



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO**

---

---

**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y  
LETRAS**

***LA ALIMENTACIÓN PREHISPÁNICA Y SU ADAPTACIÓN***

***TRAS LA CONQUISTA EN EL SIGLO XVI***

***TESIS***

***QUE PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE:***

***LICENCIADA EN HISTORIA***

***PRESENTA :***

***ISABEL VICTORIA GONZÁLEZ ESTEVA***

***ASESORA:***

***DRA. CARMEN YUSTE LÓPEZ***



**MEXICO D.F.**

**MAYO 2010**



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**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.

## Agradecimientos

Xavier, Sasi, Pía, Carlota e Inés, gracias por su cariño, paciencia y apoyo incondicionales.

Cachis, “todo se lo debo a mi manager”.

Maribel y Maricruz, son lo mejor que me dio la UNAM.

## INDICE

Introducción .....	5
Capítulo 1. La alimentación prehispánica	
1.1. Antecedente .....	18
1.2. Lo que se comía en la antigua Tenochtitlan .....	28
1.3. La alimentación dentro del ritual .....	44
1.4. La mesa de Moctezuma .....	49
Capítulo 2. Los alimentos	
2.1. Los alimentos traídos a México con la Conquista .....	54
2.2. El contacto de los recién llegados con los alimentos locales.....	66
Capítulo 3. El choque alimenticio de las dos culturas y sus consecuencias en el mundo indígena.	
3.1. Los primeros contactos y el inicio del mestizaje .....	84
3.2. El mestizaje .....	92
Capítulo 4. El encuentro alimenticio, ¿un ámbito donde ejercer el poder?	

4.1. Imagen, identidad y cultura.....	103
4.2. El poder en la Conquista.....	115
Conclusiones.....	123
Fuentes consultadas	
Bibliografía .....	133
Fuentes electrónicas .....	145

## Introducción

La cocina es cultura y en ella se reflejan hábitos, tradiciones, gustos, preferencias y costumbres de todos los miembros de una población. Con la conquista de América se dio un mestizaje en todos los sentidos: entre los hombres, las costumbres, la religión y, por supuesto, la cocina.

La búsqueda para contar con los alimentos suficientes es una de las más esenciales para poder satisfacer una necesidad primordial del ser humano, sino es que la más básica de todas, pues persigue mantener la vida misma.

Al civilizarse el ser humano, empieza a idear una manera más variada de satisfacer su hambre. De esta manera surge el interés por la forma en que se realiza el acto de comer para ampliar sus posibilidades en la medida en que su contexto cultural se desarrolla; y es por esta razón que “la evolución culinaria es expresión de cultura”.<sup>1</sup>

La sedentarización significó un gran avance en el proceso de la aculturación alimenticia. Los pueblos del centro y sur de México tenían una dieta más variada que los habitantes septentrionales del territorio, esto debido a que las tierras eran más fértiles y podían obtener más productos y de mayor variedad

---

<sup>1</sup> Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1981, p. 10.

El sabor y la conservación de los alimentos han sido tan importantes a lo largo de la historia que dieron lugar a la instauración de nuevas rutas para llegar a la India y a China. Al verse truncadas las rutas, la importación de especias se vio afectada y obligó a la navegación.

El año de 1453 marca el cierre del comercio con Levante por la caída de Constantinopla. Génova pierde sus contactos y Venecia continuará con el comercio de artículos de lujo a través del Mar Rojo, y con ello el monopolio europeo de las especias. Había que encontrar una nueva ruta para llegar directamente a las Indias, evitando el comercio con los venecianos. El precio de las especias orientales debía de ser alto, es por eso que al aumentar su demanda en Europa, los comerciantes europeos no pudieron permanecer a expensas de los precios que imponían los mercados venecianos, es por el interés abaratar los precios, y obtener altos márgenes de ganancias que impulsa a los hombres a navegar.<sup>2</sup>

La búsqueda de nuevas rutas marítimas para obtener los condimentos provenientes de Oriente condujo a las exploraciones que darían como resultado la llegada a América.

El descubrimiento del Nuevo Mundo implicó que la cocina de muchas regiones cambiara y se ampliara. La cocina de Mesoamérica, y de América en general, enriqueció de manera extraordinaria la mesa del Viejo Mundo incluyendo ingredientes que transformaron de manera radical la forma como preparaban sus alimentos.

---

<sup>2</sup> Blanca Denny Mendoza Avilés, "El consumo de especias en la Nueva España durante la época del comercio libre", Tesis de Lic. en Historia, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2000, p. 31.

El estudio de la cocina indígena es importante debido a que ésta es parte trascendente de cualquier cultura. Además, en la cocina convergen aspectos religiosos, culturales, económicos y geográficos que determinan los alimentos que se producen en la región o que se comercian. El impacto que tuvo la conquista en la cocina nativa fue de gran importancia, ya que a partir de ese momento se incorporaron nuevos alimentos a la dieta prehispánica y hubo transformaciones en sus usos y costumbres.

En el mundo prehispánico, al igual que en todas las civilizaciones, la comida tenía una importancia tal que trascendía a toda la cultura de estos pueblos, tenía manifestaciones en el ámbito religioso, como las ofrendas a los dioses, en el estatus de la población, ya que no comían lo mismo los macehuales que los nobles, en el tributo que se pagaba al tlahtoani. Con la llegada de los conquistadores, aunque muchos platillos, quizás la mayoría, permanecieron siendo parte de la alimentación, las costumbres que rodeaban a la alimentación cambiaron de manera muy importante. Esto fue debido, entre otras razones, como son el reproducir los animales traídos a las tierras descubiertas y enriquecer las carencias de alimentos, al eurocentrismo de los españoles que consideraban que las costumbres de los pueblos indígenas, en general, y las alimenticias en este caso, no eran las que ellos consideraban adecuadas o a las que estaban acostumbrados y por lo tanto dichas costumbres eran desplazadas a los márgenes culturales. Por esto, además del importantísimo intercambio alimenticio, la conquista tuvo un efecto de gran trascendencia en la cultura gastronómica de los pueblos indígenas.

Por lo anterior se puede plantear que los cambios en los hábitos alimenticios de las culturas indígenas, tras la conquista española, se debieron, además de a la incorporación de nuevos alimentos, al desplazamiento del centro hacia las márgenes culturales.

En el aspecto religioso, la relevancia de ciertos alimentos consistió en que, además de los alimentos existentes, había algunos que eran prohibidos o que solamente podían consumir los sacerdotes o determinadas castas. En las civilizaciones americanas, los alimentos también constituyeron una parte importante de los rituales. Pero esta función ritual también la cumplían los alimentos en la religión de los españoles, a tal grado, que cuando éstos llegaron a América y se encontraron con que no había vides, se preguntaron cómo hacer para fabricar el vino que era tan necesario para la celebración de la Eucaristía.

En el aspecto cultural, la comida define a una sociedad en muchos de sus aspectos, ya que de los alimentos depende cuándo se come, qué se come, de qué manera se come, si se hace acompañado o solo, si las mujeres participan o no, etc.; en tal medida define la comida al ser humano que “comer es el único acto fisiológico que el hombre realiza en sociedad”.<sup>3</sup>

El aspecto económico de la comida también conforma a las sociedades, ya que como alimentarse es la necesidad más acuciante del ser humano, invierten la mayoría de sus recursos en la consecución de este fin. La comida determina en mucho qué se compra, qué se vende, qué se importa y qué se exporta.

---

<sup>3</sup>Sonia Corcuera, *op. cit.* , p. 26

Dependiendo de los excedentes obtenidos en materia de alimentos, una sociedad puede avanzar o no hacia el intercambio y la diversificación de sus actividades.

El aspecto geográfico es central, pues establece qué alimentos son los que se consumen dependiendo de la zona en que se encuentren los grupos humanos; por lo tanto, qué es lo que se puede producir y comer mayoritariamente.

Cuando los españoles llegaron a América se encontraron con una fauna y una flora diferentes a lo que ellos conocían. Pero, al mismo tiempo, ellos trajeron a América una fauna y una flora desconocidas para el Nuevo Mundo. Consecuentemente, el encuentro de estos nuevos productos impactó en todos sentidos a ambos mundos.

Durante la conquista del territorio de lo que hoy es México, los españoles importaron sus productos de la península Ibérica y los implantaron y empezaron a cultivar o, en su caso, a criar en territorio americano; al incorporar dichos productos a los alimentos y costumbres locales dieron lugar a una nueva forma de elaborar los alimentos. Fue así como se fusionaron las dos culturas en muchos sentidos, y uno de ellos fue la cocina. Con la conquista surgió una nueva producción de alimentos y esto trajo la creación de nuevos platillos, lo que llevó a la adquisición de nuevos hábitos de alimentación. Este mestizaje culinario respondió a múltiples razones:

Nuestras cocinas mestizadas son, sobre todo, fruto tanto de situaciones concretas como de datos ecológicos manifiestos, aunque se hallan también diversificadas por factores históricos propios. Entre estos factores hay que tener presentes las diferentes modalidades de la colonización, en la medida en que son la resultante tanto de la personalidad de los diferentes conquistadores, como del tipo de

organización sociopolítica específica de cada uno de los pueblos sometidos por la Conquista.<sup>4</sup>

Sin embargo, cada región posee un sistema culinario que la distingue y determina, y este sistema depende tanto de los métodos empleados para procesar los alimentos, como del producto básico particular de esa cocina:

Las creaciones culinarias son producto de un clima cultural muy amplio; de intereses, inquietudes y limitaciones colectivas diversas. Como la suma de los individuos representa a la sociedad, la cocina nacional sintetiza el consenso del pueblo. Quienes lograron materializar este consenso, las cocineras anónimas, individuos con arte, contribuyeron a delinear lo que hoy es el alma mestiza de México [...] La cocina de una sociedad es un lenguaje al que ésta traduce inconscientemente su estructura.<sup>5</sup>

En el desarrollo de la historia de México, el encuentro entre el modo de vida europeo y el modo de vida americano trastocó a las civilizaciones en todos sus aspectos. En cuanto a la comida, este momento trajo aparejado el mayor intercambio de alimentos que se haya experimentado entre dos culturas. Se multiplicaron las opciones alimentarias de una forma extraordinaria, desde el maíz y el trigo, hasta la llegada del azúcar a América, pasando por la amplia gama de fuentes de proteínas que constituyen los mamíferos grandes, que no se conocían hasta ese momento en América.

---

<sup>4</sup> Dominique Fournier, "La cocina de América y el intercambio colombino", en Massimo Mondatori, *El mundo en la cocina*, Buenos Aires, Paidós, 2003, pp. 123-124.

<sup>5</sup> Sonia Corcuera de Mancera, *op. cit.*, p. 132.

A fin de comprobar cómo las relaciones de poder inciden en los hábitos alimenticios, he de resaltar la relevancia que tenía la comida para el mundo prehispánico. Los alimentos y la manera de consumirlos, en esta civilización, variaban dependiendo de la capa social a la que se perteneciera. La llegada de los conquistadores trastocó todo el mundo indígena, incluido el alimentario, a pesar de la incorporación de los nuevos ingredientes hispánicos, se lograron mantener las raíces de la cocina local. El cambio fue tan importante y tocó tantos aspectos de la vida de la cultura mexicana, que la alimentación se convirtió en un ámbito donde los españoles ejercieron su poder.

Este trabajo se limita a la época prehispánica y al momento del encuentro. El objetivo es analizar los aspectos alimenticios de Tenochtitlan durante el periodo posclásico e investigar el momento de la llegada de Colón a las islas del Caribe y de Hernán Cortés al territorio de lo que hoy es México, cubriendo hasta el siglo XVI. Examinar la adaptación y cambios de la comida precolombina, y las relaciones de poder que surgen en este campo, a partir de la conquista española.

Existen varios trabajos acerca del tema del mestizaje de la cocina a partir de la conquista que han sido de gran utilidad para la realización de este trabajo.

En el trabajo de Sonia Corcuera de Mancera, *Entre Gula y Templanza*<sup>6</sup>, se mencionan tanto los productos animales como vegetales originarios de Europa y América, y el resultado de su intercambio; la autora analiza los aspectos cultural y social de la comida.

---

<sup>6</sup> Sonia Corcuera de Mancera, *op. cit.*

El libro de Xavier Domingo, *De la olla al mole*<sup>7</sup>, narra la importancia de los productos americanos para la industria y la mesa europeas, el encuentro entre españoles e indígenas y la manera en que fueron poco a poco adaptándose ambos grupos a la comida de los otros.

Janet Long, coordina la obra *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*<sup>8</sup>, la cual está integrada por una serie de ponencias acerca de la comida, esta obra se realizó con motivo de los quinientos años del descubrimiento de América, y por esa razón, los temas giran alrededor de esta temporalidad.

Mariano de Cárcer y Disdier, en su obra *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*<sup>9</sup>, hace un estudio sobre lo que España aportó a América, en esta obra se encuentra una marcada tendencia a enaltecer los productos españoles; también se ofrecen una serie de recetas resultado del mestizaje culinario del cual habla el autor.

Sin embargo, no todas las fuentes estudian a la cocina prehispánica como receptora de influencias culturales a partir de dicho encuentro. Además, el presente trabajo busca presentar la cuestión alimentaria desde la perspectiva indígena, para lo cual se habla de la alimentación prehispánica, haciendo hincapié en la comida de la antigua Tenochtitlan. Se estudian los rituales que rodean a los alimentos y la mesa de Moctezuma como una muestra de los productos que existían en el Nuevo Mundo. Se indaga acerca de las consecuencias culturales y gastronómicas que tuvo la llegada de los españoles sobre la cultura indígena.

---

<sup>7</sup> Xavier Domingo, *De la olla al mole*, epílogo de Antonio Caballero, Madrid, Cultura Hispánica, 1984

<sup>8</sup> Janet Long (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003

<sup>9</sup> Mariano de Cárcer y Disdier, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1995

El tema del poder en la conquista ha sido trabajado ampliamente desde la perspectiva del lenguaje y del mismo uso del poder, pero he encontrado que los trabajos que tratan sobre la transformación de los hábitos y costumbres que rodean la alimentación, como manifestación del eurocentrismo y del desplazamiento cultural que sufrió la cultura indígena, lo hacen muy brevemente.

Para definir qué es cultura fue de extraordinaria ayuda la obra de Edward Said *Cultura e Imperialismo*<sup>10</sup> debido a que hace una amplia definición, que no se limita a un saber determinado, sino que abarca muchos aspectos que conforman a la sociedad.

El libro de Guillermo Bonfil Batalla, *México Profundo Una civilización negada*<sup>11</sup>, trata las cuestiones de poder a partir del análisis que hace el autor de la cultura mexicana, pero en el que no se hace hincapié en las cuestiones alimentarias. Por esta razón considero importante el investigar este aspecto de la conquista de lo que hoy es México.

Para la elaboración de este trabajo he consultado diversas fuentes. Las crónicas de soldados y misioneros y las Relaciones Geográficas del siglo XVI han sido las fuentes primarias de esta investigación y resultaron de un valor esencial debido tanto a su valiosa y vívida información, como por ser las únicas de que se dispone para recopilar datos acerca del momento de la conquista y del siglo XVI.

En cuanto a los cronistas, los consultados fueron Bartolomé de las Casas, Pedro Simón, Bernardino de Sahagún, Motolinía, Francisco López de Gómara,

---

<sup>10</sup> Edward W. Said, *Cultura e Imperialismo*. Trad. Nora Catelli. 2ª ed. Colección Argumentos, Barcelona: Anagrama, 2001

<sup>11</sup> Guillermo Bonfil Batalla, *México Profundo. Una civilización negada*, México, Ed. Grijalbo, 2001

Gonzalo Fernández de Oviedo, Diego Durán, Bernal Díaz del Castillo, Hernán Cortés y Bernabé Cobo. Aunque la mayoría de ellos, como Pedro de Aguado, Pedro Simón, Gonzalo Fernández de Oviedo y Bernabé Cobo, no estuvieron en la Nueva España y no vivieron el periodo que se estudia en el presente trabajo, que es el de la conquista, siglo XVI, los datos que recabaron son de utilidad ya que muestran los productos encontrados y la impresión que causaban en ellos. Francisco López de Gómara incluso nunca visitó el Nuevo Mundo, pero el exhaustivo trabajo de investigación que realizó, a través de los testigos de los acontecimientos de la conquista que regresaban a España y le narraban los hechos ocurridos, dejó un legado de información sumamente valioso. Los profundos estudios de Diego Durán de las costumbres de los mexicas, aunque los haya realizado a finales del siglo XVI, son una fuente excelente. Finalmente, los testimonios de Bernal Díaz del Castillo y de Hernán Cortés, son imprescindibles para la realización de este trabajo debido a que muestran una visión de primera mano; evidentemente Cortés tenía que dar el punto de vista del conquistador, pero la descripción del mundo que encuentra es de suma utilidad. Indudablemente todos estos personajes son hombres de su tiempo, quizás por esa razón en algunos momentos los comentarios nos pueden parecer duros o fuera de lugar, aunque su papel como cronistas supondría una total objetividad en la narración de los hechos.

Respecto a la estructura del trabajo, está dividido en:

El capítulo 1 de este estudio se aborda la alimentación prehispánica.

El primer apartado trata a modo de antecedente la comida prehispánica, sus tradiciones, sus alimentos, los productos de que disponían y en general del mundo social y cultural que rodeaba a la cocina. Se examinan, aunque muy superficialmente, las culturas clásicas olmeca, teotihuacana y maya. La revisión de estas civilizaciones sirve como antecedente y marco comparativo a la alimentación de la cultura mexicana y permitirá observar que los alimentos en toda la zona de dichas culturas son similares.

En el segundo apartado: “Lo que se comía en la antigua Tenochtitlan”, se hace un recuento de qué se comía y en qué ocasiones; de la importancia cultural y fisiológica de los diversos alimentos; la manera en que se procesaban y cómo se obtenían; lo que comían los *macehuales*, el pueblo, y los nobles.

En la tercera sección de este capítulo: “Los alimentos rituales”, se muestra la importancia del alimento como una forma de relacionarse con los dioses, qué se brindaba como ofrenda, quiénes la ofrecían y por qué. Se habla de la antropofagia y su razón de ser dentro de la cosmogonía nahua y, finalmente, de los alucinógenos dentro del ritual.

En el cuarto apartado: “La mesa de Moctezuma”, se puede observar la importancia de la mesa del *tlahtoani* en la vida de la civilización mexicana. Se pueden notar los hábitos, las costumbres y la gran diversidad de alimentos de que disponían. Las descripciones de Bernal Díaz del Castillo son sumamente ilustrativas al respecto.

El capítulo 2: “Los alimentos”, trata de las características de éstos. Su primer apartado: “Los alimentos traídos a México con la conquista”, se ocupa de

los distintos alimentos, tanto animales como vegetales, que se incorporaron a la comida indígena, se hace una descripción de ellos, cómo se adaptaron y cuáles fueron mejor aceptados.

El segundo apartado: “El contacto de los recién llegados con los alimentos locales” expone qué alimentos impactaron a los españoles, cuáles incorporaron a su dieta y cuáles rechazaron. Se hace una descripción de varios de estos alimentos y de qué forma fueron vistos por los recién llegados. Entre los productos de los cuales trata este apartado, están: maíz, frijol, chile, jitomate, nopal, maguey, aguacate, guajolote, perro, cacao, tabaco, yuca y guayaba.

En el capítulo 3: “El choque alimenticio de las dos culturas y sus consecuencias en el mundo indígena”, en el primer apartado: “Los primeros contactos y el inicio del mestizaje”, se examinan las razones e importancia del viaje de Colón. Se describen los primeros contactos de Colón con los moradores de las islas y de Cortés con los habitantes del imperio mexica, y la reacción de ambas culturas ante los alimentos del otro. En el segundo apartado: “El mestizaje”, se muestran las consecuencias que tuvo en la vida indígena la incorporación de los alimentos de los conquistadores.

Finalmente, en el capítulo 4: “El encuentro alimenticio, ¿un ámbito donde ejercer el poder?”, se analiza el poder a través de la cuestión alimentaria durante la conquista, describiendo cómo fue el poder bajo el dominio español y cómo se ejerció sobre los indígenas. Como se dice en el primer apartado de este capítulo: “Imagen, identidad y cultura como elementos del poder”, se parte de la idea de control cultural de Guillermo Bonfil en la que los conceptos de grupo étnico, cultura

e identidad se relacionan, identificando al grupo con su cultura, y esta relación es el control cultural.<sup>12</sup>

Se definen los conceptos de imagen, identidad y cultura en relación con el poder durante la colonización. Cómo y dónde se manifiesta el poder y su vínculo con las costumbres gastronómicas. En el segundo apartado: “El poder en la conquista”, se muestra la manera en que el alimento se usó como un elemento de poder en la conquista y cómo esta situación determinó la relación entre conquistadores y conquistados. Además, se describe el fenómeno del eurocentrismo alimentario durante la conquista, las razones que tuvieron los españoles para imponer su dominio y la opresión que esto generó.

---

<sup>12</sup> Guillermo Bonfil, “La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos”, *Papeles de La Casa Chata*, 3, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1987, p. 27

## Capítulo 1

### La alimentación prehispánica

#### 1.1. Antecedentes

La cultura y alimentación que encontraron los españoles cuando llegaron a Mesoamérica se originaron miles de años atrás y se conformaron a través de las costumbres, tradiciones y hábitos de las distintas civilizaciones. Las culturas mesoamericanas conocieron poco a poco el medio que los rodeaba y este conocimiento les permitió perfeccionar los recursos de que se valían. En un primer momento, mientras fueron nómadas, se alimentaron de lo que obtenían por medio de la pesca, la caza y la recolección pero al cabo del tiempo lograron domesticar las plantas. El maíz se comenzó a manipular hace alrededor de cuatro o cinco mil años y su evolución partió del *teocinte*, que era una planta diminuta, hasta llegar al maíz que conocemos actualmente.

En Mesoamérica, al volverse sedentaria la sociedad, el producto de los cultivos se complementó con la caza, la pesca y otros alimentos silvestres. Pero también contribuyó a la calidad de la nutrición el hecho de que además domesticaran el chile, la calabaza y el frijol, los cuales fueron parte esencial de la nutrición de estos pueblos.

En Mesoamérica, en la época prehispánica, existieron dos grupos de pobladores, con dos formas de vida diferentes y, por lo tanto, con distintas maneras de alimentarse. Estos grupos fueron los nómadas recolectores, que

habitaron la parte norte del territorio, y los sedentarios que se ubicaron en el centro y sur de dicha zona. Los pueblos nómadas eran los llamados, por los nahuas, chichimecas, quienes vivían en zonas muy áridas, en estos grupos el trabajo para obtener el alimento estaba designado de acuerdo al género:

La mujer solía ocuparse en buscar y preparar la comida. Ella alimentaba a su familia, ya que sólo la caza, practicada en general con arco y flecha, correspondía al hombre. Bayas silvestres y raíces, tunas, agaves y palmas, algunas frutas, vainas de mezquite y excepcionalmente semillas, constituían su dieta común.<sup>13</sup>

La comida que cazaban la asaban en el fuego para cocerla. Comían lo que encontraban, cualquier clase de animal, ya fuera mamífero, reptil o ave. En general, llevaban una existencia dura y difícil debido a que no era fácil conseguir alimentos, por lo que su existencia estaba continuamente amenazada por el espectro del hambre.

Por estas razones, las poblaciones de Mesoamérica que lograron sedentarizarse tuvieron grandes adelantos. Estos pueblos se asentaron en las tierras más fértiles y con mayor variedad de flora y fauna y como cultivaron la tierra pudieron ir seleccionando los productos que más los satisfacían, e incluso llegaron a tener excedentes. Las civilizaciones que lograron tener un dominio sobre los demás recibían de sus vecinos tributos en forma de alimentos, lo cual daba aún mayor variedad a su dieta.

---

<sup>13</sup> Sonia Corcuera de Mancera, *op. cit.*, p. 15.

Por otra parte, el uso de la cerámica permitió cocer los alimentos y mezclarlos con otros ingredientes, lo que dio lugar a la creación de diversos platillos. Las culturas precolombinas hicieron amplio uso de estos recipientes, ya que lo cocido era parte fundamental de su cocina:

Lo asado es la forma más antigua de cocina, el primer paso de lo crudo a lo no-crudo. Lo cocido requirió el hallazgo o invención del recipiente, de la cerámica, o sea, de una técnica y de una cultura. De la olla, en resumen.<sup>14</sup>

Uno de los grandes inventos de los pueblos de Mesoamérica fue el proceso de la nixtamalización que permitió el desarrollo de estas civilizaciones. Este proceso hace más fácil de digerir el maíz y el remojarlo en agua alcalina aumenta su valor proteico y de calcio y niacina.<sup>15</sup>

Los olmecas de San Lorenzo, una de las culturas más antiguas de las que conformaron la civilización mesoamericana, fueron quienes iniciaron su desarrollo entre 1500 y 1200 a.C., y que duraría más de siete siglos. Este pueblo disponía de una amplia gama de recursos alimenticios, tanto animales como vegetales. La pesca era abundante y representaba una muy buena fuente de recursos proteínicos. Los olmecas cultivaban el maíz, aunque esta ocupación no era la base de su alimentación. Sus principales recursos eran la pesca, la caza y la recolección. Molían en metates y morteros, alimentos como granos, tubérculos y el coyol de palma. Sin embargo, en la segunda etapa de su historia, del 1200 al 800

---

<sup>14</sup> Xavier Domingo, *op. cit.* p. 31.

<sup>15</sup> Janet Long, "Tecnología Alimentaria Prehispánica", en *Estudios de Cultura Náhuatl*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, c2008, p. 131-132

a.C., tuvieron que mejorar e incrementar su abastecimiento agrícola debido al crecimiento de la población.<sup>16</sup>

La cultura teotihuacana, que vivió su esplendor entre los años 350 y 650 d.C., tenía una dieta basada en diversos alimentos: maíz, frijol, calabaza, chile, amaranto, nopal, verdolaga, aguacate, tomate y guaje; y usaban como hierba de olor el epazote. En cuanto a las frutas, consumían tejocote, capulín, ciruela y zapote blanco. Entre los animales disponían de los siguientes: perro, guajolote, venado, liebre, conejo, diferentes roedores, zorrillo, jabalí, armadillo, pato, garza, paloma, ganso, codorniz, tortuga, rana, lagartija y diferentes tipos de peces.<sup>17</sup>

Estos alimentos eran obtenidos por medio de la caza, la pesca y la recolección, y, por supuesto, a través de la agricultura, la cual se llevaba a cabo en las tierras que circundaban la ciudad. En el aprovisionamiento de la ciudad también tenía un lugar importante el comercio que se realizaba con los asentamientos de los alrededores del Valle de México.

Los antiguos pueblos mexicanos obtenían su sustento de la recolección, la caza y la pesca. Más tarde, desde hace aproximadamente cinco milenios a.C., dieron principio a la agricultura del maíz, el frijol, la calabaza y el chile. Luego en Teotihuacan, coincidiendo con los principios de la era cristiana, en una sociedad jerarquizada, es muy probable que su cocina se tornara cada vez más refinada.<sup>18</sup>

---

<sup>16</sup> Ann Cyphers, "La vida en los orígenes de la civilización mesoamericana. Los olmecas de San Lorenzo", en *Historia de la vida cotidiana en México*, Pilar Gonzalbo Aizpuru (dir.), tomo 1, *Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, Pablo Escalante Gonzalbo (coord.), México, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, 2004, pp. 21-23.

<sup>17</sup> Pablo Escalante Gonzalbo, "La vida urbana en el periodo clásico mesoamericano. Teotihuacan hacia el año 600 d. C.", en Pablo Escalante Gonzalbo, *op. cit.*, p. 62.

<sup>18</sup> Miguel León Portilla, citado en Donato Alarcón Segovia, *La alimentación de los mexicanos*, México, El Colegio Nacional, 2002, p. 13.

Si se comparan los alimentos que se consumían en Teotihuacan y los que se tienen documentados acerca de los mexicas en Tenochtitlan, se puede ver que, aunque pasaron mil años entre el esplendor de la cultura teotihuacana y la mexica, los alimentos eran básicamente los mismos. Sin embargo, cabe mencionar que el modo de preparación de dichos alimentos era diferente. En los hallazgos realizados en Teotihuacan se puede observar que el número de comales es muy inferior al que se detecta en las sociedades nahuas del Posclásico, lo que lleva a inferir que el maíz se consumía en forma de pozole, gachas, tamales y tortillas, pero que esta última, la tortilla, no era el centro de su alimentación.<sup>19</sup>

Estudios arqueológicos sugieren que la dieta de los teotihuacanos se modificó alrededor del año 450 d.C., en la época de su apogeo. Redujeron el consumo de maíz e incrementaron el del amaranto, el de especies animales y peces de agua dulce; además empezaron a criar conejos, guajolotes y perros. Estos datos llevan a la conclusión de que tenían acceso a diferentes alternativas de alimentación y que, al poder sustituir un alimento por otro, había abundancia de recursos en la región. Los datos obtenidos también muestran que existía una presión demográfica en la zona y una falta de organización en la producción, lo que pudo haber provocado una disminución de los productos básicos y quizás todavía más del principal: el maíz.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> Pablo Escalante Gonzalbo, *op. cit.*, pp. 62-63.

<sup>20</sup> *Ibid.*, p. 63.

La cultura maya, que tuvo su auge entre el año 200 y el 800 de nuestra era, también basaba su economía en el maíz, éste era tan importante que en su mitología está relacionado con la creación del hombre, en el *Popol Vuh* se narra que el hombre fue creado a partir del maíz:

He aquí, pues, el principio de cuando se dispuso hacer al hombre, y cuando se buscó lo que debía entrar en su carne [...] Y así encontraron la comida y ésta fue la que entró en la carne del hombre creado, del hombre formado; ésta fue su sangre, de ésta se hizo la sangre del hombre. Así entró el maíz por obra de los progenitores [...] De maíz amarillo y de maíz blanco se hizo su carne; de masa de maíz se hicieron los brazos y las piernas [...] Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres.<sup>21</sup>

Aunque este producto se podía sembrar hasta dos veces al año, los mayas complementaban su provisión cultivando en huertos familiares chile, aguacate, zapote y jitomate, entre otros. Además, sembraban tubérculos como la yuca, el camote, la malanga y la jícama y cultivaban frijol, calabaza, chile, chayote, tomate, cacao, algodón, henequén y tabaco. En tiempos de escasez consumían el ramón, la jícara cimarrona y otras hojas, frutos y raíces silvestres que se obtenían por medio de la recolección. También se dedicaron a la caza y a la pesca, siendo los pescados y mariscos una importante fuente de proteínas.<sup>22</sup>

---

<sup>21</sup> *Popol Vuh*, Introducción Adrián Recinos, México, Fondo de Cultura Económica, 4ª. edición, 1984, p. 103

<sup>22</sup> Erik Velásquez García, "La vida cotidiana de los mayas durante el periodo clásico", en Pablo Escalante Gonzalbo, *op. cit.*, pp. 102-106.

El maíz lo consumían preparado en tamales (*waaj*), pinole (*ch'aj*), atole en sus diversas modalidades (*sa'*, *sakha'* y *ul*) y, probablemente también en la bebida llamada *posol*. Las mujeres dejaban remojando el maíz en agua con cal durante la noche y en la madrugada lo colaban, lavaban y molían en un metate. El pueblo hacía dos comidas al día que consistían en un desayuno consistente en maíz, frijoles negros y chile y, en una cena, alrededor de las cinco de la tarde, a la que se añadían otros ingredientes que incluso podían ser carne.<sup>23</sup>

En los banquetes de los nobles y entre las ofrendas a los dioses se encontraban tamales de pescado, pierna de venado, iguana y pavo. Una bebida de gran importancia entre los cortesanos era el chocolate, el cual se preparaba con cacao (*kakaw*). Éste podía variar según lo que se le añadiera, se podía encontrar cacao refrescante, amargo, dulce, afrutado, sazonado con chile o mezclado con maíz.<sup>24</sup>

En las fiestas religiosas, los mayas utilizaban bebidas alcohólicas y alucinógenos. En las jarras que contenían estas bebidas se ha encontrado pintado el jeroglífico *chi'* o *chij*, que es el nombre de una sustancia preparada con savia fermentada de henequén. Como esta bebida era poco embriagante, se aumentaban sus efectos consumiéndola por medio de jeringas de enema.<sup>25</sup> Otro

---

<sup>23</sup> *Ibid.*, pp. 109-110.

<sup>24</sup> *Ibid.*, p. 110.

<sup>25</sup> Enema: Medicamento líquido que se introduce en el cuerpo por el ano con un instrumento adecuado para impellerlo. Consultado en: [http://buscon.rae.es/drae/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=enema](http://buscon.rae.es/drae/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=enema) el 6 de febrero de 2010.

líquido que también consumían era el *b' alche'*, y se preparaba con agua, miel silvestre y la corteza fermentada del árbol del mismo nombre.<sup>26</sup>

Además existía otra sustancia que usaban para embriagarse y era el tabaco (*k'uuhtz*), a éste lo mezclaban con otros psicoactivos como las hojas de angélica o las semillas de estramonio, para aumentar sus efectos. El tabaco se fumaba, se masticaba y se inhalaba y sus efectos mitigaban el hambre, fortalecían los dientes, apagaban la sed y calmaban el dolor.<sup>27</sup>

Las culturas prehispánicas, en general, emplearon utensilios de cocina que se siguen usando hasta la fecha, como son el metate y la mano de piedra, los cuales sirven para moler granos y semillas. También está el molcajete, que es un recipiente de piedra o barro que sirve para triturar o moler diversos alimentos, éstos se muelen con el tejolote, que es un cilindro pequeño del mismo material

Las ollas, cazuelas, cántaros, comales y diversos recipientes que utilizaban para preparar y consumir los alimentos eran elaborados de barro. Además, con diversas fibras tejían canastas que servían para recolectar y almacenar alimentos. Y con la obsidiana fabricaban los cuchillos para la caza y para cortar alimentos, pieles, fibras vegetales y todo lo que necesitara ser cortado. Pero también confeccionaron otros utensilios con madera y guajes.

Como se puede ver, en las culturas mesoamericanas del periodo clásico, la principal fuente de alimento era el maíz, que se complementaba con diversas fuentes de origen vegetal y animal, y que podían variar de una cultura a otra o de

---

<sup>26</sup>Erik Velásquez García, *op. cit.*, pp. 110-111.

<sup>27</sup> *Ibid.*, p. 111.

un periodo a otro. Sin embargo, básicamente se puede afirmar que la dieta en esta zona fue la misma a través de miles de años, y que ésta fue la que encontraron los conquistadores a su llegada a la gran Tenochtitlan.

La base de la alimentación prehispánica consistió en cuatro productos: el maíz, el frijol, la calabaza y el chile, cuyas múltiples variedades se consumieron en toda Mesoamérica.

El chile se ha usado desde tiempos inmemoriales en México como condimento prácticamente de todos los alimentos; debido a su gran variedad se le puede mezclar con una gran cantidad de guisos y comidas:

Al incorporarlo con el jitomate, el tomate verde, el guaje o *huaxi* y algunas otras plantas aromáticas como el epazote, el pápalo y la pipicha, se dio el nacimiento de las salsas, que al agregarles agua provocaron la producción de diversos moles o *mollis*.<sup>28</sup>

Pero el chile no es solamente un condimento, ofrece un aporte considerable de vitamina C, que ayuda a evitar el escorbuto; de vitamina A, que es importante para la vista, la piel y el crecimiento, y es rico en vitamina B; además, en el chile se descubrió la vitamina P que proporciona resistencia capilar.<sup>29</sup>

El chile es, y fue, básico en la cocina mexicana, ya que permite elaborar una enorme cantidad y variedad de platillos.

---

<sup>28</sup> Jesús Flores y Escalante, *Breve historia de la comida mexicana*, México, Random House Mondadori, 2004, p. 26.

<sup>29</sup> José N. Iturraga, *op. cit.*, pp. 57-58

El chile, en las poblaciones prehispánicas, tuvo más de un uso. En las tribus caribeñas se usaba para torturar a los prisioneros untándose en las heridas. Los mayas ponían chile en los ojos de las muchachas coquetas y cuando trasgredían las reglas de la castidad, untaban los genitales con la ardorosa planta.<sup>30</sup>

En Sudamérica algunas tribus mezclaban el chile con la coca para aumentar el efecto de la droga. También se usaba como medicina, en combinación con otras hierbas, para curar la garganta, los oídos, combatir la tos, mejorar la digestión, cicatrizar heridas y facilitar el parto.<sup>31</sup>

Por otro lado, los mesoamericanos complementaban su alimentación principalmente con frutas, otras verduras y hierbas, además de los insectos, como hormigas o chapulines, que eran una buena fuente de proteína. Los mexicas comían también el alga espirulina que sacaban del lago de Texcoco y con ella elaboraban tortitas muy nutritivas. Por lo general, la nutrición de los antiguos pobladores era balanceada y gozaban de buena salud. Entre las aves comestibles había una gran diversidad y las cazaban con hondas, cerbatanas, redes o bien utilizando un pegamento que colocaban en los lugares donde se posaban.

Se conocen cinco de los animales domésticos que criaban los mexicas, a saber, una especie de culebra llamada *mazacóatl*, el conejo, la codorniz, el guajolote y el perro. El nombre del perro que engordaban y comían era *xolizcuintle*. Además consumían venado, zorrillo, mapaches, tlacuaches, ardillas, monos, iguanas y víboras, incluyendo la de cascabel.

---

<sup>30</sup> *Ibidem.*

<sup>31</sup> *Ibidem.*

En el México antiguo se proporcionaba un sabor agradable a los alimentos aromatizándolos con vainilla o con los pétalos de las flores adecuadas a este fin. Los pueblos prehispánicos crearon una cocina que, a pesar de haber transcurrido tanto tiempo, es una herencia que sigue vigente en nuestros días.

También supieron conservar los alimentos y para ello utilizaron el secado, el ahumado (por ejemplo en la carne del mono araña) y el endulzado con mieles como la de abeja o del maguey.

Por sus cualidades nutricionales, el maíz ocupó el lugar principal en la alimentación de todos los pueblos de Mesoamérica. Fue tal su importancia en la historia de los pueblos prehispánicos que a este producto está ligada su sedentarización.

## 1.2. Lo que se comía en la antigua Tenochtitlan

La comida de los antiguos habitantes de Tenochtitlan era muy variada, aprovechaban todo lo que había en el entorno que sirviera como fuente de alimento. Se beneficiaban de una gran diversidad de recursos, tanto animales como vegetales, obtenidos por medio de la caza y la recolección. Debido a que los mamíferos grandes no eran abundantes en la zona de Mesoamérica, la ingesta proteínica era satisfecha, en gran medida, con los insectos. Estos insectos provenían tanto de la tierra como del agua y eran parte de la dieta cotidiana.

Los insectos que consumían en mayor grado los mexicas eran los siguientes: veintiún especies de escarabajos, diecisiete especies de chinches, el

grupo *Hymenoptera* (al que pertenecen las abejas, hormigas y avispas), con dieciséis especies; de aquí que los organismos terrestres fueran los más consumidos ya que representaban 74.5% del total.<sup>32</sup>

Generalmente, para considerar el valor de una dieta se toman en cuenta las proteínas que ésta aporta, debido a que es el alimento más completo. Los insectos proporcionaban un concentrado proteínico de gran riqueza. Además de ser altamente digestivos, la calidad de dichas proteínas es apropiada de acuerdo a los patrones de *Food and Agriculture Organization/ (Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación)/ Organización Mundial de la Salud.*<sup>33</sup>

En lo relativo a las vitaminas, algunos insectos las contienen en cantidades superiores, incluso que las que aportan el huevo y la leche fresca de vaca. Por ejemplo, su cantidad de niacina es superior a la que brindan el pollo, el hígado de res, las semillas de girasol, el arroz o la harina de soya, lo que significa que son una alta fuente de vitamina B.<sup>34</sup>

Otro de sus beneficios es que los insectos también les proporcionaban una gran cantidad de calorías (las cuales son necesarias para poder asimilar las proteínas); todas las especies de insectos que consumían aportan más ingesta calórica que la carne de pollo y la mitad de las especies tienen más calorías que la

---

<sup>32</sup> Julieta Ramos-Elorduy y José Manuel Pino Moreno, "El consumo de insectos entre los aztecas", en Janet Long (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003, p. 92.

<sup>33</sup> *Ibid.*, p. 93.

<sup>34</sup> *Ibid.*, pp. 93-94.

carne de res, el pescado o la soya; solamente la carne de puerco es más energética.<sup>35</sup>

Estos insectos se consumían en todas las etapas de su desarrollo, desde los huevecillos, pasando por las larvas y las pupas, hasta los adultos. La fase en que se consumían dependía de la zona geográfica, de la época de recolección y consumo, y de los factores socioeconómicos.<sup>36</sup> Había múltiples maneras de prepararlos: asados o fritos, condimentados o mezclados con chiles y/o vegetales, o en forma de tamales. El 73% de los insectos comestibles se comían asados, el 32% con salsas de chile, el 28% mezclados en guisos, sopas, etcétera, el 14% en tamales y el 10% en mixiotes o tortitas.<sup>37</sup> Estos alimentos tenían además la ventaja de que podían ser secados al sol y conservados para las épocas de escasez.<sup>38</sup>

La entomofagia<sup>39</sup>, como ya se dijo, fue importante para los indígenas prehispánicos, debido a que les permitió compensar las deficiencias nutricionales de una dieta en la que las fuentes de proteínas animales no eran abundantes.

Cabe señalar que muchos de estos insectos se dejaron de consumir con la llegada de los españoles. Las razones fueron varias; primero, con la llegada de los animales y las plantas que introdujeron los conquistadores se suplió la proteína

---

<sup>35</sup> Julieta Ramos-Elorduy, *op. cit.*, pp. 94-95.

<sup>36</sup> *Ibid.*, p. 95.

<sup>37</sup> *Ibid.*, p. 96.

<sup>38</sup> *Ibid.*, p. 98.

<sup>39</sup> Entomofagia: Consumo de insectos en la alimentación humana. Consultado en Enciclopedia Salvat Diccionario, Tomo 5, Barcelona, Salvat Editores S.A., 1983, p. 1210.

que aportaba la entomofagia, ya que los nuevos alimentos fueron incluidos en la dieta de los indígenas; segundo, los españoles no apreciaban ciertos productos utilizados por la población y eso dio lugar a que los fueran dejando en el olvido y ya no formaran parte de la dieta consuetudinaria de los indígenas.

Pero aparte de los insectos, había un universo de alimentos. El mercado de Tlatelolco era una clara muestra de la gran variedad de productos existentes en el territorio mexicana; se podían encontrar jitomates, camotes, jícamas, nopales, calabazas, chiles en todas sus variedades y colores, hongos de distintos tipos, flores comestibles o raíces para sazonar los alimentos. En estos puestos se exhibían gran cantidad de vegetales que mostraban una gama de colores y olores que impactaban a los visitantes. Estaban también los sitios de carne, pescado, reptiles, insectos, larvas que eran el caviar de huevecillos de peces e insectos, mariscos, gusanos y toda la gama de fuentes de proteínas que consumían. Asimismo, se podía hallar una gran variedad de frutas, entre las que estaban el aguacate, el mamey, las tunas, los zapotes, chayotes, guayabas y muchas más. Todos estos productos se encontraban en perfecto orden, acomodados en los pasillos de acuerdo al producto y a su origen.

A medida que se avanzaba por el mercado aparecían los utensilios de cocina hechos de cerámica y varios artículos para el hogar, además de textiles, pieles y granos, entre los cuales estaban el cacao, el maíz (en todas sus variedades), el amaranto, las pepitas de calabaza, los frijoles de diversas formas y colores e inmensas variedades de chiles secos. En este mercado se podían contemplar todos los productos que se producían, prácticamente, en toda

Mesoamérica, debido a que por medio del tributo se obtenían los productos que eran necesarios para alimentar a la gran urbe de Tenochtitlan.<sup>40</sup>

Los mercaderes tenían un nivel económico alto en la sociedad de los nahuas, demostraban su fortuna ofreciendo espléndidos banquetes a los grandes señores y a los demás mercaderes con quienes tenía trato. Pero la suntuosidad y la abundancia sólo se daban en las mesas de los nobles, ya que:

[...] la familia nahua hacía una sola comida al día. Al despertar tomaban atole, y ocasionalmente pulque, capaz de dar energía para iniciar la jornada, particularmente en las mañanas de invierno. Hacia la media mañana se acostumbraba tomar un refrigerio, alguna de las modalidades de atole frío o “posol” [...] y probablemente totopos [...] La comida fuerte se hacía en casa, a media tarde.<sup>41</sup>

La base de la alimentación de las familias nahuas era el maíz, lo consumían en forma de tortillas durante la mayor parte del año o en forma de tamales durante la temporada de lluvias, ya que en esta época el maíz estaba tierno. También almacenaban el maíz seco para comerlo durante el resto del año.

Además del maíz, la dieta de los nahuas del Posclásico estaba formada por frijol, chile, calabaza (cuya semilla era utilizada en la cocina de todos los días), diferentes tipos de tomate, amaranto (*huauhtli*) y chía.<sup>42</sup>

---

<sup>40</sup> Jeffrey M Pilcher, *¡Vivan los tamales!*, México, Ediciones de la Reina Roja-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2001, pp. 23-25.

<sup>41</sup> Pablo Escalante Gonzalbo, “La casa, el cuerpo y las emociones”, en Pablo Escalante Gonzalbo (coord.), *op. cit.*, p. 236.

<sup>42</sup> *Ibid.*, p. 234.

Las tortillas –que eran la modalidad principal de consumir el maíz– eran, además de nutritivas, de fácil y económica preparación, ya que solamente requerían de tres utensilios: una cazuela de barro, un metate y un comal. Lo primero que se hacía para su preparación era hervir el maíz con cal viva, lo cual, además de aflojar la pielecilla del grano, aportaba nutrientes a la tortilla. Después, una vez enfriado, se molía el maíz húmedo en el metate, el cual, ya molido, quedaba como una masa de la que a palmadas se iban formando discos delgados que finalmente se cocían en el comal. Estos discos se cocían muy rápidamente, en alrededor de un minuto, sin gran gasto de combustible, factor importante debido a la escasez de la leña. La tortilla se podía utilizar como un alimento en sí mismo o como un medio para saborear otro tipo de guisados, ya que se podía rellenar de distintos tipos de comestibles, ya fuera en forma de taco o utilizado como plato.<sup>43</sup>

Esta planta estaba relacionada con la religiosidad de los mexicas. Había dioses representados por la planta o por la mazorca; asimismo existían ofrendas de maíz en sus diferentes preparaciones, como atole, tortillas y tamales, e incluso hacían ídolos de masa.

Diego Durán, en su obra *Historia de las Indias*, hace una descripción de uno de los ritos prehispánicos relacionados con el maíz:

Los sacerdotes y dignidades del templo tomaban el ídolo de masa y desnudábanle aquellos aderezos que tenía, y así a él como a los trozos que estaban consagrados en huesos y carne suya, hacíanlos muchos pedacitos y, empezando desde los

---

<sup>43</sup> Jeffrey M. Pilcher, *op. cit.*, p. 27.

mayores, comulgaban con ellos a todo el pueblo, chicos y grandes, hombres y mujeres, viejos y niños, y recibíanlo con tanta reverencia y temor y lágrimas que era cosa de admiración, diciendo que comían la carne y huesos del dios; teniéndose por indignos de ello.<sup>44</sup>

La mitología náhuatl, al igual que la maya, basa en el maíz el origen del hombre:

La vertiente náhuatl de nuestra herencia prehispánica coincide en lo fundamental con la aseveración maya. El maíz, grano divino o *cinteotl*, fue el alimento que los dioses guardaban en el centro de Tonacatépetl, el cerro de nuestra carne, y de allí lo sustrajo Quetzalcóatl, el dios civilizador, disfrazado de hormiga roja, para entregarlo a la humanidad para que participara de la comida divina, tal como lo consigna la Leyenda de los Soles en el *Códice Chimalpopoca*. Gracias a ello, los individuos tenemos el sustento necesario para nuestras carnes.<sup>45</sup>

Los habitantes precolombinos supieron sacarle provecho a toda la planta: los “cabellos” los usaban como medicina; del tallo preparaban bebidas fermentadas y lo que quedaba de la planta tras la cosecha se empleaba, y sigue usándose, como abono. Las hojas secas se utilizaban para hacer tamales. Pero lo más empleado eran los granos de maíz, pues con ellos se preparaban cientos de platillos, como los diversos tipos de tamales, atoles, pozoles y la tortilla:

---

<sup>44</sup> Diego, Durán, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme*, Volúmen 1, México, Ed. Porrúa, 1984, p. 35

<sup>45</sup> Guadalupe Pérez San Vicente, citada en José N. Iturraga, *op. cit.*, p. 35

A partir del maíz, se produjo la primera base alimentaria del mexicano, del cual existen diversas formas: tortillas, atole (*totonquia tulli*), totopoxte, pinole, elote tierno, *tlatlaoyo* o tlacoyo (de *tlatlaolli*, maíz molido y la desinencia *ye* o *yo*, que tiene), tamales, zacahuil, pozole, chicha (*chichíatl*: agua agria fermentada), ezquite (*izquitl*), etcétera [...] Algunos otros derivados del maíz, como por ejemplo el *cuitlacoche* o huitlacoche (de *cuítlal*, mierda, y *cochi*, dormir): granos de la mazorca del maíz degenerada por efecto de un hongo llamado *Ustilago maydis*, altamente apreciado por el mexicano.<sup>46</sup>

También se usaba el maíz para preparar bebidas de diversos tipos. Entre estas bebidas estaba el atole, que se preparaba de muy diversas maneras. Francisco Hernández, en *La historia de las plantas de la Nueva España*, describe algunas variedades y nos da sus nombres y recetas:

[...] *nequatolli* o atolli con miel, el *yatac* o sea blanco [...] se le pone encima *chilli* verde de los llamados *tomame* [...] el *yollatolli*, el *chilliatolli* o *atoli* mezclado con *chilli* [...] el *ayocomollatolli*, el cual es un *atolli* con frijoles y pedazos de maza del mismo maíz, y se hace agregándole al *chillatolli*, *epazotli*, etc., el *chianatolli*, el *chiantzolatolli*, el *michuauhatolli* o *atolli* de semillas, con *michihoauhtli*, el *tlatoniatolli*, mezclado una pequeña parte de maíz y una mayor de pimienta seca y hecho polvo, agregándoles *epazotli* [...] el *tlaxcalatolli* que se prepara con tortillas de tres dedos de grueso [...] el *ollontolli* y varios más.<sup>47</sup>

Hay noticias de que una de las formas más usuales en que se preparaba el maíz como medicamento era “agriándolo”. Hoy se ha descubierto que el maíz agrio contiene penicilina.

---

<sup>46</sup> Jesús Flores y Escalante, *op. cit.*, pp. 21-22.

<sup>47</sup> Francisco Hernández, *Historia de las plantas de Nueva España*, México, Imprenta Universitaria, 1946, Libro VI, Capítulo XLV, p. 875

En las celebraciones el pueblo hacía gala de la elaboración de alimentos muy variados:

Lo primero que hacían las mujeres aztecas cuando se preparaban para una festividad, según el fraile español Bernardino de Sahagún, era cocinar montones de tamales. También les gustaban los guisados con chile y las figuras de masa de amaranto, pero los tamales envueltos en hojas de maíz ocupaban lugar de honor en los banquetes precolombinos. Para el festival del dios Jaguar Tezcatlipoca se rellenaban los tamales con frijoles y chile, mientras que en las celebraciones del dios del fuego, Huehuetéotl, eran de camarón con salsa de chile.<sup>48</sup>

De acuerdo con Jeffrey Pilcher, el maíz aportaba el 80 % de la ingesta calórica alimenticia de los indígenas, pues esta planta siempre ha sido una gran proveedora de carbohidratos. Las proteínas esenciales procedían de los frijoles, que contienen más de una quinta parte de su peso en proteínas. Al mezclar ambos alimentos se obtenía una magnífica aportación alimenticia que era complementada con los minerales y el agua de las calabazas y las vitaminas de los chiles,<sup>49</sup> pero en realidad la variedad de proteína no era tan rara o extraña como tiende a pensarse. Había gran cantidad de animales terrestres, de agua y aéreos, además de la numerosa provisión de proteínas que significaban los insectos en todas sus variedades.

La cerámica siempre significó un gran avance, ya que permitió cocer y mezclar los alimentos en el mismo platillo con más facilidad. Aunado a esto, la

---

<sup>48</sup> Jeffrey M Pilcher, *op. cit.*, p. 13.

<sup>49</sup> *Ibid.*, pp. 28-29.

búsqueda de un lugar donde almacenar los utensilios de cocina y preparar los alimentos dio origen al espacio destinado para ello: la cocina.

Los pueblos prehispánicos procesaban sus alimentos de varias maneras. Podían asarlos directamente sobre el fuego, como la carne, o cocerlos sobre el comal de barro, como hacían con las tortillas; también hervían los alimentos y los cocían al vapor, como los tamales, o los cocinaban en un hoyo bajo el suelo, como la barbacoa actualmente. No se usaba la fritura ya que no había grasa para llevar a cabo este procedimiento. Los alimentos se conservaban por medio del secado o salado;<sup>50</sup> para endulzarlos disponían de mieles de maíz, de maguey, de abeja y de otros vegetales.<sup>51</sup>

La comida básica de los pueblos prehispánicos consistía en maíz, frijoles y guisados hechos con chile y tomate, siendo el maíz el más trascendente entre ellos. Aunque esta dieta era la rutinaria, lo del día a día del pueblo, también contaban con la calabaza, la vainilla, el chocolate, el nopal, el maguey, el guajolote o pavo de indias y el aguacate.<sup>52</sup>

El *Códice florentino*<sup>53</sup> describe qué es lo que comían los señores y las diversas formas en que eran preparados los alimentos. En este código, Bernardino de Sahagún recoge la información que los indígenas le proporcionaron en el siglo XVI acerca de diversas cuestiones, ente ellas los alimentos. Una de las imágenes

---

<sup>50</sup> José N. Iturriaga, *Las cocinas de México I*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998, pp. 17-18

<sup>51</sup> *Ibid.*, pp. 18-19

<sup>52</sup> Jesús Flores y Escalante, *Breve historia de la comida mexicana*, México, Random House Mondadori, 2004, p. 68.

<sup>53</sup> <http://www.arqueomex.com>, el 29 de julio de 2009

que aparecen en dicho manuscrito representa a unos indígenas ingiriendo alimentos.

La dieta de los nobles, en los pueblos prehispánicos, era muy variada, incluía maíz (en todas sus preparaciones), hierbas comestibles, las carnes de las que disponía la región (tanto terrestre como acuática), gran variedad de insectos, algas, hongos y toda la gama de frutas disponibles.

El menú que consumían los *macehuales* o gente del pueblo era mucho más limitado. En los “Primeros memoriales” de los *Códices matritenses* se narra que éste consistía solamente en tortillas en trozos, nopales, hojas de maguey, gusanos de larva, larvas de mosca, gusanos blancos, tamales de gusano y algunos atoles.<sup>54</sup>

También había alimentos rituales:

Así, por ejemplo, en la celebración del *Huey Tozoztli*, “la Gran vigilia”, ofrecían “todo género de frijoles y todo género de chía, porque decían que la diosa del maíz era la autora y dadora de aquéllas cosas que son mantenimientos para vivir la gente”. En *Etzalcualiztli*, “Comida de granos de maíz con frijoles gruesos”, con ellos hacían unas especies de puchas. En *Huey Tecuilhuitl*, “la gran fiesta de los señores”, la comida ritual incluía una bebida de *chienpinolli*, maíz molido con chía y asimismo tamales “de muchas maneras”, los llamados *Tenextamalli*, “tamal de cal”; *Xocotamalli*, “tamal de fruta”; *miahuatamalli*, “tamal de espiga”; *yacacoltamalli*, “tamal fino” y *necutamalli*, “tamal de miel”.<sup>55</sup>

---

<sup>54</sup> Miguel León-Portilla “Alimentación de los antiguos mexicanos” en Donato Alarcón Segovia, y Héctor, Bourges Rodríguez, compiladores, *La alimentación de los mexicanos*, México, El Colegio Nacional, 2002, p. 22.

<sup>55</sup> *Ibid.*, p. 23.

La alimentación en la antigua Tenochtitlan fue muy variada y a pesar de que no tenían mamíferos grandes como fuente de proteínas, supieron sustituirlas muy bien con los insectos. En todas las clases sociales la base de la alimentación era el maíz, pero, aunque había una gran diversidad de alimentos, éstos no estaban a disposición de todos los habitantes. El pueblo vivía básicamente de maíz, calabaza, frijoles y chile, mientras que los nobles tenían acceso a una extraordinaria multiplicidad de alimentos.

El cacao es uno de los alimentos a los que solamente los nobles tenían acceso. “Entre los indígenas la planta (el cacao) ya era vista como proporcionada por los dioses y llevada a Tula por Quetzalcóatl”,<sup>56</sup> por esta razón se le dio gran valor y se utilizó para el trueque:

El cacao es el fruto de un arbusto que crece en la zona costera y cálida del sureste y sólo una de las cuatro especies conocidas, la de grano más pequeño, llamada *tlaicáhuatl* era utilizada para hacer bebidas; las otras variedades servían más bien de moneda.<sup>57</sup>

El resto arqueológico más antiguo que se relaciona con el cacao se encontró en una ciudad maya. Dentro de una vasija se encontraron restos de cacao, en el exterior hay dos símbolos fonéticos que representan la palabra *kakaw* o cacao. Este hallazgo era parte de un entierro sacerdotal, lo que demuestra que desde

---

<sup>56</sup> Jesús Flores y Escalante, *op. cit.*, p. 41.

<sup>57</sup> Sonia Corcuera de Mancera, *op. cit.*, p. 111.

entonces el cacao era una bebida de los nobles y que tenía suficiente valor simbólico y ritual como para formar parte de un entierro.<sup>58</sup>

Los mayas fueron los primeros en conocer, explotar y más tarde difundir el cacao por Mesoamérica. Su nombre también es de origen maya, aunque más adelante los nahuas le agregaron el sufijo *atl*. Fueron también los mayas quienes empezaron a usar la semilla del cacao como moneda y a través del comercio fue que se conoció y aceptó en toda Mesoamérica. Para el siglo XI el cacao era la principal moneda mesoamericana, aunque los mexicas lo conocieron hasta el siglo XV. Para cuando los españoles arribaron a América, el cacao tenía una importancia tal que era uno de los cultivos más importantes de Mesoamérica, tan sólo era superado por el maíz.<sup>59</sup>

El cacao pertenecía por entero a los nobles, tanto para su consumo, como para su producción y comercio:

Debido a su importancia comercial, esta planta estaba bien controlada por las clases altas gobernantes que monopolizaban la producción, el comercio y hasta su consumo. En aquel entonces, el cacao se sembraba casi siempre en grandes plantaciones bajo la supervisión directa o indirecta de sus respectivos señoríos: o eran propiedad del Estado, los sacerdotes o de particulares muy ligados a él, y en cualquier caso, se mantenían cercados y alejados de las tierras comunales.<sup>60</sup>

---

<sup>58</sup> Martín González de la Vara, *Historia del chocolate en México*, México, Maass Ediciones, 1992, p. 8.

<sup>59</sup> *Ibid*, pp. 10-11

<sup>60</sup> Alfred M. Tozzer, citado en Martín González de la Vara, *op.cit.*, p. 11

Los mexicas, al lograr el dominio de Mesoamérica, trataron de controlar el comercio del cacao. Los mercaderes que se encargaban de este producto, lo concentraban en el mercado de Tlatelolco, desde donde era redistribuido al resto de la ciudad y a las poblaciones adyacentes. En Tenochtitlán se reunía, por concepto de comercio y tributos, alrededor del 20 o 30% de la producción total del grano. El tributo de cacao era muy importante debido a que permitía al imperio azteca expandir y controlar su comercio, tanto interior como exterior, esto se debía a que el cacao era la principal moneda. Para controlar la escasez el *tlahtoani* tenía granos almacenados en las “casas de cacao” que funcionaban como una reserva monetaria.<sup>61</sup>

El chocolate era preparado de varias formas, ya sea endulzándolo con miel y mezclándolo con maíz, con achiote o con diversas fragancias. Era considerado un buen alimento, que daba fuerzas y energía, y los indígenas lo valoraban e incluso le atribuían propiedades de afrodisíaco:

El cacao era también un buen alimento. Aunque nadie hablaba entonces de calorías, la experiencia había enseñado a los indígenas que su empleo conservaba las fuerzas del que lo tomaba. Por eso, dice Tezozomoc, cuando los soldados salían en campaña, llevaban como provisión no sólo maíz tostado y pimientos (chile) y frijoles molidos, sino también cacao molido y seco.<sup>62</sup>

Además de usarse como bebida, también se utilizaba como ofrenda ritual. Sin embargo, aunque era muy valorado por los indígenas, no todos tenían acceso a él,

---

<sup>61</sup> Martín González de la Vara, *op.cit.*, pp. 13- 14

<sup>62</sup> Hernando Alvarado Tezozomoc, citado en Sonia Corcuera de Mancera, *op. cit.*, p. 112.

“sólo los nobles y quienes se habían distinguido en la guerra tenían derecho a consumir bebidas de cacao sin permiso alguno”.<sup>63</sup> Al respecto Fernández de Oviedo escribe:

De estas almendras los señores é principales haçen cierto bevraje [...] que ellos tienen en mucho; é no lo usan sino los poderosos é lo que lo pueden haçer, porque la gente comun no osa ni puede usar con su gula o paladar tal bevraje; porque no es mas que empobreçer adrede é tragarse la moneda ó echalla en donde se pierda.<sup>64</sup>

La bebida que se prepara con el cacao es el chocolate, y la manera de elaborarlo cambió sustancialmente con los ingredientes añadidos a partir de la conquista. Bernardino de Sahagún nos habla del “Que vende cacao hecho” y cómo lo preparaban los indígenas:

La que vende cacao hecho, muélelo primero en este modo, que la primera vez quiebra, o machuca las almendras; la segunda vez van un poco más molidas, mezclándose con granos de maíz cocidos y lavados, y hecho esto, les echan agua en algún vaso; si les echan poca, hacen lindo cacao, y si mucha, no hace espuma, y para hacerle bien hecho se hace y guarda lo siguiente: conviene a saber, que se cuele, después de colado se levanta para que choree, y con esto se hace la espuma y se echa aparte, y a veces espésase demasiado, y mézclase con agua después de molido; y el que lo sabe hacer bien hecho, lo vende bueno y lindo, y tal que sólo los señores lo beben; es blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa; a veces le echan especies aromáticas y aun miel de abejas, y alguna

---

<sup>63</sup> Martín González de la Vara, *op.cit.*, p. 17

<sup>64</sup> Fernández de Oviedo, *Historia General y Natural de las Indias, op.cit.*, Tomo I, Libro VIII, Capítulo XXIV, p. 315.

agua rosada; y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y agua, y así no hace espuma sino espumarajos.<sup>65</sup>

Los señores consumían diario chocolate y otras bebidas de cacao, pero este producto también se usaba ampliamente con fines sociales. Los mayas lo usaban en las festividades civiles y cuando se pedía la mano de una novia. En las fiestas patronales de los mercaderes se regalaban chocolate y cacao. Antes de una batalla se servía cacao a los soldados, junto con hongos alucinógenos, para darles valor.<sup>66</sup>

El cacao tenía una importancia muy grande en los pueblos prehispánicos, esto se debía a que formaba parte de casi todos los aspectos que conformaban estas sociedades; era un alimento sustancioso y energético, tenía una importancia tan grande en la economía, que se usaba como moneda, indicaba posición social, se usaba tanto en los rituales como en la medicina. Por todo esto podría concluirse que quizás era la bebida que tenía más importancia ya que intervenía en muchos aspectos de la vida.

Otra de las bebidas importantes, además del chocolate, era el pulque, bebida embriagante que se obtenía de la fermentación del aguamiel o jugo de maguey. Los mexicas pensaban de él que era la “causa de toda discordia y disensión, y de todas revueltas y desasosiegos de los pueblos y reinos; como un torbellino que todo lo revuelve y desbarata; como una tempestad infernal, que trae consigo todos los males juntos”.<sup>67</sup>

---

<sup>65</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, Libro Décimo, Capítulo XXVI, p. 156.

<sup>66</sup> Martín González de la Vara, *op.cit.*, p. 21

<sup>67</sup> Bernardino de Sahagún, Libro Sexto, Capítulo XIV, p. 105

En términos generales, la embriaguez era rechazada como un veneno social, un vicio desintegrador de las facultades individuales y de la unidad familiar. La actitud de la sociedad tenía un doble propósito: alejar de la tentación a los elementos sanos por medio de advertencias y señalar, rechazándolos, a quienes se autodestruían con el alcohol.<sup>68</sup>

Había excepciones en el consumo del pulque, ya que se podía tomar como medicina y a los ancianos se les permitía beberlo e incluso emborracharse. Por estas razones, podemos ver que, hasta antes de la conquista, en realidad el pulque no propiciaba la embriaguez, ya que al ser una bebida ritual y tener un uso limitado, no conducía a la población a la costumbre de embriagarse.

### 1.3. La alimentación dentro del ritual

La comida tenía gran importancia en las sociedades prehispánicas, como lo demuestran las celebraciones rituales. Los dioses eran ofrendados a través de los alimentos y de la sangre humana para que no se ofendieran y castigaran a los humanos. Esta relación con las deidades, a través de los alimentos ofrecidos, era de gran trascendencia para estos pueblos, pues el alimento no era meramente la manera de sobrevivir sino la forma de relacionarse con el más allá y de tratar de tener un control sobre lo incontrolable: como la lluvia, los desastres naturales, etc. Pero, además, la comida era la manera de congraciarse y de establecer relaciones sociales; se daba en todos los medios, no sólo en el religioso, ya que creaba

---

<sup>68</sup> Sonia Corcuera de Mancera, *op. cit.*, p. 85.

vínculos familiares y también entre vecinos e incluso entre naciones, como entre los mexicas y los tlaxcaltecas. El alimento, y todo lo relacionado con él, era a tal punto importante que al nacer una niña se le decía al oído que su futura actividad sería traer el agua y moler el maíz. Entre los nobles se establecían competencias para ver quién ofrecía el mejor banquete y el más suntuoso, ya que del éxito de tal festín dependía el honor y reconocimiento social de quien ofrecía la fiesta.<sup>69</sup>

En cuanto a los sacrificios ofrecidos a los dioses que requerían de sangre humana, pues ésta era la única manera de aplacarlos, ésta no podía ser cualquier sangre, tenía que ser la sangre de los más valientes. Los dioses exigían esta ofrenda ya que rechazaban a los bárbaros por considerarlos indignos, finalmente ellos eran los dioses y merecían lo mejor. Había diversos tipos de celebraciones según la fiesta que se llevara a cabo, pero el culmen del derramamiento de sangre sucedía cada cincuenta y dos años con la celebración del fuego nuevo, en la cual los sacerdotes ofrendaban al Sol con corazones humanos.<sup>70</sup>

Todos estos rituales seguían una lógica: las mujeres tenían la obligación de alimentar a los hombres y éstos tenían la de alimentar a los dioses.<sup>71</sup> Así se consolidaba un toma y daca en el que los hombres pagaban el precio de ser bendecidos por los dioses, o al menos lograban no disgustarlos.

Por otro lado, aunque la antropofagia ritual también existía, los mesoamericanos no se nutrían de la carne de los muertos:

---

<sup>69</sup> Jeffrey M. Pilcher, *op. cit.*, pp. 32-34.

<sup>70</sup> *Ibid.*, p. 35.

<sup>71</sup> Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, notas de Ángel María Garibay, 4 vols., 2ª ed., México, Porrúa, 1969, Libro Sexto: 132, 171, 203

La mejor prueba de que no comían tal carne como nutriente, la tenemos en el hecho de que, durante el sitio de Tenochtitlan por los españoles, las crónicas no refieren que los mexicas, padeciendo intensa hambre, comieran carne de los muertos. En tal circunstancia, se nos dice que sólo se alimentaba de lagartijas, ratones y hojas de árboles.<sup>72</sup>

En las culturas prehispánicas todo estaba integrado en un sistema religioso o cosmogonía, y este todo incluía “toda la cocina y todo lo que se puede comer”.<sup>73</sup> Ésta es la razón por la cual para la cultura europea era tan difícil entender la antropofagia religiosa de los pueblos conquistados.

Bernardino de Sahagún narra respecto del consumo de carne humana, en su *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, que:

Los mercaderes hacían un banquete en que daban a comer carne humana; esto hacían en la fiesta que se llamaba *panquetzaliztli*. Para esta fiesta compraban esclavos que se llamaban *tlaahtiltin*, que quiere decir, lavados, porque los lavaban y regalaban para que engordasen, para que su carne fuese sabrosa cuando los hubiesen de matar y comer...La cuarta vez que llamaba a sus convidados el que hacía el banquete o fiesta, era cuando habían de matar a los esclavos... El *Paynalton* tomaba a todos los esclavos que habían de morir... y llevábalos por las gradas del *cu* arriba... para matarlos en los alto del *cu* de *Huitzilopochtli*... los señores de la fiesta... tomaban a los esclavos ya muertos y llevábanlos a su casa... aderezaban el cuerpo, que llamaban *tlaahtilli*, y cocíanle. Primero cocían el maíz, que habían de dar juntamente con la carne, y de la carne daban poca sobre el maíz puesta, ningún chile se mezclaba con la cocina ni con la carne, solamente sal; comían esta carne los que hacían el banquete y sus parientes.<sup>74</sup>

---

<sup>72</sup> Miguel León-Portilla, “Alimentación de los antiguos mexicanos”, *op.cit.*, p. 23.

<sup>73</sup> Xavier Domingo, *op. cit.*, p. 41.

<sup>74</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, Libro Nono, capítulo X, p. 43, Capítulo XIV, pp. 52,55,56

El canibalismo era un acto puramente ritual que se llevaba a cabo principalmente en las fiestas:

La fiesta de Tonacatecuhtli se celebraba cada año en el mes de Izcalli (nuestro febrero) pero con muchísima más solemnidad cada cuatro años. La protagonizaban los niños que cumplían esa edad y la fiesta ritualizaba ceremonias consagradas al crecimiento de todo lo que está en la Naturaleza y sirve de nutrición. Eran sacrificados cautivos y esclavos que posteriormente se cocinaban y consumían, junto con un tamal con bledos específico de ese día. El *uauquitamalli*. Se permitía asimismo a los niños que cogieran su primera borrachera de pulque.<sup>75</sup>

Además de estos rituales, todas las culturas mesoamericanas consumían plantas alucinógenas; las utilizaban en determinadas ocasiones y sus efectos, que eran ampliamente conocidos, formaban parte normal de la comida o de la celebración en la que eran ofrecidas. Era tan usual su consumo y estaba tan profundamente inserto en la cultura prehispánica que sobrevivió a la erradicación de sus costumbres llevada a cabo por la conquista.

Entre estos alucinógenos había gran variedad, sin embargo, el *cannabis* no se incluía en la cocina ritual o sagrada de dichos pueblos:

En cambio, tanto Sahagún como Hernández hablan con detenimiento del *toloache* o *torna loco*, o sea, la datura, que, agregada al pulque o a bebidas fermentadas del maíz, se usaba en los banquetes y servía expresamente para producir visiones.<sup>76</sup>

---

<sup>75</sup> Xavier Domingo, *op. cit.*, p. 50.

<sup>76</sup> *Ibid.*, p. 56.

El peyote era otro psicotrópico ampliamente usado por los pueblos prehispánicos, Bernardino de Sahagún se refirió al peyote y el uso que hacían de él los chichimecas en su *Historia General de las cosas de la Nueva España*:

También tenían gran conocimiento de las hierbas y raíces, y conocían sus calidades y virtudes: ellos mismos descubrieron y usaron primero la raíz que llaman *péyotl*, y los que la comían y tomaban la tomaban en lugar de vino, y lo mismo hacían de los que llamaban *nanácatl* que son los hongos malos que emborrachan también como el vino; y se juntaban en un llano después de lo haber bebido y comido, donde bailaban y cantaban de noche y de día, a su placer, y esto el primer día, porque el día siguiente lloraban todos mucho.<sup>77</sup>

El peyote fue conocido y usado desde hace muchísimo tiempo por diversos pueblos, debido a que parte de sus efectos era otorgar fuerza y quitar el hambre y la sed. Por supuesto, se usaba ritualmente en determinadas ocasiones, como sucedía con la mayoría de los alimentos que inducían estados alterados de la conciencia conocidos por los pueblos prehispánicos.

El pueblo mexicana también consumía hongos alucinógenos en sus banquetes rituales, pero esta costumbre fue ampliamente perseguida por los conquistadores. Dichos alucinógenos no eran incluidos en la comida corriente, sin embargo, pasaron a formar parte de la cultura culinaria ritual.

La vida de las culturas mesoamericanas se organizó en torno al maíz y la actividad diaria de los campesinos giraba en torno al ciclo de esta planta. Por ello,

---

<sup>77</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, Libro Décimo, Capítulo XXIX, 192

en la religión también sucedió lo mismo, la mayoría de las festividades religiosas estaban relacionadas con la siembra, el cultivo y la cosecha del maíz.

El cacao, una semilla tan importante para los pueblos mesoamericanos, también tenía usos rituales, entre los mayas “en las abluciones de la ceremonia del *calputzihil* o “renacimiento”, una especie de iniciación a la vida adulta, se usaba agua con cacao molido para consagrar a los jóvenes”.<sup>78</sup>

Los rituales en la sociedad prehispánica tenían gran trascendencia, sobre todo si tomamos en cuenta que los mexicas eran una sociedad teocrática. Los alimentos poseían una función importantísima en sus cultos, ya que eran parte de la ofrenda; incluso la antropofagia y los alucinógenos eran considerados alimentos rituales de gran relevancia para la realización de sus ceremonias e imprescindibles para la vida religiosa de este pueblo.

#### 1.4. La mesa de Moctezuma

La cocina prehispánica fue evolucionando hasta dar lugar a los elaborados platillos que asombraron a los españoles a su llegada a Tenochtitlan. La mesa de Moctezuma, que era una clara muestra de la gastronomía de los grupos privilegiados, reinante en Tenochtitlan antes de la llegada de los españoles, gozaba de un alto nivel de refinamiento y variedad, y aunque no era lo que

---

<sup>78</sup> Martín González de la Vara, *op.cit.*, p. 22

consumía la mayoría de la población, nos permite percatarnos de los productos que existían en Tenochtitlan, a este respecto Bernal Díaz del Castillo nos narra:

En el comer, le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados, hechos a su manera y usanza, y teníanlos puestos en braseros de barro chicos debajo, porque no se enfriasen, y de aquello que el gran Montezuma había de comer guisaban más de trescientos platos, sin más de mil para la gente de guarda y cuando habían de comer salíase Montezuma algunas veces con sus principales y mayordomos y le señalaban cuál guisado era mejor, y de qué aves y cosas estaba guisado [...].

Y después que el gran Montezuma había comido, luego comían todos los de su guarda y otros muchos de los serviciales de la casa, y me parece que sacaban sobre mil platos de aquellos manjares que dicho tengo; pues jarros de cacao con su espuma, como entre mexicanos se hace, más de dos mil, y fruta infinita. Pues para sus mujeres, y criadas, y panaderas, y cacahuateras. ¡Qué gran costo tendría! [...].<sup>79</sup>

El emperador gozaba de una mesa de gran variedad, en la que cada platillo era elaborado con gran cuidado por cocineras expertas, acerca de éstas escribió Bernardino de Sahagún en *La Historia General de las cosas de la Nueva España*:

La mujer que sabe bien guisar tiene por oficio entender en las cosas siguientes: hacer bien de comer, hacer tortillas, amasar bien, saber echar la levadura, para todo lo cual es diligente y trabajadora y ha de saber hacer las tortillas redondas y bien hechas o por el contrario, hácelas prolongadas y hácelas delgadas, o hácelas con pliegues, o hácelas arrolladas con ají. Y sabe echar masa de los frijoles cocidos en la masa de los tamales y hacer tamales de carne, como empanadillas, y otros guisados que se usan. La que es buena en este oficio, sabe probar los

---

<sup>79</sup> Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de Nueva España*, México, Fernández Editores, 1961, p. 184.

guisados, si están buenos o no, y es diestra y experimentada en todo género de guisados, entendida y limpia en su oficio, y hace lindos y sabrosos guisados.<sup>80</sup>

La mesa de Moctezuma estaba perfectamente aprovisionada, esto se debía a la gran variedad de productos existentes en las tierras del *tlahtoani* y a lo vasto de sus dominios, que era proveído, por medio de los tributos, de los productos de las tierras conquistadas por él.

De la variedad de platillos que eran ofrecidos al emperador, Bernal Díaz del Castillo, en su crónica, nos da la siguiente descripción:

...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 liebres y conejos, y muchas maneras de aves y cosas que se crían en esta tierra que son tantas que no las acabaré de nombrar tan presto.<sup>81</sup>

El lujo y el ceremonial de dichas comidas también revestían suma importancia, las copas eran de oro y la vajilla de una cerámica de muy fina elaboración. Además, eran atendidas por hermosas doncellas y acompañadas por los dignatarios de importancia que gobernaban junto con el *tlahtoani*. Sin embargo, éste comía solo; los consejeros solamente estaban presentes, pero no participaban de la mesa de Moctezuma.

Los alimentos también jugaban un papel central en el procedimiento que seguía el *tlahtoani* para ser investido en su cargo, ya que “el proceso incluía

---

<sup>80</sup> Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Libro Décimo, Capítulo XIV, 128

<sup>81</sup> Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 184.

oraciones, sangrados, ayunos, cambios de ropa, imposición de símbolos, ingestión de alimentos y sustancias especiales”.<sup>82</sup>

Moctezuma no era un hombre dado a comer en abundancia, Díaz del Castillo lo describe como un hombre “de pocas carnes”.<sup>83</sup> Para el almuerzo no acostumbraba tomar carne, solamente un alimento ligero, como podía ser maíz disuelto en agua, cocido junto con cacao y vainilla, todo esto acompañado de tortillas.<sup>84</sup>

Sahagún, al hacer el recuento de lo que comían los señores, hace una exhaustiva relación de los guisos y productos que consumían. Describe los diversos tipos de tortillas, tamales, empanadas, cazuelas, peces guisados de distintas formas, ranas y renacuajos, langostas, gusanos de maguey, camarones y frutas varias.<sup>85</sup>

La visión de la mesa de Moctezuma, que era vasta y suntuosa, y que ha sido ampliamente descrita por los cronistas, da una muestra de los productos que podían encontrarse en Tenochtitlan. Aunque no fueran los alimentos comunes del pueblo, se obtiene a través de estas narraciones una información clara y precisa de los productos que había en Mesoamérica en el momento de la conquista y de la manera en que se preparaban.

---

<sup>82</sup>Santiago Ávila Sandoval, “La vida cotidiana del último *Tlatoani* mexica”, en Pablo Escalante Gonzalbo, *op. cit.*, p. 279.

<sup>83</sup> Bernal Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 183.

<sup>84</sup>Santiago Ávila Sandoval, *op. cit.*, p. 281.

<sup>85</sup> Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Libro VIII, capítulo XIII, 305-308

Dentro del análisis de la comida de los mexicas, la mesa de Moctezuma adquiere suma importancia, ésta radica en que las descripciones obtenidas a través de las narraciones de los cronistas que la presenciaron, ofrecen claras revelaciones de las costumbres y hábitos de la clase privilegiada; como lo son la descripción de los distintos alimentos que tomaban, la forma de calentar las habitaciones en tiempo frío, la manera de servir la mesa y los utensilios que se utilizaban para ello, el ritual que rodeaba el momento de la comida, entre otras.<sup>86</sup>

---

<sup>86</sup> Bernal Díaz de Castillo, *op.cit.*, p. 185-186

## Capítulo 2

### Los alimentos

#### 2.1. Los alimentos traídos a Nueva España con la conquista

Los españoles que fundaron Nueva España a partir de 1521 traían con ellos los alimentos a los que estaban acostumbrados y que consideraban importantes en su dieta. Trajeron semillas, principalmente trigo y cereales como avena, centeno y cebada. El trigo era un elemento indispensable en la alimentación de los españoles debido a que con él elaboraban el pan y éste era la base de la alimentación europea. “Los españoles tenían buenas razones para cultivar trigo en la Nueva España, pues además de su gusto natural por el pan, éste era indispensable para obtener las hostias utilizadas en la misa”.<sup>87</sup>

El trigo fue un producto que no se pudo incluir en los tributos debido a que los indios no mostraban aptitud para el cultivo de cereales, incluso durante el siglo XVI, cuando lo llegaban a sembrar, era común que se hiciera de acuerdo a la técnica tradicional que utilizaban los indios para sembrar maíz, es decir, arrojando los granos en agujeros hechos con la *coa*.<sup>88</sup> Esto no significa que jamás lo hayan cultivado, pero en general se negaron a la siembra de este cereal.

---

<sup>87</sup> Sonia Corcuera de Mancera, *op. cit.*, p. 69.

<sup>88</sup> Francois Chevalier, *La formación de los latifundios en México. Haciendas y sociedad en los siglos XVI, XVII y XVIII*, México, 2ª edición, Fondo de Cultura Económica, 1999, pp. 142-144

La animadversión de los indios contra el trigo obedecía a varias causas: en primer lugar, el trigo, comparado con el maíz, era más delicado de cultivar y requería técnicas y herramientas desconocidas, su rendimiento era menor y además estaba sujeto al pago del diezmo. En segundo, el maíz era tan importante que estaba tan arraigado dentro de la cultura indígena, como el trigo lo estaba dentro de la europea. De hecho, el cereal europeo se identificaba con la cultura opresora y la negativa a cultivarlo bien puede interpretarse como una forma de resistencia.<sup>89</sup>

A pesar de los problemas de siembra y distribución en la ciudad de México, durante las primeras décadas de la Colonia, el abasto de trigo fue bastante regular.<sup>90</sup>

También llevaban consigo, en su viaje al Nuevo Mundo, legumbres y hortalizas; animales vivos, como gallinas, cerdos, cabras y borregos e incluso ganado mayor.

El cerdo y la gallina, al ser animales domésticos, fueron rápidamente introducidos en los hogares indígenas. Como los cuidados que requería la gallina eran semejantes a los del guajolote (originario de América), y era un animal barato de mantener, fue muy fácil incorporarla a la vida de estos pueblos. Los indígenas aceptaron a estas aves con mucha facilidad, en parte porque estaban acostumbrados a la avicultura, pero además porque era un ave que, comparada con el guajolote, ponía muchos más huevos, se desarrollaba más rápidamente y su carne era más suave y jugosa. Se crió de manera tan eficaz entre los

---

<sup>89</sup> Ivonne Mijares, *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, México, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, 1993, p. 64

<sup>90</sup> *Ibid.*, p. 74

indígenas, que los españoles perdieron interés en comercializar estas aves e incluso llegaron a depender de la producción indígena para su abasto, que se lograba a través del tributo.<sup>91</sup>

Los cerdos, se reprodujeron tan bien en Cuba y se adaptaron con tanto éxito a las condiciones del territorio de las islas, que se multiplicaron y reprodujeron de tal forma que llegaron a ser salvajes. Fernández de Oviedo escribe:

De los puercos ha avido grandes hatos en esta isla, é después que se dieron los pobladores a la grangeria de los açucares, por ser dañosos los puercos para las haciendas del campo, muchos se dexaron de tales ganados; pero todavía hay muchos, é los campos están llenos de salvagina, assi de vacas é puercos [...].<sup>92</sup>

La cría de cerdos también fue muy fácil en el continente ya que no requerían de cuidados especiales ni de mucha mano de obra. Las piaras que introdujeron en los primeros años, se multiplicaron rápida y abundantemente.

Durante las primeras dos décadas de la Colonia, el número de cerdos que había en la ciudad de México llegó a ser tan grande, que no sólo permitió el autoabastecimiento de sus habitantes, sino que se convirtió en un verdadero problema, puesto que los dueños de éstos los dejaban vagar libremente por los ejidos o las mismas calles.<sup>93</sup>

---

<sup>91</sup> *Ibid.*, p. 103-104

<sup>92</sup> Gonzalo, Fernández de Oviedo, *Sumario de la Natural Historia de las Indias*, México-Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 1950, Cap. XIX, pp. 151-152

<sup>93</sup> Ivonne Mijares, *op.cit.*, p. 87

Los puercos ofrecieron a los indígenas una fuente de grasa y carne abundante, de la que se había carecido en Mesoamérica hasta la llegada de los conquistadores. Esta grasa abrió nuevas posibilidades a la cocina prehispánica y a partir de su arribo se crearon muchos nuevos platillos.<sup>94</sup>

Las ovejas y cabras también se propagaron con rapidez. Las ovejas se integraron a los hogares indígenas, aunque junto con las cabras se convirtieron en un problema pues invadieron los terrenos de cultivo y provocaron, entre otras cosas, la erosión de las tierras.<sup>95</sup> La expansión de los animales de pastoreo fue tan importante que influyó en las transformaciones del suelo en la Nueva España:

Los animales de pastoreo que fueron introducidos a estas tierras se incrementaron exponencialmente (por lo menos al principio) hasta alcanzar cifras extraordinarias; a medida que proliferaban en el campo, transformaban los ecosistemas del Nuevo Mundo y cumplían una función crucial en el sometimiento del campo a los españoles.<sup>96</sup>

Los ungulados (herbívoros con pezuñas duras) se reprodujeron con tanta rapidez que acabaron con “la capacidad de manutención de las comunidades vegetales”.<sup>97</sup>

La erosión de los suelos, antes usados para la agricultura, que provocó el pastoreo de ovejas afectó a los indios, ya que estos animales se comían las

---

<sup>94</sup> Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, “El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI”, en Janet Long (coord.), *op. cit.*, p. 159.

<sup>95</sup> *Ibidem*

<sup>96</sup> Elinor G. K. Melville, *Plaga de ovejas. Consecuencias ambientales de la Conquista de México*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999, p. 18

<sup>97</sup> Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, *op.cit.*, p. 21

cosechas, además de aplastarlas y para las décadas de 1560 y 1570 el campo quedó yermo. Los animales pastaban en los sembradíos, o en los mismos campos de cultivo, lo que resultó en que las cosechas quedaron destruidas y los pueblos abandonados.<sup>98</sup>

El ganado bovino lo pidió Colón a España desde la isla Isabela, así es que llegó primero a las islas y de ahí se llevó a tierra firme. A pesar de que en América no había vacas, en la parte norte del continente había bisontes; a éstos se les llamó vacas cíbulas, o de tierra, por su parecido con las vacas, pero dichos animales nunca pudieron domesticarse.

El ganado vacuno quedó, prácticamente en su totalidad, en manos de los españoles, quienes lo utilizaron –además de consumir su carne– para fabricar zapatos y cinturones y para aprovecharlo en la industria del cuero.<sup>99</sup>

Las vacas se reprodujeron tan bien en las islas que su cuero se exportó a España. Fernández de Oviedo dice al respecto: “...porque aviendo venido en nuestro tiempo las primeras vacas de España á esta isla, son ya tantas, que las naves tornan cargadas de los cueros dellas”.<sup>100</sup>

Las reses, al principio, no se reprodujeron tan rápidamente en el continente como los demás animales, esto se debió a que al principio sólo se trajeron a la Nueva España un reducido número de estos animales; la actitud de los españoles de las Antillas era importante en este hecho:

---

<sup>98</sup> Elinor G. K. Melville, *op.cit.*, pp. 113-114–122-142

<sup>99</sup> *Ibid.*, p. 160.

<sup>100</sup> Fernández de Oviedo, *op.cit.*, Tomo I. Libro XII, Capítulo IX, p. 400

Los ganaderos de las Islas, que hubieran podido suministrar esta clase de animales, prohibían bajo pena de muerte la venta de ganado a la Nueva España, con el fin de conservar una especie de monopolio (1523). Pero el medio americano era particularmente favorable a la ganadería. Para el ganado vacuno, lo único que se requería era espacio; casi no hacía falta mano de obra; unos cuantos pastores indios, un negro o un español a caballo bastaban para el cuidado de grandes vacadas...De hecho, al cabo de 2 décadas, el desarrollo de los ganados fue prodigioso en el territorio.<sup>101</sup>

El ganado se reprodujo de forma tan extraordinaria, que se convirtió en un problema para las autoridades, invadía las zonas cercanas a la capital de la Nueva España y amenazaba con la desaparición de los pueblos indígenas. A partir de 1538 ó 1540, se multiplicaron de tal forma en las mesetas del centro que comenzaron a invadir las milpas, por esta razón las estancias se concedieron lejos de los pueblos. Esto llegó al punto en que “algunas regiones habían quedado casi despobladas por el ganado, que constituía un nuevo y verdadero azote después de las grandes epidemias desconocidas hasta entonces en el Nuevo Mundo”.<sup>102</sup>

Las cabras se trajeron de la Península, de las islas Canarias y de las de Cabo Verde, pero no se reprodujeron tanto como las vacas.<sup>103</sup> Las ovejas también fueron transportadas a las islas desde el principio de la conquista, pero, al contrario de las cabras y otros animales, no se hicieron salvajes debido a que es un animal más doméstico.

---

<sup>101</sup> Francois Chevalier, *op.cit.*, p. 172

<sup>102</sup> *Ibid*, p. 187-188

<sup>103</sup> Fernández de Oviedo, *op.cit.*, Tomo I. Libro XII, Capítulo IX, p. 400

La mayor parte de las especies animales que llegaron a la Nueva España, fueron adoptadas para su cría por los indígenas, con la excepción del ganado vacuno, debido a que se requería una fuerte inversión para incursionar en la cría de estos animales, además de que era una actividad que otorgaba prestigio a los españoles, por lo que básicamente quedó en manos de los hombres ricos de la colonia.<sup>104</sup>

Entre las verduras y hortalizas que trajeron los españoles había coles, chícharos, espinacas, nabos, escarolas, rábanos, zanahorias, berenjenas, betabeles, pepinos, lechugas, alcachofas, acelgas, perejil y cilantro, ajos, cebollas, apios, olivas, cardos, espárragos y unas calabazas de distinta variedad a la mexicana.<sup>105</sup>

En cuanto a las frutas, introdujeron las peras traídas de España; pero aunque en América ya existía una fruta similar llamada peruétano, y que según Sahagún vendían en el mercado de Tenochtitlan,<sup>106</sup> con la llegada de la pera española, que era de mejor calidad, aquélla desapareció.

De los melones e higos, a los cuales cita Fernández de Oviedo refiriéndose a La Española: “Hay muchas higueras, y de muy buenos higos... y hácense muy bien estos árboles... Estas higuera pierden acá la hoja... estas higueras se envejecen acá muy presto”.<sup>107</sup>

---

<sup>104</sup> Ivonne Mijares, *Mestizaje alimentario*, *op.cit.*, pp. 89, 101

<sup>105</sup> Mariano de Cárcer y Disdier, *op.cit.*, pp. 126-135

<sup>106</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, Libro Décimo, Capítulo XXII, p. 144

<sup>107</sup> Fernández de Oviedo, *op.cit.*, Tomo I, Libro VIII, Capítulo I, p. 282

Acerca de las manzanas, ciruelas, melocotones, duraznos, priscos, membrillos y moras, parece ser que ya había en Florida, pues Oviedo narra que Hernando de Soto las encontró yendo para Ichisí y que en Hymahí: "...avia infinitas moras, porque avia muchos morales é era el tiempo dellas".<sup>108</sup>

Los dátiles y los cítricos, como naranjas, limones, toronjas, limas y cidros, se dieron muy bien en América; Oviedo dice al respecto: "Hay muchos limones, é limas, é muchos cidros... y tal, que no le haçe ventaja el Andalucía".<sup>109</sup>

De las especies nuevas que fueron aceptadas, se pueden encontrar las listas, de las que se cosecharon junto con las prehispánicas, en las respuestas a la pregunta número 23 de las Relaciones Geográficas del siglo XVI, que consiste en: "Los árboles de cultura y frutales que hay en la dicha tierra, y los que de España y otras partes se han llevado, y se dan o no se dan bien en ella".<sup>110</sup> En estas listas, provenientes de España, se encuentran: cerezos, manzanos, peras, membrillos, moras negras, parras, higuera, duraznos, albaricoques, granados, membrillares, naranjos, limones, cidros, nogales y cañas.<sup>111</sup> Estos productos que se nombran proceden de diversas tierras, pero dan un claro ejemplo de los productos que se aclimataron en el territorio de la Nueva España.

---

<sup>108</sup> *Ibid.*, Tomo I, Libro XVII, Capítulo XXV, p. 556

<sup>109</sup> *Ibid.*, Tomo I, Libro VIII, Capítulo I, p. 288

<sup>110</sup> *Relaciones geográficas del siglo XVI*, tomo primero, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1985, p. 21.

<sup>111</sup> *Relaciones geográficas del siglo XVI*, tomos primero y tercero, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1985

También dieron entrada a los granados, las fresas, los dátiles y los olivos; los plátanos los trajo a Nueva España el obispo de Michoacán, Vasco de Quiroga.

Cuando Cortés salió de Cuba, llevaba vino entre los bastimentos para el viaje, así es que el vino estaba presente en Tenochtitlán, incluso antes de que se consumara la conquista, una vez concluida ésta, se trataron de conseguir simientes españolas para sembrar, pero en vista de que no llegaban las cepas europeas, se optó por tratar de desarrollar unas especies americanas, de inferior calidad, que no habían interesado a los indígenas y que se hallaban en estado silvestre. Los sucesores de Cortés continuaron intentando propagar el cultivo de la vid en la Nueva España; pero la vitivinicultura no era una empresa que se fuera a lograr en la Colonia. A finales de siglo la Corona prohibió las viñas americanas, para de esta manera proteger la industria vitivinícola de la metrópoli.<sup>112</sup>

La caña de azúcar, que es importantísima en el México de hoy, debido a que su producción es abundante y su consumo extenso, es un producto que trajeron los españoles de las islas Canarias. El primero en hablar de la caña de azúcar en América fue Colón. Él solicitó esta planta a los Reyes Católicos desde 1494, puesto que le veía grandes posibilidades de prosperar. Y tuvo mucha razón, porque el azúcar se convirtió, al cabo de pocos años, en un producto que se cultivó en abundancia en las islas del Caribe. Fernández de Oviedo anota: "...é es de notar que hasta que ovo açucares en ella [la isla] las naos tornaban vacias á España, é agora van cargadas della é con mayores fletes de los que para acá

---

<sup>112</sup> Ivonne Mijares, *Mestizaje alimentario*, op.cit., pp. 111-115

traen, é con mas ganancia”<sup>113</sup>. Tuvo tanto éxito este producto, que se instalaron ingenios en La Española y se le exportó ya procesado a la metrópoli. A Nueva España el azúcar llegó por primera vez con Cortés. López de Gómara relata lo que transportaban los navíos que Cortés utilizó en la conquista: “Muchas gallinas, azúcar, vino, aceite, garbanzos y otras legumbres”.<sup>114</sup>

A partir de la conquista, la caña de azúcar tuvo un gran auge; grandes zonas del país se dedicaron al cultivo de la planta, esto debido en gran parte a que el clima se prestaba para ello. El resultado que obtuvo este producto en la Nueva España fue impresionante ya que:

[...] el azúcar no tenía entonces en Europa una gran difusión. Se le consideraba una novedad exótica, pero no necesaria. En un mundo con pocas reservas alimenticias, la comida era sencilla y poco variada; el pueblo no tenía costumbre de modificar el sabor natural de los alimentos adicionando ingredientes superfluos cuyo costo era alto y cuyo suministro era irregular.<sup>115</sup>

Otra de las razones de que los españoles se dedicaran al cultivo de caña de azúcar es que, económicamente, era muy redituable su cultivo; mientras que el precio del trigo era controlado, el azúcar, al ser considerado un objeto de lujo, no tenía trabas. El único problema era que se necesitaba una suma de dinero

---

<sup>113</sup> *Ibid.*, Tomo I, Libro IV, Capítulo VIII, p. 119

<sup>114</sup> Francisco, López de Gómara, *Historia de la Conquista de México*, Madrid, Ed. de José Luis Rojas, 1987. p. 50

<sup>115</sup> Sonia Corcuera de Mancera, *op. cit.*, p. 101.

importante para iniciar el negocio, por lo cual sólo los grandes inversionistas podían incursionar en este negocio.<sup>116</sup>

El azúcar consiguió un éxito tan inusitado en América que en los conventos se crearon dulces y postres extraordinarios, y fue ampliamente aceptada por la población.

Por otra parte, los cascajos<sup>117</sup> también llegaron de España, y entre ellos encontramos a las nueces, de las cuales Oviedo menciona lo siguiente:

Hay en esta isla (Santo Domingo) en los montes bravos é selvas montañosas algunos nogales grandes que assi en la vista é olor é hoja, como en la fructa, assi á primera vista, son como los de España, excepto que las nueçes destos de acá no son perfectas ni... se pueden comer sino á necesidad; pero en aquella tierra del Norte donde se perdió el capitán Panfilo de Narvaez é su gente, tienese por buena fructa.<sup>118</sup>

Como se ve en el testimonio de Oviedo, en el continente americano existía una nuez indígena que era pequeña, y la grande, que es la que se trajo de España, era la nuez de Castilla.<sup>119</sup> Además trajeron almendras, avellanas, castañas y piñones, de éstos en Nueva España había otra variedad y en náhuatl se llamaban *quauhtlatlatzin*.<sup>120</sup>

---

<sup>116</sup> Ivonne Mijares, *Mestizaje alimentario op.cit.*, pp. 142-143

<sup>117</sup> CASCAJOS: Conjunto de frutas de cáscaras secas, como nueces, avellanas, castañas, piñones, etc., de acuerdo al Diccionario de la Real Academia Española, consultado en: <<http://www.buscon.rae.es/drael/>>, el 3 de agosto de 2009.

<sup>118</sup> Fernández de Oviedo, *op.cit.*, Tomo I, Libro IX, Capítulo III, p. 331

<sup>119</sup> *Ibid.*, Tomo I, Libro IX, Capítulo III, p. 331

<sup>120</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, Libro Décimo, Capítulo XXVIII, p. 178

Entre las leguminosas que llegaron con los españoles había garbanzos, lentejas, chícharos y habichuelas blancas.

De Asia, a través de España, llegaron el arroz, las hierbas de olor de la India y otros lugares. Entre las especias que se incorporaron a la dieta indígena estaban la pimienta blanca y negra, canela, mostaza, azafrán, albahaca, anís, mejorana, jengibre, romero, orégano, menta y nuez moscada.<sup>121</sup>

Indudablemente, de todos los productos que trajeron los españoles, el que más importancia tuvo para las autoridades durante todo el siglo XVI, fue el trigo.<sup>122</sup>

Con la llegada de los productos europeos se transformaron los platillos locales, el mismo maíz desarrolló una gama mucho más amplia, al ser incorporados en los platillos la carne de puerco, el aceite y diversas verduras, lo que dio origen a los antojitos mexicanos como las chalupas, los sopes, los chilaquiles y muchos más.

La alimentación de los mexicanos ha recibido muchas influencias. De su origen indígena basado primordialmente en la disponibilidad de los productos de la tierra que incluyeron entre sus carnes a guajolotes, venados, perros pelones, iguanas, ranas, armadillos e insectos diversos y entre sus vegetales el maíz, el tomate, la calabaza, el nopal, los chiles, el cacao, el aguacate y las numerosas variedades de frutas dio paso su invasión por ganados vacunos, caprinos, porcinos y ovinos, por gallinas y sus huevos y pollos, por arroces, garbanzos, judías y lentejas, manzanas, naranjas, melocotones y peras traídos por los españoles. A esto se añadió la influencia asiática proveniente de la otra gran colonia trans-Pacífica a la que al ser bloqueadas las naves españolas por las portuguesas, inglesas y

---

<sup>121</sup> Mariano De Carcer y Disdier, *op.cit.*, p. 138

<sup>122</sup> Ivonne Mijares, *Mestizaje alimentario*, *op.cit.*, p. 65

holandesas se debía llegar a través de la Nueva España mediante la llamada Nao de China que si bien venía de Manila traía productos de todo el Extremo Oriente.<sup>123</sup>

Aunque la comida de los conquistadores fue incorporada a la indígena, no la suplantó, más bien se mezcló con ella logrando obtener una cocina mestizada en la que perduraron importantes rasgos indígenas. La tortilla es quizás el más claro ejemplo de los alimentos indígenas que se han conservado hasta nuestros días, y que han mantenido su papel primordial en la alimentación.

## 2.2. El contacto de los recién llegados con los alimentos locales

Los alimentos que vinieron a encontrar en América los conquistadores, impactaron grandemente sus paladares. Estos hombres habían probado las especias de Asia, pero al llegar al Nuevo Mundo se encontraron con una variedad de fauna y flora desconocidas que poco a poco fueron probando y, en algunos casos, incorporando a su gastronomía.

El maíz, fue un producto que los conquistadores encontraron prácticamente desde su arribo en el Nuevo Mundo y, aunque no logró nunca sustituir al trigo en el gusto de los españoles, siguió siendo un producto de gran importancia después de la conquista.

Aunque el maíz está presente en todas las culturas de Mesoamérica, la palabra maíz proviene de la isla La Española. Bartolomé de las Casas lo confirma:

---

<sup>123</sup> Donato Alarcón Segovia, *op. cit.*, pp. 9-10.

Sembraban... [en la Española] y cogían dos veces al año el grano que llamaban mahiz, no para hacer pan dél, sino para comer tierno por fructa, crudo, y asado cuando está en leche, y es muy sabroso, y también hacían de él cierto potaje, molido y con agua; era menudo y de muchos colores, morado y blanco y colorado y amarillo, todo esto en una macora; llamábanlo mahiz y desta isla salió este nombre.<sup>124</sup>

El frijol también era una planta silvestre que fue domesticada por los primeros pobladores. De esta planta había gran variedad en Mesoamérica, había frijoles de diversos colores y aunque en España tenían alubias, que es una clase de frijol, los españoles vinieron a encontrar en el Nuevo Mundo una gran gama que era desconocida para ellos. Además, los indígenas aprovechaban los ejotes, que es la vaina del frijol. Bernardino de Sahagún nos dice que: "...usaban también comer (los indios de Nueva España) [...] *exotl* (que) quiere decir frijoles cocidos en sus vainas"<sup>125</sup>, éstos no se conocían en España, y el nombre de ejote es la forma castellanizada de la palabra indígena *exotl*, con la que designaban estas vainas.

En náhuatl al chile se le llamaba *chilli* y de ahí proviene el nombre que hoy se le da a esta planta; mientras que *ají*, que es como lo llaman en España y algunos países de Latinoamérica, tiene su origen en el dialecto arahuaco proveniente del Caribe.<sup>126</sup>

---

<sup>124</sup> Bartolomé de las Casas, *Apologética Historia de las Indias*, Madrid, Bailly, Bailliére é Hijos, Editores, 1909, Capítulo XI, pp. 31-32

<sup>125</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, Libro octavo, Capítulo XIII, p. 307

<sup>126</sup> *Ibid.*, p. 51

El chile es considerado una de las primeras plantas cultivadas en Mesoamérica. Al menos la especie *Capsicum annuum*, fue domesticada en esta zona, en la época prehispánica; además fue un importante producto de tributación tanto en la época del Imperio mexica como en la de la conquista europea. A pesar de los cambios introducidos con la conquista europea, el chile nunca perdió su importancia. Para los mexicas tenía tanta importancia este producto, que el chile seco era guardado en las bodegas o *petlacalli* del soberano, que servían para almacenar alimentos para que en tiempos de escasez pudieran ser distribuidos entre la población.<sup>127</sup>

Todas las variedades de chile que existen son originarias de América y alrededor del 90% son de México, éstas pertenecen a la clasificación botánica *cápsicum annuum* y las restantes, procedentes de Centroamérica, el Caribe, Sudamérica y sobre todo de Perú y de la cuenca del Amazonas, corresponden a las familias *cápsicum chinense* y *cápsicum frutescens*.<sup>128</sup>

Colón llevó el chile a España al regreso de su primer viaje. Desde el primer momento del encuentro advirtió que era una especie sumamente usada por los indígenas de las islas. Comentando sobre La Española, Bartolomé de las Casas menciona: “En todas las cosas que comían estas gentes, cocidas ó asadas ó crudas, echaban de la pimienta que llamaban axí... la cual ya es en toda España conocida; tiénese por especie sana, según acá dicen nuestros médicos.”<sup>129</sup> La cita

---

<sup>127</sup> Janet Long-Solís, *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1986, p. 9, 18-19

<sup>128</sup> José N. Iturriaga, *op.cit.*, p. 52

<sup>129</sup> Bartolomé de las Casas, *op.cit.*, Capítulo X, p. 27

no sólo indica su amplio consumo entre los indígenas, sino también que ya se sembraba y usaba en la España de esa época.

Para los europeos el chile fue una novedad ya que era un producto que no conocían y que era ampliamente usado en el Nuevo Mundo. Poco a poco se fueron acostumbrando a los platillos picantes y los fueron incorporando a su dieta, aunque fuera por necesidad de sobrevivencia.

El chile impactó a los conquistadores en más de una forma, ya que además de usarse como condimento, los indígenas lo utilizaron a manera de arma defensiva contra los españoles:

Dicen que la primera ocasión en que se usaron gases tóxicos con fines militares fue quizá en el siglo XVI, en América del Sur: algunas tribus quemaban chile en grandes hogueras; la irritante humareda enloquecía a los caballos de los conquistadores y ponía en fuga a los jinetes. En cambio, los indígenas eran inmunes al humo porque en diferentes lugares se usaba este elemento no sólo para endurecer a los guerreros y someter a pruebas de valor a los muchachos que llegaban a la edad adulta, sino también para castigar a los niños desobedientes.<sup>130</sup>

También tenía usos medicinales: era remedio contra la tos; hoy se sabe que el chile contiene vitamina A y capsicina que actúan sobre las mucosas. Se usaba para curar el oído infectado. Para heridas en la lengua. En los dientes, para impedir la formación de sarro, como alivio para el dolor de caries; estudios recientes muestran que la capsicina contenida en el chile funciona contra el dolor. Para las enfermedades cuyo síntoma era escupir sangre, como lo es el escorbuto

---

<sup>130</sup> Héctor Coronado, citado en José N. Iturraga, *op. cit.*, pp. 63-64

que se cura con vitamina C, que está contenida en el chile. Curaba el dolor de quijada. La tisis. Problemas del aparato digestivo; su poder laxante está comprobado; para diarrea (irónico si es laxante); problemas de estreñimiento. Y muchos más.<sup>131</sup>

En la época de la Colonia también se usó como tratamiento para varios síntomas: aparato digestivo, aparato respiratorio, estimulante, contrairritante, entre otros.<sup>132</sup>

La primera referencia que se tiene del jitomate, por parte de los cronistas, es la de Bernal Díaz del Castillo en su relato de la toma de Cholula: "...nos querían matar y comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas, con sal y ají y tomates".<sup>133</sup>

El tomate, o jitomate, que había no era como el que conocemos; existían varios tipos, Francisco Hernández da algunas referencias acerca de este alimento:

[...] (existía) el *XITOMATE*, "es decir, *tomame* con forma de calabaza y rugoso" que, según las notas botánicas "son los actuales jitomates". Otro era el *MILTOMAME*; otros, los *COATOMAME*, los *YZHOATOMATL*, los *COZTOMATL*, los *XALATLACENSE*, etc. Todos ellos pequeños en comparación a las dimensiones que alcanzan hoy los jitomates, puesto que asienta que "Algunos de los primeros (los *XITOMAMES*) son de hermoso aspecto, un poco mayores que nueces".<sup>134</sup>

---

<sup>131</sup> Janet Long, *Capsicum y cultura*, *op.cit.*, p. 127-128

<sup>132</sup> *Ibid.*, p. 131-132

<sup>133</sup> Bernal Díaz del Castillo, *op.cit.*, p. 163

<sup>134</sup> Francisco Hernández, *op.cit.*, Libro V, Capítulo I, p. 699

El nopal lo conocieron los españoles desde su arribo a las islas, y de ahí obtuvo su nombre, ya que los nahuas lo llamaban *nochtli*. Fernández de Oviedo describe estas plantas a partir de su experiencia en las islas:

Hay unas plantas salvajes que se nacen por los campos, y yo no las he visto sino en la isla Española, aunque en otras islas y partes de las Indias las hay. Llámanse tunas, y nacen de unos cardos muy espinosos, y echan esta fruta que llaman tunas, que parecen brevas o higos de los largos, y tienen unas coronillas como níscolas, y de dentro son muy coloradas, y tienen granillos de la manera que los higos.<sup>135</sup>

Francisco Hernández habla de siete especies de tunas: “*yztacnochtli... coznochtli... tlatonochtli* o tuna blanca tirando a bermejo... *tlapalnochtli... tzaponochtli... zacanochtli* o sea tuna herbácea”.<sup>136</sup>

Cabe mencionar que el maguey, aunque es un producto de México, su nombre actual no lo es. Maguey es una palabra antillana y, al igual que muchos otros productos, recibió su nombre de las islas porque fue el primer lugar donde los españoles lo encontraron; sin embargo, los mexicas llamaban *metl* a esta planta. Bartolomé de las Casas la describe así:

Este árbol (el maguey, que los aborígenes llaman *metl*), es una mata semejante á la çavila de donde se saca el acibar, y en griego se llama áloes, de los cuales hay muchos en Sevilla y en el Andalucía. La diferencia deste Çavila es que la çavila no es mas alta que tres ó pocos más palmos, y este árbol sube á cerca de dos

---

<sup>135</sup> Fernández de Oviedo, *Sumario de la Natural Historia de las Indias, op.cit.*, Capítulo LXXX, p. 240

<sup>136</sup> Francisco Hernández, *op.cit.*, Libro I, Capítulo XLIV

estados [...] hojas, que son como las de la çavila, acanaladas como son las tejas de nuestros tejados; son empero más grandes que las de la çavila.<sup>137</sup>

Más adelante, el mismo autor hace una descripción de los diversos usos que se daban a esta planta:

Dello hacen pan, hacen vino, hacen vinagre, hacen miel, hacen arropo, hacen azúcar, y esta es muy medicinal; hacen conserva, hacen papel, hacen lienzo de que se visten, hacen cáñamo, hacen mantas, hacen calzado como alpargatas y harto más primo; hacen esteras, hacen jáquimas y cabrestos y cinchas, hacen hilo para coser, hacen agujas, hacen clavos, hacen leña para quemar, hacen ceniza muy fuerte y buena para hacer legía, hacen madera para sus casas, hacen cobertura para ellas, que son las pencas que dije ser como tejas y creo que son más.<sup>138</sup>

Por su parte, Francisco Hernández describe varias especies de maguey:

[...] *MECOZTLI* o maguei amarillo rojizo [...] *TLACAMETL* o maguei grande [...] *MEXCALMETL* o maguei bueno para comerse asado, de donde se obtiene el mezcal; *MEXOCOTL* o maguei de ciruelas [...] *TEPEMEXCALLIN* o maguei montés [...] *TEOMETL* o maguei divino [...] *XOLOMETL* o maguei de siervo [...] *PATI* o *metl* del que se hacen hilos finísimos [...] *QUETZALICHTLI* o maguei parecido al quetzalli o a las plumas del quetzaltototl [...] *QUAMETL* y *ACAMETL*.<sup>139</sup>

Muchos cronistas dan cuenta de las virtudes del maguey describiendo la importancia que tenía para los indígenas. Y, aunque esta planta fue sustituida en

---

<sup>137</sup> Bartolomé de las Casas, *op.cit.*, Capítulo LIX, p. 153

<sup>138</sup> *Ibidem*

<sup>139</sup> Francisco Hernández, *op.cit.*, Libro VII, Capítulo LXXII, p. 1040.

muchos de sus usos con algunos de los productos que llegaron con la conquista, su importancia es innegable.

Del aguacate se puede mencionar que es una fruta que también fue a España y que los primeros conquistadores no la conocían y la describían como a una pera. Bartolomé de las Casas, hablando de Santo Domingo, describe lo siguiente: "...los que llaman en lengua mexicana aguacates, que son (propiamente) a las peras de nuestra Castilla en hechura y color muy semejantes".<sup>140</sup> Este fruto era conocido en las islas, al igual que en Tenochtitlan, y Sahagún la nombra al hablar "De las comidas que usaban los Señores", cuando se refiere al "ooacatl, una cierta fruta".<sup>141</sup>

El pavo real –que era conocido en España– y el guajolote del Nuevo Mundo –que es un animal similar al pavo de España– recibieron el nombre de pavo por la similitud que encontraron los españoles entre las dos aves.

Bartolomé de las Casa, hablando de la expedición de Francisco Hernández en Campeche dice:

El rey o señor del pueblo ó de la tierra mostró con verlos (a los españoles) gran contentamiento; mandándoles traer de comer, trujéronles mucho de su pan de maíz, mucha carne de venado, muchas liebres, perdices, tórtolas, gallinas muchas de las de papada no menos y quizás más excelentes que pavos (se refiere a los pavos reales), frutas y otras cosas.<sup>142</sup>

---

<sup>140</sup> Bartolomé de las Casas, *op. cit.*, Capítulo LIX, p. 152

<sup>141</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, Libro Octavo, Capítulo XIII, p. 307

<sup>142</sup> Bartolomé de Las Casas, *Historia de las Indias*, Libro III, Capítulo XCVIII, p. 361.

La mención de Las Casas es una de las primeras que se tiene acerca del pavo americano o guajolote. Fernández de Oviedo hace una amplia descripción de este animal en la que se puede observar que existía también en Centroamérica (Castilla del Oro) y en las islas:

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 de Oro, y se crían domésticamente en poder de los cristianos, de aquestos las hembras son feas y los machos hermosos [...] Tienen el cuello y la cabeza cubierto de una carnosidad sin pluma, la cual a menudo mudan de diversos colores, cuando se les antoja [...] La carne de estos pavos es muy buena, y sin comparación, mejor y más tierna que la de los pavos de España.<sup>143</sup>

El guajolote fue una de las grandes aportaciones de México al mundo, al punto de que llegó a formar parte de la tradición de la Navidad. Fue conocido por los españoles alrededor de 1511, cuando en el viaje en que regresaba a La Española después de explorar la costa de Centroamérica, el navío Santa María de la Barca, al mando de Valdivia, naufragó cerca de las costas de Yucatán.<sup>144</sup> Solamente sobrevivieron Gonzalo Guerrero y Jerónimo de Aguilar, quienes:

Al ser recibidos en Cozumel, entre las cosas que primero disfrutaron Guerrero y Aguilar fue la carne de pavo, que era común en aquella isla del sureste, sobre todo en la península de Yucatán. Sin embargo por razones históricas la primera descripción del pavo o guajolote fue situada en 1519, por Bernal Díaz del Castillo,

---

<sup>143</sup> Fernández de Oviedo, *Sumario*, Capítulo XXXVI, p. 173-174.

<sup>144</sup> Eugenio Aguirre, *Gonzalo Guerrero*, México, Lecturas Mexicanas No. 66, SEP, 1986, pp 60-82.

quien todavía no llamaba a esta ave por su nombre de *total* o *huaxólotl*, sino como “gallinas de la tierra”.<sup>145</sup>

Como se puede ver, el guajolote era un ave muy común que encontraron los españoles tanto en las islas como en tierra firme; lo describen como un animal que se criaba en las casas junto con los perros, los cuales también eran alimento.

Los perros que había en América eran diferentes a los de España, pues eran pequeños y no ladraban. Las Casas, acerca de su llegada a Cuba, reporta que había en la isla una:

[...] caza harto provechosa y abundante, que los indios nombraban *guaminiquinajes*; estos eran tan grandes como perrillos de halda, tenían muy sabrosa carne, y, como dije, había de ellos grande abundancia [...] Después que hobo puercos de los nuestros los acabaron todos [...] eran los *guaminiquinajes* [...] unos animales como perrillos muy buenos de comer que había muchos solo en aquella isla de Cuba.<sup>146</sup>

Estos perros no eran exclusivos de las islas, también se encontraban en Tenochtitlan, ya que Las Casas, hablando del mercado de la ciudad, dice: “Vendíanse allí liebres, conejos, perrillos que no ladran, sino gruñen, que son buenos, según dicen, de comer”.<sup>147</sup> Oviedo<sup>148</sup> habla de haberlos encontrado en la

---

<sup>145</sup> Jesús Flores y Escalante, *op. cit.*, p. 60.

<sup>146</sup> Bartolomé de las Casas, *Historia de las Indias, op.cit.*, Libro III, Capítulo XXII, p. 205.

<sup>147</sup> *Bartolomé de las Casa, Apologética Historia, op.cit.*, Capítulo LXX, p. 182.

<sup>148</sup> Fernández de Oviedo, *op.cit.*, Tomo I, Libro XII, Capítulo V, p. 390.

isla La Española y en Nicaragua; y menciona que Hernando de Soto <sup>149</sup> también los encontró en la Florida. Cortés y su hueste los comieron cuando salieron de Tlaxcala, en el camino a Tepeaca.<sup>150</sup> Por lo que se ve, éste era un alimento común en prácticamente toda la región de Mesoamérica.

Sahagún describe las distintas razas o especies de estos perros:

Los perros de esta tierra tienen cuatro nombres, llámense *chichi*, *itzcuintli*, y *tetlamin* y también *teuizotl*. Son de diversos colores, hay unos negros, otros blancos, cenicientos, buros, castaños oscuros, morenos, pardos y manchados. Hay algunos grandes, otros medianos, algunos de pelo de lezne, otros de pelo largo; tienen largos hocicos, los dientes agudos y grandes, las orejas cóncavas y pelosas, cabeza grande; son corpulentos, tienen uñas agudas, son mansos y domésticos, acompañan y siguen a su amo o dueño; son regocijados, menean la cola en señal de paz, gruñen, ladran,<sup>151</sup> bajan las orejas hacia el pescuezo, en señal de amor; comen pan, mazorcas de maíz verde, carne cruda y cocida; comen cuerpos muertos y carne corrupta [...] Otros perrillos criaban que llamaban *xoloitzcuintli*, que ningún pelo tenían [...] Hay otros pequeños que se llaman *tlalchichi*, bajuelos redondillos, son muy buenos de comer.<sup>152</sup>

La descripción que hace Bernardino de Sahagún aquí es indudablemente la de un perro que vive con su amo, le hace compañía y lo sigue; pero, a diferencia de los que acompañaban a los españoles, éste sirve de alimento. Los españoles tenían el mismo tipo de animal pero lo usaban como compañía e incluso como arma y no

---

<sup>149</sup> Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano*, Imprenta de la Real Academia de la Historia, Madrid. Tomo I, Libro XVII, Capítulo XXVI, p. 562.

<sup>150</sup> Bernal Díaz del Castillo, *op.cit.*, p. 315

<sup>151</sup> Es el primero y quizá el único cronista que afirma que estos perros ladraban.

<sup>152</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, Libro Undécimo, Capítulo I, p. 232

lo podían ver como alimento. Los españoles no consumieron carne de perro ya que es claro que es más fácil incorporar a la dieta lo que definitivamente no se conoce, que aquello que se conoce, pero que se le da otro uso que el comestible.

El cacao es quizás la planta que tuvo más éxito entre los españoles, llegó a causar un furor extraordinario, al punto que ya avanzada la colonización se tuvo que regular su consumo entre los religiosos debido a que lo consumían de una manera que rayaba en el vicio.

Esta semilla fue descubierta por los hombres de Colón en 1502 cuando:

un buque capitaneado por Bartolomé Colón se topó con una canoa de comerciantes mayas –probablemente itzaes- en los alrededores de la isla de Cuanaja, cercana a la costa atlántica de Honduras. Entre el cargamento de esos mercaderes había una gran cantidad de cacao, mismo que los expedicionarios adquirieron sin conocer su utilidad y el gran valor que tenía para los indígenas.<sup>153</sup>

Al agregársele los ingredientes españoles y mezclarlo con diferentes aromatizantes, como azúcar, vainilla, canela y anís, el chocolate cambió y dejó de ser la bebida que tomaban los indígenas. Los cambios en esta bebida no se redujeron a los ingredientes; la receta cambió en su preparación ya que el chocolate que se toma actualmente tiene que hervir y en la receta de los indígenas el cacao, o la pasta que se preparaba con él, se tomaba semi crudo, pues sólo se calentaba en el metate lo necesario para poder molerlo y amasarlo.<sup>154</sup>

---

<sup>153</sup> Martín González de la Vara, *op.cit.*, p. 27

<sup>154</sup> Mariano de Cárcer y Disdier, *op. cit.*, p. 355.

Alrededor del cacao giraron muchas ideas; por ejemplo, Juan Cárdenas, en su obra *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, advierte que si el cacao se toma sin tostar y sin preparar o mezclar con otros ingredientes puede causar muchas y diversas enfermedades, a cual más curiosa. Pero que si se le muele y tuesta y se mezcla aunque sea con un poco de atole, entonces se convierte en un magnífico alimento e incluso adquiere beneficios terapéuticos.<sup>155</sup> Todas las creencias que surgieron en torno a este alimento se debieron a lo popular que se volvió y al amplio consumo que se hizo de él.

Con la conquista cambió el uso del cacao, pues dejó de ser usado como moneda y como ofrenda; además de que, al mismo tiempo, fue más accesible para los indígenas, quienes tuvieron la oportunidad de consumirlo más libremente.

Una vez concluida la conquista, la producción de esta planta aumentó de manera extraordinaria si se le compara con la época prehispánica. Incluso las plantaciones de cacao que eran explotadas por indígenas incrementaron su producción, esto fue posible debido a la demanda y el aumento del precio de la semilla que se generó por los conquistadores y colonos españoles. Aunque las técnicas de cultivo de la época prehispánica variaron poco, el cultivo intensivo y las nuevas técnicas agrícolas introducidas por los españoles, influyeron en este aumento de la producción.

El cacao fue importante para los españoles no sólo como un alimento que los fascinó, sino que incluso el uso de éste como moneda sobrevivió a la conquista, debido a la falta de monedas españolas de curso legal; una vez

---

<sup>155</sup> Juan de Cárdenas, citado en Mariano de Cárcer y Disdier, *op. cit.*, p. 335.

descubiertas las minas de plata se pudo sustituir el cacao por un sistema monetario basado en el metal. También fue el cacao un medio para pagar los tributos y diezmos, durante el tiempo en que fue aceptado dicho pago en especie.<sup>156</sup>

Los españoles lo consumieron con voracidad, por lo que tuvo gran éxito tanto entre los indígenas como entre los españoles. Y a la larga, mezclado con azúcar y algunas veces, siglos más tarde, con leche, resultó ser una clara muestra del mestizaje culinario en América.

El tabaco, aunque no es un alimento, fue uno de los productos que más impacto tuvo en Europa y, junto con el cacao, de los que fueron aceptados más rápidamente.

Esta planta la encontró Cristóbal Colón desde sus primeros contactos con los indígenas de las islas. En distintas ocasiones describe productos que pudieron ser tabaco. Por ejemplo, en el relato del 15 de octubre de 1492 narra el encuentro con un hombre que traía, entre otras cosas: "...unas hojas secas que debe ser cosa muy apreciada entre ellos, porque ya me trujeron en San Salvador dellas en presente".<sup>157</sup> Otros españoles contaron que, el 5 de noviembre, al regreso de una excursión, habían visto: "mucha gente... mujeres y hombres, con un tizón en la mano, yerbas para tomar sus sahumeros que acostumbraban".<sup>158</sup> Estos hombres aun no sabían de qué producto se trataba ni cómo se usaba, pero se daban

---

<sup>156</sup> Martín González de la Vara, *op.cit.*, p. 33-36

<sup>157</sup> Martín Fernández de Navarrete, *Viajes de Cristóbal Colón*, Madrid, Ed. Calpe, 1922, p. 33

<sup>158</sup> *Ibid.*, p. 55 y Bartolomé de las Casa, *Historia de las Indias, op.cit.*, Libro I, Capítulo XLV, p. 236.

cuenta de que era importante para los indígenas, ya que le daban valor y lo enviaban a los españoles como un presente valioso. Bartolomé de las Casas da una descripción del tabaco y de su uso; en el siguiente pasaje alude a lo que correspondería a un cigarro puro:

En la isla Española y en las comarcas tenían otra manera de yerba como propias leguchas, y esta secaban al sol y al fuego, y hacían de unas hojas de árbol secas un rollete como se hace un mosquete de papel, y metían dentro un poco de aquella yerba y encendían el mosquete por una parte, y por la otra sorbían ó atraían el humo hacia adentro en el pecho, lo cual les causaba un adormecimiento en las carnes y en todo el cuerpo, de manera que ni sentían hambre ni cansancio, y estos mosquetes llamaban tabacos.<sup>159</sup>

El tabaco desde aquellos momentos gustó a los españoles, quienes lo empezaron a consumir; el mismo Bartolomé de las Casas nos cuenta:

Españoles cognoscí yo en esta isla Española, que los acostumbraban á tomar (los mosquetes o tabacos), que siendo reprendidos por ello, diciéndoles que aquello era vicio, respondían que no era en su mano dejarlos de tomar; no sé que sabor o provecho hallaban en ellos.<sup>160</sup>

En el continente también se usaba el tabaco, Las Casas describe cómo, en San Juan de Ulúa, después de haber comido: “Dieron a cada español un cañuto encendido, lleno de cosas aromáticas, muy oloríficas, á la manera de unos

---

<sup>159</sup> Bartolomé de las Casas, *Apologética*, *op.cit.*, Capítulo LXIX, p. 181.

<sup>160</sup> Bartolomé de las Casas, *Historia de las Indias*, *op.cit.*, Libro I, Capítulo XLVI, p. 238.

mosquetes hechos de papel, de los cuales traen hacia si el humo con el resuello y sádeles por las narices”.<sup>161</sup> Bernal Díaz del Castillo también menciona la existencia de esta planta y habla de su venta en el mercado mayor de Tenochtitlan.<sup>162</sup>

Cuando los españoles llegaron a lo que hoy es América, se encontraron con una gran multiplicidad de productos y muy distintas formas de prepararlos. Conocieron la yuca, de la cual Fernández de Oviedo alcanzó a contar hasta seis variedades; con ella los nativos hacían el pan de yuca o casabe y algunos licores. Además, ingerían camarones y varios tipos de pescado (*aje* o boniato), batata, maní, *yanubia* o *malanga* y, por supuesto, el tan socorrido ají o chile. También comían *iracas* o hierbas y gran cantidad de frijoles. Su dieta incluía asimismo gran diversidad de frutas, que resultaban aún más desconocidas y novedosas para los descubridores que las legumbres, entre éstas estaban la piña o ananá, el mamey, la guanábana, el anón, el caimito, la guayaba, la papaya cimarrona, el corajo y el aguacate, entre muchas otras.

De la guayaba, a la que los mexicas llamaban *xalxócotl*,<sup>163</sup> escribe Fernández de Oviedo:

El guayabo es un árbol que los indios presçian, y hay mucha cantidad destes arboles en esta (La Española) é otras islas é en la Tierra-Firme, y es fructa de buen olor é sabor é paresçe bien, é la madera es buena... é son buenas para el fluxo del

---

<sup>161</sup> *Ibid.*, Libro III, Capítulo CXII, p. 393.

<sup>162</sup> Bernal Díaz del Castillo, *op.cit.*, p. 195.

<sup>163</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, Libro Undécimo, Capítulo VI, p. 289.

vientre, é restriñen, cuando se come no del todo maduras, que estén algo durillas, para que çesse el fluxo del vientre.<sup>164</sup>

Entre las fuentes de proteína animal que encontraron los conquistadores, además de los pescados, estaban el manatí, la iguana, los papagayos y las *jutias*.

Mar y ríos les procuraban suficiente pescado, que, según Las Casas, llegaron a criar en especie de granjas, en la bahía de Cienfuegos, “con corrales hechos de cañas dentro de las cuales estaban estancadas y atajadas 20.000, 30.000 y 50.000 lizas”, y también tuvieron los indios corrales de tortugas en la cayería de los Jardines de la Reina, de Cuba. Fueron esas tortugas principal alimento de los indios y luego de los cristianos.<sup>165</sup>

Así como llegaron muchos productos del mundo a Nueva España, también la colonia envió, además de bienes materiales –como metales preciosos–, los alimentos que eran originales de las tierras conquistadas.

Se tienen noticias de que ya en 1496 había maíz en España y que provenía de Cuba o Haití, ya que Cristóbal Colón, hablando de Paria y su costa, comenta acerca de un vino que le ofrecieron los indios, que: “...debe él de ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra; y asimismo debe de ser dello de maíz, que es una simiente que hace una espiga como mazorca, de que llevé yo allá y hay ya mucho en Castilla”.<sup>166</sup> La fecha se calcula en dicho año ya que Colón ya

---

<sup>164</sup> Fernández de Oviedo, *op.cit.*, Tomo I, Libro VIII, Capítulo XIX, pp. 304-305.

<sup>165</sup> Xavier Domingo, *op. cit.*, p. 25.

<sup>166</sup> Martín Fernández Navarrete, *op.cit.*, p. 278.

tendría que haber costado la zona de Paria, que es como llamó a la Tierra Firme: Panamá.

Fueron tantos y tan profundos los cambios en la alimentación del planeta a partir de la llegada de los españoles al Nuevo Mundo, que en realidad revolucionaron su faz, ya que afectaron a las culturas de toda la tierra en todos sentidos. Y es que la alimentación no es solamente el acto fisiológico de nutrir el cuerpo, es un conjunto de hábitos, costumbres e ideologías que influye en la totalidad de la sociedad.

## Capítulo 3

### El choque alimenticio de las dos culturas

y sus consecuencias en el mundo indígena

#### 3.1 Los primeros contactos y el inicio del mestizaje

El viaje de Colón en 1492 tuvo un impacto tan grande en la historia de la humanidad, que Alfred Crosby lo nombra como “el acontecimiento biológicamente más importante desde que se retiraron los glaciares continentales.”<sup>167</sup>

La llegada de los productos europeos al Nuevo Mundo tuvo un impacto que va más allá de la creación de una nueva cocina, incluso Elinor Melville afirma que las alteraciones ocasionadas por la *biota* introducida por los españoles contribuyó en gran medida a que lograran ser los vencedores:

El éxito de los europeos puede atribuirse en gran parte al hecho de que no vinieron solos al Nuevo Mundo, sino que trajeron consigo animales y vegetales; cizañas, semillas y enfermedades. En la evocadora terminología de Alfred Crosby, viajaron con su “*biota* portátil”... Los conquistadores también trajeron agentes patógenos del Viejo Mundo. Los invasores estaban equipados con más medios de los que suponían para conquistar el continente... El éxito de la conquista biológica del Nuevo Mundo... dependió de la amplitud de la *biota* portátil (es decir, el número y la variedad de las especies) y de la extraordinaria facilidad con la que se expandió y transformó el entorno del Nuevo Mundo. Por otra parte, dependió también de la modificación de los paisajes y las sociedades indígenas y de la formación de

---

<sup>167</sup> Alfred W. Crosby, “La fusión de dos comidas”, en Janet Long (coord.), *op. cit.*, p. 131.

nuevos sistemas de producción... [todo esto] hizo de los europeos una fuerza casi invencible.<sup>168</sup>

Cuando los exploradores realizaban el viaje a las recién descubiertas tierras de América, lo hacían, entre otras razones, por la búsqueda de una nueva forma de vida. Aunque la comida era variada en Europa, tenían periodos de miseria en los que la población moría de hambre. Por esto, aunado al afán de fortuna y aventuras estaba el de encontrar mejores condiciones de vida, y entre éstas los alimentos jugaban una parte importante.

Una clara muestra de la falta de variedad de alimentos en la cocina española lo revelan los manuscritos del Archivo de Simancas, que tratan del contenido de la despensa de la Reina Católica durante el año de 1490, y un segundo escrito semejante fechado en 1483. En estos documentos se puede encontrar que los ingredientes de dicha despensa no tenían gran diversidad. Se mencionan algunas variedades de pescados y carnes –de las cuales es notoria la falta de animales de caza–, que supuestamente tuvieron gran importancia en dicha época. En el primer documento<sup>169</sup> básicamente se enlistan: ostras, lenguados, pámpanos, palometas, congrios, lisas, róbalos o lubinas, sollo, una lamprea en empanada, mucho escabeche, acedías, empanadas de atún, laurel, alcaparras, miel “para aderecar el escabeche” y algunas especias. En el segundo documento<sup>170</sup> se enlistan las carnes: pavo, gallinas, carneros y cabritos, vaca,

---

<sup>168</sup> Elinor G. K. Melville, *op.cit.*, pp. 15-16

<sup>169</sup> A.G.S. Casa y sitios reales (Leg. 43, fol 8)

<sup>170</sup> A.G.S. Casa y sitios reales (Leg. 43, fol 7)

pernil de tocino, huevos y pájaros. Se habla de algunos platillos especiados principalmente con azúcar, pero básicamente en esta cocina imperaba, además de la escasez, la monotonía. Incluso, como en este texto sólo se habla de la despensa de la reina, podemos suponer que la dieta del pueblo todavía era bastante más limitada en sus recursos.<sup>171</sup>

Por estas razones, la llegada al Nuevo Mundo significó un gran descubrimiento en todos sentidos, no sólo por la obtención de nuevas riquezas materiales, sino también debido al desarrollo de la cultura en toda su amplitud y, de igual forma, en lo que se refiere a los alimentos:

Quando los españoles, y otros muchos europeos, llegaron a América encontraron colgando de los árboles, nadando en el mar, volando por los aires, corriendo por los prados y bosques o cultivada en campos, una nueva y extraña despensa.<sup>172</sup>

Pero las diferencias en cuanto a la vida y costumbres que encontraron los descubridores no se limitó a la comida, pues se les reveló un mundo en el que los indígenas se conformaban con lo que la tierra les ofrecía para satisfacer sus necesidades.

Los españoles tacharon a los indios de “holgazanes”, porque su esfuerzo cotidiano nunca iba más allá de lo necesario para la subsistencia. Los españoles pusieron a “trabajar” a los indios y los exterminaron. Según Fernández de Oviedo, muchos de ellos se suicidaron utilizando precisamente el zumo venenoso de la yuca, esa

---

<sup>171</sup> Xavier Domingo, *op. cit.*, p. 10-21

<sup>172</sup> *Ibid.*, p. 7.

planta básica de su cocina les ayudó hasta para escapar a la esclavitud, gracias a la muerte.<sup>173</sup>

Entre los primeros contactos que tuvo Colón con los habitantes de las islas del Caribe sobresale el alimenticio. En la bitácora del viaje se narra el encuentro entre Colón y el rey de La Española, quien subió a la nave del almirante mientras éste se encontraba comiendo y fue invitado a compartir los alimentos:

Yo pensé qu'el tenía a bien de comer de nuestras viandas; mandé luego traerle cosas qu'el comiese.... y de las viandas que yo le puse delante, tomava de cada una tanto como se toma para hacer la salva, y después así lo dava a los otros, y todo con un estado maravilloso y muy pocas palabras.<sup>174</sup>

También en los primeros encuentros de Cortés con la gente de Moctezuma, la comida revistió un papel de suma importancia. El *tlahtoani* mexica les envió alimentos con sus mensajeros, con órdenes de observar qué comían, para de esta manera poder deducir si eran dioses o no, y lo que observaron fue lo siguiente:

En cuanto a sus alimentos, son como alimentos humanos: grandes, blancos, no pesados, cual si fueran paja. Cual madera de caña de maíz, y como de médula de caña de maíz es su sabor. Un poco dulces, un poco enmielados: se comen como miel, son comida dulce.<sup>175</sup>

---

<sup>173</sup> *Ibid.*, p. 26.

<sup>174</sup> Cristóbal Colón, *Los cuatro viajes. Testamento*, Madrid, Ed. Alianza, 1986, pp.134-135

<sup>175</sup> Miguel León-Portilla, *Visión de los vencidos*, 2ª. ed., Madrid, 1985, p. 72

Moctezuma, ante la posibilidad de que fueran dioses, envió comida digna de éstos, o sea que los alimentos fueron salpicados con sangre de víctimas y:

[...] cuando ellos vieron aquello sintieron mucho asco, escupieron, se restregaban las pestañas; cerraban los ojos, movían la cabeza. Y la comida que estaba manchada de sangre, la desecharon con náusea; ensangrentada hedía fuertemente, causaba asco, como si fuera una sangre podrida.<sup>176</sup>

Después de observar la reacción de los españoles, los indígenas optaron por ofrecerles comida para humanos.

Este primer encuentro de los hombres de Cortés con la comida enviada por Moctezuma fue un acto de necesidad, no solamente de curiosidad, para los colonizadores, ya que los hombres blancos venían con un hambre atrasada debido a que los alimentos que llevaban con ellos empezaban a escasear. Desde el primer momento, con el intercambio de cuentas y abalorios por alimentos, se empezó a dar el mestizaje culinario en México, suceso que ya se había iniciado en las islas del Caribe y que más adelante daría lugar a una nueva forma de alimentación.

En el camino de Cortés hacia Tenochtitlan, él y sus hombres comieron lo que se les fue ofreciendo en el trayecto y de esta manera se fueron acostumbrando a lo que les brindaba el Nuevo Mundo en cuestión alimentaria. Cuando ganaron la batalla en Tlaxcala, los recibieron con una fiesta en la que,

---

<sup>176</sup> *Ibid.* p. 74

según Bernal, “fueron regalados con un gran aparato de gallinas y pan de maíz y tunas, y otras cosas de legumbres”.<sup>177</sup>

Desde los caminos y veredas de la recién fundada Veracruz, hasta las serranías de Xalapa y los volcanes Popocatepetl e Ixtaccíhuatl, muchos fueron los aromas, sabores, frutos, verduras y animales que los soldados de Cortés tuvieron ocasión de paladear; olores de recién guisado elote, flor de calabaza, chileatole, quelites sustanciosos, huitlacoques, tortillas, atoles, y la sapidez de variadas bebidas de fuerte pero exquisita textura, como el *acachul*, el *huiquimo* de *capulín*, la *charagua*, el *chiloctli* y el propio pulque o vino de la tierra, licor que Bernal consigna a menudo cuando se refiere a las bebidas embriagantes, sin aclarar nunca su aceptación por parte de la soldadesca, a falta de los tintos que acompañaban siempre la despensa marinera.<sup>178</sup>

El aprovisionamiento de las tropas fue un tema de suma importancia para los conquistadores, su éxito o fracaso dependía de que logran avituallarse debidamente.

El *Lienzo de Tlaxcala*, un relato amerindio de la conquista realizado hacia 1550, muestra el importante papel que representó la Malinche para la obtención de los alimentos –como maíz, gallinas, guajolotes, venado, etc. – que adquirieron los españoles de los indígenas. Su intercambio fue tan relevante que cuando Moctezuma y Cortés empezaron a tener diferencias, uno de los primeros signos patentes fue la disminución en la cantidad de alimentos con que aprovisionaban a los españoles. Y cuando Cortés sitió Tenochtitlan, cortó el abasto de alimentos y

---

<sup>177</sup> Jesús Flores y Escalante, *op. cit.*, p. 85.

<sup>178</sup> *Ibid.*, p. 86.

agua a la población sitiada y la venció por hambre.<sup>179</sup> Los testigos presenciales narran:

Todo lo que se comía eran lagartijas, golondrinas, la envoltura de las mazorcas, la grama salitrosa. Andaban masticando semillas de colorín y andaban masticando lirios acuáticos, y relleno de construcción, y cuero y piel de venado. Lo asaban, lo requemaban, lo tostaban, lo chamuscaban y lo comían. Algunas yerbas ásperas y aun barro.<sup>180</sup>

Los conquistadores conocieron muchos nuevos alimentos y costumbres a su llegada a América, y la barbacoa fue un guiso que los españoles degustaron por primera vez en el Nuevo Mundo:

[...] lo pudieron paladear preparado con aves, pescados o carnes de venado y jabalí. Este platillo en alguna de sus variantes se aderezaba con masa de maíz, como un tamal de grandes proporciones, cocido dentro de un hoyo calentado con brasas y una cama de bien dispuestas pencas de maguey, petates y tierra que no permitían escapar el espíritu de yerbas olorosas como el acuyo.<sup>181</sup>

La información que enviaban los exploradores, acerca de los alimentos que encontraban y los que requerían, era muy variada e incluso contradictoria. Por ejemplo, en algunos documentos se indicaba que no era necesario hacer grandes gastos para avituallar a los conquistadores ya que en la región había abundantes provisiones, de las cuales incluso daban precisiones. Sin embargo, otros relatos

---

<sup>179</sup> Nina M. Scout, *op. cit.*, p. 150.

<sup>180</sup> Bernal Díaz del Castillo, *op.cit.*, p. 289

<sup>181</sup> Jesús Flores y Escalante, *op.cit.*, p. 87.

atestiguan situaciones de una hambruna terrible que se intentaba subsanar con medios sumamente precarios, incluso con seres humanos. Pero de cualquier manera, la realidad es que había abundantes fuentes de alimento, aunque quizás desconocidas para los españoles, y que a éstas se sumaron los productos que los viajeros trajeron para aumentar la riqueza del Nuevo Mundo.

Por otro lado, al ser tan diferente la cocina española de la época de la que encontraron los españoles en América, resultaba muy difícil para los conquistadores tratar de explicar a los europeos en qué consistían los alimentos que descubrían, puesto que no había muchas referencias a las que acudir para hacer una similitud. Por ejemplo:

Fernández de Oviedo narra cómo adobaban el pescado los “indios de la Nueva Castilla” y lo hacían cecial, “sin le echar sal”. Y era de esta manera: “Abren el pescado, e cavan en tierra hasta un palmo de hondo, e cúbrenlo allí de tierra, e está así enterrado cinco o seis días, e cabo dellos sácanlo curado, e *sabe mucho mejor que el buen pescado cecial de Galicia e Irlanda*, e tan enjuto, e se tiene después así todo el tiempo que quieren.<sup>182</sup>

Gonzalo Fernández de Oviedo fue un cronista que puso gran atención en lo que había para comer en las recién exploradas tierras; realizó grandes descripciones de lo que se comía y de la forma como se preparaba. Él incluso registró la introducción del horno por los españoles y los cambios que trajo esta novedosa forma de cocinar los alimentos.

---

<sup>182</sup> Xavier Domingo, *op.cit.*, p. 21.

## 3.2 El mestizaje

El encuentro entre América y España generó un intercambio extraordinario que tuvo como consecuencia un aumento en la cantidad y la variedad de alimentos para ambas partes. Aun cuando la conquista puso en contacto a españoles y a indígenas, no podemos limitarnos a pensar que:

[...] el proceso de intersección alimentaria se haya reducido a una simple relación dual, ya que debe recordarse aquí a una tercera componente: la influencia africana, gracias a la importación de algunos productos, como la banana, y sobre todo a las diferentes prácticas culinarias que los esclavos negros fueron obligados a llevar consigo y, naturalmente, a preservar, si querían tener alguna posibilidad de vida.<sup>183</sup>

Aunque la cocina europea fue la más apreciada, también ocupaban un lugar importante la cocina autóctona y la asiática y africana.

Junto con Cortés llegaron innumerables alimentos –que hoy se consideran sumamente necesarios en la alimentación de los mexicanos–, como la caña de azúcar, los cereales y el ganado. Se dio impulso al cultivo de nuevos productos y se ofreció a la población una opción diferente y hasta entonces desconocida. Entre la proteína animal que llegó a Mesoamérica el puerco fue una de las que más éxito tuvo; fue un animal que se crió con gran facilidad y que gustó mucho a los indígenas.

---

<sup>183</sup> Dominique Fournier, *op. cit.*, p. 123.

Los indios muy pronto se convirtieron en consumidores de carne, a diferencia del trigo, que no llegó a integrarse a la dieta indígena, la carne pasó a ser parte de su alimentación, aunque sólo la consumieran en ocasiones especiales debido a que su economía no les permitía el empleo diario de este producto.<sup>184</sup>

El trigo, cereal imprescindible para los españoles y para el mundo en general, se venía consumiendo en forma de pan, a partir de masa fermentada, desde tiempos inmemoriales.

Este cereal se introdujo y se empezó a cultivar desde el año en que se consumó la conquista. Sin embargo, parece ser que su incorporación no fue deliberada, ya que aunque los conquistadores trajeron harina de trigo para avituallarse, no hay constancia de que transportaran granos para sembrar. Una de las versiones acerca de la introducción del trigo en Nueva España señala:

La empresa corresponde a Cortés y a un esclavo negro; el sitio de su inicial aclimatación a Coyoacán. Todavía hedía y humeaba la vencida ciudad indígena, cuando al Marqués [...] acabado de ganar México estando en Coyoacán, le llevaban del puerto un poco de arroz; iban entre ellos tres granos de trigo; mandó a un negro horro [...] que los sembrase; salió el uno y como los dos no salían sacáronlos y estaban podridos. El que salió llevó cuarenta y siete espigas de trigo [...] De este grano es todo y háse diferenciado por las tierras do se ha sembrado [...] Y poco a poco hay infinito trigo [...] A un negro se debe tanto bien.<sup>185</sup>

---

<sup>184</sup> Ivonne Mijares, *Mestizaje Alimentario*, *op.cit.*, p. 102

<sup>185</sup> Salvador Toscano, citado por Virginia García Acosta en, "El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial", en Janet Long (coord.), *op. cit.*, p. 267.

Los españoles que habían estado en las Antillas comían maíz con regularidad y estaban acostumbrados a este cereal, sin embargo al que estaban acostumbrados desde siempre, y por lo mismo, el que preferían, era el trigo.

El trigo se cultivó y procesó en Nueva España desde los primeros tiempos de la colonia. Fue a principios de 1525 que se otorgaron permisos para instalar molinos de trigo. Eran molinos hidráulicos que funcionaban con las caídas de agua de ríos como los de Tacubaya, Tacuba y Coyoacán; durante más de tres siglos estos molinos aprovisionaron de harina a la Ciudad de México.<sup>186</sup>

Como se sabe, en Mesoamérica el maíz era el producto por excelencia; de esta planta se utilizaban todas sus partes y tenía muchos usos en la alimentación (tanto de humanos como de animales), pero el alimento más consumido e importante fue indudablemente la tortilla, a la que los españoles llamaron “pan de los indios”. Los españoles que venían de las Antillas ya consumían maíz con regularidad debido a que en las islas habían conocido el producto y se habían acostumbrado a él.

Cuando llegaron los españoles, con su pan hecho de trigo, se dieron cambios en la alimentación; sin embargo, las costumbres ancestrales de los indígenas no pudieron ser cambiadas de un momento a otro, a pesar de que el cultivo del trigo se extendió muy rápidamente:

No obstante, el cultivo del maíz se mantuvo, a pesar de las invasiones de tierras indígenas, de la sustitución de cultivos, de la indiferencia inicial por incorporarlo al consumo y del dominio español en todos los órdenes sociales y económicos. La

---

<sup>186</sup> Virginia García Acosta, *op. cit.*, p. 268.

preparación del grano, su transformación en nixtamal, la molienda en metate y la elaboración de las tortillas para el consumo familiar, se conservaron intactas casi hasta nuestros días.<sup>187</sup>

El cambio profundo, que no se dio en el consumo del maíz, se dio en otros aspectos. La dominación española fue degradando, cada vez con mayor fuerza, todo lo que tuviera relación con el mundo prehispánico. “Lo indígena se relacionaba directamente con lo sometido y, por lo tanto, con lo débil, y como tal era rechazado.”<sup>188</sup> Sin embargo, la fuerza de una cultura tan antigua, en la que el alimento estaba profundamente enraizado en las costumbres, evitó que este alimento, y todos los que se elaboraban a partir de él, fueran desplazados. Esto acaeció a tal punto que incluso la población no indígena de las ciudades lo incorporó a su dieta.<sup>189</sup>

Resultó entonces que el pan de trigo, a pesar de ser el alimento de los vencedores, nunca logró sustituir o desplazar a la tortilla, que siguió siendo la base de la alimentación de los mexicanos. Como se mencionó en el capítulo anterior, el trigo era un cereal mucho más complicado de cultivar y los indígenas no aceptaron plenamente este producto, ni para su cultivo, ni para su consumo.

Este pan fue consumido, sobre todo en las ciudades, por toda la población, no solamente por los españoles y criollos. Los indígenas, mestizos y castas lo asimilaron a sus dietas. Por supuesto, este consumo no era igual para todos, ya que, como todo en la colonia, había diferentes clases de panes, según las

---

<sup>187</sup> *Ibid.*, p. 272.

<sup>188</sup> *Ibid.*, p. 273

<sup>189</sup> *Ibid.*, p. 273.

diferentes clases sociales. Había cuatro aspectos que diferenciaban al pan: su calidad, el precio (relacionado con la calidad), el lugar en que se vendía y el modo de pago.<sup>190</sup>

El encuentro entre el maíz y el trigo fue el encuentro entre dos cereales que eran la base de la alimentación de sus pueblos; ambos tenían milenios de ser cultivados, procesados y aprovechados, y eran parte no solamente de la alimentación, sino de la cultura de sus consumidores.

El chocolate es una bebida que muestra claramente el mestizaje de los alimentos. Al consumirse la conquista el chocolate se convirtió en un alimento que no podía faltar en las mesas de los españoles. Al principio lo tomaban de la misma manera que lo habían preparado los indígenas. Con el paso del tiempo se empezaron a agregar nuevos ingredientes a las recetas prehispánicas.

A los ingredientes autóctonos, se fueron añadiendo otros venidos de Europa y de Asia, tales como pimienta, canela, anís, ajonjolí, huevo, almendras, avellanas, azúcar, pétalos de distintas flores y otros productos más. Por ende, las recetas que entonces se crearon fueron tan variadas y distintas entre sí, que tendrían que pasar varias décadas de los siglos XVI y XVII para lograr uniformarla.<sup>191</sup>

El ganado, que servía tanto como alimento como para el transporte de mercancías y personas, tardó más tiempo en introducirse en Nueva España debido a que los españoles de las islas, a donde ya había sido llevado, “prohibían al principio su

---

<sup>190</sup> *Ibid.*, p. 276.

<sup>191</sup> Martín González de la Vara, *op.cit.*, p. 39

venta bajo pena de muerte para así conservar el monopolio”.<sup>192</sup> Una vez que el ganado llegó y se empezó a reproducir, hubo carne abundante y barata que sirvió para alimentar a los españoles. Aunque al principio los indígenas prefirieron sus alimentos tradicionales, poco a poco fueron aceptando los importados de España y combinándolos con sus propios alimentos. Al mismo tiempo, los españoles también fueron adoptando gradualmente los alimentos locales e incorporándolos a su dieta. Un factor que ayudó a que esto sucediera fue que en sus incursiones por la región muchas veces no llevaban los alimentos suficientes y, al llegar con hambre a los poblados, tenían que comer lo que había; de esta manera se fueron acostumbrando a los alimentos de los territorios conquistados.

América tenía pocos animales mamíferos que ofrecer como alimento, por eso cuando llegaron las reses tuvieron un éxito extraordinario. Se reprodujeron a lo largo de toda la zona de Mesoamérica e incluso empezaron a vagar en libertad por las grandes planicies. Sin embargo, estos animales modificaron un ecosistema que no estaba preparado para recibirlos y acabaron con los pastos en grandes zonas:

Hacia finales del siglo XVI los palmitos y otros arbustos se extendían por lo que había sido pastizal, en la costa de México. Grandes áreas de lo que fue el norte de México, y es ahora el extremo sudoccidental de Estados Unidos, fueron pastizales en 1800, y son ahora impenetrables junglas de mezquite. Los villanos de la historia son los ganaderos anglosajones que permitieron que sus rebaños pastaran en exceso.<sup>193</sup>

---

<sup>192</sup> Sonia Corcuera de Mancera, *op. cit.*, p. 54.

<sup>193</sup> Alfred W. Crosby, “La fusión de dos comidas”, *op. cit.*, p. 140.

Los españoles, deseosos de conservar sus costumbres y hábitos alimenticios, trajeron al Nuevo Mundo los productos de su tierra. “Alrededor del pan, el vino y el aceite, los tres parte del contexto religioso y mediterráneo judío-cristiano, quiso mantener viva la tradición española”.<sup>194</sup>

Los hispanos trataron de cambiar las costumbres indígenas en todos sentidos, al buscar convertirlos a su propia religión y costumbres. También quisieron transformar todos sus hábitos y usanzas, inclusive los alimenticios, pero lo que se logró fue un mestizaje en todos sentidos, incluso en el alimentario, y no una erradicación total de las antiguas costumbres.

Con la llegada de los nuevos alimentos, también se introdujo una nueva forma de prepararlos.

¿Qué giro decisivo representó, por ejemplo, la introducción de la grasa (principalmente animal) y de la fritura en un sistema en el cual el hervido representaba el aspecto más avanzado de la cultura local? Aunque, como en la muy sólida tradición culinaria familiar de México, no ocupó más que un espacio circunscripto a lo cotidiano –es el caso de los porotos fritos-, la fritura asumió una importancia singular en la cocina comunitaria de los días de fiesta, sobre todo en la cocción del cerdo.<sup>195</sup>

Cuando pasó el momento de la conquista y los españoles tuvieron que empezar a organizar la vida diaria, se dieron cuenta de que lo primordial era satisfacer el

---

<sup>194</sup> *Ibid.*, p. 58.

<sup>195</sup> Dominique Fournier, *op. cit.*, p. 127.

hambre y las necesidades primarias y de que dependían del pueblo conquistado para lograrlo.

El abasto de la ciudad tenía que organizarse en torno a las necesidades alimentarias de una población que racial y socioculturalmente era diversa, pero que empezaba a unirse en un proceso de sincretismo:

Dicho proceso se manifestó, en el campo de la comida, con el desarrollo de dos dietas y dos corrientes culinarias distintas, que formaron parte, junto con lo netamente indígena,<sup>196</sup> de lo que hoy conocemos como la dieta y la cocina mexicana; nos referimos a la gastronomía mestiza, que nada tiene que ver con lo racial, y a la criolla, que tampoco tenía mucho que ver con su lugar de nacimiento: ambas surgieron del estrecho contacto entre lo indígena y lo español<sup>197</sup> y formaron parte de un comportamiento cultural mucho más amplio, cuya síntesis es lo mexicano.<sup>198</sup>

---

<sup>196</sup> Ivonne Mijares aclara que: La alimentación indígena sufrió pocos cambios con la llegada de los españoles. El maíz, el frijol, la calabaza y el chile siguieron siendo los ingredientes básicos y los otros cultivos y productos de la recolección; la caza y la pesca continuaron funcionando como complementos. Sin embargo, poco a poco el indígena fue adoptando algunos de los alimentos que trajeron los españoles. Por ejemplo, el consumo de insectos y aun el de la carne de animales como el guajolote y el perro, gradualmente fueron sustituidos por el consumo de las gallinas de castilla y por el de la carne de cerdo y otros animales. Las bebidas tradicionales, como el cacao y el pulque dejaron de estar restringidas a una sola clase, como en la época prehispánica. La introducción de nuevas bebidas, como el vino y la cerveza, creó serios problemas de alcoholismo entre la población indígena, que las autoridades virreinales trataron de controlar con medidas como la prohibición de su consumo. Tomado de Ivonne Mijares, *Mestizaje alimentario, op.cit.*, p. 158.

<sup>197</sup> Ivonne Mijares aclara que: La dieta mestiza se distingue de la indígena por la creciente inclusión de productos de origen no americano, como el azúcar, la carne, o la utilización de grandes cantidades de grasa en la confección de platillos; aunque esto siempre estuvo condicionado por la limitante económica que obligaba, por ejemplo, a la utilización de piloncillo en vez de azúcar blanca, o al consumo de cortes de carne baratos. La criolla, por su parte, estaba muy ligada a la peninsular y exigía una serie de ingredientes como el pan, la carne, el vino, el aceite, ciertas frutas como las peras y las manzanas, legumbres como los garbanzos, verduras como la lechuga, la zanahoria y el nabo, y especias tales como el ajo, el cilantro, la mejorana, la canela o la pimienta; pero con variaciones por la adopción de ingredientes como el maíz, el frijol, el cacao, el chile o el jitomate. Tomado de Ivonne Mijares, *Mestizaje alimentario, op.cit.*, p. 158.

<sup>198</sup> Ivonne Mijares, *Mestizaje alimentario, op.cit.*, pp. 157-158.

Los mercados o tianguis indígenas se conservaron, aunque los españoles tomaron el control sobre el abasto de productos como el maíz y el cacao. Los cambios fueron la venta de nuevos artículos, el uso de pesas y medidas europeas y el empleo de moneda y de intermediarios indígenas.<sup>199</sup>

Al consumarse la conquista, se empezaron a tomar medidas para adaptar las tierras descubiertas y conquistadas a la forma de vida a la que estaban acostumbrados los españoles:

Los españoles arrasaron lo que quedaba de Tenochtitlan y levantaron sobre las ruinas una nueva capital a imagen de las europeas. Encima de las antiguas pirámides se elevaron catedrales cristianas y brotaron cosechas del Viejo Mundo en los campos en los que alguna vez floreciera el maíz. Los imperios nativos quedaron reducidos a villorios en los que la gente se debatía por adaptarse a las nuevas condiciones. A los antiguos dioses se les negó la sangre de los sacrificios humanos pero sus festivales prosiguieron con los ornamentos de la nueva religión. Nunca más un *tlatoani* mexica se deleitaría con tamales en los salones de banquetes de Tenochtitlan, pero la cocina del maíz sobrevivió en mercados y aldeas.<sup>200</sup>

Con el arribo al poder de los conquistadores, se dio un giro total a las costumbres, entre ellas a la alimentación. Se crearon platillos –fruto del mestizaje de las dos cocinas, la indígena y la española– que hoy mismo se consideran ejemplos de la gastronomía nacional. A los adobos de chile prehispánicos se añadieron las carnes de res y de puerco, la grasa, que dio lugar a la fritura, generó la creación de una cantidad de platillos extraordinaria. Los lácteos también influyeron en los

---

<sup>199</sup> *Ibid.*, p. 159-162

<sup>200</sup> Jeffrey M. Pilcher, *op. cit.*, pp. 47-48.

nuevos platillos, como por ejemplo en la repostería, que más adelante, se crearía en los conventos.

Los cambios sucedidos a partir de Colón, no afectaron únicamente a los seres humanos, al introducir una cantidad tan grande de flora y fauna nueva en un ecosistema distinto, sino que forzosamente tuvieron que trastocar todo el ambiente:

Hacia mediados del siglo XVI el mundo había experimentado cambios irreversibles en sus poblaciones, culturas, política, religión, tecnologías y biología. Habían desembarcado nuevos organismos –como si viniesen del espacio exterior– que habían comenzado a adaptarse a medios nuevos, sin las limitaciones impuestas en su lugar de origen por los depredadores y los organismos parásitos que habían coevolucionado con ellos para aprovecharlos.<sup>201</sup>

Hacia el final del siglo XVI se habían dado grandes cambios en la situación alimentaria:

a) La adopción de nuevos instrumentos y técnicas de cultivo por los indígenas, b) la introducción de la ganadería que llegó a los poblados indígenas, c) cambios en el modo de preparar y consumir la comida, d) el inicio de la industrialización de algunos alimentos, e) la apertura de establecimientos públicos para la venta de alimentos, f) la relajación de las restricciones para el consumo de alcohol entre los indígenas, g) la inclusión de algunos productos indígenas en la farmacopea europea, y h) la lenta difusión de los alimentos americanos en Europa.<sup>202</sup>

---

<sup>201</sup> Alfred W. Crosby, “La fusión de dos comidas”, *op. cit.*, p. 140.

<sup>202</sup> Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, *op. cit.*, p. 155.

En resumen, así como llegaron muchos productos del mundo a Nueva España, también la colonia envió, además de bienes materiales como metales preciosos, alimentos que eran originarios de las tierras conquistadas.

Cuando hablamos del mestizaje en la cocina, comúnmente tendemos a pensar en América pero el mestizaje en los alimentos se dio tanto en el Nuevo Mundo como en Europa, esto se debió a que los alimentos encontrados fueron incorporados a las cocinas de ambos mundos.

La cocina típica mexicana actual, es fruto de este mestizaje, la gran mayoría de los platillos representativos del país no existirían sin los productos que la llegada de los españoles incorporó a la región.

Fueron tantos y tan profundos los cambios en la alimentación del mundo a partir del descubrimiento de América, que en realidad revolucionaron la manera como se le conocía hasta entonces. Las culturas de todo el planeta fueron transformadas en todos sentidos; y es que la alimentación no es solamente el acto fisiológico de nutrir el cuerpo: es un conjunto de hábitos, costumbres e ideologías que determinan a la sociedad en su totalidad.

## Capítulo 4

### El encuentro alimenticio, ¿un ámbito donde ejercer el poder?

#### 4.1. Imagen, identidad y cultura

Para hablar del poder en el encuentro alimenticio hay que referirse primero a lo que es la imagen, la identidad y la cultura, ya que son términos que, si siempre se relacionan con el poder, son imprescindibles al hablar sobre la imposición de los hábitos alimenticios occidentales durante la colonización.

De acuerdo con Ramona Lee y Meredith Abarca “food is fundamental to the workings of identity and belonging, power, and social change”.<sup>203</sup> (La comida es fundamental para el funcionamiento de identidad y pertenencia, poder y cambio social).<sup>204</sup>

Imagen, identidad y cultura son términos inseparables que se construyen de manera paralela. De manera muy general, los individuos buscan su propia identidad, la cual se forma, entre muchas otras cosas, a través de imágenes y palabras. Al mismo tiempo, en este proceso se generan diversas ideas sobre identidad y otredad, terminando por conformar lo que Henri Pageaux llama el *imaginario cultural*: un conjunto de creencias y presupuestos populares acerca de

---

<sup>203</sup> Ramona Lee Pérez y Meredith E. Abarca, “Cocinas públicas: Food and border consciousness in greater Mexico” en *Food and Foodways, Explorations in the history and culture of human nourishment*, Routledge, Taylor and Francis Group, Volúmen 15, Números 3-4, julio-diciembre, 2007. P. 1

<sup>204</sup> La traducción es mía.

la relativa divergencia entre personas de culturas aparentemente diferentes, la cual determina la identidad de colonos y colonizados, imperialistas y tercer mundistas, gobernantes y gobernados, es decir, la identidad y la otredad entre la gente.<sup>205</sup> El compendio de imágenes sobre el *yo* y el *otro* es el que, de cierta forma, constituye la cultura y la identidad de un grupo, a la vez que define las relaciones que se establecen entre los diferentes grupos sociales y culturales.

Los imaginarios culturales se construyen a través de los discursos, de la palabra, de los conceptos, de todo lo que se piensa sobre lo que nos rodea y esto incluye desde luego la comida. Cultura y comida están unidas de forma inseparable, por lo que una forma privilegiada de su manifestación es la gastronomía. Por un lado, gran parte de “la herencia cultural” de una sociedad se preserva y transmite a través de sus costumbres gastronómicas y, por el otro, la comida se enriquece de la cultura donde se genera e, inevitablemente, la reproduce y la recrea. Es por esto que revisar cómo se constituyen los hábitos alimenticios de una cultura se convierte en un medio ideal para cuestionar y reconstruir una identidad social determinada.

En este sentido, no sólo en el discurso se da un enfrentamiento ideológico de intereses, sino también en la mesa. Al buscar qué comer, se come lo que se instala en la cultura como aceptable, aquello que es pensado como comestible. A

---

<sup>205</sup> Daniel-Henri Pageaux, “De la imagería cultural al imaginario”, en Pierre Brunel e Yves Chevrel, *Compendio de literatura comparada*, trad., Isabel Vericat Núñez, México, Siglo XXI, 1994, p. 103.

través de la comida una sociedad permanece unida mediante la identificación de una de las necesidades más básicas de los seres humanos.

Una vez que una imagen ha sido dotada de un significado particular, por ejemplo: perro igual a mascota, el significado cobrará relevancia sobre la propia imagen: ya no importa si es nutritivo o sabrosa la carne de perro, lo que interesa es que se considera como compañía al animal y comerlo es casi un acto de canibalismo. Pero como la identidad y la diferencia, a partir de las cuales se conforman las imágenes, no se limitan solamente a “estar”, sino que se expresan la una por la otra, esta imagen tenderá a convertirse en un revelador sumamente sensible acerca de cómo funciona una ideología. En el mismo ejemplo del perro: compañía *versus* alimento, es decir, una mascota no puede ser alimento. En el caso específico de la alimentación: si el pan es bueno, la tortilla no; entonces, la cultura local es denigrada, es decir, la mexicana respecto de la de los conquistadores españoles, pero como la cultura y la identidad son conceptos en constante evolución, la tortilla se ha abierto camino y su significación ha pasado de mero sustituto a buena o exótica, en el peor de los casos.

Toda imagen cultural que hable del *otro* está constituida por tres elementos básicos.<sup>206</sup> En este caso los que miran son los españoles y los mirados son los mexicanos:

1. La palabra, que cuenta con dos órdenes lexicales: las palabras procedentes de la identidad que mira (trigo, manzana, cerdo, etc.), y que sirven para definir a la identidad mirada (tortilla, aguacate, chile, picante, etc.), y las palabras tomadas de

---

<sup>206</sup> *Ibidem*

esta última identidad que, en este caso, funcionan como punto de origen por ser los españoles los que relatan.

2. Una relación jerarquizada que implica una toma de conciencia, por mínima que sea, de un *yo* con respecto al *otro* y de un *aquí* con respecto a un *allá*. La imagen culinaria es, entonces, la expresión de una separación significativa entre dos órdenes de realidad cultural (conquistados y conquistadores) y representa la ideología del grupo que la ha elaborado (los conquistadores), quienes irán hibridando su menú y por lo tanto su cultura.

3. Un argumento que intenta sustentarse a través de la propia imagen: pan igual a civilización/tortilla igual a barbarie, que a medida que se integran a la cultura van desvaneciendo las fronteras y se van convirtiendo en “alimento básico”.

Debido a lo anterior, la imagen no es objetivamente real, en el sentido en que la realidad ideológica es, hasta cierto punto, un constructo: su realidad depende del esquema cultural en el que se genera y de la perspectiva desde donde se mira. Cuando una cultura u orden dominante “mira” a otra, el *yo* se presenta como el sujeto que habla y ve, mientras que el *otro* es el objeto visto y silencioso. En la conquista el sujeto que “mira” es el conquistador y el *otro* es el pueblo conquistado, lo cual remite a una realidad a la que se designa y confiere significación: la relación conquistado-conquistador.

La imagen es un hecho cultural que tiene su lugar en el imaginario y en lo social. Así, por ejemplo, la idea de perro igual a mascota precede a la de perro igual a alimento y por lo tanto es culturalmente inaceptable comérselo, sólo los “salvajes” lo hacen.

Por principio, la cultura es una fuente de identidad. Y, si como se afirmó en la introducción de este trabajo, la alimentación es cultura, entonces la alimentación es una clara fuente de identidad, de ahí la importancia del poder asumido por los españoles en la cuestión alimentaria, ya que al imponer sus valores gastronómicos sobre los de los indígenas y modificar las costumbres relacionadas con la alimentación modifican la cultura y por lo tanto modifican las identidades relacionadas con ambas culturas, española e indígena.

Tener una identidad propia, creada y reconocida por uno mismo, implica si no la libertad de ser y de pensar, al menos sí la idea de que así se hace. Una de las armas más poderosas con la que cuentan las culturas imperialistas e incluso las clases dominantes de un país, es ese poder de determinar la propia identidad y la de los demás. Esta arma es tan poderosa porque cada ser la lleva dentro de sí mismo, de hecho, de acuerdo a Fanon, el fin del colonialismo implica no sólo cambios políticos y económicos, sino psicológicos también.<sup>207</sup> El poder colonial es minado cuando por fin se logra cambiar la idea que se tiene de la identidad impuesta.

Cultura, de acuerdo a Said, quiere decir específicamente dos cosas: en primer lugar, se refiere a todas aquellas prácticas como la comunicación, las artes de la descripción y la representación, en las cuales se incluye la carga de saber popular acerca de lejanas partes del mundo y el saber especializado de disciplinas como la etnografía, la historiografía, la filología, la sociología y la historia literaria,

---

<sup>207</sup> Fanon, Franz, *Black Skin, White Masks*, trans. Charles Lam Markmann, London: Pluto, 1986, p. 114

que poseen cierta autonomía dentro de las esferas de lo económico, lo social y lo político, que muchas veces existen en forma estética y cuyo principal objetivo es el placer.<sup>208</sup>

“En segundo lugar, la cultura es, casi imperceptiblemente, un concepto que incluye un elemento de refinada elevación: consiste en el archivo de lo mejor que cada sociedad ha conocido y pensado”.<sup>209</sup> En este sentido, a pesar de que la cultura puede incluir muchos más elementos, más allá de lo mejor, la cultura es como un teatro donde se enfrentan distintas causas políticas e ideológicas. En resumen, la cultura es lo que una sociedad hace, cómo lo hace y cómo lo comunica.

Con el tiempo, la cultura llega a asociarse con la nación o el Estado a la que pertenece. En ese sentido Said considera, de hecho, que en todas las culturas que se definen nacionalmente, existe una aspiración a la soberanía, a la absorción, a la dominación.<sup>210</sup>

Por esto, el poder para elegir los alimentos, o para impedir que otras costumbres se formen y surjan en un lugar, es muy importante para la cultura y para el imperialismo, constituye uno de los principales vínculos entre ambos.

De acuerdo con Guillermo Bonfil, los conceptos de grupo étnico, cultura e identidad se relacionan entre sí a través del control cultural. Para definir al grupo étnico se requiere una relación significativa que se establece entre un determinado

---

<sup>208</sup> Edward W. Said, *op.cit.*, p. 12.

<sup>209</sup> *Ibid*, p. 13

<sup>210</sup> *Ibid*, p. 51

grupo humano relativamente permanente (una sociedad) y su cultura propia. Se identifica a dicho grupo a partir de la relación entre el grupo y una parte de su cultura que se denomina cultura propia. Esta relación es el control cultural.<sup>211</sup>

Al perder los indígenas su cultura propia, por ser ésta desplazada a los márgenes por la cultura de los conquistadores, pierden también su identidad. Ya no va a ser posible identificarse con el amaranto, por ejemplo, o con sus costumbres agrícolas. Esto significa que pierden el control cultural.

Por control cultural se entiende “el sistema según el cual se ejerce la capacidad social de decisión sobre los elementos culturales”.<sup>212</sup> Los elementos culturales están constituidos por todo lo que es necesario para realizar las acciones sociales: mantener la vida cotidiana, satisfacer las necesidades, resolver problemas.<sup>213</sup>

Al perder la capacidad de decisión sobre qué se come, qué se siembra, qué alimento es valioso o no, el pueblo conquistado pierde su identidad como etnia, ya que pierde el control cultural.

Este desplazamiento de los indígenas no se da tanto en el campo, ya que en estas comunidades quedan muchos elementos originales, en realidad es el medio de la ciudad el que queda más modificado y en el que las costumbres cambian más de fondo.<sup>214</sup>

---

<sup>211</sup> Guillermo Bonfil, “La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos”, *op.cit.*, p. 27

<sup>212</sup> *Ibidem*

<sup>213</sup> *Ibidem*

<sup>214</sup> Ivonne Mijares, “El abasto urbano: caminos y bastimentos” en *Historia de la vida cotidiana en México. La ciudad barroca.*, T. II, dirigida por Pilar Gonzalbo Aizpuru, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2009, p. 117-118.

La dominación colonial convirtió a la cultura indígena en una cultura impuesta en ciertas manifestaciones y enajenada en otras, ya que se perdieron elementos de control cultural.

La importancia de los elementos que se pierden es indispensable para analizar la pérdida de control cultural, ya que no es lo mismo perder las tierras productivas, la libertad de elegir el medio de vida o de mantener la ideología del grupo, que la prohibición de una fiesta. Los elementos trascendentes en la vida del grupo, cuando se pierden, implican la limitación del margen de libertad en que se toman las decisiones.<sup>215</sup>

La pertenencia a un grupo étnico es la que permite al grupo mantener su identidad.

Ser miembro de un grupo étnico, esto es, asumirse como tal y ser aceptado así por los demás, significa formar parte de un sistema social específico a través del cual se tiene acceso a una cultura autónoma, propia y distintiva, entendida como un fenómeno social, no individual. Es decir, se forma parte del conjunto organizado de individuos que reclaman para sí la capacidad de tomar decisiones sobre un repertorio determinado de elementos culturales que consideran propios. Al reconocerse la identidad de un individuo como miembro del grupo, se logra el derecho a participar en esas decisiones y en los beneficios que se deriven del control cultural que ejerce el grupo.... La identidad étnica implica, pues, un estatuto de participación culturalmente regulada en las decisiones que ejerce el grupo en el ámbito de su cultura propia.<sup>216</sup>

---

<sup>215</sup> *Ibid*, p. 33

<sup>216</sup> *Ibid*, p. 36

En la situación de dominio colonial, la identidad étnica se pierde al destruirse la capacidad de decidir. Las costumbres, hábitos e ideología son trastocados mediante un sistema de imposición de poder que desplaza la cultura local. Esto llega al extremo de que el grupo dominado asume su inferioridad, como un dispositivo de sobrevivencia, frente al grupo dominante.

Casi siempre, ya sea entre culturas o entre individuos, la otredad surge por una diferencia de perspectivas. Los humanos tendemos a convertir en otredad a cualquiera que difiera de nuestro punto de vista, ya sea porque pertenece a otra cultura, a otro estrato social o, simplemente, porque no estamos de acuerdo con su forma de ver el mundo. Por esta razón, comer insectos o practicar la antropofagia ritual fue considerado como incivilizado o bárbaro por los conquistadores, es decir, que no pertenece a la misma cultura en el sentido clásico de la barbarie. Tal diferencia en los hábitos alimenticios, entre otras cosas, convirtió a los indígenas en los otros.

Cualquier orden de poder se perpetua, en parte, justificando ante los demás la idea de que está bien mandar sobre otras personas y consiguiendo que los sojuzgados acepten su inferioridad en el sistema establecido. A esto se le llama colonizar las mentes, que no es otra cosa más que un dispositivo dentro de las relaciones de poder.

Cuando se aborda el tema de la conquista inevitablemente se habla de una situación de poder, y cuando se hace específicamente acerca de la alimentación durante el encuentro entre conquistadores y conquistados, también nos referimos a una situación en la que el poder juega un papel muy importante, ya que el valor

o la supremacía de unos alimentos sobre otros, lo que comen las clases que ostentan el poder, lo que se cocine y cómo se cocine, son claros indicios de que existe una imposición de los criterios de unos sobre los de los otros.

Lo primero que hay que preguntarse es qué es el poder. La respuesta no es fácil. El poder se da en diferentes ámbitos de nuestra vida y tiene múltiples manifestaciones que van desde las más sutiles hasta las más obvias y complejas, cambia de cultura a cultura y de situación a situación. De acuerdo con Richard Adams, en una sociedad, el poder es, en origen, resultado de la necesidad de luchar contra el desorden constante que la amenaza; se relaciona con la totalidad de elementos que la conforman en el proceso de evadir el caos, de reformar el ambiente y a la sociedad misma, para mantenerla en funcionamiento.<sup>217</sup> En el caso de la conquista se da muy claramente este fenómeno, ya que los españoles, desde el momento de su llegada, luchan por transformar el Nuevo Mundo en una réplica de su natal España, intentan imponer sus alimentos, sus costumbres e ideología. Es decir, tratan de aplicar el tipo de orden y las condiciones en las que opera su sociedad; sin embargo, como existen elementos culturales de una otredad involucrada, el orden ya no puede ser el mismo, el significado otorgado a las cosas, de cómo se comprenden, se ordenan y se reconocen será forzosamente nuevo y diferente.

Así el poder no se relaciona únicamente con el control sobre los elementos en disputa; de hecho, el poder no existe más que como una forma de relacionarse,

---

<sup>217</sup> Richard N. Adams, *La red de la expansión humana*, trad. Megan Thomas, México, La Casa Chata, 1978, pp. 22-23.

donde unos dominan a otros de forma total o parcial, ya sea con su consentimiento o sin él. El que el poder funcione a través de las relaciones quiere decir, de acuerdo con Michel Foucault, que el poder no se posee, se ejerce. No es una propiedad, es una estrategia, es algo que está en juego, cuyo lugar privilegiado no es sólo el *status quo*, como tendemos a creer, sino que es un efecto conjunto que se manifiesta y se produce dentro de las relaciones de los diversos actores de un núcleo determinado, sea familiar, comunitario o estatal.<sup>218</sup>

El poder es claramente una cuestión de relación entre las partes, español/indígena, donde una parte, la poderosa, controla el ambiente de la otra parte y, ya que es una forma de relacionarse, el poder puede darse en una infinidad de formas diferentes dependiendo en qué ámbito surja: el de la cultura, la ideología, el arte, la educación, la historia, la política, la comida, en fin, en cualquier situación donde se establezca una relación de poder. En la alimentación, el control sobre el ambiente ajeno se ve reflejado en las descripciones que exploradores y conquistadores, Cortés y Colón, por ejemplo, hacen de los territorios conquistados física o ideológicamente.

El imaginario de América, que permanece aún ahora en la mente de muchos europeos e inclusive de algunos americanos, determinó las relaciones entre Europa y América a partir de la conquista y generó una relación de inferioridad frente a la metrópoli. Las creencias surgidas durante la Colonia, directamente relacionadas con la identidad y codificadas dentro de los discursos

---

<sup>218</sup> Michel Foucault, *Genealogía del racismo*, trad. Alfredo Tzveibel, Buenos Aires, Altamira, Caronte-Ensayos, 1996, p. 10.

en los que el poder se manifiesta, en este caso dentro del ámbito de la historia, fueron tan poderosas que trascendieron en el tiempo.

El orden colonial es por naturaleza excluyente: descansa en la incompatibilidad entre la cultura del colonizado y la del colonizador. Los propósitos de la colonización se cumplen sólo en la medida en que el colonizado cambie su forma de vida para ajustarla a las necesidades y los intereses de la empresa colonial. Estos cambios imprescindibles, sin embargo, no conducen a la asimilación del colonizado en la cultura dominante, sino sólo a su adaptación al nuevo orden en su papel de vencido, de colonizado. La diferencia se mantiene, porque en ella descansa la justificación de la dominación colonial.<sup>219</sup>

Casi siempre, se tiende a emplear la palabra ideología para referirse a una creencia sistemática general. Existen definiciones sobre la misma que van desde “cualquier conjunto de creencias motivadas por intereses sociales” hasta “confusión de la realidad fenoménica y lingüística”.<sup>220</sup> Como se puede ver, estas definiciones no siempre son compatibles entre sí. Sin embargo, lo que en general se puede desprender del concepto de ideología, es que tiende a hacer referencia no sólo a los sistemas de creencias sino a asuntos relativos al poder.

---

<sup>219</sup> Guillermo Bonfil Batalla, *México Profundo. Una civilización negada*, *op.cit.*, p. 121

<sup>220</sup> Terry Eagleton, *Ideología, una introducción*, trad., Jorge Vigil Rubio, Madrid, Piados Básica, núm. 94, 1997, p. 20.

## 4.2. El poder en la conquista

El arribo de Colón a América provocó un auténtico choque entre dos mundos. “Los europeos se encontraron frente a frente con el *otro* y el descubrimiento de la alteridad supuso la recomposición del espacio, no solamente físico sino mental”.<sup>221</sup>

Con el encuentro de civilizaciones, resultado de la llegada a América, se dio un descubrimiento que el *yo* hizo del *otro*, en el que el *otro* fue un grupo social al que no pertenecían los recién llegados, eran seres desconocidos en todos sentidos: en cultura, lengua, costumbres, historia y moral, al punto que se llegó a dudar que pertenecieran a la misma especie.<sup>222</sup>

Ante la sorpresa del encuentro, tanto para los españoles como para los indígenas, se tendió a estereotipar a los recién encontrados desconocidos, pero en esta situación los indígenas mostraron mayor cautela y menos soberbia.

Y en tanto que los blancos proclamaban que los indios eran bestias, éstos se conformaban con sospechar que los primeros eran dioses. A ignorancia igual, el último procedimiento era ciertamente más digno de hombres.<sup>223</sup>

La conquista de América, por parte de Europa, marcó una relación en la que el eurocentrismo fue el hilo conductor de ésta, se trató a América y a sus habitantes

---

<sup>221</sup> Ricardo Piqueras Céspedes, *Entre el hambre y El Dorado: mito y contacto alimentario en las huestes de Conquista del XVI*, Sevilla, Diputación de Sevilla, Área de Cultura y Ecología, 1997, p. 11.

<sup>222</sup> Tzvetan, Todorov, *op.cit.*, p. 13

<sup>223</sup> Levy Strauss, citado en Ricardo Piqueras Céspedes, *op. cit.*, p. 59.

como un territorio que tenía que servir a los fines de los europeos, como dice Edmundo O 'Gorman:

Europa, pues, sede de la cultura y asiento de la cristiandad, asumía la representación del destino inmanente y trascendente de la humanidad [...] En suma, Europa asume la historia universal, y los valores y las creencias de la civilización europea se ofrecen como paradigma histórico y norma suprema para enjuiciar y valorar las demás civilizaciones.<sup>224</sup>

Cuando se habla de la llegada de Colón a América, del descubrimiento, se habla también:

del descubrimiento que el *yo* hace del *otro*... El Otro puede ser un individuo o un grupo social concreto al que *nosotros* no pertenecemos... Seres que todo acerca a nosotros en el plano cultural, moral, histórico; o bien desconocidos, extranjeros cuya lengua y costumbres no entiendo, tan extranjeros que, en el caso límite, dudo en reconocer nuestra existencia común a una misma especie.<sup>225</sup>

El descubrimiento y conquista de América son una evidencia de este encuentro con el *otro*. Este momento es de gran trascendencia dentro de la historia ya que “el encuentro nunca volverá a alcanzar tal intensidad...”<sup>226</sup>

Desde el arribo de Colón se perciben discrepancias en cuanto a cómo considerar a los indígenas, el almirante habla de que hay que establecer un cierto equilibrio: los españoles dan la religión y toman el oro. Ante este intercambio, que

---

<sup>224</sup> Edmundo O'Gorman, *La invención de América*, México, Fondo de Cultura Económica: Cultura Secretaría de Educación Pública, 1984., p. 148.

<sup>225</sup> Tzvetan, Todorov, *op.cit.*, p. 13.

<sup>226</sup> *Ibid*, p. 14.

no necesariamente es conveniente ni aceptado por las dos partes, las implicaciones se oponen.

Propagar la religión presupone que uno considere a los indios como sus iguales (ante Dios). Pero ¿y si no quieren dar sus riquezas? Entonces habrá que someterlos, militar y políticamente, para poder quitárselas a la fuerza; dicho en otras palabras, colocarlos, esta vez sí desde el punto de vista humano, en una posición de desigualdad (de inferioridad). Ahora bien, Colón habla una vez más sin la menor vacilación de la necesidad de someterlos, sin darse cuenta de la contradicción entre lo que implican ambas acciones.<sup>227</sup>

Como se observa, la decisión de la igualdad o inferioridad de los indígenas, quedaba supeditada, para Colón, a las conveniencias de los conquistadores.

Esta ambivalencia en la definición del *otro* por Colón se basa en el desconocimiento de los indios, en el no aceptar que aunque diferentes, son congéneres humanos, “hechos a semejanza de Dios”. “Toda la historia del descubrimiento de América, primer episodio de la conquista, lleva la marca de esta ambigüedad: la alteridad humana se revela y se niega a la vez”.<sup>228</sup>

Entre las culturas mesoamericanas y las de la civilización occidental hubo oposición debido a que los grupos sociales que detentaban el poder (político, económico, ideológico) sostuvieron siempre un proyecto en el que no había cabida para la civilización mesoamericana. La posición de los conquistadores se manifestó en una ideología que solo concebía el futuro dentro del cauce de la

---

<sup>227</sup> *Ibid*, p. 53

<sup>228</sup> *Ibid*, p. 57

civilización occidental. Al encontrarse dos civilizaciones distintas se dio el choque entre dos proyectos históricos diferentes, que concebían al hombre, la naturaleza y la sociedad de maneras disímiles; en los que la jerarquía de valores, las aspiraciones y la manera de realización del ser humano no tenían puntos de coincidencia, y si los tenían eran negados en la búsqueda de la preeminencia occidental. Debido a las circunstancias, las culturas mesoamericanas no tenían posibilidad alguna.

Pero las diferencias, que establecieron los escalafones del ejercicio del poder, no solamente se dieron frente al *otro*, el indígena, sino entre la misma hueste. Los conquistadores que llegaron al recién descubierto Nuevo Mundo tenían una jerarquización en la que se denotaba la escala social a la que pertenecían dentro del grupo. Por ejemplo, la forma en que se repartía el alimento al iniciar una expedición hacía patente las diferencias sociales, ya que la mejor comida era entregada a los capitanes; en cambio, a quienes formaban parte del nivel más bajo de la estructura se les daba apenas lo indispensable para alimentarse.

Durante la conquista la alimentación fue un símbolo evidente de la ejecución del poder, era un medio que llevaba a analizar e interpretar la cultura del otro, tanto entre los conquistadores como entre éstos y los pueblos conquistados.

Cuando los españoles llegaron a las islas del Caribe, se encontraron con una población indígena que comía casi todo lo que tenía valor alimenticio. Para los conquistadores ésta era una costumbre bárbara, de seres primitivos e irracionales,

ya que ellos eran más selectivos en sus alimentos. Dicha actitud era consistente con sus valores culturales.

Aunque no todos los españoles expresaron este tipo de pensamientos, sí existen claros ejemplos de esta mentalidad, como lo son los comentarios de Bernabé Cobo, quien dice:

Se hallan entre ellos naciones tan bárbaras y salvajes, que no perdonan ninguna destas sabandijas, sino que comen con más gusto y seguridad las culebras, víboras, sapos, lagartos y las demás, que nosotros el mantenimiento ordinario.<sup>229</sup>

Francisco Gómara también se expresó de una manera similar de los indígenas de Cumaná:

Comen erizos, comadrejas, abejas y piojos crudos, cocidos y fritos. No perdonan cosa viva por satisfacer a la gula; y tanto más es de maravillar que coman semejantes sabandijas y animales sucios, cuanto tienen buen pan y vino, frutas, peces y carne.<sup>230</sup>

Pero la diferenciación entre los alimentos europeos y no europeos se estableció sobre todo a partir del maíz. Acosta dividió el mundo conocido (Europa, Asia y África) y el Nuevo Mundo (América) de acuerdo al consumo de trigo y de maíz, y aunque reconocía el valor del cereal de América, consideraba al trigo como un alimento superior. Opinaba que los alimentos básicos de las tierras conquistadas estaban bien para los indígenas, pero con respecto a él, “yo preciaría más un

---

<sup>229</sup> Bernabé Cobo, *Obras*, Biblioteca de autores españoles, Tomo XCI, Madrid, 1964, p. 336

<sup>230</sup> Francisco López de Gómara, *Historia General de las Indias*, Barcelona, Linkgua ediciones S.L., 2007, p. 151

pedazo de pan, por duro y moreno que fuese”.<sup>231</sup> Como se ve, el alimento se convirtió en un factor fundamental de diferenciación cultural entre la elite europea y la población indígena.<sup>232</sup>

El problema residía en que los españoles no consideraban adecuado como alimento lo mismo que los indígenas, y es que de acuerdo con Marvin Harris “en la definición de lo que es apto para consumo interviene algo más que la pura fisiología de la digestión. Ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo, su cultura alimentaria.”<sup>233</sup> Por lo mismo, si respetamos la cultura del otro “no se debe ridiculizar ni condenar los hábitos alimentarios por el mero hecho de ser diferentes.”<sup>234</sup>

López de Gómara especifica los fines de la conquista, que claramente implican un juicio occidental sobre las costumbres de los indígenas, que evidentemente se relacionaban con otra concepción del mundo:

[...] y en verdad, la guerra y la gente con armas es para quitar a estos indios los ídolos, los ritos bestiales y sacrificios abominables que tienen de sangre y comida de hombres, que abiertamente es contra Dios y natura.<sup>235</sup>

---

<sup>231</sup> *Ibid.*, p. 172

<sup>232</sup> Nina M. Scout, *op. cit.*, p. 152.

<sup>233</sup> Marvin Harris, *Bueno para comer*, Madrid, Alianza Editorial, 2008, p. 12

<sup>234</sup> *Ibid.*, p. 13

<sup>235</sup> López de Gómara, *La conquista de México, op.cit.*, p. 60

Para los españoles era muy importante mantener su identidad culinaria, ya que ésta era una forma de mantener su identidad cultural, por esta razón existió la “cocina del conquistador”<sup>236</sup>, cuya intención era mantener sus tradiciones alimentarias en la medida de lo posible. Obviamente tuvieron que incorporar algunos alimentos indígenas a su dieta e, incluso, en momentos de extrema necesidad, consumirlos aunque los consideraran inadecuados para tal fin y finalmente, con el tiempo, se creó una cocina mestiza, lo cual era inevitable como producto del choque cultural.

Sin embargo, no todos los indígenas ni todas sus costumbres fueron afectados de la misma manera, en muchos sentidos la llegada de productos, herramientas y tecnología, beneficiaron a los indígenas que supieron aprovecharlos:

El crecimiento de la república de españoles y su economía alteró de muchas maneras la organización tradicional de la comunidad indígena, pero su impacto no fue igual en todas partes. En un extremo estaban los poblados que perdieron sus hombres, sus tierras y su identidad por el crecimiento de las poblaciones y las industrias de los blancos; en el otro, las comunidades que aprovecharon las circunstancias para fortalecerse y ampliar su economía, como fue el caso de los pueblos que adquirieron rebaños de ovejas y desarrollaron su industria textil, o los que sembraron trigo para venderlo a los españoles, o los que aprovecharon su situación en un camino para poner una venta o un mesón donde atender a los viajeros. En muchas partes la introducción de herramientas como azadones, hachas y arados, combinados con la utilización de bueyes, mulas y burros, contribuyeron a aumentar la productividad agrícola además de que, como ya

---

<sup>236</sup> Ricardo Piqueras Céspedes, *op. cit.*, p. 258.

dijimos, la adopción de gallinas y cerdos incrementaron los recursos alimenticios disponibles.<sup>237</sup>

El poder durante la conquista es un hecho innegable que determinó para siempre las relaciones de las colonias con la metrópoli y que, incluso, dejó una huella que ha trascendido la forma de ser y de desarrollarse de los países latinoamericanos. El poder ejercido en lo relativo a las cuestiones alimentarias fue de gran trascendencia, ya que estableció qué comían las diferentes clases sociales, qué se cultivaba, qué se exportaba e importaba y las posibilidades alimenticias de cada grupo, de esta manera influyó en los ámbitos social, económico y cultural de la sociedad colonial.

---

<sup>237</sup> Ivonne Mijares, *El abasto urbano, op.cit.*, p. 118

## Conclusiones

A lo largo de este trabajo he querido mostrar la importancia que tenía la comida en la vida cultural, social, económica y religiosa de los indígenas y la manera en que ésta fue transformada con el arribo de los alimentos traídos por los conquistadores españoles y cómo junto con esta transformación se dio una implantación de poder por parte de los conquistadores.

La comida jugó un papel básico y fundamental en la vida de los pueblos prehispánicos; a través de ella se dieron relaciones de comercio y de vasallaje, ya que el tributo era pagado en gran parte con alimentos; asimismo, conformaba las de rango social, debido a que las distintas clases sociales se diferenciaban, entre otras cosas, por los alimentos que consumían.

La principal fuente de alimento de las culturas del periodo clásico mesoamericano fue el maíz, complementado con alimentos de fuentes animales y vegetales que variaban dependiendo de la cultura. Esta alimentación se modificó muy poco a través del tiempo y fue la que encontraron los conquistadores españoles a su llegada a América.

La vida de las civilizaciones indígenas prehispánicas giró en torno al maíz, pues era la base de su alimentación. La vida de los campesinos se regía por el ciclo de esta planta y la religión también estaba íntimamente relacionada con ella en particular, y con los alimentos en general; incluso el tan criticado canibalismo era parte del alimento ritual de estos pueblos.

La tortilla, el alimento básico de los pueblos conquistados, no cambió, ni en su elaboración ni en su consumo por parte de los indígenas. Aunque éstos adoptaron muchos de los productos de los españoles, el maíz siguió siendo la base de su alimentación.

Los pueblos prehispánicos tuvieron una comida balanceada y alta en energía y proteínas, a pesar de la escasez de mamíferos. Esto se debió a que supieron combinar muy bien los alimentos disponibles, como es el caso de la triada compuesta por maíz, frijol y calabaza. Además, la variedad de vegetales de que disponían la complementaron muy sabiamente con un alto consumo de insectos. Este hábito (la entomofagia) continuó no obstante los cambios introducidos por los españoles; incluso ha llegado hasta nuestros días, puesto que en muchos lugares los insectos se siguen consumiendo.

Pero la eficiencia en la nutrición de estos pueblos no se limitó a la combinación de los ingredientes, los procesos en la preparación de los alimentos también fueron muy acertados, ya que en el caso de la elaboración de la tortilla, por ejemplo, tuvieron la inteligencia de añadir cal a la harina de nixtamal. Las mujeres, que eran quienes desde siempre se dedicaron a la elaboración del nixtamal y posteriormente de las tortillas, decían que lo hacían para que éstas resultaran más suaves.

En realidad, la confección de la masa de maíz, como se hacía ancestralmente, es de suma importancia, pues cuando el maíz se llevó a Europa no se introdujo junto con él la técnica de elaboración utilizada en Mesoamérica. Ello provocó que el consumo de dicha planta, cuando no era complementado con

otros alimentos, causara una enfermedad llamada pelagra, la cual afecta el aparato digestivo, el sistema nervioso y la piel. Este mal puede ser evitado al remojar con cal el maíz, ya que la cal afloja la cascarilla del grano y lo hace más digerible.

Además, el maíz por sí mismo carece del aminoácido triptófano, sustancia que utiliza el cuerpo para sintetizar las vitaminas y que permite que sean absorbidas por el organismo, evitando así la pelagra, que puede llevar a la demencia y a la muerte. Esta afección no existió en América, ya que además de usar la cal, el frijol que acompañaba a la tortilla aportaba los aminoácidos de que carecía el maíz.<sup>238</sup>

El problema con la pelagra se dio en Europa, en gran parte, porque las gentes que carecían de recursos empezaron a utilizar únicamente el maíz como fuente de alimento; cuando se mejoró la dieta, se logró erradicar este problema.

La comida indígena fue transformada, mas no eliminada, en razón de incorporar a sus recetas los productos de Europa. Este proceso de modificación se desarrolló a partir de la llegada de Cristóbal Colón a las islas del Caribe y, más adelante, con el arribo de Hernán Cortés y sus huestes al territorio de lo que hoy es México.

El intercambio de alimentos, consecuencia de la conquista, dio por resultado cambios en todos los aspectos de la cocina y la cultura que la rodea, tanto en los alimentos resultantes, como en los métodos de prepararlos y en los rituales seguidos por los indígenas en torno a éstos.

---

<sup>238</sup> Janet Long Towell, en Janet Long (coord.), *op. cit.*, p. 180.

Pero en realidad el intercambio se realizó desde antes de la llegada de los españoles, ya que:

[...] los dos subcontinentes americanos habían dado prueba de sus capacidades para garantizar los intercambios. Superando los ecosistemas geográficos [...] y los modelos de organización sociopolítica [...] los bienes y las ideas circulaban, y junto con ellos, evidentemente, los productos alimenticios. Además, sobre el rastro de una civilización azteca basada en una ideología guerrera que unía estrechamente expansionismo y sincretismo, las etapas sucesivas de acercamiento dependían a menudo de un proceso de acumulación que preveía la asociación y la integración de elementos exógenos dentro de una cultura en perpetua evolución.<sup>239</sup>

El tributo a que estaban sometidos los pueblos conquistados por los mexicas, también contribuyó de manera importante a que se realizara el intercambio alimenticio, ya que de todas las regiones sometidas llegaban productos a Tenochtitlan; como por ejemplo el cacao, que era consumido por la clase privilegiada de esta sociedad y que llegó a ser un producto de gran importancia tanto alimenticia como económica, pues incluso se usaba como moneda y por lo tanto tenía un papel trascendente en la economía de la región.

El equilibrio en la dieta prehispánica se logró de manera asombrosa con muy pocos productos:

El maíz, el frijol y el chile se han conservado y forman un complejo de componentes con un equilibrio entre sí. Esta interdependencia fortalece y ayuda a la supervivencia del grupo. La falta de uno de ellos rompe el equilibrio establecido y afecta el valor nutritivo de los otros dos.

---

<sup>239</sup> Dominique Fournier, *op. cit.*, p. 125.

Como conjunto, proporcionan los ingredientes más importantes y necesarios para el desarrollo biológico y la conservación de la salud. Aunque el maíz contiene proteínas, son incompletas, por la falta de ciertos aminoácidos, pero el frijol las tiene en exceso y, cuando son consumidos juntos, proporcionan una proteína completa.

El chile, además de contribuir ampliamente con las vitaminas A y C, estimula el apetito, aumenta la secreción salival y funciona como tónico del jugo gástrico.

Es notable apreciar cómo las culturas prehispánicas, por observación y por tradición, adoptaron una dieta nutritiva y bien balanceada.<sup>240</sup>

Como se puede ver, la alimentación de los pueblos prehispánicos no fue pobre ni carente de proteínas o vitaminas. Las costumbres de siglos llevaron a estas gentes a tener una dieta perfectamente balanceada y rica en nutrientes. Aunque los alimentos traídos por los españoles vinieron a enriquecer la cocina autóctona, eso no implica que la que se ingería en Mesoamérica hubiera sido una comida deficiente sin aquéllos.

La comida de los conquistadores no suplantó a la que se consumía en el territorio americano, en realidad se incorporó a la cocina autóctona, logrando crear una cocina mestiza que en muchos aspectos conserva aún sus raíces indígenas.

El siglo XVI marcó un cambio revolucionario y de fondo en la gastronomía mundial. Las modificaciones a la dieta de las distintas regiones del orbe se asentarían y consolidarían más adelante, pero indudablemente los cambios que vivió Mesoamérica durante la conquista fueron de gran trascendencia para determinar qué y cómo comemos.

---

<sup>240</sup> Janet Long, *Capsicum y cultura*, op.cit., p. 143

Los alimentos eran parte de los distintivos que marcaban a las diversas clases sociales:

La línea divisoria entre los niveles de una sociedad separada en tantas jerarquías como lo fue la de la Nueva España era muy tenue. En el siglo XVIII había diecisiete rangos sociales, con diferencias muy sutiles.

Los símbolos utilizados por una clase social para diferenciarse del nivel inmediato más abajo, incluyen la selección de la alimentación. En *Los bandidos de Río Frío* Payno ofrece un ejemplo de esta actitud, cuando dice que en algunas casas ricas “chile y pulque, ni olerlos”<sup>241</sup>

Aunque en la cita anterior se habla del siglo XVIII, es una muestra de la importancia de la alimentación como signo de poder en la Nueva España.

Hubo grandes variaciones en los hábitos alimentarios de ambos mundos. La alimentación europea no podría ser la que es actualmente sin los productos de América. Y la alimentación de México, como se conoce hoy en día, no existiría sin los ingredientes aportados por Europa, como la grasa de cerdo, que se utilizó para freír desde su arribo.

Con la formación de una nueva sociedad en Nueva España también hubo una jerarquización de los alimentos en la que el trigo ocupó el lugar predominante. Aunque en general los alimentos europeos fueron más valorados, se dio una combinación de los productos de las cocinas europea e indígena, que originó la típica cocina mexicana.

---

<sup>241</sup> *Ibid*, p. 53

El chocolate fue quizás el producto que más éxito tuvo en Europa, casi desde su llegada a la metrópoli pasó a formar parte de la tradición culinaria española y de ahí se dispersó por todo el Viejo Mundo, donde fue aceptado con entusiasmo.

A lo largo de la vida los seres humanos se enfrentan ininidad de veces a distintos despliegues de poder y no siempre salen vencedores de la experiencia. Algunas veces ni siquiera se enteran de que están siendo arrollados por una manifestación de poder. En realidad, la única forma de enfrentar el poder es primero reconocer su existencia, lo cual no siempre es fácil, sin embargo el solo hecho de hablar acerca del tema, de acuerdo con Michel Foucault, es el comienzo de una lucha en contra de la sujeción, de ahí la importancia de analizar el poder en la conquista a través de la alimentación. A lo largo de la historia, toda lucha contra el poder se ha caracterizado por un proceso previo donde los sojuzgados toman consciencia de su situación y deciden actuar.

El poder ejercido por los conquistadores sobre los indígenas, a partir de su llegada a América, tuvo repercusiones en todos los aspectos de la vida de los pueblos conquistados. El mismo hecho de decir que Colón “descubrió” América tiene implicaciones eurocentristas de gran trascendencia, ya que este hecho, el descubrimiento, implicaría que América no existía antes de que los europeos supieran de su existencia.

El poder ejercido en la conquista a través de la alimentación es un asunto que lleva a serias reflexiones debido a que se utilizó como una forma más de establecer las diferentes clases sociales: redundó en qué se sembraba, qué

consumían las diferentes capas de la sociedad, qué alimentos eran de más “calidad” y, por lo tanto, qué alimentos se debían dejar de consumir.

Aunque hay varios trabajos sobre el mestizaje en la cocina a partir de la conquista, en muchos de ellos no se hace un énfasis profundo acerca de la importancia de la cocina indígena. Aún queda mucho terreno por investigar en este aspecto, ya que se podría trabajar sobre los ingredientes comunes a los pueblos prehispánicos, las diferentes tradiciones que generaron estos alimentos en cada uno de los pueblos de México, el impacto cultural que tuvo el predominio de los mexicas en los pueblos que conquistaron, etcétera.

También sería importante realizar estudios acerca de qué pueblos conservan aún costumbres alimenticias prehispánicas, cuáles son éstas, y si han recibido influencias de los alimentos europeos, cómo se han reflejado éstas en la vida de las comunidades en todos los sentidos: cultural, nutricional, económico y muchos otros.

Se han hecho grandes trabajos sobre el poder durante la conquista, pero abordan muy brevemente la cuestión alimentaria, siendo que este asunto de la alimentación y las relaciones que genera ha tenido repercusiones tan importantes que merecería ser objeto de una investigación profunda sobre este tema en sí mismo.

El estudio de la alimentación de los pueblos indígenas tiene un papel crucial, debido a que se están perdiendo gran parte de las costumbres nacionales a causa de la globalización. La comida de México ha sufrido grandes transformaciones que no siempre han sido positivas y que, aunque empezaron

con la conquista, actualmente se han incrementado con la llegada de “la comida rápida”, como son las hamburguesas, los alimentos precocidos y empaçados.

Sin embargo, Janet Long asevera que el tipo de comida más popular que se vende en los puestos callejeros en México, es la comida tradicional mexicana que se basa en maíz, frijoles y chile. Al mismo tiempo, afirma que el Tratado de Libre Comercio con Estados Unidos y Canadá, ha abierto las puertas a nuevos productos alimenticios y restaurantes de comida rápida, que hacen a los puristas de la alimentación temer por la dieta tradicional de los mexicanos ya que “many of the new foods are high in fat and sugar and nutritionists attribute their consumption to the increase in obesity and diabetes, which has affected Mexicans at all social levels<sup>242</sup>”. (muchos de los nuevos alimentos son altos en grasa y azúcar y los nutriólogos atribuyen a su consumo el incremento en obesidad y diabetes, que ha afectado a los mexicanos de todos los niveles<sup>243</sup>). El problema radica en que los mismos vendedores de comida tradicional, también venden comida industrialmente empaçada, “food stands or mobile vendors outside schools may offer a disproportionate amount of candies, cookies, and soft drinks, to comply with the demands of children”.<sup>244</sup> (puestos de comida o vendedores ambulantes afuera

---

<sup>242</sup> Janet Long, “A survey of Street Foods in Mexico City”, en *Food and Foodways, Explorations in the history and culture of human nourishment*, Routledge, Taylor and Francis Group, Volúmen 15, Números 3-4, julio-diciembre, 2007. P. 216

<sup>243</sup> La traducción es mía.

<sup>244</sup> Janet Long, “A survey of Street Foods in Mexico City”, *op.cit.*, p. 228

de las escuelas ofrecen cantidades desproporcionadas de dulces, galletas y refrescos, para satisfacer las demandas de los niños.)<sup>245</sup>

Aunque puede ser controvertido el hecho de que el aumento de peso de los mexicanos se deba a un cambio en los hábitos alimenticios, también es un hecho que la comida tradicional mexicana es muy sana y no contribuye, por sí misma, a la obesidad.

Por ello, es importante y oportuno que los mexicanos intentemos conservar nuestras raíces alimenticias. Es en este sentido que este trabajo apunta a reconocer la amplia gama alimenticia que tuvo la dieta mexicana y que aparece ahora como una alternativa a conservar para las generaciones futuras.

---

<sup>245</sup> La traducción es mía.

## Fuentes consultadas

### Bibliografía

Acosta, Joseph de, *Historia natural y moral de las Indias*, 2 ed., México, Fondo de Cultura Económica, 1962.

Adams N., Richard, *La red de la expansión humana*, trad., Megan Thomas, México, La Casa Chata, 1978.

Aguado, Pedro de, *Recopilación historial de Venezuela*, Caracas, Academia Nacional de la Historia, 1963.

Aguirre, Eugenio, *Gonzalo Guerrero*, México, Lecturas Mexicanas No. 66, SEP, 1986.

Alarcón Segovia, Donato y Bourges Rodríguez, Héctor, compiladores, *La alimentación de los mexicanos*, México, El Colegio Nacional, 2002.

Armelagos, George, “Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003.

Barros, Cristina y Marco Buenrostro, *La cocina prehispánica y colonial*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2001.

Bhabha, Homi K., *The location of culture*, Nueva York, Ed. Routledge, 1994.

Bonfil Batalla, Guillermo, *México Profundo. Una civilización negada*, México, Ed. Grijalbo, 2001.

\_\_\_\_\_, "La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos", *Papeles de La Casa Chata*, 3, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 1987.

Brokmann Haro, Carlos, *La cocina mexicana a través de los siglos. El mestizaje culinario*, México, Clío-Fundación Herdez, 1996.

Cárcer y Disdier, Mariano de, *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1995

Casas, Bartolomé de las, *Apologética Historia de las Indias*, Madrid, Bailly, Bailliére é Hijos, Editores, 1909.

\_\_\_\_\_, *Historia de las Indias*, José M. Vigil, editor, México, Imprenta y litografía de Irineo Paz, 1877.

Castelló Yturbide, Teresa, *Presencia de la comida prehispánica*, México, Fomento Cultural Banamex, 1986

Cobo, Bernabé, *Obras*, Biblioteca de autores españoles, Madrid, 1964.

Corcuera de Mancera, Sonia, *Entre gula y templanza*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1981.

Cortés, Hernán, *Cartas de relación*, México, Porrúa, 1997.

Cristóbal Colón, *Los cuatro viajes. Testamento*, Madrid, Ed. Alianza, 1986.

Crosby, Alfred W., *El Intercambio Transoceánico*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1991.

\_\_\_\_\_, “La fusión de dos comidas”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003. p. 131

Cruces, Ramón, *Lo que México aportó al mundo*, México, Panorama, 1996.

Cyphers, Ann, “La vida en los orígenes de la civilización mesoamericana. Los olmecas de San Lorenzo”, en *Historia de la vida cotidiana en México*, Pilar

Gonzalbo Aizpuru (dir.), tomo 1, *Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, Pablo Escalante Gonzalbo (coord.), México, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, 2004. p. 21

Chevalier, Francois, *La formación de los latifundios en México. Haciendas y sociedad en los siglos XVI, XVII y XVIII*, México, 2ª edición, Fondo de Cultura Económica, 1999.

Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Fernández Editores, 1961.

Domingo, Xavier, *De la olla al mole*, epílogo de Antonio Caballero, Madrid, Cultura Hispánica, 1984.

Durán, Diego, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme*, Volúmen 1, México, Ed. Porrúa, 1984.

Eagelton, Terry, *Ideología, una introducción*, trad., Jorge Vigil Rubio, Madrid, Piados Básica, núm. 94, 1997.

Enciclopedia Salvat Diccionario, Tomo 5, Barcelona, Salvat Editores S.A., 1983.

Escalante Gonzalbo, Pablo, "La casa, el cuerpo y las emociones", en *Historia de la vida cotidiana en México*, tomo 1, *Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la*

*Nueva España*, Pablo Escalante Gonzalbo (coord.), México, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, 2004. p. 231

\_\_\_\_\_, “La vida urbana en el periodo clásico mesoamericano. Teotihuacan hacia el año 600 d.C.” en *Historia de la vida cotidiana en México*, Pilar Gonzalbo Aizpuru (dir.), tomo 1, *Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, Pablo Escalante Gonzalbo (coord.), México, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, 2004. p. 41

Fanon, Franz, *Black Skin, White Masks*, trans. Charles Lam Markmann, London: Pluto, 1986.

Fernández de Navarrete, Martín, *Viajes de Cristóbal Colón*, Madrid, Ed. Calpe, 1922.

Fernández de Oviedo, Gonzalo, *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano*, Madrid, Imprenta de la Real Academia de la Historia.

\_\_\_\_\_, *Sumario de la Natural Historia de las Indias*, México-Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 1950.

Flores y Escalante, Jesús, *Breve historia de la comida mexicana*, México, Random House Mondadori, 2004.

Foucault, Michel, *Genealogía del racismo*, trad., Alfredo Tzveibel, Buenos Aires, Altamira, Caronte-Ensayos, 1996.

Fournier, Dominique, “La cocina de América y el intercambio colombino”, en Massimo Mondatori, *El mundo en la cocina*, Buenos Aires, Paidós, 2003. P. 119

García Acosta, Virginia, “El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003. p. 265

García Rivas, Heriberto, *La cocina prehispánica mexicana: La comida de los antiguos mexicanos*, México, Panorama, 1996.

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

González de la Vara, Martín, *Historia del chocolate en México*, México, Maass Ediciones, 1992

Harris, Marvin, *Bueno para comer*, Madrid, Alianza Editorial, 2008

Hernández, Francisco, Doctor, *Historia de las plantas de Nueva España*, México, Imprenta Universitaria, 1946.

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

Hodge L., John, "Equality: Beyond Dualism and Oppression", en Theo Goldberg, David (ed.), *Anatomy of racism*, Minnesota, University of Minnesota, 1990. P. 89

Iturriaga, José N., *Las cocinas de México I*, México, Fondo de Cultura Económica, 1998.

León-Portilla, Miguel, *Visión de los vencidos*, 2ª. ed., Madrid, Historia 16, 1985

\_\_\_\_\_, "Alimentación de los antiguos mexicanos" en Donato Alarcón Segovia, y Héctor, Bourges Rodríguez, compiladores, *La alimentación de los mexicanos*, México, El Colegio Nacional, 2002. P. 13

Long, Janet, *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1986.

\_\_\_\_\_, *La cocina mexicana a través de los siglos, la Nueva España*, México, ed. Clío-Fundación Herdez, 1996.

\_\_\_\_\_, “América en Europa después de 1492”, en Janet Long (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003. P. 171

\_\_\_\_\_, “A survey of Street Foods in Mexico City”, en *Food and Foodways, Explorations in the history and culture of human nourishment*, Routledge, Taylor and Francis Group, Volúmen 15, Números 3-4, julio-diciembre, 2007.

\_\_\_\_\_, “Tecnología Alimentaria Prehispánica”, en *Estudios de Cultura Náhuatl*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, c2008.

López de Gómara, Francisco, *Historia de la Conquista de México*, Madrid, Ed. de José Luis Rojas, 1987.

\_\_\_\_\_, *Historia General de las Indias*, Barcelona, Linkgua ediciones S.L., 2007.

Melville, Elinor G. K., *Plaga de ovejas. Consecuencias ambientales de la Conquista de México*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999.

Mendoza Avilés, Blanca Denny, "El consumo de especias en la Nueva España durante la época del comercio libre" Tesis de Lic. en Historia, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2000.

Mijares, Ivonne, *Mestizaje alimentario. El abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, México, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, 1993.

\_\_\_\_\_ "El abasto urbano: caminos y bastimentos" en *Historia de la vida cotidiana en México. La ciudad barroca.*, T. II, dirigida por Pilar Gonzalbo Aizpuru, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2009, p. 109.

Motolinía, *Relaciones de la Nueva España*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1964.

Nola, Ruperto de, *Libro de cocina*, Madrid, Taurus, 1969.

Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Porrúa, 1967.

O'Gorman, Edmundo, *La invención de América*, México, Fondo de Cultura Económica: Cultura Secretaría de Educación Pública, 1984.

Pageaux, Daniel-Henri, "De la imaginaria cultural al imaginario", en Pierre Brunel e Yves Chevrel, *Compendio de literatura comparada*, trad., Isabel Vericat Núñez, México, Siglo XXI, 1994. P. 101

Pérez Lee Ramona y Abarca Meredith E, "Cocinas públicas: Food and border consciousness in greater Mexico" en *Food and Foodways, Explorations in the history and culture of human nourishment*, Routledge, Taylor and Francis Group, Volúmen 15, Números 3-4, julio-diciembre, 2007.

Pilcher, Jeffrey M., *¡Vivan los tamales!*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Ediciones de la Reina Roja, 2001.

Piqueras Céspedes, Ricardo, *Entre el hambre y El Dorado: mito y contacto alimentario en las huestes de Conquista del XVI*, Sevilla, Diputación de Sevilla, Área de Cultura y Ecología, 1997.

*Popol Vuh*, Introducción por Adrián Recinos, México, Fondo de Cultura Económica, 4ª. edición, 1984.

Pratt, Mary Louise, *Imperial Eyes: Travel, Writing and Transculturation*, Londres, Routledge, 1992

Ramos-Elorduy, Julieta y José Manuel Pino Moreno, "El consumo de insectos entre los aztecas", en Janet Long (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003. P. 89

Rabasa José, *Inventing America, Spanish Historiography and the Formation of Eurocentrism*, vol. II, Oklahoma Project for Discourse and Theory, Oklahoma, University of Oklahoma-Norman-Publishing Division of the University, 1993.

*Relaciones geográficas del siglo XVI*, t. primero y tercero, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1985.

Said, Edward W., *Cultura e imperialismo*, Barcelona, Ed. Anagrama, 2ª. ed., 2001.

Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, notas de Ángel María Garibay, 4 vols., 2ª ed., México, Porrúa, 1969.

Scout, Nina M., "La comida como signo: los encuentros culinarios de América", en Janet Long (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003. P. 145

Simón, Pedro, *Noticias Historiales*, Segunda Noticia Historial, Caracas, Ed. Fundación Biblioteca Ayacucho, 1992.

Solís, Felipe, *La cultura del maíz*, México, Ed. Clío, 1998.

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

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

Todorov, Tzvetan, *La conquista de América: el problema del otro*, México, Ed. Siglo XXI, 16° ed., 2008.

Vargas, Luis Alberto y Leticia E. Casillas, "El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI", en Janet Long (coord.), *Conquista y comida, consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003. P. 155

Velásquez García, Erik, "La vida cotidiana de los mayas durante el periodo clásico", en *Historia de la vida cotidiana en México*, Pilar Gonzalbo Aizpuru (dir.), tomo 1, *Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, Pablo Escalante Gonzalbo (coord.), México, El Colegio de México-Fondo de Cultura Económica, 2004. P. 99

## Fuentes electrónicas:

Cascajos: consultado en: <<http://www.buscon.rae.es/drael/>>, el 3 de agosto de 2009.

Enema: Consultado en: <http://buscon.rae.es/drael/> el 6 de febrero de 2010.

*Códice Florentino*, consultado en: <http://www.arqueomex.com> el 29 de julio de 2009