta y tres cinquenta avos.                                  | 7             |   | 17 33/50    |

Fuente: *Reglamentos y Aranceles para el comercio libre*

| Descripción  | AVALUO |        | DERECHOS ENTRADA ESPAÑA |      | DE EN SALIDA | DERECHOS DOMINIOS EXTRANJEROS | DE A |
|--|--------|--------|-------------------------|------|--------------|-------------------------------|------|
|  | Reales | MRS.   | Reales                  | MRS. | Reales       | MRS.                          |      |
| <b>ACHIOTE.</b> Cada quintal mil y seiscientos reales, estaba libre de todos derechos: Conservará esta libertad a la entrada, pagando a la salida a razón de tres por ciento quarenta y ocho reales.   | 1600   |        |                         |      | 48           |                               |      |
| <b>AGENGIBRE.</b> Cada quintal siete y dos reales, pagaba cinco y un décimo por ciento de derechos de entrada. Queda ésta libre, y pagará a la salida a razón de dos por ciento un real, catorce maravedís, y veinte y quatro veinte y cinco avos.                               |        |        |                         |      | 1            | 14 24/5                       |      |
| <b>ANIS.</b> Cada quintal cien reales, pagaba cinco y un décimo por ciento a la entrada: Pagará en ella a razón de 3 por ciento tres reales, y queda libre a la salida.  | 100    |        | 3                       |      |              |                               |      |
| <b>AZUCAR DE TODA LA AMÉRICA ESPAÑOLA.</b> El quintal ciento y sesenta reales, estaba libre de todos derechos. Queda con la misma libertad a la entrada, y a la salida.  | 160    |        |                         |      |              |                               |      |
| <b>CACAO DE CARACAS, MAGDALENA, SOCONUSCO,</b> y otros para consumir en estos reynos. Cada libre seis reales, trece maravedís, y tres quintos: Pagaba treinta y tres maravedís de tabla y Aduana, y uno al millar por el Almirantazgo. Pagará sólo los treinta y tres maravedís. | 6      | 13 3/5 |                         | 33   |              |                               |      |
| <b>CACAO</b> expresados en la partida anterior para extraer a dominios extranjeros. Pagaban lo mismo a la entrada: Pagarán sólo diez maravedís de entrada y será libre la salida.  | 6      | 13 3/5 |                         | 10   |              |                               |      |
| <b>CACAO DE GUAYAQUIL</b> para el consumo de estos Reynos. Se valuaba como el de Caracas, y pagaba por tabla, y Aduana veinte y cinco maravedís en libra, y el uno al millar de Almirantazgo. Su valor son cinco reales, y pagará solo los veinte y cinco maravedís.             | 5      |        |                         | 25   |              |                               |      |
| <b>CACAO DE GUAYAQUIL.</b> Para extraer del Reyno pagaba lo mismo. Pagará sólo de entrada ocho maravedís, y será libre su salida.  | 5      |        |                         | 8    |              |                               |      |
| <b>CLAVO ESPECIA</b> Cada quintal mil y doscientos reales, pagaba cinco y un décimo por ciento de derechos de entrada. Pagará en ésta a razón de cinco por ciento sesenta reales, y será libre a la salida.  | 1200   |        |                         |      |              |                               |      |

|   |      |    |   |        |    |        |
|---|------|----|---|--------|----|--------|
| <b>MALAGUETA O PIMIENTA DE TABASCO.</b> Cada quintal trescientos reales, estaba libre de todos derechos. Queda con la misma libertad a la entrada, y a la salida.   | 300  |    |   |        |    |        |
| <b>VAINILLA.</b> Cada millar mil reales, pagaba diez y doscientos siete de trescientos veinte avos por ciento de derecho de entrada: Pagará en ella treinta reales a razón de tres por ciento; y sesenta a razón de seis por ciento a la salida.                | 1000 | 30 |   |        |    |        |
| <b>ZARZAPARRILLA.</b> Cada quintal valuado en cuatrocientos y ochenta reales, pagaba seis y siete vigésimos por ciento de derechos de entrada: Pagará en esta a razón de tres por ciento catorce reales trece maravedís y tres quintos. Y lo mismo a la salida. | 480  | 14 | . | 13 3/5 | 14 | 13 3/5 |

Fuente: *Reglamentos y Aranceles para el comercio libre*

## Fuentes y Bibliografía

### Fuentes de época

Ajofrin de, Francisco (1986)

**Diario del viaje a la Nueva España**, México, SEP

Campillo y Cosío del, Joseph (1971)

**Nuevo sistema de gobierno económico para la América**, 2ed., Mérida, Venezuela, Facultad de Humanidades y Educación, Universidad de los Andes

Cuentas de Real Hacienda, Acapulco 1598-1608, España Archivo General de Indias, Sevilla, Contaduría 901, 902 Caja de Acapulco. (microfilm) en Colegio de México.

Gemelli Careni, Giovanni Francesco (1976)

**Viaje a la Nueva España [1728]**, México, UNAM

Humboldt, Alejandro de (1991)

**Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España [1823]**, México, Porrúa

... (1993)

**Tablas Geográfico Políticas del Reino de Nueva España [1808]**, México, UNAM

León, Pinelo, Antonio de (1994)

**Question moral si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico. Trátase de otras bebidas y confecciones que se usan en varias provincias [1636]**, facsímile, México, Condumex.

Lerdo de Tejada, Miguel (1967)

**Comercio Exterior de México, desde la Conquista hasta hoy [1853]**, facsimilar, México, Banco Nacional de Comercio Exterior.

**Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario [1888]**, facsimilar, México, Miguel Angel Porrúa, 1998

Ortiz de la Tabla, Javier (1978)

**Comercio Exterior de Veracruz 1778-1821**, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos.

**Real cédula de su Majestad para la erección del Consulado de Veracruz [1795]**, Edición facsimilar, México, 1959.

**Recetario de Doña Dominga de Guzmán [s/f]**, México, CNCA, 1997

**Reglamento y aranceles para el Comercio Libre de España e Indias de 12 de octubre de 1778**, edición facsimilar, México, Porrúa, 1982.

Fray Juan de Torquemada, **Monarquía Indiana**, Introducción de Miguel León-Portilla, Facsimilar, Porrúa, México, 1969.

Uztariz De, Jerónimo, (1968)  
**Theorica, y Practica de Comercio y de Marina**, Madrid, edición facsimilar

### Bibliografía

- Alberro, Solange (1992)  
**Del gachupín al criollo. O de cómo los españoles de México dejaron de serlo**, México, El Colegio de México.
- Alonso Alvarez, Luis (1998)  
"La eficiencia del Imperio en las Filipinas Coloniales, 1698-1820", en **Investigación Económica**, vol. LVIII: 223, enero-marzo, pp. 197-232, México, Facultad de Economía UNAM
- Alvarez Abreu, Antonio (1967)  
**Extracto historial del comercio entre Filipinas y Nueva España**, México, Banco Nacional de Comercio Exterior.
- Arcila Farías (1950)  
**Comercio entre Venezuela y México en los siglos XVII y XVIII**, México, El Colegio de México
- Bernal, A. M. (1987)  
"«Libre Comercio (1778)»: Un primer ensayo del modelo general", en Josep Fontana, **El «Comercio Libre» entre España y América (1765-1824)**, Madrid, Fundación Banco Exterior, pp. 17-28.
- Booker, Jackie (1993)  
**A mercantile elite in late Bourbon and early independent Mexico**, Boulder Colorado, Westview Press.
- Brading, David (1995)  
**Mineros y comerciantes en el México borbónico (1763-1810)**, México, FCE
- Braudel, Fernand (1984)  
**Civilización material, economía y capitalismo, Siglos XV-XVIII**, Madrid, Alianza.
- .... (1997)  
**El mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II**, México, FCE
- Camba, Julio (1995)  
**La casa de Lúculo o el arte de comer**, Donostia-San Sebastián, R & B editores
- Carrera Stampa, Manuel (1953)  
"Las Ferias Novohispanas", en **Historia Mexicana**, II, enero-marzo, pp. 319-342, México, Colegio de México

Chaunu, Pierre (1959)  
**Séville et l'Atlantique**, Vol. VIII, Paris, Institut des Hautes Études de L'Amérique Latine

... (1974)

**Las Filipinas y el Pacífico de los Ibéricos. Siglos XVI, XVII y XVIII**, Serie Historia del Comercio Exterior de México, México, IMCE

Chávez Orozco, Luis (1960)

**El comercio exterior y su influjo en la economía de Nueva España en 1793**. México. Banco Nacional de Comercio Exterior.

.... (1967)

**El Contrabando y el comercio exterior en la Nueva España**, México, Banco Nacional de Comercio Exterior

Cipolla, Carlo (1994)

**Tres historias extraordinarias**, Madrid, Alianza.

Corcuera, Sonia (1990)

**Entre gula y templanza**, México, FCE

Delgado, Josep María (1987)

"El modelo catalán dentro del sistema del libre comercio (1765-1820)", en Fontana, **El <<Comercio Libre>> entre España y América (1765-1824)**, Madrid, Fundación Banco Exterior, pp. 55-69.

**Diccionario de la Lengua Española**, Real Academia Española, Madrid, Espasa-Calpe, 1981.

Domingo, Xavier (1997)

"La cocina precolombina en España", en Janet Long, **Conquista y Comida**, México, UNAM.

Fisher, John (1987)

"El impacto del comercio libre en América durante el último cuarto del siglo XVIII", en Fontana (1987), pp. 29-38.

.... (1992)

**Relaciones económicas entre España y América hasta la Independencia**, Madrid, Mapfre.

Flandrin, Jean-Louis (1999)

"Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo" e "I tempi moderni" en J.L. Flandrin y M. Montanari, **Storia dell'alimentazione**, Roma-Bari, Laterza.

Florescano, E. y F. Castillo (1975)

**Controversia sobre la libertad de comercio en Nueva España**, México, IMCE

... e I. Gil, (1973)

**Descripciones económicas generales de Nueva España, 1784-1817**, México, SEP-INAH

... (1975)

**Los economistas españoles del siglo XVIII y sus ideas sobre el comercio con las Indias**, México, IMCE.

... (1976)

**Descripciones económicas regionales de Nueva España: Provincias del centro, sudeste y sur, 1755-1827**, México, SEP-INAH.

Fontana, Josep (1987)

**El comercio libre entre España y América (1765-1824)**, Madrid, Fundación Banco Exterior.

Garner, Richard (1990)

"Precios y salarios en México durante el siglo XVIII", en L. Johnson y E. Tandeter (ed.), **Economías coloniales. Precios y salarios en América Latina, siglo XVIII**, México, FCE.

Gonzalbo Aizpuru, Pilar (1987)

**Las mujeres en la Nueva España. Educación y vida cotidiana**, México, El Colegio de México.

González de la Vara, (1997)

En Janet Long, **Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos**, México, UNAM

Grieco, Allen J. (1999)

"Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo e nel Rinascimento in Italia", en J.L. Flandrin y M. Montanari, **Storia dell'alimentazione**, Roma-Bari, Laterza

Hausberger, Bernd (1997)

"Vida cotidiana de los misioneros jesuitas", en **Estudios de Historia Novohispana 17**, México, UNAM, pp. 63-106.

Henri, Pirenne (1994)

**Historia Económica y Social de la Edad Media**, México, FCE

Ibarra, Antonio (1999)

"Comercio colonial, costes de transacción e institución corporativa: el Consulado de Comercio de Guadalajara y el control de las Importaciones, 1795-1818" en Meyer Cosío, Rosa Ma., **Identidad y prácticas de los grupos de poder en México, siglos XVII-XIX**, INAH, pp. 135-149.

Jacobs, Els M. (1991)

**In Pursuit of Pepper and Tea. The Story of the Dutch East India Company**, Netherlands Maritime Museum, Walburg Pres, Zutphen

Jáuregui, Luis (1997)

"Una aproximación a los costos y beneficios del cambio institucional en el México borbónico 1765-1795", en **Investigación Económica**, vol. LVII:222, México, UNAM Facultad de Economía, octubre-diciembre, pp. 145-160.

Küster, Hansjörg (1989)

**Il libro delle erbe aromatiche**, Milano, Garanzani Editore

Lauriux, Bruno (1999)

"Cucine medievali (secoli XIV e XV)", en J.L. Flandrin y M. Montanari, **Storia dell'alimentazione**, Roma-Bari, Laterza

Lenkersdorf, Gudrun (1997)

"La carrera por las especias", en **Estudios de Historia Novohispana 17**, México, UNAM, pp. 13-30.

León García, Ma. del Carmen (1997)

**El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII**, México, Conaculta.

**Libro de Cocina del Convento de San Jerónimo, selección y transcripción por Sor Juana Inés de la Cruz**, México, Imprenta de la Enciclopedia Mexicana, edición facsimilar con versión paleográfica, 1979.

Liss, Peggy K. (1995)

**Los imperios trasatlánticos. Las redes del comercio y de las Revoluciones de Independencia**, México, FCE

Long, Janet (1997)

**Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos**, México, UNAM

Loreto, Rosalva (1995)

"La sensibilidad y el cuerpo en el imaginario de las monjas poblanas del siglo XVII", en **El monacato femenino en el Imperio Español**, México, Condumex, pp.541-563

... (2000)

"Un bocado para los ángeles: la cocina en los conventos", en **Cocina virreinal novohispana**, Tomo II, México, Ed. Clío

Messer, Ellen (1997)

En Janet Long, **Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos**, México, UNAM

Mestayer de Echagüe, María (1996)

**Historia de la gastronomía**, Donostia-San Sebastián, R & B editores

Mijares, Ivonne (1993)

**Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI**, México, UNAM-Facultad de Filosofía y Letras

Muriel, Josefina (1946)

**Conventos de monjas en la Nueva España**, México, Ed. Santiago

... (1994)

"Literatura devota y artes varias", en *Cultura Femenina Novohispana*, México, UNAM, pp. 472-493

Muro, Luis (1971)

"Revillagigedo y el comercio libre", en AA. VV., *Extremos de México. Homenaje a don Daniel Cosío Villegas*, México, El Colegio de México.

Novo, Salvador (1979)

*Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa

Page Mary y Steam William (1991)

*Hierbas para cocinar*, Barcelona, Grafos

Pérez Herrero, Pedro (1987)

"El Reglamento para el Comercio Libre de 1778 y la Nueva España: los cambios en los mecanismos de control económico utilizados por los comerciantes del Consulado de México", en Fontana (1987), pp. 291-300.

... (1988)

*Plata y libranzas. La articulación comercial del México borbónico*, México, El Colegio de México.

....(1989)

"El galeón de Manila. Relaciones comerciales entre el extremo oriente y América. El Estado de la cuestión", en F. Solano, F. Rodao, L. Togados, Eds. *El Extremo Oriente Ibérico, Metodología, Investigaciones y el Estado de la Cuestión*, Madrid, Agencia de Cooperación Iberoamericana-Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

Pérez Herrero, Pedro (1996)

"Reformismo borbónico y crecimiento económico en la Nueva España", en Agustín Guimerá (ed.), *El reformismo económico*, Madrid, CSCI-Alianza Editorial-Fundación Mapfre Americana, pp. 91-97

Quiroz, José María (1986)

*Guía de negociaciones, compendio de la legislación mercantil de España e Indias*, México, I.I.H.

Redon, Odilon, et.al. (1994)

*A tavola nel Medioevo*, Roma-Bari, Laterza

Romano, Ruggeiro (1991)

"Fundamentos del funcionamiento del sistema económico colonial", en H. Bonilla (comp.), *El sistema colonial en la América española*, Barcelona, Crítica

... (1993)

*Coyunturas opuestas. La crisis del siglo XVII en Europa e Hispanoamérica*, México, FCE

... (1998)

*Moneda, seudomonedas y circulación monetaria en las economías de México*, México, FCE

- Rosenberger (1999)  
 en J.L. Flandrin y M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza
- Rubial, Antonio (1999)  
**La santidad controvertida**, México, FCE
- Salazar, Nuria (1995)  
 "Monjas y benefactores", en *El monacato femenino en el Imperio Español*, México, Condumex, pp. 193-212.
- Sarti, Raffaella (1999)  
**Vita di casa. Abitare, mangiare, vestire nell'Europa moderna**, Roma-Bari, Laterza
- Simonetti, Gualtiero (1991)  
**Guía de hierbas y especias**, Barcelona, Grijalbo
- Souto Mantecón, Matilde (1996)  
**La política y el comercio de una corporación tardía: el Consulado de Veracruz 1821-1824**, tesis doctoral, Centro de Estudios Históricos del Colegio de México.
- Stoopen, María (1997)  
 "Las simientes del mestizaje en el siglo XVI", en *Artes de México*, (Los espacios de la cocina mexicana), núm. 36, México, Artes de México y del Mundo.
- Suárez y Farías, María Cristina (1997)  
 "De Dioses, Casas y Cocinas Mexicanas", en *Artes de México*, (Los espacios de la cocina mexicana), número 36, México, Artes de México y del Mundo.
- Tandron, Humberto (1976)  
**El comercio de Nueva España y la controversia sobre la libertad de comercio, 1796-1821**, México, IMCE.
- Tardiff, Guillermo (1968)  
**Historia General del Comercio Exterior Mexicano**, Tomo I, México, s.e., pp. 11-159.
- TePaske, J. y Herbert S. Klein (1986)  
**Ingresos y egresos de la Real Hacienda de Nueva España**, México, INAH.
- Tinoco, Santiago y Josep M. Fradera (1987)  
 "A modo de primeras conclusiones", en Fontana (1987), pp. 317-324.
- Torales, Cristina (1985)  
 "Vida y relaciones de Francisco Ignacio de Yraeta", en *La Compañía de comercio de Francisco Ignaeio de Yraeta, 1767-1797*, México, UIA-IMCE.
- ... (1991)  
 "La familia Yraeta Yturbide e Ycaza", en Gonzalbo Aizpuru, Pilar, *Familias novohispanas S. XVI-XIX*, México, Colegio de México, 1991.

- Trabulse, Elías (1985)  
***Historia de la ciencia en México***, T.I., México, Conacyt-FCE
- Ulloa de, Juan, J., y A. (1991)  
***Noticias secretas de América***, Ed. De Luis J. Ramos Gómez, Madrid, HISPANAR, pp. 62-92, 101-114, 197-229.
- Valdés Lekowsky, V. (1987)  
***De las minas al mar. Historia de la plata mexicana en Asia: 1565-1834***, México, FCE.
- Vargas, Luis Alberto, y Leticia E. Casillas (1997)  
"El encuentro de 2 cocinas: México en el siglo XVI", en ***Conquista y Comida***, México, UNAM.
- Vázquez, Josefina comp. (1992)  
***Interpretaciones del siglo XVIII mexicano. El impacto de las reformas borbónicas***, México, Nueva Imagen, pp. 67-108.
- Villarreal, Hipólito (1994)  
***Enfermedades políticas que padece la capital de esta Nueva España***, México, CNCA.
- Vives, J. Vicens (1988)  
***Historia social y económica de España y América***, Barcelona, Ed. Vincens V.
- Yuste, Carmen (1985)  
"Francisco Ignacio de Yraeta y el Comercio Transpacífico", en ***La Compañía de comercio de Francisco Ignacio de Yraeta, 1767-1797***, México, UIA-IMCE.
- ... (1987)  
***Comerciantes mexicanos en el siglo XVIII***, México, UNAM-Instituto de Investigaciones Históricas.