



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
PROGRAMA DE MAESTRÍA Y DOCTORADO EN HISTORIA
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
INSTITUTO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS

LA NUEVA DESPENSA. UN PANORAMA SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN LA
CIUDAD DE MÉXICO DURANTE EL PRIMER SIGLO NOVOHISPANO.

TESIS
QUE PARA OPTAR POR EL GRADO DE:
DOCTOR EN HISTORIA

PRESENTA:
YOLANDA GARCÍA GONZÁLEZ

TUTOR PRINCIPAL: DRA. CLARA INÉS RAMÍREZ GONZÁLEZ.
IISUE, UNAM.

COMITÉ TUTOR: DR. ANTONIO GARCÍA DE LEÓN GRIEGO.
DIVISIÓN DE ESTUDIOS DE POSGRADO,
FACULTAD DE ECONOMÍA, UNAM.

DR. LUIS ALBERTO VARGAS GUADARRAMA.
IIA, UNAM.

MÉXICO, D. F. SEPTIEMBRE, 2014.



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	3
Capítulo 1. Las crónicas del siglo XVI, fuentes de estudio para la historia de la alimentación.	13
1.1 El alimento como estrategia a través de las crónicas militares.	18
1.1.1 De bastimento y mantenimiento, la alimentación en México a través de Hernán Cortés y las <i>Cartas de relación</i> .	20
1.1.2 Los sabores y formas en las obras de Gonzalo Fernández de Oviedo.	35
1.1.3 El protocolo culinario a través de la <i>Historia verdadera de la conquista de la Nueva España</i> de Bernal Díaz del Castillo.	47
1.2 Una cercana relación. La visión de los religiosos sobre la alimentación a través de sus crónicas.	60
1.2.1 La fertilidad de la Nueva España, según la <i>Historia de los indios...</i> , de Motolinía.	62
1.2.2 La comida del siglo XVI a través de las definiciones de fray Bernardino de Sahagún.	69
1.2.3 De gustos y disputas. Las propiedades de la Nueva España en la <i>Historia natural y moral de las Indias</i> de José de Acosta.	79
1.2.4 Antonio Vázquez de Espinosa y el <i>Compendio y descripción de las Indias Occidentales</i> .	90
1.3 Una visión enfocada. Las crónicas desde la Corte.	100
1.3.1 Francisco López de Gómara y la alimentación en la <i>Historia de la conquista de México</i> ; una visión desde la Metrópoli.	102
1.3.2 Los hábitos culinarios en la Nueva España a través de los ojos de Francisco Hernández.	108
1.3.3 La grandeza continúa. La alimentación en México a través de la obra de Antonio de Herrera.	119
1.4 Dos visiones novohispanas.	131
1.4.1 Entre diálogos y crónicas, la alimentación a través de la obra de Francisco Cervantes de Salazar.	132
1.4.2 Una visión encontrada, la alimentación en las obras de Hernando de Alvarado Tezozomoc.	146
Capítulo 2: La conformación del ámbito culinario. Comercio y abasto de alimentos en diversos documentos de la ciudad de México durante el primer siglo novohispano.	162
2.1 ¿Y qué se llegó a comerciar? Las actas de Cabildo como testimonio de la despensa novohispana.	165
2.1.1 Los usos culinarios en la España moderna.	167

2.1.2 Actas de cabildo del siglo XVI: la adaptación de los productos.	172
2.1.2.1 Las carnes.	174
2.1.2.2 El trigo y el pan.	181
2.1.2.3 Frutas y legumbres.	184
2.1.2.4 Mercaderías de Castilla.	186
2.1.2.5 Misceláneos.	195
2.1.2.6 La comida preparada: pasteles y empanadas .	198
2.1.2.7 Los confites y las conservas.	204
2.1.3 Índice de consumo, el registro de alimentos en las actas de Cabildo del XVII (1601-1620).	208
2.2 Las otras visiones, los testimonios de emigrantes sobre la alimentación en la ciudad de México a través de cartas privadas del siglo XVI.	220
2.2.1 Las cartas y la alimentación.	222
2.3 Una miscelánea de documentos novohispanos referentes a la alimentación.	231
2.3.1 Los listados sueltos y sus mercaderías.	235
Capítulo 3. Del relato a la práctica. El consumo de alimentos en la ciudad de México a través de los cuadernos de gasto conventuales (1580-1634).	243
3.1 Entre placer y devoción. El papel de la alimentación en la dieta conventual novohispana.	247
3.2 Una despensa mensual. El registro de alimentos en los cuadernos de gasto del convento de Jesús María, 1580-1624.	253
3.3 El índice de alimentos. Un cuaderno de gastos del convento de Santa Clara, 1618-1685.	277
3.4 El diario abasto. El cuaderno del convento de San Lorenzo 1623-1624.	283
3.5 Una dieta para sobrevivir. La alimentación en el convento de Santa Teresa 1634-1636.	297
3.6 El registro del convento de Santo Domingo, 1631-1632.	305
4. A modo de conclusión, ¿Y qué había en las despensas?	313
Bibliografía	322

La nueva despensa. Un panorama sobre la alimentación en la ciudad de México durante el primer siglo novohispano

La historia de la alimentación nos permite reconocer los hábitos de consumo de un determinado grupo y un conjunto de prácticas en las cuales se ven involucrados aspectos como la economía, la política, el arte y la cultura de una sociedad.

En el caso de la alimentación en la Nueva España, específicamente, dentro de la ciudad de México durante el siglo XVI y primera mitad del siglo XVII, es posible ubicar cómo fue gestándose una interrelación cultural a través de la comida. El cultivo, el comercio y el abasto de los alimentos, locales y los traídos por los españoles, fue creando nuevas prácticas de consumo y, por lo tanto, nuevas formas de elaboración de la comida.

Al revisar una serie de documentos ligados, directa o indirectamente, con el tema de la alimentación, es posible reconocer un peso superior de las costumbres españolas sobre el resto de las culturas que fueron conformando la sociedad novohispana; sin embargo, es importante mencionar que la gran mayoría de productos a los que estaban acostumbrados los españoles fueron herencias de las cocinas de Asia y África.

Dentro del corpus de documentos es posible reconocer como el alimento fue marcando estratos sociales, gustos culinarios, formó parte de celebraciones, y sirvió como medio de contratos comerciales a través de de las rutas transoceánicas.

La presente tesis es una propuesta para reunir un cúmulo de información sobre la historia de la alimentación en un periodo que ha sido poco trabajado. La cocina mexicana ha despertado un reciente interés, por esa razón es posible

encontrar publicaciones relacionadas con el tema; la cultura alimentaria ha formado parte de diversos estudios con diferentes perspectivas desde la época de los años setenta. La historiografía sobre la alimentación en México ha estado enfocada a dos ámbitos: la divulgación a un público general y la especialización académica.

Una de las primeras series enfocadas en la divulgación fue *La cocina mexicana a través de los siglos*¹, centrada en las prácticas culinarias de México desde la época prehispánica hasta el siglo XX. *Las cocinas del mundo en México*² buscó mostrar los aportes que ha recibido la cocina mexicana de diversas culturas a través de una selección de notas y recetas; la colección *Cocina indígena y popular* se ha basado en la conservación de recetas de diversos Estados del país, el número más reciente fue dedicado a la cocina en el Distrito Federal³; *Recetarios antiguos*⁴ es otra serie que se ha enfocado en la recuperación de documentos desde finales del siglo XVII hasta finales del siglo XIX, donde pueden verse los cambios y continuidades de la cocina mexicana. Recientemente, Larousse se ha dedicado a publicar libros especializados en los ingredientes, comidas y postres de la gastronomía mexicana como *Los clásicos de la cocina mexicana*⁵, de Ricardo Muñoz Zurita.

¹ *La cocina mexicana a través de los siglos*, México, Clío-Fundación Hérdez, 1997.

² *Las cocinas del Mundo en México*, México, Clío, 2001.

³ Mauricio Ávila Serratos, *Recetario tradicional del Distrito Federal. Cocina indígena y popular* 58, México, CONACULTA, 2012.

⁴ *Recetarios antiguos*, México, CONACULTA.

⁵ Ricardo Muñoz Zurita, *Los clásicos de la cocina mexicana*, México, Larousse, 2009.

Desde la perspectiva académica, Fernand Braudel en *El mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*⁶, estudió el papel que tuvieron diversos alimentos en la conformación de los pueblos mediterráneos. Este interés fue adoptado por la historia económica y, en el caso de México, comenzaron a aparecer investigaciones como *Precios del maíz y crisis agrícolas en México, 1708-1810*⁷, de Enrique Florescano, donde se puede ver el referente del alimento como indicador socioeconómico; en la década de los ochenta, Virginia García Acosta trabajó *Los precios del trigo en la historia colonial de México*⁸, además de diversas publicaciones sobre la producción, elaboración y consumo del pan durante el siglo XVIII; a finales de los años noventa se publicaron trabajos como *Mestizaje alimentario: el abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*⁹ de Ivonne Mijares, y *Entre gula y templanza*¹⁰ de Sonia Corcuera, donde el tema de la alimentación se vinculó a una perspectiva sociocultural.

El propósito de esta investigación es aportar un panorama sobre la alimentación en la ciudad de México que conjunte el interés académico con la divulgación, pues, personalmente considero que la historia de la alimentación o la historia culinaria, enfocada en la forma de preparar los alimentos, deben apreciarse desde nuevas formas de trabajo que vinculen un estudio de fuentes, con el objetivo de mostrar el papel que jugó el alimento dentro de una sociedad en determinado tiempo y espacio.

⁶ Fernand Braudel, *El mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, México, FCE, 1989.

⁷ Enrique Florescano, *Precios del maíz y crisis agrícolas en México*, México, Era, 1986.

⁸ Virginia García Acosta, *Los precios del trigo en la historia colonial de México*, México, CIESAS, 1998.

⁹ Ivonne Mijares, *Mestizaje alimentario: el abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, México, UNAM, 1993.

¹⁰ Sonia Corcuera, *Entre gula y templanza*, México, UNAM, 2001.

Entre el siglo XVI y XVII se fue organizando la sociedad novohispana, y uno de los elementos cotidianos fue la alimentación; la característica que contiene cada una de las fuentes relacionadas con el tema que trabajé, es que me ha permitido ubicar cómo se fue conformando parte de la dieta novohispana, a partir de los gustos y las necesidades de los españoles.

Uno de los propósitos de este trabajo, es brindar una imagen de conjunto sobre los hábitos alimentarios en la ciudad de México a partir de la reinterpretación de diversas fuentes que muestran la descripción de esas prácticas, la conformación de un marco jurídico a través del intercambio comercial y la normatividad en el abasto; la compra y venta de los alimentos, y la parte práctica misma, como un ejemplo de los hábitos de consumo dentro de espacios determinados, en este caso, los monasterios.

La intención de esta investigación comprende ver, a través de la historia alimentaria, cómo fue gestándose la sociedad novohispana desde finales de la conquista hasta las primeras décadas del siglo XVII, a partir de las acciones de los diversos sectores sociales que fueron conformando la comunidad y vecindad en la ciudad de México: cronistas, gobernantes y consumidores varios. Se estudian aquí las necesidades de diversos grupos sociales, por ejemplo, el caso de los conquistadores, quienes pedían la pronta adaptación de los cultivos españoles en la tierra conquistada para ofrecer una continuidad en las prácticas culinarias de los colonos, el envío posterior de ciertos alimentos para marcar un estrato social entre los diversos grupos, así como el asentamiento de una dieta variada adecuada a la pluralidad misma de la sociedad novohispana.

Partimos de la idea de que uno de los procesos que debe ser considerado al momento de estudiar a una sociedad, es el de la alimentación. A través de lo que ingerimos, podemos encontrar conexiones que se relacionan con eventos culturales, económicos y políticos que, a la par, van conformando las características de un grupo. Este proceso no se limita a la ingesta, sino que se liga de manera directa a los aspectos que conforman una sociedad. La alimentación en sí, es un elemento social activo que muestra un referente claro de los diversos procesos que vive un grupo en un espacio y tiempo determinados.

Para analizar las bases o los inicios de la cocina mexicana actual, es necesario hacer un análisis sobre las prácticas de consumo en la época novohispana, un periodo en el cual se fusionan diversas influencias a través de alimentos, técnicas de preparación y políticas que pueden estar directa o indirectamente relacionados con las prácticas culinarias de la época¹¹.

En el caso de la historia culinaria de México, es posible encontrar un rico repertorio de fuentes, que permiten conocer cómo ha ido configurándose la dieta de los mexicanos. Hasta el momento he logrado recopilar diversas referencias sobre la alimentación en la época colonial, específicamente, dentro de la ciudad de México. Estos documentos pertenecen a diferentes espacios sociales y temporalidades, hecho que brinda un panorama amplio con el cual es posible

¹¹ Como menciona Luis Alberto Vargas, desde una perspectiva antropológica, la alimentación es un proceso biocultural donde se cubren necesidades básicas a través del consumo, pero también se construyen prácticas que dan forma a una cultura. Esta perspectiva sirve como base para comprender el papel de la alimentación en diferentes ámbitos, por lo cual, es válido, de igual forma, analizar su peso en los demás aspectos que componen una sociedad. Luis Alberto Vargas, "El mestizaje de la alimentación", en Héctor Bourges, et al. *Historias de la nutrición en América Latina*, Sociedad Latinoamericana de nutrición, pp. 45-56.

revisar los cambios y continuidades que han marcado el desarrollo de la cocina mexicana.

La diversidad de documentos utilizados en esta investigación da pie a reinterpretar cuales fueron, a partir de la conquista, los principales alimentos que comenzaron a fusionarse entre la dieta local y el aporte europeo, que a su vez, introdujo influencias asiáticas y africanas; se puede ver que a lo largo de tres siglos fueron consumándose las fusiones como parte de los hábitos de consumo de la sociedad novohispana.

El alimento se puede ver como un elemento de cambio y continuidad cultural; la reinterpretación de las crónicas del siglo XVI, desde un enfoque culinario, junto con un corpus de fuentes de archivo, que se fue conformando a lo largo de la investigación, permiten reconocer el ámbito cotidiano del abasto, elaboración y consumo de diversos alimentos que fueron marcando una regularidad en la dieta novohispana de la ciudad de México.

El propósito de esta investigación es pues conocer la variedad de alimentos que conformaron la cultura culinaria novohispana a través del análisis de fuentes como crónicas de conquistadores (tanto militares como religiosos), libros y cuadernos de gasto ordinario conventuales, y documentos legales, como actas de Cabildo.

Si bien, existe un interés actual por conocer la historia de la cocina mexicana, hasta el momento no se ha realizado un trabajo en donde se haga referencia a diversas fuentes para brindar un panorama más amplio sobre los hábitos alimentarios novohispanos. Por este motivo, me pareció pertinente

elaborar una investigación que comprendiera un periodo clave de la historia de la cocina mexicana.

Una de las interrogantes por las cuales inicié esta investigación fue tratar de comprender cuál fue la base que conformó la dieta de los mexicanos. Al momento de deconstruir una receta de la que se considera hoy en día cocina mexicana, es posible encontrar diversas influencias culinarias que, a través de la observación y experimentación, se fueron fusionando hasta construir un producto que representa a la sociedad. Conocer cuáles fueron estas influencias iniciales y poder analizar la manera en la que interactuaron durante la época novohispana, permitirá comprender el por qué han logrado sobrevivir prácticas alimenticias que en la actualidad sirven como icono de identidad nacional.

El corpus está compuesto por actas de Cabildo, cartas de emigrantes a las Indias, cuadernos de gasto diario y documentos relacionados con el comercio de productos entre España y la Nueva España. Este punto en particular, refleja el impacto de ciertas ciudades: Tabasco, Veracruz o Puebla que fungieron como intermediarias en el comercio con la ciudad de México.

La conformación de este corpus de trabajo temporalmente desde 1519, con la revisión de las *Cartas de relación* de Hernán Cortés, al año de 1636 con el análisis de un libro de gastos conventual del convento de Santa Teresa, en la ciudad de México.

Al redactar la tesis se han respetado las diferencias de origen de los documentos trabajados. El primer capítulo está constituido a partir de las crónicas; el segundo, usando las actas de Cabildo y los testimonio de migrantes; mientras que el tercero está enfocado en el análisis de diversos libros de gasto conventual,

una de las fuentes que, a mi parecer, permiten reconocer cuáles fueron las prácticas de consumo de una parte de la sociedad, hecho que brinda una visión más completa del panorama que se ha tratado de plantear a través de la investigación.

Las crónicas de conquista han sido las fuentes más trabajadas para conocer la historia de la cocina mexicana, pues ofrecen la descripción de los alimentos, así como la de los espacios donde se realizaban prácticas relacionadas con la alimentación en el México prehispánico; son obras que responden, a mi parecer, a una fase de reconocimiento del alimento local.

Hernán Cortés y Bernal Díaz de Castillo junto con fray Bernardino de Sahagún, han servido como referente clave para conocer tanto los alimentos como las comidas que eran consumidas por la población. La primera impresión que tuvieron los españoles del nuevo territorio, durante la conquista, muestra la necesidad de asimilar lo propio con lo desconocido y con ello comenzar a establecer cuáles serán las necesidades de adaptación culinaria para los colonos en la Nueva España. Los trabajos de Motolinía y José de Acosta, amplían de manera más detallada las primeras impresiones; son crónicas que buscan ofrecer información sobre los hábitos de la población indígena, y el tema de la alimentación aparece como parte de las costumbres cotidianas.

La revisión de las crónicas de Francisco López de Gómara, Francisco Hernández o Antonio de Herrera, cronistas de finales del siglo XVI, vinculados con la Corte española, es otro aporte que se trabajó en la tesis. La visión a distancia con la que trabajan estos personajes muestra la forma en que se trató el tema de la alimentación en otro escenario. En esta segunda etapa, es posible ubicar gustos

y prejuicios a prácticas alimentarias del Nuevo Mundo que en las Cortes de la España moderna eran mal vistas lo que, posiblemente fue generando cambios en el consumo de alimentos en la Nueva España.

Como contraste con esta primera información ofrecida por los cronistas, es necesario conocer cuáles fueron los alimentos que no desaparecieron del repertorio de consumo de los primeros pobladores españoles en el nuevo territorio, para poder comprender cómo fue fusionándose el quehacer culinario en la ciudad de México; enmarco este proceso en una fase de organización al momento en que se fue creando la estructura cultural que permitiera el desarrollo de una nueva sociedad.

Los documentos que me parecen pertinentes para mostrar este esfuerzo de organización social son las ordenanzas y pregones contenidos en las actas de Cabildo. A partir de 1527 es posible encontrar los lineamientos que debían seguirse con respecto al bastimento de alimentos enviados de Castilla, así como la venta y preparación de platillos preparados. El poder conocer cuáles fueron los primeros alimentos enviados desde la Península, permitirá ver cómo fueron adaptándose en la ciudad de México, diversos gustos y necesidades de consumo.

La información proporcionada por las crónicas y las actas de Cabildo será complementada con la revisión de los libros de gasto ordinario conventual, ya que, a mi parecer, son una de las fuentes donde puede analizarse de manera clara, la fase final del proceso alimentario, esto es la práctica alimentaria a través del consumo de los diversos alimentos, tanto locales como de ultramar, tomando en cuenta su producción en territorio novohispano o la importación de mercadería española.

El corpus documental que se logró formar permite ver cómo se fue desarrollando una dieta estable a través de los diversos alimentos que eran consumidos, en este caso en particular, por la comunidad conventual, pero que mostrará que tan diferente o similar pudo resultar la práctica alimenticia dentro de los monasterios y la sociedad urbana. A pesar de los límites que puedan marcar estas fuentes, como por ejemplo las reglas o constituciones de cada una de las órdenes, me parece que es posible comprender cómo se consolidó poco a poco la alimentación de finales del siglo XVI.

Estos últimos referentes resultan imprescindibles para conocer la forma en que fueron creándose los platos novohispanos, a través de técnicas de elaboración, así como la mezcla de ingredientes, y de manera particular, el propósito de cada una de las preparaciones.

Así pues, el poder recabar información a través de cuatro importantes rubros: las crónicas, las actas de Cabildo, los testimonios de emigrantes y los libros y cuadernos de gasto conventual, permitirá contar con un escenario que muestre el proceso en que fue desarrollándose la cocina mexicana, hecho que nos permitirá comprender el por qué de su importancia actual y que, como se podrá revisar a lo largo de la investigación, hasta nuestros días se puede ver a la alimentación como un proceso clave de nuestra diversidad cultural.

Capítulo 1. Las crónicas del siglo XVI, fuentes de estudio para la historia de la alimentación.

La necesidad de comer, tanto por supervivencia como por otra serie de símbolos que se han ido adjudicando a los alimentos y a las prácticas de consumo de los mismos, es uno de los procesos que, a mi parecer, permiten reconocer cómo se ha conformado una sociedad en un tiempo y espacio determinado, de ahí la importancia de su estudio.

Para poder comprender la cocina mexicana actual es preciso revisar, en diversos documentos, las prácticas de consumo que fueron gestándose en la época novohispana, periodo en el cual se fusionan diversas influencias a través de ingredientes, técnicas de preparación y de consumo. Lo que pretendo plantear es cómo el alimento, local y el introducido por los españoles (de origen europeo, asiático y africano), fungió como actor principal en el desarrollo de una nueva práctica alimentaria, que permitió ir unificando a los diferentes grupos que conformaron la sociedad novohispana con una variedad de aromas y de sabores.

Las crónicas del siglo XVI han sido las fuentes elegidas para este primer capítulo, pues en ellas es posible reconocer una descripción de los alimentos y espacios donde se realizaban prácticas relacionadas con la alimentación en el México prehispánico; la comparación de lo nuevo con lo propio es otro aporte que se puede reconocer en las descripciones de los cronistas, ya que uno de los objetivos principales era dar a conocer qué había en el Nuevo Mundo.

Para poder conocer la visión de los diferentes actores que dejaron testimonio sobre la alimentación, dividí el presente capítulo en cuatro apartados que muestran el papel de la alimentación a través de los ojos de militares,

religiosos y la impresión de quienes vivieron ya en la Nueva España y de quienes dieron testimonio desde la Península. En cada uno de ellos es posible ubicar los intereses de los diversos grupos por dar a conocer lo que pasaba en el nuevo territorio, y, de igual forma, se puede conocer el cambio en los objetivos que tenían las descripciones a lo largo del primer siglo novohispano.

El primer apartado se centra en las referencias sobre alimentos presentes en las crónicas de Gonzalo Fernández de Oviedo, Hernán Cortés y Bernal Díaz de Castillo, personajes que han sido objeto de múltiples estudios, y cuyas descripciones son muy conocidas, ya que muestran un panorama político amplio, en el cuál la alimentación no pasa desapercibida. En sus crónicas es posible ubicar al alimento desde la perspectiva militar con un objetivo determinado; conocer cuáles eran las necesidades de supervivencia o de continuidad de prácticas españolas en el Nuevo Mundo, son aspectos en los que la comida jugó un papel importante.

Cada uno de ellos considera la comida como un medio de contacto para conformar alianzas y como un vehículo para permitir la continuidad de la colonización; proponen no sólo la integración de los nuevos productos, sino que, de manera significativa, propician el envío de productos peninsulares necesarios para la estabilidad de los colonos en las nuevas tierras.

El segundo apartado, contempla las descripciones de los religiosos, quienes mantuvieron una relación más estrecha con los antiguos pobladores debido al objetivo por evangelizar a los indígenas en la Nueva España. Dentro de los conventos, la alimentación enfrentó un mestizaje más activo, pues allí se mezclaron alimentos en las huertas y en las cocinas.

Si bien, se realizaron diversas crónicas religiosas años después de la conquista y a lo largo del siglo XVI, he seleccionado cuatro obras en las que se puede reconocer un peso mayor en los hábitos alimentarios.

A través de las crónicas de fray Bernardino de Sahagún, Motolinía, José de Acosta, y Antonio Vázquez de Espinoza, me ha sido posible conocer cómo existió el interés por conocer las prácticas alimentarias de los antiguos pobladores. Las impresiones que estos autores tuvieron, tanto positivas como negativas, con respecto a los alimentos y comidas del México prehispánico, aportan un repertorio de productos que, en su mayoría, pasaron a formar parte de la dieta novohispana.

El tercer apartado es la visión de los cronistas que trabajaron desde la Península. El aporte principal de éstas crónicas es la posibilidad de observar un panorama que va de lo general a lo particular, pues abarca desde el momento de apreciar lo que existía en las islas y en tierra firme, para enfocarse después en cada uno de los espacios colonizados; que en este caso, el objetivo central de esta investigación es la ciudad de México.

En este apartado, analicé el trabajo de tres Cronistas de Indias que contemplaron el ámbito de la alimentación, a través de los ojos de la Corte. Cada uno de ellos, observó el consumo de alimentos desde distintas perspectivas con base en los referentes de la dieta española y la vida cortesana al momento de describir las propiedades, sabores, aromas y formas de los nuevos productos.

Con los trabajos de Francisco López de Gómara, Francisco Hernández y Antonio de Herrera, es posible ubicar reinterpretaciones sobre lo americano. La invención de prejuicios en la forma de comer en el Nuevo Mundo, la cual se

buscaba alejar de las prácticas cortesanas, sobresale especialmente en el trabajo de López de Gómara.

En el cuarto apartado se muestra la visión dentro de la Nueva España de principios del siglo XVII. Para analizar este panorama, utilicé la obra de Hernando de Alvarado Tezozomoc; reconocer cómo la alimentación fue un elemento de unión y control durante el proceso de fundación de México Tenochtitlán, es uno de los aportes con los que pude ver el interés de un personaje clave en la formación de la Nueva España. Por otro lado, está la visión de Francisco Cervantes de Salazar, un colono inmerso en el ámbito universitario que presenta una imagen de la cotidianeidad dentro de la ciudad de México.

Estos cuatro apartados permiten conocer el impacto que causó la alimentación americana en los nuevos pobladores europeos; también se vislumbra el proceso de asimilación que fue presentándose, no sólo en los alimentos elaborados, sino también en los espacios de abasto, particularmente los mercados. Dentro de estos espacios, según pudieron apreciar los cronistas, en la ciudad de México, se concentraba la mayoría de los productos, tanto locales, que en cierta forma, eran parte de los sabores asimilados por los colonos, así como las mercaderías provenientes de los puertos españoles.

Un factor de interés en estos primeros relatos son los nombres de ciertos alimentos de origen mexicanos, a los cuales tuvieron acceso los conquistadores en las islas, con lo cual, es posible ver cómo el Caribe funcionó como intermediario dentro del ámbito de la alimentación, a través del intercambio previo que pudo existir entre ambos territorios, y cómo los primeros colonos tuvieron acceso a alimentos mexicanos fuera del territorio. Este previo acercamiento, pudo

ser clave para que la asimilación a la dieta del México prehispánico fuera más fácil de aceptar. Esta fue una razón por la que la mayoría de los nombres de las frutas, legumbres o especias prehispánicas pasaran de una lengua prehispánica a un término isleño (arahuaco o taíno), como maíz, mamey y guanábana, entre otros. Al mismo tiempo, la mayoría de las palabras en náhuatl se fueron castellanizando, razón por la cual las grafías fueron modificadas por los diversos cronistas.

Para el siglo XVII, la visión que tienen los autores es una reinterpretación de las primeras crónicas de conquistadores. Ensalzar el papel que estos primeros españoles lograron, así como recalcar ciertas hazañas o descripciones, es un referente constante dentro de las obras de Antonio de Herrera, Cronista Mayor de Indias, o Antonio Vázquez de Espinosa. A través del análisis de estos relatos, se podrá ver cómo la sociedad novohispana fue integrándose hacia el último tercio del siglo XVI, y que cómo los años posteriores sirvieron para ir dando forma a esta nueva sociedad.

Así pues, las escenas que retratan las diversas descripciones que se van a analizar en este primer capítulo, muestran, desde diferentes visiones, el papel que jugó la alimentación desde los primeros años del descubrimiento: la comida, presente en la mayoría de las crónicas, muestra de manera evidente la impresión ante lo desconocido.

Con la información que proporcionaron los cronistas es posible reconocer cómo fue el proceso de asimilación a la nueva tierra a partir de los alimentos y de los usos y costumbres que fusionaron las prácticas prehispánicas, con el aporte del Viejo Mundo.

Este panorama es fundamental para conocer cómo la alimentación no sólo fue un proceso de supervivencia biológica sino que fue un elemento educativo que permitió el acercamiento de dos grupos en un mismo espacio.

Las crónicas son, pues, uno de los testimonios que permiten visualizar el panorama alimentario del siglo XVI y XVII en la ciudad de México.

1.1 El alimento como estrategia a través de las crónicas militares.

La comida además de mantenernos con vida, ha jugado diversos papeles a través de la historia. En muchas ocasiones, un alimento ha sido un mediador económico, un elemento que se involucra en relaciones políticas y, especialmente, parte de la integración de diferentes grupos en una sociedad.

Dentro de las crónicas de tres conquistadores, es posible reconocer la forma en que fue visto el alimento en el nuevo territorio. Cada uno de ellos fijó su objetivo particular al momento de redactar sus crónicas: la información expedita escrita por Hernán Cortés para informar al rey cada suceso importante en Tierra Firme, el adelanto que entregó González de Oviedo a Carlos I sobre la naturaleza de las nuevas tierras, y la escritura de la verdadera historia sobre los hechos ocurridos durante la conquista a mano de Bernal Díaz del Castillo.

Cada personaje brindó información sobre la realidad en la que se encontraban pero con su propia perspectiva. El tema de la alimentación dentro de las *Cartas de relación* de Hernán Cortés se relaciona con la necesidad del conquistador por la pronta colonización del territorio en Tierra Firme. La carestía de comida que sufrieron los conquistadores es una constante que se refleja en las *Cartas*; el peso más significativo que he podido localizar en la crónica de Cortés es

la necesidad de adaptar de una manera rápida, las costumbres alimentarias de los españoles en el nuevo territorio con el fin de dar un fin exitoso al proceso de conquista.

La visión de González de Oviedo permite reconocer un panorama temprano sobre lo exótico del Nuevo Mundo; la flora y la fauna de las Islas y Tierra Firme, son dos de los apartados en los que el autor se enfoca con detención. La información recabada pretendía mostrar la variedad de especies que se encontraban ultramar. Estas descripciones me han parecido clave para reconocer cómo fue ese primer acercamiento a lo desconocido y ver cómo se buscó asimilarlo con lo familiar, cumpliendo con el propósito de la presente investigación.

La tercera visión, es a través de la reconstrucción de los hechos que escribió Díaz del Castillo, quien describe, a detalle, dos espacios relacionados con la alimentación: los mercados, donde la vida comercial en las plazas públicas de España la reflejó en la actividad del mercado de Tlatelolco, y los banquetes, una ceremonia en la que se sellaban tratados políticos a través de la comida.

Estas tres visiones permiten ubicar al alimento como un sujeto presente en determinadas situaciones con el mismo interés de mostrar las maravillas que ofrecía la nueva tierra. Lo exótico, lo desconocido, lo lejano comienza a acortar distancias a través de las descripciones que brindaron estos cronistas. Esta información fue un referente para los siguientes cronistas, quienes copiaron y reinterpretaron las impresiones que vivieron los iniciadores del proceso de conquista y colonización de América.

1.1.1 De bastimento y mantenimiento, la alimentación en México a través de las *Cartas de relación*.

Las cónicas de conquista del siglo XVI, contienen referencias a alimentos, al consumo de los mismos y a los espacios relacionados con la vida culinaria de los antiguos mexicanos. Además, describen cómo esas tradiciones, poco a poco, llegaron a ser parte indispensable de las prácticas de los conquistadores.

Entre los referentes claves para conocer cuáles fueron los primeros alimentos con los que se encontraron los conquistadores en el nuevo territorio se encuentran las *Cartas de relación* de Hernán Cortés. A partir de una fuente que puede considerarse ligada al ámbito político militar, se puede ver cuáles fueron las necesidades y carencias a las cuales tuvieron que enfrentarse los soldados, desde su salida de las islas caribeñas.

El propósito de Cortés al momento de redactar las cartas era brindar a Carlos V un relato claro y lo más preciso posible, sobre cómo fue el proceso de descubrimiento y conquista de la tierra firme. Las relaciones políticas que fueron creándose con los diferentes grupos, así como el control, perdido por algunos momentos, que tuvieron los españoles desde su entrada al territorio, son los referentes principales que van describiéndose en las diferentes cartas.

La revisión que realicé de esta obra para localizar referencias a los alimentos que se consumían en México antes de la conquista, me permitió observar una constante en las menciones de Hernán Cortés al tema de la alimentación, la carencia y necesidad de conseguir comida. La búsqueda de alimento motivó, según Cortés, uno de los primeros acercamientos entre pobladores locales y conquistadores.

A continuación, presento un análisis de las descripciones y referencias que dedica Hernán Cortés, en las diferentes cartas, al tema de la alimentación. Con esta información se podrán conocer los productos con los que el conquistador se encontró a lo largo del camino hacia México Tenochtitlán y se apreciará la importancia que tenían en la dieta de la población local.

Desde la primera *Carta* que redacta Hernán Cortés para dar a conocer las novedades del Nuevo Mundo, se encuentra algún comentario relacionado con los hábitos alimentarios los pobladores; aparecen también burdas descripciones de productos con los que se va encontrando en la ruta de conquista, para relacionarlos con lo conocido en España.

Montse Clavé siguió la ruta de Cortés en la que se van mostrando las cualidades y calidades de productos que se encuentran en el nuevo territorio; comienza en la península de Yucatán, y en la zona del puerto de Veracruz, y sigue el recorrido hacia México Tenochtitlán; este trabajo muestra un panorama amplio sobre el diverso repertorio de alimentos con que se encontrarán los españoles, pero considero que es necesario volver a las *Cartas* de Cortés para fijar algunos de los productos que eran base de la dieta prehispánica.¹²

Como ha sido mencionado con anterioridad, el interés principal de esta investigación, es mostrar los cambios y continuidades que fue presentando la alimentación en la Ciudad de México.

Este panorama de la culinaria novohispana permitirá conocer como fue consolidándose las bases de una dieta que hasta nuestros días está presente entre los mexicanos. Si bien, las primeras crónicas no se centran en las

¹²Montse Clave, *El sabor en la ruta de Hernán Cortés*, Libros de Allende, 2002.

descripciones de la ciudad de México, si muestran el tipo de alimentación originaria y los posteriores aportes culinarios fueron integrándose a una dieta propia de la ciudad de México.

Así pues, dentro de las *Cartas de Cortés*, se encuentran los reportes que muestran el tipo y la cantidad de alimento a los que tuvieron acceso los conquistadores durante diferentes momentos de su trayecto; una primera ruta culinaria que, como iré trabajando, mostrará, desde los alimentos más básicos, hasta los productos de lujo y estatus a los que no toda la población podía tener acceso; en cierta medida, estos productos excelsos comenzaron a ser los más codiciados, no sólo por los mexicanos sino también por los nuevos colonos.

La primera mención de Cortés con respecto a la alimentación se encuentra dentro de la primera *Carta de relación*, que está fechada el 10 de junio de 1519 y fue escrita en la Villa Rica de la Veracruz; el autor habla de la isla de Cozumel y de Yucatán.¹³

Con la intención de que en España fueran informados de las cosas de la tierra, Hernán Cortés brindó un conjunto de descripciones sobre las costumbres y las riquezas que había en ella y de la gente que la poseía. Las prácticas cotidianas resultan una mención que no debe pasar desapercibida, pues con ello se exponen no sólo las maravillas con que las que se podía abastecer a la Corona, sino que también se marcan las características que definen al otro.

¹³ Quienes han trabajado en las diversas ediciones de las *Cartas de relación*, aseguran que la primera carta que escribió Hernán Cortés se encuentra desaparecida; en su lugar presentan la carta de la justicia y regimiento de la rica villa de la Veracruz a la reina doña Juana y al emperador Carlos V, su hijo, en 10 de julio de 1519.

Dentro de la abundancia que presenta la zona de la península de Yucatán, Cortés menciona:

Hay en esta tierra todo género de caza y animales y aves conforme a los de nuestra naturaleza, así como ciervos, corzos, gamos, lobos, zorros, perdices, palomas, tórtolas de dos o tres maneras, codornices, liebres, conejos; por manera que en aves y animales no hay diferencia de esta tierra a España; y hay leones y tigres¹⁴.

Con esta primera descripción es posible reconocer el objetivo de las crónicas del siglo XVI: retomar características ya sea en forma, estructura, consistencia, textura, colores, aroma o sabores que sirven para acercar lo desconocido o exótico a una figura semejante en la realidad española.

Para Cortés, no existen diferencias visibles entre los animales de caza que pueden encontrarse en el territorio español y los ubicados en la zona de Yucatán; es tanta su necesidad de encontrar similitudes que menciona especies que difícilmente se pudieron haber encontrado en Mesoamérica, debido a las condiciones geográficas del territorio, tal sería el caso de los corzos, una especie de la familia de los ciervos de la región del este de Europa.

Otro de los referentes que se describen por el conquistador son los leones y tigres, animales que, de igual forma, también sería difícil de localizar en la zona de la Península Ibérica y que, muy probablemente, fueron confundidos con animales de selva, especialmente, el jaguar, felino originario de América.

Además de los animales de caza, los cuales también solían formar parte de los hábitos alimentarios en España, Cortés comienza a describir los alimentos básicos que conoció a lo largo del trayecto que siguió hacia el centro de México.

¹⁴ Hernán Cortés, *Cartas de relación*, México, Porrúa, p. 20.

Esta información es clave, pues permite reconocer que productos formaban parte de la dieta local y cómo sirvieron de bastimento a los conquistadores:

...los mantenimientos que tienen es maíz y algunos ajís y patata yuca como la de Cuba y cómo la asada porque no hacen pan de ella y tienen sus pesquerías y cazas y crían muchas gallinas como las de tierra firme que son tan grandes como pavos¹⁵.

Aquí se puede hacer referencia a dos menciones importantes; una de ellas, la similitud de alimentos que se encontraron en tierra firme con respecto al repertorio que se consumía en las islas; el hecho muestra la capacidad de intercambio culinario que existía antes de la llegada de los conquistadores; como varios cronistas mencionan, la mayoría de los alimentos que se encontraron en la zona de México ya contaban con una voz de origen caribeño, como el caso del maíz o ají, dos de los productos mencionados en la cita previa¹⁶.

La otra mención hecha por Cortés en la que quiero detenerme es la comparación entre el guajolote y el pavorreal, que llevó a asimilaciones que causaron confusión. Por la necesidad de transmitir literalmente una imagen de lo desconocido a las autoridades españolas, era indispensable valerse de los referentes más cercanos y sobre todo, claros, que permitieran acortar las distancias a través de una descripción. Uno de los muchos ejemplos que pueden encontrarse en las memorias de los conquistadores, es el guajolote; en este caso,

¹⁵ *Ibidem*, p.21.

¹⁶ El que las islas caribeñas sirvieran de punto intermedio entre españoles y mexicanos, hizo que ciertos productos que eran comerciados en las islas fueran conocidos con nombres locales, por lo que, según me parece, fue más común identificarlos así que con los nombres en náhuatl como el caso del maíz que en lengua mexicana corresponde a centli o tlaolli, y el ají caribeño corresponde al chilli en lengua náhuatl.

para Cortés son como gallinas que, de hecho, son tan grades como pavos, carne de caza muy común en la dieta de la España moderna.¹⁷

Los primeros recuentos sobre la alimentación de los antiguos mexicanos existentes dentro de la primera *Carta*, muestran un encuentro culinario no tan desconocido; la tierra firme era un territorio cercano a las islas que propició una experiencia en cierto sentido familiar para los conquistadores. Sin embargo, a partir de las siguientes relaciones, Hernán Cortés se encontró con nuevos alimentos y con nuevas prácticas de consumo, que irán marcando una diferencia de costumbres, propia de la población de tierra firme.

La segunda *Carta* fue escrita en Segura de la Frontera el 30 de octubre de 1520¹⁸. Es la carta más larga que redactó Cortés; y en ella se detalla el proceso de la conquista, y se incluye una descripción emotiva de las maravillas y riquezas encontradas al momento de entrar en México Tenochtitlán.

Con respecto a la alimentación, la *Carta* muestra dos referencias, una de ellas relacionada a los productos básicos, y la otra con respecto a uno de los alimentos de élite que se restringía al resto de la población. Con esta información, es posible reconocer un panorama más amplio con respecto a la dieta del México antiguo.

¹⁷ Este es uno de los animales que más llamara la atención de los cronistas pues, como explica Néstor Luján en la *Historia de la gastronomía*, es algo que mejora lo que se tenía en casa. Una especie que tal vez no es tan hermoso como un pavo real pero que en lo funcional, al momento de consumirlo, tiene mucho mejores cualidades, sobre todo el sabor y suavidad de la carne. Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, Plaza y Janes, 1997, p. 89.

¹⁸ La villa de Segura de la Frontera (la actual Tepeaca en el Estado de Puebla), fue fundada por Hernán Cortés en el mes de septiembre de 1520. Cortés, *op. cit.*, p. 46.

El análisis de esta *Segunda Carta*, permite ubicar alimentos que Hernán Cortés reconoció como parte de los hábitos de consumo cotidiano, por lo que llegaron a tener un valor significativo:

... rogué al dicho Moctezuma... hiciese hacer una estancia para vuestra majestad, y puso en ello tanta diligencia, que dende en dos meses que yo se lo dije estaban sembradas sesenta hanegas de maíz y diez de frijoles y dos mil de cacao, que es una fruta como almendras, que ellos venden molida y tienenla en tanto, que se trata por moneda en toda la tierra, y con ella se compran todas las cosas necesarias en los mercados y otras partes¹⁹.

El asombro de Cortés por la capacidad que existía en el nuevo territorio de producir alimento es comprensible pues las condiciones que solían encontrarse en España no se asemejaban a tal abundancia²⁰. Dos meses después de la petición a Moctezuma, había tal cantidad de alimento, que el conquistador quedaba maravillado con las cualidades de las nuevas tierras.

Esta calidad de la tierra fue uno de los factores que, desde la llegada de los conquistadores, sirvió como incentivo para los colonos que se aventuraban. La necesidad de producir alimento correspondió a las exigencias de los nuevos pobladores, debido a las carencias que solían vivirse en la Península, muchas veces debido a las malas condiciones de clima que se presentaban.

Sin embargo, como bien explica Enrique Florescano, los primeros colonos sufrieron falta de abasto de alimentos desde los primeros años posteriores a la conquista, principalmente debido a la desarticulación del espacio prehispánico,

¹⁹ Cortés, *op. cit.*, p.57.

²⁰ Una de las constantes que puede percibirse dentro de las crónicas de la Nueva España, es como los autores hacen referencia a la abundancia de las nuevas tierras para el cultivo de alimento, caso opuesto a lo que se solía presentar en las tierras españolas, debido, principalmente, a las cambiantes cualidades del clima; entre sequías o largos inviernos, como menciona José Bernardos, a lo largo del siglo XVI y primera mitad del siglo XVII, la producción de alimentos fue poco estable debido a las condiciones climáticas. José Bernardos, "La evolución del consumo de alimentos y otros productos básico a finales del Antiguo régimen", ponencia presentada en el Congreso Nacional de Historia Económica, 2004.

específicamente, a partir de la alteración de los sistemas agrícolas, así como a la baja de la población indígena, lo cual causó estragos en la sociedad novohispana²¹.

Además, del maíz y el frijol, dos de los productos básicos en la alimentación del México prehispánico, Cortés menciona al cacao, uno de los productos de élite que formaron parte de la dieta local, y del sistema económico y político de la sociedad prehispánica; además de consumirse como bebida, muchas veces dentro de ceremonias religiosas, funcionó como la moneda de cambio; esta última característica muestra cómo el cacao brindó un nuevo e interesante sabor para el paladar español, y a la vez, era una bebida que representaba a la realeza y sobre todo, se igualaba en valor con los metales y con las piedras preciosas.²².

La *Segunda Carta* ofrece otra referencia a la alimentación que resulta fundamental para esta investigación. Hernán Cortés brinda una descripción sobre el mercado de Tlatelolco, espacio que causó un gran impacto, no sólo en él, sino también en otros cronistas, tanto por su tamaño, como por las mercancías que se ofrecían allí. Esta descripción resulta fundamental para conocer los alimentos y otros productos que fueron de uso cotidiano entre la población local, y permite conocer las relaciones sociales y comerciales que solían regir a los antiguos mexicanos.

Tras el recorrido que realizó Cortés en Tenochtitlán, pudo encontrarse que:

Tiene esta ciudad muchas plazas donde hay continuo mercado y trato de comprar y vender. Tiene otra plaza tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor...donde hay todos los géneros de mercaderías

²¹ Enrique Florescano, "El abasto y la legislación de granos en el siglo XVI", en *Historia Mexicana*, vol. XIV, num. 4, 1965. <http://codex.colmex.mx:8991/exlibris/>

²² José Luis de Rojas, "Los compradores en el mercado de Tenochtitlan", en *Revista española de antropología americana*, 1983, p. 100.

que en todas las tierras se hallan, así como de mantenimiento como de vituallas...²³

Este primer fragmento muestra la necesidad que tuvo el conquistador de dar a conocer las magnitudes de este nuevo espacio. Trata de describir el tamaño, recurriendo a la comparación: como el menciona, dos veces mayor que la ciudad de Salamanca; también reconoció los lazos comerciales, políticos, económicos y culturales de esa sociedad a través de la gran variedad de productos que se ofrecían, en su mayoría, desconocidos para los españoles. La descripción de esos productos es uno de los aportes más interesantes para el tema de la alimentación, pues es posible reconocer los que formaron parte de la dieta prehispánica y los que se integraron dentro del repertorio culinario novohispano.

Hernán Cortés menciona los alimentos que trató de reconocer en el mercado de Tlatelolco, entre ellos, es posible ver que:

Venden conejos, liebres, venados, y perros pequeños, que crían para comer, castrados...Hay todas las maneras de verduras que se hallan, especialmente cebollas, puerros, ajos, mastuerzo, berros, borrajas, acederas y cardos y tagarninas. Hay frutas de muchas maneras, en que hay cerezas, y ciruelas, que son semejables a las de España.²⁴

Dentro de esta parte de la descripción, Cortés trata de descifrar cuales son los alimentos que se encuentran ubicados en los diferentes pasillos que conforman el mercado de Tlatelolco. En su intento, el conquistador brinda la descripción de un repertorio de productos que difícilmente se encontraban en el Nuevo Mundo, pero que solían ser consumidos por los conquistadores dentro de la dieta española y jugaron un papel fundamental para la preparación de los

²³ Cortés, *op. cit.*, p. 63.

²⁴ *Íbidem* p. 63.

alimentos en la Península²⁵. El referente con el que contaba Cortés vinculó a los alimentos prehispánicos con las hortalizas, como las cebollas, los puerros y los cardos, así como las legumbres, principalmente los garbanzos y las lentejas, debido a su forma, textura o sabor.

Si bien, es posible reconocer parte de la dieta española a través de la asociación con los alimentos prehispánicos, el hecho de que Cortés haya hecho un resumen de los alimentos que observó, utilizando referentes españoles y no su nombre en náhuatl, es un elemento que dificulta la identificación de las frutas y verduras locales.

Posiblemente, el no utilizar los nombres locales de los alimentos mexicanos, o provenientes de alguna otra voz, puede indicar la ausencia de estos productos en las islas caribeñas. Como mencioné con anterioridad, además de ser un punto intermedio entre los conquistadores y tierra firme, en el Caribe se asignaron nombres para identificar ciertos alimentos mexicanos. Este referente previo, puede señalar que no todos los productos se comerciaron fuera de México, lo cual significó la necesidad de buscar un referente español para poder describirlos, omitiendo un nombre náhuatl o caribeño.

Si se revisan los alimentos que se mencionan en la relación de Cortés, es posible que refiera, entre otros, a los quelites, uno de los alimentos básicos en la dieta prehispánica, cuya producción se efectuaba preferentemente en las zonas lacustres, dentro de las chinampas; se trataba de un sistema de cultivo

²⁵ Joaquín Prats, "Las bases modernas de la alimentación tradicional", en Martínez, José Miguel, *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería*, 2003, p. 53.

sumamente óptimo para la producción de alimentos, en el que se adaptaron cultivos europeos, especialmente, las hortalizas.²⁶

Algunos autores han mencionado que existió una especie de cebolla y ajo en la cocina prehispánica; estas variedades silvestres pudieron ser semejantes a los que llegaron a través de los españoles en aroma y sabor²⁷.

Otro de los aportes que brinda Cortés a partir de su visita al mercado, es la siguiente mención:

Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar, y miel de unas plantas que llaman en otras islas magueyes, que es muy mejor que arrope, y de estas plantas hacen azúcar y vino....²⁸

El consumo de azúcar fue uno de los aportes más tempranos que trajeron los primeros conquistadores hacia América. A partir de la presencia árabe en la península española, el azúcar se convirtió en uno de los alimentos más utilizados en las diversas recetas que fueron formando parte de la culinaria moderna. Al momento de llegar al Caribe, los españoles pudieron comenzar el cultivo de la caña sin ningún problema, gracias al clima de la zona. Lo mismo sucedió al reconocer las cualidades de la tierra firme²⁹; pero mientras se logró el cultivo, los conquistadores se toparon con dos tipos de endulzantes que eran frecuentes en la dieta del México antiguo, la caña de maíz y el maguey, del cual, según lo menciona Cortés, era posible conseguir algo mejor que el arrope, un tipo de vino dulce que se preparaba en España con el mosto de la uva³⁰.

²⁶ José Genovevo Pérez Espinoza, "Hortalizas en la chinampas de Xochimilco", *La Jornada del Campo*, suplemento de *La Jornada*, Carmen Lira, directora, México, n. 69, 15 de junio de 2013.

²⁷ Ramón Cruces, *Lo que México aportó al mundo*, México Panorama, 1986.

²⁸ Cortés, *op.cit.*, p. 63.

²⁹ Horacio Crespo, *Historia del azúcar en México*, México Fondo de Cultura Económica, 1988.

³⁰ Cortés, *op. cit.*, p. 64.

La última parte que Hernán Cortés dedica a la alimentación dentro del mercado de Tlatelolco muestra una serie de comidas preparadas, algunas de ellas, utilizando el maíz:

Venden mucho maíz en grano y en pan lo cual hace mucha ventaja, así en el grano como en el sabor, a todo lo que las otras islas y tierra firme. Venden pasteles de aves y empanadas de pescado. Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisado. Venden huevos de gallina y de ánsares y de todas las otras aves que he dicho; venden tortillas de huevos hechas.³¹

A través de este fragmento, es posible conocer parte de los platos que solían ser frecuentes dentro del mercado, tanto para los comerciantes como para los visitantes a la plaza. Dentro de las preparaciones, se puede ver cómo Cortés define a los tamales como pasteles o empanadas, dos de las comidas populares de la cocina española de la época, que al igual que los tamales y guisados mexicanos, solían ser de preparados con pescados, tanto frescos como secos y salados. Esta referencia permite ver cómo el pescado fue una de las comidas más frecuentes de ambas dietas, por lo que se incorporó a la culinaria novohispana sin mayor dificultad.

Gracias a las descripciones que Cortés realizó sobre el mercado de Tlatelolco es posible revisar los alimentos que formaban parte de la dieta del México antiguo; la mayoría de los productos que se mencionan tuvieron algún elemento que llamó la atención al conquistador, ya sea su parecido en sabor con algún ingrediente de la cocina española, como el ejemplo de las cebollas o ajos que difícilmente pudieron encontrarse en tierras mexicanas; la similitud en las preparaciones, como los pasteles o tamales de pescado, y el papel o uso exclusivo que pudieran tener algunos de ellos, como el maíz o el cacao.

³¹ *Ibidem* p. 63.

La *Tercera Carta*, redactada el 15 de mayo de 1522 en Coyoacán, remite a la necesidad de alimentarse, elemento por el cual es interesante revisar esta fuente para el desarrollo de la investigación.

A diferencia de otras crónicas de la época, en la relaciones de Hernán Cortés es clara la importancia que debe tener el alimento, tanto para poder sobrevivir, como para lograr el objetivo de conquistar Tenochtitlán y sus alrededores.

De cierta forma, Cortés utiliza el alimento como un elemento de control frente a sus enemigos, pero también es posible encontrar las penurias que los conquistadores enfrentaron al momento de realizar nuevas expediciones:

Nos proveían de algunos mantenimientos, de que teníamos harta necesidad, especialmente de pescado y de cerezas, que hay tantas que pueden bastecer, en cinco o seis meses del año que duran, a doblada gente de la que en esta tierra hay³².

Este fragmento corresponde a los enfrentamientos que ocurrieron por la toma de la ciudad de México. Los grupos de las zonas cercanas que acudieron para solicitar el perdón y la alianza con los españoles, entregaron el alimento en señal de sumisión. Se puede observar cómo el alimento sirvió como un elemento de control: mientras se reciben provisiones, se aseguran las alianzas, en este caso, a través de pescado y otro de los alimentos, como los capulines asimilados por los conquistadores a las cerezas consumidas en España.

La *Cuarta Carta*, escrita el 15 de octubre de 1524 y acompañada por una carta a Carlos V, es la última en donde aparecen menciones sobre el tema de la alimentación; la intención que llevaba esta carta, con respecto a la comida fue,

³² Cortés, *op. cit.*, p 142.

principalmente, comenzar con el traslado y la producción de alimentos que sirvieran a los colonos como incentivo para poblar las tierras conquistadas. Una mención al respecto, fue la solicitud a la ciudad de Veracruz para que abasteciera carne, pan, vino, aceite, y vinagre, entre otras cosas que continuaban siendo básicas para la población española.³³

La misma *Carta* muestra como fue del proceso de colonización: la población se fue consolidando, en este caso particular, a través de los cultivos. Según el conquistador, la población indígena, junto con los españoles, comenzaron a producir y podrían producir mucho más:

... hay ya muchos de ellos que tienen sus huertas y siembran en ellas todas las hortalizas de España de que acá se ha podido haber simiente y certifico avuestra cesárea majestad que si plantas y semillas de las de España tuviesen y vuestra alteza fuese servido de nos mandar proveer de ellas, según los naturales de estas partes son amigos de cultivar las tierras, que en poco espacio de tiempo hubiese acá mucha abundancia³⁴.

Este es un punto importante, pues muestra la necesidad que, para 1524, se presentó en las nuevas tierras y cómo la alimentación fue un factor clave para el desarrollo de una nueva población. Al promover el cultivo de alimentos conocidos por los españoles se buscaba el contento de los colonos y, además, la inclusión de los locales a través del cultivo de estas nuevas plantas y semillas que debían convivir con los productos originarios.

Un poco antes de finalizar la *Cuarta Carta*, Hernán Cortés vuelve a insistir en la necesidad de abastecer a la Nueva España con alimentos provenientes de la península para que no existieran conflictos, sobre todo, dentro de la población española:

³³ *Ibidem*, p.182.

³⁴ *Ibidem*, p.196.

... he hecho saber a vuestra cesárea majestad la necesidad que hay que a esta tierra se traigan plantas de todas suertes, y por el aparejo que en esta tierra hay de todo genero de agricultura y porque hasta ahora ninguna cosa se ha proveído, torno suplicar a vuestra majestad, porque de ello será muy servido, mande enviar sus provisiones a la casa de contratación de Sevilla para que cada navío traiga cierta cantidad de plantas, y que no pueda salir sin ellas, porque será mucha causa para la población y perpetuación de ella³⁵.

La cita muestra como Cortés se preocupó por que existieran comodidades para que los colonos recién llegados no tuvieran inconvenientes en poblar el nuevo territorio. Posiblemente, su propia experiencia de encontrarse frente a la carencia de alimentos conocidos, sirvió como referente para que la nueva población no sufriera las mismas carencias.

La alimentación fue, pues, un elemento que marcó el desarrollo de la sociedad novohispana. Cortés, detectó la necesidad de proveer de lo conocido a los españoles para asegurar su permanencia. Esta política fue conformando poco a poco un servicio donde "...el maíz es el trigo de que acá nos mantenemos y el pulque es un vino..."³⁶.

A partir de esta revisión, puedo decir que lo que debe rescatarse de las crónicas de Hernán Cortés, es el proceso de cómo fue conformándose una primera dieta que irá caracterizando la alimentación novohispana; donde se conservan alimentos del México antiguo y se incluyen productos esenciales para los colonos españoles. Los primeros años que se vivieron tras la conquista marcaron ciertas costumbres para los nuevos grupos que convivieron en la ciudad de México. A través de las memorias de otros cronistas, será posible conocer cuál fue el proceso seguido por la alimentación durante la época novohispana.

³⁵ *Ibidem*, p.205.

³⁶ *Ibidem*, p.212.

1.1.2 Los sabores y formas en las obras de Gonzalo Fernández de Oviedo.

Las crónicas del siglo XVI permiten conocer el panorama que pudieron observar los conquistadores, pero también brindan una visión de las impresiones de los primeros colonos que llegaron al Nuevo Mundo. Muchas veces, el objetivo de estos primeros colonos era dar a conocer a la Corona española todas las riquezas que podían encontrarse en los nuevos territorios.

Los primeros trabajos de relación que aparecieron ofrecen una visión general sobre las características de las Islas y de la Tierra Firme. La intención principal de esta investigación es brindar un panorama sobre la alimentación en la ciudad de México durante el periodo colonial, razón por la cual es indispensable rastrear productos que formaban parte de la dieta prehispánica y cómo fueron asimilándose al paladar español, junto con los aportes que fueron trayendo los colonos.

Uno de los personajes clave para conocer el panorama del Nuevo Mundo, a través de sus crónicas, es Gonzalo Fernández de Oviedo. El cronista, familiarizado con los procesos de conquista, llegó a América en 1513 y se estableció en el Caribe. Tras una disputa relacionada con el trato a los indios, que lo enfrentó con fray Bartolomé de las Casas, comenzó a redactar un tratado que incluiría una extensa descripción de la naturaleza del nuevo territorio.

Una primera parte fue publicada en 1523 bajo el título de *Sumario de la natural historia de las indias*; se trató de un adelanto que mandó al rey Carlos I como antecedente de lo que sería compilado diez años después en la *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar océano*. La obra tenía como objetivo hacer una descripción de la naturaleza del Nuevo Mundo y una

relación de los hechos acaecidos, partiendo de 1492 hasta llegar a 1549. Se dividió en dos partes, la primera publicada en 1535, y la segunda, quedó interrumpida por la muerte del cronista; el libro completo se editó hasta la segunda mitad del siglo XIX.

Una de las características que resaltan en los trabajos de Fernández de Oviedo es el trabajo documentado basado en diferentes fuentes, en la comparación y la discusión de ellas y, a diferencia de otras crónicas que se basaban solamente en los comentarios de los informantes, Oviedo basa su investigación en un trabajo de campo.

Fernández de Oviedo discrepó del trabajo de Pedro Mártir de Anglería, a quien se le reconoció como el primero en realizar una historia general de las Indias. Según comenta Fernández de Oviedo, las descripciones que hace Anglería no deben tomarse en cuenta pues: “nunca los vido, ni los comió ni paso a estas partes, así se engañó en esto, como en otras cosas muchas que escribió, o, mejor diciendo, le engañaron los que tales le dieron a entender”³⁷.

La advertencia de haber sido testigo presencial marcará el desarrollo de las posteriores crónicas del Nuevo Mundo; eso ocurrirá, por ejemplo, con la obra de Bernal Díaz del Castillo, quien, al revisar los trabajos que se estaban editando, tomó la decisión de elaborar su obra con el propósito, tal cual como menciona el título, de contar la verdad de cómo habían ocurrido los hechos durante la conquista de la Nueva España.

³⁷ Una de las aclaraciones que remarca al principio de su obra, es cómo él sí ha realizado una investigación detallada, particularmente, sobre la naturaleza de las nuevas tierras, al probar y analizar la mayoría de las especies que solían formar parte de la dieta de las islas y tierra firme. Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las indias, islas y tierra firme del mar océano*, Madrid, Atlas, 1959.

En atención a su propósito general, Gonzalo Fernández de Oviedo se dedicó a corroborar y a tratar de hacer uno de los trabajos más detallados y cuidadosos sobre la naturaleza de las nuevas tierras. Una de las notas más interesantes es cuando menciona la procedencia del plátano. Como bien hizo referencia el cronista, el plátano fue traído al nuevo territorio en 1517 desde las islas Canarias por fray Tomas de Berlanga, dando respuesta a la confusión que se generó al decir que el fruto era originario del nuevo territorio³⁸. Este tipo de criterios resaltan dentro del trabajo de Fernández de Oviedo, quien, según menciona Edmundo O’Gorman, incluyó por primera vez los sucesos de las Indias dentro del amplio cause de la historia universal³⁹.

El *Sumario de la natural historia de las indias* se basa en la descripción de animales y plantas, tema que resultó de gran interés para el cronista, por ser “aquello nunca antes visto en las variedades europeas”. Lo valioso para esta investigación es que este *Sumario* brinda una detalla descripción de los alimentos nativos, principalmente de las frutas.

Una de las características que he podido observar a través de los trabajos de los primeros cronistas es la necesidad de informar lo que sucede en el nuevo territorio; con respecto al ámbito de la alimentación se proporciona información clara que buscaba una asimilación de lo nuevo con lo conocido.

El interés de Gonzalo Fernández de Oviedo era poder presentar uno de los trabajos más amplios que describieran, de una manera crítica, las características del nuevo territorio. La principal fuente que utilizó el cronista fueron los trabajos de

³⁸ *Ibidem*, p. 248.

³⁹ Edmundo O’Gorman, en la introducción a *Sumario de la natural historia de la indias*, Madrid, Espasa-Calpe, 1978, p.xxxi.

Plinio, un referente clave para la historia natural durante la época medieval y moderna en la Península.

La visión de Fernández de Oviedo permite conocer cuáles eran los alimentos que solían intercambiarse entre la Tierra Firme y el Caribe antes de la llegada de los españoles. Esta información lleva a una revisión cuidadosa sobre las descripciones que ofrecen los cronistas para tratar de ubicar el origen de cada uno de los alimentos que refieren, y con ello, se podrá conocer cuáles fueron los productos caribeños que se adaptaron a la dieta mexicana y cuál fue el aporte culinario del México prehispánico a las islas.

Un ejemplo es el guajolote o *huexolotl* en náhuatl, uno de los pocos animales domésticos que pudieron encontrar los conquistadores en la tierra firme.

Según el autor:

...otros pavos mayores y mejores de sabor y más hermosos se han hallado en la Nueva España, de los cuales han pasado muchos a las islas y a Castilla y se crían domésticamente en poder de los cristianos, de aquestos las hembras son feas y los machos hermosos...aunque no tienen tan gran cola ni tan hermosa como los de España...la carne de estos pavos es muy buena y sin comparación mejor y más tierna que la de los pavos de España⁴⁰.

A partir de esta información se puede conocer la aceptación de un producto mexicano tanto en las Islas como en la Península. Posiblemente en el Caribe se asimiló como un producto controlado domésticamente, como en la Tierra Firme, lo cual aseguraba el consumo de carne.

Al guajolote se le atribuyó el término “pavo” para nombrarlo haciendo referencia al pavorreal, uno de los animales más exóticos para los españoles; a la nueva especie se le considero una versión empobrecida, pues no era tan hermoso

⁴⁰ *Íbidem* p. 63.

como los de España. Paradójicamente, algo poco valioso estéticamente, superaba la calidad tanto de sabor como de textura al momento de comerlo, pues la carne del pavorreal, cuando se llegaba a consumir, solía ser poco agradable por su textura magra⁴¹.

Además de las descripciones de la cualidad y calidad del guajolote, Fernández de Oviedo anotó su coste; según el cronista, un pavo americano valía un ducado, y un castellano un peso de oro, “que es tanto como en España un real para lo gastar”. Esta información permite conocer el valor alimentario y monetario que tuvo uno de los productos mexicanos que más pronto se asimiló en el Viejo Mundo.⁴²

La agricultura en ambos espacios fue otro elemento de interés para Fernández de Oviedo, pues: “estos indios, aunque ignoren tales preceptos griegos, la natura les enseña lo que conviene”. Es posible ver que uno de los intereses principales del cronista era comprender y dar a conocer la forma de supervivencia que existía en el territorio descubierto; además, se ocupó de ver cómo los habitantes de las Indias lograron aprovechar sus recursos y pudieron alimentarse con comida tan diferentes a la que los españoles estaban acostumbrados.

A través de las referencias a los alimentos, es posible conocer que: “las principales plantas y mantenimiento de los indios son la yuca y el maíz, de que hacen pan, y también vino de maíz”⁴³. La yuca, en la zona de las Islas y el maíz, dentro de la alimentación del México antiguo. Ambos, cubrieron ciertas

⁴¹ *Íbidem* p. 63.

⁴² *Íbidem* p. 63.

⁴³ Fernández de Oviedo, *Sumario*, p. 11.

necesidades en estas regiones, pero también se convirtieron en un elemento que diferenciaba los espacios entre sí.

El intercambio comercial con el Caribe permitió la introducción del maíz a las Islas; si bien, no formó parte esencial de la dieta, sí se considero un producto importante en las Antillas; lo mismo sucedió con la yuca en la dieta mexicana, no sustituyó al maíz pero si funcionó como un referente, no sólo alimentario, sino cultural de lo que se podía consumir fuera de Tierra Firme⁴⁴.

Una de las formas de consumo de ambos alimentos era la elaboración de pan de los indios, es decir, el maíz y el cazabi que se obtenía de las raíces de la yuca⁴⁵. Dentro del *Sumario*, Fernández de Oviedo ya incluía un apartado sobre estos dos alimentos, pero como menciona Edmundo O’Gorman, fue un trabajo que redactó sin auxilio de notas, confiando únicamente en su memoria⁴⁶; por tal razón, en el primer capítulo de la *Natural y General Historia de las Indias y Tierra firme del mar Océano*, realizó una descripción más amplia sobre el propio alimento, así como su forma de preparación y consumo.

El maíz, según Fernández de Oviedo, era el grano más consumido en Tierra Firme, su forma de crecer era en unas cañas que echan unas espigas o mazorcas, las cuales se llenaban con granos gruesos como los garbanzos, aunque no tan redondos. Con él, era posible no sólo preparar las tortillas, las cuales “procedían de la Nueva España, así en México como en otras provincias de ella”⁴⁷, sino, uno de los alimentos más característicos de la cocina mexicana de la

⁴⁴ *Íbidem*, p. 11.

⁴⁵ Fernández de Oviedo, *Historia*, Capítulo 1.

⁴⁶ Edmundo O’Gorman, en *Historia*, p.xiii.

⁴⁷ *Íbidem*, p.229.

actualidad, los tamales. Para el momento en que los describe el autor, el tamal cumplía bien la descripción de un pan ya que:

En tierra firme...las indias, en especial, lo muelen en una piedra de dos o tres palmos o más o menos, de longitud, e de uno e medio o dos de latitud, cóncava con otra redonda o rolliza y luenga que en las manos traen, a fuerza de brazos (como suelen los pintores moler colores para su oficio), echando agua, e dejando pasar algún intervalo, poco a poco, no cesando de moler. E así, se hace una manera de pasta o masa, de la cual toman un poco e hacen un bollo grueso como dos o tres dedos. Y envuelven en una hoja de la misma caña del maíz, u otra semejante, y cuécenlo; y desque esta cocido, sácanlo de la olla y déjanlo enfriar algo. Y si no lo quieren cocer, asan los bollos en las brasas, al resplandor, cerca de ellas y endurese el bollo y tornase como pan blanco...si se enfría no tiene tan buen sabor ni es tan bueno de mascar. Este pan, cocido o asado, no se sostiene de dos o tres días adelante, porque después se mohece y se pudre y no se puede comer⁴⁸.

Como puede verse, el tipo de preparación y cocción, era parecido a la forma de elaborar pan en la cocina española: pasar el grano por una molineta y cocer la masa o pasta resultante para poder consumirlo. A través de esta descripción, es posible conocer cómo era la preparación de este alimento, y también los utensilios que debían emplearse para su preparación, como el metate; si bien, el autor no hizo referencia al nombre, es posible reconocerlo a través de la descripción y de las medidas que proporciona de la piedra que era utilizada para moler el grano. De igual forma, Fernández de Oviedo describe los pasos que debían seguirse para conseguir el pan de la Tierra Firme y el cómo debía consumirse.

Todo el panorama descrito sobre el uso del maíz, como se podrá ver a lo largo de esta investigación, muestra una de las prácticas más comunes dentro de las cocinas novohispanas; de hecho, puedo decir que hasta nuestros días resulta un trabajo cotidiano en varias regiones del país.

⁴⁸ *Íbidem*, p.228.

En el fragmento citado, Fernández de Oviedo hizo referencia sobre el papel de las mujeres en el manejo del maíz; como puede verse, eran ellas las encargadas de preparar los alimentos en la época prehispánica, hecho fundamental para comprender el desarrollo de la cocina mexicana.

Por otra parte, Fernández de Oviedo describe tres de las frutas que han formado parte de la dieta mexicana desde la época prehispánica: el mamey (*tetzapotl*), la guayaba (*xalococotl*), y la guanábana (*ilamazapotl*). Estas pudieron formar parte de la alimentación del México antiguo, ya que aparecen dentro de la relación de alimentos ofrecidos a los españoles antes de su inminente entrada a Tenochtitlán⁴⁹.

El sabor y la textura de las frutas, como he podido percatarme a través del análisis de las crónicas, son dos de las características que más se abordan en las relaciones; el sabor llamaba la atención porque era dulce sin usar azúcar y la textura porque era parecida a algunas preparaciones españolas.

La descripción del mamey muestra algunas de sus características:

...un árbol grande y de hermosas y frescas hojas. Hace una graciosa y excelente fruta, y de muy suave sabor, tan gruesa por la mayor parte como dos puños cerrados y juntos; el color es como la de peraza, leonada la corteza pero algo más dura y espesa...y así propio que ninguna cosa le faltaría para ser las mismas castañas...está una carnosidad como leonada y sabe a melocotón y durazno o mejor y huele muy bien, y es más espesa esta fruta y de más suave gusto que el melocotón...y no se puede mejorar ni ver otra mejor fruta⁵⁰.

En este fragmento se puede ver la asimilación que realizó el autor entre el mamey y tres alimentos que formaban parte de la dieta española de la época: las castañas, uno de los frutos secos más consumidos en la Península hasta la actualidad, particularmente en los meses de otoño e invierno, y dos frutas más, los

⁴⁹ León Portilla, *Visión de los vencidos*, México, 1989, UNAM, p.35.

⁵⁰ Fernández de Oviedo, *Sumario, op. cit.*, p. 14.

melocotones y los duraznos, semejantes a la fruta americana en sabor y en la textura de la pulpa. Más allá de las comparaciones, las cualidades del mamey lo colocaban, según Fernández de Oviedo, como la mejor fruta del nuevo territorio.

Al igual que el mamey, el cronista realizó un análisis descriptivo de la guayaba:

El guayabo es un árbol de buena vista y las hojas como las del moral ...echa unas manzanas más macizas que las manzanas de acá...tienen muchas pepitas, o mejor diciendo, están llenas de granitos muy chicos y duros...quien ya las conoce es muy linda fruta y apetitosa, y por de dentro son algunas coloradas y otras blancas⁵¹.

Fernández de Oviedo remite a la manzana, una de las frutas de mayor regularidad en la ingesta española, aunque: “[la guayaba] para quien la tiene en costumbre es muy buena fruta, y mucho mejor que manzanas”⁵².

El tercer referente que aparece en el apartado que Fernández de Oviedo dedica a las frutas, es la guanábana; una variedad local, que se cultivaba en la zona cálida de Tierra Firme, y que se asemejaba a las anonas y chirimoyas, más comunes de la región caribeña⁵³:

Hace unas piñas o fruta que lo parecen, tan grandes como melones pero prolongadas...de dentro está llena de una pasta como manjar blanco, salvo que aunque es tan espesa, es aguanosa y de lindo sabor templado, con un agror suave y apacible, y entre aquella carnosidad tiene unas pepitas mayores que las de la cañafístola y de aquella color y cuasi tan duras⁵⁴.

En este fragmento, no sólo se pueden ubicar referencias a los alimentos consumidos por españoles, como por ejemplo el melón, sino que también es posible encontrar la mención a uno de los platos más famosos de la cocina

⁵¹ *Íbidem*, p. 16.

⁵² *Íbidem*, p. 16.

⁵³ Yoko Sugiura hizo una tabla en la cual se pueden localizar diversas especies ubicadas en los distintos ecosistemas del territorio de México. Yoko Sugiura, *La cocina mexicana a través de los siglos: México antiguo*, México, Clío, 2001.

⁵⁴ Fernández de Oviedo, *Sumario*, *op. cit.*, p. 17.

española del siglo XVI: el manjar blanco. Este platillo se preparaba con carne de gallina, harina de arroz, almendras y azúcar; para Fernández de Oviedo, la textura de la pulpa de la guanábana se podía comparar con esta preparación, aunque con ciertas diferencias en sabor, como por ejemplo, una ligera sensación agria pero, como menciona, apacible.

El chile fue otro de los alimentos que adquieren importancia dentro de la *Historia...* de Fernández de Oviedo, pues fue uno de los primeros productos mexicanos que lograron causar un impacto positivo en las cocinas caribeñas y europeas.

Para la cocina europea, el chile fue considerado un sustituto de la pimienta; esta era una de las principales especias que se utilizaban en la época medieval y moderna como conservador, saborizante y medicamento; los mismos usos se le atribuían al chile en las cocinas americanas⁵⁵.

Fernández de Oviedo considera al chile como una planta muy utilizada por los indios, pero lo más relevante de su descripción es que los cristianos también la encentraron “por muy buena especia, ya que es caliente, cosa que da muy buen gusto y apetito al pescado y la carne.”⁵⁶

Además, el cronistas muestra el camino comercial que siguió este producto en Europa, y demuestra el temprano impacto que tuvo el chile en el Viejo Mundo. Según relata el autor:

Llevase a España e Italia e a otras partes por muy buena especia, e es cosa muy sana...desde Europa envían por ello mercaderes e otras personas, e lo buscan con diligencia para su propia gula e apetito; porque se ha visto por

⁵⁵ Cristóbal Colón, *Los cuatro viajes del almirante y su testamento*, Madrid, Espasa-Calpe, 2006, p. 139.

⁵⁶ Fernández de Oviedo, *Historia, op. cit.*, p.235.

experiencia que es cosa muy saludable, e en especial en tiempo de invierno e tiempo de frío, porque de si mismo es frío, a lo que algunos porfían, y a mi parecer es caliente y mucho⁵⁷.

Como puede verse, desde la primera mitad del siglo XVI, el chile era ya un producto importante en el comercio europeo; una de las principales cualidades que se le atribuyen, era la semejanza que se le encontró con la pimienta, tanto por su sabor como por la cualidad de conservar el calor durante las épocas de frío⁵⁸.

Por último, dentro de la primera parte de la *Historia...* de Fernández de Oviedo, es posible encontrar una relación de las frutas traídas por los españoles a la Tierra Firme y que se asimilaron exitosamente.

Entre los árboles frutales traídos estuvieron los naranjos, los limones, las limas, los cidros, las higueras, los granados, los membrillos y las parras⁵⁹. Esta información es clave para conocer cuáles fueron los cultivos de mayor interés para los españoles; a través de las crónicas posteriores, será posible ubicar si esos productos iniciales continuaron formando parte del repertorio de alimentos presentes en la dieta novohispana.

Estas descripciones amplían el panorama de la alimentación del siglo XVI. La información sobre los alimentos españoles será fundamental para los siguientes capítulos de la investigación, pues constituye un indicio de la asimilación de algunos productos peninsulares a la dieta novohispana; los alimentos utilizados como referente inmediato en las descripciones, nos permiten suponer que se trataba de productos de consumo cotidiano, fundamentales dentro

⁵⁷ *Ibidem*, p.236.

⁵⁸ Si se hace una revisión de los nombres del chile en diferentes idiomas, es posible ver una similitud con la palabra pimienta; por ejemplo, en español se le llama pimentón, en inglés, chilli pepper, en francés, peppers, y en italiano pepperoni. Otro nombre que recibió fue pimienta turca, por ser turcos los encargados de comercializarlas por Europa, Medio Oriente y Asia.

⁵⁹ *Ibidem*, p. 238.

de la dieta española de aquel entonces. Al describir los alimentos americanos, Fernández de Oviedo describió los productos que solían consumir los conquistadores y los primeros colonos en España; es posible así, comprender los cambios y continuidades que se dieron en la dieta novohispana.

El análisis de la obra de Gonzalo Fernández de Oviedo me permite comprender, que las primeras crónicas posteriores a la conquista resultan, un aporte indispensable para la historia de la alimentación. La información que proporciona no sólo permite ubicar los alimentos de la Tierra Firme, sino que abre un panorama más extenso que muestra productos y prácticas de consumo tanto del Caribe, como de España. Así, la obra de Gonzalo Fernández de Oviedo permite comprender el proceso de intercambio culinario que comenzó a acelerarse durante las primeras décadas de siglo XVI.

1.1.3 El protocolo culinario a través de la *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España* de Bernal Díaz del Castillo.

La crónica que realizó Bernal Díaz del Castillo sobre los acontecimientos que vivieron los primeros conquistadores en Tierra Firme, es un testimonio que ha sido utilizado en diversas ocasiones para confrontar, como el mismo menciona, los relatos de otros militares que trataron de describir los hechos que se vivieron.

La fecha en que fue concluida la obra fue el año de 1568, poco más de cuarenta años después de la conquista de México y cuando el autor contaba con ochenta y cuatro años de edad, lo que ha ocasionado críticas por la posible inexactitud de los hechos relatados.

Como bien remarca en el título de su obra, Bernal Díaz del Castillo dice que él se encargará de detallar la verdadera historia de los acontecimientos acaecidos a los conquistadores a su llegada al nuevo territorio. Sus memorias contienen una serie de detalles políticos y militares que permiten conocer las tácticas de defensa utilizadas en el México antiguo, y señala la capacidad que los militares españoles demostraron durante los procesos de expansión, conquista y colonización del nuevo territorio, pues como menciona, “en las cosas de la guerra por fuerza hemos de hacer relación de ello para que se vea cual andábamos.”⁶⁰

Dentro de la obra de Bernal Díaz del Castillo, el alimento funciona como medio de entendimiento. Este principio resulta evidente dos veces dentro de la obra: a través de las descripciones de los banquetes de Moctezuma y, posteriormente, como parte de la reseña de los ofrecidos por Hernán Cortés y el virrey Antonio de Mendoza.

Bernal Díaz del Castillo permite conocer algunos de los alimentos que los soldados recibieron a lo largo de la ruta de conquista. Diferente al caso de las *Cartas de relación* de Hernán Cortés, donde pude identificar la búsqueda de alimento como una necesidad de supervivencia, principalmente durante la guerra, el papel de la alimentación en la obra de Bernal se centra, a mi parecer, en un proceso de interacción entre los habitantes de México y los conquistadores.

Como he mencionado con anterioridad, comer no sólo corresponde a una necesidad biológica que permite sobrevivir; la comida puede auspiciar un

⁶⁰Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de Nueva España*, México, Porrúa, 1960 p.174.

intercambio social, político, económico o cultural que propicie el entendimiento entre uno o varios grupos.

Las referencias escritas por Bernal Díaz del Castillo sobre la comida, se ocupan de momentos en que los conquistadores fueron recibidos por los pobladores o cuando se les ofrecieron diversos alimentos que tenían un significado importante para los antiguos mexicanos; Bernal destaca como, además de formar parte de su dieta cotidiana, la comida eran un símbolo y vínculo de sociabilidad.

Bernal Díaz del Castillo relata cómo fueron recibidos los conquistadores por la población, a la llegada a Tlaxcala:

...vienen otros principales con muy gran aparato de gallinas y pan de maíz y tunas y otras cosas de legumbres que había en las tierra y abastecen el real muy cumplidamente, que en veinte días que allí estuvimos siempre lo hubo muy sobrado⁶¹.

La comida sirvió pues, como elemento de alianza. Según menciona el autor, durante los veinte días que estuvieron en el sitio, los conquistadores contaron con un abasto similar al que describe: carne (de guajolote en lugar de gallina), maíz y algunas legumbres.

A través de las crónicas indígenas que reunió Miguel León Portilla en *La visión de los vencidos*⁶², es posible analizar cuál fue la razón de ofrendar alimentos a los conquistadores. Al revisar el Códice Mendocino, realizado por los ayudantes de fray Bernardino de Sahagún, se pueden encontrar referencias a la serie de ofrendas que presentó Moctezuma a los conquistadores y los diferentes

⁶¹ *Íbidem*, p.151.

⁶² A través de los informes sobre la llegada de los españoles, es posible reconocer cómo fue el impacto que causaron los españoles en la realidad indígena. Haciendo una revisión, la alimentación sirvió de elemento de control y supervivencia, a través de la ofrenda a los otros. Miguel León Portilla, *Visión de los vencidos*, México, UNAM, 1989.

magos y brujos que les envió con sus mensajeros para evitar o retardar su entrada a México Tenochtitlán⁶³. Según León Portilla, estas acciones tenían un propósito tanto religioso como político; al tener la creencia de que los españoles eran dioses, la comida sirvió como medio para calmarles, pues era una práctica cotidiana en el México antiguo: ofrecer alimentos para agradecer y para evitar la ira de los dioses. Por otro lado, como menciona León Portilla, la comida fue parte de una táctica política empleada en Tenochtitlán: mientras más tiempo se retardara la entrada de los españoles en la ciudad, mejor se podría preparar el ataque. Así, medios como la alimentación o la brujería cumplieron un doble propósito, crear un lazo de respeto ante el otro, pero también una táctica de defensa⁶⁴.

Retomo la revisión de la crónica de Bernal. El autor describe la capacidad de cultivo que encontró en la zona de Cholula, otro enclave donde se trata de frenar a los conquistadores. Según lo que pudo observar el autor, “Cholula es tierra de mucho maíz e otras legumbres, e de mucho ají y toda llena de magueyales, que es donde hacen el vino”⁶⁵. Nuevamente, se menciona el maíz y el ají, nombres que, como se ha dicho antes, corresponden a voces caribeñas que muestran cómo estos dos productos originarios de la zona mesoamericana, tuvieron un consumo importante en las Islas. Lamentablemente, a lo largo de la descripción, Bernal Díaz del Castillo no menciona el tipo de legumbres a las que hace referencia; muy posiblemente pudo tratarse del frijol, pues tenía un parecido

⁶³ Francisco del Paso y Troncoso, *Códice mendocino, documento mexicano del siglo XVI...México*, Editorial Cosmos, 1925.

⁶⁴ *Ibidem*, p.139-141.

⁶⁵ Díaz, *op.cit.*, p.169.

a productos consumido por los españoles, como las lentejas, las habas o los garbanzos.

Dentro de este fragmento, se menciona uno de los productos que más llamó la atención de los conquistadores: el maguey. Además de Bernal, diversos cronistas del siglo XVI hicieron referencia a las propiedades del maguey, como presentaré en los próximos apartados; no sólo se la menciona como una planta que produce vino, lo que parece ser el elemento que más llama la atención de Bernal, sino también por las propiedades medicinales, alimenticias y de utilidad general que posee esta planta.

Cuando los conquistadores lograron internarse en Tenochtitlán, Moctezuma volvió a hacer uso de sus tácticas de pacificación mediante la alimentación. Según relata Bernal:

Ya había mandado el Moctezuma a sus mayordomos que en nuestro modo y usanza de todo estuviésemos proveídos, que es maíz y piedras e indias para hacer pan, y gallinas y frutas y mucha hierba para los caballos⁶⁶.

Además del maíz, que como hemos visto es una referencia reiterada, se puede encontrar otro de los obsequios de Moctezuma para el abasto de los conquistadores: piedras e indias, dos elementos indispensables para preparar la comida. El uso de metates y molcajetes como piedras para moler el maíz y obtener masa para las tortillas o pan fue clave para la producción de platillos; por otro lado, sin la participación de la mujer no se hubiera producido la comida, pues fueron ellas quienes cubrieron las necesidades alimenticias de los conquistadores; en contraste, sus cocineros se encontraban en desventaja, al no conocer la gran mayoría de los alimentos de Tierra Firme.

⁶⁶ *Ibidem*, p.183.

Unos años después de la conquista, al regreso de Hernán Cortés de su expedición por la zona de Honduras, y de su posterior asentamiento en Coyoacán, Bernal Díaz del Castillo recuerda cómo fue recibido por los indígenas de la región: "...todos los indios de la redonda traenle presentes de oro y mantas y cacao y gallinas y frutas"⁶⁷; con esto se puede ver que, en cierta forma, perduró el simbolismo de ofrendar comida como vínculo de respeto y unión de los grupos.

A Bernal Díaz del Castillo también le llamó la atención el mercado de Tlatelolco, una de las plazas más grandes de toda la Nueva España. Diariamente, señaló el cronista, podía encontrarse gran cantidad de mercancías, ubicadas de manera similar a las que se colocaban en las calles de Medina del Campo durante las ferias comerciales⁶⁸.

La descripción que ofrece Bernal Díaz del Castillo sobre el mercado de Tlatelolco, se enfoca no sólo en los productos, sino también en los vendedores; éstos se encargaban de proporcionar alimentos y platillos preparados para ser consumidos en el mercado. El conquistador describe su recorrido por Tlatelolco:

...los que vendían frijoles y chíá y otras legumbres y yerbas a otra parte. Vamos a los que vendían gallinas, gallos de papada, conejos, liebres, venados y anadones, perrillos y otras cosas de este arte. Digamos de las fruteras, de las que vendían cosas cocidas, mazamorreras y malcocinados; también los que vendían miel y melcochas y otras golosinas que hacían como núeganos...después pescaderas y otros que vendían unos panecillos que hacen de uno como lama que cogen de aquella gran laguna, que se cuaja y hacen panes de ello que tienen un sabor a manera de queso⁶⁹.

Podemos ver aquí, además de ciertos animales como los gallos de papada, como se les llamó a los guajolotes, diferentes alimentos preparados que podían

⁶⁷ *Íbidem*, p. 524.

⁶⁸ *Íbidem*, p.190.

⁶⁹ *Íbidem*, p.191.

encontrarse en el mercado y que llamaron la atención del conquistador por su familiaridad con algunas comidas populares en España, en sabor, forma o textura.

Las primeras menciones son para las mazamorras, gachas en España y se refiere a un cocido espeso que se preparaba con harina de trigo o de diversos cereales mezclados, ya fuera con agua o leche⁷⁰; muy posiblemente, Díaz del Casillo usó la palabra para referirse a los atoles, ya que la consistencia puede parecer similar; sin embargo, en los atoles el ingrediente principal era el maíz. Bernal asimiló otro guisado que vendían dentro del mercado de Tlatelolco con los malcocinados, que en la cocina española hacían referencia a un cocido con las vísceras de reses o aves⁷¹.

Posteriormente, el conquistador describe lo que posiblemente fueron los *momocatli*, dulce en forma de bola elaborado con maíz palomero reventado, mezclado con miel de maguey⁷², los cuales comparó con los muéganos de los españoles, una masa frita preparada con harina de trigo y leche, frita en aceite caliente⁷³.

Lo que más podría llamar la atención de un lector del siglo XXI, serían los panecillo que el conquistador menciona, hechos con lama y con un sabor parecido a queso. Dentro de las zonas lacustres, principalmente en la zona de Texcoco, se contaba con una gran variedad de productos que formaban parte de la dieta del México prehispánico; uno de ellos fue el *teicuitlatl* (alga espirulina); se sacaba de

⁷⁰Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, tomo 5, España, Mateu Cromo, 2001.

⁷¹Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, tomo 7, España, Mateu Cromo, 2001.

⁷²Ricardo Muñoz Zurita, *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, México, Clío, 2000, p. 412.

⁷³Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, tomo 7, España, Mateu Cromo, 2001.

la superficie del lago, se dejaba secar en forma de panes circulares o rectangulares y se llevaba a Tlatelolco para su venta⁷⁴.

Otro ámbito culinario que fue considerado por Bernal Díaz del Castillo fueron los banquetes. El cronista prestó especial atención a los relatos sobre los eventos que pudo presenciar; escribió sobre la rutina diaria de servir la mesa de Moctezuma y sobre los festejos que ofrecieron Hernán Cortés y Antonio de Mendoza. El referente del conquistador era la España medieval y moderna, donde el banquete funcionaba como un elemento festivo, pero además político, pues se solían entablar alianzas a través de una celebración culinaria.

El banquete se define como una comida, merienda o cena abundante, de mucho aparato y diversidad de manjares en que concurren muchos convidados⁷⁵. Un banquete requiere, pues, la reunión de un grupo de personas que compartan el mismo propósito: una reunión, alguna celebración como bodas, alianzas o fiestas religiosas; no puede cumplir su propósito si en él sólo participa una persona ya que, en la mayoría de las ocasiones, lo que un banquete demuestra es la superioridad frente al otro.

Según describe Michael Dietler los banquetes se pueden reconocer de tres maneras: fiestas empresariales, cumplen el propósito de manipular a los comensales para adquirir o incrementar el capital simbólico del anfitrión para aumentar la influencia política, el prestigio y las ventajas económicas del anfitrión; las fiestas de redistribución y de hospitalidad que no buscan sino mantener la desigualdad de status y prolongar un sentimiento de deuda social permanente, y

⁷⁴ Díaz, *op. cit.*, p. 193.

⁷⁵ Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*, España, Mateu Cromo, 2001.

las fiestas de distinción donde el refinamiento de la cocina y la ingesta son una manera de reforzar y marcar las diferencias sociales dentro de un grupo⁷⁶.

Así, podemos encontrar que, en el caso de las mesas servidas a los mandatarios para su ingesta cotidiana, se cumplen ciertos valores que describen un banquete: los alimentos que se ofrecen cubren una necesidad biológica de nutrición y, a través de los productos, montajes y preparaciones se demuestra la superioridad del consumidor en la jerarquía social; así, el alimento se convierte es un símbolo de poder.

Bernal Díaz del Castillo, junto con otros conquistadores, presenci^ó una de las comidas que se le ofrecían diariamente a Moctezuma. El conquistador quedó sorprendido por la cantidad de alimento que se servía en la mesa y por el protocolo que estaba diseñado para satisfacer los gustos y necesidades del mandatario azteca:

En el comer, le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados, hechos a su manera y usanza...y de aquello que el gran Moctezuma había de comer guisaban más de trescientos platos...le señalaban cual guisado era mejor y de que aves y cosas estaba guisado...cotidianamente le guisaban gallinas, gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos y bravos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caña y palomas, y liberes y conejos y muchas maneras de aves y cosas que se crían en estas tierras, que son tantas que no las acabare de nombrar tan presto....dos mujeres le traían el pan de tortillas⁷⁷.

Este fragmento podría mostrar los lujos con los que Moctezuma solía vivir su día a día. Para Santiago Ávila, estas acciones respondían al papel que debía jugar como cabeza de grupo; así, la gran cantidad de alimento que se servía en la mesa del mandatario no sólo significaba un gusto o acto que debía cumplir una

⁷⁶ Michael Dietler, "Feasts and commensal politics in the political economy. Food, power and status in prehistoric Europe", en Polly Wiessner y Wulf Schiefenhövel (editores): *Food and the status quest, an interdisciplinary perspective*, Providence, Berghan Books, 85-125, 1996.

⁷⁷ Díaz del Castillo, *op.cit.*, p.186.

necesidad orgánica, sino que representó un ritual de estado, en el cual el hombre era rebasado por un personaje divino, un soberano que debía sostener el orden político, religioso y militar⁷⁸.

Al revisar los alimentos mencionados por Bernal se puede ver una variedad de carnes de caza; ésta era una actividad que, como refieren varios conquistadores, Moctezuma llevaba a cabo con regularidad, como una de las diversiones que, además de distracción, funcionaba como elemento de festividad religiosa. Díaz del Castillo trata de dar a conocer los animales propios de la nueva región; por ejemplo, cuando menciona los puercos de la tierra, es muy probable que esté haciendo referencia al pecarí americano por su parecido con el cerdo del Viejo Mundo.

El conquistador menciona algunas de las preparaciones que acompañaban a los guisados de caza:

...estando en la mesa cuando comía como dicho tengo, otras dos mujeres agraciadas de traer tortillas, amasadas con huevos y otras cosas sustanciosas, y eran muy blancas las tortillas y también le traían otra manera de pan, que son como bollos largos hechos y amasados con otra manera de cosas sustanciales, y pan pachol, que en esta tierra así se dice, que es a manera de unas obleas⁷⁹.

Los platillos que solían prepararse a Moctezuma se acompañaban con tortillas, base de la comida del México antiguo; además, se servían tamales, los cuales son descritos por el conquistador como bollos largos, y pan pachol, que podría tratarse de una especie de tortilla, ya que su nombre deriva del náhuatl *pacholli*. Ricardo Muñoz Zurita menciona que el pan pachol puede referir al *totoposte*, una tortilla de alrededor de treinta centímetros de diámetro, cuyo origen

⁷⁸ Santiago Ávila Sandoval, "La vida cotidiana del último Tlatoani mexicana", en *Historia de la vida cotidiana en México*, tomo I, México, Fondo de Cultura Económica, 2004, pp.279-300.

⁷⁹ Díaz del Castillo, *op.cit.*, p.187.

en el México antiguo hace referencia a una tortilla tostada⁸⁰; esta definición concuerda con la descripción de Díaz del Castillo, quien lo asemeja a una especie de oblea o pan ácimo, es decir una mezcla en la cual se pone harina, sal y agua, evitando el uso de la levadura para que el producto no fermente y entre en descomposición⁸¹.

Los banquetes propiamente dichos eran uno de los referentes con los que llegaron los primeros conquistadores: los había tanto para ricos, como para pobres, y formaban parte de las celebraciones medievales y modernas en España; eran un medio de escape de la realidad, una demostración de superioridad y sobre todo, refrendaban la pertenencia a un grupo.

Los libros de cocina que empiezan a ser frecuentes desde finales del siglo XV, recogen los códigos de cómo debía montarse un banquete. El protocolo guardaba cierto orden estricto que, como veremos más adelante, también se reprodujo en las mesas novohispanas.

Para Luis Lobera de Ávila, médico de Carlos I, un buen banquete debía contener, al principio, frutas y queso, seguido de las carnes: carnero, vaca, ternera, cabrito, lechones, entre otras; se debía seguir con las aves, de preferencia faisanes, codornices, perdices, gallinas, pollo y pavos; las cuales, junto con conejos y liebres debían guisarse con manteca, vino y vinagre, aderezadas con salsas o dentro de pasteles. Se tenía que continuar con el servicio de pescados, pues, según menciona Lobera, no puede haber un buen banquete sin que entren a

⁸⁰ Muñoz Zurita, *op.cit.*, p. 598.

⁸¹ Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española*, tomo 9, España, Mateu Cromo, 2001.

la mesa pescados y carnes. Finalmente, los postres, entre los que deben aparecer frutas, pastas, frituras y toda especie de vino y cerveza⁸².

Una vez conociendo este referente, a través de la crónica de Bernal Díaz del Castillo es posible revisar los festejos que se ofrecieron en la Nueva España para celebrar la firma del tratado de paz entre España y Francia, en 1538. En esta ocasión, se trató de recrear una costumbre culinaria europea con los nuevos aportes americanos. Como menciona el conquistador, fueron dos las cenas ofrecidas: una por el marqués don Hernán Cortés y otra, por el virrey do Antonio de Mendoza; los dos rivales debían demostrar su superioridad frente al otro a través de la comida.

Parte de los festejos ofrecidos por Hernán Cortés constaron de:

...alcorzas de acitrón, almendras y confites...mazapanes con las armas del marques y otras con las armas del virrey y todas doradas y plateadas...frutas de la tierra...y además de esto, vinos los mejores que se pudieron aloja, chuca y cacao con su espuma y suplicaciones⁸³.

El dulce era considerado lo exquisito, lo caro, lo superfluo como menciona María de los Ángeles Pérez Samper; a través de su sabor se llegaba al goce de los sentidos, al grado de despertar ciertos pensamientos eróticos; por ejemplo, el cacao con espuma fue una de las bebidas que más éxito tuvo en las cortes novohispanas y europeas⁸⁴.

⁸²Luis Lobera de Ávila, médico de Carlos I, escribió una serie de tratado sobre la alimentación del siglo XVI en España; dentro de *Vergel de sanidad o Banquete de los nobles caballeros*, ca.1530, destaca el protocolo de las mesas. Francisco Valle Sánchez, *De lo que comían los españoles en el siglo de oro*, <http://www.boloncol.com/boletin-18/de-lo-que-comian-los-espanoles-en-el-siglo-de-oro.html>

⁸³ Díaz del Castillo, *op. cit.*, p.569.

⁸⁴ María de los Ángeles Pérez Samper, "Recetarios manuscritos de la España moderna", en <http://www.cromrev.com/volumes/vol33/02-vol33-PerezSamper.pdf>

Bernal Díaz del Castillo continúa con la descripción de la cena que ofreció el virrey, a la que, como él mismo menciona, fue uno de los invitados. En aquella celebración, según recuerda el conquistador, los platillos que se sirvieron fueron:

Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras, y luego cabritos y perniles de tocino asado a la ginovisca, tras esto pasteles de codornices y palomas, luego gallos de papada y gallinas rellenas, luego manjar blanco, tras esto pepitoria, luego torta real, luego pollos y perdices de la tierra, codornices en escabeche...empanadas de todo género de aves y de caza...empanadas de pescado...carnero cocido y vaca y puerco y nabos y coles y garbanzos...⁸⁵.

Y luego Bernal agregó:

Entre medio de estos manjares ponen frutas diferenciadas para tomar gusto, y luego traen gallinas de la tierra cocidas enteras, con pico y pies plateados, tras de esto anadones y ansarones enteros con los picos dorados, y luego cabezas de puercos y de venados y de terneras enteras⁸⁶.

De bebida ofrecieron “copas unas con aloja, otras con vino e otras con agua⁸⁷, otras con cacao con clarete⁸⁸” y la comida continuó con:

...empanadas muy grandes y en algunas de ellas venían dos conejos vivos otras llenas de codornices y palomas y otros pajaritos vivos...los conejos se fueron huyendo sobre las mesas y las codornices y pájaros volaron. Aún no he dicho del servicio de aceitunas y rábanos y quesos y cardos y luego mazapanes y almendras y confites y de acirón y otros géneros de cosas de azúcar y fruta de la tierra...fuentes de vino blanco y jerez de indias y tinto y botellería...novillos asados enteros llenos de dentro de pollos y gallinas y codornices y palomas y tocino esto fue en el patio bajo⁸⁹.

A través de este servicio, se puede ver cómo las prácticas acostumbradas en la España del siglo XVI comenzaron a representarse, prontamente, en las cortes novohispanas. El principal objetivo que debía alcanzarse era comer bien, lo que podía traducirse en consumir productos caros, poco comunes, fuera del

⁸⁵ Díaz del Castillo, *op. cit.*, p.569.

⁸⁶ *Ibidem*, p.569.

⁸⁷ La aloja era una bebida popular en la España moderna, que se elaboraba con agua, miel y especias como pimienta o canela y a la cual, se le llegaba a agregar vino. Julio Valles, “La aloja, reina de las bebidas”, en <http://blogs.elnortedecastilla.es/>

⁸⁸ El clarete hace referencia a un tipo de vino preparado con mosto de uvas blancas y tintas. Sylvie Rochan, *El pequeño Larousse de los vinos*, México Larousse, 2007.

⁸⁹ Díaz del Castillo, *op. cit.*, p.569.

alcance de varios o que no pudieran comerse todos los días, por ejemplo el manjar blanco, uno de los platos más importantes de la cocina española, elaborado con carne de gallina, almendras, azúcar y harina de arroz y que se relacionaba, principalmente, con la realeza⁹⁰. También parece haber sido fundamental comer en abundancia y productos variados.

Las descripciones de Bernal Díaz del Castillo, pueden ser atemporales a los hechos que vivó pero son un referente clave para reconocer las prácticas culinarias durante la segunda mitad del siglo XVI. Su aporte sobre la cotidianidad dentro del mercado y, en especial, la descripción de los banquetes del mundo prehispánico y los realizados ya en el México novohispano, permiten ver cómo un protocolo de corte basado en las comidas, jugó un papel fundamental durante los primeros años posteriores a la conquista.

Los tres testimonios que se revisaron en este apartado van mostrando una visión general del nuevo territorio como la obra de González de Oviedo, la cual permite reconocer cuales eran los alimentos locales y con cuáles productos se asimilaban en el paladar español; la visión de Cortés marca la utilidad de alimento como supervivencia, modo de control y una forma de expansión colonial; y la descripción que hace Bernal Díaz del Castillo de los banquetes novohispanos es un aporte valioso, pues muestra una visión particular del panorama alimentario en la ciudad de México.

⁹⁰ A partir de la revisión de los documentos relacionados con la compra de alimentos para la cámara de la reina en Archivo de Palacio Real de Madrid, pude reconocer que las cuentas contenían los ingredientes para la elaboración del manjar blanco, principalmente, la carne de gallina y harina de arroz. Esta información resulta indispensable para comprender cómo fue evolucionado la elaboración de uno de los platos más significativos de la cocina española, dentro de las prácticas culinarias que fueron conformándose en las cocinas americanas. Archivo Histórico de Palacio Real, Fondo antiguo, Palacio Real de Madrid, España.

1.2 Una cercana relación. La visión de los religiosos sobre la alimentación a través de sus crónicas.

Las crónicas que realizaron los frailes misioneros desde su llegada al Nuevo Mundo son un testimonio que se desarrolló dentro de la cotidianidad de las comunidades indígenas; el proceso de evangelización fue uno de los factores que permitieron a este grupo de personajes, acercarse a los usos y costumbres de los pobladores locales. La alimentación resultó un tema de interés y, la mayoría de las crónicas religiosas, refleja la tradición culinaria.

Para esta investigación, recurrí a cuatro cronistas que detallan con un mayor enfoque el proceso alimentario en la Nueva España: Toribio de Benavente, Bernardino de Sahagún, José de Acosta y Antonio Vázquez de Espinoza. El panorama que permiten analizar sus obras, muestra el interés por conocer y comprender las prácticas culinarias del México prehispánico. Ellos analizan las propiedades y características de los alimentos; la forma de prepararlos, consumirlos o utilizarlos, es una imagen que brinda información clave para el desarrollo de la investigación.

Las descripciones de fray Toribio de Benavente, Motolinía, muestran las maravillas con que contaba el nuevo territorio. La naturaleza americana fue sinónimo de lo exótico, por lo tanto, las tunas o el maguey resultaron alimentos atractivos a primera vista.

La obra de Bernardino de Sahagún permite ubicar, de una manera detallada, las prácticas alimentarias dentro de los mercados del México prehispánico. Las comidas preparadas que podían encontrarse dentro de estos espacios como, por ejemplo, las tortillas y los tamales, son un antecedente

inmediato en el desarrollo de la culinaria novohispana. Sahagún se enfocó en realizar una descripción muy cuidada sobre lo cotidiano, por lo que la comida jugó un papel importante dentro de su obra.

El enfoque de José de Acosta está dedicado al estudio de la naturaleza del territorio y de los habitantes del Nuevo Mundo. Acosta realizó su estancia en la Nueva España a finales del siglo XVI, y poco tiempo después, publicó su obra. La visión del jesuita permite ver un paisaje novohispano ya con las diferentes variedades de ganado y los árboles frutales traídas por los españoles, asimiladas gracias a la fertilidad de la nueva tierra, junto con los cultivos como el maíz, el maguey y el cacao, entre otros.

Por último, está la visión de Antonio Vázquez de Espinoza, un misionero de principios del siglo XVII, quien muestra una imagen de la ciudad de México novohispana. La imagen que describe permite reconocer los cambios y continuidades que se vivieron en las prácticas alimentarias dentro de la ciudad.

Estas cuatro visiones abren un escenario más amplio sobre la percepción que se tuvo del alimento durante el siglo XVI en la Nueva España y dentro de la ciudad de México. El contacto cercano que tuvieron los religiosos con los habitantes del nuevo territorio fue un elemento que sirvió a los cronistas para describir la forma de vida en ultramar; dentro de ella, la comida formó parte importante, hecho que permite conocer cómo fue transformándose el repertorio alimentario del Nuevo Mundo.

1.2.1 La fertilidad de la Nueva España, según la *Historia de los indios...*, de Motolinía

Tras la conquista militar de México se fue gestando un nuevo ritmo de vida y un cambio en la organización social, tanto para los indígenas como para los recién llegados colonos. La evangelización fue uno de los procesos puestos en marcha prontamente y constituyó un elemento de adaptación al nuevo espacio y la integración entre los grupos humanos.

Fray Toribio de Benavente fue uno de los doce misioneros franciscanos que salieron de España con el objetivo de evangelizar a los indígenas del Nuevo Mundo. El trece de mayo de 1524, el grupo de franciscanos llegó a Veracruz; de ahí continuaron un viaje a pie hacia la ciudad de México, a la cual arribaron un mes después. Durante este viaje, fray Toribio adoptó el nuevo nombre con el que se hizo llamar en la Nueva España, Motolinía, pobre en náhuatl, y que según el fraile, fue el primer vocablo que conoció y para no olvidarlo se hizo nombrar de esa forma⁹¹.

Dentro de la obra de Motolinía se encuentra la descripción de un paisaje que permite identificar productos locales, al mismo tiempo que una pronta asimilación de elementos traídos por los conquistadores. La escena que menciona el fraile en su relación estuvo formada por “mucho ganado de vacas, yeguas, ovejas y cabras y puercos...[y] un camino lleno de hermosas huertas que duran una legua”⁹².

La cualidad de la tierra fue uno de los aspectos que más llamó la atención de los cronistas desde la llegada de Cristóbal Colón; la fertilidad que ofrecía la

⁹¹ Motolinía, *Historia de los indios de la Nueva España*, México, UNAM, 1964.

⁹² *Ibidem*, p. 87.

tierra permitía cultivar productos si ninguna restricción a lo largo del año, algo que difícilmente podía suceder en España, debido a los cambios tan marcados del clima.

Así, el panorama que ofrecía el nuevo territorio resultaba diferente a lo conocido en España, no sólo por la variedad de alimentos, sino por la capacidad de reproducción de los mismos; este hecho llamó la atención de Motolinía, pues vio el potencial que ofrecía el territorio para cultivar con éxito los alimentos del viejo territorio. Dentro de su *Historia*, puede verse cómo describe con entusiasmo la riqueza de la tierra novohispana, pero no deja de mencionar que sería más “preciosísima...si la hubieran plantado de plantas que en ella se harían muy bien como son viñas y olivares”⁹³. En este fragmento destaca la necesidad de reconocer la grandeza de la nueva tierra, pero, sobre todo, de vislumbrar su capacidad para reproducir lo conocido; América es vista como un espacio que ofrece la posibilidad de incorporar la base de la alimentación española. Así, es posible encontrar referencias a la adaptación pronta de productos básicos para la dieta española del siglo XVI, como la caña de azúcar. En este caso, no sólo los españoles pudieron contar con uno de los ingredientes principales de sus preparaciones, sino que, “los indios [fueron] tan amigos de cañas de azúcar para las comer en caña, que han plantado muchas y se dan muy bien, y los indios mejor a ellas, y las venden en sus mercados todo el año, como otra cualquier fruta”⁹⁴.

⁹³ *Íbidem*, p. 27.

⁹⁴ *Íbidem*, p. 101.

La pronta asimilación fue el inicio de un proceso cultural donde la comida jugó el papel de intermediario entre los diferentes grupos que fueron consolidando la Nueva España. La capacidad de adaptación que tuvieron los diversos cultivos europeos a nuevas tierras fue uno de los elementos fundamentales para conocer cómo fue estructurándose la sociedad novohispana. Dentro de la obra de Motolinía es posible revisar cómo fue cambiando el panorama agrícola en la tierra de la Nueva España a lo largo del siglo XVI:

...lo que en ella en sí tenía, y con lo que se ha traído de España y ella en sí es capaz de producir y criar, tiene aparejo para fructificar todo lo que hay en Asia, África y en Europa, por lo cual se puede llamar otro Nuevo Mundo...que esta tierra de mucha vida a su rey y muchos hijos⁹⁵.

En este fragmento, es posible ver cómo la alimentación también dio pie a justificaciones políticas. Una de las disputas que se iniciaron en el siglo XVI, tuvo relación con el tema de llamar o no nuevo mundo al territorio descubierto. La posición de Motolinía, como puede verse, se basó en sus cualidades para la reproducción; si un solo espacio es capaz de albergar cultivos de tres diferentes continentes, al mismo tiempo, puede considerársele como nuevo mundo. Esta capacidad alimentaria no sólo sustentaría a los colonos, sino que permitiría enriquecer a la corona, dotándola de algo poco común en el viejo mundo: la variedad.

El interés del Motolinía por los alimentos del México prehispánico, lo llevó a incluir una descripción del cacao, uno de los productos más preciados para los indígenas, que pasó a serlo también para los primeros españoles; simbolizaba un

⁹⁵ *Íbidem*, p. 102.

estatus, no sólo como alimento, sino como moneda de cambio, y, sobre todo, como símbolo de poder. La descripción de Motolinía muestra que el cacao:

...es comida y bebida y moneda de esta tierra...es una fruta de un árbol mediano...su fruto...son unas almendras casi como las de Castilla...da la fruta en unas mazorcas como melones pequeños. Es este cacao una bebida muy general, que molido y mezclado con maíz y otras semillas también molidas se beben y se tiene por muy sustancial bebida⁹⁶.

Si bien, Motolinía no hace una descripción muy detallada del cacao, no deja de lado uno de los productos que mayor interés causó para los primeros colonos. Donde sí es posible descubrir el interés del fraile, es a través de tres productos que han formado parte de la dieta mexicana: el nopal, el aguacate y el maguey. El fraile entró en contacto con ellos a lo largo del camino de Veracruz a México, y fueron posiblemente, los primeros alimentos que consumió en la Tierra Firme. El maguey sobresale en las referencias de la crónica, pues le llamó la atención la cantidad de propiedades que podían obtenerse de una misma planta.

Una de las descripciones más detalladas sobre el nopal y la tuna, es la que ofreció Motolinía:

En esta Nueva España al árbol llaman nopal, y a la fruta nochtli. De este género hay muchas especies; unas llaman montesinas, estas no las comen sino los pobres, otras hay amarillas y muy buenas, otras llaman picadillas, que son entre amarillas y blancas, y también son buenas; pero las mejores de todas son las blancas, y a su tiempo hay muchas y duran mucho, y los españoles son muy golosos de ellas, mayormente en verano y de camino con calor, porque refrescan mucho. Hay algunas tan buenas que saben a peras, y otras a uvas. Otras hay muy coloradas y no son muy apreciadas y si alguno las come es porque vienen primero que otra ninguna⁹⁷.

Dentro de este fragmento, no sólo es posible conocer cuál fue el parecido que encontró el fraile entre las tunas y las frutas consumidas por los españoles,

⁹⁶ *Íbidem*, p 93.

⁹⁷ *Íbidem*, p. 83.

como la uva y la pera, sino que es posible ver cómo un mismo fruto era consumido, según su variedad, por diferentes miembros de la sociedad; algo familiar para las prácticas culinarias de la España moderna, ya que el estatus social llegaba a marcarse con el tipo de alimento que se podía consumir; por ejemplo el pan, aunque es un producto procesado, el tipo de harina utilizada marcaba la calidad y valor del producto; las harinas refinadas eran consumidas por las clases altas, mientras que los panes hechos con mezcla de cereales eran para los pobres⁹⁸.

En el caso de las tunas, como menciona Motolinía, las de mejor sabor eran reservadas para la gente importante, por eso, eran las que consumían los españoles; la diferencia de color y sabor, no sólo era un indicativo de la calidad del producto, sino la categorización del alimento entre los diferentes sectores de la población.

Otro de los alimentos que llamó la atención a Motolinía, fueron los aguacates. Es interesante este fragmento, pues muestra los diferentes tipos de esta fruta y el uso que solían dársele en el México prehispánico:

...entre muchas [frutas] que hay en estos montes y en toda la Nueva España, es una que llaman ahucatl; en el árbol parece y así está colgando como grandes brevas, aunque en el sabor tiran a piñones. De estos ahucates hay cuatro o cinco diferencias: los comunes y generales por toda esta tierra, y que todo el año los hay, son los ya dichos que son como brevas, y de estos se ha hecho ya aceite, y sale muy bueno, así para comer como para arder; otros hay tan grandes como muy grandes peras, y son tan buenos, que creo que es la mejor fruta que hay en la Nueva España en sabor y en virtud; hay otros mayores que son como calabazas pequeñas y estos son de dos maneras, los unos tiene muy grande hueso y poca carne, los otros tienen más carne y son buenos. Otros hay muy pequeñitos, poco más que aceitunas cordobesas; y de este nombre pusieron los indios a las aceitunas cuando acá las vieron, que las llamaron aguacates pequeños. El árbol

⁹⁸ Janet Long, "Los alimentos como imágenes culturales en la Nueva España", en Garritz, Amaya, *Una mujer, un legado, una historia: homenaje a Josefina Muriel*, México, UNAM, 2000.

es tan grande como grandes perales: la hoja ancha y muy verde, huele muy bien, es buena para agua de piernas y mejor para agua de barbas⁹⁹.

En este completo análisis del aguacate se pueden conocer sus usos en la comida prehispánica. Una de las características actuales del aguacate, es que se utiliza en la cocina mexicana como un ingrediente salado, por lo que ha ido perdiendo su consumo como fruta. En esta descripción, es posible conocer cómo el sabor del aguacate fue familiar, para Motolinía, al compararlo con la breva o el piñón, una relación que podría parecer poco familiar en nuestros días, particularmente por la asociación que se ha hecho de mezclar el aguacate con sabores saldos o picante.

Dentro de las memorias de Motolinía, también es posible encontrar la descripción del *metl* o maguey; lo presenta como una especie de árbol o cardo, planta con espinas en las hojas, parecida a las alcachofas. La primera propiedad que encontró el fraile, fue la fuerza de la planta, ya que “se hacen y salen tantas cosas que es como lo que dicen que hacen del hierro”¹⁰⁰, principalmente, por el uso que se daba a la punta de la planta como aguja, gracias a la resistencia que obtiene al secarse.

Posteriormente, Motolinía hizo una relación sobre la forma en que se podía obtener vino del maguey. Este proceso se convirtió en uno de los principales métodos para la obtención del pulque, una de las bebidas más importantes del siglo XVI:

...córntale el cogollo...haciendo una concavidad tan grande como una buena olla...cada día van cogiendo un licor de aquella olla...este licor...es como agua miel, cocido y hervido al fuego, hácese un vino dulce, limpio, lo cual beben los

⁹⁹Motolinía, *op. cit.*, p. 99.

¹⁰⁰*Ibidem*, p.121.

españoles, y dicen que es muy bueno y de mucha sustancia y saludable. Cocido este licor en tinaja como se cuece el vino, y echándole unas raíces que los indios llaman ocpatli...hácese un vino tan fuerte que embeoda reciamente. Tiene este vino mal olor...y en la verdad, bebido templadamente es saludable y de mucha fuerza¹⁰¹.

El pulque fue, además de una de las bebidas más consumidas durante la época novohispana, un medio de control durante los primeros años posteriores a la conquista. Como menciona Sonia Corcuera, para beber pulque durante la época prehispánica debían seguirse ciertos lineamientos; a la llegada de los misioneros, estos preceptos sufrieron un desajuste, ocasionado por los cambios en la forma en que se debía educar a los indígenas¹⁰².

Si bien, el vino era uno de los principales usos del maguey, Motolinía describió otras formas de sacar provecho de esta planta. Una de ellas era la obtención de miel, la cual, dice: "...para guisar de comer dicen que esta mejor (que la de abeja) y es muy sana". Otro de los aportes que brindaba este cultivo, era la posibilidad de conseguir los gusanos, los cuales, "tostados y con sal son muy buenos de comerlos, yo lo he comido muchas veces en días de ayuno a falta de peces"¹⁰³.

Así pues, a través de las descripciones de Motolinía es posible conocer la capacidad de producción que tuvo la tierra mexicana, hecho que permitió acortar las distancias alimenticias a través del cultivo de productos provenientes del viejo mundo. De igual forma, se pudo conocer alimentos que han formado parte de la dieta mexicana desde la época prehispánica y que no habían sido considerados, con tanto detalle, por las otras crónicas del siglo XVI.

¹⁰¹ *Íbidem*, p.122.

¹⁰² Sonia Corcuera, *El pulque, su uso y su abuso*, México, Fondo de Cultura Económica, 2000.

¹⁰³ Motolinía, *op. cit.*, p.125.

1.2.2 La comida del siglo XVI a través de las definiciones del fray Bernardino de Sahagún.

La *Historia general de las cosas de la Nueva España*, es una de las crónicas que más se ha utilizado en los trabajos sobre la alimentación del México antiguo¹⁰⁴. Es un trabajo que llevó alrededor de treinta años de investigación y recolección de testimonios de diversos informantes.

Esta obra ofrece grandes aportes para el tema de la alimentación; permite conocer un amplio panorama sobre los productos de la nueva tierra, como por ejemplo las frutas, las semillas o los granos, pero, sobre todo, ha sido una fuente útil para ubicar los platillos o comidas preparadas que se vendían en los mercados; esta información es clave para ir rastreando las prácticas culinarias y la dieta prehispánica de México Tenochtitlán.

La obra de Sahagún brinda otra característica relevante para esta investigación: conocer el nombre en náhuatl de los productos y guisos, así como la descripción de sus características, es decir, el color, el sabor o el aroma que tenían. Esta información permite explicar cómo fueron modificándose los nombres originales de los alimentos a lo largo del siglo XVI y también reconocer referentes de la alimentación española que se usaron para tratar de describir los alimentos americanos.

Así, el aporte más interesante que puede obtenerse de la obra de Sahagún, es la forma en que los productos fueron descritos como ingredientes dentro de una preparación. Esta información muestra cómo eran los guisados de

¹⁰⁴ A través de la historiografía sobre el tema de la alimentación, es posible encontrar referencias a la obra de Sahagún. Salvador Novo en la *Historia de la gastronomía de la ciudad de México* o la serie de Fundación Hérdez: *La cocina mexicana a través de la historia*, son dos ejemplos en los cuales se encuentra la información del cronista.

la época prehispánica y permite conocer, al mismo tiempo, cuáles eran los platillos consumidos en la dieta española durante el siglo XVI. Este referente es clave para comprender cómo fue desarrollándose un proceso de integración culinaria, donde las técnicas de cocción de los alimentos fueron fusionándose para dar como resultado una nueva preparación y, por ende, una nueva cocina.

Los mercados constituyen uno de los espacios principales para conocer los guisados prehispánicos. Según la crónica de Sahagún, la venta de comida preparada fue una constante dentro de estos espacios; se ofrecía desde pescados salados o enchilados, hasta preparaciones más detalladas. Como una suerte de introducción, Sahagún menciona los diversos productos que podían encontrarse disponibles para los consumidores en los mercados.

Entre los alimentos que era posible comprar estaban los frijoles, divididos por especies; los describe como “nuevos, limpios gordos sin daño, cual si fueran piedras preciosas”, relación que pudo hacer el cronista ya que había frijoles de color amarillo, colorado, blanco y jaspeados. Dentro de esta descripción es posible reconocer la variedad de frijol ayocote, que según Sahagún eran “muy gordos como si fueran habas”¹⁰⁵.

La chía y las pepitas de calabaza son un par de semillas anotadas por el cronista. Las primeras, las comparó con la linaza, particularmente las que eran pintadas y jaspeadas, que se usaban para sacar óleo. Sobre las pepitas o semillas de calabaza sólo menciona que había diversas especies, pero lo interesante es el

¹⁰⁵ Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1999, p. 566.

uso que se les daba: se tostaban y se mezclaban en masa de maíz con sal, probablemente para preparar tamales¹⁰⁶.

El chile, o ají, como lo llama Sahagún, era “la pimienta de esta tierra”, un apelativo utilizados por varios cronistas durante el siglo XVI. Entre las diferentes especies que pudo ubicar Sahagún en los mercados estaban: los chile “largos o anchos, grandes y menudos, verdes y secos y los que son del verano y los de estío y todos los que se hacen en diversos pies y los que cogen después de tocados del hielo”. Junto con los chiles se encontraban los tomates: “gruesos y menudillos de muchos y de diverso géneros como amarillos, colorados y bien maduros”¹⁰⁷.

Los frijoles y los chiles son dos de los alimentos que con más frecuencia se encuentran en las descripciones que hizo Sahagún sobre la comida preparada del México prehispánico. El uso cotidiano de ambos, a mi parecer, los convirtió en piezas fundamentales para el desarrollo de la cocina novohispana; el propio nombre de “chiles anchos” que aparece en la clasificación que hizo Sahagún se convirtió en una variedad que, hasta nuestros días, forma parte de la cocina mexicana.

Por otro lado, las frutas fueron otro de los productos que muestran la diversidad de alimentos que se podían encontrar dentro de los mercados. Según describe Sahagún: “los fruteros van por ella a donde se hace, si tiene huerta se planta”¹⁰⁸.

¹⁰⁶ *Íbidem*, p.566.

¹⁰⁷ *Íbidem*, p.566.

¹⁰⁸ *Íbidem*, p.570.

Las frutas que se describen son los jilotes, que es la parte superior de la mazorca, con un sabor dulce al momento de morderla; las jícamas, según el cronista, eran unas raíces parecidas a las batatas¹⁰⁹; había zapotes de todas maneras, anonas o guanábanas, mameyes, guayabas, tunas amarillas, colorada, blancas, rosadas, y pequeños tomates dulces que se vendían como fruta¹¹⁰.

Además de este repertorio, Sahagún hace referencia a otras especies para las que establece una similitud en forma o sabor con las que se solían consumir en España; la descripción de los tejocotes es un ejemplo, pues los califica como las manzanillas de la tierra. Otra fruta serían las ciruelas, pues había tanto coloradas, amarillas bermejas, o anaranjadas; basándome en esta descripción, puedo decir que muy probablemente se hacía referencia al jobo, una fruta tropical que físicamente puede parecer ciruela, sin embargo, su pulpa no es tan carnosa y el caroso es de mayor tamaño¹¹¹. Y el ejemplo de las cerezas, de las cuales no dio mayor descripción, pero que, a través de las descripciones que aparecen en otras crónicas del siglo XVI, se trataba de los capulines¹¹².

Sahagún dedicó una descripción más detallada a los zapotes, frutas dulces, entre los que incluye, el mamey o tetzontzápotl; lo distingue por ser colorado por dentro y pardillo y áspero por fuera; para mí, ésta resulta una de las descripciones más acertadas del mamey, sobre todo por la textura rugosa o áspera que puede sentirse al momento de tocarlo. Otros ejemplos de zapotes que encontró son las

¹⁰⁹ Mariano Cárcer y Disdier, menciona un tubérculo similar a los americanos, el cual era conocido como batata, nombre que se irá integrando con productos como la papa o el camote. Mariano Cárcer y Disdier, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*. México, UNAM- IIH, 1995.

¹¹⁰ Sahagún *op.cit.*, p.570.

¹¹¹ *Ibidem*, p.663.

¹¹² *Ibidem*, p.664.

guanábanas o anonas que tienen “pepitas como frijoles y carne como manjar blanco”, y el zapote peruétano, de color amarillo por fuera y por dentro como “yemas de huevo cocido”¹¹³.

Los alimentos de origen animal tienen otro apartado dentro del trabajo de Sahagún. En el recuento que hizo localizó productos de zonas lacustres como los camarones y los charales que describe como “sabandijas del agua menudas como arena”; con ellos que se preparaban tortillas y tamales; también de agua era el *ahuatle* o huevos de pescado y, posiblemente, los *acotziles* o “coquillos del agua”, los cuales se solían cocinar en forma de buñuelos prietos¹¹⁴. Estas referencias permiten reconocer ciertas variedades de alimentos de origen lacustre, así como la forma en que se solía comerlos. Desafortunadamente, la mayoría han ido desapareciendo dentro de los hábitos de consumo de los mexicanos.

Las carnes que encontró Sahagún, y que incluye en su crónica, muestran animales como las gallinas, el venado, el conejo y la liebre; aves, como ánsares, gansos, patos, codornices y águilas, con las cuales podían prepararse tortillas o cazuelas. El perro era otra de las carnes que se podía consumir, por ejemplo el *talchichi*, una especie de “perrillos bajuelos y redondillos muy buenos de comer”¹¹⁵.

A partir de la descripción de Sahagún, es posible ver cómo durante la década de los treinta del siglo XVI, ya era posible encontrar normalizada la carne de animales de Castilla; esto se puede suponer pues el cronista hace una

¹¹³ Puede hacer referencia una variedad de zapote originaria de Perú, poco conocido en la actualidad en nuestro país, o al zapote niño que se encuentra en la zona del Golfo de México.

¹¹⁴ Sahagún, *op. cit.*, p.646.

¹¹⁵ *Ibidem*, p.628.

diferencia entre: las gallinas de Castilla, que eran gordas y tiernas, y las de la tierra. Otras carnes introducidas por los españoles que se adaptaron rápidamente al nuevo territorio, según puede revisarse en la crónica de Sahagún, eran la de vaca, la de puerco, la de carnero y la de cabrito, ente otras; la forma de encontrarlas en los mercados, según relata el cronista, era cocida o por cocer, cecinada o asada debajo de la tierra¹¹⁶.

Junto con la descripción de los alimentos, Sahagún presentó una visión sobre las personas que vendían cada uno de los productos dentro de mercado. Este aporte es significativo para la investigación, ya que muestra el interés por conocer las frutas o verduras que podían encontrarse en la nueva tierra y también el interés por los códigos, en este caso, de comercio; éstos, son un factor que permite conocer un panorama mucho más amplio de las prácticas ligadas a la alimentación.

Sahagún presenta los hábitos de los vendedores de cacao quienes podían ofrecer almendras gordas macizas y escogidas de diversos tipos: blanquizas, cenicientas o coloradas; las pardas, dice, son las mejores almendras; provenían de diferentes zonas, como Anáhuac, Guatemala, o Huatulco; sin embargo, Sahagún registra una advertencia que los compradores debían de considerar: había que tener cuidado en la compra de los granos, pues “los malos tratantes,

¹¹⁶ La cocción debajo de la tierra, como describió Francisco Hernández en sus estudios, fue la barbacoa, una técnica utilizada por los chichimecas para la conservación y preparación de los alimentos. Francisco Hernández, *Historia de las plantas de la Nueva España*, México, Imprenta Universitaria, 1942.

[suelen] remojarlas en agua para que engorden, cocerlas o tostarlas, [o] venden cuescos de aguacate”¹¹⁷.

El maíz es otro de los productos en los que el cronista se detuvo para describir cómo era su proceso de venta en los mercados. Según pudo conocer, era el propio productor quien vendía el maíz, o lo compraba a los labradores, como los nombra Sahagún. La calidad del maíz debía de verse examinando las características de la mazorca, pues debía ser limpio, gordo, recio, macizo y duro, además de que debía separarse por género o color, es decir, “los blancos por un lado de los prietos y así”. El cuidado que debía prestarse al momento de la compra era fijarse que los vendedores no mezclaran el maíz bueno con los de mala calidad, sobre todo por el gorgojo que los podía contaminar¹¹⁸.

La calidad del maíz no es lo único en lo que se centró Sahagún, también hizo referencia a los derivados que podían obtenerse de las mazorcas, como por ejemplo, las tortillas y los tamales; era posible encontrar tamales preparados con pescado, rana, o gallina; podían ser de color blanco, no del todo redondos; en forma de caracola con relleno de frijoles; colorados, para los que se preparaba la masa con frijoles y se dejaba al sol por dos días; otros, que Sahagún llamó simples y ordinarios, eran posiblemente los que se consumían cotidianamente y que fueron comparados con el pan por los españoles; los tamales preparados con semillas de bledos, nombre que se le dio al amaranto, o con meollos de cerezas,

¹¹⁷Sahagún, *op.cit.*, p. 565.

¹¹⁸ *Ibidem*, p.565.

(que como mencioné, puede tratarse de los capulines); además describió que unos tamales eran delicados, como pan de bamba o a la Guillena¹¹⁹.

Las tortillas, por otro lado, podían llevar chile o ají; como refiere el cronista, podían untarse con *chilmolli*, una mezcla de chiles molidos; además había tortillas de huevo, o tortillas preparadas con miel, entre muchas otras opciones de preparación¹²⁰.

Las tortillas fueron clasificadas por Sahagún como: *ueitlaxcalli*, una tortilla grande, blanca, delgada y blanda; *quauhtlaqualli*, eran blancas, gruesas, grandes y ásperas; *tlaxcalpacholli*: tortillas pardillas; *tlaxcalmimilli*, panecillos alargados, rollizos, blancos, “del largor de un palmo”, y *tlacepoali ilaxcalli* que eran una especie de tortillas hojaldradas¹²¹.

Otras preparaciones que era posible encontrar dentro de los mercados fueron los guisados o cazuelas; estaban hechas con diferentes tipos de chile (amarillo, verde o bermejo) a los que se podían adicionar ingredientes como tomates, pepitas de calabaza, carne asada debajo de la tierra, gallina, *chiltecpitl* (una especie de chile miniatura), yerbas verdes, pescado blanco, pardos, ranas, *axolotl*, renacuajos, hormigas, langostas de agua o de tierra, gusanos de maguey o camarones, entre otras posibilidades¹²².

Esta descripción permite conocer el contexto alimentario al cual se enfrentaron los españoles en el siglo XVI, y en el cual se fueron buscando

¹¹⁹ Bamba y Guillena son dos localidades en España, la primera en la provincia de Castilla y la segunda ubicada en Sevilla. Lo que permite esta cita, es ubicar dos lugares famosos por la producción de pan español.

¹²⁰ *Ibidem*, p.567.

¹²¹ *Ibidem*, p. 463.

¹²² *Ibidem*, p.567.

semejanzas que permitieran reconocer sabores conocidos para que poco a poco pudieran incorporarse nuevos aportes culinarios, como el pan.

A través de la obra de Sahagún, es posible comprobar la normalización de la venta de pan de Castilla, pues para la segunda mitad del siglo XVI, era posible encontrarlo dentro de los mercados. Su nombre, según lo indica Sahagún, se debe a la técnica de preparación a través de la molienda del trigo; el pan podía ser: blanco, amarillo, trechel (de trigo rubio u oscuro), o candeal (el más común, hecho con trigo que deja muy blanco el pan) y de preferencia debía ser “gordo, macizo y duro”. La harina “de Castilla”, debía estar “bien molida y deshojada muy blanca como la nieve”; Sahagún menciona que los malos vendedores la solían mezclar con maíz para que rindiera¹²³.

Quien la vendía dentro de los mercados, según el cronista, era aquel que “...sabe bien cernir la harina y amasarla y sobarla e hinchir los panes, leudarlos y hacer tortas y meter en el horno y cocer bien el pan”. Un buen panadero se reconoce, según Sahagún, porque “...el pan que vende es blanco, bien cocido, tostado y a las veces quemado o moreno y si es como ha de estar y no esta avinagrado es sabroso, suave y dulce”¹²⁴.

Las bebidas también están presentes en la crónica de Sahagún; por ejemplo, el atole, al cual compara con la mazamorra; este era, un plato consumido en España, hecho con harina de diversos cereales mezclado con agua o leche y cocido hasta espesar, que se podía tomar caliente o frío; el proceso de preparación de la mazamorra era similar al de la bebida prehispánica.

¹²³ *Íbidem*, p.575.

¹²⁴ *Íbidem*, p.575.

Sahagún reveló secretos de la buena preparación de un atole: si se servía caliente debía prepararse con masa de maíz tostado, con tortillas o con olotes quemados que se molían y se mezclaban con agua de maíz aceda o de cal; y podía acompañarse con frijoles, miel o chile.

Algunas preparaciones que describe Sahagún son el *chilnequatoli*, hecho con chile amarillo y miel, o el *quauhnextli*, que se preparaba con tequezquite y harina de maíz “muy espesa, y blanca”. El atole frío, por otro lado, se preparaba con chía y se aderezaba con chile o miel como el *nequatolliatole*¹²⁵.

El cacao fue otra de las bebidas que describió el cronista. Se ofrecía al final de las comidas y se preparaba utilizando mazorcas tiernas de diferentes colores y miel de abeja. Sahagún apunta que la preparación del cacao variaba dependiendo de quienes iban a consumirlo; para el caso de los señores, se debían moler las almendras o granos y mezclarlas con maíz cocido; el resultado debía ser un chocolate blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa y acompañado de especias aromáticas, miel de abeja y agua rosada¹²⁶. Si el cacao era para consumo cotidiano, se mezclaba con mucha masa y agua, y debía servirse sin espuma¹²⁷.

La crónica de Sahagún, permite ver cómo la comida es parte esencial de la interacción y entendimiento de los grupos; el cronista hizo una amplia descripción de lo que se comía y cómo se consumía en una sociedad no tan distante a la suya propia. Un elemento que puede analizarse dentro de la obra de Sahagún, es la

¹²⁵ *Íbidem*, p.576.

¹²⁶ Además de la forma de prepararlo, se puede conocer el tipo de utensilios para servirlo, por ejemplo las jícaras de calabaza con rodetes de cuero en la base para sostenerlas, práctica común hasta nuestros días.

¹²⁷ *Íbidem*, p.463.

estratificación social; la jerarquía dentro de un grupo, dependía de la calidad y la cantidad de alimento que podía consumirse. En el caso del cacao como bebida, es claro cómo el cronista muestra la incorporación de ciertos ingredientes a la bebida para elevar el estatus de la preparación; por otro lado, la bebida sin espuma se consideraba como un alimento poco refinado, destinado a cierto sector de la población.

1.2.3 De gustos y disputas. Las propiedades de la Nueva España en la *Historia natural y moral de las Indias* de José de Acosta.

José de Acosta comenzó sus estudios sobre la naturaleza de las nuevas tierras durante el último tercio del siglo XVI; para ese momento, el panorama culinario mostraba ya una fusión entre los productos locales y los aportados por los españoles. Acosta describe la producción americana en los siguientes términos:

...en pastos excede la Nueva España [a España], y así hay innumerables crías de caballos, vacas, ovejas y de lo demás. También es muy abundante de frutas y no menos de sementeras de todo grano; en efecto, es la tierra más proveída y abastada de Indias¹²⁸.

La naturaleza de la Nueva España, fue considerada única por Acosta, quien brinda en su obra un repertorio interesante de productos existentes durante las últimas décadas del siglo XVI, los cuales continuaron formando parte de la dieta novohispana de los siglos posteriores. Las descripciones que realizó Acosta sobre los alimentos de la Nueva España son un aporte significativo para el estudio de la alimentación, ya que es posible revisar la permanencia de ciertos productos, así como la asimilación que tuvieron los productos americanos en el Viejo Mundo.

¹²⁸José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/historia-natural-y-moral-de-las-indias--0/html/>

Las descripciones de los alimentos de las nuevas tierras en las primeras crónicas ofrecieron a los europeos un acercamiento a los productos locales; posteriormente, el envío de diversas especies a España permitió la asimilación de los recursos americanos, que poco a poco fueron formando parte del panorama alimentario europeo; algunos productos tuvieron pronta aceptación; otros, tardaron un poco más en introducirse dentro de las dietas europeas, pero, en general, los productos del Nuevo Mundo comenzaron a formar parte de la escena culinaria europea a partir del siglo XVI.

Un caso fundamental es el maíz. Como menciona Acosta, “en Castilla le llaman trigo de las Indias y en Italia grano de Turquía”; esta categorización muestra cómo el maíz fue recorriendo una ruta desde los puertos españoles hacia otras regiones de Europa, y en cada lugar fue adquiriendo una nueva identidad. Las formas de nombrar al maíz dependieron, muchas veces, de la forma en que los mercaderes comerciaban los exóticos productos provenientes del Nuevo Mundo.

Para Acosta, “el grano del maíz, en fuerza y sustento, pienso que no es inferior al trigo”; el parecido que Acosta encontró en la forma de consumo de los dos granos fue lo que le permitió hacer la comparación; comprendió que, en las comidas preparadas en las Indias, el maíz sustituía al trigo, base de la alimentación del español. Según vio Acosta, los colonos: “han inventado hacer cierto modo de pasteles de esta masa, y de la flor de su harina con azúcar, bizcochuelos y melindres que llaman. Cuando el maíz está tierno en su mazorca y

como en leche, cocido o tostado lo comen por regalo indios y españoles; también lo echan en la olla y en guisados, y es buena comida”¹²⁹.

El chile fue uno de los alimentos mexicanos que más rápido logró asimilarse dentro de los cultivos del Viejo Mundo. Al igual que el caso del maíz, Acosta hizo referencia al nombre con que se conocía este producto a finales del siglo XVI:

...la natural especería que dió Dios a las Indias de occidente es la que en Castilla llaman pimienta de las Indias, y en Indias por vocablo general tomado de la primera tierra de islas que conquistaron nombran *ají*, y en lengua del Cuzco se dice *uchu*, y en la de Méjico, *chili*...Hállase esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas, en las islas, en Nueva España, en Perú y en todo lo demás descubierto; de modo que, como el maíz es el grano más general para el pan, así el ají es la especia más común para salsa y guisados¹³⁰.

Acosta describió al chile como uno de los alimentos más importantes de la dieta de la Nueva España; paso seguido, era necesario darlo a conocer físicamente, por lo que Acosta realizó una descripción detallada sobre las características, tipos y colores del chile, así como algunas formas de su preparación:

Hay ají de diversos colores: verde, colorado y amarillo; hay uno bravo, que llaman caribe, que pica y muerde reciamente; otro hay manso, y alguno dulce que se come a bocados. Alguno menudo hay que huele en la boca como almizcle, y es muy bueno. Lo que pica del ají es las venillas y pepita; lo demás no muerde: cómese verde y seco, y molido y entero, y en la olla y en guisados...usan también tomates, que son frescos y sanos, y es un género de granos gruesos jugosos, y hacen gustosa salsa, y por sí son buenos de comer¹³¹.

Gracias a esta información, es posible reconocer el uso del chile como uno de los alimentos del México prehispánico que logró asimilarse a las modificaciones que fue sufriendo la dieta del siglo XVI. Una de las características que testifica el amplio análisis que realizó Acosta, es la localización de la pungencia del chile:

¹²⁹ *Íbidem*, libro IV, capítulo XVI.

¹³⁰ *Íbidem*, libro IV, capítulo XVI.

¹³¹ *Íbidem*, libro IV, capítulo XX.

dentro de las venas y las semillas; de hecho, durante la época prehispánica, estas partes fueron utilizadas como arma o castigo¹³².

El cacao es otro de los productos que figuran en las memoria de José de Acosta; una fruta que en tamaño es menor que las almendras, y la cual, según el cronista: “tostada no tiene mal sabor, además de ser apreciada por indios, y aun entre los españoles, porque es uno de los ricos y gruesos tratos de la Nueva España”¹³³.

La razón que dio Acosta al aprecio que tenían hacia el cacao, tanto indígenas, como españoles, fue el ser una fruta seca, por lo que era posible conservarla, en buenas condiciones, por un tiempo prolongado sin que se dañara; esto permitía su traslado durante distancias largas sin que presentara problemas¹³⁴. La misma razón podría explicar, en parte, por qué el cacao tuvo tan pronta asimilación y un éxito temprano dentro de las cocinas europeas; al llegar, la gran mayoría, en buen estado después del viaje trasatlántico, pudo ingerirse sin modificación en su sabor y aroma.

Para explicar el éxito del cacao en Nueva España, Acosta escribe:

...es la bebida preciada, y con que convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra los indios; y los españoles, y más las españolas hechas a la tierra, se mueren por el negro chocolate. Este sobredicho chocolate dicen que hacen en diversas formas y temples, caliente, y fresco, y templado. Usan echarle especias y mucho chili; también le hacen en pasta, y dicen que es pectoral, y para el estómago y contra el catarro¹³⁵.

¹³² Alfredo López Austin, *La educación de los antiguos nahuas*, México, Ediciones el Caballito, 1985, p. 28.

¹³³ Acosta, *op.cit.*, libro IV, capítulo XX.

¹³⁴ Esta mención: “guárdase sin dañarse largo tiempo, y traen navíos cargados de ella de la provincia de Guatimala; y este año pasado un corsario inglés quemó en el puerto de Guatulco de Nueva España más de cien mil cargas de cacao”, muestra las diversas rutas que podía seguir los cargamentos de cacao. *Ibidem*, libro IV, capítulo XXII.

¹³⁵ *Ibidem*, libro IV, capítulo XXII.

Gracias a esta referencia es posible ver cómo el consumo de chocolate se consolidó como una costumbre bastante arraigada en las prácticas culinarias de Nueva España durante la segunda mitad del siglo XVI. Además, no sólo se le consideró como una bebida placentera, sino que se le atribuyó un uso medicinal, muchas veces con la finalidad de tomar una jícara más al día¹³⁶.

El cacao no sólo fue descrito como alimento, sino que Acosta incluye su uso como moneda de cambio; según vio: “con cinco cacaos se compra una cosa, y con treinta otra, y con ciento otra, sin que haya contradicción; y usan dar de limosna estos cacaos a pobres que piden”¹³⁷.

Me parece importante señalar que, tras la revisión que he hecho de las primeras crónicas del siglo XVI, Acosta fue el primero en consignar el nombre de chocolate para describir la bebida, la cual era conocida con anterioridad como cacao. Sin embargo, el chocolate no parece haber sido de su agrado, pues como menciona: “algunos que no están hechos a él les hace asco, porque tiene una espuma arriba y un borbollón como de heces, que cierto es menester mucho crédito para pasar con ello... los que no se han criado con esta opinión no lo apetecen.”¹³⁸

Esta perspectiva muestra que los alimentos podían funcionar también como factor de división entre diversos grupos sociales. En este caso, se evidencia la conciencia de diferenciación entre los nacidos y criados en América, frente a los venidos de la Metrópoli. A mi parecer, la ingesta, lenta o rápida, de alimentos fue un elemento que permitió unificar los pensamientos y las prácticas de los

¹³⁶ Sonia Corcuera, *Entre gula y templanza*, México, UNAM, 1979, p. 84.

¹³⁷ *Ibidem*, libro IV, capítulo XXII.

¹³⁸ Acosta, *op.cit.*, libro IV, capítulo XXII.

diferentes grupos que fueron poblando la Nueva España; dependiendo de los intereses y necesidades del individuo o de una colectividad, se podía incorporar o rechazar el consumo de los nuevos alimentos. Esto significa, además, que tal vez el proceso de asimilación a ciertos alimentos no se hizo tan rápido, intencionalmente. Las descripciones de Acosta pueden interpretarse como un marcador social, es decir que, para quien no pertenecía a los nuevos grupos sociales que se estaban conformando en la Nueva España, se creó una especie de barrera frente a ciertas prácticas, en este caso, culinarias, que no le resultaban familiares.

El maguey es otro de los productos que describió el cronista. Lo llamó el árbol de las maravillas pues era capaz de dar agua fresca y dulce; el agua se extraía al cortar el tronco cuando estaba tierno; queda, entonces, una concavidad grande, a donde subía la sustancia desde la raíz; además, del maguey se podía obtener vino, miel y arrope, al momento de cocer el agua; según Acosta, este líquido era de buen sabor y sano, y lo considera mejor que el arrope de uvas y el vinagre cuando se dejaba acedar. De igual forma, era posible producir hilo, que sacaban de la hoja, y hacer aguja de las puntas de las hojas pues eran agudas y recias, por esa razón, servían para prender o asir como alfileres, o para coser¹³⁹.

Las frutas también fueron descritas por José de Acosta. Es interesante para el desarrollo de la investigación poder conocer una crítica negativa de las cualidades de las frutas, ya que considero un aporte fundamental mostrar otra perspectiva de cómo fue el proceso de asimilación de lo desconocido.

¹³⁹ *Íbidem*, libro IV, capítulo XXIV.

Particularmente, a través de las descripciones de Acosta, es posible ver que para finales del siglo XVI todavía existían dificultades por aceptar nuevos alimentos, pues como menciona el cronista:

...yo antes escogería las de Europa; otros por el uso o afición quizá tengan por buena o mejor aquella fruta de Indias. Una cosa es cierta, que los que no han visto y probado estas frutas les hará poco concepto leer esto, y aun les cansará el oírlo, y a mí también me va cansando; y así abreviaré con referir otras pocas de diferencias de frutas, porque todas es imposible¹⁴⁰.

Según Acosta, la mayoría de los cultivos americanos que salieron hacia España, además de ser pocos, “danse mal”¹⁴¹. Esto puede dar respuesta a una de las interrogantes que he querido trabajar, conocer cómo fue el proceso de adaptación de los cultivos americanos en el Viejo Mundo. Así, revisando esta relación, es posible comprender que las características tanto de clima como de la tierra, fueron una de las razones principales por las cuales no fue tan rápido el proceso de asimilación de los cultivos americanos en Europa; este es uno de los varios motivos que pudieron existir, por lo que queda pendiente para próximas investigaciones indagar con profundidad sobre este hecho.

Con respecto a las frutas, Acosta hizo referencia a diferentes cultivos que, para él, tenían una relación con lo conocido, tanto en apariencia, textura, color y sabor. Una de ellas es el mamey, el cual comparó con los melocotones. El mamey, según Acosta, era una fruta apreciada, especialmente para preparar conservas: “De la carne de éstos hacen conserva, y parece carne de membrillo; son de buen comer, y su conserva mejor”¹⁴². Aquí puede rescatarse una forma de preparación de esta fruta.

¹⁴⁰ *Íbidem*, libro IV, capítulo XXVI.

¹⁴¹ *Íbidem*, libro IV, capítulo XXVI.

¹⁴² *Íbidem*, libro IV, capítulo XXXI.

La descripción de la guayaba, parecida a la manzana, según relata el cronista, es interesante, pues resalta tanto lo negativo cómo lo positivo de sus cualidades:

...son otros árboles que comúnmente dan una fruta ruin, llena de pepitas recias, del tamaño de manzanas pequeñas. Es tan buena la fruta como la muy buena de España, en especial los que llaman guayabos de Matos, y otras guayabillas chicas blancas. Es fruta para estómagos de buena digestión y sanos, porque es recia de digerir y fría, asaz¹⁴³.

Estas características que describen a la guayaba, son propiedades que hasta nuestros días siguen presentes entre los remedios caseros de la mayoría de las casa mexicanas. Comer una guayaba para prevenir un resfriado o al momento de sentir molestias estomacales, ha sido, como se puede comparar con las relaciones de Acosta, la cualidad por la que se ha reconocido el consumo de esta fruta.

Con respecto al aguacate, las “peras de Indias”, Acosta resalta su textura de carne blanda, y cuando están bien maduros es como manteca, y el gusto delicado y mantecoso. Según escribe, el aguacate o palta también podía encontrarse en Perú, donde eran grandes y con cáscara dura; en cambio, en México, “por la mayor parte son pequeñas, y la cáscara delgada, que se monda como de manzanas; tiénela por comida sana, y que algo declina a cálida”¹⁴⁴.

En esta descripción, además de conocer las semejanzas que se buscaban entre los alimentos mexicanos y los conocidos por los españoles, también es posible ubicar las características de una misma especie en otra zona de América, en este caso Perú, región que también trabajó José de Acosta. Esta información

¹⁴³ *Íbidem*, libro IV, capítulo XXIV.

¹⁴⁴ *Íbidem*, libro IV, capítulo XXIV.

muestra cómo el impacto de alimentos depende de las características del ecosistema en donde se pueden reproducir¹⁴⁵.

La tuna es una de las frutas que más citas tuvo dentro de las crónicas del siglo XVI. Según menciona Acosta, el fruto del tunal doméstico en las Indias era una de las frutas más estimadas que podían compararse con las ciruelas de fraile, debido a su forma y color¹⁴⁶; en textura y sabor, Acosta encontró que, “dentro hay carne y granillos como de higos, que tienen muy buen gusto, y son muy dulces, especialmente las blancas, y tienen cierto olor suave; las coloradas no son tan buenas de ordinario”¹⁴⁷.

Si bien, la serie de descripciones relacionadas con las frutas muestran la búsqueda por dar a conocer lo desconocido, también es posible reconocer un proceso de integración cultural: “algunos encarecedores de cosas de Indias dijeron que había una fruta que era carne de membrillo, y otra que era manjar blanco, porque les pareció el sabor digno de estos nombres”¹⁴⁸.

Esta crítica sobre la asociación de dos frutas americanas con dos de las comidas más importantes de la cocina española muestra el contexto que se estaba viviendo en la Nueva España, a finales del siglo XVI:

La carne de membrillo o mermelada, si no estoy mal en el cuento, eran los que llaman zapotes o chicozapotes, que son de comida muy dulce y la color tira a la de conserva de membrillo. Esta fruta decían algunos criollos (como allá llaman a los nacidos de españoles en Indias) que excedían a todas las frutas de España. A mí no me lo parece: de gustos dicen que no hay que disputar; y aunque lo hubiera, no es digna disputa para escribir.¹⁴⁹

¹⁴⁵ Alfred W. Crosby, *El intercambio transoceánico*, México, UNAM, 1991.

¹⁴⁶ Ciruela de fraile o ciruela cojón de fraile se llama a una variedad de fruta en forma oblicua y color amarillo verdoso. Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, España, Mateu Cromo, 2001.

¹⁴⁷ Acosta, *op.cit.*, libro IV, capítulo XXIII.

¹⁴⁸ *Ibidem*, libro IV, capítulo XXV.

¹⁴⁹ *Ibidem*, libro IV, capítulo libro IV, capítulo XXV.

Dentro de este fragmento, es posible conocer el pensamiento de los criollos, uno de los sectores de la nueva población; ellos salían en la defensa de los productos americanos, pues, en cierta forma, buscaban consolidar una nueva identidad de grupo, y la alimentación fue uno de los elementos que les permitió ir fortaleciendo una nueva forma de representación. Sin embargo, también es posible conocer el pensamiento de los españoles que venían a América, como el propio Acosta, quienes mantenían una posición contraria a la de los criollos y seguían pensando que España era lo mejor, incluida su comida. Diversas identidades se fueron definiendo al contacto de los pueblos y la comida las hacía evidentes.

La guanábana, de igual forma, está descrita por Acosta en este contexto:

El manjar blanco es la anona o guanábana, que se da en Tierra Firme. Es del tamaño de pera muy grande, todo lo de dentro es blando, y tierno como manteca, y blanco y dulce y de muy escogido gusto. No es manjar blanco, aunque es blanco manjar... tiene delicado y sabroso gusto; y a juicio de algunos es la mejor fruta de Indias¹⁵⁰.

En este fragmento se muestra la relación entre la guanábana, el nuevo alimento, y el manjar blanco, uno de los guisos básicos de los españoles. La adaptación de los colonos al nuevo territorio tuvo a la comida como elemento clave; estas crónicas permiten revisar cómo fue el gusto de los españoles por los alimentos americanos, y el panorama sobre la naturaleza de finales del siglo XVI.

Aunque de manera crítica, el padre Acosta, hizo referencia a las milpas, espacio, según él, mal aprovechado: “yo no he hallado que los indios tuviesen huertos diversos de hortaliza, sino que cultivaban la tierra a pedazos para legumbres, que ellos usan, como los que llaman frísoles y pallares, que les sirven

¹⁵⁰ *Ibidem*, libro IV, capítulo XXVI.

como acá garbanzos, habas y lentejas”¹⁵¹, esto no evitó que en las tierras de cultivo pudieran reproducirse los alimentos de España, pues, según lo que observó, en las Indias se adaptaron muchas variedades españolas:

Casi cuanto bueno se produce en España hay allá...trigo, cebada, hortaliza y verdura y legumbres de todas suertes, como son lechugas, berzas, rábanos, cebollas, ajos, perejil, nabos, canarias, berenjenas, escarolas, acelgas, espinacas, garbanzos, habas, lentejas. De árboles, los que más generalmente se han dado allá, y con más abundancia, son naranjos y limas y cidras. También se han dado bien duraznos, y sus consortes melocotones, y priscos, y albarcoques...manzanas y peras se dan, pero moderadamente; ciruelas, muy cortamente; higos, en abundancia, membrillos, en todas partes...granadas también asaz, aunque todas son dulces; agras no se han dado bien. Melones, en partes los hay muy buenos, como en Tierra Firme...¹⁵².

No todos los cultivos contaron con tan pronta asimilación; la razón que ofrece Acosta, es la falta de cuidado que debía prestárseles para su correcto desarrollo. Por ejemplo, las guindas, las cerezas o los nísperos, las castañas, las bellotas y las almendras se daban pero escasamente, a lo que el cronista comenta: “almendra y nuez y avellana va de España para gente regalada”¹⁵³.

Por último, la presencia de animales llevados por los primeros españoles a las tierras americanas, por ejemplo, ovejas, cabras, vacas, terneras y bueyes, fue advertida por el cronista. Gracias a esta referencia, es posible ver que a finales del siglo XVI, el ganado menor ya estaba bien asimilado en la Nueva España, a tal grado que Acosta refirió que “si se pudieran aprovechar las lanas enviándose a Europa, fuera de las mayores riquezas que tuvieran las Indias”¹⁵⁴. Esta capacidad de adaptación produjo abundancia para el consumo de carne, así como de manteca, quesos y leche.

¹⁵¹ *Íbidem*, libro IV, capítulo XXXI.

¹⁵² *Íbidem*, libro IV, capítulo XXXII.

¹⁵³ *Íbidem*, libro IV, capítulo XXXII.

¹⁵⁴ *Íbidem*, libro IV, capítulo XXXII.

La carne de ganado y sus derivados fueron uno de los aportes más significativos de Europa a la dieta mexicana, debido a la ausencia de ganado, tanto menor como mayor, que había en el México prehispánico. La ingesta de carne dependía, básicamente del guajolote, una especie de perro y la caza, pero a partir de la producción de ganado, los hábitos alimentarios de los indígenas fueron modificándose lentamente; a la vez, se fue conformando una dieta novohispana, que utilizaba productos originarios de ambos lados del Atlántico.

Así pues, el panorama que presencié José de Acosta a finales del siglo XVI y describió en su obra, constituye uno de los testimonios claves para comprender cómo fueron gestándose, no sólo nuevas formas de comer, sino nuevas identidades culturales. No sólo hubo identidades en lo que hoy es México, sino que España misma definió su identidad en el contacto con otros pueblos, al filo de la modernidad.

1.2.4 Antonio Vázquez de Espinosa y el *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*.

La crónica de Antonio Vázquez de Espinosa es clave para esta investigación, ya que muestra una descripción sobre la ciudad de México durante las primeras décadas del siglo XVII, información que permite recrear la alimentación durante este periodo¹⁵⁵.

Vázquez de Espinoza fue misionero en Perú y en México durante la segunda década del siglo XVII. Regresó a España y comenzó la redacción de tres diferentes trabajos, entre ellos el *Compendio y descripción de las Indias*

¹⁵⁵ Antonio Vázquez de Espinosa, *Compendio y descripción de las indias occidentales*, www.archive.org/stream/.../smithsonianmisc1081948smit_djvu.txt

Occidentales, donde pudo plasmar los sucesos que observó a lo largo del recorrido que realizó en el nuevo territorio.¹⁵⁶

Comenzaré por citar la descripción de la ciudad de México en el año de 1612 que ofreció Vázquez de Espinoza:

La ciudad es de las mejores y mayores del mundo, se excelente temple, donde no hace frio ni calor, de maravilloso cielo y sanos aires, que con estar fundada sobre la laguna es muy sana...coge sitio de una populosa ciudad...todas las casas de muy buena fábrica, labradas de una piedra finísima colorada y peregrina en el mundo... Las calles son muy derechas, anchas y desenfadadas, que juntamente con la buena casería y parecen bien...¹⁵⁷

El cronista tuvo en cuenta el tema de la alimentación, como una de las actividades cotidianas que pudo observar a lo largo de sus viajes. A partir del contenido de la obra, me he centrado en dos referencias que permiten abundar en este tema: la que realizó sobre las comidas de Moctezuma, y la descripción de la ciudad de México en sí.

Los banquetes de Moctezuma se convirtieron en uno de los lugares comunes tratados por los cronistas desde la época de la conquista, como se ha podido observar a la largo de este capítulo. Durante la segunda década del siglo XVII, este tópico continuó siendo un tema del cual debía hacerse referencia, porque había causado un impacto profundo en los colonos españoles y porque constituía una práctica similar a las realizadas en España. En los banquetes del emperador confluían aspectos de la sociedad, la política y la economía, expresados en el consumo de alimentos.

¹⁵⁶ María N. Marsilli y Priscilla Cisternas, *Los senderos de la idolatría. El viaje de Vázquez de Esponosa por los altos de Arica, 1618*. Revista de Antropología Chilena, Lectura Volumen 42, N° 2, 2010. Páginas 465-476.

¹⁵⁷ Vázquez de Espinoza, *op. cit.*

Muy posiblemente Vázquez de Espinosa se basó en parte de las crónicas del siglo XVI para la redacción de su obra, pero es interesante ver cuáles fueron los temas que siguieron llamando la atención de colonos y peninsulares durante las primeras décadas del siglo XVII. Así, parte de las prácticas alimenticias en la corte de Moctezuma era que:

Comía solo, y muchas veces en público, pero siempre con igual aparato. Cubríanse los aparadores ordinariamente con más de doscientos platos de varios manjares a la condición de su paladar, y algunos de ellos tan bien sazonados, que no sólo agradaron entonces a los españoles, pues se ha procurado imitar en España: que no hay tierra tan bárbara donde no se precie de ingenioso en sus desórdenes de apetito.¹⁵⁸

Es posible reconocer en este fragmento cómo se hizo una crítica a la cantidad de alimentos que eran ofrecidos a un solo comensal. Si bien, la tradición del banquete en el viejo territorio seguía estando presente en la primera mitad del siglo XVII, este hecho llamó la atención de Vázquez de Espinosa, al ver cómo un sólo monarca fue capaz de consumir tal número de comidas pues, según su opinión: “Él [Moctezuma] ejecutó lo que le aconsejaba su vanidad, y era una de sus máximas que los príncipes debían favorecer desde lejos a la gente sin obligaciones¹⁵⁹. Y Vázquez de Espinosa continuó con su idea de la vanidad, al describir el protocolo que debía seguirse al momento de servir a Moctezuma:

Antes de sentarse a comer registraba los platos, saliendo a reconocer las diferencias de regalos que contenían, y satisfecha la gula de los ojos, elegía los que más le agradaban, y se repartían los demás entre los caballeros de su guardia, siendo esta profusión cotidiana una pequeña parte del gasto que se hacía de ordinario en sus cocinas, porque comían a su costa cuantos habitaban en palacio y cuantos acudían a él por obligación de su oficio.¹⁶⁰

¹⁵⁸ *Íbidem*

¹⁵⁹ *Íbidem*

¹⁶⁰ *Íbidem*

Esta relación que impactó al cronista responde no tanto a la presunción de Moctezuma sino al papel que debía cumplir la figura del emperador dentro de la sociedad mexicana¹⁶¹.

Así, la visión que se pudo entender del protocolo alimentario de Moctezuma respondía a un simbolismo de poder y organización, ya que de él dependía el orden de una sociedad. En este caso, el consumo de alimentos permite reinterpretar el cuidado y respeto que debía tenerse frente a la autoridad como búsqueda del bienestar, propio y del grupo.

Vázquez de Espinosa también incluyó una descripción de cómo debía ser la mesa diaria del emperador:

La mesa era grande, pero baja de pies, y el asiento un taburete proporcionado. Los manteles de blanco y sutil algodón, y las servilletas de lo mismo, algo prolongadas... los platos eran de barro muy fino y sólo servían una vez, como los manteles y servilletas, que se repartían luego entre los criados. Los vasos de oro sobre salvas de lo mismo, y algunas veces solía beber en cocos o conchas naturales costosamente guarnecidas. Tenía siempre a la mano diferentes géneros de bebidas, y él señalaba las que apetecía, unas con olor, otras de yerbas saludables y algunas confecciones de menos honesta calidad¹⁶².

Gracias al rescate de las descripciones sobre los utensilios y alimentos que hizo Vázquez de Espinoza, es posible comprender el impacto que causó este tipo de escenas durante la época de conquista y que se extendió a las primeras décadas del siglo XVII, como un reflejo de su propia realidad.

Los banquetes fueron parte importante de la culinaria del México prehispánico ante los ojos de los españoles, pues trataban de comparar sus propias prácticas; el lujo con que se disponía la mesa de Moctezuma se asimilaba

¹⁶¹ Según menciona Santiago Ávila, por voluntad del emperador, "...se daba vida o muerte, orden o caos, riqueza o pobreza", lo que le confería un poder frente al resto del grupo; este pudo ser uno de los elementos de los cuales se percató Vázquez de Espinoza. Ávila, *op. cit.*

¹⁶² *Ibidem*

con los festines de las cortes, un aspecto que permitió entablar una relación entre dos grupos desconocidos entre sí a través del alimento.

Como he referido con anterioridad, el pago o tributo de utensilios de cocina de los pueblos dominados a los mexicanos, fue una de las actividades más comunes desde la fundación de México Tenochtitlán. Lo que es posible reconocer dentro de la descripción ofrecida por Vázquez de Espinoza es su imaginario del uso determinado de manteles o servilletas “de sutil algodón” o vasos costosamente guarnecidos en los que solía tomar un género de chocolate; estas imágenes, obedecían a la idea que tenía el cronista de una necesidad de representar y diferenciar el papel del emperador frente al resto de la población, a través del uso de un objeto cotidiano. Más que la corte de Moctezuma, el cronista está haciendo referencia a las cortes europeas del siglo XVII.

La referencia a los hábitos alimentarios de Moctezuma, permite comprender cuál fue el interés por conocer las prácticas cotidianas de los mexicanos. El haber conocido un antecedente como los banquetes medievales, provocó un interés mayor en los cronistas por tratar de reconocer similitudes en las prácticas de ambos mundos. Además, Europa estaba desarrollando el mundo cortesano que los cronistas proyectaban sobre el pasado.

De las diversas perspectivas incluidas en las crónicas del siglo XVI y primeras décadas del siglo XVII sobre las prácticas culinarias de Moctezuma, la de Vázquez de Espinosa resalta un referente de presunción; sin embargo, como mencione anteriormente, esa visión comprendió la necesidad de imponer una imagen que debía simbolizar poder y superioridad con el fin de mantener el orden social.

El segundo momento que me ha parecido clave para el desarrollo de este apartado es la descripción de la ciudad de México. La información que ofrece la crónica de Vázquez de Espinosa me ha permitido ubicar un espacio con nuevas distribuciones y un crecimiento acelerado, donde el panorama alimentario muestra los cambios y las continuidades de la dieta novohispana durante el primer tercio del siglo XVII.

En su apartado sobre la Nueva España, el cronista incluye una amplia descripción sobre la ciudad de México, en especial sobre el abasto de alimentos, lo que hace posible reconocer qué productos conformaron la dieta durante las primeras décadas del siglo XVII.

Como parte del proceso de alimentación aparece la mención de establecimientos dedicados a la venta de mercaderías, "...hay muchas y gruesas tiendas de mercaderes, oficiales de todos oficios, españoles e indios, que con primor los usan y ejercitan; de suerte que con la abundancia, que hay de todo, no se carece de cosa en esta famosa ciudad"¹⁶³.

Estos nuevos espacios, permitieron que la venta de productos se extendiera fuera de los mercados y que fuera especializándose, con el fin de satisfacer las necesidades de los diversos grupos de la sociedad pues, según menciona el autor:

La ciudad tendrá más de 15.000 vecinos españoles y más de 80,000 indios vecinos que viven dentro de la ciudad, y en el barrio o ciudad de Santiago Tlatelolco...hay más de 50,000 negros y mulatos esclavos de los españoles, y libres, con que la habitación de la ciudad es muy grande y extendida¹⁶⁴.

¹⁶³ Vázquez de Espinoza *op. cit.*

¹⁶⁴ *Ibidem*

Las necesidades de los españoles eran las que, principalmente, debían ser cubiertas, por conformar ellos la clase dirigente de esa sociedad; poder seguir consumiendo alimentos a los cuales estaban acostumbrados como “frutas de España, regalos de azúcar, conservas y otras cosas”¹⁶⁵ significó un proceso de permanencia y continuidad.

Estas características fueron resaltadas por la mayoría de los cronistas religiosos, posiblemente por la capacidad de observar el panorama que los rodeaba al momento de emprender una misión, lo que les permitió describir con más detalle lo que encontraban a su camino. En la crónica de Vázquez de Espinoza, el autor menciona que la ciudad de México:

...es muy abastecida, abundante, barata y regalada...para el abasto de la ciudad entran de toda la tierra cada día por la laguna más de mil canoas cargadas de bastimentos de pan, carne, pescado, caza, leña... y lo demás necesario y por tierra todos los días más de tres mil mulas cargadas de trigo, maíz, azúcar y otras cosas a las alhóndigas, con que viene a ser uno de los lugares más abundantes y regalados del mundo¹⁶⁶.

El cronista está maravillado con la ciudad. Describe ciertos productos que formaban parte del abasto diario, como la carne, el pan, los pescados y el azúcar; también ofrece información adicional sobre cómo era el proceso de distribución de los alimentos; el traslado a través de los canales, continuó siendo una de las formas más efectivas de transporte; pero Vázquez de Espinosa también hizo referencia al traslado por tierra, a través de mulas, uno de los aportes motrices más valiosos que se difundieron tras la llegada de los españoles, y que permitió agilizar el reparto de mercancías¹⁶⁷.

¹⁶⁵ *Íbidem*

¹⁶⁶ *Íbidem*

¹⁶⁷ *Íbidem*

Parte del abasto de alimentos que llegaba a la ciudad de México, según el autor, provenía de Cuernavaca, un valle de temple caliente, donde era posible encontrar ingenios de caña dulce, donde se producía, principalmente, azúcar blanco “muy bueno”; había también crías de ganado mayor y de cerda; además, se cultivaba maíz, algodón, patatas y jícamas; así como frutas de la tierra y de España, que gracias al buen temperamento y fertilidad de la tierra, podían cosecharse durante todo el año¹⁶⁸.

Afortunadamente, a diferencia de otras crónicas, Vázquez de Espinosa, describe cuales eran aquellas frutas que formaban parte del abasto de la ciudad de México. Esto ha hecho posible reconstruir el panorama de alimentos consumidos a principios del siglo XVII en la capital. La información es novedosa pues, ha sido común en otras crónicas, englobar los alimentos en grupos de frutas o verduras, sin ofrecer un referente claro de cuáles eran los productos que se incluían en la dieta durante este periodo.

Así pues, entre los productos aportados por los españoles, según describe Antonio Vázquez de Espinosa, era posible encontrar, “...muy buenos olivares de que se coge cantidad de aceitunas para comer...hay algunas parras, duraznos, camuesas, melocotones, membrillos, granadas, naranjas, limas, toronjas, sidras, limones”¹⁶⁹.

Por parte de la herencia prehispánica, el cronista pudo encontrar zapotes colorados, chicozapotes, zapotes blancos, zapote negro, que según, “es de la hechura de una naranja grande, con la cáscara verde y delgada; la médula es a

¹⁶⁸ *Íbidem*

¹⁶⁹ *Íbidem*

modo de unguento negro”; también había aguacate y capulín, el cual, le pareció parecido a los guindos de España¹⁷⁰. Además, según observó el autor, era posible encontrar camotes blancos, morados, amarillos, azules y de otras suertes, las cuales, “tienen el mismo sabor que las que se crían en Málaga”¹⁷¹.

Así pues, en el *Compendio...* de Antonio Vázquez de Espinoza es posible encontrar, dentro de la primera parte de la obra, la descripción de una Nueva España maravillosa, y que incluye una imagen temprana de la ciudad de México del siglo XVII, un territorio que comienza a crecer a partir de la organización de nuevas ciudades, pueblos y villas, la construcción de edificaciones y, particularmente, el fortalecimiento de las instituciones políticas novohispanas.

En el caso de la ciudad de México, Vázquez de Espinoza pudo capturar una imagen donde el proceso de la alimentación comenzaba a mostrar nuevas formas de distribución de los productos básicos de consumo como el maíz y el trigo, las diferentes frutas, especias y verduras, entre otros, que era posible ubicar dentro de los mercados y las tiendas.

Me parece interesante mencionar cómo las crónicas elaboradas por los religiosos que llegaron al Nuevo Mundo son un referente clave para comprender cómo se vivió de una manera cotidiana la experiencia de la colonización. El interés de las diversas órdenes por explicar la naturaleza de los indios, ha dejado diversas líneas con las que se puede investigar; el contexto de la alimentación es un referente de lo cotidiano, una forma de supervivencia y de expresión de los

¹⁷⁰ *Íbidem*

¹⁷¹ *Íbidem*

grupos, un elemento básico con el que se entienden diferencias y similitudes frente al otro.

1.3 Una visión enfocada. Las crónicas desde la Corte.

Las crónicas redactadas por personajes cercanos a las Cortes se enfocan en dar una visión reinterpretada de lo que conquistadores y colonos presentaron en sus descripciones. Los estereotipos y prejuicios que aparecen en estas crónicas, se pueden analizar como una forma de confrontar distintas realidades que se estaban viviendo en pleno proceso de colonización. Este hecho permite conocer otra perspectiva de cómo se vio el alimento americano en las Cortes españolas del siglo XVI.

En este apartado se presenta la mirada de tres representantes de las Cortes de Carlos I y Felipe II, hecho que en sí, muestra diferencias debido al enfoque que cada uno de los gobernantes tuvo frente a las colonias americanas.

Para conocer cómo fue esta visión, analicé las crónicas de Francisco López de Gómara, Francisco Hernández y Antonio de Herrera. Dentro de sus trabajos, es posible reconocer un interés particular con respecto a la alimentación; en el caso de Francisco Hernández es más claro ya que se dedicó a realizar un estudio sobre la naturaleza de la Nueva España desde una perspectiva médica por lo que su obra muestra esa otra visión sobre el uso de alimentos en el México prehispánico.

Los casos de Gómara y Herrera son particulares, pues sus obras fueron escritas en España. Las crónicas de principios del siglo XVI fueron los documentos que sirvieron a estos personajes para reinterpretar los sucesos; desde luego, la primera intención que pudieron contener las crónicas de conquistadores fue marcada por otro propósito ligado con los intereses de la Corona.

En la obra de Gómara es posible ubicar un marcado desprecio hacia la comida del Nuevo Mundo y las prácticas relacionadas con ella; esa perspectiva

me permite reconocer cómo fue vista la alimentación del México prehispánico dentro de un determinado grupo y cómo, a partir de la temprana publicación de la obra, la nueva información fue teniendo un peso mayor frente a las descripciones que narraron las maravillas que encontraron los primeros cronistas.

En las obras de Antonio de Herrera, Cronista Mayor de la Corte de Felipe II, se puede ver la importancia de reconocer la gesta de conquista durante la primera mitad del siglo XVI; casi cincuenta años después, Herrera realizó uno de los trabajos más extensos para recordar los hechos y a quienes los realizaron. El tema de la alimentación aparece en sus trabajos, lo cual sirve para ubicar cómo se reinterpretó la visión de los primeros conquistadores.

Estos tres autores son clave importante para el desarrollo de la investigación, ya que, con ellos, es posible ver cómo fue formándose una imagen de los alimentos americanos en España desde las Cortes. La visión que cada uno de ellos tuvo con respecto al alimento, refleja el interés por compararse frente al otro; los prejuicios o el asombro ante lo exótico son posturas en las que se marca la influencia del cronista y del medio en el cual se desarrolló.

1.3.1 Francisco López de Gómara, la alimentación en la *Historia de la conquista de México*, una visión desde la Metrópoli.

Francisco López de Gómara nunca estuvo en el Nuevo Mundo; por eso su crónica ha sido cuestionada. Para escribir su obra, el autor tomó como referencia las crónicas de los conquistadores, principalmente las *Cartas de relación* de Hernán Cortés.¹⁷² Por tanto, el análisis que presentó sobre las vivencias de los primeros conquistadores varía el sentido de las primeras descripciones escritas a principios del siglo XVI.

El valor que puedo rescatar de la crónica de López de Gómara para la presente investigación es ver cómo el autor trató de comprender los usos y costumbres de los habitantes del nuevo territorio conquistado; el preguntarse cómo algo tan lejano en distancia puede ser semejante a lo cotidiano o, por el contrario, ser distante a las prácticas de lo conocido, es información que permite ir creando una imagen de cómo se percibieron en la Península los usos alimentarios americanos¹⁷³.

El aporte que puede aprovecharse de la obra de López de Gómara, con respecto a la alimentación es de sumo valor, ya que resalta aspectos poco considerados por los conquistadores; además, realiza descripciones más detalladas que las hechas por los conquistadores.

Las prácticas de cultivo y consumo de los alimentos europeos en la Nueva España es otro de los elementos en los que se centró López de Gómara. La

¹⁷² Esta característica de la obra de López de Gómara ha generado una de las polémicas más trabajadas a lo largo de la historiografía colonial.

¹⁷³ Un ejemplo de la asimilación de las comparaciones, es la descripción de los guajolotes americanos, el cronista dice: un “gallipavo de aquellos de allá que son mayores que nuestros pavones”. Francisco López de Gómara, *Historia de la conquista de México*, México, Porrúa, 1988, p.107.

búsqueda por producir trigo en el nuevo territorio es uno de los momentos claves para los españoles, pues al hacerlo, lograron imponerse y rebasar las fronteras geográficas y climatológicas para adaptar sus usos y costumbres a un nuevo espacio, en una nueva sociedad.

A través de los ojos de un cronista que escribe en suelo español, es posible reconocer cómo un proceso relacionado con la alimentación comenzaba a tener un significado relevante para la sociedad en su conjunto; cómo poco a poco se van abriendo los caminos para que la población europea pueda conocer lo desconocido y acercar, de manera positiva o negativa, a las prácticas alimentarias con las que convivían los nuevos colonos en América.

Los mercados vuelven a ser un espacio de interés. López de Gómara realizó un análisis de sus fuentes y se percató que en estos lugares se encontraba una amplia variedad de alimentos del México antiguo. El mercado de Tlatelolco fue un referente importante para él, pues era uno de los espacios donde podía conocerse una sociedad, no sólo por los productos que se podían adquirir, sino por los códigos de intercambio y las relaciones que se podían entablar allí. En este sentido, López de Gómara fijó un lugar común en la visión de la Nueva España que se formó en Europa: la importancia de los mercados.

Los conquistadores habían observado y experimentado las actividades que la gente realizaba dentro de los tianguis prehispánicos; conocieron los alimentos, presenciaron los trueques y probaron algunos de los guisados; estas experiencias les permitieron familiarizarse con el otro. A través de los ojos de estas crónicas, López de Gómara trató de comprender esas experiencias y darlas a conocer a sus

contemporáneos, mostrándoles las novedades que se encontraban en los mercados del México antiguo.

Basándose en las descripciones de los primeros conquistadores, Francisco López de Gómara pudo reinterpretar que:

Llaman tianquiztli, a las plazas... [las] mas grandes México y Tlatelulco...la mas rica mercadería [que venden] es la sal...hay que mirar en las yerbas y raíces, hojas y simientes que se venden, así para comida como para medicina; los hombres y mugeres y niños conocen mucho de yerbas porque con la pobreza y necesidad las buscan para comer y guarecer de sus dolencias...las cosas que para comer venden no tienen cuento. Pocas cosas vivas dejan de comer, culebras sin cola ni cabeza, perrillos que no gañen, castrados y cebados, topos, lirones, ratones, lombrices, piojos, y aun tierra...¹⁷⁴.

La primera impresión que ofrece López de Gómara, con cierto desprecio, se basa en las descripciones de los alimentos que la gente de México consumía en el mercado de Tlatelolco. Las diferentes hierbas que conformaban la base de la alimentación y que se usan en prácticas curativas, son descritas de manera general. López de Gómara hace énfasis en la capacidad de los pobladores para utilizarlas cotidianamente, y considera que la gente recurre a su uso a causa de la pobreza y la necesidad. En este sentido, su interpretación dista mucho de la impresión positiva que el mercado de Tlatelolco produjo en Cortés.

López de Gómara rescata, con interés, productos localizados en las zonas lacustres, así como sus prácticas de consumo:

...porque con redes de malla muy menuda barren en cierto tiempo del año unas cosa molida que se cría sobre el agua de las lagunas de México, y se cuaja, que ni es yerba ni tierra, sino como cieno. Hay de ello mucho y cogen mucho, y en eras como quien hace sal, lo vacían, y allí se cuaja y seca. Hácenlo tortas como ladrillos y no sólo las venden en el mercado, más llévanlas también a otros fuera de la ciudad y lejos. Comen esto como nosotros el queso, y así tiene un saborcillo de sal, que con chilmolli es sabroso¹⁷⁵.

¹⁷⁴ *Ibidem*, p.114.

¹⁷⁵ *Ibidem*, p. 115.

Las algas fueron uno de los productos que más llamó la atención de los conquistadores, debido a su parecido con la manufactura y sabor del queso; esta fue una de las razones por las que López de Gómara retomó de las primeras descripciones un producto que se asimilaba a una de las comidas de consumo cotidiano para los españoles. Sin embargo, López de Gómara comparó las algas con el lodo, lo aleja de las posibilidades del consumo de sus contemporáneos. Allí donde los cronistas comparaban alimentos con alimentos, el cronista que no conoció América compara alimentos con tierra. Pero no todo era despreciable para él.

Los indígenas consumían, a los ojos de los españoles, animales exóticos como ratones o piojos, pero también podían conseguirse dentro del mercado:

...venados enteros y a cuartos; gamas, liebres, conejos, tuzas, perros...y pescado asado, cocido en pan, pasteles, tortillas de huevos de diferentes aves. No hay número en el mucho pan cocido y en grano y espiga que se vende, juntamente con habas, frijoles y muchas legumbres¹⁷⁶.

Como parte de esta investigación, es importante conocer, además de los productos, la forma de utilización de cada uno de los alimentos originarios del México prehispánico, hecho que permite conocer cómo una práctica propia para una cocina local comenzó a expandirse a través de las crónicas del siglo XVI.

La necesidad de poder realizar una descripción que lograra dar a conocer lo que se encontraba en un lugar tan lejano, produjo una serie de similitudes. Los tamales ciertamente pueden tener una semejanza, en la forma de preparación, a un pastel o a una empanada de la cocina española; obviamente, los ingredientes

¹⁷⁶ *Ibidem*, p.116.

variaban, pero es a través de las técnicas de elaboración donde pudieron encontrarse muchas más similitudes que diferencia.

La gran cantidad de maíz, así como de frijoles y otras legumbres que se encontraban en Tlatelolco también formaron parte de la revisión de López de Gómara. La singularidad de su descripción es que el cronista regulariza las primeras descripciones de los alimentos y por ejemplo, da por sentado que el maíz es el trigo del Nuevo Mundo:

No se pueden contar las muchas y diferentes frutas de las nuestras que aquí se venden... verdes y secas. Pero las mas principal y que sirve de moneda son unas como almendras que ellos llaman cacauatl y los nuestros cacao como en Cuba y Haití...hay miel de abeja, de centli, que es su trigo, demetl, y otros árboles y cosas que vale mas que arropé, hay aceite chían que unos la comparan a mostaza y otros a zaragatona, guisan con él y untan y aunque mas usan manteca saín y cebo¹⁷⁷.

El cultivo de trigo en la nueva tierra es de interés para los cronistas pues era el cereal más importante dentro de la dieta española desde la época romana. Como bien hacen referencia los cronistas del siglo XVI, el maíz era lo que para ellos el trigo, la comida del día a día que, puedo decir, cubría no sólo una necesidad biológica sino cultural y muchas veces, religiosa:

En la historia tratamos del pan de los indios que comen ordinaria y generalmente; en esta tierra multiplica mucho, y algún grano echa seiscientos, cómenlo verde, crudo, cocido y asado; en grano y amasado. Es ligero de criar y sirve también de vino; y así nunca lo dejarán, aunque más trigo haya. Un negro de Cortés que se llamaba según pienso Juan Garrido, sembró en un huerto tres granos de trigo que halló en un saco de arroz; nacieron los dos, y uno de ellos tuvo ciento y ochenta granos. Tornaron luego a sembrar aquellos granos, y poco a poco hay infinito trigo¹⁷⁸.

Lo que en Cortés había sido la descripción de los usos americanos, en López de Gómara se torna en una diferencia entre dos grupos: ellos, los que

¹⁷⁷ *Íbidem*, p.116.

¹⁷⁸ *Íbidem*, p. 331.

prefieren y preferían el maíz, y nosotros, los españoles, que comemos trigo. Ya no es un problema de disponibilidad de alimentos sino un asunto de preferencias.

En la *Cuarta carta de relación* de Hernán Cortés, el conquistador pidió al rey que se proveyera de ciertos productos a las nuevas colonias. Francisco López de Gómara remarca esta primera necesidad que exigieron los conquistadores, por lo que dentro de su crónica menciona cuales fueron estos alimentos esenciales que sirvieron para enriquecer, aún más a la Nueva España:

Envió por vacas, puercas, ovejas, cabras, asnas y yeguas a las islas de Cuba, Santo Domingo, Sant Juan de Boriquen y Jamaica...para carne, leche, lana y colambre y para carga, guerra y labor, envió por caña de azúcar, moreras para seda, sarmientos y otras plantas¹⁷⁹.

Como se analizó con anterioridad dentro de la investigación, uno de los principales objetivos de Hernán Cortés al terminar las guerras de conquista fue mantener el control del nuevo territorio a través de la pronta colonización de vecinos españoles. Según su propia experiencia, uno de los factores que podían producir la falta de colonos era el no poder conseguir los alimentos a los que pudieran estar acostumbrados. Familiarizar el espacio con productos básicos de la dieta española significaba la permanencia de la nueva población. Años después, López de Gómara hace un balance del proyecto cortesiano y, según la visión del cronista, la asimilación de los alimentos españoles no fue prontamente aceptada dentro de las prácticas de tradición prehispánicas:

...comen poca carne, creo que por tener poca, pues comen bien tocino y puerco fresco. No quieren carnero ni cabrón, porque les hiede; cosa de notar, comiendo cuantas cosas vivas hay, y aun sus mismos piojos, que es grandísimo asco. Unos dicen que los comen por sanidad, otros que por gula, otros que por limpieza, creyendo ser más limpio comerlos que matarlos entre las uñas. Comen toda yerba que mal no les huela; y así, saben mucho en ellas par medicinas; que sus curas

¹⁷⁹ *Íbidem*, p. 228.

simples son. Su principal mantenimiento es centli y chili, su bebida ordinaria agua o atulli¹⁸⁰.

A través de esta referencia, es posible observar cómo el cronista que no había conocido América rechaza a los americanos y a sus tradiciones culinarias. Asegura que hubo una negación al proceso de asimilación por parte de los pobladores del México prehispánico. Las descripciones de los primeros cronistas denotaban una apertura hacia la experiencia americana que en López de Gómara ha pasado a ser un rechazo.

Si bien, Francisco López de Gómara puede ser una fuente polémica al momento de su consulta, su visión permite conocer cómo fue cambiando la visión de la alimentación en México durante el siglo XVI, y de la apertura inicial se pasó a un prejuicio que marcaba distancias.

1.3.2 Los hábitos culinarios en la Nueva España a través de los ojos de Francisco Hernández

La llegada de Francisco Hernández a la Nueva España en 1570 respondió al interés por realizar un estudio mucho más detallado sobre la naturaleza de las nuevas tierras. Felipe II se interesó por toda la riqueza que pudiera encontrar en sus colonias durante las últimas décadas del siglo XVI; por esta razón, nombró a Francisco Hernández protomédico de la corte y le encomendó iniciar una expedición botánica de seis años¹⁸¹.

La recopilación de escritos del médico español, realizada durante la segunda mitad del siglo XX, permite conocer el panorama al cual se enfrentó él

¹⁸⁰ *Íbidem*, p. 365.

¹⁸¹ María de la Luz Ayala, *La historia natural en el siglo XVI: Oviedo, Acosta y Hernández*, en <http://148.202.18.157/sitios/publicacionesite/ppperiod/esthom/esthompdf/esthom20/19-37.pdf>

durante las últimas décadas del siglo XVI. El objetivo principal del cronista fue estudiar las propiedades médicas de cada una de las plantas de las nuevas tierras. La revisión de esta crónica me parece indispensable para la elaboración de esta investigación, pues permite conocer el consumo alimentario y el uso medicinal de las especies de la época prehispánica y durante las primeras décadas del siglo XVI.

El repertorio tan amplio de hierbas, plantas, árboles y frutos que estudió Francisco Hernández muestra productos que solían consumirse como alimentos o medicamentos, particularmente; el aporte más valioso para el desarrollo de la investigación, es la información sobre la elaboración de guisados y las recetas, a partir de una visión médica, para la preparación del chocolate, información que es fundamental para ampliar el panorama sobre la alimentación en México.

A través de sus estudios, el cronista permite comprender cuáles eran las costumbres y las necesidades de los colonos, y el afán por reconocer lo que podía obtenerse de las nuevas tierras; el hecho de que los nuevos productos pudieran tener propiedades semejantes a las conocidas, se convirtió en un elemento que favoreció el proceso de adaptación al nuevo territorio.

Francisco Hernández dio a conocer distintas especies de vegetales y animales que tenían un uso medicinal durante la época prehispánica. Para este capítulo trabajé la parte vegetal de la obra de Hernández pues cubre diversos aspectos que resultan interesantes para la presente investigación.

Hernández se percató de cómo los indígenas organizaban y clasificaban las plantas considerando su hábitat y las propiedades que cada una de ellas podía

brindar¹⁸²; clasificó las frutas en dos categorías: los *tzapotl*, frutos de sabor dulce y los *xocotl*, de sabor ácido¹⁸³.

Las variedades dulces que se encuentran mencionadas en la crónica son: el *illamatzapotl*, o fruto de las viejas; según refiere Hernández, su voz haitiana era guanábano de "...estructura suave y su color blanco por dentro...alimento saludable de sabor dulce y hasta cierto punto, parecido al fruto del cacao"¹⁸⁴; el *tliltzapotl* o zapote negro, con forma y tamaño similar al membrillo, "de color verde al principio por fuera, después oscuro y por último negro, y por dentro una pulpa negra, suave y de sabor agradable...bueno para la indigestión y de sabor agradable"¹⁸⁵.

No todos los frutos eran recomendados por Hernández, pues según menciona, podían ser malos tras su prolongada ingesta o no eran tan agradables al paladar. Por ejemplo, clasifica el aguacate como de naturaleza grasosa, con un sabor de nueces verdes; si bien, podía ser agradable al gusto, su calidad nutritiva podía ser perjudicial por ser grasoso, húmedo y, sobre todo, "excitaba extraordinariamente"¹⁸⁶.

La anona se describe como una pulpa que podía ser dulce pero se descomponía muy pronto; le encontró un parecido con el potaje "llamado por los españoles blanco, en la blandura, en el color y en el sabor, pero no en el gusto

¹⁸² *Íbidem*, p.11.

¹⁸³ Francisco Hernández, *Historia de las plantas de Nueva España*, México, Imprenta Universitaria, 1942-46, p. 267.

¹⁸⁴ *Íbidem*, p.268.

¹⁸⁵ *Íbidem*, p.269.

¹⁸⁶ *Íbidem*, p. 269.

agradable ni en las propiedades nutritivas, pues es ventosa y de un gusto no del todo bueno”¹⁸⁷.

El *tezontzapotl* o fruto de color como la piedra tezontle, llamado mamey en el Caribe, es descrito por Hernández como una pulpa como escarlata, con sabor parecido a los membrillos en conserva y “de alimento medianamente agradable, pero no saludable del todo”¹⁸⁸; el *xicotzapotl* o zapote de abejorro, lo compara con el níspero, pero con el sabor de las manzanas semipodridas, y lo considera bueno y agradable como alimento, aunque “es pesado y fastidioso cuando se comen más de dos”¹⁸⁹. Estos dos ejemplos son interesantes; posiblemente, el sabor fermentado que encontró el cronista se producía por el alto contenido azúcar, algo diferente a las frutas consumidas por los españoles.

Las frutas no fueron el único interés del cronista, plantas como el maguey, ocuparon parte de sus descripciones. Del *metl* o maguey se podía obtener leña o cubrir los techos; servía como plato, para hacer hilo y telas, y para confeccionar calzado; además, de él era posible obtener: clavos y púas, alfileres, agujas y abrojos de guerra¹⁹⁰. Su uso también se extendía a la fabricación de vino, miel, vinagres y azúcar; el tronco cocido se podía comer y, según Hernández, tenía un sabor parecido a la sidra preparada con azúcar¹⁹¹.

La capacidad de las plantas o frutos para curar o remediar dolencias se ha desarrollado desde la época prehispánica. Los tomates son uno de los alimentos con propiedades médicas que describió Hernández. Comerlos servía para curar

¹⁸⁷ *Íbidem*, p. 270.

¹⁸⁸ *Íbidem*, p.271.

¹⁸⁹ *Íbidem*, p.273.

¹⁹⁰ *Íbidem*, p.1036.

¹⁹¹ *Íbidem*, p.1037.

los dolores de cabeza y aliviar los ardores de estómago; tomar el jugo que se obtenía al untarles sal ayudaba a desinflamar las paperas y la garganta¹⁹².

Francisco Hernández también hizo una clasificación de las diversas variedades de tomates: el *coatmate* o tomate verde era redondo, cubierto por una membrana y se caracterizaba por ser ácido; el *xitomate* era de tamaño más grande y tenía forma de calabaza; el *miltomate*, de tamaño pequeño, se cultivaba en la milpa al mismo tiempo que el *tlaolli* o grano indio, es decir, el maíz. Otras variedades podían ser de color verde, amarillo, rojo o púrpura¹⁹³.

La forma más común de consumirlos era molerlos y mezclarlos con chile para preparar una salsa “muy agradable que mejoraba el sabor de casi todas las viandas y alimentos, además de estimular el apetito”¹⁹⁴.

Francisco Hernández refiere que “los farmacéuticos europeos que han conocido algunos de estos frutos, los han llamado frutos de amor”¹⁹⁵. Esta información permite conocer que, a finales del siglo XVI, el tomate ya figuraba en los cultivos del Viejo Mundo, sin embargo, su consumo dentro de la dieta europea no se generalizó sino hasta finales del siglo XVIII¹⁹⁶.

El maíz es otro de los productos en que se enfocó Francisco Hernández, pues buscaba la forma de fomentar su consumo entre los colonos durante las últimas décadas del siglo XVI. Al carecer de trigo en la Nueva España, Hernández clasificó al maíz como “un hallazgo admirable de la naturaleza tan precioso para la salud”; su consumo:

¹⁹² Este es uno de los usos que, hasta nuestros días, sigue dándose a los tomates, principalmente el jitomate asado es usado como desinflamante natural.

¹⁹³ Hernández, *op. cit.*, p.698.

¹⁹⁴ *Ibidem*, p.699.

¹⁹⁵ *Ibidem*, p.699.

¹⁹⁶ Néstor Luján, *Historia de la gastronomía*, España, Plaza&Janez, 1994.

...lejos de reprobarlo lo alabo grandemente, y no entiendo como los españoles, imitadores diligentísimos de lo extranjero...no han adaptado todavía a sus usos ni han llevado a sus tierras y cultivado este género de grano que usado convenientemente es sobremanera saludable...de fácil cultivo...y mediante el cual podrían tal vez liberarse del hambre y de los innumerables males que de ella derivan¹⁹⁷.

Dentro de este fragmento se puede ver cómo el consumo del maíz fue teniendo una lenta asimilación por parte de los españoles que llegaban directamente de la Península; diferente al caso de los colonos, pues “ha comenzado a gustar este alimento...principalmente a los nacidos de padres españoles e indios o indios y negros o negros y españoles”.

A través de esta cita, es posible ver cómo para las últimas décadas del siglo XVI, los hábitos alimentarios comenzaban a mezclarse, al igual que los diferentes miembros de la nueva sociedad, que, según observó Francisco Hernández, “a tal grado de torpeza han llegado las costumbres, que razas tan diversas se unen en el vicio”. Esta anotación permite ver cómo la idea de conservar una distancia entre sectores de la población no se pudo llevar a cabo y, a través de la comida, se logró un efecto de reconocimiento a pesar de las diferencias de costumbres.

La forma de clasificar el maíz era distinguirlo por color, tamaño y suavidad de los granos; con respecto al color los encuentra blancos, amarillos, negros, purpúreos, rojizos, azules o de colores mezclados. Francisco Hernández se dio cuenta de uno de los procesos más importantes para enriquecer el maíz:

...ocho partes de agua, seis de este grano indio y una de cal; se pone todo en una vasija de barro y sobre poco fuego hasta que se ablande; se quita entonces de fuego, se cubre con lienzos, y se muele al fin en la piedra llamada metlatl¹⁹⁸.

¹⁹⁷ Hernández, *Historia*, p.869.

¹⁹⁸ Este proceso es la nixtamalización, técnica que debía emplearse en los granos de maíz deshidratado para poder elaborar tortillas o atole sin problemas de fermentación. Hernández, *Historia*, p.871.

Después de realizar el proceso de nixtamalización, el grano se podía comer o beber en diferentes preparaciones por ejemplo, el atole con miel; para prepararlo se debía moler el maíz, ponerlo a cocer hasta que espesara y luego incorporar una décima parte de miel de maguey; así se dejaba en el fuego hasta que tuviera la consistencia de puchas o polenta española¹⁹⁹.

Otras preparaciones consistían en mezclar una base de atole blanco con chile verde, tomate y sal; el atole agrio se preparaba con una libra de fermento de maíz negro; había atole con frijol cocido entero y masa que se aderezaba con epazote, una comida óptima y muy agradable por la virtud del epazote para “purgar la sangre de los humores crudos”; otras opciones eran el atole con semillas de amaranto tostado y molido con miel cocida de maguey, el *tlixcalatolli*, hecho con tortillas cocidas, que tenían un grosor de tres dedos: se hacían miga y se mezclaban con agua fría para llevarlo todo al fuego hasta que espesaba²⁰⁰.

Las tortillas o pan de maíz, eran otra preparación común. Según la descripción de Hernández, una vez obtenida la masa, “se forman entre las palmas de las manos unas tortillas delgadas y de mediana circunferencia, que van cociendo inmediatamente en un *comalli* puesto sobre brasas; es este el modo más común y frecuente de preparar el pan de maíz”²⁰¹.

No sólo era posible consumir este tipo de tortilla sino que podían encontrarse de tres o cuatro veces más grandes y también más gruesas; otras que se formaban como bolas semejantes a melones y se ponían a cocer en una vasija sobre el fuego mezclándolas con frijoles; los tlacoyos, a mi parecer, también

¹⁹⁹ *Íbidem*, p.871.

²⁰⁰ *Íbidem*, p.873.

²⁰¹ *Íbidem*, p.874.

fueron descritos por Hernández, pues dice que: “había panes de un palmo de largo y cuatro dedos de grueso, mezclados con frijoles, y los asan en el comalli”²⁰².

La opinión médica que dio Francisco Hernández sobre las tortillas es que podían comerse con placer, pues son sumamente suaves, de fácil digestión y de sabor agradable²⁰³. También observó que existían diferencias entre las variedades de tortillas y, particularmente, entre quienes podían comerlas:

los indios principales suelen prepararse tortillas de maíz colado, tan delgadas y limpias que son casi transparentes y como de papel; también pequeñas bolas de maíz colado, que no obstante su espesor son enteramente translúcidas; pero estas cosas son sólo para los ricos y principales²⁰⁴.

Como es posible reafirmar a partir de este fragmento, la comida no sólo sirvió como un elemento de supervivencia, sino que ha sido un factor que distingue los diferentes sectores de la sociedad. Un claro ejemplo sería la ceremonia que se hacía diariamente para servir a Moctezuma, según Hernández:

Se sentaba solo en la sala con abundancia de todo genero de comida exquisita...se ponían bajo las viandas carbones encendidos para que no se enfriaran y perdieran el gusto con el calor; lo mismo vemos que hacen hoy los habitantes del vejo mundo, no sólo los reyes, sino también hombres de mediocre fortuna... estaban abiertas para todos las bodegas y las despensas colmadas de increíble cantidad de viandas y bebidas, ya sea de las compradas en el mercado o e las traídas por los cazadores²⁰⁵.

A través de esta descripción es posible conocer parte de las prácticas culinarias del México prehispánico y ver cómo los nuevos colonos fueron recreando ciertos procesos que permitieron la conformación de una sociedad ubicada en nuevo espacio.

²⁰² *Íbidem*, p.877.

²⁰³ *Íbidem*, p.877.

²⁰⁴ *Íbidem*, p.878.

²⁰⁵ *Íbidem*, p.120.

El cacao aparece en el trabajo de Francisco Hernández como moneda, una costumbre que, para las últimas décadas del siglo XVI, “dura hasta la fecha en no pocos lugares”²⁰⁶, y como bebida que sustituyó al vino, pues, según Hernández, no había manera de fabricarlo. Al elaborar la bebida se obtenía “una sustancia negruzca, de mucho alimento, con sabores amargos y un poco dulces, que “suele administrarse para templar el calor y mitigar los ardores a los enfermos de gravedad”.²⁰⁷ Este uso, como medicamento, era una justificación que permitía el consumo del cacao a la gente enferma durante la época novohispana, uno de los factores que convertirá a este producto en uno de los más consumidos en la Nueva España y las cortes europeas.

Un aporte significativo sobre el chocolate que aparece en la obra de Francisco Hernández son las recetas para prepararlo:

...cien granos crudos o tostados bien molidos y mezclados con la cantidad de grano indio. Antes de tomarse debe vaciarse de un vaso a oro desde cierta altura, hasta que se produzca espuma y suban a la superficie las partes grasosas, de suerte que puedan sorberse solo las más ligeras y agradables.²⁰⁸

Otra preparación consistía en la mezcla de 25 granos de cacao con un puño de maíz o grano indio sin ningún otro complemento pues, era consumido como un refrigerio²⁰⁹. Una tercera bebida, llamada *chocolatl*, se prepara con:

...granos de pochotl y de cacahatl en igual cantidad y dicen que engorda extraordinariamente si se usa con frecuencia; molidos unos y otros granos se echan en una vasija y se agitan con un batidor de madera hasta que sobrenada la parte grasosa y de naturaleza aérea, que se separan y ponen aparte, mezclando al resto un puñado del antes dicho grano indio ablandado; cuando ya está lista la bebida para tomarse, mezclan de nuevo la parte grasosa que habían separado y la toman al fin tibia²¹⁰.

²⁰⁶ *Íbidem*, p.909.

²⁰⁷ *Íbidem*, p.910.

²⁰⁸ *Íbidem*, p.912.

²⁰⁹ *Íbidem*, p.912.

²¹⁰ *Íbidem*, p.913.

Lo interesante de estas referencias es poder rescatar los usos en el consumo del cacao; si bien, Francisco Hernández lo clasifica a través de una visión médica no deja de lado las costumbres culinarias del México prehispánico y de la época novohispana.

Las comidas preparadas son parte de este referente culinario. La barbacoa fue descrita por el cronista como uno de los métodos de cocción de alimentos utilizado en el México prehispánico y que logró permanecer tras la llegada de los colonos. Hernández pudo observar que:

Los indios llamados *chichimecas*, gente fiera, bárbara e indómita que vive no muy lejos al norte de la ciudad mexicana, y que vaga errabunda por montes y campos cubriendo con pieles sólo algunas partes de su cuerpo y alimentándose, como los escitas o como las bestias, solamente de la caza y de los frutos de algunos árboles silvestres nacidos espontáneamente, cuando quieren cocer carnes cavan hoyos en la tierra misma, los tapizan con piedras ardiendo, colocan en medio las carnes envueltas en masa de grano indio, las cubren luego con otras piedras calientes y con tierra, y las dejan así el tiempo necesario para que se cuezan perfectamente; las sacan ya cocidas, y encuentran en ellas y en el pan preparado de esta manera gran placer y utilidad²¹¹.

Este ha sido uno de los métodos de cocción que más ha caracterizado el desarrollo de la cocina mexicana. Desde la época prehispánica, sirvió tanto para la conservación como la preparación de los alimentos; al momento en que comienza la producción de ganado menor en las mismas zonas donde se utilizaba este medio de cocción, fue integrándose para dar origen a la barbacoa, una de las comidas más populares en la actualidad, que forma parte del repertorio de platos de la cocina de nuestro país.

Además de la *Historia natural de la Nueva España*, es posible conocer las costumbres dentro de la ciudad de México en las últimas décadas del siglo XVI en *Antigüedades de la Nueva España*. Aquí, Francisco Hernández muestra un

²¹¹ *Ibidem*, p.877.

panorama sobre las prácticas cotidianas, relacionadas, en parte, con el ámbito de la alimentación, ya que, describe dos espacios clave: los mercados y la mesa de los señores en el México prehispánico.

Dentro de los mercados o *tinaquiztli*²¹², según relata Hernández, era posible encontrar:

...todo género de aves, maceradas o rellenas de yerbas; perros, topos, lirones, lombrices, piojos, ratones, musgo lacustre, ciervos destazados o enteros, carneros cocidos en agua, carne de buey, conejos, liebres, tuzas o topos; abundaba el pescado crudo y cocido y en tortas de maíz y tortillas de maíz y de huevos de varias clases de aves; maíz cocido, crudo y en mazorca, así como de raíces, habas, frijoles y legumbres²¹³.

Si bien, Francisco Hernández hizo una primera revisión sobre los productos locales que podían localizarse dentro de los mercados, uno de los aportes más importantes para esta investigación, es poder ver cómo, para finales del siglo XVI, los mercados de México comenzaban a mostrar una fusión culinaria:

No pueden ser enumerados los géneros de frutas indígenas o de nuestro país, secas y frescas que allí se vende...mucha miel de las abejas o la que suele prepararse por la industria humana del jugo de la caña de azúcar, del maíz, del maguey...venden también aceite de chía condimentada para la comida aun cuando son usadas con mas frecuencia para preparar las viandas, mantequilla, manteca, grasa y sebo²¹⁴.

A partir de la revisión de las anotaciones de del cronista me fue posible reconocer un panorama donde se puede ver la continuidad de prácticas culinarias del México prehispánico como la nixtamalización o la técnica de la barbacoa, elementos que no habían sido considerados con tanta atención por los cronistas previos a Francisco Hernández; la preparación de bebidas con base en el cacao

²¹² En náhuatl *tianquiztli*, que significa tianguis, mercado. *Gran diccionario Náhuatl de Wimmer*, sites.estvideo.net/malinal/nahuatl.page.html

²¹³ Francisco Hernández, *Antigüedades de la Nueva España*, México, p.113.

²¹⁴“Del uso y de que cosas conocidas en el antiguo continente carecían los mexicanos en el tiempo que se rindieron a nuestras armas: carne de buey, de carnero y cabras de las nuestras, de jabalí y de puerco y de casi todos nuestros frutos y legumbre”, Francisco Hernández, *Íbidem*, p.113.

es también un referente importante que se rescata a través de los trabajos de Hernández, ya que se conoce su valor como alimento y como medicamento.

Posiblemente, estas continuidades pueden responder a la necesidad de integración que buscaron los diversos grupos que fueron ocupando un nuevo espacio; a través de la comida, se articuló un nuevo escenario.

Las bondades y características que Hernández atribuyó a ciertos alimentos muestran la necesidad por encontrar en un alimento la integración de los grupos que comenzaban a conformar la sociedad novohispana. El poder comer o beber distintos productos constituyó una fuente de supervivencia pero sobre todo, un elemento que permitió forjar una nueva representación social que acercó a los españoles, los criollos, los indígenas, los mestizos, los negros y los mulatos y otros grupos culturales que se fueron asentando en la ciudad de México.

Al revisar el trabajo de Francisco Hernández pude observar una visión en la que el análisis científico se conjugaba con los procesos de la alimentación. El objetivo del médico en la Nueva España era reconocer la naturaleza de las nuevas tierras para poder estudiar sus aportes médicos; a través de su investigación pudo conocer remedios y técnicas que clasificó como una nueva visión científica, pero también informó sobre el repertorio culinario que se integró a partir de la colonización novohispana.

1.3.3 La grandeza continúa. La alimentación en México a través de la obra de Antonio de Herrera.

Una de las primeras crónicas del siglo XVII fue el trabajo de Antonio de Herrera, nombrado Cronista Mayor de Indias en 1596 con el propósito de conservar “tan

dignos [hechos] de memoria” como las hazañas del descubrimiento, la pacificación y la población del nuevo mundo²¹⁵.

El trabajo de Herrera es un análisis historiográfico que contempla las cartas de Cristóbal Colón y las crónicas del siglo XVI²¹⁶. La intención principal del cronista fue realizar un trabajo con “particular cuidado y sinceridad de ánimo” para no dejar desaparecer los hechos logrados por los castellanos desde el descubrimiento y durante el siglo XVI.

Herrera se centró en los años de 1492 a 1531, periodo que comprendió la empresa de conquista y población de América; a través de personajes claves como Cristóbal Colón, Hernán Cortés, Bernal Díaz del Castillo y Francisco Pizarro, entre otros, fue recabando información que terminó en la redacción de una de las crónicas más extensas.

El tema de la alimentación no quedó desapercibido dentro de la obra de Antonio de Herrera, pues es posible encontrar referencias sobre productos y prácticas que le parecieron de importancia. Para esta investigación, esta información permite reconocer el impacto que significó el encuentro culinario en el territorio de México hasta los primeros años del siglo XVII.

Es importante señalar que, al igual que Francisco López de Gómara, Antonio de Herrera nunca estuvo en el Nuevo Mundo. A este respecto, me parece interesante analizar la interpretación que tuvo el cronista sobre el tema de la alimentación dentro del proceso de conquista y colonización de la Nueva España,

²¹⁵ Antonio de Herrera, *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme del mar océano*, www.memoriachilena.cl, consultado en febrero de 2012, versión PDF.

²¹⁶ Al ser miembro de la corte real, tuvo acceso a textos de cronistas como fray Bartolomé de las Casas, Bernal Díaz del Castillo y Gonzalo Fernández de Oviedo, entre otros, que no habían sido publicados en su época, y que el autor utilizó para sus propios escritos. Carmen Bravo-Villasante, *La maravilla de América, los cronistas de Indias*, Madrid, Cultura Hispánica, 1985, p.181.

pues es una fuente que permite ubicar cambios y continuidades en las dietas novohispanas.

En la *Descripción de las Indias Occidentales*, Herrera se enfocó en la naturaleza del nuevo territorio y, además, es posible encontrar una relación entre los hábitos alimentarios del México prehispánicos y las prácticas comunes de los españoles en la Nueva España de finales del siglo XVI y primeros años del siglo XVII.

En las crónicas del siglo XVI es posible ubicar una visión general sobre lo que se encontraba en el nuevo territorio, en el Caribe y en la Tierra Firme, cada zona con sus propias cualidades. Según Herrera, la Nueva España “es de las mejores provincias del mundo nuevo, y la mas habitable, en buen temple, abundancia y fertilidad de trigo, maíz, y ganados, y las demás cosas para la vida humana, salvo aceite, y vino”²¹⁷.

Este referente puede explicar, en parte, el interés que se tenía en el territorio de la Nueva España y una forma de demostrarlo fue a través de las bondades de la tierra que permitieron la adaptación de cultivos llevados por los españoles, aunque no en todos los casos. Si bien, no era posible encontrar vino y aceite de España en la nueva tierra, fue posible encontrar un sustituto:

[E] Maguey, vocablo de la isla Española y en su propio nombre metl, de hechura de un cardo, con grandes pencas, con puntas con espinas muy agudas y duras...sirve para alpargatas...leña. Sacan buena miel desta yerba y se hacen de ella vino y vinagre. Del cogollo se hace buena conserva, es comida dulce sabrosa y sana²¹⁸.

²¹⁷ Herrera, *op. cit.*, p.21.

²¹⁸ *Ibidem*, p. 209.

Los múltiples usos del maguey descritos por los cronistas religiosos del siglo XVI, y retomadas por Herrera, mostraron a los peninsulares cómo una sola variedad de planta podía brindar tal cantidad de productos; lo que más interesó fue la obtención de vino. Si bien, la asimilación a lo desconocido fue desarrollándose a lo largo del siglo XVI, las crónicas del siglo XVII buscaban, en gran parte, resaltar ciertos elementos y prácticas que sirvieron para conformar la sociedad novohispana.

Dentro de la obra de Antonio de Herrera es posible encontrar referencias hacia el tema de la alimentación en la ciudad de México y en otras zonas donde comenzaron a reproducirse los hábitos de consumo de los españoles con mayor rapidez, como la zona de Atlixco donde “se coge trigo, vino, y todas las frutas de Castilla, azúcar, y lino y todas las hortalizas, porque es tierra templada, mas caliente que fría, aunque el trigo de las tierras mas cercanas a la ciudad, sale algo elado”²¹⁹; en Tlaxcala la “tierra [es] abundante y fértil de mayz y otras frutas de la tierra, membrillos y duraznos de Castilla”²²⁰; en la zona de Jilotepec “no comen pan de Castilla ya que lo consideran fruta en comparación al maíz pero si se come mucha carne”²²¹.

Michoacán, según relata Antonio de Herrera, mostraba un panorama en donde la tierra “es abundantísima de trigo y maíz y de todo genero de frutas de Castilla y de ganados de muchos pescados: tiene grana, cochinilla, algodón y la gente es dada a trabajar”²²².

²¹⁹ *Íbidem*, p. 23.

²²⁰ *Íbidem*, p. 200.

²²¹ *Íbidem*, p. 180.

²²² *Íbidem*, p. 27.

En la zona de Antequera: “los indios viven sin necesidad si quieren trabajar porque no les falta nada para comer y vestir y tienen el cacao, fruta a manera de almendras, que sirve de moneda, y hacen vino de ello, y se come tostado, y se tiene por de gran mantenimiento”. Herrera refiere que el nombre del cacao en náhuatl era *cacahuatl*, pero cambió al momento en que los españoles en la Española y Cuba lo conocían con ese nombre. Otro dato interesante que Herrera incluyó en sus descripciones fue el valor económico que tenía el fruto, según el cronista, 100 almendras equivalían a un real²²³.

Dentro de esta descripción sobre el cacao, no sólo hace mención sobre su consumo, sino que es posible interpretar la capacidad que tuvo un producto para fortalecer la supervivencia de un grupo, y por otro lado, el peso simbólico que marcó no sólo a la sociedad prehispánica sino que se continuó durante la época novohispana.

Por último, la región de Tabasco, según se puede ver a través del trabajo de Herrera, era una zona donde, como hasta ahora, es posible encontrar una variedad rica de productos locales como:

“...mameyes, zapotes, aguacate, guayabos, brebaje de cacao con masa y otro de más cocido a manera de poleada y otro ácido para el calor [además] españoles e indios viven y comen juntos, tienen carne de vaca, puerco y aves y beben bebidas muy sanas hechas de cacao, maíz, especias de la tierra, posiblemente achiote, y es una bebida que llaman zocolate²²⁴”.

Estas descripciones muestran la permanencia de alimentos del México prehispánico y la capacidad de reproducción de productos comunes a los españoles como el trigo y la carne. La reproducción de los nuevos aportes en

²²³ *Íbidem*, p. 25.

²²⁴ *Íbidem*, p. 26.

diversas zonas de la Nueva España fue un hecho que favoreció a los colonos en la continuidad de las prácticas culinarias peninsulares a las que estaban acostumbrados, además de poder integrar nuevos alimentos a su dieta.

La abundancia de alimentos en las tierras de la Nueva España fue uno de los elementos que más impacto causó a los conquistadores y primeros colonos, como se ha podido ver en las crónicas del siglo XVI; una razón puede ser la escases de comida que se vivía la península por largos periodos. El antecedente alimentario de los conquistadores y primeros colonos al llegar a la Nueva España, fue la poca variedad de frutas, hortalizas, y carnes en su dieta al estar determinados, en la mayoría de las ocasiones, por las condiciones climáticas, lo cual originaba una baja en el abasto. Por tal hecho, es posible comprender el impacto de los españoles al encontrar un territorio fértil y con gran producción de cultivos en cualquier época del año ²²⁵.

A partir del trabajo de Antonio de Herrera es posible ubicar un esquema que contemplaba tres elementos relacionados con el tema de la alimentación: el primer encuentro durante la conquista del territorio, la descripción de la mesa de Moctezuma, y el abasto dentro de los mercados; los dos últimos se pueden entender como representaciones de lo privado y lo público, respectivamente.

Revisando la obra de Herrera es posible reconocer una nueva visión sobre la información recabada por conquistadores y primeros colonos. Este análisis consideró la descripción de Bernal Díaz del Castillo y su entendimiento de la alimentación como un elemento ligado al ámbito político a través de la representación de los banquetes. Las relaciones de Hernán Cortés muestran la

²²⁵ Manuel Martínez Llopis, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Altaya, 1989, p. 151.

necesidad de sobrevivir consumiendo lo desconocido y la importancia de reproducir las prácticas de consumo españolas en la nueva tierra para fortalecer la colonización y reafirmar los esfuerzos de la conquista militar. Según resalta Herrera, Cortés, con su “buena gracia” aseguraba los ánimos de los soldados²²⁶.

La recuperación que hizo Antonio de Herrera sobre las hazañas de conquista tuvo al ámbito de la alimentación como una estrategia política y militar. Según el cronista, durante la conquista armada, los alimentos que funcionaron para mantener a los soldados fueron el maíz, el frijol y las gallinas.

A lo largo del camino que tuvieron que recorrer los conquistadores se fueron asimilando nuevos alimentos, por ejemplo las tunas:

En la lengua de Cuba se llama tuna y entre los indios de Mexico nuchtli y e árbol nopali. En la tierra de los chichimecas que es esteril y falta de agua les sirve de mantenimiento y bebida. La fruta es a manera de higos, son largas como níscolas, unas verdes y otras coloradas y otras moradas y otras amarillas, las blancas son mejores que las otras, huelen muy bien y es muy sabrosa fruta muy fresca para el verano²²⁷.

Este fragmento permite ver diversos aspectos sobre un alimento mexicano. Es interesante conocer que se consumía en las Islas y cómo la voz caribeña ha sido la que predomine al momento de nombrar a la fruta; además, la comparación que hizo Herrera entre la tuna y las níscolas o nísperos, permite conocer otro de los alimentos que formaba parte de la dieta española.

Una estrategia política y militar que resalta Antonio de Herrera en su crónica es la visión del pueblo indígena frente la llegada de los españoles:

Quien son estos tan presuntosos, y tan poco, que ha nuestro pesar, piensan entrar en nuestra tierra, y porque no piensen que los queremos mas tomar por hambre

²²⁶ *Íbidem*, p. 193.

²²⁷ *Íbidem*, p. 244.

que vencerlos con las armas, embiemoslos de comer, que viene hambrientos y cansados, para que después del sacrificio los hallemos sabrosos²²⁸.

Como táctica se enviaron “trescientos gallipavos, doscientas cestas de bollos de zentli, que ellos llaman tamales, que pesarían doscientas arrobas de pan, que fue gran socorro para los castellanos, según la necesidad en la que se hallaban”²²⁹.

Los tlaxcaltecas, al ser vencidos por los conquistadores, preguntaron a Cortés: “Señor, si eres dios bravo, aquí cinco esclavos para que comas, y si eres dios bueno, ofrecemosle incienso, si eres hombre toma estas aves, pan y cerezas, que tu y los tuyos comáis”²³⁰

Con lo anterior es posible reconocer que el impacto que tuvo el uso de la comida como una táctica de control frente a los enemigos de guerra en la época prehispánica se prolongó durante la conquista española, hecho que debía permanecer dentro de las crónicas del siglo XVII con el fin de recordar la capacidad que tuvieron los conquistadores para marcar una superioridad frente al otro.

Otro de los aspectos ligados a la alimentación fue el protocolo en la mesa de Moctezuma. Bernal Díaz del Castillo dedicó una descripción detallada sobre este hecho, ya que, puedo decir, se trató de un elemento que vinculaba las prácticas culinarias y culturales europeas con la forma de expresión de la sociedad prehispánica.

²²⁸ *Íbidem*, p. 186.

²²⁹ *Íbidem*, p.186.

²³⁰ *Íbidem*, p.187.

En la crónica de Antonio de Herrera se rescatan los procedimientos que debían seguirse al momento de servir la mesa a Moctezuma:

Comia solo Moctezuma y era tan grande en abundancia de vianda que se le llevaban tan varia y de tantas maneras aderezada que podían comer de ella todos los principales de su casa. La mesa era una almohada, o un par de cueros de color, la silla, un banquito bajo hecho de una pieza...los manteles pañizuelos y las toallas eran de algodón muy sutil mas blancos que la nieve, y puestos una vez nunca se ponían otra, gozavan dellos los camareros y oficiales de boca. Traian la comida cuatrocientos pages caballeros hijos de señores, ponianla toda junta en una sala, iba el rey miraba las viandas y con una bara, o con las manos señalaba lo que mejor le parecía y luego el maestresala ponía debajo de ellos braseros para que no se enfriase. Veinte mujeres de las mas hermosas le servían²³¹.

Una diferencia que es posible encontrar entre la mesa que describió con sumo detalle Bernal Díaz del Castillo y la narración de Herrera es que, el segundo, se enfocó más en lo exquisito del servicio en lugar de la descripción de los alimentos.

Si bien, no es posible ubicar los guisados que solían servirse a Moctezuma, a través de esta descripción, si es posible comprender el peso que jugaba el servicio de las mesas en la corte española. Antonio de Herrera no viajó a la Nueva España pero se consolidó dentro de la Corte en la península, donde los cocineros reales debían cumplir con un protocolo que Herrera trató de referir en su descripción. Los detalles en el servicio y los términos como “camarero” u “oficial de boca”, indican un referente hacia el sistema empleado dentro de las cocinas reales españolas²³².

La vida cotidiana dentro de los mercados es otro elemento ligado a los hábitos alimentarios que fue rescatado en la crónica de Antonio de Herrera. El

²³¹ *Íbidem*, p. 229.

²³² María del Carmen Simón, *La cocina de Palacio, 1561-1931*, Madrid, Castalia, 1997.

papel de los espacios públicos fue cambiando a lo largo de la época novohispana, ya que los productos locales se fueron mezclando con los aportes europeos:

Tenia y tiene hoy Mexico, a sus costumbres y uso, mercados, asi en el sitio como en la contratación, tan grandes y tan poblados de gente, que ningun pueblo en el mundo. Tiene en cada plazuela y lugar medianamente desocupado todos los días mercado de cosas de comer, de manera que para proveer los castellanos, y los indios su casas, no han menester salir lejos...Llaman al mercado los indios tiaguystli y los castellanos le llaman tianguetz, sin mudarle, como en otras muchas cosas su antiguo nombre. El un tianguis es en la población de Tlatelolco que es una plaza cuadrada, el otro es en la población de Mexico, llamase hoy el tianguiz de San Juan que es una plaza también muy grande caben cien mil personas con sus mercaderías²³³.

Según describe Antonio de Herrera, durante el virreinato de Antonio de Mendoza se mandó extender la venta de productos los días miércoles y jueves en la plaza de San Hipólito, pues se localizaba más cerca de la población castellana. Este factor pudo determinar el tipo de alimentos que estarían al alcance de los colonos gracias al comercio tanto en la plaza como en canoas, dentro de las acequias, que realizaban las mujeres indígenas.²³⁴

Tlatelolco fue uno de los espacios comerciales que más llamó la atención durante el siglo XVI; para principios del siglo XVII, la distribución de los bastimentos fue extendiéndose a los espacios en donde la población española comenzaba a asentarse. Dentro de la ciudad de México, el abasto de alimentos cubrió las necesidades culinarias y culturales de los nuevos pobladores a partir del intercambio de usos y costumbres en su dieta.

A través del análisis de las crónicas que se ha realizado en este primer capítulo, puedo señalar el peso que tuvo el trabajo de Francisco López de Gómara. Es interesante ver como durante los primeros años del siglo XVII

²³³Herrera, *op. cit.*, p. 246.

²³⁴*Ibidem*, p. 246.

continuó llamando la atención su descripción sobre la variedad de productos que solían comerciarse dentro de los mercados. Antonio de Herrera recuperó fragmentos en los que se explica:

...muy pocas cosas vivas dejan de comer, culebras sin cola ni cabeza, perrillos que no ladran, topos, lirones, ratones, lombrices, hormigas, grandes tostadas... con redes de mallas muy menudas barre a cierto tiempo del año, una cosa muy molida y que se cria sobre el agua de las lagunas de Mexico y se cuaja que no es yerba ni tierra, sino como cieno ay dello mucho y cogen mucho y en era como quien hace sal, lo vacian y allí se seca y cuaja haciendo tortas como ladrillos...comen esto como en Castilla el queso, y tiene un saborcillo a sal, y co chilmoli es sabores...²³⁵

El repertorio de alimentos que se menciona muy difícilmente formó parte de la cocina de las cortes en España; sin embargo, se trató de encontrar alguna similitud, como por ejemplo el caso del *amoxtle*, especie de alga que por su sabor tuvo aceptación, ya se le comparó con el queso, uno de los alimentos básicos en la dieta española²³⁶.

La descripción que incluyó Antonio de Herrera dentro de su obra, también incluye los alimentos preparados que podían conseguirse dentro de los mercados:

...ay muchas tiendas de ollas grandes y pequeñas llenas de atole o mazamorra que son como poleadas hechas de atole de maíz. Tanto mantenimiento, carnes y pescados asados, y cocidos en pan, pasteles, tortillas, huevos de diferentes aves, pan cocido y en grano y en mazamorra que se vende con habas frijoles y otras muchas legumbres frutas, así de la tierra como las de Castilla, verdes y secas.²³⁷

Si bien, no es posible conocer las frutas y legumbres a las cuales hizo referencia en este fragmento, líneas más adelante menciona la parra, la higuera, la lima, los limones, las naranjas, el arroz y el mijo, entre otros productos que, para los hábitos de consumo español, resultaban básicos dentro de la dieta; gracias a

²³⁵ *Íbidem*, p. 249.

²³⁶ Teresa Castelló, *Presencia de la comida prehispánica*, México, Fomento Cultural Banamex, 1986, p. 73.

²³⁷ Herrera, *op. cit.*, p.249.

las técnicas de cultivo traídas por los primeros colonos y al trabajo realizado dentro de las huertas de los monasterios novohispanos, se logró la pronta adaptación de estos alimentos en el nuevo territorio.

Como mencioné, el trabajo de Antonio de Herrera consiste en la revisión de las crónicas de conquistadores y primeros colonos con el fin de postergar una memoria, principalmente militar, pero también rescata ciertos hechos cotidianos. Esta recuperación de información dio como resultado uno de los trabajos más extensos en los que se trató de anotar a detalle los sucesos de las primeras décadas del siglo XVI como recordatorio de la grandeza española.

Así pues, lo que es posible observar a través de esta recuperación de hechos, es ver cómo se fue consolidando el panorama culinario que inició desde el siglo XVI. Partiendo de la información detallada por Herrera para los últimos años del siglo XVI y los inicios del nuevo siglo, el escenario de la producción de alimentos en la Nueva España estuvo marcado por la integración y un relativo equilibrio entre las prácticas españolas e indígenas.

La interpretación del alimento que tuvieron Francisco López de Gómara y Antonio de Herrera, junto al trabajo médico de Francisco Hernández, son testimonios que muestran la percepción de un hecho dentro de un determinado grupo social. El peso que tuvieron estas crónicas fue, en gran medida, la forma en que se fue dando un rostro al alimento americano. Esta influencia pudo modificar la forma de comer tanto en España como en el México novohispano, asimilando o dejando de lado prácticas comunes durante la época prehispánica.

1.4. De cómo se conformaba la despensa. Dos visiones novohispanas.

Las dos crónicas que se analizaron en este apartado muestran cómo se fue articulando la vida en la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XVI. Los trabajos de Hernando Alvarado Tezozomoc y Francisco Cervantes de Salazar no distan de sí; en el tema de la alimentación, ambos son referentes para comprender cómo la comida sirvió de medio de contacto entre diferentes grupos.

Cada crónica tiene una visión particular. Francisco Cervantes de Salazar ofrece la descripción de una ciudad de México en donde actúan los vecinos españoles como anfitriones de los nuevos colonos. Esta recepción describe la vida cotidiana de una ciudad en la cual se van mezclando diversas culturas, usos y costumbres, lo que muestra la forma en que se fueron fusionando los alimentos locales con las necesidades de los colonos.

Hernando Alvarado Tezozomoc, realizó un trabajo en donde la grandeza del México prehispánico debe ser recordada. A principios del siglo XVII, la intención de Tezozomoc fue la de llevar a su presente la interpretación del proceso de fundación de Tenochtitlán. Su visión sobre lo que aconteció se contrapone a las crónicas que realizaron los Cronistas de Corte en España, donde se trató de elevar el papel de los españoles en la conquista. Al ir narrando los hechos según habían sucedido, la comida fue un factor importante para el avance y control de los aztecas; les permitió sobrevivir y también, mantener sujetos a grupos pequeños a través del tributo.

Estas visiones muestran la necesidad que tuvieron diferentes grupos para mostrar una imagen de lo que comenzaba a ser la Nueva España. Estos dos puntos de vista me han permitido tener una perspectiva más amplia sobre el papel

que jugó la alimentación; un referente cotidiano y un elemento de control frente al otro.

1.4.1 Entre diálogos y crónicas, la alimentación a través de la obra de Francisco Cervantes de Salazar.

Francisco Cervantes de Salazar es uno de los personajes clave para conocer los aspectos de la vida cotidiana en la ciudad de México después de la conquista. Humanista toledano, llegó a la Nueva España en 1551 y pocos años después pasó a formar parte del cuerpo de maestros de la Universidad de México.

Tres años después de su llegada a México publicó su primer trabajo en la Nueva España, *México en 1554, Tres diálogos de Francisco Cervantes de Salazar*, y cuatro años después de esta fecha, solicitó al rey se le otorgara el nombramiento de cronista de la Nueva España; a partir de ese momento, se le concedió un pago que le permitió dedicarse a la redacción de la *Crónica de la Nueva España*²³⁸.

Ambas obras se ocupan tangencialmente de la alimentación durante la segunda mitad del siglo XVI en la ciudad de México. Esta información permite ubicar cuales fueron los productos locales y las prácticas ligadas con su consumo, ver qué logró permanecer después de la conquista, y cuáles fueron los alimentos que provinieron de la Península para irse integrando junto con la llegada de los colonos. Así pues, el análisis de ambas obras permite ubicar un panorama sobre

²³⁸Esta obra fue publicada tiempo después de su muerte. Miguel León Portilla, brinda una reseña sobre el quehacer de Francisco Cervantes de Salazar en *México en 1554*, de Francisco Cervantes de Salazar, México, UNAM, 2001, p. xiv.

lo que solían consumirse en la dieta novohispana como parte de la vida cotidiana de mediados del siglo XVI.

Unos meses después de la inauguración de la Universidad de México, Francisco Cervantes de Salazar publicó tres diálogos en latín que tuvieron el objetivo de servir como material didáctico para ejercitar las prácticas de lectura dentro de sus clases²³⁹.

Cada uno de los diálogos fue realizado bajo la misma estructura: una conversación en la que interactuaban un foráneo y uno o dos vecinos de la ciudad de México; los diálogos se centraban en los hechos que acontecían en la Universidad y en el contexto de la ciudad. El primer diálogo estuvo dedicado a la fundación de la Universidad de México, su arquitectura, los horarios y los maestros, información que se nutre con reflexiones y discusiones sobre cómo se iba conformando la sociedad novohispana²⁴⁰.

Los dos diálogos siguientes tratan sobre el interior y los alrededores de la ciudad de México. Los ejercicios de Cervantes de Salazar son un aporte importante para conocer cómo fue el acercamiento de los españoles a las costumbres y a las prácticas culinarias de los antiguos mexicanos. En estos diálogos, es posible encontrar cómo fueron adaptándose los primeros vecinos y cuáles fueron sus impresiones al enfrentarse a lo desconocido.

Cervantes de Salazar muestra, a través de un ejercicio de lectura, cómo eran las primeras impresiones que la “gente de fuera” tenía de la ciudad de México. Esta descripción recoge las prácticas que realizaban españoles e

²³⁹ *Ibidem*, p.xvi.

²⁴⁰ *Ibidem*, p.xvii.

indígenas juntos: los oficios, la forma de comer o de beber, entre otras cosas, lo que permite comprender cómo fue conformándose la nueva sociedad novohispana desde diferentes perspectivas.

El segundo diálogo es el que contiene más referencias a los alimentos que podían encontrarse en el centro de la ciudad de México a mediados del siglo XVI. Se trata de la plática de Alfaro, quien viene de fuera, con Zamora y Zuazo, vecinos de la ciudad, que le van presentando las cotidianidades del día a día. Tras un recorrido desde Tacuba hasta el Hospital de Jesús, Alfaro fue conociendo las plazas y la arquitectura, así como los artesanos y comerciantes que se asentaban en las calles de la ciudad.

Al pasar por el mercado de San Juan, Alfaro pudo observar ciertos productos que llamaron su atención, según apuntó Zuazo: "...así como los hombres varían tanto en idioma y costumbres, del mismo modo no todas las tierras son de la misma naturaleza y calidad". El diálogo de Cervantes dice así:

Alfaro: ¿Pero que es lo que venden esos indios e indias que están ahí sentados? Porque las más parecen a la vista cosas de poco precio y calidad

Zuazo: Son frutos de la tierra; ají, frijoles, aguacates, guayaba, mameyes, zapotes, camotes, jícamas, cacomites, mezquites, tunas gilotes, xocotes y otras producciones de esta clase

Alfaro: nombres tan desconocidos como los frutos ¿y qué bebidas son las que hay en esas grandes ollas de barro?

Zuazo: atole, chían, zozol, hechas de harina de ciertas semillas

Alfaro: vaya unos nombres extraños

Zuazo: Como los nuestros para los indios²⁴¹.

Este fragmento muestra cuales eran algunas de las mercaderías comerciadas en la ciudad de México hacia la segunda mitad del siglo XVI. Las frutas que se mencionan en el diálogo fueron las que llamaron la atención de los

²⁴¹ *Íbidem*, pp. 141-143.

primeros españoles, por sus características de sabor y textura, como se ha dicho antes²⁴².

Junto con las frutas se mencionan el chile y los frijoles, dos de los alimentos básicos de la dieta mexicana, hasta nuestros días.

Más adelantes en el diálogo aparece el maguey; se enfatiza su valor como alimento y, se destaca la gran variedad de derivados que se podían obtener de él. Zamora habla sobre el *metl*, para los indios: "...sirve para tantos usos y tan importantes, que no le igualó en esto la antigua espada de Delfos. Y si no fuera porque es comunísimo en Indias, nada habría en ellas que causara mayor admiración²⁴³."

La respuesta de Alfaro es bastante interesante: "lo más admirable deja de serlo, si cada día se repite, y así es que en todo la frecuencia quita o disminuye la maravilla"²⁴⁴. Cervantes era un emigrante que comenzaba a acostumbrarse a la vida en la ciudad de México y entendía el efecto de la aculturación a la que hace referencia.

Cervantes de Salazar, a través de Zuazo y de Zamora, brinda una serie de características por las cuales el maguey resultaba tan interesante: por ejemplo, se obtiene hilo para tejer y agujas, que se sacaban de la punta de la hoja; las pencas grandes se utilizaban como tejas para los techos y como leña, al momento de secarse; como alimento, el maguey brindaba miel, vino, vinagre y azúcar. Ante tantas características, Alfaro contesta:

²⁴²La atención que causaron las frutas en los cronistas es una constante que se puede ver en la mayoría de las crónicas del siglo XVI.

²⁴³ Cervantes de Salazar, *op.cit.*, p.147.

²⁴⁴ *Ibidem*, p.147.

...en verdad son cosas extrañas e inéditas las que me refieres, y con dificultad podrá creerla quien no las vea. Con ellas se hacen ya creíbles las que juzgamos portentosas o fabulosas, entre las que los antiguos escribieron²⁴⁵.

En este fragmento Cervantes demuestra que comprende la forma en cómo se recibía la información que llegaba a España a través de las primeras crónicas. Leer sobre una planta como el maguey que era tan fuerte como el hierro pero del cual podías conseguir vino, pudo ser un referente poco creíble. La reacción de Alvaro muestra la realidad que se vivió en aquella época: era necesario conocer en persona aquella planta fabulosa para poder constatar la verdad de las primeras descripciones. La distancia, con el océano de por medio, marcaba el desconocimiento que se iba acentuando entre España y la Nueva España; una lejanía que sólo salvaba para quienes viajaban.

Cervantes de Salazar finaliza el tema referente a la venta y compra de mercancías en el mercado de San Juan de la ciudad de México, poniendo a sus tres personajes a platicar sobre el cacao. Alvaro, como recién llegado preguntó a sus dos compañeros cuál era la moneda utilizada por los indios para dar precio a sus mercaderías, la respuesta que obtuvo fue:

Zuazo: Cambiaban unas mercancías por otras, y además se valían de unas especies de bellotas, que ellos llamaban cacahuatl; estas eran tenidas entonces en mucha estimación, porque no sólo servían de moneda, sino también de comida y bebida. Aún hoy se estima lo mismo, sirven de moneda menuda y cámbianse por las de plata. Consúmese anualmente en comida y bebida una cantidad enorme y no dura mucho sin echarse a perder²⁴⁶.

Con esta descripción se puede ver que el uso del cacao como moneda dentro de los mercados seguía siendo común durante la segunda mitad del siglo XVI. El aprecio por este producto no sólo fue por parte de los indígenas, sino que

²⁴⁵ *Ibidem*, p.149.

²⁴⁶ *Ibidem*, p.153.

los españoles comprendieron la importancia y el valor que significaba para la sociedad del México antiguo. Tener, comer o beber cacao implicaba cierta exclusividad por lo que, después de la conquista, continuó siendo uno de los productos más prestigiosos que podían estar presentes en las mesas de los mexicanos.

Así, a partir de un recorrido de tres compañeros por las calles de la ciudad de México en 1554, se ha podido comprender no sólo un panorama de los edificios o mercados, sino que ha sido posible reconocer las prácticas cotidianas que se vivían día a día en la ciudad. Se pudo comprobar cuáles fueron los alimentos que se afianzaron en la dieta de la población citadina, tan atractiva para Alfaro que comentó: “cuan admirable es en su variedad la naturaleza”²⁴⁷.

Cuatro años después de la publicación de *México en 1554*, Cervantes de Salazar inició las investigaciones para redactar la *Crónica de la Nueva España*. Esta crónica debía referir los hechos relacionados con el descubrimiento del Nuevo Mundo y de la Nueva España, desde la entrada de los conquistadores y la toma de México Tenochtitlán a cargo de Hernán Cortés, hasta el presente del cronista. Desafortunadamente, la obra quedó incompleta por la muerte de Cervantes de Salazar y su trabajo no fue publicado hasta casi tres siglos después²⁴⁸.

La *Crónica de la Nueva España* presenta una estructura diferente a los diálogos. Por lo que al tema de esta investigación respecta, muestra un análisis más detallado sobre las propiedades de los productos que formaban parte de la

²⁴⁷ *Íbidem*, p.153.

²⁴⁸ Francisco Cervantes de Salazar, *Crónica de la Nueva España*, Madrid, Atlas, 1971.

dieta tanto de indígenas como de españoles durante la segunda mitad del siglo XVI.

La obra está formada por seis libros que van de las primeras noticias del Nuevo Mundo, hasta las campañas de conquista que organizaron Hernán Cortes y Pedro de Alvarado para avanzar hacia el sur. El libro primero trata sobre el argumento y sumario de la crónica, y contiene las características de la geografía, el clima, las plantas, las aves, los peces y las frutas, entre otros, que formaban parte del repertorio de especies de la Nueva España.

Para el desarrollo de esta investigación me he basado en los capítulos V al IX, ya que son los que hacen referencia a la alimentación del México antiguo. Una de las revisiones más completas que ofrece Cervantes de Salazar dentro de la crónica se relaciona con la cantidad de frutas que era posible ubicar en las nuevas tierras: “son dignos, aunque con brevedad, de ser aquí contados”²⁴⁹.

Cervantes de Salazar se centró en aquellos productos que llamaron su atención por ser provechosos, por ejemplo el maguey, al cual no sabe si llamar árbol, ya que no tiene flor, hoja o fruto, pero es muy grande para considerarlo hierba; comenta que “es tan llamativo ya que los indios están proveídos abundantemente de lo que han menester para el comer, beber y vestir”²⁵⁰.

Dentro de las frutas, Cervantes describe el plátano, cosa maravillosa, pues, según él, una única vez, a lo largo de su vida, daba fruto. Aún cuando el plátano fue uno de los productos que se aclimató rápidamente en las Islas y la Tierra Firme, no formaba parte de las frutas locales.

²⁴⁹ Cervantes tuvo que redactar descripciones acortadas pues, al haber gran cantidad de productos, no era posible dedicar mucho tiempo a su definición.

²⁵⁰ *Ibidem*, p.12.

Cervantes de Salazar describió los alimentos que ubicó en la Nueva España, y anotó las cualidades o propiedades que se atribuían a cada uno de ellos. El guayabo era provechoso para las cámaras (evacuaciones), el peruétano o chicozapote, más dulce que los dátiles, tenía una cera (el chicle) que al mascarla blanqueaba los dientes; el aguacate, mayor que las brevas, ayuda a la digestión y de su hueso se hacen aceite y manteca²⁵¹.

Sin embargo, según Cervantes de Salazar, no todas las frutas contaban con buenas propiedades: la tuna, blanca, colorada, amarilla o encarnada “huele como camuesas y aunque quita en gran manera la sed, es dañosa para los fríos del estomago”, y la piña, muy diferente de la de Castilla, “es toda zumosa, sin pepita ni cáscara, pero por la semejanza de su tamaño y manera, la llamaron los nuestros así; es fresca, algo mas agria que dulce; no muy sana porque aumenta la cólera”²⁵².

La guanábana y el mamey fueron frutas en cuya descripción se detuvo el cronista. Sobre la guanábana dice que en color y sabor era parecida al manjar blanco; utiliza, como puede verse, un lugar común que venía de los primeros cronistas; compara el mamey con el melón, en aroma, sabor y color, y por su textura, lo encuentra parecido a la jalea²⁵³.

La descripción del cacao en la *Crónica* enriquece lo ya mencionado por Cervantes en *México en 1554*; lo define como:

...un árbol muy fresco y acopado; es tan delicado que no se da sino en tierra caliente; de mazorca verde y colorada; de dentro es oleoso, y tiene los granos a manera de almendras; bébese en cierta manera en lugar de vino o agua; es

²⁵¹ *Íbidem*, p. 48.

²⁵² *Íbidem*, p. 48.

²⁵³ *Íbidem*, p. 49.

substancioso; no se ha de comer otra cosa después de bebido; cómese en pepita y sabe muy bien el agua que se bebe tras de él; es moneda entre los indios y españoles, porque cien almendras más o menos, según la cosecha, valen un real²⁵⁴.

Según menciona Cervantes de Salazar, uno de los usos más valiosos del cacao era su equivalencia como moneda de cambio: cien granos de cacao podían equivaler a un real; se reitera que el uso del cacao como moneda de cambio no desapareció durante el siglo XVI, sino que logró formar parte de un intercambio que integró los sistemas comerciales del México prehispánico con los españoles²⁵⁵.

Los árboles traídos de Castilla son otro referente dentro de la obra de Cervantes de Salazar. Para mediados del siglo XVI ya formaban parte del paisaje de la Nueva España especies como:

... parras y uvas... muy buenas y sabrosas, pero no se hace vino de ellas, o porque no se pone diligencia o porque no acuden los tiempos, como en Castilla; pero las higueras, manzanos, ciruelos, naranjos, limones, cidros, se dan en gran abundancia y con muy buen gusto, y así se darían otros árboles de Castilla si hubiese menos codicia de dineros y más afición a la labor de los campos²⁵⁶.

Por otro lado, hubo especies que no lograron adaptarse, pues “por echar las raíces tan someras, envejecen pronto”. Según el cronista, los que no resultaba tan fácil cultivar fueron las olivas, castaños y los camuesos, una variedad de manzano.

Es importante resaltar que Cervantes de Salazar, hacía un llamado de atención al poco interés de los colonos por procurar los cultivos de productos

²⁵⁴ *Íbidem*, p.50.

²⁵⁵ Fue tal el uso del cacao como moneda que la corona española tuvo que regular su valor en diversas ocasiones a lo largo del siglo XVI, cuando vario entre 40 hasta 100 granos por un real, o, continuando con un trueque prehispánico, las equivalencias podían ser un conejo por 10 granos, o dos zapotes por un cacao. Lucía Aranda Kilian. *El uso del cacao como moneda en la época prehispánica y su pervivencia en la época colonial*. Ponencia del XIII Congreso Internacional de Numismática, Madrid, 2003.

²⁵⁶ Cervantes de Salazar, *Crónica*, p.50.

españoles en la Nueva España. Parte de las peticiones que realizó Hernán Cortés al rey al momento de conquistar México, fue que, lo más pronto posible, se mandaran cultivos de la Península para que no se sufriera en las nuevas tierras por falta de alimento; ese factor, según el conquistador, animaría a más colonos a migrar hacia el nuevo territorio.

Cervantes de Salazar se basó en las *Cartas de relación* para iniciar su propia investigación y consideraba que los nuevos colonos se interesaron más por las riquezas materiales que ofrecía América que por el cultivo de productos agrícolas. Esto podría mostrar que los productos españoles no variaron en la dieta de finales del siglo XVI a los que llegaron en una primera instancia a la Nueva España.

Dentro del libro primero se encuentra un apartado dedicado a las semillas y hortalizas que se dan en la Nueva España, tanto locales como las que llegaron de España. Para Cervantes de Salazar:

La semilla de maíz que en su lengua se dice tlalli, es la principal semilla, porque en esta tierra es como en Castilla el trigo. Cómela los hombres, las bestias y las aves; echa unas cañas tan gruesas como las de Castilla, y el fruto en unas mazorcas grandes y pequeñas; son sabrosas de comer, después de seca se guarda el maíz o desgranado o en mazorca, el cual, cuando se come tostado, se llama cacalote. Para hacer el pan, que es en tortillas, se cuece con cal y, molido y hecho masa, se pone a cocer en unos comales de barro, como se tuestan las castañas en Castilla, y de su harina se hacen muchas cosas, como atole, que es como poleadas de Castilla, y en lugar de arroz se hace del manjar blanco, buñuelos y otras cosas muchas, no menos que de trigo. Hácese del maíz vino y vinagre, ya antes que hubiera trigo se hacía biscocho²⁵⁷.

Además de describir el nombre y las características físicas del maíz, Cervantes de Salazar incluyó las prácticas culinarias relacionadas con su consumo. Una mención interesante es la relativa al proceso de nixtamalización, es

²⁵⁷ *Ibidem*, p. 51.

decir, la cocción de los granos de maíz en agua con cal. Si bien, el cronista no menciona el nombre, sí explica el proceso que debía llevarse a cabo para la preparación de las tortillas; las considera la comida principal del México prehispánico, hecho por el que las relacionaba, en importancia, con el pan de los españoles.

Además de las tortillas, se menciona la harina de maíz como sustituto del trigo o del arroz en la preparación de las poleadas, una mezcla espesa hecha con harina, agua, azúcar o sal; también se reitera la referencia al tan mencionado manjar blanco, uno de los platos más consumidos en España, que como se ha dicho se preparaba con harina de arroz, almendra, carne de gallina y azúcar.

Pese a la centralidad que Cervantes de Salazar concede al maíz, no le dedica mucho espacio, y aclara: “mi intento es escribir, en suma, para la entrada de esta historia, las cosas naturales que produce esta tierra, dejaré de decir del maíz muchas particularidades, por tratar en breve de otras semillas”²⁵⁸. Tal vez consideraba que el maíz era un producto ya muy conocido por sus posibles lectores.

Entre las otras especies que llamaron su atención del cronista estuvo la chía, la cual compara en tamaño con el ajonjolí; el *ayohhuachtli* o pepita de calabaza, que se usaba en los guisados o como almendras para hacer confites; el *calicayote* o chilacayote, para preparar calabazate²⁵⁹, y el *etl*, o frijoles, las habas de las Indias, que sustituyeron a los garbanzos²⁶⁰.

²⁵⁸ *Íbidem*, p.52.

²⁵⁹ Muy posiblemente se utilizó por su textura natural con hebras que se semejava a la mezcla de membrillo y melón que solía prepararse en España.

²⁶⁰ *Íbidem*, p.52.

Las hierbas y raíces también formaron parte del repertorio de productos que ofrecía la naturaleza de la Nueva España. Las principales, según Cervantes de Salazar, eran las batatas o camotes, que asadas, tienen el sabor de castañas.

Las castañas eran uno de los alimentos más consumidos en España durante todo el año, tanto crudas como cocidas, por eso resulta un referente común para la mayoría de las descripciones; sin embargo, al momento del intercambio de alimentos, el camote y la papa fueron poco a poco sustituyendo el uso de la castaña, por lo que su uso se destinó a la confitería²⁶¹.

El chile y los tomates son otro tema de interés para el cronista. El chile, según Cervantes de Salazar, lo consumen por igual indígenas y españoles, ya que sirve de especia, y se utiliza como parte de guisados y salsas; es caliente por lo que ayuda a la digestión. El otro alimento, los tomates, le resultaban mayores que agraces, una uva sin madurar y poco agria. La forma de consumirlos era dentro de las salsas y guisados, con la intención de templar el calor del chile²⁶². Si bien, no es la primera mención sobre el tomate que aparece en la crónicas, si ofrece una descripción más detallada sobre sus características; posiblemente, comenzaba a ser un alimento cada vez más común en Europa.

El panorama se complementa con la mención de algunos animales que formaban parte de la dieta del México prehispánico y que se incorporaron a la alimentación cotidiana de mediados del siglo XVI. El pescado, uno de los productos más consumidos en la Nueva España mostraba varias similitudes con las variedades españolas, por ejemplo: las lizas, los meros, las mojarras, los

²⁶¹ Carlos Azcoya, "Historia de las castañas en la alimentación", en www.historiacocina.com/historia/articulos/castana.htm

²⁶² *Ibidem*, p. 52.

bobos, las truchas, los pargos, los bagres; además estaba “el espantoso y perjudicial pescado que los indios llaman caimán y nosotros lagarto, y algunos de los latinos engañados dicen ser cocodrilo”²⁶³.

La variedad de alimentos, utensilios, bebidas o comidas preparadas, así como las prácticas de intercambio y la relación de los mercaderes fueron, como se ha dicho, uno de los temas que más impactaron a los primeros españoles del siglo XVI. El mercado es uno de los puntos clave para comprender cómo se desarrolla una sociedad.

Cervantes de Salazar anota que “las cosas para comer que venden no tienen cuento, culebras sin cola ni cabeza, perrillos, topos, lirones, ratones, lombrices, hormigas grandes tostadas”. Debo mencionar que parte de esta descripción es similar a la ofrecida por Francisco López de Gómara; esto se puede explicar debido que López de Gómara fue una de las fuentes utilizadas por Cervantes de Salazar. Aunque Cervantes evita los comentarios de desprestigio o inferioridad hacia la comida que caracterizan la crónica de López de Gómara, sí rescata las menciones sobre la obtención del alga de los lagos, retomando la misma descripción que realizó López de Gómara. Según anota Cervantes de Salazar:

Con redes de malla muy menuda barren, a cierto tiempo del año, una cosa muy molida que se cría sobre el agua de las lagunas de México, y se cuaja, que no es hierba ni tierra, sino como cieno; hácenlo tortas como ladrillos, y no sólo las venden en el mercado, mas véndelas fuera de allí. Comen esto como nosotros el queso, y así tiene un saborcito de sal que con chilmoli es sabroso²⁶⁴.

²⁶³ *Íbidem*, p.54.

²⁶⁴ A través de la revisión de este fragmento, es posible reconocer una descripción basada en las referencias que realizó Francisco López de Gómara con respecto al consumo de las algas. Si bien, su crónica fue desprestigiada por el hecho de no haber viajado a la Nueva España, se podrá ver como un referente presente en diversas crónicas del siglo XVI y XVII.

La descripción de Cervantes de Salazar, sigue el mismo orden que la de López de Gómara, evitando, nuevamente, las descalificaciones. Lo interesante, es ver como las opiniones sobre las prácticas alimentarias prehispánicas se van convirtiendo en lugares comunes entre los cronistas y Cervantes de Salazar, quien escribía desde Nueva España, copiaba a López de Gómara, quien nunca había pisado el territorio americano.

Comer animales como perros o lama de los lagos eran hábitos poco familiares en la cocina española, sin embargo, algunos de ellos fueron aceptados, a regañadientes, como el alga, ya que se le encontró un sabor a queso, producto cotidiano de la dieta española.

La comida preparada es otra mención que se encuentra en la obra de Cervantes de Salazar. Según el cronista, era posible encontrar ollas grandes y pequeñas, llenas de atole (mazamorra hecha de atole de maíz), carne y pescado asado o cocido en pan; pasteles, tortillas, huevos; pan cocido que se vende con habas, frijoles y otras muchas legumbres, así como frutas tanto de la tierra, como de Castilla, verdes o secas²⁶⁵.

Como puede verse, para la segunda mitad del siglo XVI, los mercados novohispanos eran espacios donde el mestizaje culinario estaba presente, no sólo a través de los frutos, hierbas, semillas o animales. La alimentación fue un elemento cultural que fortaleció la identidad novohispanas, pues, a través de productos nuevos y propios, se logró establecer una comunicación entre los diferentes grupos que fueron conformando a la sociedad novohispana del siglo XVI.

²⁶⁵ Cervantes de Salazar, *Crónica*, p. 285.

Francisco Cervantes de Salazar, a través de sus obras reafirmó el contenido de las primeras crónicas de conquista, en lo relativo a la alimentación. Quería demostrar que las maravillas de la tierra descubierta si eran reales y que los españoles podían llegar a convivir con lo desconocido a partir de las semejanzas con lo habitual.

1.4.2 Una visión encontrada, la alimentación en las obras de Hernando de Alvarado Tezozomoc.

Hernando de Alvarado muestra un interés por conservar un pasado prehispánico glorioso al cual se fueron incorporando nuevos usos y costumbres a través de los colonos españoles. La *Crónica mexicana*²⁶⁶ fue escrita a finales del siglo XVI; en ella, Alvarado Tezozomoc narra la migración de los mexicanos hacia Tenochtitlán hasta la llegada de los conquistadores. Unos años después, durante los primeros años del siglo XVII, trabajó la *Crónica mexicayotl*²⁶⁷, un relato basado en la tradición oral.

En ambas obras es posible ubicar referencias sobre el tema de la alimentación, desde dos perspectivas: la supervivencia y la aculturación.

Hernando de Alvarado trabajó como traductor en la Audiencia, según se puede ver a lo largo de la redacción en sus escritos. La presencia de los dos mundos es constante en su obra; por ejemplo, hace referencia a la grandeza de la Nueva España o del Nuevo Mundo, pero conserva el uso de referencias en náhuatl.

²⁶⁶ Hernando de Alvarado Tezozomoc, *Cónica mexicana*, [http://www. Artehistoria.jcyl.es/vol2](http://www.Artehistoria.jcyl.es/vol2)

²⁶⁷ Hernando de Alvarado Tezozomoc, *Cónica mexicayotl*, <http://www.tlamachtia.mexicayotl.mx/CRONICA/pdf>

En la *Crónica mexicana* es posible ubicar ciertos capítulos dónde el cronista explica cómo el papel de la alimentación formó parte importante en el proceso de organización de los antiguos mexicanos; las costumbres alimenticias fueron clave para conocer el asentamiento que debían elegir los antiguos mexicanos y para ejercer el control sobre sus enemigos; también muestra cómo fue el entendimiento con los españoles y el papel de la alimentación en este proceso.

Esta obra de finales del siglo XVI, es un aporte fundamental para reconocer la visión de un cronista inmerso en dos mundos: la vida cotidiana novohispana y la grandeza de un pasado prehispánico que no debía olvidarse.

Dentro de la *Crónica mexicana* es posible encontrar menciones sobre momentos de carestía, debido al clima; los sacrificios que se realizaban para la continuidad de los alimentos, y el pago de recompensas a los guerreros pues “fueron tan fuertes que se lo merecen”²⁶⁸.

La revisión de la obra permite observar cómo los alimentos fueron el medio de supervivencia, y cómo fueron conformando la dieta de los mexicanos, pero también es posible encontrar una comparación entre los productos locales y los que llegaban de España.

Alvarado Tezozomoc pone por encima la riqueza de los alimentos de su tierra, frente a los árboles o plantas florales que los españoles comenzaban a trasplantar en la Nueva España. Este aporte es clave para conocer una visión desde otra perspectiva: la crónica de un mexicano frente a las descripciones realizadas por colonos españoles.

²⁶⁸ Capitulo segundo <http://www.artehistoria.jcyl.es/v2/contextos/11502.htm>.

Estas crónicas permiten conocer la visión de un personaje que tiene un objetivo específico: rescatar un pasado glorioso en un espacio y tiempo que comenzaban a transformarse. La sociedad novohispana de principios del siglo XVII buscaba conformar elementos de identidad a través del arraigo; Alvarado Tezozomoc rescató la valentía y la fuerza de los fundadores de México Tenochtitlán como un elemento de supervivencia frente a los españoles.

Al igual que en las crónicas españolas, me ha parecido valioso poder analizar cada uno de estos trabajos. En la *Crónica mexicana* es posible ubicar una constante en ciertos productos que eran obtenidos a partir del cultivo, y que se distribuían a través de diversos medios, como los tributos o las ofrendas; el objetivo principal era el mismo: proporcionar un abasto estable de alimentos para el sustento de los mexicanos²⁶⁹.

La cronología planteada por Alvarado Tezozomoc va relatando los hechos que sucedieron desde el trayecto para llegar a México Tenochtitlán hasta la llegada de los españoles. A lo largo de este periodo se fueron presentando diversos conflictos bélicos, por parte de los mexicanos, en los que se buscaba el control y dominio de los pueblos y el territorio. Se relatan ciertos eventos como fiestas, sacrificios, o temporadas de hambruna, donde el papel de la alimentación era clave para la supervivencia de este poderoso grupo.

El cronista describió la base alimenticia pero, además, explicó el papel que cada uno de los géneros y sectores de la población debía cubrir: los jóvenes

²⁶⁹ A través del trueque se fue enriqueciendo la diversidad de productos que llegaron a producirse en los diversos ecosistemas del territorio, se pudo enriquecer el consumo de alimentos en la zona de México Tenochtitlán.

debían buscar carnes para procurar al resto del grupo, y las mujeres eran guardianas y productoras de alimentos.

En la descripción de la guerra contra el pueblo de Xochimilco, Alvarado Tezozomoc comenta que: las mujeres de México solían vender en el mercado pescado, ranas, *axayacatl* (moscas del agua salda) y patos, alimentos que se usaban por las xochimilcas para preparar los guisos de los principales.

La relación con Xochimilco muestra el tipo de alimentos que eran parte de la zona y que se comerciaban en los mercados. Esta información que permite agrandar el panorama sobre los productos que solían formar parte de los gustos y hábitos de los pueblos prehispánicos del valle.

Por otro lado, este mismo fragmento, permite conocer las actividades a las cuales estaban sujetas las mujeres. Se pueden identificar dos roles que debían ser realizados por las mujeres: la venta de alimentos en el mercado y la preparación de comida para los principales.

Las crónicas españolas del siglo XVI refieren menciones sobre la actividad comercial dentro de los mercados y cómo las mujeres eran quienes llevaban a cabo el intercambio de productos, considerándose una de las actividades que debían desarrollar durante el día; también es posible encontrar referencias sobre el rol de cocineras quienes debían ser (como obligación) servidumbre de las cortes²⁷⁰.

La primera mención que puede localizarse sobre la alimentación en la *Crónica mexicana* es la recreación de Alvarado Tezozomoc sobre los alimentos que sirvieron de abasto a los fundadores en su peregrinaje hacia incluye la

²⁷⁰ Ávila Sandoval, *op. cit.*, p. 283.

descripción del abasto que llevaban los fundadores de México en su trayecto a Tenochtitlán:

...e trayendo ellos siempre su matalotaje, las mujeres cargadas con ello y los niños y viejos, y lo mancebos cazando venados, liebres, conejos, ratones y culebras, venían dando de comer a los padres, mujeres e hijos. Su comida que traían era maíz y frijol, calabazas, chile, jitomate y miltomate, que iban sembrando y cogiendo en los tiempos y partes que descansaban...²⁷¹

En la cita anterior, es posible identificar una serie de productos que Alvarado Tezozomoc consideraba como la base de la alimentación de los antiguos mexicanos. Después de un siglo de convivencia, el cronista tarta de separar lo hispano de lo mexicano, para rescatar los aportes de su cultura originaria. Esta mención permite reconocer el tipo de víveres que, según él, debieron ser cargados en el trayecto hacia Tenochtitlán y cómo funcionó el proceso de alimentación dentro de este primer grupo.

Los momentos en que es posible localizar estos alimentos es al referir los tributos; en los “matalotaje”, que era la carga que debía reunirse para armar el abasto que se llevaba a las guerras y contenía una especie de bizcochos y harina de masa para beber, frijol molido, polvo de chian, chile, sal, pepita tostada, *chilpinolli* (pinole con chile o enchilado), *ahuachpinolli* (pinole de llovizna) y vendado asado, entre otros²⁷²; como bastimentos que podían conseguirse en los mercados en donde solía cargarse: legumbres, maíz, pepitas, chile, pinole con mucho chian y cacao molido.²⁷³; como parte de algún festejo; como ofrenda para los sacrificios y ceremonias religiosas, por ejemplo: “muchas cantidad de chile, tomate, aves, caza del monte, venados, conejos, liebres, gallinas, monteses,

²⁷¹ *Íbidem*

²⁷² *Íbidem*

²⁷³ *Íbidem*

codornices, para dar contento a los mexicanos”²⁷⁴, y, en el caso particular del chile, su uso como arma, quemándolo dentro de un lugar encerrado para ahogar a los enemigos con el humo.²⁷⁵

En el caso de los tributos, Alvarado Tezozomoc recalca, a lo largo de la crónica, la importancia del maíz, el frijol, el chile, el tomate, las pepitas y el *huautili* o amaranto, como parte de los tributos ofrecidos.

Cada uno de estos alimentos tenía un uso particular. Por ejemplo, el maíz se repartía en cargas, almudes o fardos de grano; además, Alvarado Tezozomoc menciona el consumo de harina y de bizcochos; el pinole era una de las formas más frecuentes de preparar el maíz: debía tostarse y posteriormente se molía en el metate; también podía elaborarse de frijoles, chía o chile.

Según recrea Alvarado Tezozomoc, a través del tributo se mantuvo el control y sometimiento de los pueblos derrotados. Menciona que fue una forma de aprovechar los recursos de los vencidos en las guerras; el maíz, los frijoles, la calabaza, el amaranto, el chile y el jitomate, eran las principales exigencias para el pago de tributos: “...y cuando venían hacia acá comiendo lo que les era necesario, carne era su sustento, y frijol, huahtli, chía, y chile, jitomate”²⁷⁶.

Esta descripción sobre el avance hacia Tenochtitlan permite ver el significado del maíz (desgranado, curado o seco) para este grupo, pero, particularmente, Alvarado Tezozomoc lo rescata como un elemento de identidad indígena.

²⁷⁴ *Íbidem*

²⁷⁵ *Íbidem*

²⁷⁶ *Íbidem*

Además se entregaban carnes de venado, tuza y conejo preparados en barbacoa; pescado “de los ríos caudalosos, venidos de lejas tierras”, camarones, sardinas, y langosta “de la gorda de comer”; frutas que, según dice Alvarado Tezozomoc: “se cree aventajan la diversidad de géneros de fruta de diversas maneras y tiempos, que se dan y nacen como en nuestra España.”²⁷⁷

El sentido que le dio Alvarado Tezozomoc a estos tributos era que “todo esto merecieron los mexicanos por haberlo ganado con valeroso ánimo, esfuerzo de sus personas y valentía...”²⁷⁸. Este fragmento permite ver cómo los mexicanos pudieron contar con una diversidad amplia de alimentos a través del pago en especie.

Alvarado Tezozomoc presenta otra forma de tributo: los utensilios. Las jícaras, una “maneras de vasos” debían ser: “...redondas, a las mil maravillas pintadas como bateas, otras menores y más chicas labradas y pintadas, tecomates, [y] vasos de beber cacao galanos...”²⁷⁹.

Las jícaras o tecomates eran parte de la cotidianeidad de los mexicanos y son otro aporte que puede revisarse dentro de la obra de Tezozomoc.²⁸⁰ El interés del autor por describir su uso sirve para comprender cuáles fueron los cambios y continuidades que se desarrollaron en el proceso de alimentación a la llegada de los españoles del siglo XVI.

²⁷⁷ *Íbidem*

²⁷⁸ *Íbidem*

²⁷⁹ *Íbidem*

²⁸⁰ Janet Long menciona que fue necesaria la evolución en los utensilios al ir desarrollándose nuevas técnicas culinarias y como parte de la presentación en las mesas Janet Long, “Invenciones e Innovaciones. La evolución de la tecnología alimentaria mesoamericana”, *Investigación y ciencia*, Universidad Autónoma de Aguascalientes, n. 46, marzo 2010.

Otros alimentos que aparecen en la *Crónica mexicana* son: pescado blanco, *xohuiles*, una especie de pescado que fue mencionado en la obra de Sahagún²⁸¹, ranas, acocile, camarones y de la gran laguna *izcahuihtli* (larvas de mosquillas), *tecuítlatl* (alga espirulina), y *axaxayacatl* (moscas de agua), fueron de “gran socorro y reparo de la gente mexicana”²⁸². Este referente hace posible reconocer cómo los recursos lacustres fueron parte importante para la supervivencia de los mexicanos, aprovechando la biodiversidad que rodeaba el territorio de México Tenochtitlán.

Sin embargo, no siempre se pudo sacar ventaja de los recursos que se encontraban cerca del territorio de México Tenochtitlán. Durante una temporada muy estéril, según narra Alvarado Tezozomoc, se tuvo la necesidad de viajar largas distancias para poder localizar abasto de alimento; fue tan grave la hambruna que el propio Moctezuma mandó que se prepararan “tamales o bollos, tortillas y una variedad de bizcochillos, para que los mexicanos pudieran comerlo, y bebieran, cacao y atole”²⁸³.

Este fragmento permite ver la integración de palabras españolas para nombrar ciertos alimentos del mundo prehispánico, lo que demuestra que el cronista ya estaba familiarizado con los nombres castellanos y que ya se había producido una mezcla cultural. Alvarado Tezozomoc buscó una similitud entre las comidas prehispánicas y españolas para proporcionar una imagen clara de lo que se estaba comiendo, por ejemplo los tamales eran bollos y *tlaaxcalmimiloli* los

²⁸¹ Sahagún, *Historia...* capítulo XIII.

²⁸² Tezozomoc, *op. cit.*

²⁸³ *Ibidem*

refiere como bizcochillos²⁸⁴; buscaba presentar su recuperación de lo indígena, a finales del siglo XVI, en un mundo ya familiarizado con la cultura española.

Alvarado Tezozomoc también incluye una relación de los alimentos que se utilizaban en las fiestas. Por ejemplo, para la fiesta de Ahuizotl se debía incluir: cacao, *teonacaztli* que ahora es *hueinacaztli* (piñas), mazorcas de cacao, fardos de chile y pepita, jarros de miel de abeja, tecomates y jícaras. Por otro lado, en capítulos anteriores, es posible encontrar los alimentos registrados para la codonación de Ahuizotl, como por ejemplo: pepita, pescado grande en barbacoa al cual llaman *axolomichin* (bagre) y bobos, robalo y camarón, y otro género de pescado menudo que llaman *topotl*²⁸⁵.

Las comidas que se preparaban a Moctezuma es otro referente que recuperó el cronista, que, como se ha visto, fue un tema recurrido por los cronistas del siglo XVI. Alvarado Tezozomoc también se interesó por describirlo, y es posible abundar en la información sobre los alimentos que se incluían en las comidas del emperador:

...cacao, pepitas, chian, tzotzol, brebajes del sol para no sentir su calor, chain delgado (chianpitzahuac) y semilla de huautli y tlalpalhuautli de colores, huautli blanco, maíz, no hay cuenta de las cargas que tenían para el sustento de su casa y palacio y frijoles. ...mucho suma de cargas de cacao, chile en fardos y algodón en fardos, otros fardos de pepitas; cargas de chían tzotzol, y chian delgado, chianpitzahuac, semillas de huautli y tlalpalhuautli de colores, huautli blanco; de maíz no hay suma ni cuenta de las trojes que tenía dedicadas para el sustento de su casa y palacio; y géneros de frijoles...cántaros de miel de abeja, miel virgen...²⁸⁶.

Este fragmento permite ampliar el panorama de cómo, durante la época prehispánica, los alimentos fueron un medio con el cual se buscaba entablar

²⁸⁴Tlaxcalmimiloli, por la raíz de la palabra podía haberse tratado de una especie de un tamal de cazuela, pues parte de su descripción es que era de gran tamaño.

²⁸⁵ Tezozomoc, *op.cit.*

²⁸⁶ *Ibidem*

relaciones entre los diferentes pueblos como un medio de integración o intimidación, el cual podía depender del tipo de ofrenda que se entregara.

Lo que cabe destacar de la *Crónica mexicana* es la visión desde otra perspectiva que permite ampliar un panorama sobre lo que se llegó a consumir en la ciudad de México durante el siglo XVI. Las crónicas españolas aportan una comparación entre los productos locales y los originarios de la dieta peninsular; la información encontrada en la crónica de Alvarado Tezozomoc muestra los alimentos que fueron dando forma a la sociedad mexicana y cómo fueron integrándose en las prácticas novohispanas.

En la crónica es posible conocer el uso de ciertos alimentos como ingredientes, es decir cómo parte de la preparación de una dieta proveniente de los toltecas y los chichimecas. Por el lado de los toltecas, se podía consumir maíz, chile, frijoles y demás semillas que hay en esta tierra, así como cacao. Los chichimecas, por su parte, tenían en su comida todo género de caza y panes de *mexquitl*, una clase de árbol que da una fruta seca, dulce y sabrosa²⁸⁷.

La *Crónica Mexicalyotl*, historia oral basada en los relatos de los más ancianos, contiene ciertas referencias a la alimentación; muchas de ellas, formaron parte de su obra anterior. En la narración del recorrido que realizaron los fundadores de México Tenochtitlán, Hernando de Alvarado menciona que: “por alimento y sustento [los mexicanos] venían comiendo carne, frijol, bledos, chía, chile y jitomate”²⁸⁸. Más adelante es posible encontrar que:

²⁸⁷ Tezozomoc, *op. cit.*

²⁸⁸ De cuando los mexicanos entraron en tierras chichimecas. Tezozomoc, *Crónica mexicayotl*, *op. cit.*

...de algunos lados se fueron dejando las matas de maíz en espiga, de algunos lados partieron dejando las mazorcas de maíz, tiernas y a medio madurar, cuando ya amarilleaban; y en algunos lados hasta cosecharon y vinieron tomándolo por sustento...²⁸⁹

Alvarado Tezozomoc refiere el momento en que los mexicanos, pasaron por Xaltocan y “se hicieron chinampas...donde sembraron maíz, bledo, frijol, calabaza, chile verde, jitomate...”²⁹⁰.

Una última referencia sobre la alimentación se encuentra en la descripción de la fundación de México Tenochtitlán. Alvarado Tezozomoc anotó que hubo un trueque para conseguir piedras y madera a cambio de lo que se daba en el agua: peces, renacuajos, ranas, camaroncillo, *aneneztli* (larva de libélula), culebra acuática (posiblemente se trataba del ajolote), mosca acuática, gusanillo lagunero; patos, ánades y “todos los pájaros que viven en el agua”²⁹¹.

Las referencias dictadas a Alvarado Tezozomoc por los ancianos, permiten ver una continuidad en los alimentos que sirvieron de sustento: el maíz, el frijol, el chile y los tomates, los cuales fueron formando una base en la dieta de los mexicanos. Y también se puede ver el valor de los productos lacustres como un bien comercial, por ejemplo los peces y los patos, entre otros.

A través de la revisión y análisis de la *Crónica mexicana* y la *Crónica mexicayotl*, ha sido posible reconocer una visión que complementa el aporte de las descripciones realizadas por los españoles desde el momento de la conquista.

Es frecuente localizar menciones sobre el maíz, los frijoles, el chile, las pepitas, la chíá y los tomates; estos, conformaran una base en la dieta novohispana de finales del siglo XVI y primeras décadas del siglo XVII. Esto

²⁸⁹ *Íbidem*

²⁹⁰ *Íbidem*

²⁹¹ *Íbidem*

demuestra la continuidad que existió en el consumo de estos alimentos como parte de la conformación culinaria de México durante la época novohispana. De igual forma, es posible reconocer términos culinario españoles utilizados por Tezozomoc como un elemento de integración de finales del siglo XVI.

Esta información permite ampliar el cómo fue modificándose el ámbito de la alimentación; cómo un proceso en el cuál no sólo se analizan los alimentos que formaban una dieta, sino su relación con diversos aspectos que, a través de esta crónica, estuvieron presentes en el México prehispánico, desde las necesidades básicas de supervivencia, hasta las demostraciones de superioridad de un grupo particular, a partir de la obtención, preparación e ingesta de ciertos productos. Con ello, ha sido posible reconocer cuál fue la importancia y el peso de la base alimentaria mexicana y cómo se conservó y formó parte de la dieta novohispana de finales del siglo XVI.

A modo de conclusión para este primer capítulo, puedo mencionar que las crónicas del siglo XVI han sido un testimonio utilizado a lo largo de la historiografía con diversos fines. En el caso particular de esta investigación, las referencias al tema de la alimentación me han permitido conocer diferentes visiones sobre la importancia de la aculturación.

Durante los primeros años del siglo XVI, entre el proceso de conquista y colonización, los cronistas se enfocaron en dar a conocer los hábitos y las costumbres de la época prehispánica, donde la alimentación formó parte constante de las descripciones. El contacto previo con el Caribe, fue introduciendo nuevos términos que, como pudo verse a lo largo del capítulo, fueron

incorporándose a la oralidad y grafías de los cronistas, al igual que la castellanización del náhuatl en Tierra Firme.

Dos fueron los espacios que más llamaron la atención a estos cronistas: los mercados y el servicio en la mesa de Moctezuma. Esto puede obedecer a que se trataba de elementos familiares en España, lo que les permitió realizar una comparación más cercana a los modos y espacios que ellos conocían.

Los cronistas religiosos dedicaron un poco más de atención a la descripción de los alimentos. Las frutas son los productos que más veces aparecen en las crónicas: la guanábana, por ser similar al manjar blanco; la tuna, por tener sabor a la uva, y el mamey por parecerse a la jalea, en consistencia; entre otros. Gracias a esta información es posible conocer la variedad de alimentos del México prehispánico y de la culinaria española, lo cual permite ampliar, aún más, el panorama sobre la alimentación del siglo XVI.

El maíz y sus diversas formas de consumo son igualmente importantes para los primeros cronistas. Comprender que se trataba de un alimento empleado en forma similar al trigo fue uno de los factores que, a mi parecer, permitió la permanencia, así como el consumo, por parte de los españoles, de las preparaciones basadas en el uso del maíz. Las tortillas, los tamales, las bebidas, como el atole o el pinole, resultan una mención constante en las crónicas a lo largo del siglo XVI y primeros años del siglo XVII; estos alimentos se compararon con el propio pan y con los bollos, los bizcochos o las mazamorra, comunes en la dieta española.

Junto con el maíz, el chile, los tomates y las semillas de calabaza conformaron una base de la comida prehispánica. Poco a poco se puede ver cómo

se realizaron descripciones más detalladas sobre estos alimentos. Este hecho, permite ver la continuidad dentro de la dieta, ya no sólo prehispánica, sino de los novohispanos.

El caso de la crónica de Francisco López de Gómara es interesante porque presenta una visión desde fuera. El cronista no fue actor dentro del proceso de conquista o colonización; se dedicó a rescatar la información de los primeros años, y con ella, realizó una interpretación en la cual se nota un desprecio hacia lo americano frente a la culinaria española. Las razones pueden ser la necesidad de marcar un predominio de los españoles frente a lo subordinado.

El análisis de López de Gómara causó un impacto particular para sus lectores. La información que brindó Hernán Cortés o Bernardino de Sahagún, comenzó a tener una nueva visión europea. Posiblemente, esto ocasionó que no se adaptaran tan rápidamente los nuevos alimentos americanos en las cocinas europeas.

En contraste, se puede conocer la visión de Hernando de Alvarado Tezozomoc. El propósito de el cronista fue llevar a su tiempo y espacio el pasado indígena, en un momento de gloria y, particularmente, de poder. Alvarado Tezozomoc buscó reconstruir los hechos de la empresa para la fundación de México Tenochtitlán hasta la llegada de los españoles y acudió a la tradición oral y a la revisión de cronistas anteriores. Su visión muestra un evidente favoritismo hacia los mexicanos; con respecto al tema de la alimentación, es posible ver cómo los mismos alimentos que fueron descritos por los primeros cronistas, permanecieron como parte fundamental de la dieta indígena, siendo imprescindibles para la propia supervivencia de los mexicanos. Así, el maíz, el

chile, el tomate y la calabaza se convirtieron en un referente clave a finales del siglo XVI, para la dieta novohispana.

Francisco Hernández realizó su descripción con el referente de un interés particular por parte de la corona española. Su visión no sólo presenta un panorama alimentario, sino que los mismos productos que podían consumirse, sirvieron como medicamentos, tema que tuvo un especial interés para el médico de la corte. Dentro de sus crónicas sobresale la nixtamalización, proceso que no había sido considerado previamente, y que es básico para el aprovechamiento del maíz. De igual forma, el chocolate se convirtió en un tema relevante para Hernández, como comida y como medicina.

Para el siglo XVII, las descripciones muestran una integración culinaria más completa; los alimentos de origen americano se enlistan junto con productos y preparaciones del Viejo Mundo. La imagen de la alimentación en la ciudad de México comienza a ser retratada de una manera diferente, gracias a la abundancia de productos que podían encontrarse, por ejemplo, dentro de los mercados. Las visiones del abasto dentro de estos espacios, retratada en la crónica de Vázquez de Espinoza, o el maridaje entre tunas y nísperos, guajolote y gallina, maíz y trigo que presenta Antonio de Herrera en su crónica, son visiones que acercan a los lectores a un entorno rodeado entre lo exótico y lo conocido.

Este análisis de las crónicas me ha permitido encontrar una constante en el tipo de dieta que seguían los antiguos mexicanos: los alimentos básicos de entonces se conservan en la dieta actual de la ciudad de México. Además, he podido ubicar las primeras transformaciones en los hábitos de consumo, a partir de la adaptación e incorporación de nuevos alimentos; de la tradición prehispánica

se conserva el maíz, el chile y los tomates; el aporte español se puede ver en las descripciones del trigo y del pan, los bizcochos y los bollos, como derivados, y la carne de gallina; entre otros.

Esta primera revisión ha permitido conocer alimentos que figuraron en las diversas visiones sobre la conquista y colonización del siglo XVI. Esta información es clave para comprender los cambios y continuidades dentro de la alimentación novohispana y que, a través del análisis de otros documentos relacionados con el tema, se podrá configurar un panorama más amplio sobre los hábitos alimentarios de la ciudad de México en el primer siglo tras la conquista.

Capítulo 2: La conformación del ámbito culinario. Comercio y abasto de alimentos en diversos documentos de la ciudad de México durante el primer siglo novohispano.

Este segundo capítulo pretende mostrar cómo el alimento se convirtió en un elemento clave para la asimilación de los diferentes grupos que llegaron a poblar la Nueva España, a partir de la incorporación de productos locales con los provenientes del comercio español. A partir de este proceso, será posible ver las prácticas culinarias que fueron conformándose en las tierras conquistadas con el fin de avecindar a los colonos.

Las crónicas de conquistadores de las primeras décadas del siglo XVI, permiten conocer el impulso que se tuvo para que los nuevos colonos contaran con los cultivos propios de los españoles con la finalidad de que la población se asentara en un espacio familiar de manera rápida y efectiva. Las descripciones muestran la importancia de la alimentación como elemento de cohesión social; depender de la correcta reproducción de las comidas consumidas por los españoles en la nueva tierra, permitiría, según los primeros cronistas, el establecimiento de los colonos.

El alimento, ciertamente, permitió que la sociedad fuera adaptándose al nuevo espacio. Las actas de Cabildo, las cartas de emigrantes y los listados comerciales son una serie de documentos con los que he podido reconocer el traslado de las prácticas culinarias españolas al nuevo territorio y la rápida incorporación de productos locales, dando como resultado una pronta dieta novohispana en la ciudad de México.

Las fuentes que se han considerado para la redacción de este segundo capítulo son tres. En primer lugar, las actas de Cabildo del siglo XVI y la primera

mitad del siglo XVII²⁹². Es interesante ver cómo durante los primeros años de la colonial, el tema de la alimentación formó parte de los acuerdos que se tomaban en el Cabildo, lo que justifica las demandas de los primeros conquistadores. Durante las primeras décadas del siglo XVI se mencionan las carnes, cereales, mercaderías de Castilla, así como comidas preparadas; para el siglo XVII, las referencias a los alimentos son más esporádicas, pero aún es posible ver la referencia a las carnes y cereales, dos productos que han servido como indicadores económicos a lo largo de la historia.

Los registros o listados de compras y encargos que se hacían a los capitanes de las embarcaciones para el traslado de mercaderías de Castilla, permiten conocer una serie de productos que cubrían los gustos de la sociedad española²⁹³. Entre los productos que llegan a incluirse están: aceitunas, quesos, embutidos y cajetas, entre otros.

Y los testimonios de emigrantes, a partir de las cartas de viajeros²⁹⁴, resultan documentos en los que puede analizarse una visión sobre el proceso de alimentación; no sólo es posible ver al alimento como la necesidad biológica de supervivencia sino cómo un elemento de conformación social, por ejemplo, ver a la comida como un equivalente de pago: “hay muy bien de comer” en las actividades que los nuevos colonos podían desempeñar.

Las referencias a productos básicos de la cocina española que podían encontrarse en el nuevo territorio, muestran una continuidad en las prácticas

²⁹² Archivo Histórico del Distrito Federal, Actas de Cabildo de la ciudad de México, siglo XVI.

²⁹³ Archivo General de la Nación, Ramo Indiferente Virreinal.

²⁹⁴ Enrique Otte, *Cartas privadas de emigrantes a Indias, 1540-1616*, México Fondo de Cultura Económica, 1993.

alimentarias. Los testimonios de los vecinos permiten conocer la necesidad de migrar a las nuevas tierras pero también la añoranza que se tenía de la Península.

Esta información se complementa con un apartado sobre la cocina en la España moderna, un antecedente clave para conocer cuáles eran los sabores a los que estaban acostumbrados los colonos y cómo buscaron la forma de continuar consumiéndolos en la Nuevo Mundo.

A partir de la revisión y análisis del corpus y los antecedentes de la cocina española, se podrá tener un registro amplio sobre alimentos y prácticas que fueron conformando el panorama alimenticio novohispano durante una temporalidad y un espacio determinados.

Poder mantener bajo control el precio de los diversos productos que podían adquirirse, europeos y mercancías locales, precisaba mantener un estricto orden en la producción y distribución para evitar especulaciones. Al ir adaptando y reproduciendo los cultivos y demás mercancía que venían de ultramar a una fabricación local, el panorama de la alimentación se transformó.

La revisión de este grupo de fuentes me parece fundamental para conformar de una manera más extensa, el panorama de la alimentación del siglo XVI y primera mitad del siglo XVII; debido a la falta de fuentes directas que pudieran señalar el uso y consumos de productos, las actas, registros y referentes personales que hicieron los colonos en su estancia en la Nueva España, dan oportunidad de reinterpretar el papel que jugó el ámbito de la alimentación, ampliando el panorama sobre este tema.

2.1 ¿Y qué se llegó a comerciar? Las actas de Cabildo como testimonio de la despensa novohispana.

Las actas de Cabildo son un testimonio que permite reconocer cómo fueron asentándose las prácticas de consumo en la ciudad de México. A través del registro de los alimentos es posible contemplar un panorama amplio sobre cómo fue conformándose la alimentación novohispana.

Entre la documentación conservada del Cabildo de la ciudad de México se encuentran peticiones, ordenanzas, posturas y remates que debían pregonarse o publicitarse para que los pobladores tuvieran constancia de las decisiones tomadas por los miembros del Cabildo. Entre la serie de productos que marcaron ciertos hábitos de consumo, se puede encontrar el tipo de carne que con mayor frecuencia se vendía en las plazas, o la variedad de especias que se podían adquirir, así como los pasteles y panes que podían comprar los consumidores.

Estos documentos son un instrumento clave para conocer los hábitos alimenticios de la sociedad novohispana. En ellos es posible rastrear las variaciones de los precios en la época colonial e información sobre las prácticas públicas que debían seguirse con respecto a la compra, venta y preparación de comidas y productos que se comerciaban en las plazas públicas.

A través de las actas de Cabildo es posible reconocer cómo fue organizándose la estructura comercial y de consumo de diversos productos, locales y aportes. El análisis de estos documentos, permite ubicar cuáles fueron los productos que se adaptaron con mayor rapidez dentro de los hábitos alimentarios, así como los que, en un marco legal, dejaron de ser considerados,

posiblemente porque se incorporaron de manera definitiva al consumo cotidiano, convirtiendo al producto en algo esencial.

Es necesario tener presente aspectos en los que el tema de la alimentación se puede analizar, no sólo como un medio de supervivencia, sino como un elemento de organización social; así, el abuso, la corrupción o la mala práctica en el manejo de los alimentos fue un factor que, como se menciona en la mayoría de las ordenanzas, alteraba el orden dentro de la ciudad.

Esta información ha sido clave para reconocer diferentes aspectos ligados con la alimentación como el comportamiento de los precios basados en la variabilidad de los cultivos; la sobreproducción o la escasez del alimento fue un elemento esencial para el balance económico de la Nueva España. Esta información ha sido utilizada, especialmente por la historia económica, pero ha quedado de lado, dentro de estos trabajos, el papel de los productos dentro de las prácticas alimentarias novohispanas²⁹⁵.

En algunas ocasiones, el registro de los gastos de fiestas no describe los alimentos que se incluían en la colación o las comidas que se ofrecían. Este aspecto puede hacer caer en suposiciones por tratar de describir cuáles pudieron ser los productos utilizados; aportar de manera más clara cómo fueron conformándose los hábitos alimentarios en la ciudad de México durante el primer siglo novohispano, es un objetivo justificado que pretende esta investigación.

²⁹⁵ Uno de los autores que se puede relacionar con el trabajo de precios de alimentos en la Nueva España es Enrique Florescano, en el cual, es posible observar los diversos comportamientos que tuvo el maíz, el trigo o algunos otros alimentos en diferentes periodos de la época novohispana. Historia y antropología de la alimentación, Diccionario temático CIESAS, <http://www.ciesas.edu.mx/Publicaciones/diccionario>. Enrique Florescano, *Los precios del maíz... op. cit.*

Poder reconocer cómo fue organizándose el ámbito de la alimentación en la ciudad de México, en un periodo que va del reconocimiento del nuevo territorio al asentamiento de colonos, permite comprender usos y necesidades de los diversos grupos que fueron conformando la sociedad novohispana.

La revisión de las actas de Cabildo muestra cómo fue cambiando la alimentación; durante los primeros años tras la conquista es posible reconocer un impacto importante en la producción y venta de diversos alimentos como carnes, especias, comidas preparadas, frutas y legumbres, entre otros. Esto puede corresponder a que las despensas comenzaban a llenarse poco a poco tras la adaptación de los nuevos cultivos al suelo mexicano, o su comercialización con la Metrópoli.

El análisis de estos documentos permite ubicar cuáles fueron los productos con mayor demanda para la compra, venta y consumo entre los habitantes de la ciudad de México. Gracias a estos registros se puede ir conformando un listado que contenga los alimentos de mayor impacto en la dieta novohispana, información que servirá para contrastar con la práctica de consumo a partir del análisis de los cuadernos de gastos conventuales, fuentes que han sido poco trabajadas pero que permiten reconocer cuáles fueron los hábitos alimenticios de las distintas órdenes religiosas, en este caso en particular, en la ciudad de México.

2.1.1 Los usos culinarios en la España moderna.

Las cocinas, como medio cultural, se van modificando, dependiendo de las necesidades del propio tiempo y las circunstancias en las que la sociedad se desenvuelve. Existen ciertos rasgos que, a través de la historia se van

conservando y van dando un carácter único a las preparaciones culinarias, dejando una tradición heredada hasta nuestros días.

A través del reconocimiento de nuevos sabores y texturas dio inicio un proceso de adaptación y asimilación de alimentos en la Nueva España; en ocasiones estos sabores podían resultar familiares, pero en muchas otras se trató de algo completamente nuevo para los diversos grupos que fueron integrando la sociedad novohispana.

Para los españoles, poder conservar y adaptar su alimentación en el Nuevo Mundo fue uno de los aspectos más importantes al momento de la colonización. Pero, ¿cuáles eran estos alimentos? Me parece pertinente mostrar un panorama sobre cuál era el tipo de alimentación que existía en España a finales del siglo XVI y principios del XVII, ya que fue la base que los colonos traerían al Nuevo Mundo; esto permitirá conocer algunos de los platillos más representativos de esta época y ver si formaron parte de la culinaria novohispana a partir de la revisión de las actas de Cabildo.

La dieta española durante este periodo se vio enriquecida por varias herencias: la romana que aportó el vino, el aceite de olivo y el uso y cultivo de cereales; los visigodos introdujeron el uso de las carnes asadas, las cuales pasaron al resto de Europa; los árabes dejaron como herencia el uso de la caña de azúcar y el azúcar como tal, así como el refinamiento en la presentación de los platillos, la combinación de lo dulce con lo salado, las diferentes preparaciones del arroz, el uso excesivo de las especias y el lujo de la repostería a través de golosinas con base en las almendras, perfumadas con agua de rosas y de azahar, las masas quebradas rellenas con frutos secos; también estaban los

turrónes, el mazapán, los buñuelos, las rosquillas, los churros, y otros más, los cuales llegaron a formar parte del repertorio de la cocina andaluza, y posteriormente, de la Nueva España.²⁹⁶

Junto a la introducción de dichos productos, la comida española de finales del siglo XVI y principios del siglo XVII, temporalidad en que se ubica esta investigación, se caracterizó por el consumo de pan, uno de los principales alimentos dentro de esta dieta, seguido por la carne, la de cerdo en primer lugar, seguida por la de carnero y la de res²⁹⁷; junto a estos dos alimentos, figuraban las frutas y hortalizas, poco apreciadas debido a su pobre sabor y escasa variedad²⁹⁸; las especias, tanto de la Península, como las heredadas por la influencia árabe; productos lácteos como la leche y los quesos, tanto frescos como maduros, los cuales se servían, por lo general, al final de las comidas junto con las aceitunas y los postres que se preparaban: las frutas de sartén o masas fritas, así como bizcochos y empanadas, entre otros.

La literatura del Siglo de Oro español, en muchas ocasiones, muestra los platillos que eran consumidos por las diferentes clases sociales de la Península. 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”.²⁹⁹ Sus ingredientes eran carne de cordero, aceite, cebolla, ajos, garbanzos, zanahorias y poro³⁰⁰. Esta

²⁹⁶ Lucrecia Infante, *Sabores del mundo árabe*, México, Clío, 2000, p. 19.

²⁹⁷ María Inés Chamorro, *Gastronomía del siglo de oro español*, Barcelona, Herder, 2002, p. 20.

²⁹⁸ Lujan, *op. cit.*, p. 123.

²⁹⁹ Ismael Díaz Yubero, “Gastronomía española”, en www.runet.edu/bbannina/gastronomia

³⁰⁰ 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 embutidos. Caya Marta Gutiérrez, “Historia de la gastronomía española”, en www.runet.edu/bbannina/gastronomia

relación de alimentos se puede cotejar en las actas de Cabildo y ver cuál fue la regularidad de su consumo.

Los conventos, los palacios y la Universidad, fueron algunos de los lugares donde hubo producción de textos ligados a la alimentación³⁰¹. La variedad de las despensas permitió que surgieran un buen número de recetas como: los huevos de clausura o suspiros de monja. El *Libro del Arte de Cocina* de Domingo Hernández, cocinero del Colegio Mayor de Oviedo de la ciudad de Salamanca, aportó una referente de la alimentación de un grupo de colegiales en la España del siglo de oro³⁰².

Los recetarios o libros de cocina españoles son otra fuente que, además de contener los diversos ingredientes utilizados para las preparaciones, muestran la forma en que se disponían los guisos en las mesas y los servicios que debían seguirse dentro y fuera de las cocinas.³⁰³

Ruperto de Nola, cocinero en la corte de Alfonso V el Magnánimo, abarca en su *Libro de cocina*³⁰⁴, uno de los primeros recetarios en catalán traducidos al castellano, desde cómo cortar las carnes y aves, hasta cómo terminar los platillos, salados o dulces, con un toque de azúcar y canela. Además, incluye una introducción para los jóvenes que querían iniciarse en este arte explicado cómo

³⁰¹ Como ejemplo están los recetarios, no sólo de cocineros reales, sino de cocineros en las universidades como el caso de Domingo Hernández, escrito en 1607; sin embargo, en la tradición culinaria novohispana, estas fuentes no aparecerán hasta el siglo XVIII, lo que deja un vacío importante, hasta el momento, en registros de cocina en la Nueva España durante los primeros dos siglos tras la conquista.

³⁰² Domingo Hernández, *Libro del arte de cocina*, Ediciones Universidad de Salamanca, 1999.

³⁰³ Esta información se relaciona con las descripciones hechas por los cronistas, principalmente el trabajo de Bernal Díaz del Castillo con respecto a la descripción de los banquetes novohispanos.

³⁰⁴ Ruperto de Nola, *Libro de cocina*, Madrid, Taurus, 1969.

debían prepararse potajes, guisados, caldos y salsas tanto para sanos y enfermos, como para el tiempo de carnaval o de cuaresma.³⁰⁵

Dentro de esta misma línea, Diego Granado, cocinero de la Corte Real publicó, a finales del siglo XVI, el *Libro del arte de cocina*, donde explica cómo guisar carnes y pescados, preparar tortas o pasteles, salsas y conservas a la usanza española, italiana y tudesca³⁰⁶. Francisco Martínez Montañón, cocinero real de la corte del rey Felipe III, publicó en el año de 1611, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, reeditado desde su aparición hasta la primera mitad del siglo XIX³⁰⁷.

Una de las referencias más comunes en las crónicas y dentro de los recetarios de cocina es el manjar blanco; pudo haber tenido un antecedente árabe, aunque la cocina catalana se encargó de darlo a conocer por Europa.³⁰⁸ El platillo llevaba como ingredientes principales la pechuga de gallina, el arroz, las almendras y el azúcar.

Estos antecedentes permiten reconocer cuáles fueron los alimentos de primera necesidad para los colonos novohispanos y con ello, ver cómo se fue conformando parte importante de la dieta en la ciudad de México durante el siglo XVI.

³⁰⁵ *Íbidem*, pp. 12-22.

³⁰⁶ Diego Granado, *Libro del arte de cocina*, Madrid, Pagés Editores, 1969.

³⁰⁷ Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Madrid, 1778.

³⁰⁸ 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.

2.1.2 Actas de cabildo del siglo XVI: la adaptación de los productos.

Las actas de Cabildo, entre otros asuntos, permiten ubicar cómo se fueron asentando diversos alimentos traídos por los españoles a la Nueva España. Las diferentes influencias culinarias que ya estaban presentes en la Península al momento de la colonización de América, así como la diversidad cultural, fueron un precedente importante para la consolidación de una nueva base alimentaria novohispana.

El análisis que presento de las actas contiene rubros específicos de alimentos: los precios y forma de venta de la carne, la venta de harina y pan; los productos provenientes de Castilla; frutas y hortalizas, y finalmente, la comida preparada que se registraba dentro de estos documentos, pues muestra una continuidad en las prácticas de consumo entre la cocina peninsular y la cocina novohispana.

Las mercaderías que llegaban desde España junto con los productos locales continuaron utilizando el sistema de abasto del México prehispánico, la transportación de los alimentos a través del medio lacustre. El espacio agrícola escaseaba dentro de la zona de México, por tal motivo se hizo necesario recurrir a una serie de rutas de abasto que, a la llegada de los españoles se incrementaron.³⁰⁹

³⁰⁹ El norte fue un escenario propicio para el cultivo del cereal, al igual que para la reproducción del ganado vacuno, según expone José Matesanz, fue ahí donde comenzó una buena producción que permitió el consumo un poco más generalizado de ambos productos. Sin embargo, sin lugar a dudas, existieron varios problemas con la introducción de los ganados en el nuevo territorio, trayendo consigo un reajuste no sólo en las prácticas cotidianas sino en el propio impacto que sufrió el ecosistema. Según mencionan Matesanz y Alfred Crosby, dentro de sus respectivos trabajos, la simple incorporación de las ovejas y cabras a los campos americanos trajo consigo una seria consecuencia en los pastos pues la tierra se volvía infértil debido a la pisada de los animales, además, los cultivos indígenas fueron presa de los animales al tratarse de alimento fácil de

La política alimentaria que se inició en la Nueva España trató de simular los aspectos que se controlaban desde la época medieval en España. Entre los puntos que debían trabajarse se encontraba el control de los precios de los alimentos, así como la regulación en la entrada de ciertos productos que llegaban de Castilla, además de la legislación de los regatones o especuladores, quienes perjudicaban el orden que el Cabildo trataba de organizar³¹⁰.

El caso de los regatones debe ser considerado, ya que son ellos los que ponen en riesgo la legislación de los alimentos en términos económicos³¹¹; por otra parte, gracias a esta figura es posible reconocer que existió un abasto de productos más extenso, locales y de la Península, con la finalidad de cubrir las necesidades de los colonos.

Entre los alimentos que los regatones se encargaban de conseguir se podían encontrar maíz, frijol, huevos, gallinas y pescados, así como legumbres entre las que se encontraban, principalmente, garbanzos y lentejas. Esta base, junto con los tomates, el chile y las frutas, productos que también son mencionados en las actas de Cabildo como parte del comercio de los regatones, se pueden considerar como la base de la dieta novohispana.

Pero no sólo estos alimentos eran los que conformaban la dieta en la ciudad de México durante el siglo XVI. La revisión de las actas de Cabildo permite

alcanzar, por lo que se tuvieron que tomar medidas para cercar los plantíos. Este primer impacto trajo consigo un cambio considerable pues, el ganado menor se reproducía con facilidad, hecho que permitió contar con carne para consumo, modificando los procesos de alimentación de los locales y permitiendo una continuidad en las prácticas de los colonos. José Matesanz, *Introducción de la ganadería en Nueva España, 1521-1534* <http://codex.colmex.mx:8991>.

³¹⁰ Enrique Florescano, *op. cit.*

³¹¹ Variación de los precios por la especulación de los alimentos, diferentes factores como la escases, sobreproducción, mal tiempo agentes externos que pueden afectar directamente la producción escases entre 1578 y 1580. Ivonne Mijares, "El abasto urbano, caminos y bastimentos", en *Historia de la vida cotidiana*, México, FCE, 2005, 109-140.

ampliar el panorama sobre qué otros productos formaron parte de la alimentación novohispana y, con ello, reconocer los usos y costumbres de un grupo a partir de la adaptación de lo propio y la asimilación de lo otro.

Los registros muestran, en su mayoría, productos enviados desde Castilla, lo que respondió a las exigencias de Hernán Cortés para que se adaptaran, lo más pronto posible, los alimentos que acostumbraban los españoles y con ello lograr el éxito en el proceso de conquista y colonización³¹².

2.1.2.1 Las carnes

La carne fue uno de los primeros alimentos en llegar a la Nueva España. Es posible ubicar ocho actas en las que se hace referencia a la venta y consumo de diversas carnes, así como los derivados que podían comerciarse en las plazas públicas, como por ejemplo, tocino o longanizas, entre otros. Esta información permite conocer tanto los animales que formaron parte de la dieta durante el siglo XVI, como algunas de las técnicas de preparación y conservación de los propios alimentos y que, de cierta forma, esos sabores fueron asimilándose como parte básica de la cocina durante esta temporalidad.

Un aspecto importante es, la preocupación de los miembros del Cabildo por que las carnes se vendieran en forma higiénica. Es posible conocer cuál fue el protocolo que debía seguirse en cuanto entraba carne a la ciudad para su venta:

...la traiga desde el matadero hasta la carnicería lo más limpiamente que se pudiere e traída la ponga en sus escarpas e no la eche en los cajones ni mesas hasta que lo quiera pesar. Que ponga encima de la dicha carne cuando estuviere en las dichas escarpas unos paños limpios por amor de las moscas... El cortador este limpiamente vestido con un delantal grande o con una camisa vestido. Que no

³¹² Cortes *op. cit.* 124.

pese la carne hedionda ni de tres días muerta ni calaza ni puerca verrionda. La pena seis pesos de oro³¹³.

Además de estas medidas de higiene, la venta o el reparto de la carne, debía ser hecho jerárquicamente; el primer peso sería para el gobernador, después para el teniente, el alcalde y los regidores; luego a todo el Cabildo, para continuar con las personas principales, y así sucesivamente, por lo que, de cierta forma, la mejor calidad del alimento sería entregada al miembro más importante de la sociedad.

En el acta del siete de mayo de 1527 se fijó el precio de los diferentes tipos de carnes que se podían encontrar en la ciudad de México. El arrelde³¹⁴ de carne de vaca y de puerco se debía vender a un real de oro, mientras que el de carnero costaría cinco reales.³¹⁵ Esta información permite ubicar tres de las carnes que se llegaron a consumir tempranamente, así como la diferencia en sus precios; la cantidad de producto que se podía conseguir fue un elemento que varió los costos según los gustos y las necesidades de la población española, principalmente.

El cerdo

La primera acta relacionada con la venta de carne es del seis de abril de 1526; en ella se avisa la entrada de puercos a la ciudad. Según se estipula, los cerdos podían ser sacrificados para la venta de la carne o podían mantenerlos vivos, en crianza, para consumo propio, siempre y cuando “no anduvieran andando por la ciudad”³¹⁶.

³¹³ Archivo Histórico del Distrito Federal, Acta de Cabildo del 6 de abril de 1526.

³¹⁴ El arrelde es la medida que se usa para pesar carne y equivale a cuatro libras.

³¹⁵ AHDF, Acta de Cabildo del 7 de mayo de 1527.

³¹⁶ Debían tenerse para vender a espaldas de la casa de Balsco Hernández, los de cría debían mantenerse en las casas particulares. AHDF, Acta de Cabildo del 6 de abril de 1526.

A través del acta registrada el 13 de diciembre de 1549, es posible reconocer diferentes partes del cerdo que eran vendidas en la plaza pública, así como los productos procesados como por ejemplo tocinos o morcillas. Dentro de las partes comestibles del puerco se encontraba la cabeza, la cual se vendía pelada, junto con su lengua, por veinticuatro maravedíes; el mismo costo tenía el lomo o el espinazo con su cola; además podían adquirirse dos lomillos, dos riñones con pajarillas (bazo) o cuatro pies de puerco pelados y salados por ocho maravedíes, y la asadura de puerco con redaño³¹⁷ por medio real de plata³¹⁸.

Diez años después, el ocho de enero de 1557, el lomo de puerco entero en adobo o sin él, la cabeza con su lengua, dos lomillos cocidos o dos cidierbedas³¹⁹ de puerco salado, debían venderse a un real de plata; cuatro pies de puerco pelados, salados o por salar y la asadura con redaño podían encontrarse a medio real; el espinazo de puerco con su cola entero en sal o sin ella, un real, y dos riñones con su pajarilla, a un cuartillo de plata.

Entre estas dos actas, es posible ubicar un aumento en el costo de las partes del cerdo. Los cuatro pies que debían venderse limpios y salados, en 1549 se registraron a 8 maravedíes, para el año de 1557, se puede ver que el precio se doblo, quedando en 16 maravedíes o medio real; la cabeza, el lomo y el espinazo

³¹⁷ El redaño es una especie de tela con la forma de una red, de ahí su nombre, que cubre los intestinos; las asaduras o vísceras como hígado o riñones se envuelven en esa capa para preparar, hasta nuestros días, una especie de embutido plano, en francés se conoce como crépinettes. <http://sociedadgastronomicalacomilonagastro.blogspot.mx/2012/09/lapin-farci-en-crepine-o-que.html>

³¹⁸ AHDF, Acta de Cabildo del 13 de diciembre de 1549.

³¹⁹ Según la definición de cidierbedas en el *Vocabulario medieval castellano*, se refiere a una lonja larga y residuos de partes gruesas al descarnar las piezas en las reses; además, se hace la referencia a una ordenanza en la que se menciona: “que no vendan carne de puerco en adobo sino fueren los lomos, lomillos o cidierberas”, lo cual muestra una clara continuidad en la forma de preparar y consumir las carnes en la Nueva España. <http://books.google.com.mx/books>

aumentaron un cuarto de su valor, de 24 maravedíes aumentaron a un real; los riñones y la asadura no variaron su precio, por lo que podían seguirse comprando en 8 maravedíes y medio real, respectivamente.

Estas diferencias son interesantes pues permiten ubicar la diferencia en los costos, una continuidad en el consumo del cerdo, y la demanda que tuvieron por ejemplo los pies, pues se puede ver un aumento más elevado en su precio frente al resto de las partes del puerco. Esto me permite suponer que la variación de precios se debió a una demanda por los pies de cerdo y no a lo escaso del producto. Posiblemente, se llegó a utilizar con más frecuencia en los guisos de la época, a diferencia de las otras partes que mantuvieron una estabilidad en su costo.

Los embutidos

Dentro de los productos preparados con partes del cerdo se encuentran registrados los siguientes: la morcilla de dos palmos³²⁰, a ocho maravedíes, y la vara y media³²¹ de longaniza, por medio real; además, el acta del 13 de diciembre de 1549, anota que el arrelde de tocino añejo debía pagarse a un real de plata³²².

Para el año de 1557, se encuentra el registro de que cuatro morcillas, de a dos palmos cada una, estaban a un real de plata; la vara y media de longaniza por medio real de plata, y el arrelde de tocino añejo por dos reales de plata³²³.

Con esta información, es posible ver que existe una pequeña variación en los costos de la mayoría de los productos, por ejemplo, la cabeza y el espinazo

³²⁰ Palmo era la medida que iba del pulgar al meñique con la mano extendida. En el sistema métrico decimal, equivale a 21 centímetros actuales. <http://www.arcomiedievo.es/medidas.htm>

³²¹ Vara era una medida de longitud, su equivalente actual es de 83 centímetros en el sistema métrico decimal. <http://www.arcomiedievo.es/medidas.htm>

³²² AHDF, Acta de Cabildo del 13 de diciembre de 1549.

³²³ AHDF, Acta de Cabildo del 8 de enero de 1557.

pasaron de veinticuatro maravedíes en 1549, a un real de plata en 1557; la morcilla fue la que presentó un alza más notable, pues pasó de ocho maravedíes en 1549 a un real de plata para 1557. Además, a través de esta información, es posible reconocer algunas de las formas en las que se preparaba o conservaba la carne de puerco, la cual podía ser vendida salada o en adobo, como los lomos.

La vaca

Además de los puercos, es posible reconocer la importancia que tuvieron otras carnes. Así, el 23 de marzo de 1540, se menciona el interés de ciertas personas por pesar y poner precio a la ternera de leche; según registra el acta, en la carnicería o en el rastro se debía vender cada arrelde a medio real de palta. De igual forma, se acordó que debía venderse: “la cabeza con lengua por dos reales de plata, e las manos e pies e vientre otros dos tomines e la azadura e mollejas tomín e medio”³²⁴. Una advertencia que puede observarse es que no se debía vender a los machos por cuartos o a ojo sino que debía ser por peso, ya que los regatones lo podían vender por mucho más de lo que se acordaba, una especulación que podía llevar consigo una multa de diez pesos.

El 24 de mayo de 1541, se volvió a vender el arrelde de ternera a medio real de plata, pero las menudencias, como la asadura y las mollejas subieron medio tomín. En esta acta se definieron las diferencias entre vaca y ternera: sí el peso de la ternera excedía los treinta arrelde se debía vender como vaca. Lamentablemente, no se menciona el costo del arrelde de res adulta, con lo cual no se puede hacer una comparación y explicar la intención de vender ternera en

³²⁴ AHDF, Acta de Cabildo del 23 de marzo de 1540.

lugar de vaca; posiblemente por la calidad y sabor del producto, la ternera era más apetecida que la vaca.

Al igual que las partes del cerdo, de la vaca podía venderse la lengua, la cual debía darse a medio real de plata, pesándose como carne, lo que podría convertirla en parte de la dieta.

Carnero y cabrito

Otros tipos de carnes que se encuentra registrado en las actas de Cabildo del siglo XVI, son el carnero, el cordero y el cabrito.

El carnero ofrecía una carne con más sabor debido a la edad del animal; se podía vender el menudo, es decir, cabeza, pies, manos, vientre y tripas, por un real de plata³²⁵; las mismas partes del cordero se podían adquirir por dos reales de plata³²⁶. La diferencia en el precio puede responder a la calidad de la carne, pues la de cordero resulta más tierna y un sabor más suave al ser un animal que no pasa el año de edad.

Por su parte, la carne de cabrito se podía encontrar con su asadura, cabeza, pies y menudo a cuatro reales de plata³²⁷. Comparando las tres carnes, el cabrito muestra una diferencia interesante en el precio, casi el doble del valor que el carnero y el cordero; esta diferencia puede deberse a la poca cantidad de ganado caprino registrado en las actas.

Derivados

El acta de 1527 incluye otro de los productos derivados del ganado que fueron consumidos por la población: la manteca, empleada tanto como alimento, como

³²⁵ AHDF, Acta de Cabildo del 13 de diciembre de 1549 y del 8 de enero de 1557.

³²⁶ AHDF, Acta de Cabildo del 14 de septiembre de 1553.

³²⁷ AHDF, Acta de Cabildo del 14 de septiembre de 1553.

para el uso en lámparas o velas de sebo. La manteca de cerdo, según se registra en esta acta, podía ser comprada derretida a un costo de dos tomines de oro por cada arrelde y sin o por derretir, lo que también se menciona como el unto, debería costar dos reales de oro. Este, al parecer, se vendía a ojo, aunque el acta del 14 de febrero de 1530 fija que debe valer el doble que el arrelde de carne de puerco, que sería un precio de dos reales de oro, aproximadamente³²⁸.

Donde sí se presenta un cambio, fue en la manteca derretida, pues para 1530 el arrelde debía pagarse a un tomín³²⁹. La diferencia en el precio puede responder a que la grasa sólida también se utilizaba para la elaboración de velas, en cambio la manteca, que podría haber sido la grasa batida, se utilizaba únicamente en la cocina.

Por otra parte, en 1549 y en 1557³³⁰, aparecen dos registros de manteca de vaca, en las cuales se especifica que la libra pesada, es decir, que no debía estar derretida, pues se especifica que se vende en pella y por cocer, debía venderse a en real de plata³³¹.

En estos mismos documentos es posible ubicar otros de los alimentos que formaron parte de la dieta del siglo XVI, y que son derivados de diferentes ganados como queso, nata o leche, entre otros.

Lo que se puede analizar en estas fuentes, son las cantidades y los precios que tuvieron los diversos derivados lácteos; así, la libra de queso fresco se

³²⁸ AHDF, Acta de Cabildo del 14 de febrero de 1530.

³²⁹ *Íbidem*

³³⁰ AHDF, Acta de Cabildo del 13 de diciembre de 1549 y del 8 de enero de 1557.

³³¹ Pella, según Covarrubias, es una masa que se une y aprieta en forma redonda, de igual forma, es referencia a la manteca sacada directa del animal, lo que podría interpretarse como una manteca no refinada o lista para el consumo, a diferencia de la de cerdo. Sebastián de Covarrubias, *Tesoro de la lengua castellana*, p. 812.

vendería a ocho maravedíes³³², la libra de queso añejo, a doce maravedíes³³³, la escudilla de natas que se obtuvieran de medio cuartillo de leche, debía venderse por medio real de plata, la libra de requesones por medio real, y el azumbre³³⁴ de leche de cualquier tipo de ganado estaría a medio real. Es interesante ver cómo no existe una diferenciación en el tipo de las leches, lo cual podría indicar que el consumo de derivados lácteos dependió del tipo de ganado que se tuviera.

Así pues, a través de estos registros, es posible ver cómo fueron asimilándose los diferentes tipos de ganado que se introdujeron en la Nueva España; las actas de Cabildo muestran cómo las ovejas, las cabras, las reses, y en especial, los cerdos, fueron conformando parte de la alimentación en la ciudad de México.

2.1.2.2 El trigo y el pan

La historia económica ha utilizado el alza y la baja de la producción de trigo como un índice de fluctuación de los precios; sin embargo, esta información también es práctica para reinterpretar cómo se solventaban las carencias que traía consigo la escases del cultivo del trigo: aunque subía el precio, la producción se mantenía. Era imperioso conservar una práctica culinaria, en este caso, la elaboración de pan, de un producto fundamental en la dieta de la sociedad novohispana.

La disponibilidad de trigo y su proceso de refinación para conseguir harina eran factores clave para la producción de pan. Las condiciones climáticas han sido

³³² Un cuartillo de plata equivale a ocho maravedíes.

³³³ En el acta del 8 de enero de 1557, la arroba de queso añejo se vendió en dieciséis reales pero se hace la mención de que se podía comprar por libra con un coste de tres cuartillos.

³³⁴ Azumbre era la medida que equivale a dos litros aproximados de un líquido.
<http://www.arcomedievo.es/medidas>.

uno de los elementos que más influyen en la producción del trigo y en la Nueva España no hubo excepción. Las actas de Cabildo de la ciudad de México permiten reconocer, por ejemplo, que el 28 de agosto de 1544: "... hay trigo y vale menos de lo que solía valer...que den nueve panes de a libra por unto de pan bien amasado e bien cocido blanco sazonado"³³⁵. Para el cuatro de enero de 1546, se puede ver que los nueve panes de libra³³⁶, la cual debía pesar dieciséis onzas, se vendía por un real de plata, esta postura, según se observa en el acta, se basaba en "lo que vale el trigo y harina"³³⁷.

Once años después, se decía: "hay falta de trigo por se haber helado"; las consecuencias por la poca producción, eran un alza en el precio del cereal y del harina; para este año, la fanega de trigo se vendió a siete tomines y la de harina en un peso de oro común; a partir de estos precios, quienes se dedicaban a la venta de trigo podían dar cada fanega a doce reales de plata, el quintal de harina a dos pesos oro, y el producto elaborado, es decir, el pan bien cocido, debía ser puesto a la venta en seis panes de libra de dieciséis onzas un real de plata.³³⁸

Las propias actas señalan los momentos en los que aumentaba o disminuía el precio del trigo debido a su producción, consecuencia que se ve reflejada en la elaboración del pan. Es interesante ver que debido a la carestía del cereal en el año de 1557 se tuvieron que vender seis panes de libra en lugar de los nueve que aparecen registrados en las actas de 1544 y 1546, años en los que

³³⁵ AHDF, Acta de Cabildo del 28 de agosto de 1544.

³³⁶ La libra que equivalía 16 onzas, en el sistema métrico decimal tiene un valor de 460 gramos, aproximadamente. <http://www.arcomedioevo.es/medidas.htm>

³³⁷ AHDF, Acta de Cabildo del 8 de enero de 1557.

³³⁸ AHDF, Acta de Cabildo del 23 de diciembre de 1555.

hubo buena producción, el trigo se vendió a menor precio de lo que se vendía con anterioridad, por lo tanto, hubo mayor disponibilidad de pan.

Al igual que la higiene en la venta de la carne, dentro de las actas de Cabildo pueden revisarse las ordenanzas donde se disponía cómo debía ser la elaboración y venta del pan:

Señores justicia y regidores dijeron que muchas personas se quejan de los panaderos que públicamente amasan e venden pan cocido en esta ciudad, lo venden en sus casas que lo dan menos del peso e por dar como dan menos panes por unto de lo que cuesta mandado que den e por lo hacer como lo hacen mal cocido de todo lo cual la republica recibe daño. Mandaron que los dichos panaderos y otras personas que vendieran dicho pan cocido lo vendan y den tamaño y peso según como se manda³³⁹.

Para su elaboración, se disponía: “que lo amasen en lugar limpio teniendo un cielo o cortina encima que no haya polvo ni telarciñas e amasándolo con agua dulce traída del caño e no de canoas.” Además de estas reglas, los panaderos no podían vender el pan en sus casas pues se sospechaba de que los podían vender a menos peso del oficial o con algunos trucos para especular con el precio, como dejarlo mal cocido con lo cual, según las diversas quejas que se presentaron en el Cabildo: “la república recibe daño.”³⁴⁰

Estas situaciones, además de la reventa del pan, llevaban consigo un castigo para que se respetaran las órdenes tomadas por el Cabildo. Las penas por no cumplir estas normas eran desde el cobro de una multa, quitar los panes preparados para evitar que se pudieran vender, o el destierro³⁴¹.

³³⁹ AHDF, Acta de Cabildo del 19 de julio de 1538.

³⁴⁰ AHDF, Acta de Cabildo del 19 de julio de 1538.

³⁴¹ AHDF, Acta de Cabildo del 23 de diciembre de 1555. Se menciona la ordenanza en que se prohíbe la compra y venta del pan. Dar diez panes por un tomín, so pena de 20 pesos, segunda falta treinta, tercera treinta y destierro por un año.

Así pues, para evitar cualquier malentendido con la autoridad, los panaderos debían preparar los panes de dos diferentes pesos, el de libra que valía un tomín de oro, y el de media libra por un real de oro³⁴². En el acta de 1527 se aclara que el peso debe ser del pan ya cocido, pues al momento de la cocción el pan puede reducir en tamaño y por ende en peso.

2.1.2.3 Frutas y legumbres

Dentro de la historiografía que podría ligarse al tema de la alimentación, es posible encontrar ciertas referencias a frutas o verduras; sin embargo, en muchas de esas obras únicamente se engloba el concepto, sin hacer una descripción exacta de los productos que pudieron incorporarse en la dieta. Las crónicas del siglo XVI, hacen referencia al caso de las frutas y describen con detalle sus formas, texturas y sabores. En el caso de las actas de Cabildo, es posible rastrear cuáles fueron las hortalizas que rápidamente se incorporaron a la dieta novohispana.

Para el año de 1526 era posible encontrar en la ciudad de México diversas verduras venidas de la Península, tasadas también por el Cabildo de la ciudad: el cardo, debía venderse a un real de oro; la col grande, por cuartillo; seis lechugas “buenas”, por un real de oro; el rábano, a un maravedí; la libra de nabo, debía darse a un grano de oro; la libra de zanahoria, por un cuartillo de oro; una ristra de cebollas con veintidós cabezas, un real de plata; el ristre de ajo con treinta y cuatro cabezas se vendía a un real de plata; la libra de haba debía darse en las

³⁴²La diferencia, según marca Fernando Vázquez, es que un tomín de oro equivalía al doble del real de oro; el primero corresponde a 62 ½ maravedíes, mientras que el real tuvo un valor de 31 ¼ maravedíes. Fernando Alejandro Vázquez Pando, “Entorno al derecho monetario en la Nueva España, <http://www.juridicas.unam.mx/publica/librev/rev/jurid/cont/18/pr/pr3.pdf>

plazas a medio real³⁴³. A partir de este documento es posible ver que desde 1526, cinco años después de la conquista, ya estaba regularizada en los mercados de la ciudad de México la venta de las verduras básicas de la dieta española.

Las ordenanzas brindan información sobre cómo debían venderse las verduras en los mercados, así como sobre las multas que podrían llegar a pagarse de no ser respetados los lineamientos impuestos por el Cabildo. Uno de los asuntos más importantes que revelan estas fuentes es el proceso de aumento de la producción de verduras y la negativa a bajar los precios por parte de los comerciantes, lo que causaba un problema de especulación en el precio de venta de las hortalizas, ya que su venta:

...es a excesivos e demasiados precios según hay ya a Dios gracias, cantidad de huertas e se multiplican cada día las dichas hortalizas... de aquí adelante ningún hortelano ni persona que venda verdura en esta ciudad no sea osado de vender ni venda la dicha hortaliza a más precio de los del y uso contenidas que son uno.³⁴⁴

Esta información permite reconocer la rapidez con que se dio la asimilación y reproducción de los cultivos traídos por los españoles a las nuevas tierras, como un principio de continuidad no sólo alimentaria sino de identidad; pronto se logró contar con alimentos pertenecientes a la dieta de los colonos. Desde mi punto de vista, así se permitió que el proceso de adaptación al nuevo espacio fuera relativamente más rápido, y que, posteriormente, surgiera un proceso de mestizaje que daría pie a la conformación de una sociedad que respondió a las necesidades de diversos grupos³⁴⁵.

³⁴³ AHDF, Actas de Cabildo del 13 de abril de 1526, del 13 de diciembre de 1549 y del 8 de enero de 1557.

³⁴⁴ La pena de no cumplir esta ordenanza 5 pesos. AHDF, Acta de Cabildo del 1526.

³⁴⁵ De igual forma, esta información puede servir para una nueva línea de investigación en la cual se analicé los procesos de reproducción del alimento, así como los espacios en los cuales se llevó a cabo, huertas, pero además, se puede considerar el aprovechamiento de las milpas y

2.1.2.4 Mercaderías de Castilla

En las actas de Cabildo pueden ubicarse cuatro referencias a productos enviados desde Castilla con un tratamiento de conservación, como salmuera o deshidratación; el procedimiento resulta lógico para asegurar que los productos pudieran resistir el viaje de ultramar; los productos mencionados son por ejemplo: aceitunas, gordas o pequeñas, alcaparras, uvas pasas, higos, dátiles, ciruela pasa; pescados como el atún o las sardinas; especias, entre las que se pueden encontrar clavo, jengibre, azafrán, pimienta, ajonjolí, comino y alcaravea; frutos secos como avellanas, almendras y nueces.

Con esta información, es posible hacer una comparación con los precios entre los diferentes años que se hace registro en las actas de Cabildo, y ver si existió alguna variación. Un ejemplo se encuentra en el acta del 24 de marzo de 1556, esta señala que: “Muchos mercaderes se quejan de las posturas que la ciudad hizo en los bastimentos que se traen de Castilla para proveimiento de esta república para lo que traen, ya que tienen más costa del precio que se puso”.³⁴⁶

Cabe destacar que existió un control más riguroso sobre las mercaderías que provenían de Castilla, particularmente por la especulación que se podría llegar a tener en el precio de los diversos productos que llegaban, ya fuera por demanda de los colonos o por el interés de los comerciantes; ambas razones sirven para comprender cuál fue la necesidad del grupo de colonos y vecinos españoles por mantener una continuidad en sus prácticas culinarias.

chinampas, tecnologías del México prehispánicas que, hasta nuestros días no han perdido su importancia en las prácticas de cultivo.

³⁴⁶ AHDF, Acta de Cabildo del 24 de marzo de 1556.

Dentro de las actas puede verse cómo los miembros del Cabildo acordaron que: “de las cosas que traen y se enuncian de Castilla se guarde lo que su majestad mande y que no se permita la venta sin que se muestre fe del registro porque no se puede hacer fraude en vender lo que se compra en esta Nueva España diciendo lo traen de Castilla”. La pena, según se estipula en el documento, sería la privación del oficio por un año, más el pago de cien pesos de oro³⁴⁷.

Con esta advertencia se puede comprender la especulación en la venta de este tipo de mercadería. Probablemente existió la venta de productos que llegaban de contrabando, que no estaban regulados y que se llegaban a vender como mercancías Castilla. Eso puede explicar el control en los productos que se anotaban en las actas, dejando en claro cuáles eran las mercancía que debían venderse bajo ese rubro.

A continuación, incluyo una tabla que detalla información contenida en cuatro actas que van de 1546 a 1557, un periodo de once años en los que se estipulaba la mercancía, la cantidad y su costo o postura:

Fecha	Mercadería	Postura
Enero 4 de 1546	Libra de aceituna gorda	Real y medio de plata
	Libra de aceituna pequeña	Un real de plata
	Libra de pasas de Almuñeca ³⁴⁸	Real y medio de plata
	Libra de pasas de sol	Un real de plata
	Libra de higo prieto	Real y medio de plata
	Libra de alcaparra	Real y medio de plata
	Libra de atún	Un real de plata
	Ciento de sardinas arincadas	Cuatro reales de plata
	Ciento de sardinas blancas	Tres reales
	Libra de especias con un cuarto	Cuatro pesos

³⁴⁷ AHDF, Acta de Cabildo del 8 de marzo de 1556.

³⁴⁸ Almuñécar es una judería sefardí situada en la provincia de Granada, dónde se cultiva, desde la época medieval, productos como las pasas, además de caña de azúcar, plátano y cereales, entre otros. Ayuntamiento de Almuñécar, <http://www.almuñecar.info>

	de azafrán, un cuarto de canela, un cuarto de clavo y un cuarto de pimienta	
	Libra de azafrán	Seis pesos oro
	Libra de clavo con canela	Dos pesos
	Libra de pimienta	Un peso
	Libra de jengibre	Cuatro reales de plata
	Libra de ajonjolí	Un real de plata
	Libra de alcaravea	Un real de plata
	Libra de cominos	Un real de plata
Abril 15 1550	Libra de almendra seca	Dos reales de plata,
	Almud ³⁴⁹ de avellana	Dos reales de plata,
	Ciento de las nueces	Cuatro reales de plata
	Libra de dátiles	Dos reales de plata
Marzo 24 1556	Arroba de vino de Castilla	Ocho pesos de oro
	Arroba de vino de las islas	Cinco pesos oro
	Arroba de vinagre	Tres pesos oro
	Arroba de aceite	Cincuenta pesos oro
	Libra de pasa larga	Dos tomines de oro
	Libra de pasa de sol	Tomín y medio de tepuzque
	Libra de dátil	Cuatro tomines de oro
	Libra de higo xahari ³⁵⁰	Dos tomines de oro
	Libra de higo blanco	Tomín y medio
	Libra de almendra seca	Tres tomines y medio de tepuzque
	Libra de aceituna grande	Dos tomines
	Libra de aceituna pequeña o negra	Tomín y medio
	Ciento de las nueces	Cinco tomines
	Celemín ³⁵¹ de avellanas	Cinco tomines
	Libra de alcaparras	Dos tomines
	Arrelde de atún	Seis tomines
	Ciento de sardinas blancas	Cuatro tomines
	Libra de anís	Dos tomines
	Libra de ajonjolí con alcaravea	Dos tomines
	Libra de cominos	Dos tomines
	Libra de ciruela pasa	Tres tomines
Enero 8 1557	Libra de pasa larga de Almuñecar	Dos reales de plata
	Libra de pasas de sol	Real y medio
	Higo negro de Castilla	Dos reales
	Higo blanco	Real y medio de plata
	Libra de almendra larga	Tres reales

³⁴⁹ Almud era una medida de capacidad para pesar granos, su equivalencia en el sistema métrico decimal corresponde a 28 litros, aproximadamente. <http://www.arcomedievo.es/medidas.htm>

³⁵⁰ Se aplica al higo muy dulce. http://enciclopedia_universal.esacademic.com

³⁵¹ Celemín, como medida de capacidad, corresponde a 4.6 litros en el sistema métrico decimal. <http://www.arcomedievo.es/medidas.htm>

Libra de aceituna gorda	Dos reales de plata
Libra de aceituna pequeña de manzanilla	Dos reales de plata
Libra de aceituna prieta	Dos reales
Ciento de nueces	Cuatro reales de plata
Celemín de avellana	Cuatro reales de plata
Libra de alcaparra	Real y medio
Arrelde de atún	Cinco reales de plata
Ciento de sardina de Castilla arencadas	Cinco reales
Ciento de sardina blanca de Castilla	Cuatro reales
Libra de ciruela pasa	Tres reales
Libra de anís	Tres reales
Libra de ajonjolí	Tres reales
Libra de alcaravea	Tres reales
Libra de comino	Tres reales
Libra de avellana	Dos reales
Libra de especias con un cuarto de azafrán, un cuarto de clavo, un cuarto de canela y un cuarto de pimienta	Cuatro pesos
Libra de pimienta	Dos pesos
Libra de clavo con canela	Tres pesos
Libra de azafrán	Siete pesos
Libra de jengibre	Cuatro reales

Lista elaborada con información recabada en diversas actas de Cabildo de la ciudad de México durante el siglo XVI. Archivo Histórico del Distrito Federal, Actas de Cabildo de la ciudad de México, siglo XVI.

La información contenida en las tablas permite ver algunas variaciones en cantidades y precios de los productos que llegaban directamente desde España entre los años de 1546 y 1557. Resultar interesante ver que en los años de 1556 y 1557 se registra un mayor número de mercaderías, lo que puede señalar cómo fue asentándose una mayor población de colonos españoles en la ciudad de México. Otra distinción, es ver el cambio en la nomenclatura de los precios en el año de

1556 que pasa de reales a tomines, teniendo la misma equivalencia como moneda.³⁵²

Las mercancías se pueden ubicar por: salmueras, donde entran las aceitunas y las alcaparras; aceite y vinagre; frutos secos como nueces, avellanas, almendras, entre otros; semillas de ajonjolí; frutas deshidratadas, por ejemplo, dátiles, pasas o higos; especias que se ofrecen mezcladas o por separado; dos tipos de pescado; y una única mención de vino.

Dentro de las salmueras, alimentos que se conservan con sal, se encuentran las alcaparras. En las listas de 1556 y 1557 es posible ubicar la libra de este producto entre dos tomines y real y medio, respectivamente.

Con respecto a las aceitunas, las actas permiten ubicar tres tipos: las gordas o grandes, las pequeñas y la aceituna prieta. Las cantidades y los precios registran una constante en el valor del producto que va de uno a dos reales la libra entre 1546 y 1557.

El aceite derivado de las aceitunas, a diferencia de los propios frutos, si muestra variantes interesantes en su precio: en 1540 se debía pagar cuatro pesos de oro cada arroba; en 1556, aparece la arroba a cincuenta pesos de oro; para 1557, se anota a seis pesos por arroba³⁵³. Esta información permite suponer que el aceite que se enlista en el año de 1556 sí llegó directamente de España, en

³⁵² Bernardo García Martínez, *El sistema monetario de los últimos años del periodo novohispano, El Colegio de México*, <http://aleph.academica.mx/jspui/bitstream/56789/29810/1/17-067-1968-0349.pdf>

³⁵³ AHDF, Acta de Cabildo del 7 de mayo de 1527. Quienes no cumplieran estas órdenes, deberían cubrir la pena marcada, en este caso, la de pagar diez pesos de oro.

cambio, los registrados en las otras dos actas pudieron tratarse de aceite producido en la Nueva España³⁵⁴.

Los referentes sobre el vinagre, que junto con el aceite, servían de condimento para las salsas y viandas, según refiere María Inés Chamorro³⁵⁵, sugieren cómo fue adquiriendo una exclusividad al incluirse dentro de las mercaderías de Castilla. En el acta del siete de mayo de 1527, se registró en tres pesos por arroba, mismo precio para 1556, la diferencia que debe tomarse en cuenta, es cómo treinta años después del primer registro en actas del vinagre, se incluyó en un lote que cubría gustos y necesidades específicas para la población española en la Nueva España.

Con respecto a los frutos secos, utilizados en diversas preparaciones, como los mazapanes de almendra, se anotaron en tres de las cuatro actas relacionadas con las mercaderías de Castilla. En el acta del 14 de abril de 1550, son los únicos productos que aparecen en el registro de mercancías. Los precios de la almendra, las nueces y la avellana varían ligeramente en 1556, donde se registra un aumento de medio real, mismo que disminuye el año siguiente.

El ajonjolí, semilla que se utilizaba para comidas saladas o dulces, y del cual se obtenía aceite, leche u horchata, es uno de los artículos que más variación presenta en su precio. En 1546, la libra se daba por un real de plata, diez años después dos tomines y para 1557 se registra en tres reales; esto muestra el

³⁵⁴ Martha Eugenia Delfín expone el rápido cultivo de olivares en la Nueva España. Dos de las zonas en las que se comenzó el cultivo a finales de la década de los treinta del siglo XVI fue Xochimilco y Tacubaya. Martha Eugenia Delfín, "Los olivares de Tacubaya (México) en la época colonial", Ponencia presentada en el V Coloquio de Tacubaya. Pasado y Presente. <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico.htm>

³⁵⁵ Junto con la manteca de cerdo, la lima y el limón, entre otros fueron empleados como ingredientes para la elaboración de salsas, especialmente para cubrir las carnes tras los diversos tipos de cocción. Chamorro, *op. cit.*, p.22.

aumento progresivo de un real por la misma libra de producto, lo que puede indicar la demanda que tuvo el producto en la cocina novohispana, principalmente para espesar las salsas o los moles, uso que se le ha dado a la semilla hasta nuestros días³⁵⁶.

Entre las frutas deshidratadas se puede ver el registro en libras de los dátiles, la ciruela pasa, los higos y las pasas, las cuales, se solían repartir como un postre a los mendigos que pasaban fuera del Palacio Episcopal de Madrid.³⁵⁷ Todas ellas se pesaban por libras y se puede ver una ligera variación en los precios entre cada producto.

Dentro de las actas, es posible ubicar diferentes variedades de pasas, por ejemplo, las de la región de Almuñecar, las largas, y las pasas de sol, las que podrían ser más comunes, ya que su precio era menor que las otras dos variedades, dándose a un real la libra; las otras pasas variaron de real y medio a dos reales.

Los higos también variaban según su tipo. Podían encontrarse el higo prieto y el blanco a real y medio la libra, y la libra del higo negro de Castilla y del xahari por dos reales; medio real de diferencia entre las variedades pero esta variación permite ubicar un valor agregado a dos tipos de higo que especificaban su procedencia.

³⁵⁶Guillermo Mora, "Ajonjolí, el sésamo de la salud" <http://www.mexicodesconocido.com.mx/ajonjoli-sesamo-de-la-salud.html>

³⁵⁷ La calle de la Pasa en Madrid lleva el nombre debido la caridad de regalar las uvas pasas, y dio origen es un refrán que va: *el que por la calle de la pasa, no se casa*. Caso similar al de la calle del Panecillo, donde se les daba comida a los pobres que pasaban por allí. Eduardo Valero García, "Arco de la calle de la Pasa", <http://historia-urbana-madrid.blogspot.mx/2013/11/arco-de-la-calle-de-la-pasa.html>

Los dátiles aparecen en el registro de 1550 al precio de dos reales, y en el acta de 1556, donde, al igual que los demás productos, se puede ver un aumento en su precio, pues se anota a cuatro tomines la libra, el doble que seis años antes. Por último, dentro de las frutas deshidratadas se enlista la ciruela pasa; no presenta cambio en su precio los dos años en los que aparece dentro de los registros, se mantuvo en tres reales la libra.

A partir de este análisis, es posible ver que la ciruela pasa es la que tuvo un precio un poco más elevado al resto de los productos, por lo menos, medio real; no mostró aumento o disminución en su costo, a diferencia de las pasas, los higos o los dátiles que si presentan modificaciones, por variedad o por año. En la cocina mexicana de nuestros días, es posible ver que la pasa tiene un uso más cotidiano al resto de las frutas deshidratadas, particularmente el higo o los dátiles que se consumen en fechas especiales como las Navidades.

Las especias, sin lugar a dudas, aparecen dentro de los registros de productos castellanos. Los españoles, desde la época medieval, utilizaban las especias como un condimento y una forma de conservar las comidas, pero también como un medicamento y como un símbolo de prestigio, debido al alto precio que llegaban a tener³⁵⁸, hecho que se refleja dentro de las actas de Cabildo.

Entre 1550 y 1570, se presentó un aumento interesante en la introducción de especias hacia Europa a través del Mediterráneo y de las costas africanas, hecho que pudo favorecer el traslado de los productos hacia la Nueva España, ya

³⁵⁸ Blanca Mendoza, "El consumo de especias en la Nueva España durante la época de comercio libre", tesis de licenciatura en Historia, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, Sistema de Universidad Abierta, 2000. <http://132.248.9.195/pd2000/286796/Index.html>

que entre las ocho diferentes especias que los colonos novohispanos podían conseguir se encontraban: la canela, el clavo, la pimienta, el jengibre, los cominos, el azafrán, el anís, y la alcaravea, una semilla parecida al comino; estas mismas fueron las que se comerciaron en mayor cantidad en los mercados europeos a mediados del siglo XVI.³⁵⁹

De entre los 25 diferentes artículos que se llegan a ubicar en las mercancías provenientes de Castilla, las especias son las que registran los precios más altos. De éstas, el calvo, la canela y la pimienta son las que se registran en más ocasiones, además de que se podían comprar mezcladas o por separado.

La especia de más valor, según las actas, es el azafrán; la libra llegó a registrar un precio de siete pesos de oro en el año de 1557, un peso menos que la arroba de vino. La equivalencia del peso, como moneda, corresponde a 8 reales; los reales eran las monedas con las que se tazaban la mayoría de los productos. Si se hace una conversión con la información que muestran las actas, la libra de azafrán llegó a tener un precio de 57 reales, lo que podría equivaler a cien libras de tocino o 342 panes de a libra³⁶⁰.

El pescado también formó parte del repertorio de productos que podían encontrarse dentro de las mercancías provenientes de Castilla y como parte de las comidas preparadas que podían comprarse en la ciudad de México. La información que brindan las actas de Cabildo, permiten ubicar a el atún y las

³⁵⁹Pilar Rivero, "Mercaderes y finanzas en la Europa del siglo XVI", Universidad de Zaragoza, <http://clio.rediris.es/n31/mercaderesyfinanzas.pdf>

³⁶⁰Frederic Rosengarten muestra una serie de equivalencias que llegaron a tener las especias en la Edad Media: una libra de azafrán costaba lo mismo que un caballo; la libra de jengibre valía una oveja; una libra de nuez moscada podía equivaler a siete bueyes. Frederic Rosengarten, *The book of spices*, Jove Publications, New York, 1981, p. 62.

sardinas, arincadas (arencadas), es decir, ahumadas o secas al sol³⁶¹, y blancas, llegaban a la Nueva España conservadas en sal.

Los registros sobre el atún permiten suponer un aumento en la demanda del producto, pues en el año de 1546 se anotó una libra por un real; para los años de 1556 y 1557, se debía vender el arrelde entre cinco y seis reales. Las sardinas pueden dar otro indicio interesante; en el acta de 1557, se hizo la aclaración de que se trataba de sardinas de Castilla, lo cual puede mostrar cómo este pescado se adaptó rápidamente a los alimentos reproducidos en la Nueva España.

El vino aparece solamente una vez dentro de registros de mercancías castellanas, aunque existen relaciones sobre sus posturas en otras actas del siglo XVI³⁶². En el acta de 1556 se ve que provenía de Castilla o de las islas, lo cual variaba su precio; si llegaba de Castilla, la arroba³⁶³ debía darse a ocho pesos, tres pesos más que si provenía de las islas.

2.1.2.5 Misceláneos

Además de las clasificaciones que pueden hacerse en un grupo, como han sido los casos anteriores, existen menciones dentro de las actas sobre diversos alimentos, hecho que permite conocer un repertorio más amplio de asimilaciones, sabores y prácticas que se llevaron a cabo dentro de la culinaria novohispana. Estas prácticas alimentarias permiten reinterpretar el significado que tuvieron

³⁶¹ Esteban de Terreros, *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes*, Madrid, la viuda de Ibarra, 1788, p.441.

³⁶² Mijares *op. cit.*, pp. 108-125.

³⁶³ La arroba de vino corresponde en el actual sistema métrico decimal a 16.3 litros. <http://www.arcomedievo.es/medidas.htm>

diferentes productos dentro de la dieta del siglo XVI, desde su procedencia, su precio, la cantidad y la forma de consumirlos.

La variedad de alimentos que pueden rastrearse dentro de las actas de Cabildo comprende huevos, pescado, miel, sal, especias y legumbres, estas últimas, básicas como sustituto de las carnes, principalmente en la época de cuaresma³⁶⁴.

Para el caso de los huevos, es interesante ver cómo se trató de controlar su precio debido al abuso de los regatones quienes se aprovechaban de la demanda. Según señala el documento, de cincuenta o sesenta huevos que podían comprar en el tianguis, revendían cuatro piezas por un real. La ordenanza estipula que debían venderse no menos de doce huevos por ese mismo precio, de lo contrario se cobraría una multa de cinco pesos de oro³⁶⁵. Es importante considerar el año en que se estipuló la ordenanza, 1527, tres años después de la conquista, un momento en el cual se estaba iniciando un asentamiento de los primeros colonos en la Nueva España, quienes buscaron cubrir sus gustos culinarios; el huevo formaba parte de la dieta cotidiana española, esta pudo ser una razón que causó el abuso en la venta del producto.

Es interesante ver cómo sólo es posible encontrar una referencia sobre la venta de sal, otro de los condimentos básicos no sólo en la preparación de alimentos, sino que fue clave en los procesos de conservación, principalmente los

³⁶⁴ En el próximo capítulo, la dieta conventual, es claro cómo las legumbres se utilizaron para sustituir el consumo de carnes rojas, principalmente durante la cuaresma y otras fechas señaladas por la Iglesia y por las diversas órdenes religiosas.

³⁶⁵ AHDF, Acta de Cabildo del 15 de febrero de 1527.

cárnicos. Según el acta del cuatro de enero de 1546, por media fanega se debían pagar nueve reales de plata³⁶⁶.

En el caso de la miel, Sidney Mintz menciona que se consideraba una especia que servía para endulzar las preparaciones, además de los medicamentos de la época, hasta que fue remplazada por la producción y consumo del azúcar³⁶⁷. Esta interpretación permite ver cómo, a pesar de que la caña de azúcar se adaptó rápidamente a los cultivos americanos, se recurrió a la miel como un artículo preciado que se podía vender a excesivos precios. Por esta razón, el Cabildo debía tener precaución, pues: "...se vende a ojo en lo cual se hace engaño, así en los jarros en que la venden como en aguar", la postura que se señaló era de tres pesos por arroba y tres pesos con tres tomines por azumbre³⁶⁸.

Otras especias que aparecen mencionadas en las actas de Cabildo eran el orégano, el culantro y la mostaza, sus registros aparecen en los años de 1549 y 1557. La venta de cada una de ellas se registra por celemines y cuartillos; el precio de venta del orégano y la mostaza no variaron en la información que proporcionan las actas, así: el orégano se registra a un real de plata y la mostaza a real y medio; el culantro, por otra parte, muestra un cambio, pues en el año de 1549 se registró un precio de medio real de plata por celemín, para el año de 1557 se ve un incremento a dos pesos el celemín, lo cual representaría un alza considerable³⁶⁹.

³⁶⁶ AHDF, Acta de Cabildo del 4 de enero de 1546.

³⁶⁷ Sidney Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad*, p.p. 85-89.

³⁶⁸ AHDF, Actas de Cabildo del 14 de febrero de 1530, del 13 de diciembre de 1549, marca el azumbre de miel de abeja no agria a tres reales de plata, Acta del 8 de enero de 1557 tuvo un precio de cuatro reales. La multa que se estipula al no cumplir estas ordenanzas fue de diez pesos.

³⁶⁹ AHDF, Actas de Cabildo del 13 de diciembre de 1549 y del 8 de enero de 1557.

Por último, las legumbres, al igual que las especias, debían ser vendidas por celemines. Las mismas actas de 1549 y 1557 refieren tres productos: las habas, que se vendían entre uno y dos reales el celemín, los garbanzos que varió entre real y medio y tres reales, y las lentejas que se podían comprar por tres reales de plata³⁷⁰.

Este repertorio de productos muestra un gran aporte que permite reinterpretar cómo fue formándose la dieta novohispana a partir del siglo XVI. Los siguientes dos apartados, que corresponden a la comida preparada y los confites, permitirán ver cómo fueron empleados la mayoría de estos alimentos, así se podrá reconocer el producto individualmente y su uso como ingrediente, hecho que permitirá abundar en el proceso de la alimentación novohispana.

2.1.2.6 La comida preparada: pasteles y empanadas.

Dentro de las actas de Cabildo del siglo XVI, es posible localizar cinco documentos entre 1538 y 1557, en los que se hizo la relación sobre las posturas que debían tener la comida preparada que salía a la venta en las plazas de la ciudad de México³⁷¹. Esta información, permite reinterpretar varios aspectos ligados a la alimentación como el tipo de ingredientes que se utilizaron, el método de preparación, pero, particularmente, las prácticas culinarias que se desarrollaron en la ciudad de México desde las primeras décadas del siglo XVI, mostrando una continuidad en los hábitos alimentarios del Viejo Mundo en el nuevo territorio.

³⁷⁰ *Ibidem*

³⁷¹ AHDF, Actas de Cabildo del 19 de julio de 1538, 31 de octubre de 1539, 13 de diciembre de 1549, 23 de diciembre de 1555 y del 8 de enero de 1557.

La información de estas cinco actas señala dos tipos de comidas ya preparadas y puestas a la venta: las empanadas y los pasteles; de estos últimos, es posible conocer más variedad gracias a los registros de estas actas de Cabildo.

La revisión de las actas permite ver el control sobre cómo se debían elaborar los pasteles y las empanadas. El descontento de la gente que compraba los platos preparados, la mala preparación, así como el tamaño y el precio en que se vendían, en ocasiones, no cumplían los lineamientos que se estipulaban en las ordenanzas. Así, es posible ver que en 1538:

...los que venden pasteles no los hacen del tamaño e según les esta mandado, e que los venden de muy excesivos precios. Mandan que los hagan de diez onzas e no les hechen demasiado pan e sea bien cocidos, se vendan a un cuartillo de real de plata...³⁷².

Para su elaboración se menciona el uso de carne salada, atún y especias de Castilla, entre otros. Los miembros del Cabildo señalaron que si no se llegaba a hacer uso de ellos, debía haber una pena monetaria o la prohibición de vender en las plazas de la ciudad. Un año después, en 1539, las quejas se siguieron presentando, sobre todo por el abuso en el precio de las comidas, pues según se explica en el acta, existió un problema al momento de acordar los precios de los pasteles, ya que "...valía el pan e carne mas que al presente"³⁷³.

Junto con las quejas que se revisaron por los miembros del Cabildo, también aparecen los permisos que se concedieron para realizar pedidos especiales, pues "cuando algunas personas quisieren se les hagan pasteles mayores del peso que es los hagan e lleven por ellos los que mayores fueren al

³⁷² AHDF, Acta de Cabildo del 19 de julio de 1538.

³⁷³ AHDF, Acta de Cabildo del 31 de octubre de 1539.

respecto”.³⁷⁴ Esta información es un aporte clave para comprender cómo se fue estructurando parte de la dieta novohispana en la ciudad de México a lo largo del siglo XVI.

Los pasteles

Un pastel en la época, hacía referencia a una pasta doblada como una empanadilla hojaldrada, con relleno de carne picada; lo más interesante en la definición, es ver que el pastel se utilizaba como sustituto de las ollas y servía para socorrer las necesidades³⁷⁵; así pues, los pasteles eran comidas básicas, ordinarias, que se podían elaborar sin muchos ingredientes y cumplían la función básica de la alimentación.

En dos actas, una de 1539 y otra de 1555, se encuentra la referencia a los diferentes tipos de pasteles: el de carne que se estipulaba que debía llevar más relleno que pan en su preparación, así como “sus especias”; los pasteles de manjar blanco, lamentablemente, no se especifica cómo debían estar preparados pero, es posible que se haya utilizado harina de arroz, polvo de almendra, azúcar y carne de gallina³⁷⁶; también había con rellenos de aves como los pasteles de codorniz, los pasteles de pollo, los de ave grande de la tierra o los de gallina de Castilla.

El 31 de octubre de 1539 se anotó la relación de peso y precios que debían tener los pasteles: el de manjar blanco podía venderse de doce onzas por medio real de plata y de veinticuatro onzas por un real de plata; el pastel de carne de

³⁷⁴ *Íbidem*

³⁷⁵ Sebastián de Covarrubias, *p. cit.*, p. 807.

³⁷⁶ En los registros de la cocina de la reina en la época de Felipe II, los alimentos que se anotaban eran polvo de almendra, harina de arroz, carne de gallina y azúcar para la elaboración del manjar blanco. Archivo General de Palacio, Madrid.

veinte onzas se daba por medio real de plata. Con esta información se puede ver que el pastel de manjar blanco era un poco más caro que el de carne.

Para el 23 de diciembre de 1555, las cantidades, los precios y las variedades de pasteles cambian, por ejemplo: las diez onzas de pastel de manjar blanco se daban por medio real de plata, y las veinte onzas por un real. Al comparar con la información del 1539, el precio no cambió; la variante se encuentra en el peso, pues de doce onzas disminuye a diez y de veinticuatro a veinte, lo que queda en menos producto por el mismo valor.

Algo parecido sucedió con el pastel de carne que disminuyó a quince onzas, de las veinte que pesaba en 1539, y se vendió por el mismo medio real de plata. Para 1555, también se ofrece el pastel de treinta onzas a un real de plata. Es interesante ver que esta acta anota las especias como uno de los ingredientes que debían usarse en la elaboración; en la fuente no se especifica cuáles eran estas especias pero entre las más comunes de la época, y que pudieron ser utilizadas, se encontraba la pimienta, el clavo y la canela.

Además de los pasteles de carne, el acta registra otras variedades de pastel como el que se preparaba con codorniz o con pollo, los cuales debían venderse a un cuartillo de real de plata. Este precio, según señala el documento se refiere a la hechura o preparación del pastel, pues, según aparece en el acta, el cliente llevaba el relleno al panadero para su elaboración³⁷⁷.

Otras opciones eran los pasteles de guajolote y el de gallina. El pastel de ave de la tierra valía un real de plata; según se muestra en el documento, el precio se relacionaba con el tamaño del animal: “si fuere de ave grande de la tierra pueda

³⁷⁷ AHDF, Acta de Cabildo del 3 de diciembre de 1555.

llevar e lleve de hechura por el pastel en que toda la dicha ave fuere un real de plata y si fuere hecha pedazos en más pasteles no pueda llevar más de un real.”³⁷⁸

Para los pasteles de gallina de Castilla se estipulaba que ninguno de ellos debía llevar en su preparación más cantidad de ingredientes que la que se determinaba en las actas, ya que “todo lo cual pusieron por postura e mandaron que se guarde so la pena contenida en la ordenanza de las posturas e mandaron se pregone”. Lamentablemente, no se señala la cantidad que debía tener cada pastel pero sí su precio, el cual debía de ser de un real de plata.³⁷⁹

Como se puede ver en los registros el costo de las preparaciones variaba entre sí; aunque no es posible saber si todos los pasteles de ave pesaban lo mismo, hecho que ayudaría a analizar las diferencias en los precios, si es posible reconocer parte de las preferencias que se tenía por el relleno de los pasteles, ya fuera los de carne, sola o con especias, los de manjar blanco, y también los hechos con diferentes aves, según lo deseara el consumidor; este hecho sirve para comprender un panorama más amplio sobre las prácticas de consumo novohispanas.

Las empanadas

Una empanada para el siglo XVI era “poner alguna cosa, como carne o pescado, en pan”³⁸⁰. La diferencia con los pasteles podría ser el tipo de masa. En la definición de pastel que referí anteriormente, menciona una masa hojaldrada; muy posiblemente se utilizaba más grasa en su elaboración, lo que brindaba una

³⁷⁸ *Íbidem*

³⁷⁹ *Íbidem*

³⁸⁰ Covarrubias, *op. cit.* p. 343.

textura diferente a la masa de las empanadas que, según, sólo debían envolver los rellenos.

Otra diferencia que puede verse entre los pasteles y empanadas preparados en la ciudad de México en el siglo XVI, es que, los primeros se elaboraban con un relleno de carne o de aves, en cambio, las empanadas eran hechas con diferentes pescados. Dentro de las actas de Cabildo es posible encontrar el registro de empanadas de atún y las elaboradas con pescados de las regiones de Meztitlán o de la zona del Pánuco.

Según se puede ver en las actas, las empanadas debían estar preparadas con media libra de pescado, especias y pan; el peso final no se establece pero sí se ordena la cantidad de pescado que cada empanada debía llevar. El 13 de diciembre de 1549, se anotaron las empanadas de atún y las empanadas de pescado de Meztitlán, las cuales debían darse a un real de plata; las empanadas hechas con pescado de Pánuco también aparecen en el documento, pero su costo era de sólo medio real de plata³⁸¹.

Para el ocho de enero de 1557, igual que en el año de 1549, las empanadas debía ser preparadas con media libra de pescado, especias y pan, aunque es interesante ver que las empanadas de atún y las de pescado de Meztitlán bajaron su precio a medio real de plata, costando lo mismo que las de pescado de Pánuco, las cuales no presentaron cambio de su precio dentro de este registro³⁸².

³⁸¹ AHDF, Acta de Cabildo del 13 de diciembre de 1549.

³⁸² AHDF, Acta de Cabildo del 8 de enero de 1557.

Otra de las posibles comidas preparadas que se llegaron a vender en las plazas de la ciudad de México, pudo haberse elaborado con el pescado de Meztitlán, mismo que se utilizaba para las empanadas. Según la información contenida en las actas de 1549 y 1557, se anota la venta de este pescado en ollas o sin ellas, que debía venderse por peso no por ojo. Suponiendo que la olla hiciera referencia a la preparación y no al contenedor, es posible que se tratara de algún guisado elaborado con el pescado y algún otro ingrediente. Esto se puede proponer, ya que el acta señala que el arrelde debía darse a tres reales de plata, pero “si viniere sin olla y fuera fresco [costaría] seis reales de plata”.³⁸³ Para el año de 1557 se puede observar el aumento de un real por arrelde de pescado con o sin olla, por lo que quedaba a cuatro reales por la misma cantidad³⁸⁴.

La información sobre la comida preparada, localizada en los registros de mediados del siglo XVI permite conocer cómo se fueron introduciendo las prácticas culinarias, así como los gustos y costumbres de los españoles en el ámbito alimentario de la ciudad de México. Estas preparaciones conjugaron técnicas traídas por los colonos con alimentos propios de la Nueva España, permitiendo una fusión coquinaria.

2.1.2.7 Los confites y las conservas

Los confites

Otro de los productos preparados que puede revisarse dentro de las actas de Cabildo, es el caso de los confites. Un confite, según la definición de Covarrubias es la confección de la almendra, la avellana, el piñón, o cualquier otra fruta o

³⁸³ AHDF, Acta de Cabildo del 13 de diciembre de 1549.

³⁸⁴ AHDF, Acta de Cabildo del 8 de enero de 1557.

semilla incorporada en o cubierta con azúcar³⁸⁵. Según se puede revisar a través de la historiografía y en diversas fuentes medievales y de la época moderna en España, los confites más comunes eran elaborados con azúcar y almendras, una combinación que además de ser gustosa, según los médicos de la época, era una comida muy saludable³⁸⁶.

En las actas de Cabildo de la ciudad de México es posible encontrar referencias a los confites en los registros comprendidos entre 1527 y 1557. Se hace referencia tanto a las preparaciones, como a los precios y a las cantidades que los confiteros debían poner a la venta. Entre los confites que se enlistan puede verse: almendras confitadas, mazapanes de almendra o de culantro, empanadillas de diacitrón³⁸⁷, confites de anís; conservas de membrillo, durazno, limón, cidra, naranja, berenjena y calabazate³⁸⁸, además de hojaldres, buñuelos y hojuelas.

Como se ha mencionado con el caso de otros artículos, el precio del azúcar era lo que variaba el costo de estas preparaciones; así, en 1540 se acordó: "...al presente parece que el azúcar vale más caro por tanto que ponían la libra de

³⁸⁵ Covarrubias, *op. cit.*, p. 344.

³⁸⁶ El azúcar era buena para purificar la sangre; las almendras para calmar dolores de estomago principalmente, a través de diferentes usos como polvo, leche o aceite. Sidney Mintz, "Elucidaciones sobre la pureza", en Javier Malagón, *Historia y leyenda del mazapán*, México, San Ángel ediciones, 1990, pp. 135-142.

³⁸⁷ El diacitrón era una conserva hecha con la carne de la cidra, un cítrico parecido a la toronja. Covarrubias, *op. cit.* p.

³⁸⁸ El calabazate puede estar hecho con membrillo, melón o calabaza que se tratan con cal para ablandarlos. En la región de Murcia existe un dulce típico que se llama arropo y calabazate, preparado con higos, calabazate y arropo de mosto de uva, el cual se acostumbra comer el día de todos los santos. Muy posiblemente, la tradición de comer calabaza en tacha en el día de muertos en México, se heredó de esta tradición. Región de Murcia Digital, <http://www.regmurcia.com/servlet>

mazapanes de almendra e culantro y empanadillas de diacitrón a dos reales de plata e los confites de anís a real y medio de plata”³⁸⁹.

Un año después de esta postura, se puede revisar que el precio del azúcar blanco era de dos pesos de oro, por lo que las confituras tendrían un “excesivo precio”; sin embargo, es posible ver que las confituras tuvieron una reducción de medio real, pues las empanadas pasaron de dos reales a una postura de real y medio y los confites se vendieron por un real de plata en lugar de real y medio que se pedía en el año de 1540³⁹⁰.

Las conservas

Las conservas se clasificaban según el tipo de fruta que se utilizaba, como el durazno o el membrillo; este último podía ser de origen español o “hecho en esta tierra”; esta referencia muestra cómo fue la adaptación de una semilla a las condiciones de un ecosistema diferente, pero también, es posible conocer la continuidad que seguía existiendo con productos enviados del Viejo Mundo, aún a pesar de ser producido en América, después de su asimilación en el nuevo territorio.

En el caso de las conservas también es posible reconocer los diferentes precios que podían tener las preparaciones, partiendo de la calidad y coste del azúcar. Por ejemplo, la libra de carne de membrillo sin las cajetas “bien hecho y

³⁸⁹ AHDF, Actas de Cabildo del 6 de febrero de 1540 y del 13 de octubre de 1544. Platicaron sobre la postura de la confitura e conservas que venden y hacen los confiteros. Mandaron que vendan sin postura por queja ante la audiencia real bien obrado y buen azúcares.

³⁹⁰ AHDF, Acta de Cabildo del 26 de mayo de 1541.

con buen azúcar” valdría tres cuartillos de real de plata, y “las conservas de membrillo y durazno y de limones y cidras, y naranjas a real de plata cada libra.”³⁹¹

Para 1557, año para el cual es posible contar con un registro detallado de alimentos, como se ha podido revisar a lo largo de este apartado, se muestra que los confites tendrían los siguientes precios:

...el anís confitado, la libra real y medio; libra de culantro con buena azúcar, real y medio; libra de almendra confitada, dos reales; empanadillas o mazapán, la libra real y medio; libra de pepita, real de plata; libra diacitrón en almíbar o cubierto, real y medio; libra de berenjena e de cualquier conserva siendo conservada con buena azúcar, real y medio; libra de calabazate en almíbar o cubierto, dos reales de plata; libra de carne de membrillo, real de plata; anega de sal, tres pesos.³⁹²

A través de esta información, no sólo es posible conocer un repertorio más amplio de confites, como podrían ser los mazapanes, o las frutas en almíbar, sino que se pueden reconocer preparaciones como la carne de berenjena en conserva, sabor que, en la actualidad, podría parecer extraño para nuestros paladares. Además, es posible reconocer un producto local dentro de las técnicas de preparación traídas por los españoles que sería el caso del calabazate, el cual, puedo decir, ha quedado como elemento de continuidad en la tradición de lo que hoy se conoce como los dulces típicos mexicanos.

Un género distinto a los que se puede encontrar en la mayoría de las referencias de las actas relacionadas con los confites, pueden ser las masas fritas o frutas de sartén, entre las que se pueden encontrar los hojaldres, que por una libra debían pagarse ocho maravedíes los buñuelos a ocho maravedíes la libra, las

³⁹¹ AHDF, Acta de Cabildo del 28 de agosto de 1544.

³⁹² AHDF, Acta de Cabildo del 8 de enero de 1557.

hojuelas se vendían tres piezas por cuatro maravedíes, y los veinticuatro rosquetes costaban un real de plata³⁹³.

Esta información permite ubicar los sabores dulces que se comenzaron a preparar y consumir en la ciudad de México en el siglo XVI y, en su mayoría, siguen formando parte de la dulcería mexicana.

A partir del análisis de las actas es posible reconocer el año de 1557 como clave para conocer un repertorio amplio de productos y preparaciones que podían encontrarse en las plazas de la ciudad de México. La fecha es interesante pues son dos años posteriores a la inundación de 1555 que terminó en epidemia³⁹⁴. Lo que se puede suponer a través del registro de 1557, es el interés por controlar la cantidad de alimento con que contaba la ciudad: granos, ganado y hortalizas, además de las provisiones que llegaron de la Península para abastecer a los colonos.

2.1.3 Índice de consumo, el registro de alimentos en las actas de Cabildo del XVII (1601-1620).

La información que brindan estos documentos, señala los cambios y continuidades que se fueron desarrollando en la ciudad de México. Al igual que la visión de los cronistas, las actas de Cabildo muestran las etapas en las que se fue organizando la ciudad; el abasto de alimentos se adecuó a las necesidades de la sociedad en los diferentes periodos de conformación del espacio, por lo que en las primeras décadas del siglo XVI es posible encontrar una despensa que contenía productos

³⁹³ AHDF, Acta de Cabildo del 13 de diciembre de 1549.

³⁹⁴ Alain Musset, "El desagüe evangélico: carmelitas, jesuitas y franciscanos frente a las inundaciones de México", en *Agua, cultura y sociedad en México*, Patricia Ávila ed., México El Colegio de Michoacán, 2002, p. 50.

desconocidos en el nuevo territorio pero que poco a poco se fueron asimilando. Las actas del siglo XVII permiten ver cómo fue el asentamiento de los alimentos que se consumieron; la despensa no muestra mucha variedad, pero sí muestra un nuevo escenario de cómo se fue desarrollando el ámbito alimentario.

Es posible hacer una revisión de los procesos que se llevaron a cabo con respecto al reparto o abasto del alimento, un elemento clave para comprender de manera más amplia cómo fue el desarrollo de la alimentación en la época novohispana dentro de la ciudad de México.

El acta del 14 de diciembre de 1601, permite ver cómo no sólo los mercados o las plazas eran espacios donde se conseguían las mercancías: “...algunas cosas de comer que al presente había comprado para venderlas en la casa donde estoy la cual se me ha quitado y no tengo donde poderlas vender”³⁹⁵. Esta referencia permite conocer otro espacio, las casas cercanas a la actividad comercial, que sirvieron como lugar de abasto, junto con las plazas y los mercados.

El resguardo de alimentos en la Nueva España fue a través de los pósitos y alhóndigas como se comenzó a aplicar en España desde principios del siglo XVI. Diferentes provincias en la Península comenzaron a cuidar los granos que se obtenían en cada cosecha para tener un abasto seguro en tiempo de carestía. Esta misma medida se desarrolló en el Nuevo Mundo; el acta de Cabildo del 15 de diciembre de 1608, permite ver cómo “su excelencia mandava a la ciudad atribuirse con tiempo el prevenir no hubiese falta de bastimentos en el

³⁹⁵ AHDF, Acta de Cabildo del 14 de diciembre de 1601.

alondiga”.³⁹⁶ Estas medidas de control fueron las que salvaron a la población del hambre, principalmente tras las inundaciones.

Para el siglo XVII, el registro de alimentos es menos específico a la información contenida en las actas de Cabildo del siglo XVI. Esto responde a la adaptación de los alimentos que aportaron los colonos a la Nueva España; los alimentos provenientes de Castilla se convirtieron en parte del repertorio de productos que pudieron ser cultivados o producidos en la nueva tierra.

Estos documentos permiten rastrear las posturas del trigo y la harina y el maíz, la carne, referencias a otros alimentos como las frutas, el cacao, o las especias, como el anís, entre otras, principales insumos para la población novohispana.

La harina y el pan

Los factores climáticos determinaron, en gran medida, el valor de los cereales. El precio se determinó no sólo por la cantidad que se lograba cosechar, sino por la necesidad de consumo que tuviera la población³⁹⁷.

Con respecto a la venta de harina, en el año de 1601, el administrador de la Alhóndiga, Pedro Núñez, acusa que hubo una demora en la entrega del producto y que tuvo que solicitar la ayuda del Señor Corregidor para que levantara autos en contra de los culpables. A pesar de estas demandas, según se menciona, “solamente se han podido entregar cosa de doscientas y cincuenta cargas”³⁹⁸, la mitad de cargas dispuestas por el Cabildo para el abasto de la ciudad.

³⁹⁶ AHDF, Acta de Cabildo del 15 de diciembre de 1608.

³⁹⁷ Enriqueta Quiroz, *Simetrías y asimetrías en el comportamiento de los alimentos en ciudad de México, 1750-1812*. www.economia.unam.mx/cladhe/registro/ponencias/554_abstract.do

³⁹⁸ AHDF, Acta de Cabildo del 17 de agosto de 1601.

Francisco Hidalgo, encargado de los carretones que distribuían la harina dentro de la ciudad de México, declaró que, para evitar el incumplimiento, era necesario contratar a indios para que se encargaran de la entrega de harina a los panaderos de la ciudad. Para ello, el mayordomo de la Alhóndiga debía disponer del dinero para alquilar a los indios, y con ello, cumplir con la entrega de quinientas cargas de harina, que marcaba el Cabildo³⁹⁹.

Sin embargo, existió otro inconveniente, el acaparamiento del trigo y la harina por parte de los panaderos. El acta del 3 de junio de 1605 menciona que: “se suplique a su Excelencia se sirva mandar por mandamiento y ordenanza prohibir con grandes penas que ningún panadero ni otro cualquier persona que tuviere por grangería amasar pan pueda comprar trigo en esta ciudad ni quince leguas en contorno y dar licencia que se pregone públicamente.”⁴⁰⁰

En el acta del cinco de febrero de 1607, se señala que los panaderos ocasionaban “excesivo precios en daño a esta República y de los demás panaderos pobres”⁴⁰¹, ya que compraban en demasía trigo y harina, que llevaban a moler a molinos o en sus casas, debido a los periodos de escasez del trigo. Los panaderos abusaban en la compra del cereal para la elaboración de su producto, acudiendo a la Alhóndiga por costales o cargas; el Cabildo, en respuesta, pidió que se vigilara y controlara el aprovechamiento de este grupo de panaderos, hasta la cosecha de riego.

Lo que es posible reconocer dentro de este documento, es cómo, en este caso, la harina, se había convertido en un producto de consumo codiciado debido

³⁹⁹ *Íbidem*

⁴⁰⁰ AHDF, Acta de Cabildo del 3 de junio de 1605.

⁴⁰¹ AHDF, Acta de Cabildo del 5 de febrero de 1607.

a su escasez, y la producción de pan se destinaba a cierto grupo, convirtiendo al alimento en un bien de consumo exclusivo.

Para controlar esta situación, en diciembre del mismo año, las autoridades vigilaron el correcto abasto de los granos en la Alhóndiga; el señor Corregidor puso en práctica la orden del virrey para que se hiciera “cala y cata del trigo y maíz que ingresara al depósito” y se anotara el precio de cada una de las cargas que provenían de los labradores y particulares⁴⁰².

Dos años después, en 1609, Francisco Rodríguez, alguacil mayor, informó el precio en que los labradores daban las cargas de trigo. Según el acta, cada fanega de harina se vendió entre dos y dos pesos y medio, y la carga, que equivale a cuatro fanegas, se dio entre ocho y diez pesos; si se hace una equivalencia, no se modifica el precio pero sí la cantidad que se ponía a la venta y se podía adquirir, para que “se de el pan” conforme a estos precios⁴⁰³.

El acta del 22 de febrero de 1616, brinda información nuevamente sobre la variación en los precios, pero también permite ubicar cambios en la preparación del pan. Los panaderos de la ciudad de México expusieron ante el Cabildo su malestar por no haberse hecho ajuste en los precios de venta del pan. Explican que un año antes, se realizó una postura por parte del Cabildo para que el pan de veinte onzas se vendiera a medio real, según los panaderos eso fue posible porque la carga de harina se encontraba entre seis y siete pesos; sin embargo, su

⁴⁰² AHDF, Acta de Cabildo del 15 de diciembre de 1607.

⁴⁰³ AHDF, Acta de Cabildo del 4 de diciembre de 1609.

queja fue a que, para 1616, tuvieron que reducir el tamaño de los panes a dieciséis onzas, pues el precio de la carga de harina subió a doce pesos⁴⁰⁴.

El problema principal, como se presentó años antes, fue la poca producción de trigo; la esterilidad en el cultivo hizo que los panaderos pidieran al Cabildo el ajuste de la postura, pues, como se puede revisar en el acta, cada que abundaba el trigo se aumentaba el precio y en los tiempos de carestía, lo que debía hacerse, era bajar los precios para que, en este caso, la elaboración de pan pudiera seguir adelante.

El maíz

Al contrario del trigo, tuvo una mejor producción durante el siglo XVII, pues como puede verse, “el maíz que deben entregar los indios al pósito que es de siete a ocho mil fanegas de maíz y por ser el año abundante del, pareció que por ahora no se compre maíz.⁴⁰⁵” Por esta razón, la postura convenida por el Cabildo fue de doce reales la fanega, los cuales podían comprarse en el pósito, en un horario también establecido por los miembros del Cabildo: “E visto por la ciudad lo propuesto por el dicho Baltazar de Herrera administrador del dicho posito acordo que el posito se abra desde las ocho has las once y desde las tres hasta las cinco de la tarde”⁴⁰⁶.

Sin embargo, para el treinta de octubre de 1615, es posible revisar que por causa de las heladas se presentó una pérdida “muy grande” en el abasto de trigo y maíz, por lo que los precios se verían afectados con un alza; don Francisco de Trejo Carbajal, pidió a la ciudad que “se sirva de mirar y considerar el remedio que

⁴⁰⁴ AHDF, Acta de Cabildo del 22 de febrero de 1616.

⁴⁰⁵ AHDF, Acta de Cabildo del 26 de enero de 1601.

⁴⁰⁶ AHDF, Acta de Cabildo del 22 de julio de 1601.

puede tener para que los vecinos de la republica gocen e moderados precios de estos bastimentos.”⁴⁰⁷

Es posible notar un control más establecido tanto para la venta del trigo como, especialmente, la venta del maíz durante los primeros años del siglo XVII. Simplemente, el contar con un lugar específico para su venta, como sería la Alhóndiga, muestra cómo se va conformando la sociedad novohispana, y cómo ciertos productos comienzan a tener un peso no sólo alimentario sino político y económico a una mayor escala de lo que puedo verse en los registros del siglo XVI.

La vaca y el carnero

El remate del abasto de las diversas carnes que se podían comerciar, básicamente carnero y vaca, se incluye en las actas de 1601. Según se anota, se acordó que se darían cuatro libras y media de carnero o catorce libras de vaca por un real. Esta postura la presentó Juan Nieto, quien, además solicitó un préstamo de diez mil pesos para asegurar el abasto; el Cabildo se lo negó por salir del presupuesto de la ciudad. El Acta de Cabildo del 23 de enero de 1604, menciona que “se le haga la baja de media libra de carnero y una de vaca por lo que resta de este año y habiéndose conferido sobre ello su voto en la forma siguiente, principalmente, debido a las malas condiciones del clima”, con el fin de que pueda terminar con la postura.⁴⁰⁸

La carne de res comienza a ser más accesible, en comparación con el carnero, lo que seguramente repercutió en el consumo y modificó las dietas; un

⁴⁰⁷ AHDF, Acta de Cabildo del 30 de octubre de 1615.

⁴⁰⁸ AHDF, Actas de Cabildo del 26 de enero de 1601, del 20 de marzo de 1601 y del 23 de enero de 1604.

cierto grupo va a tener acceso a la carne de carnero, con lo cual se fue considerando como una comida especial.⁴⁰⁹

Dentro de las actas del siglo XVII no se encuentran referencias a otro tipo de carne, además de las de carnero y vaca, a diferencia del siglo XVI, donde el cerdo fue el producto con más registros dentro de los documentos. Esto puede responder a una tradición española, dónde la venta y consumo de carne estuvo ligada a al consumo de carnero de más de dos años, y bueyes o vacas que superaran los diez años⁴¹⁰. La adaptabilidad y rápida reproducción del ganado menor y la cantidad de carne y derivados que podía ofrecer la res, pudieron ser motivos importantes por los que estas carnes llegaron a considerarse parte básica de la alimentación castellana y posteriormente de las dietas novohispanas del siglo XVII.

Los cambios climáticos también fueron un factor que afectó la reproducción de ganado. En un acta de 1604, la relativa estabilidad que existió en años anteriores con respecto al abasto de carne se vio alterada debido a los “muchos fríos que hacen y faltas de pastos que enflaquecen”⁴¹¹. Por esta razón fue

⁴⁰⁹ AHDF, Acta de Cabildo del 31 de diciembre de 1604. La carne de carnero era la que se ofrecía a la venta durante la Cuaresma y era la que se daba a los enfermos. Estas razones podrían explicar porque dentro de los conventos, principalmente, femeninos, fue una de las carnes que más se registra. Algunos autores hacen referencia a que las monjas españolas mostraban su estatus al consumir carne de carnero. Esta referencia puede ser útil para comprender cómo la tradición se fue ligando con el valor económico, convirtiendo una práctica común en algo de lujo.

⁴¹⁰ Estas, según José Bernardos, eran las carnes que se encontraban en los mercados de Castilla, un ganado maduro que cubría actividades agrarias y, posteriormente, aportaba sabor y un gusto a los platos. José Ubaldo Bernardos, *El mercado de la carne en Castilla durante la edad moderna*, http://www.usc.es/estaticos/congresos/histec05/b10_bernardos_sanz.pdf

⁴¹¹ AHDF, Acta de Cabildo del 10 de diciembre de 1604.

necesario que las posturas se modificaran, sino, según expresan los miembros del cabildo, “en poco tiempo perdería esta ciudad muchos dineros...”⁴¹².

Tanto la carne como el pan, llegaron a formar parte básica de la dieta novohispana, además de participar como agentes activos en otros aspectos como la economía; el crecimiento de la ganadería y la industria del trigo permitió que se fuera organizando de una manera más rápida la sociedad novohispana, donde, los diferentes grupos tuvieron un papel fundamental. Así, de un proceso ligado al ámbito de la alimentación, es posible reinterpretar, desde diferentes perspectivas cómo fue estructurándose la Nueva España.

Entre frutas y vinagre. Los misceláneos

Las referencias sobre alimentos que aparecen en las actas de las primeras décadas del siglo XVII, permiten ubicar productos que no pudieron adaptarse y reproducirse tan fácilmente en el nuevo espacio y, también, artículos que marcaron diferencias entre los hábitos alimenticios de los pobladores en la ciudad de México.

En el acta del nueve de abril de 1601, la fruta que se trae a vender a la ciudad se podía dar sin postura, es decir que cada comerciante podía darla “a voluntad”; esto podría ser un inconveniente ya que se especulaba en el precio, pues la mercancía que costó un real en años anteriores, se podía dar a cuatro o más reales debido a la “libertad para vender como quisieren sin que la justicia y

⁴¹² AHDF, Acta de Cabildo del 31 de diciembre de 1604. Mil o dos mil carneros maltratados y malcomidos falta de carne para abasto. Posiblemente se tuvo que hacer la diferenciación entre los tipos de ganado, así como se señala en el Acta de 1619, habían dos tipos de carne de carnero, el flaco que se vende a tomín y medio el cuarto, y el gordo que de daba a cuatro reales el cuarto.

fieles ejecutores puedan limitarles el precio”, perjudicando a los vecinos del pueblo:

Les tiene de dar todo el precio que les pidieren por ella no reparan en comprarla a precios excesivos y la venden a muy mayores y para este efecto los españoles y aun las propias indias compran y traviesan toda la fruta que se trae a vender y vende en la plaza con beneficio a sus amigos o interesados taberneros y tenderos y bodegoneros.⁴¹³

Dando respuesta a la petición del mes de abril, se acordó en el Cabildo, pedir que se permitiera hacer la postura de las frutas y otras cosas de mantenimientos “como siempre se ha hecho en virtud de las cédulas de su Majestad” para evitar los daños que pudiera sufrir la república:

Todas las posturas de frutas y muchas de pescado y otras cosas que se traen a esta plaza y ciudad las llevan a hacer a casa del señor corregidor y las hace y pone sin que lo entiendan ni sepan los dichos diputados a que no se debe dar lugar...se pide a los señores tenientes de corregidor se sirvan a que las posturas no se hagan fuera de la diputación y junto con los señores diputados.⁴¹⁴

El acta del 18 de noviembre de 1614, muestra las posturas y disposición de las lonjas o espacios para la venta de las distintas mercaderías que se iban a comerciar en la ciudad. Por ejemplo, las mercaderías de Castilla deberían ubicarse en una plaza distinta a las provenientes de China; otra plaza de vinos arropes, tintas y vinagre, una diferente para la venta de cacao, anís, grana, manteca, cera y miel de Campeche, y otra plaza de huertas, ganados mayores y menores, mulas, sebo y manteca; por último, una para la venta de productos de la tierra como paños, galletas de la tierra y maíz⁴¹⁵.

El abasto de nieve era utilizado principalmente en las épocas de calor y dentro de los cuadernos de gasto conventual se puede ver que se requería para

⁴¹³ AHDF, Acta de Cabildo del 9 de abril de 1601.

⁴¹⁴ AHDF, Acta de Cabildo del 28 de julio de 1601 y del 17 de agosto de 1601.

⁴¹⁵ AHDF, Acta de Cabildo del 18 de noviembre de 1614, “Otra plaza de esclavos negros vosales criollos y mulatos y otra cualquiera suerte de esclavos”.

las enfermerías⁴¹⁶ Para el mes de julio de 1620, Leonardo de Llano, vecino de esta ciudad, ofreció la venta de nieve siempre y cuando él fuera el único que la vendiera, para ello, ofreció una postura de real y medio por libra, la cual se aceptó por una duración de dos años ya que los años posteriores debía darse a real la libra⁴¹⁷.

Así pues, a través de estas fuentes, es posible reinterpretar varios aspectos ligados a la alimentación. En primer lugar, estaría las comparaciones entre el siglo XVI y XVII, donde, claramente se puede ver cómo es la adaptación y asimilación de productos en la práctica comercial, dando forma a una dieta novohispana. Para el caso del siglo XVII, esos productos comienzan a ser menos presentes en los registros; sin embargo, es posible notar casos específicos que, a mi parecer, pueden servir como indicadores no sólo de la dieta, sino económicos y políticos que fueron conformando una nueva sociedad.

La información y sus interpretaciones pueden ser complementadas con los siguientes apartados de este capítulo: la revisión de documentos ligados al tema de los alimentos contenidos en el ramo de Indiferente Virreinal del Archivo General de la Nación, principalmente, listas de compra entre España y la Nueva España, y las cartas de migrantes, los testimonios de los primeros colonos con respecto al tema de la alimentación, información que permitirá contrastar las prácticas peninsulares y de la nueva tierra a través de diversas perspectivas.

Este hecho es clave para el desarrollo de la dieta novohispana, pues, a mi parecer, es posible reinterpretar cómo fue gestándose la base de la cocina

⁴¹⁶ En el convento de Santo Domingo se registró la compra de nieve para los enfermos, precisamente en los meses de verano.

⁴¹⁷ AHDF, Acta de Cabildo del de julio de 1620.

novohispana a través de la incorporación de diversos productos al abasto novohispano; las prácticas de consumo en las que intervinieron diferentes grupos muestran un cambio importante en el proceso de la alimentación durante esta temporalidad.

2.2 Las otras visiones, los testimonios de emigrantes sobre la alimentación en la ciudad de México a través de cartas privadas del siglo XVI.

Las cartas de emigrantes a Indias son otra de las fuentes que se ha contemplado para el desarrollo de la investigación. Desde un ámbito privado, es posible conocer las primeras necesidades de los emigrantes al Nuevo Mundo; en el caso de este trabajo, se han buscado las referencias a la ciudad de México.

A partir de la recopilación realizada por Enrique Otte es posible analizar la visión de los colonos sobre cómo fue el proceso de adaptación al nuevo territorio. Los comentarios sobre las formas en que lograban sobrevivir en un nuevo lugar, así como las descripciones de las diferencias y las similitudes que se encontraron entre su ciudad de origen y los diversos destinos a los cuales migraron en la Nueva España, son aportes valiosos que se pueden incorporar al panorama de la alimentación.

Como muchos de los emigrantes expresan en sus cartas “las Indias ofrecían muchas oportunidades”⁴¹⁸, por lo que la mayoría de los nuevos habitantes podían encontrarse con la posibilidad de trabajar en diversas actividades ya fuera como ganaderos, mineros o administradores, entre otros. La Nueva España, y principalmente, la ciudad de México se convirtieron, para muchos emigrantes, en un sinónimo de bienestar.

Debido a que la investigación se ha centrado en el proceso de alimentación que se vivió en la ciudad de México durante el siglo XVI y las primeras décadas del siglo XVII, dediqué un mayor análisis a las cartas de emigrantes radicados en dicho espacio. De un total de 650 cartas que mandaron los colonos a sus puntos

⁴¹⁸ Otte, *op. cit.*, p.20.

de origen en la Península, 146 fueron enviadas de la ciudad de México, cada una de ellas ubicada en un rubro particular; dentro de ellos, me he enfocado a los relacionados al ámbito ganadero, agrícola y comercial, ya que, en la mayoría de los casos, es posible localizar una referencia a la necesidad de comer⁴¹⁹.

María Rollero, quien ha estudiado a los migrantes al Nuevo Mundo, menciona que el principal motivo por el cual decidieran llegar a América la gran mayoría de los emigrantes fue por cuestiones económicas; en muchos casos, no se trataba solamente de mejorar una posición social, sino de sobrevivir, sobre todo, como refiere Rollero, cuando hay de por medio toda una familia a la que mantener⁴²⁰.

Es posible reconocer dentro de las cartas de emigrantes que una de las necesidades fundamentales para salir de España fue poder tener acceso al alimento. La comida se convirtió en un sinónimo de bienestar económico: “se gana muy bien de comer a su oficio”⁴²¹, “...ganaremos de comer en breve tiempo y nos volveremos a nuestra tierra”⁴²², “...para que acá yo los encamine a que ganen de comer y sean más de lo que son.”⁴²³

Estos fragmentos permiten reconocer la necesidad de los emigrantes por tener acceso a la comida. Según mi punto de vista, es posible que a la falta de recursos en la Península se haya acelerado el proceso de migración. Si bien, la imagen que los conquistadores dieron durante las primeras décadas del siglo XVI

⁴¹⁹ *Íbidem*, p. 11.

⁴²⁰ Rocío Rollano, et al., *Los emigrantes extremeños a Indias a través de sus cartas: 1556-1614*, <http://www.muveex.es/uploads/00000099-archivo.pdf>

⁴²¹ Otte, *op. cit.*, p. 59.

⁴²² *Íbidem*, p. 70.

⁴²³ *Íbidem*, p. 127.

sobre lo exótico que podía ser el nuevo territorio, para finales del siglo la situación cambió, convirtiendo al Nuevo Mundo en un sinónimo de supervivencia.

Dentro de las ventajas que hallaron los colonos en el ámbito de la alimentación fue que: “Esta tierra es muy sana y muy abastecida de pan y carne y frutas de España y de la tierra y se gana en ella muy largo de comer”⁴²⁴. Poder comer, como se verá en mucho de los testimonios de los emigrantes, fue uno de los aspectos más significativos, a tal grado que se usa como un equivalente de riqueza. Según cuenta Juan Cabeza de Vaca, en el año de 1595:

...en esta tierra no se sabe qué cosa es hambre, porque se coge trigo y maíz dos veces al año, y hay todas las frutas de Castilla, y muchas más de la tierra, donde no se echa de menos a España, y así la gente pobre lo pasa mejor en esta tierra que no en España, porque mandan siempre y no trabajan personalmente, y siempre andan a caballo.⁴²⁵

A través de este fragmento, es posible ver cómo la realidad de los colonos es diferente a la precaria situación que se vivía en la Península. La rápida adaptación de alimentos de Castilla en las nuevas tierras brindó un escenario en donde se pudo reconocer parte de las costumbres españolas, pero junto con ello, una prosperidad que difícilmente se hallaría en España durante este periodo, tanto por la carestía de la tierra como por el nivel social que los emigrantes lograban adquirir con relativa facilidad en América.

2.2.1 Las cartas y la alimentación.

El proceso de alimentación es mucho más completo que el simple consumo de alimentos, y a través de estos documentos en particular, es posible comprender

⁴²⁴ *Íbidem*, p. 22.

⁴²⁵ Carta de Juan Cabeza de Vaca a Elvira de Cantalejos, 24 de abril de 1594. *Íbidem*, p.130.

cómo el alimento puede traer consigo un significado diferente, desde la supervivencia, hasta la inserción social en un nuevo espacio.

Enrique Otte refiere que la correspondencia de emigrantes que se localiza en el Archivo General de Indias, tuvo un auge entre 1571 y 1594. Esta información es clave, ya que permitirá reconocer cuál fue el ámbito de la alimentación durante este periodo, a través del cotejo de datos obtenidos, en este caso, en las actas de Cabildo o listados de mercaderías.

Es claro que estas cartas no se centran en el tema de la alimentación, sin embargo me pareció importante realizar su revisión y análisis; debido a la falta de fuentes referentes a las prácticas culinarias durante el primer siglo colonial, los testimonios de las personas que llegaron a radicar a la Nueva España me han permitido reconstruir el panorama alimenticio que se desarrolló durante esta temporalidad.

Las cartas que se centran en la ciudad de México se ubican en las dos últimas décadas del siglo XVI; muestran la constante invitación de quienes se encuentran en las colonias para que las familias y conocidos decidan emigrar. Las condiciones de vida que describen son prometedoras en los términos en que, según los colonos, es posible tener un mejor nivel de vida que en España.

La aventura iniciaba desde el traslado en barco. Los marinos mencionan cómo fue la reacción ante uno de los principales temores: cruzar el mar para llegar al nuevo mundo. Durante la época novohispana, se llevó a cabo una carrera importante para el traslado de productos que, durante el siglo XVI, significaron el bienestar de los colonos en las nuevas tierras.

Como menciona Flor Trejo, el barco se convirtió en una ciudad flotante, en donde la comida jugaba un papel fundamental⁴²⁶. A través de los testimonios plasmados en las cartas es posible reconocer cuáles fueron los alimentos que sirvieron a la tripulación durante las travesías; esta información me parece relevante, ya que muestra un antecedente importante sobre cuáles fueron las prácticas de consumo, así como los alimentos que marcaron la dieta dentro de los barcos mercantes, productos que, en su mayoría, llegaron a asentarse en la comida novohispana.

Entre los productos que pueden ubicarse dentro de las cartas de emigrantes, esta la sugerencia de Segundo Martínez en el año de 1572. Martínez recomendó a su padre que cuando realizara el viaje de Sevilla a la ciudad de México, no olvidara "...toda la fruta seca que pudiere meter en el navío meta, porque vale mucho por la mar, y algunas gallinas si pudiere, y vinagre y aceite y vino y atún, que antes les sobre que les falte..."⁴²⁷.

Otros productos enlistados para los viajes de ultramar eran: los bizcochos, panes que por lo general debían ser preparados sin levadura para evitar la fermentación; dentro de las carnes se puede ver el consumo de gallinas, carne de cerdo, jamones, tocino, tasajo de carnero y vaca; por otro lado, los pescados como atún o sardinas; leguminosas como lentejas, garbanzos o habas, entre otras; especias como azafrán, pimienta, canela, clavo; frutos secos como avellanas, pasas, nueces y almendras, fuente importante de energía, al igual que la miel y el

⁴²⁶ El tipo de alimento que debía embarcarse, por ejemplo debía ser duradero, no perecedero, lo cual lo podía convertir en monótono, uso de animales vivos para disponer de carne fresca. Flor Trejo, Rivera, "El barco como una ciudad flotante", en *Historia de la vida cotidiana en México, Ciudad barroca*, México, FCE, 2005, pp. 148-154.

⁴²⁷ *Ibidem*, p. 69.

azúcar; además se enlistan productos como arroz, vino, quesos, frutas como higos, así como conservas, ajos y aceitunas⁴²⁸.

El alimento fue una condicionante fundamental para la iniciativa de los nuevos vecinos y escribir a sus parientes. Dentro de las cartas, es posible distinguir la comida como un equivalente de sueldo o dinero, muestra la necesidad de ofrecer alimento seguro; otra visión que permite reconocer cómo fue la relación con el alimento, es la carta de Rodrigo de Prado a su hermano Pedro, quien se encontraba en Sevilla, presto a realizar su viaje hacia la ciudad de México.

En marzo de 1565, don Rodrigo hizo a su hermano una advertencia con respecto a su consumo de las frutas de la tierra y el malestar que podían causar: “no comáis frutas por los puertos, porque caeréis malo, y mira que os aviso que es muy enferma toda la fruta, especialmente de tierra caliente.”⁴²⁹

El destino para asentarse también resulta un aporte importante para el panorama alimenticio. Las cartas permiten reconocer cuáles fueron los puntos en que los colonos comenzaron a llegar; lugares como Puebla, Tlaxcala y Zacatecas, entre otros, son de los más referidos dentro de los documentos. Para el caso de la alimentación, es interesante, ya que Puebla y Tlaxcala se convirtieron en lugares clave para la producción de trigo; por otro lado, Zacatecas, que llegó a consolidarse como centro minero, fue un punto en donde la distribución de mercaderías se extendió, con la finalidad de cubrir las necesidades básicas de los españoles.

⁴²⁸ Otte, *op. cit.*, p. 29.

⁴²⁹ *Ibidem*, p 49.

El destino final para la mayoría de los emigrantes era la ciudad de México. Las cartas muestran este espacio como una buena opción frente a las necesidades que se estaban viviendo en España. La inestabilidad que se vivía en la Península al tiempo en que se llevó a cabo la conquista y colonización de la Nueva España, fue una iniciativa para que los españoles buscaran migrar a las nuevas tierras.

Las rebeliones de los comuneros de Castilla, tuvieron una repercusión importante en la producción del alimento; la carestía se incrementó con los propios sucesos naturales y epidemias que, desde la década de los años veinte del siglo XVI, fueron constantes en España⁴³⁰. A pesar de la regulación en el abasto de alimentos a través de alhóndigas o pósitos, las cartas de emigrantes permiten ver cómo en la vida cotidiana peninsular se hizo presente un sentimiento de hambruna que contrastaba con lo exótico y la abundancia del Nuevo Mundo.

Así, es posible ver el interés por enviar o invitar familia y amigos a América. Segundo Martínez, además de recomendar qué víveres debía embarcar su familia, escribió: "...estoy ahora en la ciudad de México con mucho contento, bendito sea Nuestro Señor que me dejó venir a tan buena tierra." Es tal su admiración, que insistió a su padre que "...ni verá tantas hambres y pestilencias como hay allá, porque esta tierra es muy sana y muy bastecida de pan y carne y frutas de España y de la tierra, y se gana en ella muy largo de comer."⁴³¹

⁴³⁰ Las fechas en las que España vivió crisis de subsistencia junto con epidemias fueron: 1527-1530, 1540-1541, 1557-1558 y 1575-1577. Bartolomé Bennassar, *La España del Siglo de Oro*, Barcelona, Crítica, 1983, p. 208.

⁴³¹ *Ibidem*, p. 69.

Esta carta muestra la perspectiva que la mayoría de los vecinos y nuevos colonos justificaban como una nueva realidad, posible de comparar frente al otro; desde mi punto de vista, puede ser una idea de mejora, frente a la inestabilidad que se vivía en la Península; los colonos buscaron trasladar lo tradicional a un nuevo espacio.

Las cartas permiten analizar cómo la perspectiva sobre la Nueva España va cambiando; según expresan los emigrantes, fundamentalmente, por los rasgos similares que empieza a adquirir la colonia con España, y en ocasiones, el encarecimiento de los productos, lo cual se relaciona con una oferta y demanda al momento de que existe un mayor número de vecinos que quieren tener acceso a mercaderías enviadas de Europa.

El 1 de noviembre de 1566, Antonio Blas escribió a su esposa que se encontraba en Sanlúcar, Cádiz, para que comprara todo lo que fuera a necesitar en su nuevo hogar en México, pues el precio se elevaba en la colonia; entre los artículos que se enlistan aparecen muebles, telas, azafrán y especias, estos últimos, dos de los productos más solicitados por los españoles, por ende, su coste se incrementaba tras la oferta y la demanda, "...y traiga mucho azafrán y de toda especia..."⁴³².

Por su parte, María Díaz le sugiere a su padre que radica en Sevilla, en el año de 1577, que "si acordáredes de venir, no dejéis de traer algún vino y aceite entre las mercaderías que trajéredes, porque al presente valen mucho en esta tierra."⁴³³ Aquí, se pueden reconocer productos que se considerarían parte básica

⁴³² *Íbidem*, p. 50.

⁴³³ *Íbidem*, p. 101.

para la cocina, como las especias, y, al mismo tiempo, un par de artículos de prestigio que fueron marcando ciertos hábitos dentro de la población novohispana.

A través de anotaciones y referencias en cartas particulares es posible reconstruir un contexto en donde el tema de la alimentación formó parte activa. Estas referencias me han permitido comprender como fue desarrollándose la dieta novohispana en diferentes ámbitos.

Por otra parte, es posible encontrar los testimonios en contra de lo que brindaba la Nueva España; Fernando de Islas comenta a Juan de Albera que se encontraba en Madrid, en el año de 1590: “vale todo al cuatro tanto, y más que en Madrid, sola la carne es barata, y ella es tal que más la quisiera muy cara y que fuera limpia.”⁴³⁴

Lo que puede recuperarse de esta carta son dos aspectos: una perspectiva diferente ante la compleja organización de la Nueva España, remarcada a través de los costes de las mercancías, y por otro lado, el proceso de adaptación de los ganados que, como se vio en los apartados anteriores, fue uno de los productos que más rápido se trato de asimilar; así, para 1590, fecha de la carta, es posible ver cómo la carne se considera un alimento barato, lo que posiblemente, permitió que formara parte de diferentes dietas.

Los testimonios que ofrecen las diversas cartas de emigrantes a las Indias, permiten reconocer cómo fue la adaptación a un nuevo espacio. A través de la asimilación al clima, a la comida, a los oficios, entre otros aspectos que, desde una perspectiva positiva o negativa, fueron formando parte del mosaico cultural de América. De igual forma, es posible analizar diferentes ámbitos que en conjunto

⁴³⁴ *Ibidem*, p. 106.

pueden ofrecer una visión más amplia sobre cómo fue conformándose el ámbito de la alimentación novohispana.

La ruta del Pacífico es clave para cubrir estas necesidades. La carta de Inés de Solís a su hermana Ángela, quien se encontraba en Medina del Campo, describe cómo este nuevo descubrimiento trajo: "...cosas muy ricas, que en España no las puede haber mejores ni tan pulidas...como son rasos, damascos, tafetanes...y en abundancia, cera, papel y canela y en especial arroz..."⁴³⁵.

La carta está fechada el 25 de octubre de 1574, casi diez años después de que se estableció el tornaviaje entre la Nueva España y Filipinas. El relato de Inés de Solís, permite comprender la riqueza se inundó los mercados novohispanos, en comparación a lo que España podía proveer. De igual forma, muestra una imagen de los alimentos que se encontraban en las Islas como el arroz, utilizado principalmente en la elaboración de pan, carne de puerco, gallinas de Castilla, vinos de uva y, probablemente de tuba, y frutas. Esta mezcla de productos muestra la importancia de la comida como un elemento de interacción entre los grupos y la conformación de una culinaria multicultural con comidas y costumbres variadas.

Como se podrá ver a lo largo de la investigación, la mayoría de los productos que formaban parte de la alimentación durante los viajes de ultramar, fue base de la dieta novohispana durante el siglo XVI y primeras décadas del siglo XVII. El aporte nutricional de cada uno de los productos los volvió parte fundamental de la alimentación en la Península, por lo que, de igual forma, llegarían a ser indispensables y sobre todo, duraderos durante los viajes. La

⁴³⁵ *Ibidem*, p. 89.

asimilación y temprana adaptación al suelo americano de varios alimentos, permitió una continuidad dentro de la dieta novohispana.

A partir de esta realidad, es interesante poder analizar cómo los conquistadores y primeros colonos van reconociendo el nuevo territorio y la forma en que pueden sobrevivir a él, así como la forma en que fueron asentándose, y los diversos mecanismos de supervivencia que fueron consolidando a la nueva sociedad, entre ellos, la comida.

En sí, a partir de la serie de documentos que fueron analizados para el desarrollo de este capítulo, es posible reconocer cómo fue armándose un nuevo proceso alimentario; es claro poder encontrar una serie de productos que sirvieron para dar continuidad a las prácticas peninsulares, con la finalidad de que los colonos pudieran adaptarse con mayor facilidad al nuevo territorio, pero también es importante comprender como esas mismas prácticas y costumbres que, posiblemente, venían de una cierta localidad en España, lograron asimilarse a un territorio más amplio en la Nueva España, dando base a una alimentación formada por diversas dietas.

2.3 Una miscelánea de documentos novohispanos referentes a la alimentación.

Para poder comprender las prácticas alimentarias en la ciudad de México novohispana, es necesario adentrarse a la revisión y análisis de diversas fuentes que permitan acercarse desde diferentes perspectivas al papel que jugó este proceso dentro de la vida cotidiana, lo que proporcionará una visión mucho más amplia sobre el impacto que jugó la comida al momento de conformar una nueva sociedad.

El gran vacío de información que existe sobre la historia de la alimentación en México durante los siglos XVI y XVII, es una de las razones por las cuales me he interesado en este tema. La carencia de fuentes directas, como recetarios o libros de cocina, ha sido un obstáculo para las investigaciones, pues, en cierta forma, la bibliografía sobre la historia de la comida les ha dado un peso mayor frente a otras fuentes.

Sin embargo, existen diversos documentos que sirven para ampliar la información con respecto a la alimentación novohispana durante el primer siglo de colonia. Entre estas fuentes se encuentran las actas de Cabildo, que se han analizado con el objetivo de estudiar la carne y el trigo, dejando un poco de lado la diversidad de productos que caracterizó la dieta colonial.

Por esta razón, en la primera parte de este apartado, me enfoqué en la revisión de las actas para conocer qué alimentos fueron integrando la comida en la Nueva España y como, a partir de estas prácticas se fue integrando la vecindad. Poder tener acceso a la comida a la que estaban acostumbrados los españoles en la Península fue un punto básico para que el arraigo se fortaleciera; la adaptación

de cultivos en América fue un elemento que ayudó a familiarizarse con el nuevo espacio.

Las actas de Cabildo no son la única fuente alternativa que sirve para conocer el ámbito de la alimentación novohispana. Dentro del ramo Indiferente virreinal, contenido en las Galerías tres y cuatro, del Archivo General de la Nación es posible localizar listados referentes a las mercaderías solicitadas por los colonos a España. Las compras se pedían al capitán de la embarcación, quien, a su vez, debía encargarse de la entrega tras el tornaviaje⁴³⁶.

La fusión de los alimentos locales con los traídos por los españoles, trajo consigo una serie de cambios que fueron marcando el desarrollo de la sociedad novohispana. Peter Boyd menciona que en el periodo comprendido entre 1549 y 1556, el porcentaje de las mercancías relacionadas con la comida que provenían de España correspondieron a un 3%, constituido, principalmente, por vino, moras, almendras y atún⁴³⁷. En el año de 1551 se encuentra el registro de “cinco barriles quintaleños de almendra larga morisca nueva e muy buena en que van 17 ½ arrobas comprada en Málaga, que costó con traída e almoxarifasgo a 15 reales cada arroba e vale a 18, montó 8.925 mrs.”⁴³⁸

⁴³⁶ Flor Trejo compara el papel del capitán al de un padre protector pues era quién debía hacerse cargo de la embarcación, la tripulación, y las mercaderías que comerciaba. Esto se puede entender, pues la mayoría de las ocasiones el capitán o maestre era el dueño de la embarcación, el presidente de una gran empresa. Trejo, *op. cit.*, p. 151.

⁴³⁷ Peter Boyd Bowman contempla a Puebla como el paso comercial entre Veracruz y la ciudad de México, lo cual refleja un incremento importante en la cantidad de mercancías que llegaban a partir de 1551. Uno de mis siguientes propósitos es hacer una revisión en los archivos poblanos para poder rastrear los productos que llegaron a esa ciudad, pues me parece que brindará un panorama más amplio sobre mercancías que, posiblemente, no llegaban a la ciudad de México pues se distribuían entre los pobladores de Puebla, lo que podría justificar el peso tan importante, que hasta nuestros días, sustenta la cocina poblana. Peter Boyd, “Otro inventario de mercaderías del siglo XVI”, en *Historia Mexicana*, vol. XX num. 1, pp. 94-96.

⁴³⁸ *Ibidem*, p.108.

En este mismo año se registra el envío de “dos barriles quintaleños de atún 750 mrs. de almoxarifasgo de Yndias a razón de 2 ¼ por ciento aceto de los libros 3.960 mrs.”⁴³⁹. Estos dos referentes muestran la cantidad o coste del producto y el lugar de procedencia y su destino.

La ciudad de México después de la conquista, se conservó como centro de abasto y distribución de la mayoría de las mercaderías que llegaban de Sevilla y Cádiz hacia Veracruz, y por el lado del Océano Pacífico, el comercio entre las Filipinas y el puerto de Acapulco.⁴⁴⁰

Los documentos que he localizado son, en su mayoría, hojas sueltas que carecen de fecha o de lugar de procedencia; sin embargo, me parece que estas fuentes deben ser trabajadas como parte del panorama de la dieta novohispana, pues forman parte de la cotidianeidad de una sociedad que, según mi punto de vista, utilizó a la alimentación como un medio de arraigo a un nuevo espacio.

A través de la revisión de estos testimonios, es posible reconocer cuales fueron parte de los productos que se solicitaban durante el siglo XVI y primeras décadas del siglo XVII y ver cómo, en su gran mayoría, se siguió una continuidad en las prácticas españolas, y a su vez, una modificación en las costumbres culinarias del México prehispánico.⁴⁴¹

⁴³⁹ *Ibidem*, p. 115.

⁴⁴⁰ Carmen Yuste es una de las autoras que se ha enfocado en el estudio de las rutas comerciales entre la Nueva España y las Filipinas. En su estudio, es posible localizar un listado de los productos que eran comerciados entre ambas regiones, saliendo de la Nueva España, principalmente plata y azogue, y recibiendo en tornaviaje, la mayoría de especias que marcaron la dieta novohispana como por ejemplo canela y clavo. Carmen Yuste, *El comercio de la nueva España con Filipinas, 1590-1785*, México, INAH, 1984.

⁴⁴¹ Néstor Lujan y Manuel Llopis muestran cómo la dieta andaluza incluía un repertorio más amplio de productos árabes, debido a la herencia de siete siglos arraigada en esa parte de España, por otra parte, la dieta catalana, presentaba una variación más cercana a la cocina francesa, mientras que al norte de la península, se puede reconocer una dieta con base en los cocidos, es decir, una variedad de carnes y embutidos junto con legumbres y hortalizas cuya principal función era aportar

Los listados que ubiqué sobre las mercaderías provenientes de los puertos de España, permiten demostrar cuál fue la importancia de alimentos como las aceitunas o las conservas de membrillo, entre otras, para que los vecinos españoles de la Nueva España pudieran dar una continuidad a sus costumbres en un nuevo espacio a través de su dieta.

De igual firma, es posible ver la importancia del cacao como uno de los productos de origen mexicano que más comercio tuvo durante la segunda mitad del siglo XVI. Estos intercambios culinarios fueron modificando en diferentes grados las prácticas alimenticias tanto del Viejo como del Nuevo Mundo, básicamente como una necesidad de reconocimiento de lo otro en lo propio.

Las fuentes que he podido ubicar, abarcan un periodo comprendido entre 1563 y 1634, una etapa en la cual, como se ha podido ver a lo largo de la investigación, se presentan una serie de cambios en la organización y conformación de la sociedad novohispana.

Además de los documentos fechados, existe una serie de testimonios que anotan diferentes mercancías como queso o embutidos. Si bien, es difícil poder ubicar con exactitud la procedencia o fechar las fuentes, me ha parecido de fundamental importancia anexarlos en el presente apartado, ya que, en posteriores investigaciones podrán servir como punto de partida, además de que son clave para brindar un contexto más amplio sobre la alimentación novohispana.

calorías durante los largos y fríos inviernos. Es por esta razón, que me parece, es posible hablar de la extensa variedad de productos contenidos en la dieta española moderna y que, a su vez, fue el antecedente que llegó a la Nueva España, por lo tanto, esta diversidad de productos fue integrándose a la dieta novohispana como parte de la asimilación, no sólo de comidas sino de aspectos culturales, económicos y políticos que fueron marcando el desarrollo de la sociedad novohispana. Luján *op. cit.*, pp. 198-200.

2.3.1 Los listados sueltos y sus mercaderías

A partir de la búsqueda de alimentos registrados en la base de datos del Archivo General de la Nación pude entrar en contacto con documentos ubicados en diferentes ramos en los que es posible ver productos como la carne, el trigo y el maíz como los más relevantes, pero también es posible localizar la mención de ciertas frutas como los membrillos y los duraznos en cajetas y en conserva o cascos⁴⁴²; especias, así como embutidos o quesos españoles que llegaban en las embarcaciones.

La documentación es muy variada, lo cual permite observar el amplio impacto de la alimentación como proceso de supervivencia y como elemento de cohesión social al momento de destinarse una venta o ingesta a la transformación de una práctica culinaria. El momento en que el alimento se transforma en ingrediente para crear un guiso, se crea una interacción multicultural que va marcando el desarrollo de la tradición culinaria de una sociedad, en este caso, la novohispana.

El tema de la alimentación abarca diferentes aspectos de la vida cotidiana, por lo que es posible realizar diversas investigaciones al respecto, con la finalidad de comprender cómo ha cambiado la dieta de los mexicanos. Para esta investigación me he enfocado en los documentos del siglo XVI y la primera mitad del siglo XVII, para analizar, comprender y conocer los hábitos de consumo de la sociedad novohispana en la ciudad de México.

Dentro de las fuentes que pude localizar es posible conocer el registro de las medidas y cantidades que se comerciaban, lo que podría suponer diversos

⁴⁴²Archivo General de la Nación, Indiferente Virreinal, 6437.

factores como por ejemplo, la demanda del producto, o la facilidad para transportarlo, así como rutas de comercio y productos que sirvieron de abasto a los marineros en los viajes de ultramar.

Sobre el abasto

Como parte del abasto de alimentos, era indispensable considerar las diferentes rutas que enlazaban a los puertos con la ciudad de México, destino final para los productos; de ahí, se redistribuían a las zonas en donde se asentaba, principalmente, población española, ya que era la interesada en conseguir los productos que llegaran del Viejo Mundo⁴⁴³.

Entre la información que pude localizar se encuentra un documento de 1578 en el que se hace referencia a Puebla⁴⁴⁴. Es posible conocer que Antonio Hernández, debía transportar hacia la ciudad de Puebla, saliendo en la barca de Nuestra Señora de Guadalupe, de Tabasco hacia el puerto de Alvarado, en Veracruz, un total de 31 cargas enjutas y condicionadas de cacao, que junto con el flete y la avería debían pagarse en seis reales de plata⁴⁴⁵.

Un informe de alimentos de 1599 muestra productos como cacao, miel, arroz, caña y pimienta⁴⁴⁶. Desafortunadamente, no es posible ubicar el lugar de procedencia de dicho informe pero sí menciona que deben salir de Campeche y Tabasco hacia el mismo puerto de Alvarado; esta referencia permite ubicar los alimentos que llegaron a solicitarse a finales del siglo XVI, así como los lugares de

⁴⁴³ Mijares, *op. cit.*, p. 107.

⁴⁴⁴ AGN, Indiferente virreinal, volumen 1, expediente 1.

⁴⁴⁵ Además del cacao se comerció grana, cuero y lana de Sevilla.

⁴⁴⁶ AGN, Indiferente virreinal, 5867.

producción y distribución, en este caso, al sureste de la Nueva España, en la zona de Tabasco y Campeche, para ser fletados al Puerto de Alvarado, Veracruz.

Gracias a esta información es posible ir demarcando las zonas de adaptación de los diferentes cultivos, tanto locales, como los aportados por los colonos. Este aspecto es importante, pues será el precedente de una regionalización del alimento que, a su vez, irá marcando la preparación de las diferentes comidas que conforman la cocina mexicana⁴⁴⁷.

No sólo es posible ubicar rutas de abasto dentro de la Nueva España, sino que, a través de un listado de 1614 es posible conocer el envío de dos mil quintales de bizcocho blanco, 70 fanegas de haba, 40 quintales de tocino y 50 fanegas de garbanzos que debían llegar a la Habana⁴⁴⁸. Esto muestra cómo el territorio novohispano comenzó a ser un intermediario y proveedor de alimentos a otros centros coloniales, lo que convirtió en un espacio clave para los comerciantes españoles que salían a ultramar.

Uno de los artículos que más demanda tuvo a partir de la segunda mitad del siglo XVI fue el cacao; en el caso de la Nueva España, el cacao que más se comerció fue el proveniente de la zona de Tabasco. Es importante mencionar que debido a la calidad del grano, existió una competencia entre el cacao novohispano

⁴⁴⁷ El caso del patrimonio otorgado a la cocina mexicana, partió de un regionalismo, con la cocina de Michoacán, para tratar de llegar a una visión general de la cocina mexicana. A mi parecer, no es posible lograr una homogeneidad en la cocina mexicana debido a la gran cantidad de representaciones que existen a lo largo del territorio; si bien, puede haber productos en común, la forma de prepararlos, parte básica del proceso de alimentación, dista entre las diversas zonas y los grupos sociales que las conforman.

⁴⁴⁸ AGN, Indiferente virreinal, 6651.

y el que se cultivaba en las zonas de Ecuador y Venezuela, los cuales se prefirieron para la exportación⁴⁴⁹.

Por esta razón, es posible ver cómo el cacao tabasqueño, en su gran mayoría, quedó como un producto de consumo interno, lo que pudo facilitar el alto consumo del chocolate durante las últimas décadas del siglo XVI y la primera mitad del siglo XVII entre la sociedad novohispana.

Las mercaderías

En un documento de 1590 se puede ubicar el encargo de aceite y aceitunas, contenidas en cajones y botijas, además de seis barriles de alcaparras, y miel, esta última no se señala cómo se transportó⁴⁵⁰. Estos cuatro productos resultaron ser de los más solicitados por las tripulaciones en los barcos como mercancías que podían ser consumidas y comerciadas; la resistencia a la descomposición que presentaban las salmueras, la capacidad de la miel para evitar el escorbuto y la importancia del aceite como un bien de consumo en diversos ámbitos de la vida cotidiana, fueron aportes que incrementaron el valor de estas mercaderías.⁴⁵¹

Una memoria de mercaderías que se mandó pedir a Castilla en el año de 1563, contenía 15 libras de azafrán, ocho libras de canela, ocho libras de clavo, siete libras de pimienta y un barril de romero⁴⁵². El destino de estas especias no aparece en el documento pero si se puede reconocer la continuidad en proveer

⁴⁴⁹Sheila Salazar, "Cacao y riqueza en la provincia de Caracas en los siglos XVII y XVIII", en Tierra Firme, Universidad Central de Venezuela, <http://www2.scielo.org.ve/>

⁴⁵⁰ AGN, Indiferente virreinal, 3543.

⁴⁵¹ Mintz, *op. cit.*, p. 84. Además de la miel, los cítricos también fueron un remedio que los marinos utilizaban para combatir el escorbuto, Luis Alberto Vargas, *Naranjas y limas...*, México, Cuadernos de nutrición, num. 6, 2009, pp. 227-233.

⁴⁵² AGN, Indiferente virreinal, 2308. Además, es posible encontrar la mención de peltre como parte de los utensilios solicitados en el cargamento. Según se puede revisar en Sebastián de Covarrubias, el peltre era una aleación de cobre, estaño y plomo que provino de los ingleses y cuyo nombre es pewter. Covarrubias, *op. cit.*, p. 813.

estos productos al mercado novohispano. De entre las especias, el azafrán muestra una mayor demanda; en 1557 la libra se vendió en siete pesos, el precio más elevado frente al resto de las especias.

Este precio no influyó en la demanda que tuvo para los colonos novohispanos, pues las 15 libras que se enlistan, muestran el interés por adquirir el producto, ya fuera como colorante, saborizante, además de medicamento. El verdadero azafrán se detectaba por su sabor especiado, pungente y amargo, y su aroma debía contar con un peculiar parecido a la mezcla de miel con hierbas; estas características tenían que tomarse en cuenta frente a las imitaciones con las que se podía sustituir⁴⁵³.

De aquí se puede desprender la necesidad de contar con las especias, productos que eran requeridos en las cartas de los emigrantes a sus familiares, pues en la Nueva España se comerciaban a precios muy altos; dentro de las actas de Cabildo, es posible localizarlas dentro del rubro de posturas a mercaderías castellanas, lo cual confirma su cualidad de producto elite.

Las aceitunas también aparecen dentro de estos listados. Para el año de 1634, un envío de Sevilla, a bordo de la Nao de San Juan Bautista, con Felipe Romero como maestro, debía llevar a la Nueva España 25 pipas de vino de Cádiz, además de 116 barriles de aceitunas de 400 arrobas en botijas de media arroba. La cantidad de aceituna que llegó puede indicar cómo fue integrándose como alimento y no tanto como un accesorio de lujo.

⁴⁵³ Rosengarten, *op. cit.*, p. 373.

Tributos y confites. Los usos del alimento.

El tributo fue otro elemento que sufrió modificaciones tras la conquista. Este sistema que formaba parte de la vida en el México prehispánico, continuó como una práctica de control en la época novohispana; se modificó a partir de la inclusión de productos traídos por los españoles con lo que es posible reconocer cómo fueron cambiando las prácticas ligadas a la alimentación.

En un documento de 1573, es posible ver gallinas, maíz, huevo y pescado como parte de los tributos⁴⁵⁴. Si bien, no puede parecer tan diferente a lo que solía tributarse en la época prehispánica, la inclusión de la gallina muestra la necesidad de introducir uno de los alimentos básicos de la dieta española del siglo XVI; esta información también permite ver la adaptación de reproducción y consumo de la gallina en las prácticas novohispanas.

Estos dos aspectos son claves para tratar de comprender cómo fue estableciéndose cierto orden en el proceso de la alimentación; junto con los productos que se conservan del México prehispánico, es indudable que las mercaderías traídas por los españoles durante las primeras décadas del siglo XVI se irían asimilando al nuevo espacio, dependiendo de su representación como un símbolo de grupo social, pero también por la capacidad biológica de reproducción.

Un par de documentos que me han parecido de interés particular, se relacionan con espacios en los que el alimento se convirtió en ingrediente, una confitería y una botica.

La lista de compras de un confitero, fechada en 1615, muestra el registro de de veintisiete arrobas de azúcar, un tercio de huevos, seis docenas de coco,

⁴⁵⁴ AGN, Indiferente virreinal, 6096.

cuatro bizcochos, doce libras de ajonjolí, un frasco de agua de azahar, tres piezas de chilacayote y cuatro arrobas de harina. Lamentablemente, el documento no ofrece ninguna otra referencia de para qué o quienes se iban a utilizar esos pedidos; posiblemente para abastecer su confitería por las cantidades que se anotaron, especialmente de azúcar. Los otros productos pudieron ser para la elaboración de *ante*, un pastel relleno y cubierto con una crema o natilla de diversos sabores como el coco, lo que permite ubicar el uso práctico de los alimentos en ingredientes.

La lista de una botica es otro referente que permite conocer el uso de los alimentos. Para el año de 1627, se anotó el envío a Ana de Villegas, viuda del boticario Antonio de Santa Ana, quien radicaba en Filipinas: arrope de moras, arrope de membrillo, jarabe de endivia, jarabe de agraz, jarabe de granadas, azúcar rosado, miel y agua rosadas, aceite de manzanilla, ajenojo, laurel, linaza, almendra amarga. El abasto de una botica permite conocer el uso de los alimentos como ingredientes para la elaboración de remedios medicinales, como el uso de la granada o el membrillo para la elaboración de arrope, una especie de jarabe preparado con la reducción de azúcar junto con diversas frutas o plantas para aliviar diversas dolencias.

Este documento permite ver la forma en que la Nueva España surtió de productos a las Filipinas, a través de la ruta Acapulco-Manila. Otras mercancías que salieron fueron el achiote, la grana, los cueros de diversos animales, o jabón⁴⁵⁵; así como utensilios, por ejemplo, los molcajetes. A través del tornaviaje

⁴⁵⁵ Yuste, *op cit.* p. 26.

se recibieron aportes alimentarios como el mango y el tamarindo, por nombrar algunos, que se fueron haciendo presentes en las plazas novohispanas.

Así pues, rescatar y analizar estos documentos permite tener una visión más amplia sobre el papel de la alimentación en la ciudad de México en la época novohispana y, con ello, poder reconocer prácticas de cultivo, consumo de productos, elaboración de confites o remedios, entre otros, como un elemento de conformación cultural en la sociedad novohispana de los siglos XVI y XVII.

Gracias a la conformación, revisión y análisis de este corpus documental se puede reconocer la forma en que el comercio alimentario fue organizándose en la ciudad de México. El abasto de alimentos, los precios de venta, los obligados y posturas, así como las listas de mercaderías y las comparaciones entre la Nueva España y la España moderna fueron preocupaciones que afectaron a un sector de la sociedad novohispana.

Estos documentos permiten conocer cómo los colonos españoles trataron de cubrir sus necesidades alimentarias con productos de la Península como una continuidad y arraigo al nuevo espacio; a finales del siglo XVI, es posible reconocer un nuevo espacio con la incorporación de productos locales como pescados o frutas, o la producción de cereales y otros cultivos en el nuevo territorio, desarrollando una mezcla culinaria que fue dando pie a diversas dietas novohispanas.

Capítulo 3. Del relato a la práctica. El consumo de alimentos en la ciudad de México a través de los cuadernos de gasto conventuales (1580-1634)

Los libros y cuadernos de gasto conventual fueron una forma de organización administrativa que se llevó en los conventos de la Nueva España, desde las primeras fundaciones monacales hasta entrado el siglo XIX. En esta investigación, se han utilizado documentos de finales del siglo XVI y primeras décadas del siglo XVII como fuentes que permiten reconocer las prácticas de consumo de los productos que se fueron integrando al panorama alimenticio de la ciudad de México.

En los capítulos anteriores se mostró una visión de los nuevos alimentos a los que se enfrentaron los colonos, así como su integración en el abasto, junto con productos traídos desde la Península. En este capítulo, el objetivo es reconocer cómo se llegó a consumir el repertorio de alimentos presentes en la ciudad de México en diversas dietas conventuales desde finales del siglo XVI.

La alimentación, como medio de subsistencia y como proceso ligado a los ámbitos que conforman la sociedad (política, economía, cultura), muestra las diferentes formas en que un alimento se puede consumir, desde evitar la muerte, hasta la elaboración de cenas especiales para conmemorar un evento civil o religioso.

La revisión de las actas de Cabildo, las cartas de emigrantes a Indias, los listados de productos de ultramar y las menciones sobre comida en las crónicas, permiten reconocer los usos y costumbres que fueron adquirieron los diversos alimentos en la ciudad de México; la adaptación, asimilación, producción y

comercio de productos a partir del descubrimiento del Nuevo Mundo, se ligan directamente con las prácticas de consumo de alimentos.

Para la temporalidad que estuve trabajando, hasta el momento, no se han podido recuperar fuentes que permitan ubicar el consumo de alimentos en forma de ingredientes dentro de una preparación, como por ejemplo un recetario o un libro de cocina. Una de las posibles razones que podrían explicar esta falta de documentos es que la cocina era una práctica privada de las mujeres, por lo que los manuscritos pudieron quedar entre las familias o desaparecieron a lo largo del tiempo. Otro factor puede ser que, durante el siglo XVI, las mujeres indígenas eran quienes se encargaban de la preparación de los alimentos. Según su tradición, la forma de elaborar los guisos era a través de la oralidad. Muy posiblemente, este hecho pudo evitar que existiera algún relato escrito.

Ante la falta de documentos que permitan conocer las prácticas urbanas, los libros y cuaderno de gasto ordinario y extraordinario de los conventos son una fuente que me ha parecido fundamental para recopilar información que permite reconstruir cómo fue la ingesta de alimentos en la dieta cotidiana. Estos documentos incluyen un inventario que muestra qué productos conformaron la base de la alimentación de las comunidades religiosas, y en la mayoría de las ocasiones, los costos de cada uno de las mercancías.

Los cuadernos de gasto conventual eran libretas dedicadas al registro de diversos productos, así como las cantidades que necesitaba la comunidad; su principal función era mantener un control sobre los ingresos y egresos económicos

del convento.⁴⁵⁶ A diferencia de los libros de cobranza, donde se estipulaba el pago de una renta, un censo o las cuentas sobre el valor de las tierras o casa rentadas⁴⁵⁷, los cuadernos de gastos anotaban las compras para cocina y fiestas, las adquisiciones de telas y los gastos de enfermería o alguna otra eventualidad que no hubiera estado prevenida. Estos cuadernos podían llevarse día a día, semanalmente o cada mes, y estos datos, a su vez, serían englobados en un libro de cuentas anual.

La particularidad de estos documentos es que registraban cuentas, lo que permite acercarse al estudio de la dieta conventual novohispana al momento de ligar lo económico con los productos que en ellos se anotaban. Poder conocer el proceso de administración referente a los alimentos consumidos por las comunidades religiosas, también permite ubicar un vínculo con el mundo exterior a partir de la interacción con comerciantes que ponían a su alcance diversos productos; esto trajo consigo una red de intercambios sociales entre la comunidad conventual y el mundo urbano.

La alimentación en los conventos dependió de los alimentos que pudieran tener a su alcance la comunidad pero también debían sujetarse a las Reglas y Constituciones de cada orden religiosa. Este elemento limita la información sobre qué llegó a consumirse; a pesar de este aspecto, me atrevo a decir que los libros de gasto son fuentes que permiten reconocer los hábitos de consumo de un sector de la sociedad novohispana. Los ayunos, las carnestolendas (dos días previos al

⁴⁵⁶No sólo los conventos elaboraban libros o cuadernos de gastos, los colegios, hospitales y laicos también llevaban el registro de sus bienes muebles e inmuebles, así como utensilios y consumibles. María del Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán*, México, CONACULTA, 1997, p.34.

⁴⁵⁷*Ibidem*, p. 35.

miércoles de ceniza), el Carnaval, la Pascua o el Adviento, entre otros, eran fechas que, de igual forma, debían seguirse fuera de los muros conventuales, por lo que se puede suponer que la variedad de alimentos incluidos en las dietas conventuales, formaron parte de las comidas extramuros.

Para este análisis presento cinco fuentes conventuales novohispanas: cuatro conventos femeninos, tres de ellos de monjas calzadas y uno que permite conocer las prácticas de las monjas descalzas; así como un documento de la orden de los dominicos. Con los cuadernos de gasto de los conventos de Jesús María, Santa Clara, San Lorenzo, Santa Teresa y Santo Domingo, me ha sido posible reconstruir una de las dietas de finales del siglo XVI y principios del siglo XVII en la ciudad de México.

Los cuadernos conventuales fueron trabajados a partir de su temporalidad; se comenzó con el convento de Jesús María, ya que contiene las fechas más tempranas que localicé y dejando como último caso de estudio el convento de Santo Domingo debido a que se trata de un monasterio masculino. Cada aparatado incluye una introducción que permite ubicar cuál era el papel de la alimentación en cada uno de los centros, según lo señalado en su Regla y Constituciones.

Esta información es clave para reconocer parte de las prácticas ligadas a la preparación y consumo de los alimentos que fueron consolidándose como parte de la dieta novohispana tanto en los conventos como en la ciudad.

3.1 Entre el placer y la devoción. El papel de la alimentación en la dieta conventual novohispana.

A través de la historiografía conventual es posible ubicar trabajos donde el tema de la alimentación se ha contemplado como parte importante en el desarrollo cotidiano de los espacios religiosos. Es necesario tener presente las diferencias sociales y económicas que distinguieron a las órdenes religiosas, pues si bien, todas las monjas debían cumplir con los votos de pobreza, se podían distinguir dos formas de vida: quienes no vieron con problema alguno incorporarse a una vida comunitaria, y aquellas que optaban por llevar una vida privada, auxiliadas por criadas.

Estas diferencias son importantes pues el desarrollo de la vida monacal no es similar en todos los conventos, razón por la cual no es posible seguir un esquema predeterminado, ni englobar en un sólo formato a todos los espacios. Es necesario pues, realizar una amplia revisión sobre los trabajos relacionados con el tema conventual y tratar de distinguir muy bien las órdenes que se estén estudiando.

La conformación de cada comunidad se relacionaba directamente con las actividades cotidianas, donde el tema de la alimentación jugaba un papel determinante. Dos trabajos en los cuales es posible ubicar un referente sobre el papel de la comida monacal son, *Conventos de monjas en la Nueva España*⁴⁵⁸ y *Cultura femenina novohispana*⁴⁵⁹, de Josefina Muriel, referentes para el estudio de la historia conventual.

⁴⁵⁸ Josefina Muriel, *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, Ediciones Santiago, 1946. Reeditado en 1995 con versión corregida y aumentada.

⁴⁵⁹ Josefina Muriel, *Cultura femenina novohispana*, México, UNAM, 1982.

Estos trabajos permiten aproximarse al origen de las órdenes religiosas femeninas, así como la interpretación sobre la vida cotidiana dentro de estos conventos en la Nueva España. Gracias a la información tratada en estas obras, ha sido posible replantear la importancia del papel de la mujer en la historia en la vida urbana y dentro de los monasterios novohispanos. Con los escritos femeninos se da a conocer parte de la sociedad que por años había sido ignorada y que nos muestra otra imagen de las monjas, diferente a la que por años se había descrito: mujeres sin quehacer encerradas para rezar y bordar todo el día.

El tema de la alimentación figura dentro de estas obras como una de las actividades cotidianas que realizaban las monjas al momento de terminar con las oraciones y los quehaceres diarios del convento, las cuales eran marcadas por las respectivas Reglas y Constituciones⁴⁶⁰. Entre los ejemplos de creaciones culinarias que se preparaban en los monasterios se encontraban: alfeñiques, caramelos, empanadas, puchas, panes dulces en forma de rosquilla, buñuelos y dulces de camote, además de guisos como el pescado adobado; estas preparaciones no sólo servían para el consumo interno de la comunidad, sino que cumplieron una función económica, al momento de destinar su venta extramuros.⁴⁶¹

Esta información justifica el uso de los cuadernos de gasto conventual como fuente de estudio de la alimentación novohispana, ya que permite reinterpretar cómo los productos que solían ser consumidos intramuros también formaron parte

⁴⁶⁰ *Ibidem.*, p. 475.

⁴⁶¹ Teresa Castelló Yturbide, *El libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, México, CONACULTA, 2000 y *Delicias de antaño: historia y recetas de los conventos mexicanos*, México, Océano, 2000.

de la dieta urbana, a través de las preparaciones que se vendían al exterior y que lograron formar parte de las prácticas de consumo de la sociedad.

Rosalva Loreto, en su libro *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*⁴⁶², trabaja la relación entre los conventos y la ciudad. La intención se enfoca en reconocer el papel de los conventos como punto central en la relación con la religiosidad, la ciudad, la familia y el individuo en la Puebla de los siglos XVII y XVIII.⁴⁶³

Dentro de la obra, es posible encontrar un apartado donde se muestra una faceta de la abstinencia al consumo de alimentos como penitencia y purificación, una imagen que se ha relacionado constante en la vida conventual. Este hecho se relacionaba, según la autora, con el control del cuerpo a través de lo que entra por la boca como fin de perfección y salvación; esta era una de las entregas más grandes que las monjas podían ofrecer a Dios.

La autora menciona el caso de las monjas dominicas, quienes a partir de lo señalado por la Regla y Constituciones de la Orden, no debían ingerir carne roja durante siete meses, además de los viernes y sábados, y fiestas patronales, además de los días que la Priora decidía establecer fuera de los marcados por la Iglesia¹. Es posible ver que el consumo de alimentos fue un aspecto central en la vida de los conventos, controlado por las normas establecidas en los reglamentos y por las propias reglas que imponían las superiores.⁴⁶⁴

⁴⁶²Rosalva Loreto, *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, México, El Colegio de México, 2000.

⁴⁶³*Ibidem.*, p. 13.

⁴⁶⁴*Ibidem.*, p. 293.

Esta información permite ubicar una cara del proceso de la alimentación que estuvo presente dentro de la vida conventual novohispana. Junto a esta imagen, se ha creado la visión de la monja cocinera, creadora de suntuosos platillos creados por obra de milagros divinos; tal sería el caso de Sor Andrea y la invención del mole poblano. Si bien, podría resultar interesante establecer estos dos ejes como una representación de las prácticas culinarias conventuales, me parece que se debe tener una visión más amplia sobre el papel de la alimentación dentro de estos espacios, la cual puede desarrollarse a partir de la revisión y análisis de cuadernos y libros de gasto conventuales, ya que permiten ubicar no sólo el registro de productos para su consumo, sino que, en ocasiones es posible reconocer prácticas de elaboración y comercialización de alimentos.

Siguiendo con la revisión historiográfica, dentro de *El convento de San Jerónimo: vida conventual y finanzas*⁴⁶⁵, de María del Carmen Reyna, es posible ubicar, durante el siglo XVII, cómo un convento se organizaba de manera similar al mundo exterior. A través de los diferentes oficios y actividades que las monjas desempeñaban, según sus capacidades, por ejemplo, los puestos de priora, vicaria, provisor, contadora, portera, tornera, refitolera, maestra de mozas y maestra de jóvenes, enfermeras, entre otras, se logró una representación similar a la organización urbana.⁴⁶⁶

La autora menciona los ejemplos del convento de Nuestra Señora de la Limpia Concepción que hace referencia a la distribución de alimentos, gastos y

⁴⁶⁵ María del Carmen Reyna, *El convento de San Jerónimo: vida conventual y finanzas*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1990.

⁴⁶⁶ *Ibidem.*, p. 23.

salarios⁴⁶⁷; el de Regina Coeli sobre los gastos ordinarios y extraordinarios, donde se trata la compra de pan y carnero⁴⁶⁸; la reforma de los gastos comunes del convento de Nuestra Señora de la Encarnación⁴⁶⁹, o la minuta de gastos del convento de Santa Inés⁴⁷⁰, demostrando que los documentos relacionados con los cargos y datas de los conventos se pueden relacionar con el tema de la alimentación. Esto fue una iniciativa, en mi caso particular, para abordar con más atención la información que estos documentos pueden brindar para la reinterpretación de la historia de la alimentación, no sólo conventual, sino de la sociedad novohispana.

Reyna presenta un auto de la visita al convento de San Jerónimo que realizó el Ilustrísimo y reverendo fray Payo de Rivera en el año de 1673. Este documento rebasa la temporalidad que se ha plateado para la investigación, pero es de interés porque permite conocer cómo se organizó el consumo de alimentos entre la comunidad conventual en las últimas décadas del siglo XVI. Españolas y criollas podían consumir pan blanco y carnero, en cambio las criadas podían consumir pan semita y vaca; al año, la comunidad podía abastecerse de pescado, semillas y frijoles⁴⁷¹. Esta información permite reconocer cómo, a finales del siglo XVII, ciertos alimentos continuaron utilizándose como un indicador social no sólo dentro de los monasterios, sino que, sin duda, también se llevaba a cabo en la vida urbana.

⁴⁶⁷ *Ibidem.*, pp.31-35.

⁴⁶⁸ *Ibidem.*, pp. 56-62.

⁴⁶⁹ *Ibidem.*, pp.155-158.

⁴⁷⁰ *Ibidem.*, pp.170-175.

⁴⁷¹ AGN, Bienes Nacionales, legajo 259, expediente 27.

Como se puede ver, el estudio relacionado con la alimentación conventual, a través de fuentes paralelas al tema, comienza a aportar otras interpretaciones que sirven para enfocar las nuevas investigaciones de una manera más amplia a partir de documentos que aparentemente no muestran una relación directa: bulas, libros de fundación, reglas y constituciones de las órdenes religiosas, cuadernos de gastos y libros de cuenta, entre otros.

Gracias a esta revisión es posible distinguir dos momentos distintos de la historiografía sobre la alimentación en los conventos femeninos novohispanos: los trabajos que hacen énfasis en los fuertes ayunos, con la finalidad de obtener la pureza y santidad, y por otro lado, los estudios que presentan el ámbito de la alimentación de una manera más apegada a la cotidianeidad de estas prácticas.

Este segundo enfoque se ha centrado en la reinterpretación de las Reglas y Constituciones de las órdenes religiosas para conocer el tipo de alimentos que se consumían en cada centro. Repensar la forma en que se obtenían los alimentos, ya fueran en donación o como parte de las dotes de las monjas, es una nueva perspectiva que abre la posibilidad de desarrollar investigaciones más amplias sobre el papel de la cocina conventual en la sociedad novohispana.

Las nuevas interpretaciones toman en cuenta los guisos que surgieron durante la época colonial y consideran, desde diferentes ámbitos, el desarrollo y el impacto de lo culinario dentro del convento y fuera de él. Se puede estudiar así, el vínculo con el exterior, ubicando al convento dentro de la sociedad.

3.2 Una despensa mensual. El registro de alimentos en los cuadernos de gasto del convento de Jesús María, 1580-1624.

En la búsqueda de fuentes conventuales de la ciudad de México, relacionadas con el consumo de alimentos, localicé las cuentas ordinarias del convento de Jesús María que van de 1580 a 1594.

Se trata de uno de los libros de cuentas más tempranos con el que he entrado en contacto hasta el momento. Afortunadamente, dentro del Archivo Histórico de la Secretaría de Salud, es posible consultar el fondo de Jesús María, el cual resguarda diversos cuadernos de gasto tanto ordinario como extraordinario y entre ellos, los libros de cuentas que registran alimentos desde los primeros años de fundación del convento⁴⁷².

El origen, fundación y la primera década de vida del convento también son características que deben considerarse para el análisis del libro de cuentas. Los documentos relacionados con estos eventos, posiblemente, mencionan qué tipo de alimentos conformarían la dieta de la comunidad.

La crónica de Carlos Sigüenza y Góngora, *Parayso Occidental*, es un referente importante al momento de realizar la revisión historiográfica sobre el convento de Jesús María. Trata sobre la historia del monasterio, patrocinada por las propias religiosas, para recordar el patronazgo real con el que contaba el convento, así como exponer la conformación de este centro tanto económica como jurídicamente.⁴⁷³

⁴⁷² Archivo Histórico de la Secretaría de Salud, fondo Jesús María.

⁴⁷³ Carlos Sigüenza y Góngora, *Parayso Occidental*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1995.

Josefina Muriel en *Conventos de monjas en la Nueva España*⁴⁷⁴, incluyó aspectos sobre la fundación del monasterio y su organización, así como las diferentes actividades cotidianas que podía desempeñar la comunidad, entre ellas, la preparación de comida que se ponía a la venta; la especialidad por la que fue conocido fue por la elaboración de dulces de azúcar y alfeñiques.

Nuria Salazar realizó una investigación sobre las características artísticas dentro del convento⁴⁷⁵, y también es posible encontrar en los trabajos de Manuel Ramos Media y Antonio Rubial, un nuevo enfoque que se relaciona con la vida monacal y el mundo exterior y, particularmente, el papel activo de la monja como parte de la actividad social de la época novohispana.

El convento de Jesús María fue el tercero en fundarse en la ciudad de México, después del monasterio de la Concepción y de Regina Coelli, como parte de la expansión en la Nueva España de la orden concepcionista. Diana Barreto trabajó en su tesis de licenciatura *El convento de Jesús María: la construcción de un espacio para mujeres en la ciudad de México durante el siglo XVI*⁴⁷⁶, la fecha de fundación del convento. A partir de la revisión del trabajo de María Saravia y María Ourcel, quienes utilizaron documentación localizada en el Archivo General de Indias, analizan los conflictos entre la comunidad, el arzobispado, la orden franciscana, el virrey y Felipe II por la división de jurisdicciones, dando como

⁴⁷⁴ Muriel, *op. cit.*, p. 74.

⁴⁷⁵ Nuria Salazar, *El convento de Jesús María. Historia artística 1577-1860*, tesis para obtener el grado de licenciada en historia de Arte por la Universidad Iberoamericana, México, 1986.

⁴⁷⁶ Diana Barreto, *El convento de Jesús María, la construcción de un espacio para mujeres en la ciudad de México durante el siglo XVI*, tesis para obtener el grado de licenciada en Historia por la UNAM, México, 2008, p.44.

resultado la fundación, en 1573, de un nuevo recinto que albergara a las monjas disidentes⁴⁷⁷.

Sin embargo, como trata Barreto, estas pudieron ser las iniciativas que plantearon la creación de Jesús María, pues la cédula de fundación sería aprobada por el arzobispo Pedro Moya de Contreras, con la facultad del Papa Gregorio XIII, el 21 de enero de 1578, bajo la Regla y Constituciones de la Limpia Concepción de Nuestra Señora⁴⁷⁸.

En origen, el convento de Jesús María tuvo la intención de albergar a las descendientes de los conquistadores y primeros pobladores españoles que carecían de recursos para poder aportar una dote. La necesidad de pertenecer a un grupo y de perpetuar la raigambre de un sector de la sociedad fue, según mi parecer, una de las principales medidas por las cuales se llegó a plantear su fundación.

Este hecho pudo marcar el tipo de alimentos que fueron consumidos por la comunidad en los primeros años de fundación; en las ordenanzas redactadas por Pedro Thomas⁴⁷⁹ se estipulaba lo poco permisible a que ingresaran mestizas al monasterio, esto pudo impactar en que se consumiera un mayor número de alimentos de origen europeo. Afortunadamente, dentro del libro de cuentas es posible conocer detalladamente los productos que fueron adquiridos

⁴⁷⁷ Uno de los aportes que ofrece Barreto dentro de su trabajo, es la discusión sobre la fecha de fundación del convento; según María Saravia Viejo y María Magdalena Ourcel Huerta, en “Establecimiento y expansión de la orden concepcionista en el siglo XVI” presentado en el primer Congreso Internacional. V Centenario de la de la orden Concepcionista 1489-1989, se plantea desde 1572 la idea de fundar un nuevo recinto concepcionista en, *Ibidem*, p. 44.

⁴⁷⁸ *Ibidem*, p. 45.

⁴⁷⁹ *Ibidem*, p. 46.

mensualmente a lo largo de 14 años, con lo que se puede realizar un análisis detallado.

La reorganización que se llevó a cabo en el monasterio a partir de 1582, debido a la migración de las monjas a un nuevo recinto, es otro de los aspectos que deben ser considerados en el análisis del documento. La comunidad externó que su ubicación era poco segura y alejada de la ciudad, por lo que se debían trasladar hacia la zona de la acequia real. Un año después, a partir de la visita de Pedro Thomas a España, se les concedió el nombramiento de convento real por parte del rey; por último, como menciona Barreto, los reajustes financieros también fueron un elemento que influyó en los años de transición⁴⁸⁰.

A mi parecer, estas características pueden tener relación con el tipo de alimentación que consumió la comunidad durante estos años, ya que tras las reformas financieras, pudo haber un impacto en el tipo y cantidad de alimento que estuvo al alcance de las monjas.

La nueva comunidad de Jesús María estuvo regida por la *Regla de las monjas de la Orden Purísima y Inmaculada Concepción de la Virgen Santísima Nuestra Señora* y las *Constituciones generales para todas las monjas y religiosas sujetas a la obediencia de la orden de Nuestro Padre san Francisco en toda la orden cismontana*⁴⁸¹.

Con respecto a la alimentación, dentro de la Regla se puede observar que no existe alguna prohibición o restricción sobre el consumo de alimentos. En el

⁴⁸⁰ *Íbidem*, p. 65.

⁴⁸¹ Regla y vida de los hermanos y hermanas de la orden de San Francisco <http://santabeatriz.vidaconsagrada.net/documentos/regla.htm>

capítulo XI que va sobre *del ayuno y de la piadosa solicitud para con las enfermas*, es posible revisar en el punto 35 que:

Las Hermanas ayunarán en la Cuaresma mayor y todos los días que manda la Iglesia, y desde la fiesta de la Presentación de nuestra Señora hasta la Natividad del Señor, y todos los viernes del año; mas los sábados, quienes voluntariamente quisieren ayunar en obsequio de nuestra Señora, sean benditas del Señor; y las que no quieren, no sean obligadas.⁴⁸²

En este Capítulo, se puede ver que no existió prohibición para el consumo de carne o lácteos, lo que sí debe respetarse son los ayunos, además de las fechas que imponía la Abadesa.

Considerando el contexto previo sobre la fundación y reorganización del convento de Jesús María, a continuación presento los cuadros en los que se ha contenido la información del libro de cuentas.

Los cuadros se dividen por años que van de 1580 a 1594, ya que los registros se enlistaron mensualmente. En cada cuadro se señala una columna con los meses registrados cada año y en el margen izquierdo se colocaron los alimentos que aparecen en el documento. De igual forma, trabajé la información de los años que van de 1621 a 1624; lamentablemente, este segundo cuaderno está incompleto, por lo que el registro termina en el mes de marzo.

Como mencioné, esta fuente es la más temprana que he localizado referente al registro de alimentos, ya que van de finales del siglo XVI y se extienden hasta principios del siglo XIX. Para la temporalidad de la investigación, consulté los libros de 1580 a 1594 y de 1621 a 1624; este segundo periodo me permitirá contrastar el tipo de alimentos que se consumieron en el convento de

⁴⁸² *Íbidem*

Tomate	•	•		•	•	•	•	•		•		•
Verdura	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pescado	•	•		•			•		•			•
Azúcar	•			•		•						
Maíz	•								•			
Pan	•											
Sal	•							•		•	•	
Manteca		•	•	•					•	•	•	•
Legumbre			•		•	•	•					
Frijol			•									
Manteca								•				
Leche			•									
Mostaza						•						
Fruta								•			•	•
Trigo								•				
Pepitas									•			

*carnero y vaca

Tabla 3

1582 ⁴⁸³	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne	•	•		•	•	•	•	*	*	*	*	•
Huevo	•		•	•		•	•	•	•	•	•	•
Manteca	•	•	•	•	•	•		•	•			•
Chile	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomate	•	•	•	•		•	•			•	•	•
Fruta	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Verdura	•	•			•	•	•	•	•	•	•	
Huevo		•					•					
Sal		•					•		•		•	•
Pescado				•				•	•	•	•	•
Legumbre			•	•	•					•	•	•
Maíz					•						•	
Garbanzo								•				
Miel								•			•	
Pan									•			
Pepitas											•	
Queso												•
Leche												•

*vaca y carnero

⁴⁸³ En el mes de diciembre, aparece anotado el pago de diez pesos por la compra de comida de fiesta; muy posiblemente se trató de comida de adviento, desafortunadamente, no se mencionan los alimentos.

Tabla 4

1583 ⁴⁸⁴	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne*	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Huevo	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fruta	•	•	•		•		•	•	•		•	•
Verdura	•		•	•	•	•	•	•			•	•
Chile	•	•	•			•	•			•		•
Tomate	•	•	•	•	•	•	•			•		•
Sal	•		•									
Leche	•			•	•			•				•
Pan	•											
Azafrán	•		•	•								
Manteca		•		•	•						•	
Harina		•		•								
Aceite		•										
Pescado			•						**			
Maíz			•									•
Azúcar			•	•								
Miel				•				•	•	•		
Legumbre							•			•		
Queso								•				

* carnero y vaca **pescadillo

Tabla 5

1584	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne *	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Huevo	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Verdura	•	•	•	•		•	•		•	•	•	
Fruta	•	•	•	•	•		•		•	•	•	•
Manteca	•											
Leche	•				•		•					•
Chile					•	•	•	•	•	•	•	•
Tomate	**	•	**	**		•	•	•	•	•	•	•
Pepita		•										
Queso		•					•					
Miel						•			***			
Legumbre				•		•					•	
Maíz					•					•	•	•
Pescadillo										•		
Legumbre					•							
Aves								•				
Azúcar										•	•	•
Pollos											•	

⁴⁸⁴ A partir de febrero de 1583, el chile comienza a anotarse como axí.

*carnero y vaca, excepto en marzo que sólo se enlista carne. **jitomate *** de la tierra

Tabla 6

1585	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne *	•	•	*	•	•	•	•	•	•	•		*
Huevo	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fruta	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Verdura	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Chile	•	•	•		•						**	
Tomate	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Leche	•		•								•	•
Maíz	•				•	•	•					
Pollos			•									
Miel			•					•	•		•	
Azúcar			•	•		•		•	•			•
Sal									•	•		
Arroz				•								
Queso				•			•		•			•
Aves					•							•
Manteca					•		•		•	•	•	
Almendras									•			
Ternereros							•					
Especias									•			
Garbanzo									•			
Trigo											•	
Gallinas											•	
Pepita											•	
Legumbre											•	
Pescado												•
Pan												•

*carnero y vaca; en marzo únicamente se consume carnero, y en diciembre sólo carne. **chile seco

Tabla 7

1586 ⁴⁸⁵	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne	*	•			•	•	•	•	*	*	•	•
Huevo	•		•		•		•				•	•
Fruta	•	•									•	•
Verdura	•		•		•				•	•	•	•
Chile	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
Tomate	•	•	•		•	•	•	•		•	•	•
Queso	•					•	•		•		•	
Azafrán	•											

⁴⁸⁵ Se enlista el pago de ocho pesos y medio para las fiestas del santísimo sacramento durante el mes de junio. Durante el mes de octubre se hacen compras dobles de los productos. Se menciona que la legumbre es para los viernes y sábados durante octubre y en noviembre se compra para el adviento.

Maíz	•		•								•	
Pan	•		•		•	•		•	•	•		•
Azúcar	•				•	•	•					
Sal	•					•						
Cacao	•						•					
Miel	•	•	•				•		•	•	•	
Arroz	•	•			•	•	•		•			***
Calabaza		•							**		•	
Legumbre		•	•			•	•	•		•	•	•
Pasas		•										
Cacao												
Especias		•	•									
Frijol		•									•	
Leche		•	•				•	•				•
Almendra				•			•					
Cebolla			•									
Ajo			•									
Zanahoria			•						•	•	•	
Manteca						•	•	•		•	•	
Ostias						•	•					
Camarón						•	•					
Pescado									•			****
Menudo									•			•

*carnero y vaca. En el mes de octubre se enlista la compra de carnero y vaca y también de carne.

en el mes de de septiembre se enlistan calabacitas. *arroz de Castilla ****pescadillo

Tabla 8

1587	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne	•	•			•		•	•	•	•	•	•
Verdura	•	•			•	•	•	•	•	•	•	•
Fruta	•	•			•	•	•	•	•	•		•
Vinagre	•		•		•	•						
Manteca	•	•	•		•	•		•	•	•	•	•
Zanahoria	•	•								•		
Berenjena	•	•									•	•
Lechuga	•									•		
Quelite	•											
Pan	•			•	•							
Maíz	•		•		•		•	•		•		
Cebolla	•	•			•		•	•	•	•	•	•
Leche		•			•	•	•		•	•	•	•
Lima		•			•					•		
Huevo		•	•		•		•		•	•		
Chile		•			•		•	•	•	•	•	•
Tomate		•	•				•	•	•	•		
Ajo		•			•		•	•	•		•	•

Arroz		•			•	•	•		•	•	•	•
Mijo		•	•						•		•	•
Fideos		•										
Comino		•										•
Nopales		•										
Azúcar					•					•		*
Almendras					•							
Queso					•	•	•					•
Pollo					•							
Azafrán					•					•		
Gallinas					•							
Ostias					•		•					
Legumbre					•		•	•	•			
Cuscus					•					•		
Miel					•		•			•	•	•
Pescado						•	•	•	•	•	•	•
Haba						•				•		•
Col						•		•				
Aguacate							•					
Membrillo							•					
Pepitas								•	•			
Calabaza								•	•	•		
Manzanilla										•		
Pimienta										•		
Clavo										•		
Perejil										•		
Naranja										•		
Frijol										•	•	
Trigo										•		
Nuez moscada												•
Aceituna												•

Tabla 9

1588	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Gallina*	•				•							
Fruta	•		•			•		•	•		•	•
Especias	•										•	
Miel	•	•	•				•	•			•	
Huevo	•			•	•		•	•			•	•
Carne	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomate	•		•	•		•		•	•			
Chile	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Verdura	•	•		•	•	•	•	•	•		•	•
Berenjena	•			•		•	•					
Orégano	•		•									
Cebolla	•	•	•					•				

de puerco												
Longaniza												•
Pies de puerco												•
Cacao												•
Queso											•	

*para fiesta, para enfermos. **conservas

Tabla 10

1589 ⁴⁸⁶	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Menudo	*											
Chile	•	•	•	•	•	•	•	•			•	•
Tomate	•	•	•	•	•	•	•	•				•
Verdura	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Leche	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
Lengua	•											
Manteca	•	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•
Ajo	•							•				•
Calabaza	•									•	•	
Azúcar	•		•	•	•	•	•	•			•	•
Huevo	•	•	•		•	•		•				•
Anís	•									•		
Gallina	•			•		•						
Zanahoria	•	•		•								
Vinagre	•		•				•					
Fruta	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
Pescado	•			*								
Perejil	•											
Lima	•											
Naranja	•											
Cuscus	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•
Arroz	•	•	•	•								
Frijol		•										
Pimienta		•	•									
Almendra		•			•							
Pan		•				•			•			
Miel		•	•		•	•	•				•	•
Lechuga		•										
Berenjena		•										
Acelga		•										
Camote		•	•								•	
Sardina			•									
Ajonjolí			•							•		

⁴⁸⁶ El 17 de enero termina el mandato de Ana de Santa María, comienza el registro hasta el 21 de enero

Nopal				•	•							
Haba				•	•	•	•					
Cacao				•	•							
Orégano					•							
Canela					•							
Alcaparra					•							
Almidón					•							
Queso						•		•			•	•
Especias						•			•			
Vino						•						
Garbanzo									•			
Aguacate					•						•	
Azafrán											•	
Pepita											•	
Comino												•
Cebolla												•
Sal												•
Recaudo												•

Tabla 11

1590	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•
Chile	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Miel	•	•	•		•				•	•	•	•
Azúcar	•			•				•				
Cuscus	•			•	•	•	•	•	•	•	•	•
Queso	•	•						•	•			
Manteca	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Maíz	•		•									
Verdura	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Leche		•		•			•	•	•			•
Fruta		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Frijol		•	•								•	•
Berenjena		•		•								
Ajo		•	•	•								
Pepita			•									
Gallina			•	•							•	
Pasas			•									
Huevo			•	•		•	•			•	•	
Aceite			•	•								
Tomate			•		•	•	•	•	•		•	•
Zanahoria			•									
Nopal			•									
Comino			•					•				
Vinagre				•								
Azafrán				•	•			•	•			

Espicias				•			•		•			
Perejil				•								
Pimienta				•								
Lechuga				•								
Anís					•							
Sal						•	•	•		•		
Pan						•		•				
Pies de puerco							•					

Tabla 12

1591	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Queso	•											
Azúcar	•	•	*	•	•	•	•	•				
Miel	•	•	•			•	•	•	•		•	•
Chile	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomate	•	•	•	•	•				•	•	•	•
Manteca	•	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•
Cuscus	•		•	•	•		•	•	•			•
Fruta	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Verdura	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pan	•		•				•	•		•		
Pescado	•											
Espicias	•											
Sal			•									
Huevo				•				•				•
Leche				•								
Gallina					•							
Pasas					•							
Almendra						•				•		
Durazno								•				
Cacao									•			
Mostaza										•		
Pepita											•	

Tabla 13

1592	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne	•	•	•	•	•	•	•	•	**	•	•	
Verdura	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fruta	•	•		•	•	•		•	•	•	•	•
Chile	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Manteca	•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
Almendra	•			•								
Pan	•	•		•	•	•	•	•	•			
Tomate		•		•	•		•	•	•	•		•

Gallina		•	•	•			•	•	•	•		
Frijol		•										•
Cuscus		•		•								
Miel		•	•	*	*	•			•	•	•	
Huevo		•	•	•	•	•	•	•	•		•	•
Cacao		•		•								
Azúcar		•	•	•	•	•		•	•		•	•
Anís		•										
Cebolla		•										
Ahuacle		•										
Atún			•									
Nopal				•								
Tocino					•							
Lomo					•							•
Pimienta						•						
Comino						•						
Durazno								•				
Almizcle								•				
Ámbar								•				
Queso									•			•
Pasas									•			
Pepita												•
Arroz												•

*negra en abril y de Castilla en mayo. **para enfermas

Tabla 14

1593	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne	•		•	•	•	•	•	•	•			•
Gallina	•		•									
Manteca	•	•	•	•		•	•	•	•			•
Huevo	•	•	•		•	•		•				
Chile	•	•	•	•	•	•	•	•	•			•
Tomate			•		•	•	•	•	•			•
Verdura	•	•	•		•	•	•	•				•
Fruta	•	•			•	•	•	•				•
Anís	•		•									
Pepita		•	•									
Cacao		•	•	•								
Miel			•	•			•		•			
Frijol			•									
Azúcar			•									
Azafrán			•									
Pimienta			•									
Maíz			•									•
Lomo					•							•
Conservas								•				

Pepitas										•			
Tocino													•

Tabla 15

1594	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Carne	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Maíz	•										•	
Fruta	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Verdura	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Chile	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomate	•	•		•	•	•	•		•		•	•
Manteca	•				•					•	•	
Lomo	•									•		
Frijol			•									
Huevo			•	•		•						
Gallina				•			•		•			
Azafrán				•			•					
Miel					•		•	•			•	
Pasas									•			
Romero									•			
Cacao										•		
Pan											•	•
Azúcar												•

Tablas elaboradas con la información contenida en el libro de gasto del convento de Jesús María de 1580 a 1594. Archivo Histórico de la Secretaría de Salud (AHSS), fondo Jesús María.

Con esta información se puede reconocer que la mayoría de los alimentos enlistados corresponden a los aportes europeos que se fueron adaptando al territorio de la Nueva España. El panorama alimenticio, durante los primeros años, muestra una dieta españolizada, hecho que puede responder al tipo de población que conformó la comunidad tras su fundación.

Esta información es clave pues se puede contrastar con los alimentos consumidos en los otros centros religiosos, lo que permitirá enriquecer la información sobre las dietas conventuales y sobre las prácticas alimentarias dentro de la ciudad de México de finales del siglo XVI y primeas décadas del siglo XVII.

La información que puede extraerse de esta fuentes es que los alimentos que se enlistan no sobrepasa los veinte productos; es a partir de 1586, cuando se puede reconocer un aumento en las cantidades, así, para el año de 1588 se registraron 62 diferentes productos a lo largo del año.

Esto se puede corresponder con la concesión, en 1585, del patronato real y el cambio de ubicación del monasterio; el registro de alimentos muestra un incremento en el número de alimentos enlistados, además del tomate, la carne, el chile y la manteca, aparecen especias como el anís, el azafrán o el clavo, así como una mayor variedad de hortalizas y legumbres.

En el año de 1588, se encuentra enlistada la carne de cerdo en elaboraciones como la longaniza, además de diferentes partes del animal como la cabeza, el lomo o los pies; también se menciona la carne de cabrito y los pollos; peces como el róbalo y productos de la zona lacustre como el ahuaucle⁴⁸⁷, ambos apreciados durante la época novohispana; y esencias como el azahar y el almizcle, el cual se utilizaba para aromatizar las comidas, en forma de incienso. Esta variedad de alimentos se concentra en los meses de enero, marzo y diciembre, posiblemente, fechas relacionadas con festividades de la Orden.

Las similitudes de esta dieta con la información recabada en los capítulos anteriores de la presente tesis, muestran que el consumo de carne de res, los frijoles, los garbanzos, el chile y el tomate fueron una constante en la alimentación novohispana de finales del siglo XVI y primera mitad del siglo XVII. Por este motivo, es necesario localizar el mayor número de fuentes que permitan ir

⁴⁸⁷ Ahuauhtli, que en náhuatl quiere decir bledos de agua, es la hueva de moscardones acuáticos de la zona del lago de Texcoco. *Gran diccionario Náhuatl de Wimmer*, sites.estvideo.net/malinal/nahuatl.page.html

señalando qué alimentos se consumían para reinterpretar el tipo de dieta consumida en la ciudad de México durante esta temporalidad.

Entre los alimentos que se consideraron como parte de la ingesta cotidiana de la comunidad de Jesús María figuran tomates, chiles, verduras y frutas; lamentablemente no se especifica qué tipo de verduras eran parte del consumo mensual dentro de la comunidad, sin embargo, se puede presumir que se trataba de hortalizas como las coles y las lechugas, entre otras. Dentro de las frutas, se registraron naranjas utilizadas en la elaboración de conservas. En los años posteriores se ve la incorporación de productos como la manteca y los quesos de una manera más regular.

Dentro de este cuaderno de gasto, esporádicamente puede encontrarse la referencia a ciertos alimentos que formaron parte de la comida para las enfermas, como por ejemplo las gallinas; otras menciones se relacionan con la celebración de alguna fiesta de la Orden, fechas en las cuales se enlistan productos como lomo, posiblemente de cerdo, menudencias o rosquetes, entre otros.

El cuaderno que va de junio de 1621 a marzo de 1624 muestra una disminución en el listado de alimentos en comparación con lo anotado en el libro de 1580. La primera hoja del cuaderno muestra una relación del gasto extraordinario de 1621; entre los alimentos que se enlistan se pueden ver la leche, el azafrán, 37 gallinas de la tierra y de Castilla, un gallo de la tierra y cuatro pollos; arroz, manteca, chile, tomate, vinagre, queso, dos pernils de tocino, una ternera. No se menciona más información, pero es posiblemente que esta lista haya sido para alguna festividad, posiblemente la Pascua o el Adviento.

Así, según lo anotado por Catalina de San Miguel, del 9 de junio de 1621 a marzo de 1624 fue lo siguiente:

Tabla 16

1621	Junio	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Fruta	•			•			
Verdura	•						
Carne	•						
Chile	•	*	*	*	•	*	
Tomate	•						
Bizcocho	•						
Vino	•						
Huevo	•						•
Manteca	•						•
Rosquilla	•						•
Marquesote	•						
Lenteja	•						
Tortillas	•						
Cacao	•				•		
Azúcar	•		**				•
Canela	•						
Maíz		•		•	•	•	•
Sal		•	•		•	•	•
Durazno			•				
Membrillo			•				
Queso				•			
Azafrán				•			
Robalo ***						•	
Frijol						•	
Haba						•	
Garbanzo						•	
Almendras							•
Chocolate							•

*chile ancho, ** de Burgos, ***para adviento

Tabla 17

1622 ⁴⁸⁸	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Maíz	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sal	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Garbanzo	•	•			•							•
Chocolate	•							•			•	
Frijol		•				•		•			•	
Haba		•									•	
Chile		*		*						•		*
Miel de maguey		•										
Calabaza		•										
Lenteja		•								•		
Manteca			•	•								
Pepitas			•									
Azúcar			•		•	**	•					
Huevo			•									
Cacao			•									
Tortilla				•								
Marquesote						•						
Durazno							•					
Membrillo							•					
Azafrán							•					
Fruta							•					
Queso añejo									•			
Robalo												•

*chile ancho **blanca.

Tabla 18

1623	Enero	Feb	Mar	Abril	Mayo	Jun	Julio	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Maíz	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sal	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cacao	•		•						•			
Garbanzo	•										•	

⁴⁸⁸ En el año de 1622 es posible ubicar diversas anotaciones con referencia las compras para las fiestas que se debían celebrar a lo largo del año; así, en el mes de marzo se registró la celebración de Semana Santa, durante el mes de abril se señaló un almuerzo para la Pascua de resurrección, en octubre el almuerzo de todos los santos y para noviembre, el almuerzo de adviento. Entre los alimentos que figuran para estas fechas se puede revisar cacao y chocolate, lentejas, harina, huevos y manteca para la elaboración de rosquetes, una masa frita endulzada con azúcar

Biscote	•											
Marquesote	•	•										
Bizcotela		•	•						•			
Lenteja		•	•							•		
Robalo			•	•						•	•	
Frijol			•				•		•	•	•	
Haba			•							•		
Chile			•	*			*					
Miel de maguey			•									
Calabaza			•							•		
Tortilla			•									
Ave de la tierra						•						
Buñuelos						•						
Mazapanes										**		

**de alcorza

Tabla 19

1624	Enero	Feb	Mar
Chile	*		•
Sal	•	•	•
Garbanzo	•	•	
Pollo	•		
Almendras	•		
Bizcotela		•	
Marquesote		•	
Robalo		•	•
Frijol		•	
Lenteja		•	
Haba		•	
Calabaza		•	
Miel de maguey		•	
Maíz			•
Azúcar			•
Rosquetes			•
Chocolate			**

Tablas elaboradas con información contenida en el cuaderno de gastos del convento de Jesús María de la ciudad de México del año 1621 a 1624. AHSS, fondo Jesús María.

Las tablas permiten ver que parte de los cambios en la estructura y organización del convento se reflejan en la cantidad de alimentos que se consumieron. Durante los primeros años de fundación del convento, el número de

alimentos no pasa de los 20; para el año de 1624, es posible encontrar una dieta mucho más abundante y con la incorporación de comidas preparadas como por ejemplo los rosquetes, los marquesotes o el propio chocolate, lo que puede representar el prestigio que fue adquiriendo el convento y su comunidad dentro de la sociedad novohispana.

Si bien, se muestra una diferencia en la inclusión de preparaciones como los bizcochos, los demás productos muestran una continuidad en los hábitos de consumo. Es posible encontrar el registro de maíz, frijoles, chiles, tomates, manteca, frutas y legumbres similares a las consumidas a finales del siglo XVI, por lo que se puede decir que la dieta seguida por la comunidad del convento de Jesús María no presentó fuertes transformaciones en un periodo de treinta años.

Con la revisión de estos cuadernos de gasto es posible reconocer los alimentos que podrían considerarse como la base de la dieta de la comunidad en el convento de Jesús María. El periodo de catorce años que se anotó, permite observar los hábitos de la comunidad, así como los cambios en el aumento o disminución de productos que dependían de ayunos, fiestas o comidas especiales, datos que se incluían en cada uno de los registros.

En el caso del cuaderno que va de 1621 a 1624, pude localizar más irregularidades, lo cual indica cómo fue modificándose el registro de los alimentos; frente a la puntualidad de los primeros años de fundación del convento, estas características de organización en las anotaciones muestran una disminución considerable en los alimentos, información que permitirá responder a ciertas interrogantes sobre la falta de alimentos a finales de la década de 1610 en la Nueva España, debido a la especulación en los precios de los productos.

Este primer análisis sobre la dieta en el convento de Jesús María servirá para desarrollar una comparación que permita comprender un panorama más amplio sobre la alimentación conventual novohispana en la ciudad de México y, con ello, comprender cuáles fueron los contrastes que marcaron un panorama de la alimentación.

3.3 El índice de alimentos. Un cuaderno de gastos del convento de Santa Clara, 1618-1685.

Los inicios del convento de Santa Clara se remontan a 1566, cuando se fundó el beaterio de San Nicolás como un espacio de recogimiento de mujeres. Francisca de Galván y sus cinco hijas fueron quienes estuvieron a cargo de este centro hasta el momento en que se concediera la bula conventual⁴⁸⁹.

En 1569, se otorgó la bula de fundación por parte de del Papa Pio V. El convento de Santa Clara debía quedar sujeto, espiritualmente, a los franciscanos. A pesar de contar con el permiso de fundación, las beatas se negaron a profesar; junto con una serie de conflictos que se desataron por la falta de instrucción en las virtudes, costumbres y ceremonias de la regla de Santa Clara, las beatas fueron expulsadas a España.⁴⁹⁰

Entre 1576 y 1579, se reorganizó la construcción y fundación del nuevo convento. Isabel y Catalina Cano de Moctezuma, se encargaron de enseñar a la comunidad de 22 monjas y 9 novicias cómo vivir, según marcaban las Reglas de las clarisas. Cumplida su función, regresaron al convento de la Concepción; no así el caso de Luisa de San Jerónimo quien optó por tomar el nuevo hábito y fue nombrada abadesa del monasterio⁴⁹¹.

El documento que pude localizar con referencia a la dieta seguida por la comunidad del convento de Santa Clara se localiza en el fondo Indiferente Virreinal del Archivo General de la Nación⁴⁹². El contenido de este referente, ha

⁴⁸⁹ Concepción Amerlinck, *Convento de monjas. Fundaciones en el México virreinal*, México, Grupo Carso, 1995.

⁴⁹⁰ Josefina Muriel, "Testimonios sobre desastres ocurridos en conventos de monjas", <http://www.ejournal.unam.mx/ehn/ehn30/EHNO3005.pdf>

⁴⁹¹ Amerlinck, *op. cit.*, pp. 55-62.

⁴⁹² AGN, fondo Indiferente virreinal, expediente 010, caja 4870.

servido para reconocer las diferencias y similitudes entre las dietas conventuales de finales del siglo XVI y primeras décadas del siglo XVII. Un elemento clave, que debe ser considerado al momento de revisar cada uno de estos documentos, es la Regla y Constituciones de las órdenes religiosas; estos documentos señalan cuál y cómo debía ser la ingesta de alimentos dentro de la comunidad, información que permite ubicar que comidas quedaban excluidas y cuales sólo se consumirían en fechas específicas a lo largo del año.

En el caso del convento de Santa Clara, según marca la Regla, las hermanas debían ayunar el mayor tiempo posible, solamente no se obligaría al ayuno corporal en los tiempos de extrema necesidad⁴⁹³. Debían ayunar desde la Natividad de la gloriosa virgen María hasta la Resurrección del Señor, excluyendo los domingos y el día de la Natividad del Señor. Desde la Resurrección del Señor hasta Natividad de nuestra Señora, sea obligaba a ayunar los días viernes, absteniéndose en el consumo de carne, salvo las enfermas en tiempo de enfermedad⁴⁹⁴.

Se estipula el permiso con el que contaba la Abadesa de comer huevos, queso y “manjares de leche”, salvo las fechas que iban del Adviento hasta la Natividad del Señor y desde el domingo de Cuaresma hasta la Pascua, durante los viernes, y en los ayunos ordenados por la Santa Madre Iglesia⁴⁹⁵. Esta no fue la única atribución que podía tener la superiora, pues podía dispensar a las

⁴⁹³ Regla de Santa Clara, <http://www.clarisasavila.org/regla.html>, Capítulo 3, sobre el ayuno.

⁴⁹⁴ *Íbidem*, Cap. 11, sobre el ayuno y la abstinencia.

⁴⁹⁵ Es muy probable que la Abadesa adquiriera o se le hubiera otorgado una Bula de lacticinios, las cual permitía consumir lácteos y huevo en determinadas fechas sin incurrir en pecado, contando con la previa aprobación del confesor.

monjas serviciales de los ayunos diarios dependiendo de su misericordia, exceptuando los días viernes y durante el adviento⁴⁹⁶.

Esta información permite comprender el papel que cada miembro de la comunidad jugó dentro de los conventos; en este caso particular, se puede reconocer cómo, a través del consumo de alimentos, se fue conformando una dieta jerarquizada dentro del monasterio.

Al revisar este documento fue interesante ver que se trataba de un índice entre el periodo de 1618 a 1685, en el cual se contenía, de forma alfabética, el nombre de los productos adquiridos por la comunidad. Revisando más detenidamente el documento, es posible ver que se trata de un resumen de los alimentos que formaron parte de la dieta de la comunidad de Santa Clara, ya que se hacen referencias a esos mismos productos fueron consumidos en los años anteriores.

Esta información permite reinterpretar la constante presente en la dieta que siguió la comunidad durante más de sesenta años. Esta fuente pudo estar acompañada por libros de gasto de compras extraordinarias, pero, por desgracia, hasta el momento, no ha sido posible localizar algún otro cuaderno que permita conocer un panorama más amplio sobre la alimentación dentro del monasterio de Santa Clara.

Lo que sí es posible, es ver qué alimentos formaron parte de la despensa en el convento. A continuación, presentó un cuadro donde se incluyen dos

⁴⁹⁶ Las hermanas que fueren sanas, no sean obligadas a ayunar en tiempo que se sangren lo cual se acabe en tres días salvo en la cuaresma mayor y en los viernes y adviento y en los ayunos establecidos por la iglesia. *Íbidem*

columnas, a la izquierda la letra del abecedario, y a la derecha el producto que se registró en el documento original, formato parecido al documento original:

Tabla 20

1618/1685	Producto
A	Aceite Arroz Azafrán
B	Bobo
C	Camarón Carnero Chile ancho Chocolate
F	Frijol
G	Garbanzo
H	Haba Huevo
L	Lentejas
M	Manteca Menudencias
P	Pan Pescado curado y fresco Pimienta
R	Róbalo curado y fresco
T	Tocino Tomate
V	Vino

Tabla elaborada con la información contenida en el libro de gasto del convento de San Clara de la ciudad de México fechado de 1618 a 1685. Archivo General de la Nación, fondo Indiferente Virreinal, caja 4870, expediente 10.

Si bien, no es posible ubicar la regularidad con que adquirirían cada uno de estos productos, las cantidades o los costos, si es posible reconocer una dieta basada en legumbres como el frijol, las habas o el garbanzo, que como se vio en los capítulos anteriores, no sólo servía para la preparación de guisos o cocidos, sino que en ocasiones, sustituía al trigo para preparar panes⁴⁹⁷.

⁴⁹⁷ En la definición de pan que escribe Sebastián de Covarrubias, es posible encontrar que, al no haber granos de trigo suficientes, se sustituía con garbanzo o lentejas, los cuales se hacían harina, así se podía elaborar pan en tiempo de crisis agrícola. Covarrubias, *op. cit.*, p. 799.

De igual forma, dentro de los alimentos enlistados, es posible encontrar anotados el chile y los tomates, productos que muestran una continuidad dentro de las dietas conventuales novohispanas.

Me atrevo a sugerir que parte de la base de la alimentación del siglo XVI y primeras décadas del siglo XVII, utilizó en sus preparaciones estos dos alimentos que, en forma de ingredientes, siguen formando parte indispensable de las comidas mexicanas hasta nuestros días.

Otro de los alimentos que sobresale en este listado es el pescado; en el documento, se anotaron el bobo y el robalo, además del pescado en general, el cual podía conseguirse curado, generalmente en sal o fresco, proveniente, posiblemente de los lagos de Xochimilco, Chalco o Texcoco⁴⁹⁸. Este registro muestra la posible diferencia entre las calidades o el uso que se le pudiera dar a las variedades de pescado, razón por la que se pudieron enlistar en rubros separados.

La única carne que se anotó es el carnero, el cual, si se seguía lo señalado por la Regla, únicamente podía consumirse en el día de la Natividad del Señor, pues debía evitarse su ingesta diaria, fuera por voluntad, o durante los viernes y días de ayuno, según se marcaba.

Si bien, este documento se limita a la mención de los alimentos, para los objetivos que se han planteado en la investigación, es una fuente clave, ya que es posible, a través de su análisis, reconocer cuáles fueron los alimentos base que conformaron la dieta de la comunidad del convento de Santa Clara.

⁴⁹⁸ Héctor Favila, "Del plato a la boca...el ajolote a la sopa", en Revista virtual *Culinaria*, http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/art_04.pdf

Esta información, junto con lo trabajado en los capítulos anteriores, permitirá desarrollar una serie de conclusiones en las que se podrá interpretar cómo se fue constituyendo la base alimenticia de los habitantes de la ciudad de México a lo largo de un siglo.

3.4 El diario abasto. El cuaderno del convento de San Lorenzo, 1623-1624.

En la búsqueda de documentos relacionados con el tema de la alimentación durante la época novohispana, localicé un libro de gastos de cocina del monasterio de San Lorenzo de la ciudad de México, dentro del fondo Indiferente virreinal del Archivo General de la Nación⁴⁹⁹.

El documento registra, día a día, durante un año, los gastos de cocina que tuvo la comunidad entre 1623 y 1624. La identificación del documento no fue sencilla, pues el único referente era el nombre de la priora, Catalina de San Juan. Ese dato, junto con algunas fechas contenidas en el cuaderno permitieron ubicar su procedencia.

El libro de fundación del convento de San Lorenzo data que Marina de Mendoza compró a través de Santiago del Riego, su apoderado y cuñado, casas muy cerca del convento de la Concepción, pertenecientes a Francisco de Aguilar y a Leonor de Arriaga, con la finalidad de adaptarlas a la vida conventual.⁵⁰⁰

En la Nueva España, las comunidades de monjas jerónimas siguieron la Regla de San Agustín. Cabe mencionar que cada orden religiosa podía escoger la Regla que considerara más adecuada con sus principios de fundación, por lo que fue muy frecuente que varias órdenes compartieran la misma Regla; por el contrario, las Constituciones debían ser dictadas por y para el propio convento.

⁴⁹⁹ AGN, fondo Indiferente virreinal, expediente 001, caja 3725.

⁵⁰⁰ Tomado del trabajo de María del Carmen Laguna Ergueta Junto con el pago correspondiente de escrituras y la dote con que ingresó al San Lorenzo, marina de Mendoza aportó un total aproximado de cuarenta mil pesos, de los cuales diecisiete mil correspondieron a su dote de ingreso-la cual debía ser de un mínimo de tres mil pesos-, los cuales se invirtieron en censos para obtener réditos. María del Carmen Laguna, *Jerónimas de la Adoración del añoso tronco de la Orden jerónima*, Madrid. Publicaciones Claretianas, 1991. pp. 243, 305-306.

En la Regla de San Agustín se puede observar el interés por mantener sin problemas y lo más sencilla o austera posible a la comunidad; se invita a las religiosas a obedecer el gobierno que llevaría la priora o superiora y a realizar con la mayor entrega posible los votos de clausura: pobreza, castidad y obediencia.⁵⁰¹

Por otra parte, las congregaciones jerónimas de la Nueva España siguieron las Constituciones de San Jerónimo, hecho que les daba el carácter de jerónimas, las cuales fueron ordenadas en el monasterio de San Bartolomé de Lupiana en 1510. Éstas fueron seguidas por las órdenes jerónimas hasta principios del siglo XVIII cuando cada convento mandó a imprimir las propias.⁵⁰²

Las Constituciones tienen un capítulo referente a los ayunos y disciplinas que debían seguir las religiosas. La carne era el único ingrediente que se restringía, por lo que los lácteos sí podían ser consumidos⁵⁰³, aunque en el cuaderno de gastos de San Lorenzo aparecen ocasionalmente. Esto abre una interrogante para una futura investigación: saber si el registro de leche se llevaba en otro cuaderno de gastos o el propio convento contaba con cabras o con vacas mansas de leche, aunque esta segunda opción es muy poco probable debido al espacio reducido del convento.

Con relación a los ayunos, periodo en el cual se realiza la abstinencia en el consumo de carne, las Constituciones señalaban seis momentos en los que se debía ayunar: el principal iba del primer domingo de Adviento, a la Natividad del Señor; luego estaban el lunes y el martes de carnestolendas, es decir, los dos

⁵⁰¹ *Regla de N. G. P. San Agustín* con licencia en México por Doña María de Benavides viuda de Juan Rivera, 1691.

⁵⁰² *Regla y constituciones que por autoridad apostólica debe observar las religiosas jerónimas del Convento de San Lorenzo de la Ciudad de México*. México, Herederos de la viuda de Rdz. Lupercio, 1707.

⁵⁰³ *Ibidem*, Capítulo XIII.

días de carnaval previos al Miércoles de Ceniza; se debía ayunar todos los viernes del año, con la excepción del primer día de Navidad, si caía en viernes; las letanías, que en el caso del convento de San Lorenzo eran las letanías menores que iniciaban tres días antes del día de la Ascensión del Señor; las vigiliias de vísperas de las festividades de la Purificación de Nuestra Señora, de San Lorenzo y de San Miguel; y por último, todos los miércoles se debía guardar la abstinencia de carne.⁵⁰⁴

En el caso del cuaderno de gastos, se pueden ver claramente cuatro fechas donde cambiaban los productos comprados, lo que a su vez, permite conocer el cambio de dieta que seguía la comunidad. Tres de ellas sí corresponden a las citadas en el capítulo constitucional sobre ayunos y disciplinas: las t mporas, las carnestolendas y la víspera de San Juan; la cuarta fecha que se menciona es la víspera de Santiago, incluida dentro del apartado que establece los días de comunión que debían seguirse por la comunidad, por lo que se le atribuye una vigilia especial, ya que representaba una fecha importante para el convento.

La principal característica de este cuaderno es que permite rastrear, día a día, durante un año, los alimentos que fueron adquiridos por la comunidad del convento. Esta información permite recrear cómo fue la dieta dentro del monasterio de San Lorenzo a lo largo de un año. El documento está organizado en un listado dividido en dos columnas. La primera de ellas, contiene las cantidades de alimentos y utensilios que se consumieron, así como la separación por días de la semana, donde los días domingo registra la fecha completa de cada mes; existen algunas excepciones, principalmente cuando se mencionan los

⁵⁰⁴ *Regla y constituciones*, pp32-34.

ayunos o fechas importantes para la comunidad. Dependiendo de las Constituciones, cada Orden religiosa debía celebrar ayunos en fechas especiales, ya fuera durante las carnestolendas o el adviento, fiestas que se relacionan con la temporada previa a la Cuaresma y la Pascua, respectivamente. Según las Constituciones, debía realizarse un ayuno en los días correspondientes a los patronos del convento. En el caso de San Lorenzo, los santos patronos que tenía eran: el propio San Lorenzo, mártir de la iglesia, San Agustín, de quien se aplica la Regla para la Orden San Jerónimo, Santa Paula, iniciadora de las órdenes jerónimas femeninas, y la Presentación de la Señora, día en que se fundó el convento.⁵⁰⁵

El libro de gastos del convento de San Lorenzo presenta una serie de alimentos que permiten confirmar la existencia de un mestizaje en la dieta temprano dentro de los conventos novohispanos femeninos. A partir de la revisión historiográfica que realicé, me pude percatar de una polémica con respecto a la existencia o no del mestizaje culinario en la Nueva España.

En este punto, quisiera retomar el trabajo de María del Carmen León, especialmente el prólogo de la obra. En él, Guy Rozat apunta que durante la época novohispana no existió un mestizaje culinario, especialmente, la fusión de ingredientes, pues la dieta colonial estuvo marcada por alimentos de origen europeo, como las especias o la carne de gallina⁵⁰⁶, y en segundo plano el jitomate y el chile, lo que a mi parecer, menosprecia la utilización de estos alimentos mexicanos como aporte a la dieta novohispana.

⁵⁰⁵ Alicia Bazarte, *Un acercamiento a la cocina novohispana*, México, Instituto Politécnico Nacional, 2006, p. 30.

⁵⁰⁶ León García, *op. cit.*, p. 19.

Me atrevo a decir que este proceso cultural sí está presente desde el momento en que dos o más grupos intercambian parte de su identidad con el objetivo de crear algo nuevo que los represente como uno. El simple hecho de mezclar ingredientes con el objetivo de crear o enriquecer un guisado, muestra un claro sincretismo, no sólo culinario, sino también cultural.

El análisis de los ingredientes contenidos en el cuaderno de 1624 permitirá ubicar no sólo los alimentos que se consumían, sino su origen, hecho con el que puedo justificar un temprano mestizaje culinario y cultural en la Nueva España a partir de la dieta que se siguió dentro del convento.

A continuación presento una tabla con los alimentos localizados en el cuaderno, y la regularidad con que se consumieron a lo largo de un año. El análisis del documento me permitió observar una dieta mestiza en la que se puede ver una base entre productos locales y los aportes que trajeron los españoles que se fueron asimilando en las prácticas de cultivo novohispanas. Dentro del cuaderno de gastos, según el consumo de cada mes, es posible rastrear los siguientes alimentos:

Tabla 21

1623-1624	Oct	Nov	Dic	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep
Chile	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Tomate	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Tocino	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*
Verdura	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*
Epazote		*		*	*		*	*	*	*	*	*
Limas	*	*		*	*		*	*	*		*	*
Carne	*		*	*				*	*			
Sal	*	*		*				*	*			
Especias	*		*		*	*			*		*	*
Manteca		*	*	*	*	*	*		*		*	*
Huevo	*	*	*	*	*	*	*			*		*
Frijoles	*	*	*	*		*		*		*	*	*
Lentejas		*	*	*	*		*	*	*	*	*	

Cuscus		*	*	*	*			*	*		*	
Acelgas		*	*	*	*	*		*	*	*		
Garbanzo			*		*			*	*			
Ostias				*		*						
Pescado	*	*	*	*		*	*		*	*		
Camarón			*					*		*	*	*
Nopales	*						*	*		*	*	*
Pan	*		*	*	*	*				*		
Queso			*			*				*		
Tortilla		*	*		*							
Aceite					*	*	*				*	
Calabaza		*	*	*		*					*	*
Pepitas	*			*		*	*	*		*	*	*
Habas					*	*		*			*	
Vinagre			*		*					*		
Azúcar			*		*						*	
Camote				*	*							
Ahuacle			*	*	*							
Aceituna			*									
Quelites							*		*			
Trigo												
Carnero									*			
Col			*									
Miel		*	*	*	*	*						
Zanahoria			*			*						
Canela			*									

Con esta información es posible reconocer cuáles fueron los principales alimentos en la dieta de la comunidad del convento de San Lorenzo. Entre los productos que sobre salen se encuentran el chile, el tomate y el tocino; esto permite suponer que la mayoría de las preparaciones cotidianas que se consumieron dentro del monasterio se basaron en el uso de estos tres productos.

Aún no se ha podido localizar algún recetario del convento que permita conocer cuales fueron dichas preparaciones pero la información que nos brinda este documentos es clave para confirmar cómo se fue gestando la dieta novohispana durante las primeras décadas del siglo XVII en la ciudad de México. La siguiente tabla incluye la información sobre la frecuencia con que se registró cada uno de los alimentos dentro del cuaderno de gasto:

Tabal 22

Ingrediente	Consumo
Chile	Diariamente
Tomate	Diariamente
Tocino	Diariamente, pero se suspende los días de ayuno
Verdura	Diariamente
Epazote	Cada tercer día
Limas	Cada tercer día
Vaca (res)	Cada domingo
Sal	Cada domingo
Especias	Diariamente durante los ayunos
Manteca	Diariamente durante los ayunos
Huevo	Cada tercer día durante los ayunos
Frijoles	Durante los ayunos
Lentejas	Durante los ayunos
Cuscus	Durante los ayunos
Acelgas	Durante los ayunos
Garbanzo	Durante los ayunos
Ostias	Durante los ayunos
Pescado	Durante los ayunos
Camarón	Durante los ayunos
Nopales	Regularmente durante los ayunos
Pan	Algunos días durante los ayunos
Queso	Algunos días durante los ayunos
Tortilla	Esporádicamente (se menciona 12 veces)
Aceite	Esporádicamente (se menciona 10 veces)
Calabaza	Esporádicamente (se menciona 8 veces)
Pepitas	Esporádicamente (se menciona 6 veces)
Habas	Esporádicamente (se menciona 6 veces)
Vinagre	Esporádicamente (se menciona 5 veces)
Azúcar	Esporádicamente (se menciona 4 veces)
Camote	Esporádicamente (se menciona 3 veces)
Ahuacle	Esporádicamente (se menciona 3 veces)
Aceituna	Esporádicamente (se menciona 3 veces)
Quelites	Aparece 2 veces
Trigo	Aparece 2 veces
Carnero	Se menciona una única ocasión

Tablas realizadas con información contenida en el cuaderno de gastos del convento de San Lorenzo de la ciudad de México, 1623-1624. AGN, Indiferente Virreinal, caja 3725, expediente 1.

La dieta regular, fuera de ayunos o celebraciones, es la que se mantiene a lo largo del año. Se pueden observar tres periodos temporales: el primero que se presenta va del 1 de octubre al 30 de noviembre de 1623, posteriormente, la dieta regular se restablece a partir del 25 de diciembre hasta el 9 de febrero, y se vuelve a reiniciar del 1 de abril al 30 de septiembre de 1624.

Dentro de estos periodos se pueden observar otras tres divisiones que se hacen a lo largo de la semana: de lunes a jueves se registra un tipo de alimentos; los viernes y sábados contienen un listado diferente y, por último los días domingo, tienen una dieta especial.

De lunes a jueves se registra la compra de tocino, jitomates, chile, epazote, limas y verdura, por lo que se pagaban 10 tomines en total. Como mencioné anteriormente, no se especifica qué tipo de verdura era el que se consumía, pero muy posiblemente se trataba de chayotes, papas o chilacayotes americanos, así como hortalizas europeas, principalmente, espinacas, coles, lechugas, rábanos, cebollas, ajos o nabos⁵⁰⁷; en algunas ocasiones se anotan las acelgas y las zanahorias, las cuales tenían un uso particular.

En los días viernes y sábados se enlista manteca en lugar de tocino; resulta interesante ver cómo se suspendía el consumo de tocino, por considerado carne, sustituyéndolo la manteca que sí podía consumirse. Además se pueden ver anotados los frijoles, las lentejas, las habas verdes y secas, los nopales, las tortillas; especias en general, entre las que se podían haber incluido canela y clavo; así como pescado, camarones, ostias y ostiones y huevos. Muchos de estos productos se repetirán durante los ayunos pues remplazaban a la carne. Finalmente, los domingos se compraba un cuarto de vaca, que equivalía a un peso con seis tomines.

Durante las festividades se registran alimentos similares a los de los días viernes y sábados, aunque es posible observar que, durante las celebraciones, se anotan los nombres de algunos platillos preparados.

⁵⁰⁷ Martínez Llopis, *op. cit.*, pp. 190-191.

Siguiendo la estructura del cuaderno, se puede ver que en diciembre se registra el primer ayuno; este debía hacerse el domingo de Adviento, periodo de preparación para recibir el nacimiento de Jesús. Este ayuno iba del 1 al 24 de diciembre. La segunda fecha para ayunar comenzaba durante las carnestolendas, días que anunciaban el inicio de la Cuaresma; iba del lunes 10 de febrero al domingo 30 de marzo, que son los cuarenta y seis días que trascurrían desde el Miércoles de Ceniza, hasta la Pascua de Resurrección. Las letanías son otra de las fechas en que se debía ayunar, además del día de la Ascensión y la vigilia de San Juan y la de Santiago Apóstol.

También es posible encontrar el ayuno de tóporas que consistía en la división de cuatro ayunos de un día que se hacían a lo largo del año; las divisiones eran: la tópora de Cuaresma que iba de enero a marzo; la de la Trinidad, de abril a junio; la de la Cruz, de julio a septiembre, y la de Santa Lucía, de octubre a diciembre. Cada orden religiosa determinaba los días en los cuales debía seguirse el ayuno.⁵⁰⁸

En general, la dieta de los ayunos consistió en la abstinencia de carne y tocino, el cual se sustituía por la manteca. Las especias también abundan, al igual que las leguminosas y los huevos, además de los pescados y camarones, los jitomates y los chiles que no se dejan de adquirirse durante todo el año.

Durante los ayunos es más fácil ubicar preparaciones que se realizaban o que se conseguían ya hechas para ser repartidas entre la comunidad. Una de las preparaciones que aparece durante este tiempo son los fideos. A diferencia del alimento que hoy conocemos como fideo (pasta de sémola de trigo), se trataba de

⁵⁰⁸ Covarrubias, *op. cit.*, p. 1465.

frutas de masa o de sartén, es decir, preparaciones que se freían en abundante cantidad de aceite y se terminaban con azúcar y canela como por ejemplo los churros, macarrones⁵⁰⁹, hojuelas o buñuelos, que como cité anteriormente, fueron tan consumidos en la España del siglo de oro.⁵¹⁰

Estos referentes permiten ver que la fusión culinaria se vivió desde muy temprano entre el Nuevo y el Viejo Mundo; la necesidad del ser humano de alimentarse trajo consigo el inicio de un mestizaje que, a lo largo del periodo colonial, fue transformándose; la variedad de alimentos locales e importados fue marcando el desarrollo de las prácticas culinarias novohispanas, las cuales dependieron de la abundancia, escases y la facilidad de adquirir lo que estuviera de moda.⁵¹¹

Así, en el cuaderno de gastos del convento de San Lorenzo, es posible observar la mezcla de alimentos que dieron pie a nuevas creaciones culinarias. El aporte local integró el jitomate y el chile, los cuales, como se pudo ver, aparecen diariamente en el registro⁵¹²; también, los nopales, las pepitas, las calabazas, los quelites y los frijoles, comunes durante los ayunos; pescados como el blanco, y mariscos, tanto de agua dulce como de agua salada, como el camarón; otros

⁵⁰⁹ Los macarrones se hacían en moldes de madera con marcas, dándoles una forma similar a un churro actual.

⁵¹⁰ Lujan, *op. cit.*, p. 103.

⁵¹¹ Con esto me refiero a que la cocina se rige por tendencias, un claro ejemplo es el siglo XIX cuando la cocina francesa influyó en gran parte de las cocinas del mundo occidental.

⁵¹² El jitomate fue uno de los ingredientes que llegó más rápido a Europa, sin embargo, por pertenecer a la familia botánica de la belladona, se le consideró venenoso y únicamente se le utilizó como planta de ornato hasta el siglo XVIII, cuando comenzó a consumirse como alimento. Luján, *op. cit.* pp. 12-127.

productos lacustres como el ahuate (huevo de mosquito), las ostias y los ostiones.⁵¹³

El aporte español trajo la carne de vaca, que se adquiría cada domingo, tocino, registrado con bastante regularidad, huevo⁵¹⁴; leguminosas como garbanzos, habas y lentejas; el azúcar, la sal y las especias; además de la manteca y el aceite, el cual se utilizaba para freír el pan para la capirotada; me atrevo a decir que la capirotada, según se menciona en el cuaderno es la típica que se preparaba en la España medieval, es decir, un guiso con carne de ave, almendras, hierbas de olor, ajo y pan⁵¹⁵, y no el postre novohispano, pues sólo se enlista el pan y el queso para su elaboración, a diferencia de otros platos que en el propio documento registran la compra de azúcar o miel para su preparación.

Por desgracia, no se sabe muy bien como fue el cambio de platillo saldo español al postre mexicano, que retiró las hierbas de olor para sustituirlas con especias como la canela y el anís, además de dejar de lado la carne de ave para incorporar el queso, pero conservando la técnica original de ir distribuyendo por capas los distintos alimentos que se requieren.⁵¹⁶

⁵¹³ Con respecto a este último producto, difiero con la explicación de Alicia Bazarte al afirmar que se trata de las hostias para comulgar en la iglesia. Si bien, eran productos que se podían fabricar en el propio convento o se compraban por separado, me atrevo a sugerir que no se enlistarían en un registro de cocina sino en un cuaderno de gastos extraordinarios dedicado a las compras para la Iglesia. Otra de las razones que puedo exponer es que, tanto en los recetarios como en la literatura del siglo de oro, así como en el *Tesoro de la lengua castellana*, se puede encontrar que ostias es sinónimo del molusco ostra, así ostión sería otro producto del mar, y no hostias de mayor tamaño. Bazart, *op. cit.* p. 78.

⁵¹⁴ Enrique Tovar, *Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México*, <http://www.libros.publicaciones.ipn.mx/PDF/1232.pdf>

⁵¹⁵ Según menciona Manuel M. Llopis, la capirotada se preparaba con perdices guisadas en salsa de queso rallado, ajo, manteca y hierbas de olor. Para servir, se debía poner un trozo de ave sobre una rebanada de pan tostado y verter por encima la salsa o almodrote. Martínez Llopis, *op. cit.*, p 196.

⁵¹⁶ Actualmente, la capirotada no forma parte del recetario español, en cambio, en México se sigue consumiendo como postre o plato dulce, el cual se popularizó a finales del siglo XIX. José Luis

El único producto lácteo que se menciona es el queso, cuyo uso era ocasional puesto que no se cita con mucha regularidad, únicamente cuando se registran los ingredientes para la capirotada y una única ocasión al hacerse referencia a la compra de quesos frescos.

Una de las preparaciones de origen andaluz y del cual es posible encontrar referencia dentro del cuaderno de gastos son las saynas. El nombre original proviene de zahínas, que a su vez deriva en gachas o puches, platillo preparado con harina que no se deja espesar⁵¹⁷.

Otra de las preparaciones que se solían consumir durante los ayunos fueron las ensaladas, las cuales requerían para su preparación zanahorias, garbanzos, aceite, vinagre y recaudo, un aliño o aderezo hecho con base en hierbas de olor como laurel, tomillo, orégano, entre otras, y aceite⁵¹⁸.

Las *cosinas* también figuran con más frecuencia durante el menú de ayuno. Como mencioné con anterioridad, *cosina* es también el nombre de un potaje o platillo similar a una sopa espesa. Este ejemplo pone en claro la fusión de alimentos como ingredientes de un guiso consumido en el convento de San Lorenzo, pues se enlistó camote, garbanzos y la miel para su preparación. Me atrevo a sugerir que preparaciones como las *cosinas*, fueron de los primeros guisados novohispanos que marcaron la base de lo que se convertirá en la comida mexicana.

Juárez López, "La capirotada, dulce manjar en peligro de extinción", en México desconocido, num. 277, mayo 2000.

⁵¹⁷ Al parecer, existe un gran interés por conocer el origen y significado de esta palabra. <http://palabraria.blogspot.com/2007/10/zahna.html>

⁵¹⁸ Covarrubias, *op. cit.*, p. 1410.

El número de población en el convento pudo influir en la cantidad de alimento que se compró para la comunidad. Alicia Bazarte calcula que, para el año de 1628 pudieron haber residido alrededor de 70 personas en el monasterio de San Lorenzo de la ciudad de México entre monjas profesas, criadas y niñas, por lo que muy posiblemente el número de habitantes en el año de 1624 pudo haber sido menor pero no por mucho, pues las cantidades aumentan aproximadamente un tomín, por lo que se podría calcular la población entre 60 o 65 habitantes.⁵¹⁹

Tras la revisión del documento pude ver que la dieta no varió significativamente a lo largo del año; la peculiaridad del cuaderno del convento de San Lorenzo de enlistar los productos consumidos diariamente por la comunidad a lo largo de un año, permitió contar con información valiosa; esto muestra cómo fueron los cambios alimenticios de la orden, hecho que puede reflejar parte de las prácticas que llevó la sociedad urbana, por ejemplo durante los ayunos de Adviento o Cuaresma.

Así pues, gracias al análisis de este cuaderno de gastos y del contexto que existió a su alrededor, se ha podido dar a conocer algunos aspectos generales sobre la alimentación dentro de un convento novohispano durante la segunda década del siglo XVII. Posiblemente, haciendo un estudio más extenso sobre los pesos y medidas que se manejaban durante esta temporalidad, se pueda llegar a conocer las cifras aproximadas de cuanta cantidad de alimento se da a cada una de los miembros de la comunidad. Sin embargo, como mi investigación la he basado más hacia el aspecto culinario, puedo decir que logré el objetivo de ubicar

⁵¹⁹ Bazarte, *op. cit.*, p. 41.

y distinguir los cambios de la dieta del convento de San Lorenzo de la ciudad de México a lo largo de un año.

3.5 Una dieta para sobrevivir. La alimentación en el convento de Santa Teresa 1634-1636.

Un aporte fundamental para reconocer los hábitos y costumbres que han marcado la cultura y sociedad de nuestro país es poder reunir la mayor cantidad de documentos en los que sea posible analizar los alimentos que formaron parte del panorama alimenticio de la ciudad de México en la época novohispana.

Los cuadernos de gasto del convento de Santa Teresa los pude localizar en el Archivo General de la Nación en el rubro de Indiferente Virreinal⁵²⁰. Si bien, la temporalidad de este documento rebasa una década de lo propuesto para la investigación, me pareció indispensable incluir la información contenida en la fuente por dos razones: las características de la dieta que seguía la orden de las Carmelitas Descalzas, una de las comunidades más rígidas con respecto a la austeridad que debía seguirse hasta en las prácticas alimentarias. La segunda razón es que se trata de una fuente que permite conocer la continuidad que existió dentro de la alimentación conventual de la ciudad de México durante la primera mitad del siglo XVII.

La fundación del convento de San José o Santa Teresa la Antigua, surgió por el interés de Inés de la Cruz y Mariana de la Encarnación, dos monjas del convento de Jesús María, quienes, según menciona Manuel Ramos, estuvieron en disgusto con la relajación que se comenzó a vivir dentro del convento⁵²¹.

La molestia de ambas monjas frente al uso exagerado de joyas y criadas por parte de la comunidad, fue, al parecer, uno de los motivos que provocó la

⁵²⁰ AGN, fondo Indiferente virreinal, expediente 004, caja 6267.

⁵²¹ Amerlinck, *op. cit.*, p.103.

iniciativa de Inés de la Cruz y Mariana de la Encarnación por fundar un nuevo centro con reglas más severas que las señaladas por las concepcionistas.

Así pues, la dieta que debía seguirse en el convento de Santa Teresa no debía incluir el consumo de carnes, a excepción de las enfermas, ya que se debía excusar lo superfluo. Manuel Ramos Median menciona que la comunidad del convento también se debía oponer a la templanza y provocaciones del chocolate, absteniéndole de la dieta y convirtiéndolo en un quinto voto que se debía profesar al momento de ingresar al convento: no beber chocolate ni hacer que otra lo beba, con la finalidad de cumplir la austeridad y pobreza frente a los otros conventos de México y España⁵²².

Rosalva Loreto menciona que la orden de las Carmelitas se caracterizó por guardar un ayuno bastante severo; este principio se puso en práctica a partir de la reforma de Santa Teresa de Jesús. Quienes deseaban ingresar a la orden, estaban obligadas a seguir un estricto régimen alimenticio. Estos ayunos pudieron ser, como lo dan a entender varios investigadores, las causas que originaron las visiones místicas de las religiosas.⁵²³

El tipo de alimentación que debían seguir las religiosas carmelitas estuvo basado, principalmente en la austeridad. Dentro de *Camino de perfección*, Teresa de Ávila escribe: “No penséis, hermanas mías, que por no andar a contentar a los del mundo os ha de faltar de comer, yo os aseguro. Jamás por artificios humanos

⁵²² A través de los cuadernos de gasto, será posible analizar si se excluyeron estos productos de la dieta carmelita. *Ibidem*, p. 104.

⁵²³ La propia Rosalva Loreto expone esta teoría y Deyanira García en su artículo “El accidente de epilepsia en el convento de religiosas del glorioso y máximo doctor señor san Jerónimo en la Puebla de los Ángeles”, en Alicia Bazarte, *Desde el claustro de la higuera. Objetos sacros y vida cotidiana en el ex convento jerónimo de San Lorenzo*, México, Instituto Politécnico Nacional, 2007.

pretendáis sustentaros, que moriréis de hambre, y con razón. Los ojos en vuestro Esposo; él os ha de sustentar.”⁵²⁴

Bajo este pensamiento debía marcarse la dieta que seguiría la comunidad en el convento de Santa Teresa la Antigua. Según se estipula: ninguna religiosa pueda comer o beber sin licencia de la priora en el refectorio, además de que no se puede comer fuera de él, salvo por alguna excepción, como enfermedad o celebración autorizada por la Priora⁵²⁵.

Los ayunos debían llevarse a cabo desde el día de la Santa Cruz hasta el día de la Resurrección, exceptuando los domingos, estos días se debía consumir un guisado de yerbas, arroz o cosa semejante, pan y fruta, exceptuándose cualquier tipo de carne. En los días de abstinencia, se servía una escudilla de potaje, pescado o dos huevos, más un principio o un postre. En fechas especiales como Epifanía, Navidad o el día de la Ascensión, las monjas podían recibir un extraordinario de pescado para incluirlo en sus comidas, las cuales se llevaban a cabo de las once u once treinta y después de la oración, y letanía de Nuestra Señora. En los días en que se autorizaba comer carne, ésta se debía acompañar con un principio o un postre de fruta verde o seca, según el tiempo, además de una taza o escudilla de caldo y media libra de carnero con verduras⁵²⁶.

La Regla estipulaba que la carne quedaba prohibida perpetuamente, aunque en las Constituciones estaba permitida durante ciertas fechas; sin embargo, las propias monjas, en la mayoría de las ocasiones, fueron quienes

⁵²⁴ Teresa de Ávila, *Camino de perfección*, capítulo dos Que trata cómo se han de descuidar de las necesidades corporales, y del bien que hay en la pobreza.

⁵²⁵ http://es.catholic.net/catholic_db/archivosWord_db/camino_de_perfeccion_teresa_de_avila.pdf
Regla y Constituciones de las Religiosas Primitivas Descalzas, de la Orden de la gloriosísima Virgen María del Monte Carmelo, México, en la oficina de Arizpe, 1809.

⁵²⁶ *Ibidem*

dejaron de consumirla como parte de los votos que habían aceptado al integrarse a una comunidad carmelita, ya que “en ninguna manera posean las hermanas cosas en particular ni se les consienta, ni para el comer, ni para el vestir...y por esto tenga mucho cuidado la priora en que, cuando viere alguna hermana aficionada a alguna cosa debe quitárselo”⁵²⁷.

Gracias a esta información, será posible plantear una continuidad dentro de las dietas conventuales; sin embargo, es necesario continuar el trabajo de archivo para conocer las prácticas alimentarias dentro de los conventos novohispanos durante la segunda mitad del siglo XVII y todo lo largo del siglo XVIII, periodo en el que, afortunadamente, es posible ubicar un número mayor de documentos relacionados con la alimentación.

Entre las observaciones que es posible revisar en el documento, se señala la compra de salvado para las gallinas, lo que indica que la comunidad contaba con sus propias aves de corral, una posible razón por la que no se incluye huevo o carne de gallina en las lista del cuaderno de gasto.

De igual forma, se señala que, de acuerdo a las Constituciones y la Regla de la orden, el consumo de la carne y el tocino que se enlistan era para la dieta de las enfermas; analizando el resto del documento, es posible reconocer que existen más referencias relacionadas con ciertos productos cárnicos, los cuales se encuentran registrados para ciertas actividades o celebraciones especiales; en los meses de agosto y septiembre de 1640, se registró la llegada de una embarcación

⁵²⁷ A pesar de la abstinencia optativa, se obligaba a las enfermas a consumir carne para evitar flaquezas. *Íbidem*

con abasto de Castilla, entre ellos, se espera poder comprar especias de la tierra, y se enlista un barril de atún en el mes de septiembre.

Los registros del mes de diciembre de 1634 al mes al mes de abril de 1636, muestra cuáles fueron los alimentos que marcaron la alimentación durante las primeras décadas del siglo XVII, dentro del convento de San Teresa la Antigua de la ciudad de México, clave para complementar el panorama alimenticio dentro de la ciudad.

Así, durante el mes de diciembre de 1634, es posible encontrar seis productos registrados, entre los que se encontraban:

Tabla 23

1634	Dic
Manteca	•
Carne	•
Chile	•
Tomate	•
Fruta	•
Unto sin sal	•

Estos seis alimentos son una constante en los productos que se han podido revisar en los conventos anteriores, hecho que indica una continuidad en las prácticas de consumo. Desde finales del siglo XVI, el tomate, el chile y la manteca, han sido parte del repertorio base dentro de la dieta conventual. Para finales de los años treinta del siglo XVII, estos tres alimentos, junto con la carne y la fruta, enmarcaron la alimentación que llevó la comunidad del convento de Santa Teresa.

En los dos años posteriores se ve un número mayor de alimentos:

Tabla 24

1635	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Manteca	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Carne	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•	•
Huevo	•				•	•	•	•	•	•	•	
Sal	•							•				
Frijol	•											
Ostiones	•					•		•				
Camarones	•											
Chile	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomate		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Verdura						•		•	•	•	•	
Fruta						•		•				•
Unto sin sal		•	•	•								
Vinagre			•						•			
Leche			•	•	•	•	•	•				
Aceite					•				•		•	•
Garbanzo					•					•		•
Pescado bobo					•							
Pescado róbalo							•					
Arroz						•				•		•
Tocino						•						
Azafrán							•					•
Lentejas							•					
Azúcar									*			

*azúcar para preparar conservas

Tabla 25

1636	Ene	Feb	Mar	Abr
Manteca	•	•	•	
Carne	•	•	•	
Huevo	•	•	•	•
Chile	•		•	•
Tomate	•			•
Verdura	•	•	•	•
Pescado róbalo	•		•	•
Ostiones	•			
Alberjón	•			•
Frijol	*			
Aceite	•	•		
Maíz	•			•
Anís	•			•
Ahuaucle	•			
Vinagre		•		
Leche			•	
Miel				•

Calabaza				•
Pimienta				•

*frijol blanco y negro “del que llaman chichimeco”

Tablas elaboradas con base en el libro de gasto del convento de Santa Teresa la Antigua de la ciudad de México, 1634-1636. AGN, Indiferente virreinal, caja 6267, expediente 004.

Este referente muestra cuál fue el valor que tuvieron los alimentos que se consumieron por la comunidad en el convento de Santa Teresa. Pueden verse pescados como el robalo y el bobo; camarones y ostiones; chile y tomates con regularidad; garbanzos, lentejas, alberjón y frijol; ahuaucle, huevo de mosquito, según refieren varios autores, este alimento podía llegar a ser muy costoso, hecho que se confrontaría con los votos de pobreza tan marcados por la Regla y la propia comunidad⁵²⁸.

La información que se contiene en el cuaderno de gasto del convento de Santa Teresa es rica en diversos aspectos. Primero, permite conocer las limitantes alimentarias que una comunidad se imponía por voluntad propia. Si bien la Regla marcaba el tipo de alimento y la cantidad que debía ingerirse, es conocido que las carmelitas optaban por abstenerse del alimento como parte de su entrega.

Las referencias que se encuentran en el cuaderno de gastos muestran ciertas diferencias con las órdenes calzadas que se revisaron con anterioridad, pero es interesante resaltar la similitud en el consumo de tres alimentos: tomates, chiles y manteca. La constante en la ingesta de estos productos, muestra la continuidad de las prácticas alimentarias conventuales.

El análisis de estas cuatro fuentes enriquece el panorama de la alimentación durante el primer siglo novohispano; si bien, se trata de información

⁵²⁸ Ricardo Muñoz Zurita, *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*, México, Fundación Herdez, 200º.

referente a un determinado grupo ubicado en centros privados, me parece que es posible llevarla al mundo exterior, a la cotidianeidad urbana donde la mayoría de los alimentos pertenecientes a estas dietas, se compraban en los mercados y las plazas de la ciudad de México.

3.6 El registro del convento de Santo Domingo, 1631-1632.

El documento que pude localizar sobre los gastos de alimentos de la comunidad del convento de Santo Domingo de la ciudad de México es el libro primero de gasto y recio que llevó fray Domingo de Aguinaga, el cual se encuentra en el Archivo General de la Nación⁵²⁹. El libro contiene información clave para conocer cuáles fueron las prácticas alimentarias durante la primera mitad del siglo XVII dentro de una comunidad masculina.

La información contenida dentro de los primeros libros de registro de gasto ordinario, permite ubicar ciertos productos que fueron adquiridos para el sustento de la comunidad, además de la venta de alimentos que solían cultivarse en tierras que pertenecían al convento y también contiene datos sobre la renta de espacios pertenecientes a la Orden.

El documento del convento de Santo Domingo permite ampliar el panorama sobre productos que conformaron parte del repertorio del abasto en la ciudad de México entre 1524 y 1624; debido a las propias diferencias entre las órdenes religiosas es posible revisar, en este libro, diversos alimentos que posiblemente, no se consumían dentro de los conventos femeninos.

En octubre de 1526, los predicadores dominicos ocuparon su primera vivienda en donde hoy que se ubicaba el actual Museo de la Medicina. Debido a que eran frailes reformados, es decir, que seguían con estrecho apego la pobreza, su primer convento fue muy austero.

En el año de 1532, se conformó la provincia de Santiago de México con la autorización del maestro general y el pontífice Paulo III. En 1535 inició

⁵²⁹ AGN, Indiferente virreinal, expediente 17, caja 3231.

formalmente actividades la provincia; los frailes eligieron como primer provincial a fray Domingo de Betanzos y como prior del convento de Santo Domingo de México a fray Pedro Delgado. El convento, además de cumplir la función como centro de evangelización, se convirtió en estudio general, por lo que los dominicos podían aprender teología.⁵³⁰

La crónica provincial trabajada por José Rubén Romero, señala una descripción sobre la ciudad de México durante los primeros años del siglo XVII. Las historias escritas por los miembros de órdenes religiosas, obedeciendo un mandato de sus superiores, se daban a la tarea de reunir información sobre los hechos relevantes de la provincia religiosa a la que pertenecían. La crónica de fray Hernando Ojea de la ciudad de México menciona que en 1607:

Toda la comarca de estas lagunas es fertilísima de pan y frutas, abunda de ganados y caza de todo género, de muchas y muy buenas aguas, y así es grandemente apacible; particularmente las dos partes del Oriente y Poniente, que son las más pobladas de muchos y muy buenos pueblos, en los cuales y en sus comarcas se hallan todo el año flores y fruta de todo genero⁵³¹.

A diferencia de los conventos femeninos, la vida conventual masculina permitía las salidas pues no se debía tomar un voto de clausura. El mundo exterior formaba parte de las visiones monacales información que, junto con los cuadernos de gasto, permite ubicar una similitud entre el consumo urbano y los productos de la dieta de la comunidad.

⁵³⁰ La construcción del convento de Santo Domingo tuvo origen en 1553 y se concluyeron en 1585. Tanto Carlos I, como Felipe II cooperaron para la construcción, por esta causa al templo se le concedió el título de Real Convento de Santo Domingo de México.

⁵³¹ José Rubén Romero Galván, "La Ciudad de México, grandeza y galanura, en la obra de Fray Hernando Ojea", en *Imágenes*, revista electrónica del Instituto de Investigaciones Estéticas http://www.esteticas.unam.mx/revista_imagenes/rastros/ras_romero03.html.

El libro registra de manera esporádica alimentos entre los años de 1572 y 1611; la venta de azúcar que se obtenía del ingenio perteneciente a la orden y la anotación del trigo, gallinas y cebada, son de los productos que más menciones tienen dentro del documento.

Para los años de 1631 y 1632, es posible encontrar un registro más amplio de alimentos que varía en cantidades y productos con lo que se posibilita el conocer parte de la dieta que siguió la comunidad del convento.

Los alimentos se enlistaban junto con otros gastos de la comunidad; entre los que se apuntaban, además de comida: zapatos, ropa y el pago al barbero. Este orden de productos y servicios aparece en diversos libros conventuales de órdenes masculinas del siglo XVI⁵³².

A continuación, presento una tabla en la cual incluyo los alimentos que fueron anotados en el registro del año de 1631; cabe mencionar que en el libro sólo se registraron alimentos en siete meses. Entre los productos que se pueden localizar dentro del documento se encuentran:

Tabla 26

1631	Ene	Feb	Mar	May	Ago	Sep	Nov
Pollo	•		•				
Menudencias	•						
Ostiones	•						
Huevo	•					•	•
Cajeta	•						
Fideos	•						
Recaudo	•		•				
Sal	•						•
Fruta	•	•					
Cacao		•	***		•		
Maíz		*					

⁵³² Al revisar el Archivo Histórico Nacional de Madrid, pude entrar en contacto con varios libros de gasto de monasterios masculinos en los que se anotaba la comida junto con ropa y rentas. AHN, Madrid, Fondo reservado.

Miel		**					
Vino		•					
Azafrán			•				
Aceite			•				•
Fiambres			•				
Azúcar			•				
Cebada			•	•			
Róbal			•				
Camarón			•				
Pescado						•	•
Carne						•	
Carnero							•
Chocolate							•

*para el atole de los enfermos **de Castilla ***cacao guayaquil.

Tabla elaborada con información contenida en el libro de gastos del convento de Santo Domingo. AGN, Indiferente virreinal, caja 3231, expediente 17.

Para el año de 1632, el único registro de alimentos se anotó en el mes de enero; en él, es posible encontrar chocolate, azúcar y cacao. Esto indica cómo a mediados del siglo XVII, el consumo de chocolate fue incrementando dentro de los conventos. La información que brinda el libro del convento de Santo Domingo, además de mostrar que existió consumo y la posible elaboración de chocolate, señala la clasificación del grano como cacao Guayaquil.

A finales del siglo XVI, la Corona prohibió el comercio del cacao Guayaquil en la Nueva España. La información contenida en este cuaderno de gastos permite ver que la venta y consumo de este tipo de grano continuó de manera ilegal con el fin de abastecer los gustos de la sociedad novohispana.⁵³³

Para la década de los veinte en el siglo XVII, la producción local de cacao dejó de abastecer al mercado interno de la Nueva España. Diversas hipótesis plantean que prevaleció el interés de los españoles por trabajar las minas en lugar

⁵³³ Sobre el permiso que se concedió a la región de caracas para el comercio de cacao desplazando a Guayaquil debido a la prohibición del comercio por el pacífico. Jesús Hernández Jaimes *El fruto prohibido el cacao de Guayaquil y el mercado novohispano siglos xvi-xviii* <http://www.ejournal.unam.mx/ehn/ehn39/EHN000003902.pdf>.

de producir cacao; también se ha dicho que los cultivos se vieron afectados debido al descenso de población indígena, encargada de cultivar el grano. Junto a estos factores, se inserta la expansión de las rutas comerciales, lo que permitió que la zona de Sudamérica se destinara, en parte, a la producción del grano.⁵³⁴

Jesús Hernández menciona que, poco antes del año de 1624 (referente para la presente investigación), fue incrementando el comercio de cacao entre la Nueva España y Guayaquil; a partir de 1630, tras la prohibición de la venta a través del Pacífico, se pretendió un comercio terrestre con la ruta de Panamá lo que encarecía el precio del grano. Esta razón provocó que se dieran una preferencia al cacao de Venezuela, el cual se trasladaban en barca a través del Atlántico.⁵³⁵

Tras esta ventaja, los comerciantes de cacao venezolano aprovecharon para vender cacao húmedo y con basura, lo que aumentaba el peso del producto al momento de la venta; esta consecuencia, a pesar de las alianzas entre comerciantes novohispanos y venezolanos, hizo que se admitiera nuevamente la venta del cacao de Guayaquil en la Nueva España como un producto de consumo generalizado⁵³⁶.

La relación de alimentos contenidos en el libro del convento de Santo Domingo, muestran diferencias y similitudes con las dietas de los monasterios femeninos. Entre los alimentos que se consumen en ambos espacios se puede encontrar: huevo, fruta, carne, camarón y pescados. La miel y los fideos se mencionan en otros libros de gasto, como se ha mostrado, pero no de manera

⁵³⁴ *Íbidem*, p.48.

⁵³⁵ *Íbidem*, p.58.

⁵³⁶ *Íbidem*, p.66.

frecuente. Donde es posible notar una diferencia es en alimentos como pollos, fiambres y vino, los cuales no se señalan en los documentos de conventos femeninos. Este cambio en la dieta permite ubicar otros productos que estuvieron presentes en la primera mitad del siglo XVII y que formaron parte de una dieta particular.

Para fines de esta investigación, es interesante ver cómo a finales del siglo XVI y durante la primera década del siglo XVII, se fueron sentando las bases de lo que sería la dieta novohispana. Muchos de los alimentos que se incluyeron en los hábitos de consumo se asentaron en la dieta de forma tal que, hasta nuestros días, son parte esencial de la alimentación de los mexicanos. La importancia, a mi parecer, de ver a la comida como un mosaico cultural novohispano, permitió la unificación de diversos grupos en el siglo XVII, quedando como un elemento de larga duración para los mexicanos, a través de los siglos.

En el caso de las fuentes conventuales, es posible contar con información muy rica sobre cómo se fueron desarrollando los hábitos de consumo. A pesar de que la información es escasa, los libros y cuadernos que pude localizar muestran un panorama sobre cómo fue la práctica culinaria en los monasterios; información que puede trasladarse a la vida cotidiana a través de los datos contenido en las actas de Cabildo.

El objetivo de este capítulo era mostrar dos propósitos: ver cómo los cuadernos de gasto conventuales son una fuente única que permite conocer los hábitos alimenticios de un sector de la población de la ciudad de México, y ligar la información que se obtuvo tras la revisión de los documentos con los datos

recuperados en los apartados anteriores y con ello, comprender cómo se fueron formando los hábitos de consumo de alimentos en la ciudad de México.

Como ya he señalado, el mundo monacal presenta diversos aspectos que limitan conocer la dieta de la sociedad durante el primer siglo novohispano. Sin embargo, es un referente en el cual se puede apreciar la incorporación de alimentos que formaban parte del abasto de la ciudad y que se transformaron de productos a ingredientes como parte de las preparaciones que se pueden encontrar anotadas.

La constante aparición de los tomates, el chile, el tocino, la carne de res, la manteca, las especias como el clavo y canela, y las leguminosas como lentejas y garbanzos, muestra un crisol que enriquece la información sobre los hábitos de consumo novohispanos.

Las anotaciones de bizcochos, antes, vino y chocolate, también señalan un referente interesante que vincula la vida urbana con la conventual. Las crónicas y las actas de Cabildo hacen referencia a preparaciones como los bizcochos; dentro de los conventos también se llegan a enlistar, particularmente para eventos especiales de la comunidad; es posible ver, entonces, que estuvieron presentes en la dieta monacal y urbana. La característica de los libros de gasto es que hacen referencia a las fechas en que se debían consumir: Pascua, Adviento o Navidad, información que no se incluye en otras fuentes.

En sí, los cuadernos y libros de gasto de cocina conventuales permiten comprender cómo se fue formando una dieta cotidiana. Los cambios que se sujetaban a diversas fechas, mantiene una relación con la vida urbana, por lo que se podría llegar a considerar que la dieta de la sociedad se asemejaba a la de los

conventos. La sustitución de alimentos o las preparaciones especiales son información que permite recrear cómo fue visto el alimento en la época novohispana; la importancia de consumir ciertos productos se mezclaba con la posibilidad de adquirirlos. Las dietas novohispanas, pues, son un reflejo de la asimilación de lo desconocido; adaptar e integrar nuevos elementos a una base cultural, fue una manera de enriquecer la sociedad multicultural que se situaba en la ciudad de México entre el siglo XVI y primera mitad del siglo XVII.

4. A modo de conclusión, ¿Y qué había en las despensas?

El panorama de la alimentación durante el primer siglo novohispano se conforma a partir de diversas miradas; estas resultan de sumo interés, pues es posible ver que el alimento ha fungido como un elemento de cohesión social a través de la historia.

Durante el primer periodo de colonización de la Nueva España es posible reconocer el interés por descubrir las semejanzas entre lo conocido y lo desconocido, con el fin, según mi interpretación, de asimilar y, particularmente, adaptar usos y costumbres de los españoles en el nuevo territorio; con ello, se logró una continuidad en sus prácticas alimentarias, que a su vez, fueron fusionándose con la tradición culinaria de otras culturas.

El haber conformado un corpus documental tan variado permitió ampliar la perspectiva de cómo se fue organizando el abasto y el consumo de los alimentos; a partir de la revisión de los testimonios pude localizar un elemento en común: la comparación entre las frutas, las legumbres, las plantas y las comidas preparadas locales con las variedades conocidas y consumidas por los colonos.

Esta información, a su vez, ha permitido ubicar un panorama de la alimentación en la España del siglo XVI, información clave para comprender cuáles fueron las necesidades inmediatas de los primeros colonos al momento de comerciar mercaderías⁵³⁷.

⁵³⁷Peter Boyd-Bowman, presenta un artículo sobre las mercancías que en 1553 llegaron a la ciudad de Puebla, intermediaria entre el puerto de Veracruz y la ciudad de México. Dentro de los productos que solían mandarse de España, el autor marca un 3% a los alimentos. Esto puede mostrar, cómo a mediados del siglo XVI, continuaba la búsqueda de productos europeos para satisfacer las necesidades de los colonos en la Nueva España. Boyd-Bowman, *op. cit.* 92-118

Ligado a esta asimilación estuvo presente el proceso de adaptación al nuevo espacio. Con las menciones sobre la petición de mandar productos de la Península a las nuevas tierras lo más pronto posible con el objetivo de que los colonos perpetuaran su estancia, se logra comprender la importancia que tuvo el alimento en el proceso de colonización.

Gracias a las crónicas del siglo XVI, las perspectivas de conquistadores, religiosos y primeros colonos, muestran un primer escenario alimentario. Ubicar el contacto inmediato entre los habitantes del México prehispánico y los conquistadores muestra, cómo los alimentos sirvieron, además de fuente de consumo, de elementos políticos que permitieron alianzas o encuentros entre representantes.

La organización de un banquete ayuda a reconocer los diversos grupos que existieron en la sociedad novohispana, y cómo el alimento jugó un papel fundamental en ese proceso como parte del protocolo oficial de la época. Este evento, a través de la descripción de los protagonistas, muestra cómo se fueron conformando las estructuras novohispanas.

Otro aporte que puedo destacar es la información que brindaron los cronistas sobre el alimento. Gracias a las descripciones de fray Bernardino de Sahagún o Francisco Hernández, fue posible conocer diversas clasificaciones de frutas y verduras en el México prehispánico, la terminología de sus nombres en náhuatl, además del uso de utensilios y la elaboración de comidas como tamales o tortillas.

Estos referentes fueron el preámbulo que mostró un primer encuentro con lo nuevo; cultivos y prácticas desconocidas para los españoles se fueron unificando a una tradición culinaria que se buscó perpetuar en el nuevo espacio. Ya con un grupo de vecinos asentados se pudieron establecer los usos y costumbres alimentarias que marcaron los hábitos alimentarios durante el siglo XVI y primera mitad del siglo XVII.

A través de los diversos documentos utilizados como actas de Cabildo o libros de cuentas conventuales fue posible reconocer prácticas que se han heredado a la cocina mexicana actual. Me pareció interesante encontrar el uso del chile como parte de la comida desde la época prehispánica y cómo logró perpetuarse en los sabores novohispanos; esta tradición no desapareció y se ha convertido en un referente nacional e internacional de nuestra comida.

No sólo se trata de la preparación de cierto platillo, sino que, a través de la alimentación se hace posible un recorrido por diferentes ámbitos que conforman una sociedad. Una comida se liga a lo político, lo económico, y principalmente, lo cultural; en el caso de la alimentación novohispana fue posible analizar un proceso que llevó consigo la observación, la experimentación y la imaginación de cómo se fue creando la nueva culinaria del siglo XVI.

Los apartados en que se dividió la tesis van mostrando cada una de las etapas en que sucedió: las crónicas sirvieron para ubicar la forma en que los primeros españoles observaron el alimento en México; la organización del segundo capítulo permite ver la regulación, es decir, la experimentación, de cómo se produjo y se abasteció la comida en la ciudad de México; en tercer lugar, se

analizó la imaginación novohispana a través de la revisión del consumo cotidiano de alimentos que a la vez, comenzaron a utilizarse como ingredientes.

Las diversas fuentes que fueron utilizadas a lo largo de la tesis, cubren un vacío que evitaba estudiar el tema de la alimentación durante el siglo XVI en la ciudad de México, convirtiéndolas en un nuevo aporte y una nueva forma de trabajar el tema. Me parece importante recalcar que, hasta el momento, no se ha localizado algún documento que tenga una relación directa con el ámbito culinario; los libros de cocina o los recetarios son recursos que comenzarán a aparecer hasta mediados del siglo XVIII, por lo cual, para la reconstrucción anterior a ese periodo ha sido fundamental recurrir a la mayor cantidad de visiones que mostraban una relación estrecha con la alimentación.

Las actas de Cabildo han sido clave para comprender cómo fue el papel que jugó el alimento en los años posteriores a la conquista. Al trabajar esta información se pudo analizar el tipo de alimento que se vendía, las posturas y obligados, las prácticas transportadas desde la Península, particularmente en el caso de las carnicerías y panaderías, con el objetivo de cubrir las diversas necesidades sociales y de grupo ante el consumo de un alimento específico y, desde mi punto de vista, la intención de conservar una tradición.

La fluctuación de precios, acompañada por la especulación en los productos por parte de los comerciantes son dos elementos clave que han servido para comprender el comportamiento económico de la sociedad; por lo que es evidente reconocer el peso del ámbito de la alimentación en el desarrollo de una sociedad.

Finalmente, a través del análisis que se realizó de cada uno de los cuadernos de gasto de los conventos de Jesús María, San Lorenzo, Santa Clara, Santa Teresa y Santo Domingo, fue posible reconocer un panorama más amplio sobre los alimentos que cada orden religiosa consumía, con el objetivo de identificar las diferencias y similitudes marcadas por cada Regla y Constituciones; la práctica cotidiana que me permitió reconocer cómo se fueron formando las dietas novohispanas, enriqueció de manera importante el desarrollo de la tesis.

Dentro del aporte que brindaron las cinco fuentes, es posible reconocer un panorama alimentario en el cuál se ubican las prácticas de consumo, un proceso de producción y de abasto de productos que conformaban una práctica cotidiana o mensual; el registro de diversos alimentos permitió ubicar una variedad interesante de productos lo cual llevó a comprender cuáles fueron los principales alimentos que conformaron las dietas en la ciudad.

A través del análisis de las fuentes conventuales que pude revisar, es posible ubicar una constante en el listado de alimentos, principalmente, es posible observar una base compuesta por cinco productos: la carne, el huevo, la manteca, el chile y los tomates.

A diferencia del resto de los alimentos registrados en los diversos documentos, estos cinco alimentos figuran dentro de cada una de las listas de gasto conventual con una regularidad constante. Si bien, las cantidades o las temporalidades de consumo varían entre las diferentes órdenes religiosas, es posible reconocer cómo llegaron a marcar una regularidad dentro de la dieta.

El chile y los tomates son los que aparecieron más veces en los registros; esta constante en su consumo, casi diaria, muestra la importancia de estos dos alimentos dentro de la dieta de finales del siglo XVI y primera mitad del siglo XVII.

En el caso de la carne, es interesante poder observar los diferentes tipos que se llegaron a incluir en las prácticas de consumo conventuales. Si bien, dentro de los listados es posible encontrar de forma más general la mención de carne, es posible reconocer, a través de anotaciones, diversos tipos, entre las cuales figuran la ternera y la res como las más constantes, aunque también se pueden encontrar las referencias al consumo de carnero y cerdo, como por ejemplo, los pies de puerco que se enlistaron en el cuaderno del convento de Jesús María.

El huevo sirvió de sustituto de la carne al momento de celebrar algún ayuno marcado por la Orden⁵³⁸. Finalmente, la manteca se destinó a la preservación, así como para la preparación de los alimentos, por ejemplo las frituras, una de las técnicas de cocción que se introduce en la Nueva España durante las décadas posteriores a la conquista del territorio.

El uso de la grasa animal fue una herencia árabe a la cocina del sur de España, principalmente como un medio de conservación de las carnes. Dentro de la cocina andaluza se comienza a utilizar para las frituras profundas y semiprofundas. Un ejemplo podrían ser los duelos y quebrantos, es decir, huevos fritos en abundante manteca, lo cual proporcionaba cierto sabor a la preparación, además de facilitar su cocción. Si bien, no hay un referente escrito que nos indique

⁵³⁸ El consumo de huevo fue una práctica de la España medieval que se incorporó a la cocina novohispana, con el mismo objetivo de cubrir las necesidades proteínicas tras la falta de consumo de carnes. De igual forma, como menciona Bedolla, el consumo de huevo durante la época prehispánica fue abundante, particularmente en las zonas lacustres gracias a los patos y garzas, pero la principal fuente de abasto fueron los huevos de guajolote.

como fue el uso de este producto, es posible ver que su consumo fue cotidiano dentro de la dieta conventual⁵³⁹.

Las Reglas y Constituciones no siempre tuvieron un gran peso sobre los alimentos que debían ser proporcionados a la comunidad. A partir de los libros de cuenta es posible ubicar productos como los quesos o la leche en comunidades donde quedaba prohibida su ingesta⁵⁴⁰. Por esta razón, sugiero que debe realizarse una revisión cuidadosa sobre lo estipulado, así como considerar la temporalidad en la que se incluyen ciertos productos dentro de la dieta cotidiana. Las carencias en la dieta básica de la comunidad, o, en ciertas ocasiones, a la disposición de las autoridades por incluir o retirar determinados alimentos de las comidas pudieron modificar la relación de alimentos.

En sí, los documentos del siglo XVI y primera mitad del XVII muestran que la base de la alimentación en la ciudad de México estuvo integrada mayoritariamente por: la carne, el trigo; el pescado, los camarones, las ostras y el ahuaucle; las zanahorias, la calabaza y la berenjena; las habas, las lentejas y los frijoles; especias; como la mostaza, el comino, la nuez moscada, el azafrán, la canela y el anís.

La información recabada mostró una base en la alimentación novohispana de finales del siglo XVI y primera mitad del siglo XVII, a partir de la descripción y el registro de alimentos. Las dietas que pudieron analizarse, particularmente en los

⁵³⁹Sí es posible mencionar que sirvió para la preparación de embutidos así como la cocción de guisados, convirtiéndose en uno de los elementos de fusión culinaria más recurrentes en la Nueva España.

⁵⁴⁰Hacer una revisión cuidadosa sobre lo mencionado en las reglas y constituciones, además de considerar la temporalidad en la que se incluyen productos prohibidos dentro de la dieta cotidiana, ya que puede deberse a carencias en la dieta básica de la comunidad, o, en ciertas ocasiones, a la disposición de las autoridades, es decir, la propia de decisión de madres superiores o abadesas por incluir o retirar determinados alimentos de las comidas.

documentos conventuales, ayudaron a dar respuesta a la hipótesis de trabajo planteada: el alimento durante el primer siglo novohispano integró diversas dietas culinarias, reflejo de la multiculturalidad que conformó la sociedad novohispana en la ciudad de México.

Los diferentes grupos que fueron conformando la sociedad novohispana, brindaron un aporte culinario que si bien, no podemos verlo reflejado dentro de un libro de cocina, sí está presente dentro de los registros diarios o mensuales que se llevaron en los libros de gasto conventual.

El poder localizar una gran variedad de alimentos dentro de estas fuentes, permite reconocer cuál fue el interés de la sociedad por conservar sus propias prácticas de ingesta o añadir diversos productos que marcaron un cambio, no sólo en los sabores sino en la representación cultural de un grupo.

Esta información debe ser contrastada con las referencias que se encuentran dentro de las crónicas, así como en las actas de Cabildo o listas de encargo, entre otros; con ello, será posible analizar cuál fue el proceso de adaptación, cultivo y consumo de los distintos productos, tanto locales como los aportes europeos, dentro de la alimentación novohispana.

En el caso de la época novohispana, la convergencia de diversos grupos se pudo ir acercando a través de las prácticas culinarias y de consumo de alimentos. Las cocinas van fortaleciendo un nuevo pensamiento, pero también están al tanto de los elementos políticos, económicos y culturales de una sociedad.

Esta investigación deja las puertas abiertas a futuros trabajos en los que se pueda complementar, aún más cómo ha sido la historia de la alimentación en México. Personalmente, me interesa revisar archivos en diferentes estados del

país, como por ejemplo, Puebla, Tlaxcala y Veracruz, con el objetivo de conocer con más detalle la entrada, compra y venta de productos provenientes de España.

Comprender lo que somos por lo que comemos es un aspecto fundamental y, particularmente, en este tiempo y espacio, donde la comida juega un papel tan diverso y con una serie de estereotipos para los mexicanos. Así, no sólo histórica sino nutricionalmente, se podrá tener conciencia de cómo han transcurrido cambios y continuidades en uno de los hábitos básicos del ser humano.

En sí, poder haber dado una reinterpretación al panorama alimenticio de la época novohispana, en la ciudad de México, muestra, a mi parecer, la importancia de los alimentos en sus diferentes variantes y con ello, comprender cómo funciona una sociedad. No es en balde esa tan famosa frase de somos lo que comemos, pues es a través de este una práctica cotidiana que se va dando forma a una identidad.

Referencias

Archivos

Archivo General de la Nación, AGN.

Archivo Histórico del Distrito Federal, AHDF.

Archivo Histórico de la Secretaría de Salud, AHSS.

Bibliografía

Aguilar, Paris, *Una aproximación teórico-metodológica para el estudio de la antropología alimentaria*, Tesis de Maestría en Antropología, México, IIA-UNAM, 2002.

Alarcón, Donato, et. al., *La alimentación de los mexicanos*, México, El Colegio Nacional, 2002.

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

Alvarado, Manuel, *El cabildo y regimiento de la ciudad de México en el siglo XVII, un ejemplo de oligarquía criolla*, versión en línea en, www.odex.colmex.mx:8991/.../47KVK2M6LSNT2T7SFH8K4P45X8VDB7.pdf

Alvarado Tezozomoc, *Crónica Mexicana*, versión en línea en: <http://www.artehistoria.jcyl.es/v2/contextos/11502.htm>

Amerlinck, Concepción, *Convento de monjas. Fundaciones en el México virreinal*, México, Grupo Carso, 1995.

Aranda Kilian, Lucía, *El uso del cacao como moneda en la época prehispánica y su pervivencia en la época colonial*. Ponencia del XIII Congreso Internacional de Numismática, Madrid, 2003.

Ávila, Teresa de, *Camino de perfección*, versión en línea en, http://es.catholic.net/catholic_db/archivosWord_db/camino_de_perfeccion_teresa_de_avila.pdf

Ávila Sandoval, Santiago, "La vida cotidiana del último Tlatoani mexicana", en *Historia de la vida cotidiana en México*, tomo I, México, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, pp. 279-296, 2004.

Ávila Serratos, Mauricio, *Recetario tradicional del Distrito Federal. Cocina indígena y popular 58*, México, CONACULTA, 2012.

Ayala, María de la Luz, *La historia natural en el siglo XVI: Oviedo, Acosta y Hernández*, en, <http://148.202.18.157/sitios/publicacionesite/ppperiod/esthom/esthom/pdf/esthom20/19-37>

Ayuntamiento de Almuñécar, www.almunecar.info

Azcoya, Carlos, "Historia de las castañas en la alimentación", versión en línea en, www.historiacocina.com/historia/articulos/castana.htm

Barreto, Diana, *El convento de Jesús María, la construcción de un espacio para mujeres en la ciudad de México durante el siglo XVI*, tesis para obtener el grado de licenciada en Historia por la UNAM, México, 2008.

Barros, Cristina y Marco Buenrostro, *La cocina prehispánica y colonial*, México, CONACULTA, 2001.

Bazarte, Alicia, *Un acercamiento a la cocina novohispana*, México, Instituto Politécnico Nacional, 2006.

_____, *Desde el claustro de la higuera. Objetos sacros y vida cotidiana en el ex convento jerónimo de San Lorenzo*, México, Instituto Politécnico Nacional, 2007.

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

Bennassar, Bartolomé, *La España del Siglo de Oro*, Barcelona, Crítica, 1983.

Benítez Muro, Ana, *Nuestros sabores*, México, Clío, 2001.

Bernardos, José, "La evolución del consumo de alimentos y otros productos básico a finales del Antiguo régimen", ponencia presentada en el II Congreso Nacional de Historia Económica, México, 2004.

_____, *El mercado de la carne en Castilla durante la edad moderna*, http://www.usc.es/estaticos/congresos/histec05/b10_bernardos_sanz.pdf

Boyd-Bowman, Peter, "Otro inventario de mercaderías del siglo XVI", en *Historia mexicana*, vol. XX num. 1, pp. 92-118, México, 1964.

Braudel, Fernand, *El mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, México, FCE, 1976.

Bravo-Villasante, Carmen, *La maravilla de América, los cronistas de Indias*, Madrid, Cultura hispánica, 1985.

Brokman 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.

Castelló Yturbide, Teresa, *Presencia de la comida prehispánica*, México, Fomento Cultural Banamex, 1986.

_____, *El libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, México, CONACULTA, 2000.

_____, *Delicias de antaño: historia y recetas de los conventos mexicanos*, México, Océano, 2000.

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

Cervantes de Salazar, Francisco, *México en 1554*, México, UNAM, 2001

_____, *Crónica de la Nueva España*, Madrid, Atlas, 1971.

Chamorro, María Inés, *Gastronomía del siglo de oro español*, Barcelona, Herder, 2002.

Clave, Montse, *El sabor en la ruta de Hernán Cortés*, Libros de Allende, 2002.

Colón, Cristóbal, *Los cuatro viajes del almirante y su testamento*, Madrid, Espasa-Calpe, 2006.

Corcuera, Sonia, *Entre gula y templanza*, México, UNAM, 1990.

_____, *El fraile, el indio y el pulque*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991.

Cortés, Hernán, *Cartas de Relación*, México, Porrúa, 1997.

Covarrubias, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana*, Madrid, Fundación Universitaria Española, 1978.

Crespo, Horacio, *Historia del azúcar en México*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

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.

Delfín, Martha Eugenia, "Los olivares de Tacubaya (México) en la época colonial", Ponencia presentada en el V Coloquio de Tacubaya. Pasado y Presente. <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/mexico.htm>

Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Porrúa, 1964.

Díaz Yubero, Ismael, "Gastronomía española", versión en línea en, www.runet.edu/bbannina/gastronomia

Dietler, Michael: "Feasts and commensal politics in the political economy. Food, power and status in prehistoric Europe". En Polly Wiessner y Wulf Schiefenhövel (editores): *Food and the status quest, an interdisciplinary perspective*, Providence, Berghan Books, 1996.

Echeverría, María Esther coord., *Recetario mexicano del maíz*, México, CONACULTA, 1983.

El rincón de la sociedad, blog especializado en gastronomía, en <http://sociedadgastronomicalacomilonagastro.blogspot.mx/2012/09/lapin-farci-en-crepine-o-que.html>

Enciclopedia Universal, http://enciclopedia_universal.esacademic.com

Escalante, Pablo y Antonio Rubial, "Educación y cambio tecnológico", en *La vida cotidiana en Mesoamérica y en los ámbitos indígenas de la Nueva España*, México El Colegio de México-FCE, pp. 391-412, 2004.

Favila, Héctor, "Del plato a la boca...el ajolote a la sopa", en *Revista virtual Culinaria*, versión en línea en, http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/art_04.pdf

Fernández de Oviedo, Gonzalo, *Historia general y natural de las indias, islas y tierra firme del mar océano*, Madrid, Atlas, 1959.

_____, *Sumario de la natural historia de las indias*, Madrid, Espasa Calpe, 1978.

Flandrin, Jean Louis, *Historia de la alimentación, por una ampliación de las perspectivas*, versión en línea en, ddd.uab.es/pub/manuscrits/02132397n6p7.pdf

Florescano, Enrique, "El abasto y la legislación de granos en el siglo XVI", en *Historia Mexicana*, vol. XIV, num. 4, México, pp. 567-629, 1965.

_____, *Precios del maíz y crisis agrícolas en México*, México, Era, 1986.

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

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

García, Deyanira, "El accidente de epilepsia en el convento de religiosas del glorioso y máximo doctor señor san Jerónimo en la Puebla de los Ángeles", en Alicia Bazarte, *Desde el claustro de la higuera. Objetos sacros y vida cotidiana en el ex convento jerónimo de San Lorenzo*, México, Instituto Politécnico Nacional, 2007.

García Acosta, Virginia, *Los precios del trigo en la historia colonial de México*, México, CIESAS, 1998.

García González Yolanda, *El encuentro de los sentidos. El mestizaje culinario en la Nueva España durante el siglo XVI*, Tesis para obtener el título de Licenciada en Historia por la UNAM, México, 2006.

_____, *El diario abasto. La dieta en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México a través de un cuaderno de gastos del 1624*, Tesis para obtener el grado de Maestra en Historia por la UNAM, México, 2009.

García Martínez, Bernardo, *El sistema monetario de los últimos años del periodo novohispano*, México, El Colegio de México, <http://aleph.academica.mx/jspui/bitstream/56789/29810/1/17-067-1968-0349.pdf>

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

García Urigüen, Pedro, *La alimentación de los mexicanos, cambios sociales y económicos, y su impacto en sus hábitos alimenticios*, México, CANACINTRA, 2012.

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

Gran diccionario Náhuatl de Wimmer, sites.estvideo.net/malinal/nahuatl.page.html

Granado, Diego, *Libro de cocina*, Lleida, Pagès Editors, 1991.

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

Hernández de Macera, Domingo, *Libro del arte cocina*, Valladolid, Maxtor, 2004.

Hernández, Francisco, *Antigüedades de la Nueva España*, Valencia, Promolibros, s/año.

_____, *Historia de las plantas de Nueva España*, México, Imprenta Universitaria, 1946.

Hernández Jaimes, Jesús, *El fruto prohibido el cacao de Guayaquil y el mercado novohispano siglos XVI-XVII*, versión en línea en, <http://www.ejournal.unam.mx/ehn/ehn39/EHN000003902.pdf>

Herrera, Antonio de, *Historia general de los hechos de los castellanos en las islas y tierra firme del mar océano*, versión en línea en, www.memoriachilena.cl

Historia y antropología de la alimentación, Diccionario temático CIESAS, versión en línea en, <http://www.ciesas.edu.mx/Publicaciones/diccionario>

Infante, Lucrecia, *Sabores del mundo árabe*, México, Clío, 2000.

Jiménez, Sofía *El rancho de Xico, un lugar poco conocido del Marquesado del Valle, 1529-1800*, México, 2010.

Juárez López, José Luis, "La capirotada, dulce manjar en peligro de extinción", en México desconocido, núm. 277, mayo 2000.

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

León García, María del Carmen, *El libro de Dominga de Guzmán*, México, CNCA, 1997.

Laguna, María del Carmen, *Jerónimas de la Adoración del añoso tronco de la Orden jerónima*, Madrid. Publicaciones Claretianas, 1991.

León-Portilla, Miguel, *Visión de los vencidos*, México, UNAM, 1989.

_____, "Alimentación de los antiguos mexicanos", en La alimentación de los mexicanos, de Donato Alarcón y Héctor Bourges comp., México, El Colegio de México, 2002.

Long-Solís, Janet, *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, México, FCE, 1998.

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

_____, "Los alimentos como imágenes culturales en la Nueva España", en Amaya Garritz coord., *Una mujer, un legado, una historia. Homenaje a Josefina Muriel*, México, UNAM-IIH, pp. 181-208, 2000.

López Austin, Alfredo, *La educación de los antiguos nahuas*, México, Ediciones el Caballito, 1985.

López de Gómara, Francisco, *Historia de la conquista de México*, México, Porrúa, 1988.

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

_____, *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, México, El Colegio de México, 2000.

Luján, Néstor, *Historia de la Gastronomía*, España, Plaza & Janes, 1989.

Malagón, Javier, *Historia y leyenda del mazapán*, México, San Ángel ediciones, 1990.

Marsilli, María N., *Los senderos de la idolatría. El viaje de Vázquez de Espinosa por los altos de Arica, 1618*. Revista de Antropología Chilena, Lectura Volumen 42, Nº 2, 2010.

Martínez Crespo, Alicia, *Manual de mujeres que contiene muchas y diversas recetas muy buenas*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1995.

Martínez Llopis, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, Madrid, Altaya, 1989.

Martínez Montaña, Francisco, *Arte de cocina, bizcochería, pastelería y conservería*, Valladolid, Maxtor, 2006.

Matesanz, José, *Introducción de la ganadería en Nueva España, 1521-1534* versión en línea en, <http://codex.colmex.mx:8991>

Mendoza, Blanca, "El consumo de especias en la Nueva España durante la época de comercio libre", tesis de licenciatura en Historia, UNAM, Facultad de Filosofía y Letras, Sistema de Universidad Abierta, 2000. <http://132.248.9.195/pd2000/286796/Index.html>

Mestayer de Echagüe, María, *Historia de la gastronomía*, Madrid, R&B, 1996.

Mijares, Ivonne, *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1993.

_____, "El abasto urbano, caminos y bastimentos", en *Historia de la vida cotidiana*, México, El Colegio de México-FCE, pp. 109-140, 2005.

Mintz, Sidney, *Sabor a comida, sabor a libertad*, trad. Victoria Schussheim México, CONACULTA, 2001.

_____, *Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 2000.

_____, "Elucidaciones sobre la pureza", en Javier Malagón, *Historia y leyenda del mazapán*, México, San Ángel ediciones, 1990.

Monedas y medidas, <http://www.arcomedievo.es/medidas.htm>

Moncada González, Gisela, *El consumo de trigo y caña de azúcar en la dieta novohispana y sus repercusiones en la salud*, México, Dirección de Antropología Física, INAH Estudios de Antropología Biológica, XII: 985-996, 2005. *Monedas y Medidas y medidas*, versión en línea en, <http://www.arcomedievo.es/medidas>

Monroy de Sada, Paulina, *Introducción a la gastronomía*, México, Limusa, 2000.

Montse Clave, *El sabor en la ruta de Hernán Cortés*, Libros de Allende, 2002.

Mora, Guillermo, "Ajonjolí, el sésamo de la salud", en www.mexicodesconocido.com.mx/ajonjoli-sesamo-de-la-salud.html

Motolinía, *Historia de los indios de la Nueva España*, México, UNAM, 1964.

Muñoz Zurita, Ricardo, *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*, México, Clío, 2000.

Muriel, Josefina, *Conventos de monjas en la Nueva España*, México, Ediciones Santiago, 1946.

_____, *Cultura femenina novohispana*, México, UNAM, 1982.

_____, “Testimonios sobre desastres ocurridos en conventos de monjas”, versión en línea en, <http://www.ejournal.unam.mx/ehn/ehn30/EHNO3005.pdf>

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 cocina*, Madrid, Taurus, 1969.

Novo, Salvador, *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1997.

Otte, Enrique, *Cartas privadas de emigrantes a Indias, 1540-1616*, México Fondo de Cultura Económica, 1993.

_____, *La mujer de Indias en el siglo XVI*, versión en línea en, www.americanistas.es/biblo/textos/08/08-103.pdf

Paso y Troncoso del, Francisco, *Códice mendocino, documento mexicano del siglo XVI...*México, Editorial Cosmos, 1925.

Pérez Espinoza, José Genovevo, “Hortalizas en la chinampas de Xochimilco”, *La Jornada del Campo*, suplemento de *La Jornada*, Carmen Lira, directora, México, n. 69, 15 de junio de 2013.

Pérez Samper, María de los Ángeles, “Recetarios manuscritos de la España moderna”, versión en línea en, <http://www.cromrev.com/volumes/vol33/02-vol33-PerezSamper.pdf>

Perucho, Juan y Néstor Luján, *El libro de la cocina española, gastronomía e historia*, Madrid, Tusquets, 2003.

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

Prats, Joaquín, “Las bases modernas de la alimentación tradicional”, en Martínez, José Miguel, *Historia de la alimentación rural y tradicional: recetario de Almería*, pp. 53-61, 2003, [www.dipalme.org/Servicios/Anexos/anexosiea.nsf/VA nexos/IEA-HART-c4/\\$File/HART-c4.pdf](http://www.dipalme.org/Servicios/Anexos/anexosiea.nsf/VA nexos/IEA-HART-c4/$File/HART-c4.pdf)

Quiroz, Enriqueta, *Simetrías y asimetrías en el comportamiento de los alimentos en la ciudad de México 1750-1812*. Versión en línea en, ww.economia.unam.mx/cladhe/registro/ponencias/554_abstract.do

Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, España, Mateu Cromo, 2001.

Región de Murcia Digital, <http://www.regmurcia.com/servlet>

Regla y vida de los hermanos y hermanas de la orden de San Francisco, versión en línea en, <http://santabeatriz.vidaconsagrada.net/documentos/regla.htm>

Regla de Santa Clara, versión en línea en, <http://www.clarisasavila.org/regla.html>

Regla de N. G. P. San Agustín, con licencia en México por Doña María de Benavides viuda de Juan Rivera, 1691.

Regla y constituciones que por autoridad apostólica debe observar las religiosas jerónimas del Convento de San Lorenzo de la Ciudad de México, México, Herederos de la viuda de Rdz. Lupercio, 1707.

Reyna, María del Carmen, *El convento de San Jerónimo: vida conventual y finanzas*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1990.

Reyes, Alfonso, *De vino y cerveza*, México, FCE, 1996.

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

Ritchie, Carson, *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la Historia*, Barcelona, Altaya, 1997.

Rivero, Pilar, "Mercaderes y finanzas en la Europa del siglo XVI", Universidad de Zaragoza, en <http://clio.rediris.es/n31/mercaderesyfinanzas.pdf>

Rochan, Sylvie, *El pequeño Larousse de los vinos*, México Larousse, 2007.

Rojas, José Luis de, "Los compradores en el mercado de Tenochtitlán", en *Revista española de antropología americana*, pp. 95-108, 1983. <http://revistas.ucm.es/index.php/REAA/article/viewFile/REAA8383110095A/25076>

Rollano, Rocío, *Los emigrantes extremeños a Indias a través de sus cartas: 1556-1614*, versión en línea en, <http://www.muveex.es/uploads/00000099-archivo.pdf>

Romero Galván, José Rubén, "La Ciudad de México, grandeza y galanura, en la obra de Fray Hernando Ojea", en *Imágenes*, revista electrónica del Instituto de Investigaciones Estéticas, UNAM, http://www.esteticas.unam.mx/revista_imagenes/rastros/ras_romero03.html

Rosengarten, Frederic, *The book of spices*, Jove Publications, New York, 1981.

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

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

Salazar, Nuria, *El convento de Jesús María. Historia artística 1577-1860*, tesis para obtener el grado de licenciada en historia de Arte por la Universidad Iberoamericana, México, 1986.

Salazar, Sheila, "Cacao y riqueza en la provincia de Caracas en los siglos XVII y XVIII", en *Tierra Firme*, Universidad Centra de Venezuela, pp. 293-312, <http://www2.scielo.org.ve/scielo>

Sarabia, María Justina y Magdalena Huerta, “Establecimiento y expansión de la orden concepcionista en México en el siglo XVI” presentado en el primer Congreso Internacional. V Centenario de la de la orden Concepcionista, 1489-1989, pp.463-474, dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1335511

Scharrer Tamm, Beatriz, *Azúcar y trabajo. Tecnologías de los siglos XVII y XVIII en el actual Estado de Morelos*, México, Miguel Ángel Porrúa, 1997.

Sigüenza y Góngora, Carlos, *Parayso Occidental*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1995.

Simón, María del Carmen, *La cocina de Palacio, 1561-1931*, Madrid, Castalia, 1997.

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

Sugiura, Yoko, *La cocina mexicana a través de los siglo: México antiguo*, México, Clío, 2001.

Terreros, Esteban de, *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes*, Madrid, la viuda de Ibarra, 1788.

Tovar, Enrique, *Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México*, versión en línea en, <http://www.libros.publicaciones.ipn.mx/PDF>

Trejo, Flor, “El barco como una ciudad flotante”, en *Historia de la vida cotidiana*, tomo II, México, FCE, 2005.

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

Valero García, Eduardo, “Arco de la calle de la Pasa”, en <http://historia-urbana.madrid.blogspot.mx/2013/11/arco-de-la-calle-de-la-pasa.html>

Valle Sánchez, Francisco, *De lo que comían los españoles en el siglo de oro*, versión en línea en, <http://www.boloncol.com/boletin-18/de-lo-que-comian-los-espanoles-en-el-siglo-de-oro.html>

Valles, Julio, “La aloja, reina de las bebidas”, en <http://blogs.elnortedecastilla.es>

Vargas, Luis Alberto, “El mestizaje de la alimentación”, en Héctor Bourges, et al. coords., *Historias de la nutrición en América Latina*, Sociedad Latinoamericana de nutrición, versión PDF, pp. 45-56.

_____, *Naranjas y limas, limas y limones*, México, Cuadernos de nutrición, núm. 6, 2009, pp. 227-233.

_____, “La alimentación de los criollos y mestizos en el México colonial”, en Alarcón, Donato y Héctor Bourges, comp., *La alimentación de los mexicanos*, México, El Colegio Nacional, pp. 47-66, 2002.

Vázquez de Espinosa, Antonio, *Compendio y descripción de las indias occidentales*, versión en línea en, www.archive.org/strea/smithsonianmisc1081948smit_djvu.txt

Vázquez Pando, Fernando Alejandro, "Entorno al derecho monetario en la Nueva España", <http://www.juridicas.unam.mx/publica/librev/rev/jurid/cont/18/pr/pr3.pdf>

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

Vocabulario medieval castellano, <http://books.google.com.mx/books>

Wallerstein, Immanuel, *El moderno sistema mundial*, México, Siglo XXI, 1984.

Yuste, Carmen, *El comercio de la nueva España con Filipinas, 1590-1785*, México, INAH, 1984.

Series

La cocina mexicana a través de los siglos, México, Clío-Fundación Hérdex, 1997.

Las cocinas del Mundo en México, México, Clío, 2001.

Recetarios antiguos, México, CONACULTA.