

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

COLEGIO DE HISTORIA

**El encuentro de los sentidos. El mestizaje culinario en la Nueva España
durante el siglo XVI**

T E S I S

Que para obtener el grado de:

LICENCIADO EN HISTORIA

Presenta:

YOLANDA GARCÍA GONZÁLEZ

Asesor: Dra. María Estela Báez-Villaseñor



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.

Índice

| | |
|-------------------------------|-------|
| Introducción | p. 3 |
| 1. Cocina prehispánica | p. 19 |
| 2. Cocina en Europa | p. 33 |
| 3. El encuentro de dos mundos | p. 53 |
| 4. La fusión de los alimentos | p. 71 |
| Conclusiones | p. 88 |
| Bibliografía | p. 96 |

El encuentro de los sentidos. El mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI

Introducción

La comida, además de ser un acto biológico, es un referente cultural en la historia del hombre, pues, como menciona Sonia Corcuera “Conociendo los problemas alimenticios...de generaciones pasadas...y los placeres culinarios que han podido disfrutar, podemos aspirar a comprender su visión de la vida...y su identidad.”¹

La gastronomía es un ámbito donde lo local, lo conocido, se mezcla con un aporte desconocido, proveniente de otros lugares, dando como resultado la creación de algo propio. Así, en la Nueva España, durante el siglo XVI, europeos y americanos, fusionaron sus aportes y adoptaron nuevos elementos, lo que tuvo como resultado los fundamentos de la cocina mexicana.

Durante los años que prosiguieron a la Conquista de México, se dio inicio, a través de la comida, a un proceso de adaptación entre dos culturas, la española, con su herencia árabe y europea, y la prehispánica, rica en flora y fauna. Para que este sincretismo pudiera desarrollarse, fue necesaria la intervención tanto de personajes como de espacios destinados al consumo de los alimentos. Así pues, conquistadores, conquistados, cronistas, haciendas, conventos y mercados fueron actores principales dentro del mestizaje culinario.

Tras la conquista del Nuevo Mundo, se impulsó la colonización del nuevo territorio. Un recurso importante que sirvió para llamar la atención de los

¹ Sonia Corcuera, *Entre gula y templanza*, México, UNAM, p. 7

españoles por el Nuevo Mundo fueron las crónicas y relatos de los primeros conquistadores y misioneros.

La lectura de estos escritos fue una invitación a descubrir, conocer y enriquecerse con las nuevas tierras, dejando atrás la humildad que se vivía en la Península². Estas fuentes brindaron una gran cantidad de información con respecto a los recursos naturales de diversas zonas, así como los usos y costumbres de los antiguos pueblos. Tanto soldados como Hernán Cortés o Bernal Díaz del Castillo, así como los religiosos fray Bernardino de Sahagún y el padre José de Acosta, dejaron constancia de las cosas que eran nuevas o semejantes a las que se encontraban en Europa.

Desde luego, las prácticas alimenticias fueron capturadas en estas fuentes, por lo que es necesario hacer una revisión de estos textos para conocer qué alimentos fueron traídos de España; cuáles eran las semejanzas de frutas y vegetales entre el Viejo y el Nuevo Mundo; qué productos eran de carácter regional, y cómo eran consumidos los alimentos.

Dentro de los espacios dedicados a la creación y preparación de alimentos, se deben destacar los centros religiosos. Los conventos, tanto de frailes como de monjas, fueron lugares en donde se pudo desarrollar la fusión de la comida entre el Viejo y el Nuevo Mundo durante el siglo XVI. Dentro de ellos se realizaron “experimentos” culinarios, mezclando ingredientes prehispánicos y españoles, y con base en ellos, crear maravillas como el mole o los dulces típicos.

² Néstor Luján habla del modo de vida tan hostil que vivieron los pobres en varios poblados andaluces, donde únicamente se consumían castañas o cebollas. De igual forma, obras literarias de finales del siglo XV, como el Lazarillo de Tormes, donde se narra la carencia de alimento de los pobres y se compara con los abundantes banquetes de los nobles. Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, Madrid, Plaza y Janes, 1989, pp. 101-103

Estos dulces son uno de los principales temas de investigación. Su fusión fue algo excepcional, ya que al combinar las frutas oriundas de las regiones del Nuevo Mundo, con los ingredientes europeos como la leche y el azúcar, se lograron crear los alfeñiques, los camotes poblanos, los jamoncillos, los mosquetes, los bizcochos y los ates, entre otras delicias.³

El papel que desempeñaron los religiosos tuvo dos funciones, primero, cultivar en sus hortalizas y huertos conventuales lo prehispánico y lo español, y segundo, desposar en las cocinas de sus retiros los ingredientes indígenas con los importados.

Esta unión de ingredientes no fue la misma en toda la Nueva España. El clima de las diferentes regiones hizo que la mezcla fuera heterogénea. Es por eso que contamos con diferentes tipos de comida, la norteña, caracterizada por la adaptación que tuvo del trigo y del ganado vacuno, o la poblana donde se unieron especias con el jitomate y el guajolote para reinventar el mole, entre otras.

Pero en este proceso no únicamente participaron las órdenes religiosas, las “niñas nobles” y las indígenas, también realizaron un papel fundamental. En el caso de las criollas o mestizas, podemos agradecer la contribución que brindaron por medio de sus escritos al rescatar la variedad de “inventos” realizados a partir de la imaginación de monjas novohispanas y de nobles e indias, convirtiendo a la gastronomía del siglo XVI en un legado histórico.

³ María Cristina Suárez. “Cocina barroca”, en *México en el tiempo*, #14. México, s/p.i.

Por su parte, el papel de las indígenas fue fundamental. Ellas fueron quienes ejercieron una influencia definitiva en la producción de la cocina mestiza, ya que, si bien, las criollas mandaban hacer los platillos y vigilaban su elaboración, las indias eran quienes los elaboraban.

Las aculturaciones gastronómicas no solo se llevó a cabo dentro de los conventos, los mercados también sufrieron un mestizaje. Los cronistas relataron la gran cantidad de ingredientes conocidos, semejantes o desconocidos que se encontraban a la venta en los mercados, como por ejemplo, perros, gusanos, el maguey, miel de cañas de maíz y “todas las maneras de verduras, cerezas y ciruelas semejables a las de España”⁴. Estos productos regionales, se verán complementados con los ajos, cebollas, aceite, especias y demás productos que llegaron de España, para así lograr la satisfacción de los paladares más exigentes, un aspecto que la cocina prehispánica contemplaba, aunque también buscaban agradar, servir y aplacar a los dioses.⁵

Estos nuevos sabores se conjugaron en una celebración que ambas culturas solían realizar, los banquetes. El emperador Moctezuma solía organizar banquetes interminables con motivos de festejo por alguna guerra ganada o la ceremonia de un dios; en la España medieval, los señores se deleitaban con manjares que duraban hasta altas horas de la noche, dándose el lujo de desprestigiar alguna que otra vianda. En la Nueva España se continuará con estas

⁴ Hernan Cortés, *Cartas de relación*, México, Porrúa, 1997, p. 63

⁵ Corcuera, *op. cit.*, p. 44

celebraciones, y un ejemplo de ello fue el banquete de 1538 realizado por motivos políticos, pues España firmó la paz con Francia.⁶

La celebración de los banquetes logró convertirse en una costumbre y una tradición. Es así que en festejos como Navidad, Bodas o Bautizos, se recrean banquetes con los más lujosos platillos, guisos, postres y bebidas con la intención de complacer a los invitados.

La alimentación es un proceso cotidiano en la vida del ser humano y puede llegar a ser un arte basado en la imaginación y la experimentación. Me he interesado en hacer una investigación sobre la comida durante el siglo XVI, ya que considero que fue uno de los factores que fusionó lo español y lo prehispánico de una forma sutil, a través de aromas, colores y sabores.

La intención principal de este trabajo de investigación es el conocer los elementos que entraron en contacto y se fusionaron durante el periodo de conquista y colonización de la Nueva España. Si bien, aspectos como la religión y la economía fueron importantes dentro de este contexto en el Nuevo Mundo debido al poder que representaban para los intereses de los nuevos habitantes, la comida fue uno de los factores que permitió un encuentro más íntimo entre indígenas y conquistadores, una mezcla de los sentidos que darían como resultado el nacimiento de algo nuevo tras la unión de lo americano y lo europeo.

Según Salvador Novo, el primer platillo que implicó un mestizaje entre lo español y lo indígena fueron las carnitas. Novo cuenta cómo al llegar cerdos de la

⁶ La descripción de este banquete fue desarrollada por Bernal Díaz del Castillo en su *Historia verdadera de la conquista de de la Nueva España*, México, Porrúa, tomo 1, 1960, la cual será utilizada en el cuarto capítulo de esta investigación.

isla de Cuba para la celebración del triunfo de la toma de Tenochtitlan, se frieron en un cazo con aceite, y se sirvieron con tortillas y una salsa verde.⁷

Este ejemplo es una clara muestra de la fusión culinaria que, desde un primer momento, se llevó a cabo en el territorio de la Nueva España. La carne de cerdo y aceite aportados por los conquistadores, así como las tortillas y la mezcla de chiles y tomates, un regalo de los indígenas, se relacionaron entre sí y dieron como resultado un nuevo platillo. Pero, ¿cómo fue que este mestizaje culinario se llevó a cabo?

Para dar respuesta a esta interrogante, es preciso contemplar el contexto histórico que rodeó a ambas culturas antes de que entraran en contacto. Tanto la cocina prehispánica como la española, contaban con un desarrollo previo al descubrimiento del Nuevo Mundo. Ambas contaban con una dieta alimenticia basada, principalmente, en los ingredientes que se producían en su territorio, pero también utilizaron productos provenientes de otras regiones.

La base común de la comida prehispánica fue el maíz, el frijol, el chile y la calabaza, pero se podía complementar con productos locales; así, en las costas era fácil incorporar pescado y mariscos; en las regiones tropicales se podían hacer preparaciones con base en los frutos; en las zonas frías y boscosas se podía cocinar con carne de caza, y en las regiones desérticas se encontraban raíces e insectos⁸.

⁷Salvador Novo. *Cocina mexicana*. México, Porrúa, 1997, p. 29

⁸Yoko Sugiura, *La cocina mexicana a través de los siglos: México Antiguo*, México, Clío-Fundación Herdez, 1996, pp. 8-10

Por su parte, la cocina española que llegó al nuevo territorio contaba con la influencia de tres grandes culturas, la romana que aportó a la dieta básica española el uso del vino y del aceite de oliva; la hispanoárabe, heredada tras los más de siete siglos de presencia árabe en el sur de la Península, que además de incorporar productos y procesos de cocción árabes, permitió la entrada de influencias culinarias asiáticas, principalmente de China y de la India, gracias a la gran expansión territorial que los árabes realizaron por el Medio Oriente; y la cocina española cristiana del norte con influencias de la Europa medieval, la cual incorporó a la dieta básica del español uno de los ingredientes claves durante la conquista y colonización del Nuevo Mundo, la carne de cerdo, ingrediente que fue consumido con el fin de diferenciar a los cristianos de los judíos y los musulmanes⁹.

Con este referente, se puede ver que ambas culturas estaban acostumbradas a incorporar nuevos ingredientes y técnicas a sus alimentos para enriquecerlos. Aunque, en los primeros años que siguieron al contacto entre el Viejo y el Nuevo Mundo se presentó cierto choque en la aceptación de los ingredientes propios del nuevo territorio y los exportados de Europa entre los conquistadores y los antiguos habitantes, el precedente de asimilación fue un hecho que facilitó el encuentro y la fusión de la cocina prehispánica y la española.

Para lograrse el mestizaje culinario, además de la asimilación de nuevos productos, fue necesario aportar ingredientes previamente conocidos, y así, facilitar la fusión. Algunos de los productos que fueron aportados por los españoles fueron las codiciadas especias, las carnes de res, cordero y cerdo, los

⁹ Luján, op. cit., p. 74

productos lácteos, el trigo, el arroz, la caña de azúcar, además de ajos, cebollas, aceite y vinos, entre otros¹⁰. Por su parte, las aportaciones que la cocina prehispánica hizo a este fenómeno fueron el maíz, el chile, los frijoles, el cacao, el guajolote, las calabazas, la vainilla, el achiote, el cacao y frutas como la guanábana, el zapote, el mamey, el chicozapote, entre otros.¹¹

Con el encuentro de estos dos mundos, surgió el origen de una nueva cocina que contó, claro está, con un mestizaje gastronómico, pero principalmente con una serie de fusiones culturales. Así pues, como menciona Rubén Hernández “fue una conquista amorosa entre la gastronomía prehispánica y la española, ambas se gustaron y se supieron combinar, eso es lo mágico de nuestro arte culinario”.¹² Sin embargo, como se verá más adelante, el proceso fue más complejo.

Para delimitar esta investigación he decidido ubicarme temporalmente, en el siglo XVI y espacialmente, en la Nueva España.

Después del descubrimiento del Nuevo Mundo por Cristóbal Colón en el año de 1492, y tras iniciarse el contacto entre la cultura europea y la del recién conocido territorio, tuvo lugar una serie de expediciones de conquista. Entre los años de 1519 a 1521, se llevó a cabo la conquista de México bajo las órdenes del capitán Hernán Cortés, quien nombró a este territorio la Nueva España.¹³

A partir del año de 1535, con la creación del Virreinato, se llevó a cabo un proceso de colonización en las nuevas tierras a cargo de frailes misioneros,

¹⁰ Novo, *op. cit.*, p. 31

¹¹ *Ibidem*, p. 37

¹² Rubén Hernández, “La cocina de los conventos” en www.reforma.com/comer/articulo

¹³ Federico Navarrete, *La conquista de México*, México, CONCULTA, 2001

monjas y gran parte de la población española¹⁴. Este hecho permitió fortalecer la fusión entre la cultura europea y la prehispánica.

Cabe señalar que haré referencia a la primera mitad del siglo XVII con el fin de mostrar algunos de los productos que impactaron tanto al Nuevo como al Viejo Mundo.

Existen varios trabajos que hacen referencia a la comida durante la época de la Conquista. Sin embargo, no todas las fuentes ven a la cocina como un elemento de aculturación, ya que, únicamente, hacen un recuento de los ingredientes que fueron traídos por los españoles y sobre los que aportó la cocina prehispánica.

Las crónicas sobre la conquista escritas por soldados y misioneros, son fuente de primera mano, que fueron escritas con la intención de dar a conocer la impresión de los conquistadores sobre las maravillas y horrores que encontraron en el nuevo territorio. Las obras de Hernán Cortés¹⁵ y de Bernal Díaz del Castillo¹⁶, así como la de los frailes José de Acosta¹⁷, fray Bernardino de Sahagún¹⁸ y fray Toribio de Benavente, Motolinía¹⁹, han sido esenciales para la recopilación de información.

Afortunadamente, durante el siglo XX y en los años recientes se han elaborado una buena cantidad de obras y series relacionadas con la cocina mexicana, y que han sido de gran importancia para la elaboración de este trabajo de investigación.

¹⁴Antonio Rubial, *La Nueva España*, México, CONACULTA, 2001

¹⁵Cortés, *op. cit.*

¹⁶Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*

¹⁷José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, México, FCE, 1962

¹⁸Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1999

¹⁹Motolinía, *Relaciones de la Nueva España*, México, UNAM, 1964

La obra de Salvador Novo, *Cocina Mexicana*²⁰, es un trabajo que muestra el desarrollo de ésta, desde sus orígenes durante la época prehispánica hasta la primera mitad del siglo XX, incluyendo una serie de recetas e ilustraciones que hacen más claro su objetivo.

Por su parte, la obra de Mariano de Cárcer y Disdier²¹, español que vivió la mayor parte de su vida en México, según él mismo menciona, hace una valiosa aportación, ya que comprende una serie de apuntes sobre la transculturación indoespañola, donde, al igual que Novo, presenta fotografías y recetas típicas de la cocina mestiza. Cabe aclarar que su obra muestra una tendencia marcada a resaltar la aportación que España hizo a nuestro país, particularmente Andalucía, por ser oriundo de esa provincia.

La Editorial Clío ha realizado la edición de tres series relacionadas con la cocina mexicana. La primera de ellas, en colaboración con la Fundación Herdez, lleva por título *La cocina mexicana a través de los siglos*. Esta serie está conformada por siete tomos de diferentes autores y trata sobre la evolución de la comida en nuestro país. La segunda serie lleva por título *Las cocinas del mundo en México*, y se divide en seis tomos que hacen referencia a las influencias extranjeras en la comida nacional. La última serie, es la de *Cocina virreinal novohispana*, presentada en tres tomos que hablan sobre la comida barroca de guisos y dulces en los conventos.

²⁰ Novo, *op. cit.*

²¹ Mariano de Cárcer y Disdier. *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*. México, UNAM, IIH, 1995.

El libro *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, coordinado por Janet Long²², es una compilación de ponencias sobre la comida en América, realizadas con motivo de la celebración de los quinientos años de descubrimiento del Nuevo Mundo.

Las investigadoras Sonia Corcuera²³ y Cristina Barros²⁴, han dedicado trabajos al tema de la comida tratándolo como un aspecto social y cultural.

El libro de Jesús Flores y Escalante, *Breve historia de la comida mexicana*,²⁵ hace un hincapié en la necesidad de conservación de “nuestras tradiciones”, por lo que, además de la comida, incluye el origen y desarrollo de la música folklórica.

Actualmente, investigadores extranjeros como Jeffrey Pilcher,²⁶ así como Diana Kennedy²⁷, han realizado gran cantidad de investigaciones concernientes al tema de la cocina mexicana.

Las fuentes contemporáneas las he complementado con artículos de Internet, procedentes de diferentes páginas de Universidades, nacionales y extranjeras, Restaurantes, Secretarías de Turismo, y sitios especializados. Cabe destacar el trabajo de Adela Fernández, quien hizo una colaboración muy grata, enfocada a una investigación sobre el tema, que presenta como introducción al Festival del Centro Histórico.²⁸

²² Janet Long, coord. , *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 2003

²³ Corcuera, *op. cit.*

²⁴ Cristina Barros y Marco Buenrostro, *Cocina prehispánica y colonial*, México, CONACULTA, 2001

²⁵ Jesús Flores y Escalante, *Breve historia de la comida mexicana*, México, Grijalbo, 2003

²⁶ Jeffrey Pilcher. *¡Vivan los tamales!*, México, Reina Roja, 2001.

²⁷ Diana Kennedy. *Mexican regional cooking*. New York, New York Harper perennial, 1990

²⁸ Adela Fernández. “La cocina mexicana”, en www.fchmexico.com/catalogo/gastro/.html

El objetivo principal de esta investigación es demostrar que un acto tan cotidiano como la comida funcionó como elemento conciliador entre dos mundos nunca antes conocidos, y ver cómo conquistadores y conquistados lograron relacionarse mutuamente en un nuevo espacio, desconocido para los primeros y familiar para los segundos.

Además, pretendo dar a conocer cómo a través de la observación y la imaginación por conseguir algo novedoso, lograron surgir creaciones culinarias que conservaron y fusionaron aspectos tanto del Viejo como del Nuevo Mundo, dando lugar, a su vez, a un sincretismo cultural entre ambos actores.

Con ese referente se puede plantear que, la gastronomía, durante el siglo XVI, facilitó el proceso de aculturación entre los indígenas y los españoles a través de la rápida asimilación de ingredientes, técnicas culinarias y productos nuevos y viejos tanto para los conquistadores, como para los conquistados.

Para la realización de la investigación he consultado diversas fuentes. Como mencioné anteriormente, las crónicas de soldados y misioneros han sido fuentes primarias clave para comprender la visión que los conquistadores tuvieron sobre el territorio recién descubierto.

Los trabajos de Sindney W.Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad* y, *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*²⁹, a pesar de no relacionarse completamente con la cocina mexicana, han servido para complementar esta investigación.

²⁹ Sydney Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad*, México, CONACULTA, 2001; *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 2000.

Del libro *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, ya mencionado, he seleccionado los artículos referentes al encuentro y sincretismo de los alimentos en el Nuevo Mundo.

De igual forma, programas de televisión especializados en gastronomía y algunos artículos de Internet, en especial, los referentes a la cocina árabe e hispanoárabe, así como de la mexicana, han sido fundamentales para la extracción de información.

Desafortunadamente, no he podido consultar recetarios, ya que se han perdido todas las ediciones y escritos culinarios del siglo XVI. Lo más cercano a esta época, es un recetario del siglo XVIII, publicado recientemente por CONACULTA, que, debido a la temporalidad, ha quedado fuera de la investigación.

A causa de este hecho, las recetas de los platillos surgidos durante el siglo XVI las he obtenido de obras como la de Salvador Novo, Jeffrey Pilcher, Jesús Flores Escalante y Heriberto García Rivas³⁰.

Debido al interés personal de presentar el estudio de un aspecto tan cotidiano como la comida, he decidido apoyarme, metodológicamente, en la corriente de historia cultural, la cual comprende el estudio de prácticas cotidianas guiadas por creencias de la sociedad como comer, hablar y crear, entre otras.

Pero, ¿por qué basarme en la historia cultural para explicar el sincretismo entre dos mundos? Para Peter Burke³¹, la cultura “es un metanivel desde el cual se

³⁰ Heriberto García Rivas, *Cocina prehispánica mexicana: la comida de los antiguos habitantes*, México, Panorama, 1996.

³¹ Peter Burke, *Formas de historia cultural*, Alianza, 2000

compara para encontrar analogías y diferencias, y sirve al hombre como autorreflexión sobre lo que éste pudo, puede y podrá ser”.³²

Para Solange Alberro, existe un sincretismo culinario, es decir, un proceso dinámico y dialéctico, cuando se analiza el referente cultural de los alimentos a partir de su contexto original y a través de su proceso de combinación, de preparación, de presentación y de función simbólica, entre otros.³³

Tomando en consideración estos principios, es válido el que me sustente en la historia cultural, pues he enfocado mi trabajo en las semejanzas y diferencias de usos y costumbres que existieron entre el Nuevo y el Viejo Mundo, así como en el resultado de este encuentro, hecho que dio paso al mestizaje culinario.

La tesis estará dividida en introducción, cuatro capítulos, conclusiones y bibliografía. La introducción comprenderá un pequeño recuento de los aspectos que dieron lugar al mestizaje culinario, mencionando a los actores que participaron en este hecho, así como los espacios en los que se desarrollaron.

El primer capítulo tratará sobre la cocina prehispánica, contando con un contexto previo a la época de la conquista donde se hablará de cómo, a través de la observación, se logró el dominio del cultivo del maíz, ingrediente básico para la dieta alimenticia de la población, y la obtención del mayor número de recursos de un mismo producto como por ejemplo, la calabaza, de la cual se consumían el propio vegetal, sus flores, sus vainas y sus semillas. Además, haré mención de los principales ingredientes y técnicas de preparación y cocción de los alimentos que fueron utilizados por esta cultura tanto en la vida cotidiana como en celebraciones.

³² *Ibidem*, p. 30

³³ Solange Alberro, *Del gachupín al criollo, o de cómo los españoles de México dejaron de serlo*, México, El Colegio de México, 2002, pp. 74-75

En el segundo capítulo, presentaré un contexto histórico amplio sobre la conformación de la comida española que llegó durante el siglo XVI al Nuevo Mundo. Mencionaré la presencia en la Península Ibérica de las culturas romana, visigoda, árabe y cristiana medieval, ya que todas ellas influyeron en la composición de ésta. Cabe señalar que haré una mención amplia sobre la presencia árabe en España, debido a que durante los más de siete siglos que allí permanecieron, introdujeron gran cantidad de elementos culturales, los cuales se arraigaron en la cultura hispana.

El tercer capítulo comprenderá el momento en el que los productos alimenticios y las técnicas culinarias europeas se encontraron con las indígenas. El primer contacto con el Nuevo Mundo se llevó a cabo tras el descubrimiento de las Antillas por Cristóbal Colón. Ahí, los víveres que traían consigo los expedicionarios se complementaron con los alimentos caribeños, a tal grado de sustituir la preciada pimienta, debido a que no se encontró, por el picante chile o ají. Dentro del territorio de la Nueva España, el encuentro de alimentos europeos con los indígenas se llevó a cabo desde el primer momento, gracias a la asimilación que los productos de uso español tuvieron en las islas caribeñas. Así, el cerdo y sus derivados y la caña de azúcar llegaron a la Nueva España desde el primer viaje de exploración.

El último capítulo tratará sobre la fusión de alimentos y técnicas de preparación que dieron origen a un mestizaje culinario en la Nueva España. Aquí describiré cuáles fueron los ingredientes que se conservaron por parte de ambas culturas y cuáles de ellos fueron los que predominaron en la preparación de nuevos guisos, platillos, bebidas y postres, que a su vez, sirvieron como base de lo que llegaría a

conformarse como la comida mexicana. Pero, no solamente haré mención de los platillos. Los espacios que se conformaron en el nuevo territorio como conventos, haciendas, mesones, entre otros, así como la presencia dentro de ellos de españoles, criollos, mestizos y sobre todo, indígenas, son esenciales para poder imaginar, experimentar y consolidar la creación del mestizaje culinario.

En las conclusiones demostraré si mi hipótesis fue comprobable o no pero, sobre todo, haré mención sobre el impacto que causaron los nuevos productos, indígenas y europeos, en las cocinas del Nuevo y del Viejo Mundo.

La bibliografía la dividiré en obras, artículos de revistas, artículos de Internet y programas de televisión.

Debo mencionar que las imágenes utilizadas en este trabajo fueron recabadas de diferentes buscadores de Internet como msn.com, yahoo.com y google.com, entre otros.

1. Cocina prehispánica

Durante el México antiguo, los habitantes de América, iniciaron el cultivo y el consumo de lo que llegó a ser, posteriormente, la base dietética del México prehispánico hasta el momento de la conquista española. Los alimentos que fueron descubiertos y utilizados por estos habitantes desde un primer instante fueron el maíz, el frijol, la calabaza y el aguacate, entre otros¹.

Fue a partir de la observación de la naturaleza y de estas especies, que se pudo lograr una mejora en la domesticación a través de nuevas tecnologías que avanzaban conforme a la nueva información recavada. Este avance tecnológico dio pie a experimentos que lograron perfeccionar y hacer más comestibles y sobre todo, utilizables las plantas que conocían, en especial el maíz.

El maíz fue uno de los productos con los que más se experimentó, ya que desde su primera (aproximadamente 7000 años) en el valle de Tehuacan hasta el México prehispánico de 1521 d.C., sufrió un proceso de aclimatación y sobre todo, aculturación al medio y a las técnicas que se crearon para mejorar su cultivo². Este proceso, a su vez, permitió que se estableciera la agricultura, trayendo consigo la sedentarización de los pueblos.



Mazorca y granos de maíz

¹ Sugiura, *op. cit.*, p. 8

² Felipe Solís, *La cultura del maíz*, México, Editorial Clío, pp. 14-15

La mayoría de las culturas prehispánicas se valieron del maíz como base principal de su alimentación. Al momento en que se lograron conseguir mejores especies, la cocina prehispánica se elaboró de una manera diferente, ya que las nuevas calidades y cualidades de los productos dieron paso a novedosas creaciones culinarias que enriquecieron la dieta de los pueblos prehispánicos.

Así pues, la dieta prehispánica se valió, esencialmente, de cuatro elementos: el maíz –en diversas formas-, el frijol, el chile y la calabaza. Estos alimentos fueron indispensables tanto en la comida de los señores, nobles y comerciantes, como en la dieta diaria del pueblo en general. Lo que variaba entre estos dos tipos de comidas eran la cantidad y los horarios en que se consumían los alimentos, así como una serie de mejoras en las técnicas de preparación.

Las técnicas dependieron de instrumentos y formas de cocción y preparación de los alimentos. Los instrumentos que se utilizaron fueron: comales, ollas, metates, molcajetes, una olla *tamalera* que funcionaba como un tipo de vaporera; una serie de utensilios como vasijas, platos, algunos cuchillos de obsidiana, recipientes y contenedores de líquidos.³



Utensilios prehispánicos

³ Sobre la producción y uso de los utensilios me basé en la información de Sugiura *op. cit.* pp. 34-.35 y en el libro de Cristina Barros *op. cit.*, pp. 28-29

Las formas o técnicas de cocción fueron cuatro: hervir, asar, tostar o *tatemar* y la cocción al vapor, ya fuera en olla o en la barbacoa, un horno hecho bajo tierra calentado con leña y rocas calientes y tapado con hojas de maguey para conservar el calor y al mismo tiempo realizar la cocción de los alimentos⁴.

Conjugando ambos métodos se crearon diferentes platillos: así, en las vaporeras se cocinaron los tamales ya fueran de frijol o de algún tipo de carne de ave o pescado, en el comal las tortillas y los totopos, en las ollas se hirvieron los atoles de masa o de pinole que era maíz tostado y molido. Todos estos alimentos partieron de la misma base, el maíz.

Hubieron también guisos con pescado y aves de los lagos y lagunas que se prepararon en cazuelas; insectos terrestres y lacustres asados en el comal; carnes de guajolote y perro asadas o preparadas en la barbacoa⁵, y salsas con base en el chile y el jitomate, con el fin de dar sabor y color a los alimentos, martajados en el molcajete.

También el comal y el metate sirvieron para tostar y moler algunas semillas como las pepitas de calabaza, de chía, de amaranto, o granos de maíz, con el objetivo de obtener aceites y finas harinas que daban mayor consistencia a los platillos.

Con respecto a las técnicas de cocción me he enfrentado ante una contradicción. Autores como Salvador Novo, Yoko Sugiura y Miguel León-Portilla⁶ afirman que los antiguos pueblos no utilizaban grasas para preparar alimentos,

⁴Ana Benítez Muro, *Nuestros sabores*, México, Clío, p. 11

⁵Técnica de cocción ya antes mencionada, que consistía en cocinar los alimentos bajo la tierra.

⁶Miguel León-Portilla, “Alimentación de los antiguos mexicanos”, en *La alimentación de los mexicanos*, de Donato Alarcón y Héctor Bourges, México, El Colegio de México, 2002, pp. 13-24

sino que fue hasta la llegada de los españoles cuando se utilizó por primera vez la grasa del cerdo para la preparación de alimentos fritos como las carnitas⁷. Sin embargo, existe la aseveración de Cristina Barros y del autor Heriberto García⁸ de que los pueblos indígenas sí utilizaban grasas y aceites para preparar sus alimentos⁹. Las grasas las obtenían de las aves o del perro tepezcuintle que era especialmente criado para engordarlo y obtener manteca. Por su parte, los aceites fueron extraídos de semillas de calabaza y en especial de la chía por su alto contenido de aceite.

Mi punto de vista sobre este asunto es que, tal vez sí se pudo haber obtenido y sobre todo, cocinado con grasa y aceites ya que son esencias naturales en animales y semillas, pero ciertamente, lo que no se pudo obtener fue una comida realmente frita o basada en el uso de grasas para su preparación, ya que la cantidad de este producto no era la suficiente para elaborar alimentos de este tipo.

El pueblo indígena consumía, además de una gran serie de productos que se obtenían del maíz, vegetales, plantas, insectos, animales y frutas que dieron variedad a su dieta gastronómica, que nobles y comerciantes gozaron con mayor riqueza culinaria.

Sin embargo, las mesas de la mayor parte del pueblo no estaban tan mal abastecidas ya que, aparte de la dieta básica, dependiendo de la actividad que realizaban agregaban otro tipo de alimentos su dieta, es decir, que un agricultor se

⁷ Posteriormente, en el cuarto apartado, abundaré sobre este interesante platillo.

⁸ García Rivas, *op. cit.*, p. 72

⁹ La cronología entre estos trabajos es muy variada, pero la investigación más reciente es la de Cristina Barros, editada en el año de 2001 por CONACULTA, según la cual, a partir de recientes estudios antropológicos es que se puede afirmar la cuestión del uso de grasas en la cocina prehispánica.

basaba más en los granos, insectos y vegetales y, posiblemente, un pescador contaba con una gama de productos adecuados a su entorno, así como alguien que viviera en un clima tropical o quien residiera en un clima seco o árido¹⁰.

Estos variados productos regionales se pudieron consumir en diferentes zonas gracias a un sistema de comercio basado en rutas. Las más frecuentadas comunicaban las zonas tropicales del sur y la zona maya con la zona del centro.

Para obtener los productos se empleaba el trueque o pago en especie que variaba en la forma y el tipo de producto con el que se negociaba. Se podían cambiar mazorcas de maíz por una carga de leña o un pedazo de carne. A su vez, era posible conseguir maíz al intercambiar alimento lacustre como peces, ranas, camarones y gusanillos, o por miel de maguey y mezquite, así como gusanos de esta misma planta o por escamoles, preciados huevos de hormiga.¹¹

Asimismo, como menciona Ana Gabriela Bedolla, el medio lacustre daba para más, ya que proporcionaba huevecillos de insectos acuáticos, muy codiciados entre los señores, al igual que los ajolotes y los patos que se obtenían tanto en lagos como en lagunas y pantanos¹². Tanto la caza del pato como la pesca eran actividades que se delimitaban a partir de jurisdicciones entre los pueblos indios y servían como un patrimonio para ellos mismos¹³.

También estaban las chinampas, un medio de cultivo en el agua muy eficaz donde se sembraban vegetales y flores. Consistía en extraer montículos de lodo de los lagos para alternar canales de riego con franjas de tierra, las cuales eran

¹⁰ Un ejemplo son las tierras chichimecas, que al ser áridas, forzaron a diversos grupos ser seminómadas. Su falta de desarrollo agrícola causó que no crearan tradiciones culinarias. Sugiura *op. cit.* p. 9

¹¹ *Ibidem*, p. 46-47

¹² Ana Gabriela Bedolla, *La comida en el medio lacustre*, México, INAH-Centro Comunitario Culhuacán, 1997, p. 14

¹³ *Ibidem*. p. 12

fertilizadas con plantas acuáticas como los lirios. La siembra era rotativa, es decir que cambiaba el tipo de cultivo, lo cual brindaba una productividad efectiva y prácticamente sin pérdidas.¹⁴



El sistema agrícola de las chinampas causó impacto en los conquistadores

Las chinampas fueron objeto de admiración para los conquistadores, ya que se trataba de un recurso agrícola nunca antes visto. Tal fue el impacto que su descripción formó parte importante dentro de las crónicas.

A continuación incluyo una lista de algunos de los productos más consumidos durante la época prehispánica en las tierras altas y bajas de Mesoamérica¹⁵.

¹⁴ Jeffrey Pilcher menciona que el inicio de la construcción de los jardines flotantes tuvo lugar de 1426 a 1467 durante los gobiernos de Itzcóatl y Moctezuma I, en Pilcher *op. cit* p. 30

¹⁵ Las tierras altas comprenden las zonas centro y sur, son regiones montañosas y de valles elevados y con clima templado donde radicarón las culturas teotihuacana, zapoteca y tolteca. Las tierras bajas o tropicales se ubican en lo que hoy es el Estado de Veracruz hasta El Salvador en Centroamérica, su clima es lluvioso y cálido y auspició a olmecas, mayas y totonacos. Sugiura, *op. cit.*, p. 9

| Productos de las tierras altas (montañas) | Productos de las tierras bajas (costas) | Productos de ambas tierras |
|--|---|--|
| Ajolote apaclol (papa de agua) biznaga capulín cardo santo chilacayote cebollín charal chía chinicuil escamoles espirulina huautli o amaranto huauzontle jumiles maguey mezquite nopal pescado blanco piñón pitahayas quelites romeritos tejocote tunas xoconostle zarzamora | acuyo u hoja santa achiote anona cacao camarón caracol cuajilote chipilín chaya chicozapote chicle jaiba langostino mamey manatí mojarra monos ostras ostiones papaya pataxté o cacao blanco piña tapir tepezcuintle tiburón tortuga caguama vainilla | Aguacate armadillo bagre bonete calabaza camote ciruelo codorniz conejo chachalaca chayote chiles chapulines epazote frijol guamuchil guaje guacamote guajolote iguana jícama jitomate maíz nanche pato perro palomas ranas tortugas tomates zapotes |

Estos productos, y algunos otros, fueron utilizados en la gastronomía prehispánica, dando variedad a la dieta indígena, la cual variaba, como ya mencioné, debido al clima, la región y el total de la producción, pero sobre todo a la clase social a la que se perteneciera¹⁶.

¹⁶ Para Víctor M. Castillo, sí es válido hablar de una diferencia de clases en el México prehispánico, ya que existieron dos principales sectores, los *pipitlin* o “los poseedores de todo” y los *macehualtin* o “los que nada poseyeron”. Según Castillo “...los antiguos mexicanos [fueron] integrantes de una sociedad que, de manera similar a otras en la historia, presenta las características más profundas de la división de la sociedad en clases, es decir, la dominación y explotación conjuntamente dirigidas por unos y sufridas por los más.”, p. 127 Víctor M. Castillo, *Estructura económica de la sociedad mexicana*, México, UNAM-IIH, 1972, pp. 103-127

Es importante mencionar que los indígenas trataban de aprovechar todas las partes de los productos, como por ejemplo, la calabaza, de la cual se consumía su flor, sus vainas, similares a los ejotes, la propia calabaza que se preparaba en guisos o en dulce, y sus semillas, que se consumían tostadas o molidas para ser usadas como condimento de los platillos.

Otro ejemplo es el maíz. De éste, utilizaban el tallo tierno para obtener miel, su flor para los tamales; del elote o mazorca se aprovechaban las hojas tanto frescas como secas para la preparación de los tamales; de los granos tiernos, masa y de los secos, harina; con los olotes se elaboraban desgranadores y material combustible para los fogones; por último, el hongo del elote, el huitlacoche, se usaba en la preparación de platillos.

El uso de los alimentos no solamente se vinculaba con la cocina. Muchos productos eran utilizados como medicina o para las ceremonias religiosas. Algunos remedios eran: el uso del capulín para curar los ojos, la raíz del maíz para aliviar el dolor de estómago, el achiote como diurético y el epazote para las quemaduras, entre muchos otros que llamaron la atención a los españoles, en especial al médico Francisco Hernández, enviado por Felipe II para redactar una historia natural de la Nueva España¹⁷.

Fray Bernardino de Sahagún es otro de los cronistas que en su *Historia general de las cosas de la Nueva España* recopila el uso y características de los productos originarios de las nuevas tierras. Incluye una descripción física, gastronómica y medicinal, así como la relación o semejanza que existía entre estos nuevos productos y los originarios de Europa, basando su narración en los

¹⁷ Ramón Cruces, *Lo que México aportó al mundo*, México, Panorama, 1992, pp. 129-150

productos que encontró en los mercados, punto de reunión indispensable para el mestizaje culinario.¹⁸

Asimismo, una serie de rituales y ofrendas a los dioses para agradecer sus dones requerían de plantas y animales. Como ejemplo se puede mencionar a Chicomecoátl, Cintéotl, Centeocíhuatl y Xilonen, dioses relacionados con el maíz; a Tezcatlipoca dios de las cosechas; a Tláloc, dios de la lluvia, Toanatiuh del sol, Ehécatl del viento, o Xiuhtecutli, dios del fuego, entre otros.¹⁹



Cintéotl, dios vinculado con el maíz

Los habitantes del pueblo en general contaban con una dieta sencilla pero rica, tanto en sabor como en nutrientes. Sus alimentos los dividían en dos o tres comidas al día. Al amanecer, el primer alimento que consumían era atole caliente, un buen inicio antes de ir a trabajar. Al medio día era la hora de la comida. Aquí los indígenas consumían tamales, salsa, chiles y pozol, una bebida con base en el maíz tostado y miel, además de la indispensablemente tortilla.

Para la preparación de las tortillas, primeramente, se hervía el maíz en una olla junto con un poco de cal para poder aflojar la cascarilla del grano; ya blando, se molía en el metate con lo cual se obtenía la masa. Finalmente, se formaban las

¹⁸ Este punto lo prefiero desarrollar en el capítulo tercero, ya que hablará sobre el encuentro de las dos culturas, la prehispánica y la española

¹⁹ Barros *op. cit.* pp. 8-9

tortillas a palmadas para ponerlas en el comal caliente, obteniendo un rico alimento y un práctico utensilio para remplazar los platos²⁰.



La tortilla fue indispensable en la dieta prehispánica

Según se muestra en el Códice Mendoza, existía una especie de norma con respecto al consumo de éste alimento:

...a partir de los tres años de edad [se debía consumir] media tortilla al día; a los cuatro y cinco, una tortilla entera; de los seis a los doce, una tortilla y media. Desde los trece años, dos tortillas.²¹

Al anochecer, los indígenas, podían tomar de nuevo atole, como en la mañana, o si había alimento suficiente, podían repetir algo de la comida, como los tamales.²²

En ocasiones especiales como fiestas religiosas o celebraciones familiares, se realizaban grandes banquetes, eso sí, nada parecidos a los de los señores. Si se pensaba celebrar una boda o la llegada de un recién nacido, era indispensable abastecerse de maíz y cacao para la preparación de platillos, la cual podía durar por lo menos tres días. Con base en estos dos ingredientes las mujeres preparaban bebidas y platillos como tamales rellenos de frijol o guisados

²⁰ Pilcher, *op. cit.*, p. 33

²¹ Códice Mendoza, Barcelona, Ediciones del Serbal, 1985. pp. 69, 72-78

²² Fernán González de la Vara, *La cocina mexicana a través de los siglos: Época prehispánica*, México, Clío-Fundación Herdez, 1996 p. 24

acompañados por el cacao tostado, con la intención de agradecer a los invitados su presencia al evento.²³

La comida de los señores, nobles y de los comerciantes o *pochtecas*, quienes contaban con grandes fortunas, variaba en cantidad y preparación a los platillos que el pueblo en general solía consumir. La comida en los palacios era preparada por una numerosa servidumbre, que se encargaban del abasto de alimentos, cuidaba los almacenes y autorizaba qué platillos habían de servirse a los señores.



Celebración de un banquete prehispánico

Fernán González menciona que a Moctezuma se le preparaban más de treinta platillos, servidos en trescientas vasijas, las cuales eran desechadas al momento de finalizar el banquete. Agrega que era atendido por varias mujeres hermosas que le ofrecían el agua para limpiarse y pipas con tabaco.²⁴

²³ *Ibidem.* p. 26

²⁴ *Ibidem.* p. 25

Los primeros cronistas fueron los encargados de relatar la grandeza de las celebraciones de los nobles, que a diferencia de las del pueblo común, se realizaban en la noche. En especial, Bernal Díaz del Castillo cuenta con lujo de detalle cómo fue uno de los tantos banquetes que Moctezuma realizó, pero sobre todo describe los diferentes guisos con que se le complacía. Según este cronista, a Moctezuma se le preparaban:

...gallinas, gallos de papada (o guajolotes), faisanes, perdices de la tierra (o un ave similar a la europea), codornices, patos, venado, puerco de la tierra (el jabalí), pajaritos de caña, y palomas y liebres y conejos y muchas maneras de aves y cosas que se crían en esta tierra, que son tantas que no las acabaré de nombrar...²⁵

Dentro de las labores del hogar, se encontraban las culinarias, donde hombres y mujeres realizaban diferentes actividades. Los hombres, por lo general, solían salir a sembrar y recolectar los alimentos, así como la leña. Por su parte, las mujeres se dedicaban, desde muy temprano a desgranar el maíz y molerlo para obtener la masa del atole y los tamales. A lo largo del día se dedicaban a la preparación de guisos que podían ser para ellas y sus familias o para los banquetes de los señores.



La mujer heredaba oralmente el cómo preparar los alimentos

²⁵ Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 287

Existen dichos en los cuales, al momento del nacimiento, se le advertía a la mujer lo que debería hacer en el futuro mientras su hombre no se encontrara en casa: “Estaréis dentro de la casa, como el corazón dentro del cuerpo...vuestro oficio será traer agua y moler el maíz en el metate, allí habéis de sudar...”²⁶

Me gustaría hacer mención de que, al momento de cocinar, las mujeres indígenas debían recordar las recetas que pasaban de generación en generación, de una forma oral y visual, es por eso que, desde temprana edad, las mujeres debían estar presentes al momento de preparar algún platillo y poner atención, para así, poder conservar la receta tal cual la preparaban sus antepasados.

Otro aspecto que es importante mencionar es la higiene con que los indígenas se preparaban para sentarse a la mesa. Existían reglas de urbanidad que debían ser cumplidas por todos los habitantes, desde los ricos hasta en las casas más humildes, algo de lo que los europeos probablemente quedaron impresionados.

Estas reglas decían que antes de comer se debían lavar las manos y la boca en una jícara con agua limpia y tenían que secarse con un paño de algodón. Esta acción debían de repetirla al momento de terminar sus alimentos, además de limpiar sus dientes con cenizas de tortillas. Otras reglas prohibían comer bocados grandes, abalanzarse sobre los alimentos, comer aprisa o derramar la comida o las bebidas al suelo. Un punto interesante es que se consideraba “cosa de bestias” comer carne medio cruda. Además, se recomendaba llegar limpio a la

²⁶ González de la Vara *op. cit.* p.20

mesa, no ser el primero en sentarse si había personas mayores y ofrecer una jícara con agua para limpiarse las manos.²⁷

Así pues, como resultado de la observación y la imaginación, como bien dice Sydney Mintz²⁸, se pudieron crear nuevas técnicas para el refinamiento de los ingredientes, y poder obtener una mayor variedad de guisos. Sin embargo, es necesario contar con una visión de los hechos que ocurrían en Europa, específicamente en España, durante la baja Edad Media, y ver qué influencias ya existían en la preparación de los platillos, así como el anhelo de conseguir las codiciadas especias tanto para condimentar como para poder conservar los alimentos.

²⁷ Estos son sólo algunos modales que las familias prehispánicas llevaban a cabo durante la comida.
Ibidem, p.22

²⁸ Sydney W. Mintz en sus obras *Sabor a comida, sabor a libertad* y *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*-editadas por CONACULTA y Siglo XXI, respectivamente- hace mención de cómo la observación, pero básicamente, la imaginación, son las claves para obtener una creación nueva, específicamente dentro de la cocina; el simple hecho de contar con los ingredientes, nuevos y conocidos, no es suficiente, se necesita ingenio para lograr un nuevo y mejor resultado, enriquecido para agradar a los más exigentes paladares.

2. Cocina en Europa

De igual manera que la comida prehispánica, la cocina europea, y en especial la española de la baja Edad Media, es esencial para comprender los elementos que conformaron el mestizaje culinario en la Nueva España.

Para tener una noción sobre la cocina española de los siglos XII a XV que, por cierto, fue la que llegó al Nuevo Mundo, es necesario conocer cuáles fueron las influencias que formaron esta cocina. Una de ellas fue la antigua herencia romana de los siglos III a. C. al siglo V d.C. Durante este largo periodo se logró establecer una cultura hispanoroma en la cual fueron utilizados ingredientes tan básicos para la dieta española como el vino, los cereales y el aceite¹.

Otra de las grandes influencias que sirvió a la conformación de la cocina española fueron las Cruzadas. Estas fueron expediciones militares organizadas por el Papado durante los siglos XI a XIII, con el objetivo de recuperar Tierra Santa de las manos los musulmanes y evitar su avance hacia Occidente. El origen de las Cruzadas se dio, principalmente, por una alianza de poderes basados en el catolicismo. Sin embargo, existieron dos factores más relacionados con este hecho, el crecimiento de la población europea y el de la actividad comercial, ya que el contacto de Occidente con Asia permitió conocer un mundo nuevo y opulento a los europeos.

Según Rene Grousset, las Cruzadas fueron la expresión de franceses e italianos por conquistar tanto territorio como el comercio marítimo

¹ Cabe mencionar que después de la presencia romana, durante los siglos VI al VIII, los visigodos aportaron a la dieta española la carne asada. Manuel Martínez Llopis, *Historia gastronómica española*, España, Nacional, 1981, pp. 127-167.

respectivamente. Ellos utilizaron un impulso espiritual, la liberación del Santo Sepulcro, como causa y, posteriormente, como pretexto para lograr sus objetivos.²

Los puertos italianos de Venecia, Pisa y Génova fueron los primeros en introducir a Occidente los productos asiáticos. Además estas ciudades portuarias prestaron sus naves para la transportación de hombres y materiales para la guerra, lo que facilitó la llegada de los cruzados a las costas mediterráneas orientales.



Las ciudades portuarias europeas se beneficiaron gracias a las Cruzadas

Esto favoreció a los habitantes de los reinos italianos para obtener el control de las mercancías intercambiadas en los puertos. Entre ellas se encontraban la seda, los artículos de decoración, los marfiles y, sobre todo, las preciadas especias que, como menciona Hilaire Belloc, estas mercancías: "...no se podían enviar a Europa sino por intermedio de los puertos en que las ciudades y los comerciantes italianos se habían establecido."³

Este control mercantil de los italianos permaneció vigente hasta finales del siglo XV, debido al continuo aumento de sus riquezas como respuesta del monopolio de las mercancías asiáticas. Fue por esa razón que otros países europeos como Portugal, Inglaterra y España, se interesaron por encontrar una

² Rene Grousset, *Las cruzadas*, trad. Ricardo Anaya, Buenos Aires, Eudeba, 1965, p. 121

³ Los puertos asiáticos dónde se establecieron los italianos fueron Alepo, Hama, Homs y Damasco. Hilaire Belloc, *Las cruzadas*, trad. Pedro de Olazábal, Buenos Aires, Emece, 1958, p. 183

nueva ruta hacia las ciudades asiáticas, en especial a la India, principal centro receptor y productor de especias.⁴

Pero, una de las influencias que más marcó a la cocina española fue la presencia de la cultura árabe, la cual se estableció por más de siete siglos en la Península Ibérica, dejando con ello una serie de usos y costumbres en la vida cotidiana de los españoles como modas y supersticiones, algunos juegos de mesa como el ajedrez, pero sobre todo una mejora en la preparación de los alimentos.⁵

El refinamiento de la cocina árabe resulta un elemento indispensable para la historia de la gastronomía en Occidente. A partir del año 711, la conquista musulmana alcanzó el territorio de la Península Ibérica llegando al límite norte con el reino Astur-Leonés y el condado de Barcelona. El sur de la península fue nombrado Al-Andalus, y allí fue donde las costumbres musulmanas pudieron arraigarse hasta el año de 1492 cuando fueron expulsados los últimos musulmanes y judíos del territorio ibérico por órdenes de los reyes católicos Isabel y Fernando⁶.

Como consecuencia de las conquistas musulmanas en el medio y próximo Oriente, la gastronomía fue adquiriendo ingredientes y nuevas formas de preparación y conservación para los alimentos. Persia fue uno de los lugares que más ideas aportó a la cocina árabe, debido a que fue un centro de intercambio con Asia, a dónde llegaban productos de la lejana China a través de la India. Así

⁴ *Ibidem*, p. 183

⁵ Algunas de las modas y supersticiones que se mencionan son los antojos de las embarazadas, el comer rabos de uvas para la buena memoria, la mala suerte que da el número trece, entre otras. Juan Vernet, *La cultura hispanoárabe en Oriente y Occidente*, Barcelona, Ariel, 1978, pp. 29-03

⁶ Sin embargo, cabe mencionar que este impacto cultural siguió vigente dentro de la Península. Marqués de Lozoya, “La formación del Imperio musulmán” y “La gran reconquista”, en *Enciclopedia Historia de España*, tomos 1 y 2, Barcelona, Salvat, 1968, pp. 217-434; 1-49.

pues, Persia conectó al mundo árabe con el lejano Oriente y permitió que pudieran incluirse nuevos sabores en la comida como la obsesión por las especias y el gusto por mezclar lo dulce con lo salado. Pero, especialmente, brindó un nuevo aspecto a los platillos, una suntuosidad tanto en la preparación como en la decoración de los guisos y platillos con el fin de deleitar tres de los sentidos de los comensales, el gusto, la vista y el olfato.

Del contacto con Asia, la comida árabe logró conocer e introducir a su dieta el arroz⁷, el ajonjolí o sésamo, la caña de azúcar, las aves de corral, los gallos, los faisanes, las pastas y la técnica del helado o sorbete que pasa de China a la India y de aquí a Persia, en donde se preparaban con esencia de rosas, de frutas y con pistaches⁸.

El aporte que los árabes consiguieron de la India fueron las especias⁹. Éstas fueron la base para la creación del baharat, una mezcla similar al curry hindú hecho con cuatro a siete especias entre las que se podían encontrar el anís estrella, el cardamomo, la canela, el comino, el clavo, la nuez moscada, la pimienta negra, la páprika, el cilantro y el jengibre, entre otros.

⁷ Con respecto al arroz, Néstor Luján menciona que fue a partir de la presencia de la cultura bizantina en la Península, durante el siglo VI, que se comenzó a utilizar este cereal, si bien fue hasta la llegada de los árabes cuando se le dio un sentido más amplio, además de una preparación más elaborada y condimentada. Luján, *op. cit.*, p. 55

⁸ Tanto las pastas como los helados suelen ser relacionados con la llegada de Marco Polo a oriente y la introducción que hizo de ellos a occidente. Sin embargo, fuentes como María Isabel Yagüe y Juan Vernet afirman que fueron los árabes los que introdujeron estos productos en occidente a través de la ruta China-India-Persia. Yagüe, “La cocina persa y árabe clásica”; Vernet, *op. cit.*, p. 30

⁹ La India fue un centro importante para el consumo y distribución de las tan codiciadas especias, en especial la ciudad de Kochin misma que, durante el siglo XIV, chinos y árabes se disputaron por el control comercial. Sin embargo en el siglo XV, en el año de 1498, Vasco de Gama puso a Portugal en el primer lugar de comerciantes. Finalmente en el siglo XVII Inglaterra acaparó este mercado tan preciado para Europa occidental. Programa “Sur de India” de la serie *Planeta culinario*, en Travel and living. 15-08-2005, 19:00hrs



Las especias influyeron fuertemente en la cocina europea

Según Bernard Rosenberg, los árabes utilizaban determinados ingredientes para controlar la consistencia, apariencia y sabor de los platos. Las especias fueron uno de estos ingredientes, las cuales fueron utilizadas “para distinguir un plato de otro y para definir y enaltecer su sabor característico”¹⁰.

Pero la cocina árabe tuvo sus propios ingredientes y métodos de conservación. Entre ellos se pueden mencionar las carnes, principalmente la de oveja, ya que contenía gran cantidad de grasa, un ingrediente indispensable para su dieta, la carne de res, la de algunas gallinas y pollos, gacelas, la de cabra y por último, el pescado¹¹. Los vegetales como la berenjena, las espinacas, la cebolla, el cilantro, el ajo, el puerro, el hinojo, la menta, la hoja de naranjo amargo, la mejorana, la zanahoria y la col; los frutos secos como los dátiles, las nueces, las avellanas, los piñones, las almendras y los pistaches; las frutas como la naranja amarga, las peras, las ciruelas, el albaricoque o chabacano, el higo, la granada y los plátanos¹²; los granos y cereales como el garbanzo, las lentejas y el trigo, y el

¹⁰ Bernard Rosenberg, “Arab cuisine and its contribution to European culture”, en Jean Louis Flandrin *Food, A culinary history from antiquity to the present*, New York, Penguin books, 1999, p.213

¹¹ El pescado se consumía muy rara vez. Fue al estar en contacto con el Mediterráneo cuando se consumió un poco más, en especial el atún. *Ibidem*, p. 216

¹² Los plátanos y otros frutos tropicales se convirtieron en productos comunes para la comida árabe debido a su rápida aclimatación al suelo musulmán. *Ibidem*, p. 210

uso de saborizantes y fragancias como el agua de rosas, el azafrán, el ámbar¹³ y el almizcle¹⁴.

Para tener a su alcance los ingredientes introducidos en el suelo de la Península, los árabes impulsaron la agricultura. Esto se logró a través del perfeccionamiento y el aumento de los sistemas de regadío¹⁵, lo que fomentó el cultivo en gran escala, permitiendo un excedente de los diversos alimentos con los que se pudo comenzar a comerciar.

Como mencioné anteriormente, entre los ingredientes fundamentales para la preparación de alimentos en la cocina árabe se encontraban las grasas. Para freír se utilizaba la grasa de la cola de las ovejas, la cual aportaba un sabor amargo y fuerte. La grasa de los riñones y otras partes de los animales (excepto del cerdo) eran igualmente utilizadas, pero no eran tan refinadas. También se utilizaron los aceites vegetales como el de oliva que era el más frecuente, el de nuez y el de almendras¹⁶.

Entre las técnicas de conservación se encontraban la propia grasa, puesta en capas gruesas sobre las carnes; la deshidratación de frutas y vegetales; la preparación de alimentos ahumados, avinagrados y salados, y desde luego el uso de las especias, principalmente la pimienta, que servían para cubrir las carnes.¹⁷

¹³ El ámbar es la grasa del cachalote que al secarse se convertía en un condimento que perfumaba los alimentos. *Diccionario de la Real Academia de la Lengua*, tomo I

¹⁴ El almizcle era una sustancia extraída del ciervo asiático que al secarse se convertía en un polvo fijador de aromas. También era utilizado como afrodisíaco. *Diccionario de la Real Academia de la Lengua*, tomo I

¹⁵ El sistema de regadío era conocido como *jattara*. Consistió en el abastecimiento de agua a través de construcciones subterráneas que mantenían fresca la tierra y en óptimas condiciones para ser cultivada. Vernet, *op. cit.*, p. 30

¹⁶ Rosenberg, *op. cit.*, p. 213

¹⁷ *Ibidem*, p. 211

Uno de los alimentos que sirvió a las diferentes clases sociales fue el pan. La gente con dinero consumía un pan blanco conocido como *al-darmak*, el cual era elaborado con la mejor harina de trigo. Existían otras variantes de pan que se clasificaban según la calidad y refinamiento de la harina. En Al-Andalus, era conocido el *al-haskar*, un pan de harina de trigo de poco valor nutritivo pero bastante consumido. El pan negro hecho de cebada, mijo y otras clases de granos panificables era el consumido por los más pobres¹⁸. El pan será uno de los principales alimentos en la dieta española de la baja Edad Media y una de las comidas que más pronto llegará al Nuevo Mundo.

Una diferencia sustancial entre la cocina árabe y la europea medieval con la cocina prehispánica fue la redacción de fuentes relacionadas con la gastronomía, como los recetarios, que pudieron constatar la existencia de ingredientes, modos de preparación y hasta técnicas de limpieza que debían seguirse tanto con los alimentos como con las cocinas. En el capítulo anterior se mencionó que la tradición de la cocina prehispánica se heredaba oralmente entre las mujeres de la familia. En cambio, la comida hispana contó con la tradición de los recetarios y manuales heredados tanto de oriente como de occidente.

Dentro de los recetarios de la cocina árabe se podían encontrar las elaboraciones de potajes, cocido y estofados. Algunas de estas recetas eran el *cuscús* hecho con trigo y una serie de vegetales; la *baba ghannoug*, un puré de berenjenas peladas y asadas al horno, con pasta de ajonjolí, jugo de limón, aceite de oliva y ajo machacado; el *hummus* que consiste en un puré de garbanzos, y el

¹⁸ “Gastronomía en Al-Andalus”, en www.webislam.com/numero/2004/274/noticias/gastronomia

tabule elaborado con trigo partido, remojado y escurrido mezclado con cebolla picada, menta, perejil, aceite de oliva y jugo de limón, acompañado de hojas de lechuga, col o vid, o gallinas asadas con jengibre, cebadas con dulcísimos granos de granada y con fina harina de almendras.¹⁹



Muestra de platillos árabes

En el caso de los manuales de tradición hispanoárabe, se hace mención de un recetario anónimo del siglo XIII que brinda gran cantidad de información sobre qué clase de alimentos árabes perduraron hasta ese tiempo y cuáles fueron introducidos a la cocina española. El recetario de trescientas once páginas se divide en seis partes, en las que se habla del consumo y los remedios médicos que preparaban con los alimentos. Comienza por los embutidos: longanizas, albóndigas, carnes rojas picadas con especias, pasteles de carne; continúa con los asados de gallina, cordero, liebre, tuétanos, aves acuáticas hechos en sartén, al horno o asados (parte del manual exalta la limpieza y el orden que se debía tener en la cocina, algo similar a las normas de la cocina prehispánica con respecto a los modales que debían seguirse a la hora de sentarse a la mesa). Algunos ingredientes incluidos en el recetario como la cebolla, la canela, el azafrán, el cilantro, la albahaca, el orégano, el comino, el jengibre, la hierbabuena,

¹⁹ Lucrecia Infante, *Sabores del mundo árabe*, México, Clío, 2000, pp. 7-20

las flores de clavo, el jugo de naranja amarga, el agua de rosas y de flor de azahar, fueron los que perduraron dentro de la dieta básica de la cocina española²⁰.

Otra de las fuentes que nos permite conocer en el mundo culinario árabe (la cual no estuvo presente en la cocina prehispánica) es la literatura. *Las mil y una noches* es un testimonio claro para conocer el arte gastronómico de tradición árabe. El cuento llamado de *El sexto hermano del barbero* es una narración que exalta los olores y sabores de la comida a través de la imaginación, y deja en claro la riqueza y grandeza con que la cocina árabe era preparada²¹.

Otra diferencia con la cocina prehispánica fue la elaboración de la repostería. Si bien en el México antiguo se consumía el dulce, principalmente las mieles silvestres, que servían para endulzar tamales y frutas, no existió un principio más sólido como el de la repostería con la creación de pasteles o algunos otros preparados que se basan en el azúcar y las harinas.



Los postres árabes utilizan pastas, almendra y azúcar para su preparación

²⁰ Luján, *op. cit.*, pp. 55-57

²¹ Julio Samsó, *Antología de Las mil y una noches*, selec. y trad. de Julio Samsó, Madrid, Alianza, 1986, pp. 117-122.

El lujo en la preparación de la repostería árabe fue un aditivo a los postres españoles medievales. La elaboración de golosinas con base en las almendras y azúcar, y perfumados con agua de rosas y de azahar fue uno de los más dulces regalos. Algunos de los postres árabes se preparaban con masas quebradas, similares a la masa hojaldre, las cuales se rellenaban con almendras, pistaches y delicados piñones, después eran aromatizados con agua de azahar y de rosas, y se embebían en miel transparente y dorada; también estaban los turrónes, el mazapán, los alfajores, los buñuelos, las rosquillas, los churros y otros más.²²

Además de las recetas culinarias, los árabes introdujeron una serie de usos y costumbres a la cocina de occidente. El escritor de Bagdad, Ziryab dio a conocer una serie de normas relacionadas con los modales que debían seguirse al momento de tomar los alimentos. Los comensales debían comer sentados sobre cojines colocados en el suelo alrededor de una mesa baja. Antes y después de la comida se iba pasando un recipiente o *jofaina* con agua, jabón y toalla para asearse las manos porque la comida se tomaba directamente de las bandejas acomodadas sobre la mesa. El orden de los platillos era el siguiente, primero las sopas y caldos, después los entremeses, pescados y carnes, y, finalmente, los postres. La comida se acompañaba con pan, ya que no se utilizaban platos ni cubiertos; sólo se utilizaba una cuchara para tomar los alimentos líquidos.²³

²² Infante *op. cit.*, p. 19

²³ Luján, *op. cit.*, p. 57



Esta imagen muestra los modales empleados al momento de tomar los alimentos

La salud también fue un elemento clave para la gastronomía árabe, de hecho, la comida era vista como sinónimo de salud. El equilibrio en la dieta alimenticia era fundamental para el buen funcionamiento del cuerpo humano; tal fue la importancia en este sentido que los profetas pregonaban consejos como los del profeta Muhammad: "El estómago es la alberca del cuerpo a donde llegan numerosos vasos sanguíneos; cuando el estómago está en buena forma, los vasos llevan salud, y cuando está perturbado, llevan consigo la enfermedad", o "No mortifiquéis el corazón con un exceso de comida y de bebida. Porque el corazón es como una planta, que se muere por exceso de agua".²⁴

En sí, la presencia árabe en la Península Ibérica heredó a la cocina española gran cantidad de ingredientes, técnicas de conservación y modos de preparación que supieron perdurar hasta la llegada de los conquistadores al Nuevo Mundo, pero en especial pueden ser mencionados cinco elementos

²⁴ "Gastronomía como fuente de salud", en www.webislam.com/numero/2004/274/noticias/gastronomia

esenciales que, a mi parecer, forman una base sólida dentro de la gastronomía española; estos fueron el azúcar, la almendra, la naranja, las grasas y el gusto excesivo y refinado por las especias.

Ahora hace falta mencionar cuál fue la influencia europea dentro de la Península y, a partir de ella, ver qué ingredientes se aportaron, cuáles fueron las técnicas de cocción que se utilizaban en otros países europeos y se introdujeron a España, y qué tipo de fuentes se escribieron como testimonio de la gastronomía de esta época.

Durante la Edad Media, España vivió prácticamente en dos mundos, el árabe y el europeo. Así pues, la cocina española adoptó y se basó en cuatro diferentes influencias, la romana, la visigoda, la árabe y la europea. De cada una de ellas, la gastronomía ibérica tomó elementos que fueron conformando su propia concepción. Como se mencionó anteriormente, la presencia de los romanos aportó a la comida de España el vino, el aceite de olivo y el uso y cultivo de cereales; los visigodos aportaron el uso de las carnes asadas; los árabes, tras los más de siete siglos de presencia en la Península, dejaron como legado el uso de la caña de azúcar y el azúcar como tal, así como el refinamiento en la presentación de los platos, la combinación de lo dulce con lo salado, las diferentes preparaciones del arroz y el uso excesivo de las especias.

La herencia europea fue igual de importante que las otras tres. Muchas de las técnicas de preparación de los alimentos de legado europeo llegaron al Nuevo Mundo y fueron puestas en práctica rápidamente. Además, ciertos ingredientes como las hierbas de olor, y el consumo del pescado fueron elementos que se

conocieron poco dentro de la cocina árabe y sirvieron para complementar la preparación de los alimentos, tanto en Europa como en América.

La base de la cocina española medieval fue el consumo del pan, del cerdo y de las carnes de caza. Claro que la diferencia de clases influyó en el consumo de los alimentos.



Elaboración del pan

Básicamente, la dieta era la misma, lo que cambiaba era la calidad de los alimentos, es decir que los campesinos y plebeyos consumían muy poca carne, a diferencia de los nobles que la consumían en grandes cantidades y de mejor calidad. Otra diferencia fue la calidad del harina para la preparación del pan y, desde luego, el exclusivo uso de las especias por parte de las clases altas.

Es importante mencionar que las especias no fueron introducidas a la cocina española únicamente por los árabes. El creciente comercio que surgió como resultado de las Cruzadas, permitió que las ciudades portuarias italianas, en especial Venecia, y el condado de Cataluña, también aportaran estos lujosos y preciados condimentos a la cocina de España, principalmente la pimienta, la canela y el azafrán.

Los españoles del norte consumieron las especias por cuatro razones específicas: como signo de riqueza, ya que los señores, nobles y reyes eran quienes podían adquirirlos con mayor facilidad; como medicamento para tratar

varios padecimientos como por ejemplo, el uso del ajo para curar los ojos, el hígado, el corazón y el estomago; las uvas pasas para estimular el apetito, la pimienta para las fiebres, entre muchos otros remedios²⁵; también se emplearon como conservador, específicamente la pimienta y, por último, fueron utilizadas para disimular el olor y sabor de las carnes fermentadas y podridas.

Este punto ha implicado una controversia entre diversos autores. Para Jean Louis Flandrin, las especias no cumplían este papel pues el consumo de las carnes estaba reglamentado y penalizado, así que no podían pasar más de tres días después de su compra para comerlas²⁶. Sin embargo, para Edmond Neirinck²⁷, las especias sí pudieron haber sido utilizadas para disimular el hedor de las carnes descompuestas, ya que, a pesar de las normas de consumo, la mayoría de las veces, las carnes eran almacenadas o colgadas en las cocinas por más tiempo de lo aconsejado, por lo que su descomposición era obvia y debía tratar de ocultarse.

Además de las especias existieron otros ingredientes dentro de la dieta española. El uso de estos dependió tanto de las diferencias sociales como de la región en que se cultivaran mejor. Por ejemplo, en las zonas templadas se sembraban el olivo, la vid y las hierbas de olor, en especial el perejil, un condimento bastante utilizado en los platillos; de las zonas frías se aportaron frutas como la manzana, las ciruelas, los melocotones, y legumbres como los ajos y las cebollas; en la meseta central se podía encontrar carne de buena calidad.

²⁵Al igual que en la cocina prehispánica, los españoles utilizaron algunos ingredientes, en este caso las especias, como medicamentos. Tal vez, por esta razón, los conquistadores se interesaron por conocer cuáles eran las virtudes de los alimentos para utilizarlos como remedio de cuantos males se pudiera.

²⁶ Jean Louis Flandrin, "Seasoning, cooking and dietetics in the Late Middle Ages", en *Food, A culinary history from antiquity to the present*, Nueva York, Penguin books, 1999, pp. 314-316

²⁷ Edmond Neirinck, *Historia de la cocina y de los cocineros*, Paris, Zendera Zariquiey, 2001, pp. 22-23

Por último, las zonas costeras aportaron pescados y mariscos como langosta, atún, bonito y ostras, entre otros.²⁸

Las técnicas de cocción fueron cuatro: el asado, el hervido, el braseado y en especial las frituras, método que España dio a conocer al resto de Europa gracias a la influencia árabe. Una técnica que se practicó constantemente fue el hervir la carne antes de asarla con la finalidad de lavar la parte superficial y poder eliminar el mal gusto que se formara debido a la fallida conservación de ésta.²⁹

Para la preparación de los alimentos se utilizaban ollas, sartenes, cazos, cacerolas y calderos de hierro; vasijas, vasos y otros recipientes de arcilla o latón, dependiendo de la situación económica de cada cocinero, y tarteras para la elaboración de patés, flanes y pasteles que se colocaban en el fogón.³⁰



Modos de cocción y preparación de los alimentos

²⁸ Carlos Brokmann, *La cocina a través de los siglos: Mestizaje culinario*, México, Clío-Herdez, 1996, p. 11

²⁹ La carne se conservaba con pimienta y colgándola de ganchos suspendidos en los techos de las cocinas, por lo que podían entrar en descomposición fácil y rápidamente. Neirinck, *op. cit.*, pp. 22-23

³⁰ *Ibidem*, p. 18

Los cubiertos no eran utilizados, únicamente el cuchillo que era más bien un puñal o una daga, que cumplía con una doble función, cortar la carne y ser un arma. Los platos, de igual forma, no se empleaban. En su lugar eran colocadas rebanadas de pan donde se servían trozos de carne que eran tomados con los dedos. Ya para finales de la baja Edad Media el uso de cubiertos como el tenedor, y de los platos se fue generalizando en toda Europa.³¹



Banquete medieval

Como se mencionó anteriormente, al igual que en la tradición árabe, los recetarios también fueron importantes en la cocina española del norte. Especialmente la cocina catalana de los siglos XIV y XV fue la que más recetarios produjo, ya que fungió como corresponsal entre España y el resto de Europa, exportando las tradiciones culinarias árabes de una manera más europeizada e importando las técnicas y formas de preparación para recrear guisos de países como Francia e Italia, entre otros.

Uno de los principales representantes de esta cocina fue Ruperto de Nola, cocinero en la corte de Alfonso V el Magnánimo. Su *Libro de cozina* fue uno de los primeros recetarios en catalán traducidos al castellano. El contenido abarca desde cómo cortar las carnes y aves, hasta cómo terminar casi todos los platillos, salados o dulces, con un toque de azúcar y canela. Además, incluye una

³¹ María Mestayer, *Historia de la gastronomía*, España, R&B, 1996, p. 56

introducción para los jóvenes que querían iniciarse en este arte explicado cómo debían prepararse potajes, guisados, caldos y salsas tanto para sanos y enfermos, como para el tiempo de carnaval o de cuaresma.³²

Las fiestas de Semana Santa fueron ampliamente señaladas tanto en recetarios como en la literatura. Uno de los autores más mencionados que escribió sobre este tema fue el Arcipreste de Hita quien, a través de su escrito *De la pelea que tuvo don Carnal con la cuaresma*, dio a conocer cuáles eran los platillos que se preparaban en ambas celebraciones. Otra aportación del Arcipreste fue la división de las comidas. Según menciona, se debía tomar: “almuerzo por la mañana, yantar al mediodía, merienda por la tarde, cena al caer el día y zahora por la noche”³³

Dos de los guisos más sobresalientes de la dieta española, y que era frecuente encontrarlos en gran cantidad de recetarios, fueron el manjar blanco y la olla podrida. Debido a su popularidad, ambos platillos fueron conocidos, preparados y consumidos no sólo dentro sino fuera de la Península.

El manjar blanco pudo haber tenido un antecedente árabe, aunque la cocina catalana se encargó de darlo a conocer por Europa.³⁴ El platillo llevaba como ingredientes principales la pechuga de gallina, el arroz, las almendras y el azúcar. Estos debían cocinarse hasta obtener una crema espesa. Posteriormente se convirtió en un dulce preparado con leche, harina de arroz, azúcar y canela.³⁵

³² Ruperto de Nola, *Libro de cocina*, Madrid, Taurus, 1969, pp. 12-22

³³ Arcipreste de Hita, *El libro del buen amor*, España, Brosnac, s/año, pp. 191-201

³⁴ Fue tan reconocido este platillo que hasta Geoffrey Chaucer lo elogia e incluye en *Los Cuentos de Canterbury*, en el cuento del cocinero, Geoffrey Chaucer, *Los cuentos de Canterbury*, México, Rei, 1988, pp.159-1662.

³⁵ Esta preparación será la que llegará a la Nueva España para reproducirse en los conventos de monjas.

Por su parte, la olla podrida fue un guiso tan popular que Cervantes, Quevedo, Lope de Vega y Calderón lo consideraron el “plato rey de la cocina española”.³⁶ Los ingredientes que se utilizaban eran carne de cordero, aceite, cebolla, ajos, garbanzos, zanahorias y poro. Todo ello se sazonaba y se dejaba cocer a fuego lento durante tres o cuatro horas. Para consumirlo, primero se tomaba el caldo, al cual se le echaban migas de pan para espesarlo, después se consumían las legumbres y verduras, y por último los embutidos³⁷.



Preparación de la olla podrida

Al espesar los caldos, surgieron las salsas, una de las aportaciones más importantes de la cocina española medieval, ya que se emplearon como condimento para las carnes, así como para disimular el mal sabor de éstas por una mala conservación³⁸. Además, las salsas tuvieron un papel fundamental dentro del mestizaje culinario en América. Un claro ejemplo será la creación del mole.

³⁶ Ismael Díaz Yubero, “Gastronomía española”, en www.runet.edu/bbannina/gastronomia

³⁷ Caya Marta Gutiérrez, “Historia de la gastronomía española”, en www.runet.edu/bbannina/gastronomia

³⁸ Neirinck, *op. cit.*, pp. 21-22

Estos recetario muchas veces eran más un manual de comportamiento en la mesa que una guía para preparar platillos. Durante el siglo XIV hubo una vasta publicación de manuales de modales que los nobles y señores debían de seguir en los banquetes. Algunas de las reglas que se debían seguir en la mesa durante los convites eran el lavarse las manos antes y al finalizar de consumir los alimentos; los nobles y caballeros tenían que comer en una mesa separada de los escuderos y de las mujeres; debía de dejarse un lado vacío de la mesa para poder colocar las diversas viandas que se servían en cinco o seis tiempos combinando sopas y caldos con guisados y carnes, y la repostería. En el momento de cambiar los platillos, es decir, entre tiempo y tiempo, hacían acto de presencia bufones, trovadores y bailarines para amenizar el banquete.³⁹



Celebración de un festín con bufones

³⁹ Paulina Monroy, *Introducción a la gastronomía*, México, Limusa, 2000, pp. 52-53.

Los modales de buena educación eran también importantes, entre ellos se pedía el no escupir en la mesa, no limpiarse los dientes con los dedos, no rascarse la cabeza, no sonarse la nariz con los dedos, no escupir en el vaso pues se compartía con otro comensal, entre otros.⁴⁰

Así pues, la cocina española fue un mosaico amplísimo de guisos, salsas, postres y técnicas de cocción que se gestaron a partir de diversas aportaciones y se fusionaron óptimamente, dando como resultado una comida refinada, condimentada, equilibrada, saludable, con normas y modales en la mesa que, como se verá en el siguiente capítulo, lograron aplicarse y adaptarse a un nuevo espacio, espacio que, de igual forma, brindó un nuevo tono a la ya extensa gama de sabores, olores y colores de la gastronomía española.

⁴⁰ Mestayer, *op. cit.*, p. 57

3. El encuentro de dos mundos

El año de 1492 fue una fecha significativa para el reinado de Isabel y Fernando, los Reyes Católicos, ya que el día 2 de enero se logró la entrada a la ciudad de Granada y por ende, la expulsión de los últimos musulmanes y judíos que habitaban en la Península. Aquellos que se convirtieron al catolicismo pudieron permanecer en España.

Pero ese no fue el único logro. Debido a que los otomanos conquistaron Constantinopla, la ruta de las especias, principalmente la que iba a la India, fue cerrada al mercado de Occidente. Este hecho junto con el control de las ciudades portuarias italianas, hizo que otros mercaderes de occidente, entre ellos los españoles, portugueses e ingleses, se lanzaran a emprender la búsqueda de nuevas rutas hacia Oriente para conseguir las tan necesarias especias¹.

Así pues, Cristóbal Colón, bajo el auspicio de los Reyes Católicos, emprendió su primer viaje en busca de esa nueva ruta hacia las Islas de las Especias. Su salida del Puerto de Palos en Sevilla, España, tuvo lugar el día 24 de agosto con destino a Japón y China atravesando el Océano Atlántico. Sin embargo, el día 12 de octubre, Colón, junto con su tripulación, llegó a las Antillas, o como se les nombró por entonces, las Indias Occidentales.²

El primer contacto entre el Viejo y el Nuevo Mundo se llevó a cabo en la isla Guanahaní, bautizada como San Salvador. Posteriormente, los exploradores llegaron a la isla de Cuba y a La Española, isla actualmente conformada por Haití y la República Dominicana.

¹ Vicente Villanueva, *Sabores de España*, México, Clío, 2000, p. 9

² Navarrete, *op. cit.*, p. 11

En este primer viaje Cristóbal Colón estuvo obsesionado con la búsqueda de las especias. Mostró un puñado de pimienta y una rama de canela a los isleños para ver si conocían estos productos. Sin embargo, tuvo que conformarse con un nuevo descubrimiento que podía ser utilizado en forma similar, el chile que según el Almirante: "...es su pimienta, de ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que halla muy sana".³

Otro factor que preocupó a Colón en su primer viaje fue la búsqueda de provisiones para él y sus hombres. Un hallazgo que utilizaron con este fin fue la yuca, una raíz con sabor a castaña, según le pareció a Colón. Pero sobre todo, les impactó la forma en que se podía conseguir pan de este tubérculo, pues no hallaron trigo ni otros granos como los europeos. Según menciona Carlos Brokmann, para obtener harina de la yuca se debía: "cortar la raíz...en partes pequeñas, rallarlas y exprimirlas para extraer un líquido tóxico e indigesto. Al final del proceso quedaba una masa ancha y alargada, que se secaba al sol".⁴ Posteriormente, se podía elaborar el tan preciado pan. Informado de este procedimiento, Cristóbal Colón llevó consigo de regreso a Europa un cargamento de yuca con lo que se dio inicio al intercambio de comida entre el Nuevo y el Viejo Mundo.⁵

En las Antillas no sólo se consumía la yuca, también se consumían el mamey, y los camotes dulces que, más tarde, combinados con el azúcar, llegaron a ser una conserva muy atractiva; algunos mamíferos como la hutía que era una

³ Cristóbal Colón, *Los cuatro viajes. Testimonio*, Madrid, Alianza, 1986, p.176

⁴ Brokmann, *op. cit.*, p. 15

⁵ Nina M. Scout, "La comida como signo: los encuentros culinarios de América", en *Conquista y comida Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. Janet Long, México, UNAM, 2003, p. 147

clase de roedor, el perro mudo y el manatí; peces, mariscos y tortugas de las costas eran utilizados como fuente de proteínas.⁶

En los siguientes tres viajes realizados por el Almirante Colón hacia el nuevo territorio descubierto, el intercambio de alimentos se hizo más extenso, trayendo lo esencial en la alimentación del europeo, es decir, trigo, vid y cerdo junto con la caña de azúcar, y llevando al viejo continente los nuevos productos caribeños que fueron utilizados, primeramente como ornato y posteriormente como alimento.⁷

Este primer contacto fue esencial para la conquista del Nuevo Mundo, tanto de las islas como de tierra firme, ya que el traslado de alimentos se facilitó debido a la rapidez con la que los cultivos, en especial el de la caña de azúcar, y la ganadería se desarrollaron en las islas caribeñas. Pero también dio inicio un cambio biológico entre los alimentos y en el ecosistema en general. Tanto los productos europeos como los americanos sufrieron una transformación biológica y genética al enfrentarse a diversos climas, y la tierra caribeña cambió radicalmente al exponerse a nuevas técnicas de siembra.⁸

Desde el año de 1517 cuando Francisco Hernández de Córdoba, zarpano de la isla de Cuba, llegó a las costas del norte de Yucatán, dio inicio un primer mestizaje gastronómico entre españoles e indígenas del nuevo territorio.

⁶ Brokmann, *op. cit.*, p. 14

⁷ Esteban Hernández y Ángel Lora, "El transporte recíproco entre América y Andalucía de especies agrícolas de interés alimentario", en *Cultura alimentaria Andalucía-América*, coord. Antonio Garrido, México, UNAM, 1996, p. 184

⁸ Alfred W. Crosby explica el cambio biológico que se produjo en América tras la conquista en su libro *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, trad. Cristina Carbó, México, UNAM, 1991.

Las expediciones del territorio mexicano, encabezadas, dos años después, por Hernán Cortés, permitieron un contacto más cercano entre los conquistadores y las mujeres indígenas, pues fueron ellas quienes los abastecieron con alimentos que obtenían de las diversas zonas por las que transitaban.

Como ya existía una colonización y adaptación de los alimentos previa en las Antillas, los conquistadores que se aventuraron a la exploración de tierra firme contaron con una alimentación más a su gusto. Llevaron consigo la caña de azúcar que tan bien se había adaptado al clima isleño, granos de arroz y ganado porcino, además de productos caribeños. Sin embargo, los alimentos que encontraron en esta parte del continente fueron en gran parte diferentes a los que habían conocido y asimilado en las islas.

Pero no sólo los españoles se sorprendieron de la clase de alimentos que encontraron. Según Miguel León-Portilla en la *Visión de los vencidos*⁹, Moctezuma, antes de la llegada de los conquistadores a la Gran Tenochtitlan, mandó mensajeros para indagar qué clase de comida era la que consumían los europeos. La información fue la siguiente:

En cuanto a sus alimentos, son como alimentos humanos: grandes, blancos, no pesados, cual si fueran paja. Cual madera de caña de maíz, y como de médula de caña de maíz en su sabor. Un poco dulces, un poco como enmielados: se comen como miel, son comida dulce.¹⁰

Con base en esta información, se decidió ofrendar a los nuevos visitantes: “gallinas de la tierra, huevos de éstas, tortillas blancas,...y toda especie de frutas como son: zapote de árbol, tezonzapote, aztazapote, chicozapote, camote,

⁹ Miguel León-Portilla, Información extraída del libro XII de la obra de fray Bernardino de Sahagún, *op. cit* en, *Visión de los vencidos, Relaciones indígenas de la conquista*, México, UNAM, 1989.

¹⁰ *Ibidem*, p. 31

xochicamote, jícama, xalxócotol (guayaba), cuaujilotes, aguacates, cuajes, tejocotes, capulines, tunas, tunas rojas, de dulce, de zapote, de agua.”¹¹

Entre 1519 y 1521 Hernán Cortés y medio centenar de conquistadores llegaron a México-Tenochtitlan, donde fueron recibidos por Moctezuma. Tras recorrerse gran cantidad de territorio y de librarse una serie de batallas, el 13 de agosto de 1521 la ciudad fue tomada por los conquistadores, nombrándola como la Nueva Ciudad de México.¹²



Mapa de la ciudad de México

Como menciona Maria Stoopen, mientras se recuperaban los cultivos de los indígenas después de la conquista, y los europeos pudieron transportar su comida desde las Antillas, ambos grupos tuvieron que mal alimentarse¹³. Superada la crisis, y tras haber conservado sus propios usos y costumbres culinarios,

¹¹ *Ibidem*, p. 35

¹² Navarrete, *op. cit.*, p.52

¹³ María Stoopen, *El universo de la cocina mexicana*, México, Fomento Cultural BANAMEX, 1988, p. 10

indígenas y españoles comenzaron a conformar lo que serían las bases de una gastronomía compartida, una cocina mestiza.

La conquista de México-Tenochtitlan se facilitó a los españoles por varios factores. Uno de ellos fue el uso de armaduras y lanzas de hierro, así como de caballos con los que fueron introduciéndose a la zona centro. Pero el principal factor fue la alianza que tlaxcaltecas, cempoaltecas, chalcas y otros grupos indígenas entablaron con los españoles para liberarse y derrotar a sus opresores, los mexicas, pues se encontraban cansados de sus abusos y de los tributos que debían de pagarles. Para el año de 1550, con la ayuda de contingentes de indígenas aliados, los españoles lograron dominar el amplio territorio de Mesoamérica.¹⁴

Hernán Cortés decidió que las estructuras política y económica que existían en México-Tenochtitlan debían permanecer y así conservar el sitio como capital, ya que si se cambiaba de sede probablemente, más de un pueblo indígena dejaría de obedecer al soberano. Es por esto, que la capital de la nueva construcción política española, es decir, la Nueva España, fue la Ciudad de México.¹⁵

Si bien, la conquista del Nuevo Mundo se basó en la idea de Reconquista que se llevó a cabo dentro de la Península Ibérica para expulsar a los infieles musulmanes y judíos durante la Edad Media, debido, en gran parte, como ya se mencionó, a la influencia de las Cruzadas, fue necesario contar con la presencia religiosa dentro de esta nueva empresa y así, la conquista fuera bien recibida. Fue

¹⁴ Rubial, *op. cit.*, pp. 6-7

¹⁵ La Nueva España fue nombrada así por Cortés en el año de 1522. El territorio que abarcó comprendió todos los señoríos aliados y sometidos por los conquistadores, contando con una extensión mayor a la del imperio mexica. Bernardo García Martínez, “La creación de Nueva España”, en *Historia general de México*, México, El Colegio de México, pp. 242-243

por este motivo por lo que, en el año de 1524, llegaron a la Nueva España, doce frailes franciscanos, quienes comenzaron un proceso de evangelización, para enseñar la verdadera religión, entre los habitantes del nuevo continente.¹⁶

La presencia de los misioneros en la Nueva España fue esencial para el desarrollo de la comida mestiza. Si bien, dentro de los conventos los padres perpetuaron la tradición española de guisos y postres, también lograron, a través de la observación, asimilar los nuevos cultivos y mezclarlos con los suyos.

Personajes como el Padre José de Acosta, fray Toribio de Benavente, Motolinía, y fray Bernardino de Sahagún, brindaron información sobre la naturaleza del Nuevo Mundo a través de sus crónicas. Así, las descripciones de frutas, hortalizas, aves y animales, sirvieron para dar a conocer las diferencias y similitudes entre los productos recién descubiertos y los ya conocidos.

Fueron varios los alimentos que causaron admiración a estos misioneros, pero sobresalen dos dentro de sus crónicas, el maguey y el nopal, en especial, la tuna. Al maguey, el padre Acosta lo nombra el árbol de las maravillas, ya que “da agua y vino, y aceite y vinagre, y miel, y arrope e hilo, y aguja, y otras cien cosas”¹⁷. Motolinía, por su parte, compara sus vastas propiedades con las del metal, pues “salen y se hacen tantas cosas [del maguey], que es como lo que dicen que hacen del hierro”¹⁸.

Sobre la tuna, ambos autores las mencionan debido al aprecio que tenían los indios por esta fruta y por las diferentes especies que existían, amarillas, rojas y blancas. Acosta las describe comparándolas, en tamaño, con las ciruelas, y en

¹⁶ Navarrete *op. cit.*, p. 11

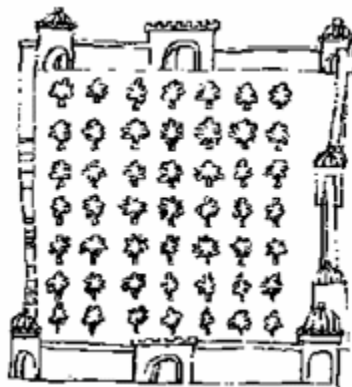
¹⁷ Acosta, *op. cit.*, p. 182

¹⁸ Motolinía, *op. cit.*, p. 121

consistencia, con los higos por ser carnosas y con granillos¹⁹. Su sabor lo clasifica Motolinía como de pera y uva, y menciona que “los españoles son muy golosos de ellas, mayormente en verano y de camino con calor, porque refrescan mucho”.²⁰

Otras de las frutas que se mencionan con regularidad dentro de las crónicas son el zapote y la guanábana. La dulzura y la consistencia de estos frutos fueron comparadas con la carne del membrillo y con el manjar blanco, siendo este último uno de los alimentos que, como ya se mencionó, más se apreciaron en la España medieval.

A partir del conocimiento de los productos del nuevo territorio, los frailes pusieron en marcha uno de los aportes más importantes para la gastronomía, las huertas. En estos lugares fue donde lo nuevo y lo viejo se fusionaron y en donde, tanto técnicas de cultivo como frutas y hortalizas del Nuevo y del Viejo Mundo, convivieron en un mismo espacio para beneficiarse mutuamente.



Esquema de una huerta conventual

Fray Bernardino de Sahagún, además de nombrar las similitudes existentes entre las especies del Nuevo y del Viejo Mundo, ya fueran aves, algunas plantas o árboles, también brindó información sobre las propiedades medicinales de frutos,

¹⁹ Acosta, *op. cit.*, p. 183

²⁰ Motolinía, *op. cit.*, p. 83

matas, raíces y animales del nuevo territorio. Por ejemplo, los capulines eran utilizados para limpiar los ojos; la cola del tlacuache para el dolor de huesos; la mata del *coatli* para curar los riñones, entre otros²¹. El que los nuevos recursos también se vieran como medicamentos, permitió que más plantas y animales perduraran durante la época colonial.

Por su parte, cronistas como Hernán Cortés, Bernal Díaz del Castillo y Francisco López de Gómara, hicieron amplias descripciones sobre uno de los puntos de reunión más importantes para la cultura prehispánica, los mercados. En ellas mencionan los utensilios, los alimentos y la gran cantidad de gente que asistía a dichos centros y hacen una comparación con los mercados y las ferias que se realizaban en España.



Códice que muestra la venta en un mercado

Por ejemplo, Hernán Cortés hizo una descripción del mercado de Tlatelolco. En ella, menciona que la plaza medía el doble que la de la ciudad de Salamanca, y que diariamente la gente que compraba y vendía, todo el tiempo, diferentes mercancías. Entre los productos que encontró estaban:

[la] calle de caza donde venden todos los linajes de aves que hay en la tierra, así como gallinas, perdices, codornices..., tórtolas, búharos, águilas...Venden conejos, liebres, venados y perros pequeños que se crían

²¹ Sahagún , *op. cit.*, pp. 621-710

para comer...Hay todas las maneras de verduras que se hallan, especialmente cebollas, puerros, ajos...berros...y cardos. Hay frutas de muchas maneras, en que hay cerezas, y ciruelas, que son semejables a las de España. Venden miel de abejas y cera y miel de caña de maíz, que son tan melosas y dulces como las del azúcar, y miel de...maguey...Venden pasteles de aves y empanadas de pescados. Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisado...cuantas cosas se hallan...son tantas... que por la prolijidad...y aun por no saber poner los nombres, no las expreso.²²

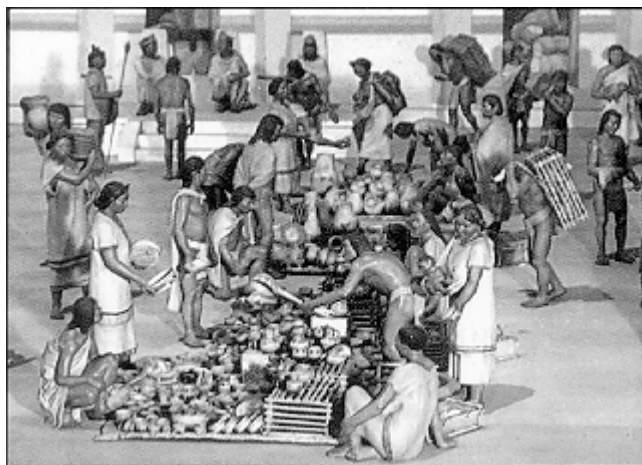
Bernal Díaz del Castillo, también menciona la grandeza del mercado de Tlatelolco. Primeramente, hace una comparación entre éste y la feria de Medina del Campo en relación al orden en que se establecían los puestos: "...cada género de mercadería estaba por sí, y tenían situados y señalados sus asientos en cada calle...puesto por su concierto de la manera que hay en mi tierra, que es Medina del Campo..."²³. También, describe lo que en él se vendía:

[vendían] oro y plata y piedras ricas y plumas y mantas y cosas labradas...luego estaban otros mercaderes que vendían ropa más basta y algodón y cosas de hilo torcido, y cacahuateros que vendían cacao...estaban los que vendían mantas de henequén y sogas y cotaras, que son los zapatos...y raíces muy dulces cocidas...y cueros de tigre, de leones y de nutrias, y de venados,... y alimañas, tejones y gatos monteses...adobados y otros sin adobar...vendían frijoles y chía y otras legumbres y yerbas...gallinas, gallos de papada (guajolote), conejos, liebres, venados y perrillos y otras cosas de este arte...[estaban] las fruterías...las que vendían cosas cocidas, mazamorreras (atole)...miel y melcochas y otras golosinas que hacían como nuégados...vendían loza, madera...[en sí] es para no acabar tan presto de contar por menudo todas las cosas...²⁴

²²Cortés, *op. cit.*, p. 63

²³Díaz del Castillo, *op. cit.* p. 278

²⁴*Ibidem*, p. 278



Escena en el mercado de Tlatelolco

En cuanto a la crónica de López de Gómara, menciona, en parte horrorizado y en otra, maravillado, los productos que se encontraban dentro de los mercados. Nombra alimentos que, según sus prejuicios, no eran posibles de comer como culebras, sin cola ni cabeza, topos, lirones, ratones, lombrices y piojos, aunque se maravilla de la cantidad y diversidad de frutas “diferentes de las nuestras” que existían en el Nuevo Mundo²⁵.

Estas descripciones sirven para conocer cuáles fueron los primeros alimentos con los que se toparon los conquistadores, además de conocer su percepción sobre ellos, ya que en algunos casos, eran productos que podían encontrarse en Europa. Pero, cuando los primeros conquistadores no conocían las diferentes especies, optaron por nombrarles según su semejanza con las europeas como por ejemplo, los guisos, pues al hablar de empanadas y pasteles, más bien se hacía referencia a los tamales, o al mencionar la mazamorra, una bebida de origen árabe, se puede ver, a través de las descripciones, que se trataba del atole.

²⁵ Francisco López de Gómara, *Historia de la conquista de México*, México, Porrúa, 1997, p. 115

Posteriormente a la guerra de conquista, al momento de iniciarse el proceso de colonización, la mayoría de los nombres de los productos originarios del nuevo territorio fueron asimilados y utilizados por los nuevos habitantes, hecho que permitió que se conservaran hasta la actualidad.

Durante el largo periodo de guerra de conquista, se hicieron presentes una serie de enfrentamientos, no sólo entre indígenas y españoles, sino entre los propios soldados que se rebelaron ante las órdenes de Hernán Cortés. Esto hizo que la Corona española bajo el mandato de Carlos V, promoviera la idea de crear un virreinato, sistema ya antes utilizado en los reinos de Aragón y Nápoles. Éste sirvió para aumentar el control político sobre el reino de la Nueva España mediante el gobierno de funcionarios letrados y burócratas organizados por un virrey. Así pues, en 1535, con don Antonio de Mendoza inició el régimen virreinal en el nuevo territorio.²⁶

El virreinato de la Nueva España organizó expediciones para el descubrimiento y conquista de nuevo territorio; sentó las bases para la urbanización novohispana a través de la creación de pueblos, villas y ciudades; organizó la administración pública; pero sobre todo, impulsó la colonización de las nuevas tierras.²⁷

Bajo estas nuevas órdenes, de 1535 a 1560 se llevó a cabo un proceso de conquista y colonización no sólo por parte de los militares, sino de misioneros y colonos españoles que llegaron a la Nueva España para habitarla y transformar el modo de vida de la cultura prehispánica con los usos y costumbres medievales y

²⁶ Rubial *op. cit.*, pp. 12-13

²⁷ *Ibidem*, p. 13

renacentistas que se vivían en el Viejo Mundo, dando pie al inicio del mestizaje. Así pues, la intención inicial de los viajes de exploración que fue la de poder encontrar una nueva ruta hacia oriente para conseguir las especias se fue perdiendo paulatinamente debido al interés que surgió por descubrir , conquistar y colonizar el nuevo mundo.²⁸

La observación de los colonos permitió encontrar diferencias marcadas y varias similitudes entre españoles e indígenas. Con respecto a las costumbres culinarias, los españoles se sorprendieron de la forma en que los indígenas pedían perdón al espíritu del maíz por haber tirado una tortilla, ya que en Europa ocurría algo similar, pues se santiguaban y besaban el pan cuando se les caía²⁹.

Sin embargo, los prejuicios culturales y, sobre todo, gastronómicos, llevaron a que el consumo de insectos como larvas, gusanos, escamoles, jumiles, así como el de algas y del perro fueran desapareciendo paulatinamente en la cocina mestiza.³⁰

Además, el cultivo del amaranto quedó prohibido debido a una cuestión religiosa. Los indígenas solían elaborar figuras de amaranto con la forma de sus dioses, en especial de Huitzilopchtli, dios de la guerra, como ofrenda. Éstas se repartían en pedazos a los asistentes a la ceremonia para que los comieran, hecho que se comparó con la comunión cristiana y de ahí su total prohibición³¹.

²⁸ Aunque Cortés no debía dejar de lado la búsqueda de la ruta a oriente, el poder ser dueño de un inmenso territorio y poder reproducir los usos y costumbres europeos en un espacio nuevo fue tentador, ocasionando que los productos de estas regiones sustituyeran la necesidad de las especias.

²⁹ Brokmann, *op. cit.*, p. 20

³⁰ Cabe mencionar que este hecho fue presentándose de manera paulatina, mientras que los españoles lograban adoptar nuevas costumbres y adaptarse al nuevo entorno. Brokmann, *op. cit.*, p. 20

³¹ La figura de Huitzilopchtli era la más importante, ya que era el “máximo del panteón azteca”, y cada año se preparaba su ofrenda junto con la elaboración de su figura en amaranto para que los asistentes pudieran comer el cuerpo de su dios. García Rivas, *op. cit.*, p. 15

En su lugar, se ordenó cultivar el trigo, alimento que sirvió para controlar y colonizar las áreas conquistadas, además de que se convirtió en un aliciente económico imperante para las nuevas colonias. Estos cambios, como menciona George Armelagos, produjeron una transformación en la dieta de los antiguos habitantes del continente.³²

Esto fue el inicio de un proceso de aculturaciones donde los conquistadores impusieron la mayoría de las reglas y los indígenas debieron transformar o perder sus usos y costumbres, no únicamente en la comida, sino también en los ámbitos social, cultural, político y económico.

Así pues, durante el largo periodo de conquista y adaptación, la alimentación, entre los demás aspectos de la vida cotidiana, comenzó su mestizaje. El primer cambio se presentó en las formas de cultivo, pues los españoles trajeron consigo herramientas y técnicas aprendidas y empleadas durante la época hispanoárabe (que fueron desarrolladas en la España cristiana) para el fomento de la agricultura, junto con los animales de carga. Así, el trabajo manual de los prehispánicos fue remplazado, en la mayoría del territorio, por el arado y el uso de los recién llegados bueyes, mulas y burros.

Además, se insistió en la obtención del trigo en el nuevo territorio, ya que, tras el fracaso de su cultivo en las islas, se convirtió en casi una obsesión el poder sembrarlo, pues su traslado desde España, en forma de pan, no era posible debido a la fermentación del cereal.

³² Geroge Armelagos, “Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. Janet Long, México, UNAM, 2003, p. 122.

A partir de las últimas décadas del siglo XVI, España envió hacia América los cultivos básicos de la alimentación de los reinos cristianos para así iniciar su siembra en el nuevo territorio. Entre los cultivos de mayor importancia se encontraron el trigo, la vid, el olivo, la caña de azúcar y el arroz; pero también se mandaron los cítricos como el limón, la naranja agria y dulce y la toronja; hortalizas como coles, nabos, lechugas, espinacas, rábanos, calabazas, cardos, cebollas, pepinos, melones, verdolagas, apio, zanahorias; así como especias como romero, hinojo, mostaza, albahaca, ruda, cilantro, pimienta, comino, perejil, orégano y anís; los árboles frutales como el manzano, el peral, el avellano, el membrillero, el cerezo, el ciruelo, el almendro, el piñonero, el pistacho, el nogal;³³

Por su parte, gran cantidad de alimentos prehispánicos siguieron cultivándose y utilizándose como por ejemplo el maíz, la chía, frutas como la pitahaya, la piña, la chirimoya, la papaya, el tejocote, el zapote, el mamey, la tuna, el capulín, la guanábana y la guayaba; hortalizas como el chilacayote, la calabaza, los nopales, la jícama, el camote y el frijol; y los condimentos como el chile, el epazote, los berros, y en especial, la vainilla, el cacao y el achiote.³⁴

La ganadería fue otro de los elementos que se incorporaron tras la conquista del Nuevo Mundo y que enriqueció el repertorio gastronómico de la cocina prehispánica³⁵. Los españoles trajeron al nuevo territorio cerdos, ovejas, cabras, gallinas y reses, junto con los ya mencionados animales de carga. La carne de cerdo, la más consumida por los conquistadores, fue la que causó más

³³ Hernández, *op. cit.*, p.185

³⁴ Brokmann, *op. cit.*, p. 29

³⁵ Como ya se mencionó en el primer capítulo, la cocina prehispánica no se basaba primordialmente en el consumo de carnes. Si bien existían animales lacustres como el pato y de caza como el venado, no era usual emplearlos en la preparación de los alimentos.

agrado a los habitantes del nuevo territorio, así como las gallinas y las ovejas ya que podían consumir su carne y utilizar sus derivados como las plumas o la lana para tejer³⁶. La carne de res no fue aceptada con tanto agrado como las anteriores, además de que tuvo que migrar hacia el norte por falta de fertilidad en el suelo de la ciudad de México³⁷. Un derivado importante de la ganadería, y una de las mayores contribuciones del Viejo al Nuevo Mundo fueron los productos lácteos. Los quesos, la crema y la leche fueron ingredientes clave para el desarrollo y la inventiva de la cocina mestiza, gracias a que fueron bien aceptados por los antiguos habitantes.

Es notable que la contribución española a la gastronomía de la Nueva España fuera mayor, debido a la incorporación de gran cantidad de productos europeos que lograron aclimatarse en el suelo del Nuevo Mundo. Pero debe mencionarse que a pesar de esta saturación alimenticia, ambas culturas, la española y la indígena, no perdieron la base de su dieta culinaria, es decir, el conquistador conservó el trigo y el cerdo como indispensables, y los conquistados perduraron el consumo de maíz, frijol y chile.

Además de frutas, vegetales, granos y especias, llegaron al territorio de Nueva España las diversas formas y técnicas de cocción de los alimentos, así como la manera de presentar y condimentar los platillos. El uso de la grasa, principalmente de cerdo, dentro de la cocina, fue una de las principales aportaciones a la recién iniciada gastronomía colonial.

³⁶Como se mencionó anteriormente, en América se produjo un cambio biológico serio en el ecosistema. En este caso, las ovejas, a pesar de ser bien recibidas, causaron un grave conflicto con los agricultores, pues el pastoreo erosionaba las tierras y los cultivos se perdían. Elinor Melville, *Plaga de oveja. Consecuencias ambientales de la Conquista de México*, trad. Gabriel Bernal, México, FCE, 1999, p. 29

³⁷ Villanueva *op. cit.*, pp. 21-23

Pero los utensilios también fueron parte determinante para estas creaciones. Las ollas, cazuelas y sartenes de metal, se combinaron con las jarras y recipientes de barro, así como con los molcajetes y metates; las cucharas, cucharones y cuchillos facilitaron el trabajo en la cocina, y el carbón vegetal sustituyó a las mazorcas y olotes como combustible para el fogón³⁸. Estos nuevos artefactos dieron una nueva consistencia a los ingredientes, pero sobre todo un novedoso sabor, resultado de esta fusión.

Así pues, el uso de utensilios de metal, madera y barro, junto con ingredientes como las carnes de guajolote, gallina, cerdo, res y cabra; de hortalizas y legumbres, pero en especial, del maíz, el frijol, el chile, el trigo, la cebada, la cebolla y los ajos, marcaron la base de lo que fue el mestizaje culinario.



Imagen de la nueva cocina mestiza

³⁸ Janet Long, *La cocina mexicana a través de los siglos: La Nueva España*, México, Clío- Fundación Herdez, 2001, pp. 39-40

Como se puede ver, desde el descubrimiento hasta la llegada de los colonos a América, la asimilación de los alimentos, por parte de los conquistadores, dependió de las semejanzas que tuvieran con los de su tierra, así se justifica que las descripciones de sabores o formas tengan como referente ingredientes europeos, africanos o asiáticos, bien conocidos por los nuevos inquilinos de América.

Pero aún falta saber cómo fue que estos nuevos ingredientes y técnicas culinarias se unieron entre sí, y qué surgió como resultado ante la mezcla de estos sabores, colores y olores dentro de un nuevo espacio.

4. La fusión de los alimentos

Al momento de sentarse bases más estables en la Nueva España, indígenas y españoles comenzaron a crear una mezcla exitosa de concepciones del Viejo y del Nuevo Mundo, como por ejemplo, el qué, el cómo y el dónde comer, aspectos que dieron paso a una nueva comida, a la cocina mestiza.¹

Según mi punto de vista, en el mestizaje culinario, tanto conquistadores como conquistados conservaron parte de sus tradiciones culinarias lo más intactamente posible. Sin embargo, fue un proceso más fácil para el español, debido a las aculturaciones previas que había vivido en su territorio como la herencia romana, árabe y cristiana, además de que su papel en la Nueva España fue de vencedor y no de vencido. Por su parte, el indígena, por necesidad o por curiosidad, tuvo que ir probando nuevos sabores que, a través de la observación y la experimentación, supo mezclar con los suyos, lo que tuvo como resultado creaciones que fueron aceptadas, pero en algunas ocasiones, rechazadas. De esta manera, a pesar de que el indígena permaneció en su propio entorno, hubo de someter sus costumbres al conquistador.

Para Carlos Brokmann, durante el siglo XVI, existieron ingredientes, técnicas culinarias y utensilios básicos para la preparación de alimentos como el uso de la manteca en lugar del aceite de oliva; el aporte de técnicas como la fritura, el asado directo o a la parrilla, principal modo de cocción española, el guisado y el horneado; e ingredientes indispensables como el maíz, el frijol, el

¹ Cabe mencionar que en el proceso de mestizaje culinario, además de la participación de los indígenas y los españoles, también participaron esclavos negros. Estos tres grupos dieron origen a las castas, pero sobre todo, a través de sus sentidos, conformaron las bases de una identidad culinaria, la que será conocida más adelante como cocina mexicana.

chile, el trigo, la cebada, la cebolla, los ajos, legumbres y hortalizas, así como la carne de guajolote, gallina, puerco, res y cabra.²

Fueron varios los lugares en donde se desarrolló la nueva gastronomía. Espacios como los mercados, los conventos y las cocinas tanto de las casas de los españoles adinerados, como las de criollos, mestizos e indígenas, fueron esenciales para llevar a cabo la fusión de los alimentos, debido, en principio, a la mezcla de personas, alimentos y técnicas, pero, sobre todo, de manos creativas con instintos y sentidos diferentes conviviendo en un mismo lugar.

Existen varios platillos que sirven como representantes de este periodo en particular, aunque gran cantidad de ellos eran ya consumidos en la cocina prehispánica. Fue a partir de la incorporación de alimentos y técnicas europeas que se enriquecieron, dando un nuevo sentido a la comida en el Nuevo Continente, el de agradar al paladar del comensal.

Así pues, durante el siglo XVI, la comida se fusionó, con lo que lo europeo y lo americano se entremezclaron en igualdad, teniendo como único fin la creación de un nuevo repertorio culinario.

Según narra Salvador Novo, las carnitas fueron el primer alimento mestizo que surgió en la cocina de la Nueva España. Hernán Cortés fue el encargado de traer a este territorio los primeros cerdos procedentes de la isla de Cuba. Ya en el nuevo territorio, los cerdos fueron fritos en cazos con manteca y se acompañaron con salsas de chiles y tortillas recién preparadas en el comal³.

² Cabe señalar que, según el autor, durante el siglo XVI, no existieron recetarios que permitan constatar el uso de determinados ingredientes en las preparaciones culinarias. Brookman, *op. cit.*, p. 52

³ Novo, *op. cit.*, p. 29



Frutas y hortalizas se mezclaron para dar paso a nuevos guisos

Como se puede ver, éste fue el primer platillo que fusionó lo español con lo prehispánico a través del cerdo, uno de los alimentos básicos en la dieta de los europeos y del maíz, la base alimenticia de los antiguos habitantes de Mesoamérica.

Otros ejemplos de platillos mestizos que surgieron durante la conquista fueron el chorizo toluqueño que utilizó como base el embutido español de carne de cerdo el cual fue aderezado con chile, y los guisos, entre los que se pueden mencionar la tinga, un preparado con base en la carne de res o pollo, ajo, cebollas, aceite, chiles y un caldillo de jitomate, o los adobos con base en los diferentes chiles y las técnicas de preparación europeas⁴.

Otros de los platillos que surgieron durante este periodo y que aún se consumen fueron los preciados antojitos con base en la masa del maíz y el aceite, entre los cuales se encuentran las quesadillas⁵, los sopos, las tostadas, y los tacos dorados, entre otros muchos⁶, acompañados de frijoles, crema y queso; los tamales también se fusionaron e incorporaron la carne de res y pollo para mejorar

⁴ Elizabeth Lambert, *The complete book of mexican cooking*, Nueva York, Bantan books, 1968, p. 22

⁵ Para Cárcer y Disdier, las quesadillas son empanadas de queso que se elaboraron con masa de maíz para sustituir la pasta de hojaldre pues no llegaba aún a la Nueva España. Cárcer y Disdier *op. cit.*, p 56

⁶ Salvador Novo proporciona una lista más completa de estas creaciones coloniales en, *op. cit.*, pp.31-32

su sabor; los guisos españoles adoptaron el sabor y el color del jitomate como los cocidos y potajes.

Pero el platillo que sirvió y, actualmente sirve como representante internacional de la cocina novohispana, dentro de lo que comprende la gastronomía mexicana, es el mole poblano. Si bien existía una gran gama de moles de origen prehispánico, el poblano fue una de las preparaciones que más impacto causó en la Nueva España. A pesar de que la fecha de su creación se ubica durante el siglo XVII y se le atribuye a Sor Andrea, religiosa poblana⁷, coincido con Heriberto García Rivas, en que su origen se remonta a los primeros encuentros culinarios entre españoles e indígenas, siendo una de las primeras preparaciones mestizas⁸.

Como se ha tratado en los dos primeros capítulos, tanto indígenas como españoles consumían salsas con base en chiles, en América, y con base en las especias, en Europa, con el fin de enriquecer el sabor de la comida. Así pues, el mole no fue producto de una casualidad, sino el resultado de un lento proceso culinario iniciado desde tiempo remoto y perfeccionado durante la época de la Colonia.

⁷ Sor Andrea es reconocida como la creadora del mole debido al incidente de verter chocolate mientras preparaba un platillo con base en pollo y una salsa. Martín Casillas de Alba “El mestizaje culinario y las recetas de los conventos” en www.mcasillas.net/ 28/junio/05

⁸Si bien, la preparación del mole se enriqueció durante la época novohispana, tanto en la cocina prehispánica como en la medieval europea ya existía un referente previo con respecto a esta preparación, hecho que marcó uno de los primeros mestizajes culinarios en la Nueva España. García Rivas, *op. cit.*



Ingredientes europeos y americanos dieron origen al mole

Ya que se han mencionado algunos de los guisos surgidos de la fusión culinaria, es necesario nombrar los espacios en los cuales se prepararon y disfrutaron estos platillos. Uno de los principales espacios fueron las casas de los virreyes y conquistadores, donde los banquetes no fueron ajenos al mestizaje culinario. En ellos se consumieron guisos, postres y bebidas que lograron conjuntar sabores, colores y aromas, provenientes de dos culturas diferentes, en una misma mesa.

Bernal Díaz del Castillo se interesó por describir dos de los primeros banquetes realizados en la ciudad de México. El primero de ellos fue celebrado cuando Hernán Cortés tomó Coyoacán, y el segundo banquete, donde se ofreció un servicio espectacular, fue organizado por el virrey, don Antonio de Mendoza, en el año de 1538, cuando Carlos V firmó la paz con el rey de Francia.

En la descripción de este segundo banquete, Bernal Díaz del Castillo se mostró especialmente interesado por la cantidad de platillos que entonces fueron servidos:

Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras, y luego cabritos y pernils de tocino asado a la genovesa; tras esto pasteles de codornices y palomas, y luego gallos de papada [guajolotes] y gallinas rellenas; luego manjar blanco; tras esto pepitoria; luego torta real; luego pollos y perdices de la tierra y codornices en escabeche...luego traen empanadas de todo género de aves y de caza...otras empanadas de pescado...carnero cocido, y vaca, y puerco, y nabos y coles y garbanzos...entre medio de estos manjares ponen en las mesas frutas diferenciadas para tomar gusto, y luego traen gallinas de la tierra [pívilas] cocidas enteras con picos y pies plateados...cabezas de puercos, y de venados y de terneras enteras... servicio de aceitunas y rábanos y quesos y cardos; y luego mazapanes y almendras y confites, y de acitrón y de otros géneros de cosas de azúcar y frutas de la tierra...⁹

Gracias a esta descripción, puede verse que en la organización del banquete se trató de conservar gran número de elementos de tradición europea, principalmente, porque se trataba de personajes que deseaban igualar la grandeza de las cortes de la Metrópoli¹⁰. Sin embargo, cabe resaltar que la influencia de los nuevos ingredientes se hizo presente en esta celebración, así productos como el guajolote y algunos condimentos, lograron ocupar espacios dentro de los platillos europeos, con lo que el mestizaje culinario se hizo presente.

Así pues, los banquetes jugaron un papel importante en la cocina mestiza, ya que fue uno de los lugares más propicios donde el experimento gastronómico dio como resultado nuevas preparaciones gracias al uso de diversos ingredientes.

⁹ Díaz del Castillo, *op. cit.*, pp. 184-186

¹⁰ Como menciona Solange Alberro, fue muy posible que un español se alimentara con quelites en su dieta diaria, pero al momento de ofrecer un banquete se debían recrear los hábitos europeos para que su estatus social no fuera puesto en duda. Alberro, *op. cit.*, p. 74

Para poder surtir todos los ingredientes utilizados en las preparaciones de estos platillos, era necesario acudir a otro de los principales espacios donde se llevó a cabo el mestizaje culinario tanto de verduras, frutas, especias y condimentos, como de alimentos preparados, el mercado.

El médico Francisco Hernández, quien llegó a la Nueva España en el año de 1571, realizó una crónica sobre lo que se vendía en los mercados. Si bien, se habló anteriormente sobre lo que los primeros conquistadores encontraron en los mercados prehispánicos, la visión que brinda Hernández es sobre un nuevo espacio, un centro en donde se mezclan lo español y lo prehispánico, una combinación de productos que fueron conformando la dieta del Nuevo Mundo.

Así, la chía sirvió para dar sabor a la mantequilla, manteca, grasa y sebo para los guisados; las carnes de cerdo, carnero, buey y res, se mezclaron con la del guajolote y la de los perros, y podían encontrarse hervidas, fritas o a la barbacoa; se podían encontrar frutas tanto indígenas como europeas, ya fueran secas o frescas; y gran cantidad de nuevas y conocidas hojas, flores, hierbas, raíces y semillas para usos medicinales.¹¹

La función de los mercados fue indispensable para el desarrollo de la cocina mestiza. El poder encontrar ingredientes del Viejo y del Nuevo Mundo en un mismo espacio, sirvió para que el ingenio y la creatividad de los cocineros se mantuvieran activos y permitiera conseguir creaciones culinarias que deleitaran a toda clase de comensales.

¹¹ En su libro, Francisco Hernández menciona un mercado nuevo, con productos básicos para la cocina mestiza. Francisco Hernández, *Antigüedades de la Nueva España*, Madrid, Promo libros, s/año, pp. 113-115



El nuevo aspecto de los mercados novohispanos

Cerca de los mercados se localizaron las panaderías, esenciales para la dieta de los españoles. Al momento en que se aclimató el trigo en el suelo de la Nueva España, se comenzó a elaborar el pan. Sin embargo, para los indígenas el trigo no resultó un alimento atractivo debido, principalmente, a las extensas jornadas de trabajo forzado a las que los españoles les sometían con el fin de reproducir tan preciado cereal en el Nuevo Mundo¹².

Pero fue durante el año de 1531, cuando los indígenas entraron en mayor contacto con el cultivo del trigo (debido a una sequía que azotó a la Metrópoli¹³) y como consecuencia, el indígena aprendió el oficio del panadero, aunque el pan no fue consumido con agrado.

Posteriormente, se convirtió en uno de los alimentos más comunes de la dieta diaria de los mexicanos.

¹² Pillcher, *op.cit.*, p. 63

¹³ Yuri de Gortari, *Guisos y golosos del barroco*, México, Clío, 2000, p. 16

A partir del año de 1550, el trigo comenzó a venderse en los mercados. Una de las ventas más reglamentada era la de las harinas para elaborar el pan, debido a la calidad que éstas debían presentar. La preparación del pan continuó como en Europa, horneándolo en pequeños talleres familiares o en panaderías establecidas como las tahonas, que eran de gran capacidad.

El pan se dividió por lo menos en tres categorías que variaban según la calidad de la harina. El más caro fue el blanco, ya que utilizaba harina pura de trigo, sin cascarillas de otros cereales, y era consumido por la gente rica; el pan común mezclaba harina de varios cereales, por lo que lo podían adquirir personas de medianos recursos, y el pan basto, hecho con cascarillas y desechos, lo que lo hacía más barato que los demás¹⁴.



Diferentes tipos de pan

De igual forma, en las panaderías también se podían elaborar otros tipos de panes como los bizcochos, los buñuelos, los hojaldres, las empanadas y

¹⁴ *La cosa está del cocol y otros panes mexicanos*, México, Museo Nacional de Culturas Populares, 1983

pasteles rellenos de carne o manjar blanco de pollo y arroz, y los confites, preparados con crema y azúcar.¹⁵

El tercer espacio que he querido tratar en este trabajo, debido a la importancia de su papel en el desarrollo del mestizaje culinario, son los conventos. Los conventos fueron lugares donde la comida mestiza se pudo desarrollar con éxito. Como se mencionó en el capítulo anterior, los frailes misioneros pusieron en marcha las huertas dentro de sus conventos, aportando productos como hortalizas y cítricos a la dieta de los antiguos habitantes de la Nueva España.

Sin embargo, en los conventos de monjas fue donde la comida tuvo un proceso más interesante, ya que en las cocinas se reunían indias, mestizas y criollas con el objetivo de crear alimentos propios para las clases privilegiadas. Por ese motivo, los ingredientes provenientes del Viejo Mundo fueron utilizados en mayor cantidad que los propios de la nueva tierra. El sazón de los platillos era brindado por la imaginación espontánea y la creatividad inagotable de las mujeres allí reunidas.

Así, conventos masculinos y femeninos fungieron como centros de adaptación entre la comida del Viejo y del Nuevo Mundo, dando oportunidad a la cocina tradicional de los europeos de moldearse según las aportaciones que ofrecía el nuevo territorio, y así, poder cubrir, con los ingredientes disponibles, las necesidades culinarias de los nuevos colonos.

La preparación de platillos y guisos conventuales fue destinada a la venta al público con la intención de ayudar con los gastos del convento. En el caso de los dulces, postres y conservas, las monjas los confeccionaban como presentes para

¹⁵ Brokmann, op. cit., p. 37

virreyes, arzobispos y patrocinadores de los conventos, para, de una manera más “refinada y delicada”, poder solicitar fondos o favores a las autoridades.¹⁶

Uno de los principales aportes de los conventos de monjas fueron los dulces. Según comenta Mónica Lavín, a finales del siglo XV en Europa se comenzó la elaboración de los postres. Ya en el siglo XVI dio inicio un auge importante en todo el Viejo Continente, llegando los primeros productos dulces a la Nueva España, donde, hacia los últimos años del siglo XVI y a lo largo del siglo XVII, el consumo del azúcar se incrementó entre las clases adineradas.¹⁷

Desde el año de 1530, con la fundación en la Nueva España del primer convento de monjas, el Real Convento de la Concepción¹⁸, la elaboración de los postres y dulces tuvo un papel fundamental en la vida conventual, ya que sirvió de escape emocional tanto para las monjas como para las criadas mestizas y esclavas negras, pues, a través de la gastronomía, experimentaron un sentimiento de libertad que fusionó lo ya conocido con la novedad. Esa imaginación dio origen a creaciones culinarias que sirvieron de base a lo que llegaría a constituirse como la cocina mexicana.

Fueron tres los ingredientes básicos para la confección de las golosinas conventuales: el azúcar, introducida por Hernán Cortés desde su expedición de 1519 logró aclimatarse rápidamente en el suelo del centro del territorio; la vainilla, preciada desde la época prehispánica por su sabor y, sobre todo, su aroma; y los huevos, tan necesarios, que según cuenta Rosalva Loreto, las cuidadoras de las

¹⁶Long, *op. cit.*, p. 46

¹⁷ Mónica Lavín, *Los dulces en los conventos*, México, Clío, 2000, pp.14-15

¹⁸ *Ibidem*, p. 25

gallinas ponedoras recibían parte de los postres por el buen trabajo que habían realizado.¹⁹



Dulces de leche conventuales

Pero, además de los ingredientes tanto del Nuevo como del Viejo Mundo, las técnicas de preparación y los utensilios de cocina fueron esenciales para la preparación de estos dulces. Los cazos de cobre, las palas de madera, el metate y el molcajete fueron utilizados tanto por españolas como por indígenas, y la ya conocida preparación de los antes o ates de frutas como el de membrillo español, se modificó al emplear frutas de la nueva región como la guayaba.

Entre los dulces que con más éxito se desarrollaron dentro de los conventos, se pueden citar los alfajores con base en el coco, los macarrones de leche, las cocadas, las pepitorias, las alegrías que mezclaron el amaranto con diferentes frutos secos como las nueces, almendras, pepitas de calabaza y cacahuate; bebidas como el chocolate, tomado cotidianamente a la hora del descanso o como medicamento²⁰, o el famoso rompopo para el cual se seleccionaban ingredientes de primera calidad como los huevos, la canela, el azúcar, la leche y la vainilla.

¹⁹ Rosalva Loreto, *La comida en los conventos*, México, Clío, 2000, p. 20

²⁰ *Ibidem*, p. 31



Ingredientes para la elaboración del preciado chocolate

Tanto los frailes como las monjas cocineras, se encomendaban a la bendición de su santo patrono, San Pascual Bailón, un fraile franciscano que levitaba en la cocina, por lo que tres ángeles debían bajar del cielo para ayudarlo a preparar succulentos platillos. Para que les brindara bendiciones en la preparación de sus platillos, los cocineros repetían la siguiente oración:



Baile en mi fogón
San Pascual bailón
Oiga mi oración
Mi santo patrón...
Baile en mi fogón
San Pascual Bailón
Oiga mi oración
Mi santo patrón
y de mis pecados
me dé remisión²¹

²¹ La oración fue tomada de una estampa y hace referencia a las labores tanto de frailes como de monjas. Alfonso Reyes compila una serie de oraciones y décimas dedicadas a San Pascual Bailón en Alfonso Reyes, *De vino y cerveza*, México, Fondo de Cultura Económica, 1996

Pero cabe mencionar que no sólo se preparaban dulces en los conventos. A lo largo del siglo XVI, la elaboración de postres también quedó en manos de artesanos de los ingenios azucareros, maestros de mesa y pequeños productores, con lo cual, era posible consumir estos alimentos con facilidad.²²

Uno de los lugares que se relacionó de manera importante con la comida, y que no había sido considerado en esta investigación, fueron los mesones. En el año de 1525 se le concedió a Pedro Hernández Paniagua el permiso para establecer en la Nueva España el primer mesón, con el objetivo de brindar descanso y alimento a los viajeros expedicionarios. A partir de este momento, gran número de mesones, hostales, hoteles, paraderos, posadas, tabernas y hospederías se fueron estableciendo en puntos estratégicos como la ruta de México-Veracruz, donde, “el Lencero”, se volvió uno de los establecimientos más famosos durante el siglo XVI.²³

Afortunadamente, para la producción culinaria de la Nueva España, el año de 1571 marcó el inicio de un mayor desarrollo, pues se comenzó el comercio directo con Asia gracias a la ruta de Oriente, a través del Océano Pacífico.²⁴ Embarcaciones como el Galeón de Manila y la Nao de China, brindaron a la gastronomía novohispana gran cantidad de productos que enriquecieron la elaboración de guisos y platillos del Nuevo Mundo, como las especias, en especial la pimienta, el jengibre y la canela, así como artículos de lujo, entre los que se encontraban la seda, la porcelana y varios más, con lo que, como cita María

²² Lavin, *op. cit.*, p. 22

²³ Gortari, *op. cit.*, p. 32

²⁴ *Ibidem*, p. 23

Stoopen, “la ciudad de México se convirtió en un paraíso de la tierra colmada de toda comodidad y delicias”.²⁵



El galeón de Manila

Con respecto a las bebidas, tanto alcohólicas como las refrescantes aguas frescas, se debe mencionar que, de igual manera que con los alimentos, se llevó a cabo una fusión entre productos indígenas y españoles. Un ejemplo puede ser el del pulque²⁶, uno de los principales licores del mundo prehispánico, el cual se combinó con ingredientes que fueron aportados por los conquistadores, esencialmente, las especias. Así, el anís, la canela o el azúcar, dieron lugar a nuevas bebidas como la charanga, el charape, el chilocle, el tepache, o la sangre de conejo, entre otras.²⁷



El pulque fue una bebida que permaneció durante la época colonial

²⁵ Stoopen, *op. cit.*, p. 16

²⁶ Bebida fermentada obtenida de la biznaga del maguey, una planta mesoamericana, utilizada en las ceremonias rituales. Arturo Soberón Mora, “Elixir milenario: el pulque”, en *Beber de tierra generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México*, Fundación de Investigaciones Sociales, A.C., 1998, p. 29

²⁷ Teresa Lozano Arrendares, “Alquimia del alcohol en la Nueva España”, en *Beber de tierra generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México*, Fundación de Investigaciones Sociales, A.C., 1998, pp. 75-78

Antes de la llegada de los españoles a América, los antiguos habitantes del Nuevo Continente sólo consumían bebidas alcohólicas fermentadas, tal era el caso del pulque. Fue a partir de la llegada de los conquistadores que se conoció la destilación (un proceso de origen árabe²⁸) y con ella, el aguardiente, bebida preciada en el Viejo Continente, cuyo su sabor se mejoró a través del uso de frutas del nuevo territorio.

Una de las principales bebidas del Viejo Mundo, el vino²⁹, no tuvo una producción importante en el territorio de la Nueva España, debido a dos aspectos: la prohibición de tener viñedos en el nuevo territorio dado el monopolio que ejercían ciertos comerciantes de la Metrópoli, con lo que la mayor parte del vino debía importarse desde la Península, haciendo de su consumo un lujo; y la mala aclimatación de la vid en el suelo americano. Según menciona Teresa Lozano, sólo se concedió la producción vinícola en la Nueva España para la fabricación del vino de consagrar.³⁰

Por su parte, la cerveza tuvo una historia diferente. Fue en el año de 1540 cuando se le concedió licencia, por parte de la corte de Carlos V, a don Alonso de Herrera el permiso para establecer, producir y vender cerveza en la Nueva España. Como comenta Laura Rueda, la cerveza elaborada por De Herrera fue de

²⁸ La destilación es un proceso para obtener alcohol a través de la evaporación y condensación de granos o el mosto de las cañas puestos en alambiques de metal. *Ibidem*, p. 73

²⁹ El vino en España se consumía desde la época visigoda, pero su ingesta se fortaleció gracias a la presencia de los romanos en la Península. Durante la Edad Media, gracias a la vida conventual, el sabor del vino logró mejorarse, con lo que, para el siglo XV, ya era una bebida de uso cotidiano y un complemento de la dieta de toda la población, pues era utilizado como alimento, medicina y reparador de fuerzas. María Cristina Suárez y Farías, “Una vendimia accidentada: el vino”, en *Beber de tierra generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México*, Fundación de Investigaciones Sociales, A.C., 1998, p. 53

³⁰ Lozano, *op. cit.*, p. 81

buena calidad y logró obtener renombre gracias a que el virrey don Antonio de Mendoza la llegó a consumir con frecuencia.³¹

Las aguas frescas, que desde la época prehispánica se tomaban durante las celebraciones, también se enriquecieron con los ingredientes provenientes del Viejo Mundo, así, por ejemplo, el agua de chía mejoró su sabor gracias al limón y al azúcar.³²

Así, como puede verse, el siglo XVI brindó las bases necesarias para la conformación de lo que será reconocido como la comida mexicana. Sin embargo, el desarrollo de la gastronomía fue avanzando a lo largo de los siglos. Durante los siglos XVII y XVIII, con la llegada de España a la ciudad de México, de un mayor número de monjas y españolas adineradas, así como de criollas y la presencia más fuerte de mestizas e indígenas en las cocinas, el mestizaje culinario pudo incrementarse, pero sobre todo, fortalecerse³³. Será para el siglo XIX, cuando el mestizaje culinario dará su paso a un reconocimiento como cocina mexicana.

³¹Laura Rueda, “El triunfo de un gusto: la cerveza”, en *Beber de tierra generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México*, Fundación de Investigaciones Sociales, A.C., 1998, p. 151

³² García Rivas, *op. cit.*, p.

³³ Long, *op. cit.*, p. 45

Conclusión

El descubrimiento de América y la conquista de México marcaron un cambio importante en numerosos aspectos, no sólo para el Nuevo Mundo, sino también, para el Continente Europeo y el resto del mundo. El ámbito gastronómico, tanto del Viejo como del Nuevo Mundo, se enriqueció con la incorporación a su dieta alimenticia de productos como vegetales, carnes, frutas, semillas especias y condimentos, así como de utensilios, técnicas y modos de preparación de los alimentos.

La adaptación y adopción de nuevos ingredientes en las preparaciones culinarias trajo consigo una transformación que modificó varios aspectos culturales de los diferentes grupos involucrados en este proceso, pero, a su vez, se dio paso a nuevas creaciones que fortalecieron elementos que lograron identificarse del resto. Mariano Cárcer y Disdier menciona que: “Las combinaciones de lo que produce una región o un país, con los productos desconocidos que aporta otro pueblo, son las que enriquecen en calidad y variación las distintas cocinas nacionales, que jamás, en ningún lugar del mundo, pueden presumir de puras y sin influencias extrañas”¹

A partir del comercio transoceánico de ingredientes, tanto el Viejo como el Nuevo Mundo, se lograron creaciones culinarias que han logrado perdurar hasta nuestros días. Sonia Corcuera da un ejemplo al respecto: “El Nuevo Mundo aportó el cacao y la vainilla; el Viejo le añadió azúcar y leche; el Medio Oriente contribuyó

¹ Cárcer y Disdier, *op. cit.*, p. 226

con almendras y de las Indias lejanas llegó la canela. Así el chocolate, originario de América, se volvió universal”².

El proceso de mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI tuvo una mayor ventaja para los conquistadores europeos, que ya tenían más de un referente previo, debido a la continua mezcla de culturas que se inició desde el siglo III con la presencia de los romanos en la Península Ibérica, los siglos XII y XIII con el comercio triangular que se formó junto con Asia y África, y desde luego, el descubrimiento, en el siglo XV, de un nuevo continente.

Ese amplio espectro cultural, fue lo que logró que se asimilaran nuevos elementos, y en este caso, alimentos, con mayor facilidad, aun a pesar de la mala reputación, a causa de prejuicios, que ciertos productos pudieran haber tenido, como por ejemplo, el jitomate, la papa y el maíz, los cuales, por cierto, lograron sobrellevar a la población europea en las crisis de hambruna. Pero, por otro lado, el encuentro con América brindó a la cocina europea una gama más amplia de sabores, colores y sobre todo de ingredientes que permitieron que la decoración de los platillos, costumbre que se heredó de Oriente, pudiera enriquecerse.³

Por su parte, la cultura prehispánica sufrió una transformación importante en su modo de alimentación y la forma en que se debían preparar y consumir los alimentos. Como se mencionó durante la investigación, los indígenas preparaban sus platillos no sólo con el fin de complacer su paladar, sino con la intención de adorar a sus dioses⁴. Cabe resaltar que fueron las mujeres indígenas quienes

² Corcuera, *op. cit.*, p. 111

³ García Rivas, *op. cit.*, p. 30

⁴ Corcuera, *op. cit.*, p. 10

dieron paso a nuevas creaciones, y sobre todo, dieron sazón a platillos que, con su imaginación, enriquecieron a la nueva cocina.

Si bien, el siglo XVI es la temporalidad comprendida en esta investigación, deben ser mencionados elementos que, durante el siglo XVII, fortalecieron las bases alimenticias recién creadas en el Nuevo Mundo, y que influyeron para que hubiera un mayor intercambio de ingredientes alrededor del mundo, logrando la asimilación de productos originarios de América en los diferentes continentes.⁵

Tal fue la aclimatación de algunos alimentos intercambiados que, tiempo después de la conquista y colonización de América, se llegó a decir que eran oriundos de aquellos lugares, otorgándoseles la denominación de origen. Como ejemplo se pueden mencionar la chirimoya y la guanábana, que ahora se cree que son oriundas de Valencia, España⁶; el chile, un ingrediente básico para la cocina prehispánica y novohispana, que, a través de sus diversas formas, tamaños, colores y sabores, causó un fuerte impacto en la cocinas del Lejano Oriente como la hindú, china, o la vietnamita, haciendo que su cultivo y su uso excesivo en esta parte del mundo, diera pie a que se le considerara originario de aquellas tierras⁷; el maíz a su vez logró cultivarse con éxito en África y fue consumido por los campesinos en Europa, dando origen a la polenta en Italia, un tipo de puré con base en el maíz molido y queso; la vainilla y el cacao, lograron entrar a la mesa de reyes con el fin de que se deleitaran con el preciado chocolate.

⁵ Luján, *op. cit.*, p. 110

⁶ Programa *Vamos a cocinar*, de Televisión Española, 9 de octubre de 2005, 16 hrs.

⁷ Stoopen, *op. cit.*, p. 68

Con respecto a esta bebida de origen prehispánico, cabe mencionar que llegó a ser de la preferencia de reyes europeos, a tal punto que se le consideró bebida de la corte, lo cual hizo, casi imposible, que fuera consumida por alguna otra persona fuera del entorno real. Pero, al igual que el gusto por su sabor, al combinarse con la leche, el azúcar y la canela, existieron prejuicios que lo condenaron como un brebaje pecaminoso, a tal punto que fue prohibida su ingesta, principalmente entre las damas y las monjas.⁸

Un caso especial fue el del jitomate, considerado como un fruto afrodisíaco, fue fundamental para el mestizaje culinario tanto en la Nueva España, como también lo fue en las cocinas europeas y asiáticas. Los italianos fueron quienes lo adoptaron de una manera fortísima para enriquecer sus guisos, siendo del agrado de toda la población, a tal punto que fue llamado *pomod'oro* o manzana de oro, debido al valor que significó para esa cultura⁹.

El guajolote fue otro de los productos americanos que más impacto causó en Europa pese a su polémico origen. Según menciona Néstor Luján, existen dos versiones sobre el origen del pavo o guajolote: la primera, es que es originario del Lejano Oriente de donde pasó a Europa. La segunda versión, asegura que su origen es americano y que a partir de 1550 llegó al Viejo Mundo donde se extendió con rapidez. Luján concluye diciendo que el animal que se consumía en Europa era el pavo real, y que a partir del descubrimiento del Nuevo Mundo se comenzó a

⁸ El chocolate se prohibió debido a que la debilidad de las mujeres, en especial de las monjas, provocaba que cometieran el pecado de la gula. Gortari, *op. cit.*, p. 27

⁹ Luján, *op. cit.*, p. 126

consumir el guajolote. Lo que sí es cierto, es que pudo sustituir la carne dura y seca del pavo real, brindando una suave y jugosa.¹⁰

Así pues, si muchos de los productos procedentes de América llegaron al Viejo Mundo como especies exóticas utilizadas como ornamentos, para finales del siglo XVI y principios del siglo XVII, se encuentran en los recetarios europeos, principalmente los españoles y los franceses, platillos con base en esos ingredientes como el guajolote, la piña o ananá¹¹, el jitomate, que sirvió para crear el bacalao, una olla española con base en dicho pescado, jitomate, aceitunas y el pimiento¹², el nopal y los frijoles, entre muchos otros.

Pero, no sólo se adoptaron ingredientes, el Nuevo Mundo brindó una nueva forma de cocción, el uso del vapor. Los europeos quedaron impresionados con esa forma de preparar los alimentos, ya que permitía que los nutrientes de los alimentos no se perdieran tan fácilmente.¹³ Otra técnica de cocción prehispánica y que se utilizó tanto en la cocina novohispana como en la europea fue la barbacoa.¹⁴

Por su parte, el Nuevo Mundo también adoptó, asimiló y fortaleció cultivos originarios de otras partes del mundo. Un ejemplo claro fue la caña de azúcar, traída por los conquistadores de las islas Azores, la cual se adaptó con gran facilidad a las tierras caribeñas y dentro de la Nueva España en lugares como el actual Estado de Morelos; hierbas como el cilantro y el perejil fueron incluidas en

¹⁰ Luján, *op. cit.*, pp. 111-112

¹¹ Nombre utilizado para diferenciarla de la piña piñonera

¹² El pimiento morrón fue un derivado del chile americano. Lujan, *op. cit.*, p. 128

¹³ García Rivas menciona la olla de cocción para los tamales en cuyo fondo se ponía agua que se cubría con hierbas secas donde se colocaban los alimentos, ya fueran tamales, carnes o verduras. Estos se cocinaban al momento en que el agua se vaporizaba por efecto del calor de la lumbre. García Rivas, *op. cit.*, p. 76

¹⁴ Como se mencionó con anterioridad, la barbacoa consistía en cocinar los alimentos bajo la tierra.

las preparaciones culinarias novohispanas, haciendo creer que fueron condimentos utilizados desde la época prehispánica¹⁵; igual que la canela se convirtió en un ingrediente indispensable en la cocina novohispana, a tal grado que su uso hizo suponer que era americana.

Así como la cocina prehispánica dio a conocer la cocción con base en vapor y en hornos bajo la tierra, también se adoptaron en el Nuevo Mundo las técnicas de cocción de horneado en hornos de piedra, así como las frituras con base en aceite de oliva y sobre todo manteca de cerdo, sello indiscutible de la cocina colonial.

El sincretismo que se dio entre ingredientes y utensilios, fue más allá de las preparaciones culinarias, ya que en la Nueva España se desarrollaron dos espacios que conjugaron tradiciones medievales y prehispánicas, la cocina y, más tarde el comedor. En las cocinas del siglo XVI convivieron braseros, hornillas, cazos de metal y ollas de barro; metates y molcajetes que auxiliaron a los morteros en las moliendas; molinillos y jarras para el chocolate; cubiertos como los cuchillos y cucharas de metal o madera, los cuales se colgaban de las paredes, y en algunos casos mesas y hornos para la elaboración del pan¹⁶. Según menciona Janet Long, fue hasta el siglo XVIII cuando las cocinas, especialmente las conventuales, llegaron a construirse al tamaño que ahora conocemos, con grandes dimensiones, como la del convento de Santa Clara en Puebla, México¹⁷.

¹⁵ Si bien existió en la cocina prehispánica el uso del cilantro silvestre, fue hasta la llegada de los españoles que este condimento se utilizó con mayor frecuencia. Stoop, *op. cit.*, p. 69

¹⁶ Long, *op. cit.*, pp. 41-42

¹⁷ *Ibidem*, p. 46

Con respecto al comedor, según la misma Janet Long no se concibió, durante el siglo XVI, la construcción de este espacio en las casas novohispanas; fue un siglo después cuando esta tradición se arraigó en la Nueva España. El comedor, fue un área que sirvió a los criollos para lucir bienes como vajillas de oro y plata que se exhibían en las mesas, así como jarras y cubiertos de porcelana, hierro o plata maciza, manteles y servilletas bordados, entre otros.¹⁸

En conclusión, aquí se confirma lo propuesto en la introducción ya que el ámbito cultural que representa la gastronomía, logró facilitar, durante el siglo XVI, el proceso de aculturación entre los indígenas y los españoles, a través de la rápida asimilación de ingredientes, técnicas culinarias y productos nuevos y viejos, pero sobre todo, por el contacto cotidiano entre criollos, mestizos e indígenas dentro de un mismo espacio con el objetivo de crear platillos y guisos, que tuvieron como resultado la satisfacción de sus paladares.

Asimismo, este trabajo de investigación presenta manera de contexto previo, la elaboración de alimentos durante la época prehispánica y el periodo de la baja Edad Media en España, con el objetivo de dar a conocer cómo se llevó a cabo el mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI, temas que bien podrán retomarse para elaborar estudios más amplios, considerando aspectos como la presencia de la mujer en la cocina, los rituales seguidos antes y después de ingerir los alimentos, la comida entre las diferentes clases sociales, entre otros muchos.

¹⁸ Long, *op. cit.*, p. 47

De igual forma, el tema de la gastronomía mexicana, puede seguir explorándose durante los siglos posteriores a lo planteado en este trabajo, que es el siglo XVI. La riqueza de platillos y la preparación de dulces durante la época colonial fue vasta, principalmente en los conventos. Con ese referente, pueden llegar a elaborarse investigaciones que enriquezcan aún más este tema. Igualmente, el siglo XIX, es un periodo rico en producción culinaria, especialmente, se podría trabajar sobre los guisos que fueron creados con la intención de dar identidad a una nación, como el caso de los chiles en nogada.

Asimismo, podría desarrollarse un trabajo más completo sobre los banquetes, vistos desde una perspectiva europea, especialmente, durante el siglo XVIII con las cortes absolutistas europeas, como la francesa de Luis XIV, el Rey Sol, analizando su influencia tanto en España como en el Virreinato de la Nueva España.

Una cuestión que sí fue clara durante la investigación, fue el surgimiento de dos interrogantes. La primera fue si existió o no el uso de las grasas en la preparación de los alimentos durante la época prehispánica. La segunda interrogante surgió a partir de la controversia con respecto a si el uso de las especias, en especial el de la pimienta, se utilizó con el fin de ocultar el mal sabor de la carne, ocasionada por la descomposición de ese producto.

Si bien en el trabajo se analizaron los dos puntos de vista sobre estos aspectos, y se planteó el mío propio, queda abierta la posibilidad de que se sigan investigando estos temas más a fondo.

Bibliografía

- Acosta, José de, *Historia natural y moral de las Indias*, México, FCE, 1962.
- Alberro, Solange, *Del gachupín al criollo, o de cómo los españoles de México dejaron de serlo*, México, El Colegio de México, 2002
- Arcipreste de Hita, *El libro del buen amor*, España, Brosnac, s/año.
- Barros, Cristina y Marco Buenrostro, *La cocina prehispánica y colonial*, México, CONACULTA, 2001
- Bedolla, Ana Gabriela, *La comida en el medio lacustre*, México, INAH-Centro Comunitario Culhuacán, 1997.
- Belloc, Hilaire, *Las cruzadas*, trad. Pedro de Olazábal, Buenos Aires, Emece, 1958
- Benítez Muro, Ana, *Nuestros sabores*, México, Clío, 2001.
- Brokmann Haro, Carlos, *La cocina mexicana a través de los siglos: Mestizaje culinario*, México, Clío-Fundación Herdez, 1996
- Burke, Peter, *Formas de historia cultural*, trad. Belén Urrutia, Madrid, Alianza, 2000
- Cárcer y Disdier, Mariano de, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*. México, UNAM- IIH, 1995.
- Castillo, Víctor Manuel, *Estructura económica de la sociedad mexicana, según las fuentes documentales*, México, UNAM-IIH, 1972.
- Chaucer, Geoffrey, *Los cuentos de Canterbury*, trad. Pedro Guardia Massó, México, Rei, 1988.
- Corcuera, Sonia, *Entre gula y templanza*, México, UNAM, 2001.
- Cortés, Hernán, *Cartas de Relación*, México, Porrúa, 1997.
- Crosby, Alfred W., *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, trad. Cristina Carbó, México, UNAM, 1991.
- Cruces, Ramón, *Lo que México aportó al mundo*, México, Panorama, 1996.
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Porrúa, 1964.
- Echeverría, María Esther coord., *Recetario mexicano del maíz*, México, CONACULTA, 1983.

Fernández, Beatriz y María Yani, *...y la comida se hizo*, tomos 1 y 2, México, ISSSTE, 1984.

Flandrin, Jean Louis & Massimo Mantunari, *Food, A culinary history from antiquity to the present*, Nueva York, Penguin books, 1999.

Flores y Escalante, Jesús, *Breve historia de la comida mexicana*, México, Grijalbo, 2003

Gandia de Fernández, C., *Cocina mexicana*, México, Editores Unidos, 1978

García Rivas, Heriberto, *Cocina prehispánica mexicana: la comida de los antiguos mexicanos*, México, Panorama, 1996

Garrido, Antonio et al, *Cultura alimentaria Andalucía-América*, México, UNAM, 1996

González de la Vara, Fernán, *La cocina mexicana a través de los siglos: Época prehispánica*, México, Clío - Fundación Herdez, 1996

Gortari, Yuri de, *Guisos y golosos del barroco*, México, Clío, 2000.

Grousset, Rene, *Las cruzadas*, trad. Ricardo Anaya, Buenos Aires, Eudeba, 1965.

Hernández, Francisco, *Antigüedades de la Nueva España*, España, Promo libros, s/año.

Infante Vagas, Lucrecia y Lourdes Hernández Fuentes, *Sabores del mundo árabe*, México, Clío, 2000.

Kennedy, Diana, *Mexican regional cooking*. Nueva York, New York Harper Perennial, 1990

Lambert, Elizabeth, *The complete book of mexican cooking*, Nueva York, Bantam books, 1968

Lavín, Mónica, *Los dulces en los conventos*, México, Clío, 2000.

León-Portilla, Miguel, "Alimentación de los antiguos mexicanos", en *La alimentación de los mexicanos*, de Donato Alarcón y Héctor Bourges, México, El Colegio de México, 2002

Long, Janet, *La cocina mexicana a través de los siglos: la Nueva España*, México, Clío-Fundación Herdez, 1996

_____, coord., *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 2003

- Loreto, Rosalía, *La comida en los conventos*, México, Clío, 2000.
- López de Gómara, Francisco, *Historia General de las Indias, tomo II Historia de la conquista de México*, México, Porrúa, 1997
- Lozano Arrendares, Teresa, “Alquimia del alcohol en la Nueva España”, en Medina Mora, María Elena, coord., *Beber de tierra generosa, Historia de las bebidas alcohólicas en México*, México, Fundación de Investigaciones Sociales, 1998.
- Lozoya, Marqués de, “Formación del imperio musulmán” y “La gran reconquista”, Enciclopedia *Historia de España*, tomos 1 y 2, Barcelona, Salvat, 1968.
- Luján, Néstor, *Historia de la Gastronomía*, España, Plaza & Janes, 1989.
- Martínez Llopis, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, España, Nacional, 1981.
- Melville, Elinor, *Plaga de ovejas. Consecuencias ambientales de la Conquista de México*, trad. Gabriel Bernal, México, Fondo de Cultura Económica, 1999.
- Mestayer de Echagüe, María, *Historia de la gastronomía*, España, R&B, 1996
- Mintz, Sidney, *Sabor a comida, sabor a libertad*, trad. Victoria Schussheim México, CONACULTA, 2001 y *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 2000.
- Monroy de Sada, Paulina, *Introducción a la gastronomía*, México, Limusa, 2000.
- Motolinía, *Relaciones de la Nueva España*, México, UNAM, 1964
- Museo Nacional de Culturas Populares, *La cosa está del cocol y otros panes mexicanos*, 1983.
- Navarrete, Federico, *La conquista de México*, México, CONACULTA, 2001
- Neirinck, Edmond y Jean Pierre Poulain, *Historia de la cocina y de los cocineros*, trad. Tabita Peralta, Paris, Zendera Zariquiey, 2001
- Nola, Ruperto de, *Libro de cozina*, Madrid, Taurus, 1969
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1997
- Perucho, Juan y Néstor Luján, *El libro de la cocina española, gastronomía e historia*, Madrid, Tusquets, 2003

Pilcher, Jeffry, *¡Vivan los tamales!*, trad. Victoria Schussheim México, Reina Roja, 2001.

Reyes, Alfonso, *De vino y cerveza*, México, Fondo de Cultura Económica, 1996

Ríos, Alicia y Lourdes March, *El arte de la cocina española*, Barcelona, Blue, 1997

Rosenberg, Bernard, "Arab cuisine and its contribution to European culture", en Jean Louis Flandrin *Food, A culinary history from antiquity to the present*, Nueva York, Penguin books, 1999

Rubial, Antonio, *La Nueva España*, México, CONACULTA, 2001

Rueda, Laura, "El triunfo de un gusto: la cerveza", en Medina Mora, María Elena, coord. *Beber de tierra generosa, Historia de las bebidas alcohólicas en México*, México, Fundación de Investigaciones Sociales, 1998.

Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1999

Sasmó, Julio, *Antología de Las mil y una noches*, selecc. y trad. Julio Sasmó, Madrid, Alianza, 1986.

Soberón Mora, Arturo, "Elíxir milenario: el pulque", en Medina Mora, María Elena, coord., *Beber de tierra generosa, Historia de las bebidas alcohólicas en México*, México, Fundación de Investigaciones Sociales, 1998.

Solís, Felipe, *La cultura del maíz*, México, Editorial Clío, 1998

Soustelle, Jacques, *La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista*, México, trad. Carlos Villegas, México, Fondo de Cultura Económica, 1956

Suárez y Farías, María Cristina, "Una vendimia accidentada: el vino", en Medina Mora, María Elena, coord., *Beber de tierra generosa, Historia de las bebidas alcohólicas en México*, México, Fundación de Investigaciones Sociales, 1998.

Sugiura, Yoko, *La cocina mexicana a través de los siglos: México Antiguo*, México, Clío-Fundación Herdez, 1996

Vadillo, Claudio, *Sabores de América y el Caribe*, México, Clío, 2001

Vernet, Juan, *La cultura hispanoárabe en Oriente y Occidente*, Barcelona, Ariel, 1978.

Villanueva, Vicente y Sylvia Kurczyn, *Sabores de España*, México, Clío, 2000.

Artículos

César Carrillo Trueba, “La conquista biológica de América”, en *Ciencias Revista de Difusión*, Facultad de Ciencias, UNAM, num. 23, julio, 1991

Carlos Pedroza, “Escamoles, el plato insignia de la cocina prehispánica”, en *Revista Life & Style*, num. 11, junio, 2005

María Cristina Suárez. “Cocina barroca”, en *México en el tiempo*, #14. México, s/p.i.

Obras de consulta

Códice Mendoza, Barcelona, Ediciones del Serbal, 1985

Diccionario de la Lengua Española, 22º ed., tomo 1, España, Mateu Cromo, 2001

Historia General de México de El Colegio de México, versión 2000.

Artículos de Internet

Adela Fernández, “La cocina mexicana”, fecha de consulta: 28 de junio de 2005, en www.fchmexico.com/catalogo/gastro/.html

Caya Marta Gutiérrez, “Historia de la gastronomía española”, fecha de consulta: 9 de junio de 2005, en www.runet.edu/bbannina/gastronomia

Ismael Díaz Yubero, “Gastronomía española”, fecha de consulta: 9 de junio de 2005, en www.runet.edu/bbannina/gastronomia

María Isabel Yagüe, “La cocina persa y árabe clásica”, fecha de consulta: 16 de junio de 2005, en www.verdemente.com/Articulos/Cocina.htm

Rubén Hernández. “La cocina de los conventos”, fecha de consulta: 28 de junio de 2005, en www.reforma.com/comer/articulo

“Gastronomía en Al- Andalus”, “Gastronomía de la ‘amma (clase popular de Al- Andalus)” y “Gastronomía como fuente de salud”, fecha de consulta: 17 de junio de 2005, en www.webislam.com/numero/2004/274/noticias/gastronomia.

“La búsqueda de especias”, fecha de consulta: 16 de junio de 2005, en www.mgar.net/variedad/especias.htm

Programas de televisión

“Sur de India” de la serie *Planeta culinario*, en *Travel and living* de Discovery Channel. Transmitido el 15 agosto de 2005, 19:00hrs

Vamos a cocinar, de Televisión Española. Transmitido el 9 de octubre de 2005, 16:00 hrs.