

COLECCIÓN:

YO  CENTRO
HISTÓRICO

EL SABOR DE LA NUEVA ESPAÑA

POR
RODRIGO
LLANES CASTRO



MEXICO



ÍNDICE

- 9 INTRODUCCIÓN.
- 11 LA ESPAÑA DE LOS CONQUISTADORES.
- 25 GÜLITA HISPANA EN CAPARAZÓN ROMANO
COCIDA EN SU PROPIO JUGO.
- 27 BUÑUELOS DE AL ANDALUS EN AZÚCAR Y
CANELA.
- 31 CORDERO LECHAL ROSTIZADO CON GRASA DE
CERDO Y VINO TINTO.
- 35 MARIDAJES NECESARIOS: Colegiata de Tinta de Toro.
- 37 MORCILLAS DE CERDO EN COCIDO DE
GARBANZOS.

EL SABOR DE LA NUEVA ESPAÑA

© Jorge Rodrigo Llanes Castro

Diseño: Ayla Llanes Granillo

Colección: Yo Amo Centro Histórico

41 HAMBRE ESPAÑOLA EN CARABELA COLOMBINA, CON BAÑO TIBIO DE MAR CARIBE.

47 ROPA VIEJA CON TROMPICONES DE ORO Y SUEÑOS DE GRANDEZA.

55 ¿Y SI NOS QUEDAMOS? Preguntó Cortés.

67 LOS CONQUISTADORES A LA MESA.

75 EL VINO EN AMÉRICA.

81 EL CONQUISTADOR CORTÉS. Creador de los vinos del Nuevo Mundo.

85 LA TRAVESÍA POR ESPAÑA DEL CONQUISTADOR VIÑERO.

105 EL RETORNO A MÉXICO.

111 EL SABOR DE LOS VINOS DE LOS CONQUISTADORES.

115 LAS LUCHAS DE PODER Y DE SAZONES EN LOS DOMINIOS DEL REY DE CHOCOLATE.

127 LA COCINA DE LOS VIRREYES.

141 EL PRIMER MESTIZAJE MEXICANO.

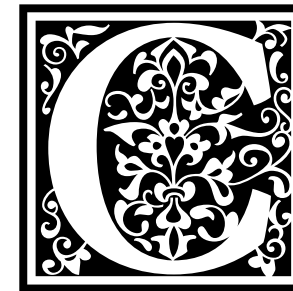
155 DE CHILE.

167 DE MANTECA.

179 DE DULCE.

189 BIBLIOGRAFÍA.

INTRODUCCIÓN.



uándo se pensó por primera vez en la Nueva España? Este virreinato americano que duró 300 años y que es el antecedente de México como país tuvo su origen en la mente de Hernán Cortés, el capitán conquistador. En su segunda Carta de relación escribe: “Por lo que he visto y comprendido cerca de la similitud que toda esta tierra tiene a España, así en la fertilidad como en la grandeza y fríos que en ella hace, y en muchas otras cosas que le equiparan a ella, me pareció que el más conveniente nombre para esta dicha tierra era llamarse la Nueva España del mar Océano; y así, en nombre de vuestra majestad se le puso este nombre.”¹

La fascinación de Hernán Cortés por México y sus posibilidades para desarrollar emprendimientos con las actividades económicas de Europa en el nuevo reino fue

01. Cortés, p. 196.

el comienzo de la empresa en nuestra historia. Señalemos que la economía mesoamericana se organizaba alrededor del poder político, el tributo y el comercio; mas no de la empresa particular. El afán por desarrollar nuevos cultivos y producciones en la Nueva España llegó de la mano de los conquistadores que querían una oportunidad.

Cortés fue el más entusiasta con esta posibilidad. Mencionemos que entre sus emprendimientos tuvo ingenios de azúcar, que años más tarde fue uno de los productos que con su exportación generó mucha riqueza en el reino. Aserraderos para construir los barcos con los que se exploró el mar Pacífico y se abrieron las rutas comerciales con Asia y la América del sur. Cultivó moreras para criar gusanos de seda. Explotó sus minas. Y tuvo el primer viñedo del Nuevo Mundo.

Este libro se dedica a indagar en los hechos históricos para poder describir el sabor de este nuevo reino que habitó muchas regiones, pero principalmente el Centro Histórico de la Ciudad de México. Así que viajemos en el pasado por sus productos y sus cocinas.

LA ESPAÑA DE LOS CONQUISTADORES.



El descubrimiento y conquista de América por la España de finales del siglo XV y principios del XVI, es uno de los problemas intelectuales que han llevado la discusión historiográfica española y americana a distintos niveles interpretativos, creando con ello una vasta argumentación que se recrea y se actualiza con el paso de los años y de las generaciones.

Nuestra aportación consiste en abordar este problema con sazón y estómago. Analizar la historia a partir de la comida. Pues se trata de uno de los procesos humanos más importantes para nosotros como especie. No podemos pensar en dejar de comer, pues nos morimos. Y nuestra alimentación conlleva una serie de sentidos culturales, sociales y políticos que encontramos en la historia, y que son los que conforman la mesa, los pucheros y los tacos que resultan fascinantes al estudiarlos.

Por otra parte, podemos decir que mientras el problema de la conquista sigue levantando ámpulas en México, cuando pasamos a los espacios de la cocina, y en lugar de retorcernos en el resentimiento nos agazajamos con nuestro patrimonio gastronómico común con España, -pensemos en los chorizos, en los gazpachos y las natillas-, el sabor de nuestra cultura nos permite comulgar con el extranjero que en realidad es nuestro hermano. Y que nuestro bagaje histórico, a pesar de haber sido destruido en muchos aspectos, tuvo otros en los que quedó vencedor. ¿Imaginamos la cocina española sin pimientos? ¿Sin páprika? ¿Sin jitomate (o tomate como le llaman ellos)? ¿Sin chocolate?

España es producto a su vez, de un proceso histórico de conquistas entre tres grupos confesionales durante la edad media: cristianos, judíos y musulmanes conformaron una España producto de la convivencia fecunda de estas tres grandes culturas.

Dentro de la lógica de un mundo dividido en naciones autónomas e independientes, como lo fue el siglo XX desde la segunda guerra mundial, aprendimos a ver aquellas características que nos hacían únicos.

El problema es que esta idea del mundo sirvió para poder explicar las diferencias entre los países, siendo que por el contrario el pasado y la historia hermanan a nuestros pueblos y a su cultura, motivándonos a generar nuevas ideas que construyan puentes de comunicación entre los miembros de un mismo ser cultural, en esta época de globalización.

Contar la historia de la conquista siguiendo el rastro de los momentos en que los protagonistas de la historia se preocupan por la comida, y en el que nos cuentan los detalles de la sobremesa política, las impresiones de ambos bandos por descubrir los alimentos nuevos para ellos, o la angustia por conseguir bastimentos, es tender un puente de comprensión para reconcilarnos con el otro.

El nuevo esquema de la llamada mundialización nos expone a una nueva cultura transpersonal, basada en patrones de consumo, que unifica criterios en todo el mundo y que es una amenaza a la asimilación y defensa de todo nuestro patrimonio histórico, pues reduce la concepción de nosotros mismos a aquellos valores inmersos en el consumo².

02. Jürgen Habermas, *Ciencia y técnica como ideología*, México, Rei, 1993.

Si aprendemos a entender de manera distinta nuestra historia, sabremos vivir el tiempo actual, en el que existe una ruptura de las fronteras protectoras de los Estados Nacionales tradicionales, como una oportunidad para romper con las fronteras ideológicas. Esta es una oportunidad para mostrar al mundo la riqueza humana que constituye nuestra idiosincrasia compartida como iberoamericanos, presente entre pueblos que, aunque remotos y separados por grandes distancias, son capaces de reconocer entre ellos una sensibilidad común. Ello puede salvarnos de sucumbir ante el monstruo devorador de esta estandarización cultural y comercial, pues “nos habremos preparado para seguir encontrándonos con mundos maravillosos a través de la historia”³.

La comprensión cabal de esta historia depende de cambiar el marco interpretativo de los hechos, y así deshacernos de la idea de exclusiva de culturas dominantes que invaden y conquistan. Efectivamente, existe una noción y afán de dominio en todo aquel que se lanza a la conquista. El dominio permea una parte sustancial del proceso histórico, le da una coherencia espacio temporal definida, articula todos los elementos que singularizan una época, pero existe otro ámbito a estudiar y

03. José Caballero, *Remedios curativos*, Madrid, Pneuma, 2001, p. 7.

que resulta tan determinante como el primero: las influencias fecundas. Este concepto nos permite sumar todos los pueblos y proyectos civilizatorios que han estado presentes a lo largo de nuestra historia. Una civilización no llega simplemente a destruir otra, sino que llega a compartir sus influencias de manera recíproca y fecunda.

Del estudio de estas dos vertientes surge la comprensión de la historia. Una nos lleva a encontrar ese espíritu de época, esa forma de vivir que no se repetirá en ningún otro tiempo. Estos testimonios se encuentran en su vasto legado documental, en su moda y en su estilo. Pero debemos distinguir entonces que esos valores de la época, serán exclusivos de ella y de su sociedad.

Sin embargo, existen vestigios del pasado que funcionan en nuestra cotidianidad, con carácter de atemporales. Decimos “no hay moros en la costa” y sin darnos cuenta estamos conviviendo con la invasión *almorávide* del siglo XII en Valencia o Murcia⁴. “Este tipo es un ladino” exclamamos, y

04. En el siglo XI, a raíz de la desintegración política del califato, los árabes norafricanos llamados almorávides tuvieron varias incursiones militares en la península ibérica. Siendo que estos llegaron por mar, ocuparon principalmente los puertos hispanos. Especialmente Valencia, donde llegó *Al-Qadir* en el 1086. Ver a Pierre Guichard en Antonio Domínguez Ortiz (coord) *op.cit.* p. 517.

se asoma el espectro de un judío sefardí que habla árabe y castellano, y que saca ventaja de ello⁵.

Comemos melón y sandía creyendo que nuestro pueblo siempre lo ha comido, aunque sean frutos asiáticos . Y al revés, comemos un *taboule* árabe elaborado con jitomate sin cuestionarnos cómo un fruto americano llegó a Líbano. En la India usan chile guajillo y nosotros empleamos el comino para sazonar los platillos, pero aquí no hay *curry* de verduras y allá no hay enchiladas rojas. Algunos nos preguntamos: “¿Por qué los italianos hacen la salsa de jitomate sin chile?”⁶.

Escuchamos cantar sones a un grupo de la Huasteca potosina⁷ y sus lamentos se parecen al de los cantantes de *nubas* en Marruecos⁸. Los dos grupos usan violín, aunque uno lo

05. Sefardí se les llama a los judíos que vivieron durante la Edad Media en España. Se diferencian de otros judíos como los askenazi., Antonio

Dominguez Ortiz (coord) *op.cit.* p. 102.

06. Son conocidas las menciones de Marco Polo a estos frutos.

André Dominé y Michael Ditter, *Culinaria*, vol. 2, Colonia, Kònemann, 1995, p. 336.

07. La Huasteca es la zona de la sierra madre oriental comprendida entre los estados actuales de San Luis Potosí, Querétaro, Hidalgo,

Tamaulipas, Veracruz y Zacatecas.

El canto popular de la zona es el llamado “*son huasteco*”. Ver Claudio Lomnitz, *Así cantan y juegan en la Huasteca*, México, CONAFE, 1982.

08. Sobre las “*nubas*” ver: Omar Metoui, *Música Andalusí*, Madrid, Pneuma, 1998.

sostiene en su brazo y el otro entre sus piernas⁹. El cante de un gitano nos dice: “unos le rezan a Dios, otros le rezan a Alá y hay quien se queda callado, que es su forma de rezar. A ver si llega la hora, a ver si tu te das cuenta, que lo que está bien perdido ni se busca ni se encuentra.”

Los tapetes de Temoaya se parecen a los persas¹⁰. Y la Talavera de Puebla a la de Talavera de la Reina¹¹. Las máscaras artísticas de México y España son muy parecidas¹².

Y todas estas cosas que podemos voltear a ver a través de una sensibilidad antropológica, son las que constituyen nuestra idiosincrasia como pueblo. Cada una refleja una vivencia humana que ha ocurrido en nuestra historia y que va conformando nuestra memoria cultural, en suma la forma sensible con la que interpretamos la realidad.

09. Los violines populares en México son fabricados en Paracho, Michoacán. Ver Amanda Tarazona Zermeño, *Atlas cultural de México*.

Artesanías, México, SEP-INAH, 1987, p. 44. En cuanto al violín árabe llamado “*Kamanjn*” ó “*jrana*” ver: Omar Metoui, *op.cit.*, p. 9.

10. Se pueden comparar las fotos en los libros: Amanda Tarazona Zermeño, *Amanda, op.cit.*, p. 68; y Markus Hattstein, *op.cit.*, p. 531.

11. Comparar en Amanda Tarazona, A., *op.cit.*, p. 8; y María Reig, *La artesanía española*, Madrid, TURESPAÑA, 1990, p. 25.

12. Baste mencionar que en ambos países existen comunidades en donde se baila la danza de “moros y cristianos” (de origen español). Y para ello los danzantes usan máscaras muy similares en su confección tanto en México como en España.

Con nuestra herencia cultural sucede como con esos guisados en los que se mezclan distintos sabores, aromas y texturas, y en los que siempre hay cupo para uno más, aunque el resultado final se modifique. El mole al que agregamos chocolate, almendras, ajonjolí, chile guajillo, chile mulato, chile ancho, anís, canela... Es un juego que construimos con lo que tenemos a la mano y que representa en el plano simbólico lo que somos en nuestra alma.

El comienzo de todo esto está en el inicio de la humanidad. Cuando los hombres comenzaron a cocinar sus alimentos, cuando surgió la sazón, el gusto, el sabor característico que identificamos con lo que es rico y sabroso. Los elementos siguen siendo los mismos: alimentos carnosos y en su jugo, el sustento reconfortante de los cereales, aromas de hierbas, especias, esencias y bebidas que nos conectan con lo divino. Todos estos los podemos disfrutar igual que nuestros antepasados siglos atrás. Nuestro sazón lo hemos logrado gracias a que siglos y años atrás otras personas lograron sabores y nos han dejado el legado de su vivencia, que enriquece la nuestra. Aunque su cultura fuera islámica, judía española o mexicana.

El crisol de culturas amalgamadas de Hispanoamérica, habla de la interrelación de diversos elementos que confluyen en un

mismo ámbito y cuyo resultado es una cultura universal, de significados múltiples y variados símbolos, lúdica y popular. Esta se manifiesta en su cocina, la cual logra una relación de juego entre los distintos elementos de las diferentes tradiciones que la conforman, para lograr platillos integrados y de conjunto.

Es la gastronomía la que acompaña a los hombres en sus hazañas y en sus derrotas. Como la que trajeron los conquistadores a América en el siglo XVI. Y con ella se dieron a la tarea cotidiana de civilizar su nuevo mundo, el que acababan de conquistar y con el que habían soñado, en medio de los laberintos de su propia alma. Como dice el historiador Américo Castro: “el español sostuvo que la realidad era lo que él sentía, creía e imaginaba”¹³. Pero pronto se confrontaron con un universo de sabores e ingredientes completamente nuevos. Con formas diferentes de paladear y sazonar. Sabores “con toda la riqueza humana que supuso el abrazo fecundo de tantas culturas, mezclado con luchas, guerras, donde etnias vencidas se convierten en vencedoras culturalmente”¹⁴. Y esa fue la América que se comenzó a desplegar sutilmente, en los tacos,

13. Américo Castro, *op. cit.*, p. 50.

14. José Caballero, *op. cit.*, p. 35.

las salsas, el chocolate batido, la vainilla, las frutas... El influjo cultural de los pueblos autóctonos del nuevo continente permearán a la cultura virreinal y a la de la Metrópoli misma.

Sería imposible explicar la historia subsecuente sin la influencia fecunda de los pueblos indios de América. Tan sólo en términos gastronómicos imaginemos a la cocina mediterránea y mexicana sin el jitomate. Esa civilización enriquece a Europa pues se incorpora un vasto universo humano de ricos antecedentes, el cual tiene su propia forma de interrelacionarse con el ambiente natural del continente, a través de una cosmovisión propia. Los recursos oriundos de la tierra, se transforman en elementos prácticos de una cultura que permea a los distintos pueblos de Mesoamérica¹⁵. Para cuando llegaron los españoles, en el año trece conejo según el calendario indígena, los pueblos tenían sus prácticas culturales y religiosas ancestrales, y su forma de ver y sentir la realidad se aprestaba a transformarse en una poderosa influencia fecunda para los desconocidos conquistadores.

La devastación de muchos aspectos de la cultura indígena estuvo en función de la idea de dominio del Rey de las Españas,

15. Ver a Alfredo López Austin, *Cuerpo humano e ideología*, México, UNAM-IIA, 1989.

y de la interpretación que de ella hicieron los conquistadores¹⁶. Ejemplifiquemos. ¿Por qué destruir los centros ceremoniales indígenas? Porque el proyecto de conquista dependía ideológica y políticamente de la expansión del cristianismo en el nuevo continente. Y la evangelización dependía del hecho drástico de romper con la religión tradicional.

Sin embargo, todas esas transformaciones ineludibles y violentas no impidieron que los pueblos indios se incorporaran a esta civilización, enriqueciéndola enormemente. Es justo en aquellos pueblos mexicanos de evangelización, con su gran convento del siglo XVI y su casa de cabildo y sus capillas de barrio, donde podemos encontrar hoy día la mayoría de las reminiscencias culturales prehispánicas: tortillas de comal, tlacoyos de frijol, pulque, atole de masa, caña de maíz para chupar...

Quizás todos esos pueblos tienen un mayor nexo con el pasado virreinal que con la nación moderna mexicana. Sorprendería a cualquiera que se tome un momento, corroborar los lazos culturales que hermanan a pequeñas comunidades mayas en

16. Interpretación mía. Sin embargo muchos cronistas religiosos y el mismo Hernán Cortés, justificaron la destrucción de todos los objetos idólatricos aduciendo a la principal justificación de la posesión americana: "atraer esa gente a nuestra santa fe católica". Obligación impuesta a España desde la bula papal *inter caetera*.

Yucatán con otras pequeñas comunidades gallegas y asturianas de España. Hay danzas y representaciones populares que parten de un origen común y que hoy en día aún podemos ver. Otro ejemplo: hay un fruto, el guaje, que ya seco sirve como cantimplora y que cualquier peregrino que visita el santuario de Chalma puede comprar para abastecerse de agua o pulque sagrados. El mismo fruto y con la misma utilidad religiosa y práctica lo podemos encontrar en Santiago de Compostela. ¿Por qué? Porque la experiencia histórica se nutre de esas influencias, porque estas actualizan el amplio sentido simbólico que la vida humana tiene. Y esto independientemente de en cuál lugar se haya utilizado primero el guaje, si en México o en España.

Desde tiempos inmemoriales el estómago vacío y la necesidad de saciar la necesidad de sabores han sido el motor básico de los procesos históricos y económicos de los grupos humanos. El hambre promueve desplazamientos y migraciones, procura la acumulación de alimentos y desarrolla un sin fin de técnicas para garantizar el abasto diario de mantenimientos.

En todos los procesos históricos el factor alimenticio se encuentra presente de una forma u otra. Sin embargo, existen períodos específicos en los que la necesidad de comer se vuelve determinante para entender el contexto y el devenir

de los acontecimientos. Tal caso es la conquista de México, proceso complejo como los vinos españoles, y sabroso como las enchiladas de mole.

Y para abrir el apetito, a continuación una pequeña degustación de la historia de la España de los conquistadores.

GÜLITA HISPANA EN CAPARAZÓN ROMANO COCIDA EN SU PROPIO JUGO.



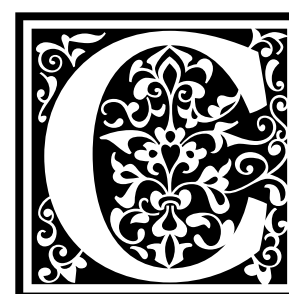
El gusto español por la buena comida tiene su antecedente en las opíparas comidas que se recetaban los antiguos romanos en la provincia de *Hispaniae*. Para una comida patricia se servían: ubres de cerda rellenas de erizos de mar salados, cazuela de sesos cocidos con leche y huevos, hongos de árbol hervidos en salsa de grasa de pescado y pimienta. El servicio principal consistía en corzo asado con salsa de cebolla, ruda, dátiles de Jericó y pasas; avestruz hervida en salsa dulce; marmota rellena de cerdo y piñones; jamón con higos y laurel frotado con miel, asado en masa de harina y flamenco hervido con dátiles. De postre, fricasée de rosas con masa para pasteles y pasteles calientes africanos de vino dulce con miel.

La diversidad de ingredientes y sazones se derivan de la extensión y dominio del poder romano, que lo mismo bebía vinos producidos en la Galia, que comía dátiles de Cartago, uvas pasas de Corinto ó hígado de ganso de las granjas del Levante.

Todo este esplendor y exceso cultural y gastronómico caracterizó la vida cotidiana de los patricios hispánicos, que se deleitaban con la amplia variedad de hortalizas que se daban maravillosamente en la provincia.

Imaginamos pues, una dinámica zona de comercio y gastronomía que duró hasta las invasiones godas y visigodas, y la consecuente fragmentación de la unidad política y económica del Imperio. La próspera provincia devino en reinos pobres, de los cuales quedan pocos testimonios culinarios.

BUÑUELOS DE AL ANDALUS EN AZÚCAR Y CANELA.



Con la conquista árabe de España en el siglo VIII, inicia un período de opulencia que aprovechó la antigua infraestructura agrícola romana, para darle nueva vida a través de una cultura extremadamente sensual, pero a la vez, rigurosamente disciplinada en sus normas y convencionalismos sociales y religiosos.

La cocina hispanoárabe no escapa a esta dicotomía. Platillos aromatizados con albahaca, comino, cilantro, hierbabuena, jengibre y sazonados con aceite de piñones y pistaches ó almendras; con recetas provenientes de Persia y el Turkestán. Y por el otro lado, la proscripción coránica para el consumo de la carne de cerdo y la ingesta de vino.

El rechazo a la carne de cerdo era compartida por los judíos que también habitaron la península durante la ocupación árabe. Solo los cristianos la consumían, pues era una carne sabrosa, económica y a la que se le sacaba un gran provecho.

El utilitarismo tributario del Califato de Córdoba, la forma de gobierno islámica en España, sentó las bases para una convivencia pacífica y separada de las tres confesiones religiosas donde cristianos y judíos pagaban impuestos especiales por no ser musulmanes. Con el paso de los años, muchos cristianos se fueron islamizando y lo que sucedió indudablemente fue la arabización de la península hasta convertirse en *Al Andalus*.

El *gastrosistema andalusi* abastecía las bodegas de su población con arroz del Levante y trigo de las llanuras. Alcachofas, berenjenas, zanahorias y cebolletas de parcelas comarcanas cercanas a las ciudades, que a su vez satisfacían el autoconsumo de los labradores.

Las granjas proveían carne de cordero, res y pollo. De la amplia costa mediterránea se extraía pescado que se salaba y ahumaba en *mohamas*.

Los huertos de la región sur abastecían de fruta fresca y seca al resto del Califato y las hierbas de olor crecían en las macetas de los jardines y patios de las medinas y los palacios árabes.

En los mercados se podía conseguir aceitunas y aceite del país, café y especias importadas, dulces y confites, loza vidriada y utensilios para cocinar.

La cocina de las familias sefardíes (judíos españoles) compartía rasgos y sazones con lo árabe, aunque su fuente de abasto tuviera características gregarias y religiosas. Las normas del *cashrut* establecen la forma de matar una res y preparar su carne desde la carnicería. Y existen lapsos de tiempo entre platillo y platillo al comer. Así como ingredientes que no se pueden mezclar por razones religiosas.

CORDERO LECHAL ROSTIZADO CON GRASA DE CERDO Y VINO TINTO.



ucedió que con el paso de los años la unidad político militar del Califato se fue desgastando hasta su desintegración y posterior fragmentación en pequeños reinos llamados Taifas. Fue cuando tribus almohades y almorávides invadieron desde el norte de Africa la península tratando de conquistar y restablecer el poder califal perdido, sin éxito.

Los reinos cristianos replegados siglos atrás al norte de España, fueron conquistando y colonizando grandes regiones abandonadas por los árabes.

Los reyes cristianos en un inicio, procuraron mantener activo el *gastrosistema andalusi*. La convivencia pacífica entre cristianos, judíos y musulmanes se sostuvo hasta el siglo XV a pesar de los conflictos derivados de las conquistas cristianas. Sin embargo, resultó evidente que la dieta árabe beneficiaba principalmente a los labradores y comerciantes musulmanes.

Los cristianos buscaron actividades económicas que les permitieran superar la riqueza agrícola *andalusi*. Se creó así el *gastrosistema* cristiano: vino, cerdo y cordero. Este último de especial valor por sus derivados: la leche y la lana. Con la primera se elaboraban quesos maduros en toda Castilla desde Zamora hasta La Mancha. La lana por su parte, fue la producción más importante y origen de la prosperidad castellana constituida en La Mesta.

Este Honrado Consejo fue creado por el rey Alfonso X en 1273. Agrupaba a los pastores otorgándoles privilegios para el desarrollo de su industria. Además había un efectivo control fiscal sobre el pastoreo, que reportaba ingresos importantes al tesoro Real. Esta asociación entre los soberanos y los pastores logró una economía pujante con importantes exportaciones a Flandes, con la que se tendría un estrecho vínculo que desembocaría años más tarde en la boda entre un príncipe flamenco y una princesa castellana, que engendrarían al primer Rey de las Españas, Carlos I y V de Alemania.

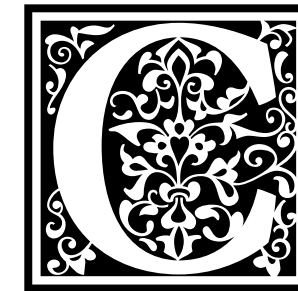
Entre las delicias de esta élite pastoril, estaba el succulento cordero lechal, con tan solo 30 días de nacido. Asado en los hornos de ladrillo que servían para cocer el pan doméstico de las comunidades castellanas. Apenas aderezado con manteca

de cerdo y pimienta para evitar que la carne se seque, la succulencia radica en la suavidad de la carne de una cría alimentada exclusivamente de leche materna.

Pero estos festines eran relativamente escasos en la Edad Media. Valía más esperar el crecimiento del ganado para esquilmarlo y obtener importantes ingresos. O bien vender los animales ya grandes para su sacrificio entre los cristianos y los musulmanes.

MARIDAJES NECESARIOS:

Colegiata de Tinta de Toro.

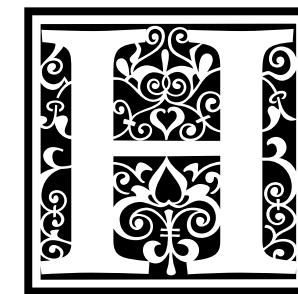


Con el vino sucedió algo distinto y muy interesante. El cultivo de las vides y la producción de caldos, recayó en las órdenes monásticas, que jugaron un papel fundamental para el repoblamiento de amplias zonas de Castilla en la llamada Reconquista.

La abstinencia de alcohol entre los musulmanes, por motivos religiosos, tuvo su contrapartida ética entre los cristianos, quienes consideraban (y consideran hoy en día) al vino como sangre de Cristo. De tal manera que este elixir de uva fermentada, se transformó en acompañante de la liturgia y la dieta cristiana.

La vid es una planta que se adapta a condiciones climáticas extremas y a suelos pobres. Estas son las características de la región de Castilla la Nueva, cuyas tierras fueron sembradas con vid por el clero regular, habilitando económicamente las distintas microrregiones que darán origen a las futuras zonas vinícolas.

MORCILLAS DE CERDO EN COCIDO DE GARBANZOS.



Hemos hablado del refinamiento caprichoso de las élites españolas, condicionadas por siglos de historia a un gusto particular, pero no todos los españoles podían acceder a semejantes manjares. A lo largo de esta historia los esclavos romanos, los labradores andaluces y los siervos cristianos se conformaron con las sobras y restos, versiones simplificadas hasta el extremo de la dieta del dominante. Una de las excepciones fue el consumo del pobre cerdo español. Alimento de subsistencia y sin embargo, punto de coincidencia entre ricos y pobres.

Entre los cristianos, la matanza del cerdo en una finca rural era motivo de fiesta. Se comían la cabeza, la aguja, la cinta y sus chuletas, se preparaba el tocino y el jamón, así como el lomo, el solomillo, el codillo, la falda y la paletilla. Las crías pequeñas se asaban y daban por resultado el famoso y delicioso lechón o cochinitillo.

Desde hace siglos se dice: “Todo es bueno en el cochino, desde el hocico hasta el intestino.” Y el aprovechamiento de esta carne se establecía en el calendario cristiano el 11 noviembre, pues “A cada cerdo le llega su San Martín.” El proceso de elaboración de los embutidos implicaba mezclar la carne con sangre, tocino, almendras, nueces y pimientas y canela. Estas últimas aportaban sustancias antisépticas que garantizaban su preservación a lo largo de los meses y un sabor característico. Se rellenaban las tripas del cerdo para formar los salchichones, butifarras, chorizos, longanizas... morcillas pues. Posteriormente se secaban y se ahumaban, hasta que se comenzaban a consumir.

Otras partes del animal tenían un proceso de conservación más largo, como el jamón. Las patas de cerdo se salaban en invierno por 14 días. Posteriormente la carne se secaba aprovechando el frío estacional. Ya en la primavera, el aumento de temperatura hacía “sudar” los jamones en un proceso de deshidratación que actualmente llega a durar hasta 24 meses hoy en día para los Jabugo. Durante la Edad Media, este prolongado proceso se veía a veces interrumpido por las hambrunas y las contingencias de una sociedad en guerras constantes contra los árabes. Los jamones se comían cuando se necesitaba.

Imaginemos en 1492 el sitio de la ciudad árabe de Granada antes de caer ante los cristianos. En el campamento de los Reyes, después de la batalla, los Señores castellanos y su tropa descansaban a la sombra de los árboles. Se preparaba un puchero de garbanzos y ajo, aderezado con embutidos. El pan de los hornos comunitarios se repartía en trozos, y los porrones alegraban con vino el momento. Pan y vino, cuerpo y sangre de Cristo, vivificaban a los soldados de la “verdadera religión.”

Una vez consumada la conquista de Granada, el último reino árabe en la península, la Reina Isabel de Castilla decidió patrocinar el viaje de Cristóbal Colón para garantizar el abasto de pimientas. La originalidad de esta travesía, consistía en utilizar una ruta nueva por el occidente, hacia las Indias.

HAMBRE ESPAÑOLA EN CARABELA COLOMBINA, CON BAÑO TIBIO DE MAR CARIBE.



El 12 de octubre de 1492, Cristóbal Colón y un grupo de expedicionarios desembarcaron en una isla antillana después de más de 3 meses de navegación. Iniciaba entonces un proceso histórico inédito para el continente que más tarde sería llamado América. La primera pregunta que podemos formularnos es: ¿qué demonios hacían un puñado de españoles por estas tierras? Sabemos que la expedición era patrocinada por los Reyes Católicos como parte de un proyecto político y económico amplio con un significado trascendental para lo que hoy llamamos España.

Esta última era parte de la Europa cristiana y mercantilista del siglo XV, que perseguía fortalecer el comercio con Oriente, el cuál se encontraba amenazado por la pujante política expansionista del Imperio Otomano¹⁷ que controló

17. El Imperio Otomano inicia con la expansión del poderío de Osmán entre los años 1300 y 1326, desde las regiones nordestes de Anatolia y

hacia el sur Bizancio. Markus Hattstein, *op. cit.*, p. 536.

el paso entre dos continentes (Europa y Asia), al conquistar Constantinopla (1453), la capital de Bizancio. Por eso para los reinos peninsulares la búsqueda de una ruta alternativa hacia la India fue primordial. Su localización geográfica franqueando las “Columnas Herculeanas,” en el extremo del continente los colocó en el papel decisivo de navegantes durante los siglos XV y XVI.

El principal objetivo del viaje de Cristóbal Colón era el establecimiento de una base comercial con las Indias que garantizara el abastecimiento de especias. Pero, ¿Por qué eran tan importantes esos condimentos aromáticos para los españoles? Resulta que estas eran utilizadas para la preservación de los alimentos cárnicos durante los crudos inviernos europeos y tenían además un carácter de mercancías de lujo, junto con otras como la seda china, entre los estratos de alto poder adquisitivo que las utilizaban para sazonar sus comidas. La mezcla de capricho y necesidad de esa sociedad dio pie al descubrimiento y conquista de América.

Desde hacía años Portugal tenía su propio camino a las Indias bogando las costas del continente africano hacia el sur. Ya había establecido colonias mercantiles en África y la India¹⁸.

Sin embargo, esa larga trayectoria implicaba costos muy altos de transportación y también demoras.

El proyecto colombino buscaba una reducción en los tiempos de viaje y por lo mismo, la disminución de los costos así como la exclusividad de intercambios mercantiles con los indios¹⁹. Si lo lograban, los Reyes Católicos serían la potencia mercantil más importante de la Europa cristiana. Así que la inversión valía la pena.

El primer viaje se llevó a cabo y el regreso de Colón supuso un éxito. El almirante llevó a España una variedad de productos nuevos y exóticos, gente desconocida y un sinfín de expectativas para el futuro.

El regreso de Colón implicó un conflicto de intereses entre la Corona de Castilla y la de Portugal. Por ello el Papa, fungiendo como árbitro internacional, dividió el mundo por grados y latitudes concediendo a Portugal la zona del nuevo continente que hoy es Brasil, y condicionó la expansión española en

18. “Bartolomé Días había doblado, tras ímprobos esfuerzos, el cabo de las Tormentas, rebautizándolo como cabo de Buena Esperanza. El camino a la India estaba abierto, corría el año de 1487”. Ión De la Riva (coord.), *op. cit.*, p. 200.

19. *ibid.* p. 233.

América al compromiso de difundir la fe católica²⁰. Y como para la Comunión se necesita pan, que es el cuerpo de Cristo, los panaderos aseguraron un futuro en el Nuevo Mundo, como también los carniceros, los horticultores, los queseros y demás oficiales del arte de dar de comer.

Los reyes patrocinaron el segundo viaje con muchos más recursos. De las tres carabelas enviadas la primera vez, pasaron a “17 barcos y 1500 tripulantes”²¹. Con lo que no contaban era con la realidad continental americana, pues a pesar de que nunca lo reconoció, Colón no llegó a las Indias (Asia), sino a un continente desconocido. Por ende, las especias y la seda prometidas nunca llegaron.

Pronto debieron inventar un nuevo proyecto para darle viabilidad a esos viajes; se fundaron colonias que, a falta de las especias orientales, consiguieran otros bienes de cambio como el oro.

Pero este no se comía, así que el cocido del Nuevo Mundo pronto provocó indigestión entre sus patrocinadores. Colón

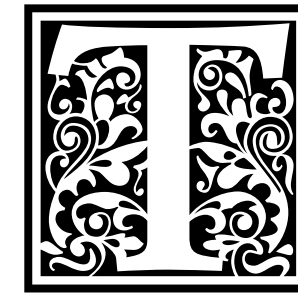
intentó conducir el proyecto americano gobernando con resultados desastrosos. Pocos años después, la muerte de la reina Isabel la Católica ocasionó una crisis política y social en el seno de Castilla.

A la llegada de su hija Juana como princesa heredera, y de Felipe *El Hermoso* su marido desde Flandes, el desplazamiento de Fernando como rey consorte fue inevitable. Ante tales acontecimientos, América perdió momentáneamente su relevancia política. Su “ordeña” se transformó en un proceso de explotación desmedida tanto de la mano de obra indígena, como de la extracción de oro.

20. “Bula Inter Caetera”. Ver Weckman, L., “Las bulas alejandrinas”. México. COLMEX. 1980. p. 231.

21. Julio Goicochea, (dir), *op.cit.*, p. 663.

ROPA VIEJA CON TROMPICONES DE ORO Y SUEÑOS DE GRANDEZA.



Tras el fracaso de la base comercial con las Indias, en América se vivió un proceso regresivo. La explotación de las Antillas se dio a través de dos instituciones económicas: la encomienda y el rescate de oro. La primera surgió durante la Edad Media española, la segunda fue iniciativa de Fernando el Católico luego del fracaso del comercio de especias²².

La encomienda consistía en el reparto de territorios poblacionales, generadores de riqueza, entre aquellos militares que aseguraran la posesión física de los mismos²³. Esta práctica medieval fue eficaz para los reyes castellanos que con ella

22. “Sin prejuicio de los fines religiosos, los reyes aspiraban también a que las nuevas tierras descubiertas reforzaran su poder. Isabel fue más sensible a los progresos de la evangelización; Fernando, a la aportación financiera para sus costosas empresas europeas. Con arreglo a las ideas de la época, creó en Sevilla una casa de Contratación (1503) (para controlar el movimiento de hombres y mercancías; pero a diferencia de los reyes portugueses, los españoles no comerciaban directamente; se limitarían a percibir unos impuestos sobre el comercio ejercido por sus súbditos.” Antonio Dominguez en Tuñón, (coor). *op.cit.* p.223

fueron arrebatando amplias zonas rurales a los árabes entre los siglos XIII y XV, después de las conquistas en Andalucía²⁴. La condición fronteriza entre dos mundos de este proceso permitió el desarrollo de dicha institución, pues aseguraron el poblamiento y la productividad de la tierra, manteniendo además activo el intercambio comercial con los árabes.

La encomienda empató con la idea de Isabel la Católica de prohibir la esclavitud de la población americana, por lo menos en el plano jurídico. Se trató de asegurar el dominio y la productividad económica de las islas conquistadas, el vasallaje de la población indígena y su conversión al cristianismo²⁵.

Esta institución, estaba ligada intrínsecamente al *gastrosistema* cristiano de España: vino, cerdo y cordero. Como ya lo

23. "Las encomiendas peninsulares aparecen en Castilla como una forma de donación o merced de tierras (commenda, commissum, coienda)

que los reyes hacían a los caballeros, los prelados ó las ordenes militares. (...) a diferencia del señorío que pronto adquirió un carácter

hereditario y perpetuo, las encomiendas eran donaciones temporales o mandaciones." Luis Wekmann, *op.cit.*, p.442

24. "Cuando Fernando III falleció en 1252, los esfuerzos de la monarquía y sus colaboradores se dirigían más al repoblamiento y la

organización del espacio recién conquistado que a la continuidad de la expansión territorial." Antonio Dominguez (dir.), *Historia de España*.

tomo 3, Barcelona. Planeta., 1989, p.384

25. "los indios conservaron su carácter de vasallos directos de la corona, y como tales pagan su tributo al rey, quien lo cedía a los

encomenderos." Luis Wekmann, *op.cit.*, p.425

mencionamos, el pastoreo generaba lana, leche e impuestos. La carne de cerdo permitía una subsistencia tolerable entre los vasallos castellanos. El pan y el vino satisfacían el estómago y los corazones de los cristianos.

Pero el *gastrosistema* español se vio sometido al clima tropical antillano de temperaturas templadas durante todo el año, una humedad permanente y suelos no aptos para los cultivos de la vid y el trigo. Los borregos antillanos no desarrollaban la lana codiciada y resultaba imposible "curar" quesos y embutidos con tanto calor. Vino y trigo tenían que ser importados desde Europa para calmar la sed y el hambre españolas en Antillas.

La carne de cerdo vino a ser el puente entre la costumbre alimenticia del viejo mundo y la realidad tropical. Este animal se adaptó gustoso al calorcito. El clima propició su reproducción acelerada y a los pocos años las islas estaban repletas de ranchos de crianza de cerdo. Los nativos le entraron con gusto a su carne. Su consumo constituía uno de los pocos paliativos a la cruel explotación por parte de sus encomenderos.

En la realidad americana, la encomienda ocasionó la depredación paulatina de la población aborigen, que era sometida al trabajo forzado para el pago de los tributos. Por

lo mismo, también favoreció la expansión española por todas las islas y el deseo de los conquistadores por hallar nuevos territorios con población indígena para explotarla²⁶. Esta institución quedó instaurada legalmente con la ley que Fernando el Católico promulgó en 1509 y que dice: “Luego que se haya hecho la pacificación y sean los naturales reducidos a nuestra obediencia, el adelantado, gobernador ó pacificador reparta los indios entre los pobladores (...) para que los tengan y gocen de sus tributos.”²⁷ A pesar de sus inconvenientes, el reparto se impuso desde la gobernación de Nicolás de Ovando que sucedió a Cristóbal Colón en el gobierno antillano y con ello el rey Fernando estaba decidido a tomar las riendas del Nuevo Mundo.

Su idea de gobierno era permitir los innumerables viajes de rescate y descubrimiento para alentar así el reconocimiento del territorio y el rescate de oro.

26. “La posesión del Nuevo Mundo suele ejercerse con violencia [...] El derecho y la milicia, la doble y contrapuesta cara de la colonización en Indias, acompañan, desde ahora, la consolidación americana en los estrechos del reinado de Fernando el Católico.” Ernest Belenguer, *op.cit.*, p. 111

27. Ver Juan Salvar (dir.), *Historia de México tomo 5*, México, Salvat, 1978, p. 1101.

El realismo del rey se aplica justo para imponer su soberanía a través de la burocracia Regia que afianzó “su poderío político en las Indias”²⁸.

Sin embargo, el modelo productivo de las encomiendas era regresivo en el nuevo contexto mercantilista del siglo XVI. Sobre todo por la ausencia de manufacturas lucrativas que pudieran aprovechar la red comercial europea para generar riqueza. Aún así fue la única manera de hacer que esos conquistadores que se hallaban en América se sintieran recompensados por su hazaña y garantizaran el posterior poblamiento. Esta institución moldeó la mentalidad de los conquistadores que llegaron después a Veracruz. Eran “como la zanahoria” que los incitaba a poblar el continente que se descubría con cada viaje.

Sin embargo el verdadero combustible de los viajes de reconocimiento era la ambición por el rescate de oro. Hacerse de recursos con valor de uso corriente en la época de las expediciones fue uno de los principales objetivos de la exploración del continente. La Corona española tenía que asegurar el usufructo de las empresas que patrocinaba, por

28. Ernest Belenguer, *op.cit.* p. 85

ello surgió otra ordenanza de Fernando el Católico para consolidar el llamado “rescate de oro.” El cual consistía en intercambiar piezas del preciado metal por quincallería y otros productos españoles de poco valor en Europa, espejitos pues. Así los españoles se hacían de recursos y al mismo tiempo reconocían el territorio.

El rescate de oro se volvió el medio más eficaz de atraerse recursos inmediatos y de mantener ocupados y con expectativas a todos los españoles en las Antillas. Sin embargo, esta práctica lucrativa tenía en realidad poco valor para la monarquía hispánica que llevaba por beneficio tan sólo el quinto Real, del cual además, se tenía un registro poco preciso. La idea básica que vinculó a los capitanes y a la Corona fue la ambición por el reconocimiento de la tierra. Sacar la curiosidad, satisfacer el hambre de honor y gloria y soñar con nuevas riquezas que colmaran nuevos placeres culinarios. De ahí las expediciones enviadas desde la misma España como la de Nicolás de Ovando (1503), que ya mencionamos, o la de Diego de Nicuesa (1510-1511), con el doble propósito de reconocer tierras y de gobernar la nueva situación en América²⁹.

El proyecto de Fernando el Católico fue el reconocimiento de una realidad geográfica que engrandecía con cada viaje el

territorio de la Corona de Castilla, y que veía en cada contacto humano con los pobladores americanos la posibilidad de obtener beneficios económicos a mayor escala. A cambio, para los capitanes que llevasen a cabo tal hazaña, el beneficio sería parte del metal y ejercer el dominio concreto de esa realidad histórica. Ese fue el acuerdo.

Sin embargo, la magra cosecha de metales antillanos lo llevó al fracaso. Eso mismo obligó a los españoles a buscar medios más seguros para obtener un patrimonio en América. Fue así que se planteó la expedición de Cortés. Como una respuesta a la pobreza de las Antillas y a la búsqueda de un nuevo acuerdo entre los pobladores con la Corona y sus autoridades.

29. “La Española, el núcleo peregrino de la colonización hispana, había pasado a manos de la administración metropolitana, y con ella el proceso de asentamiento poblacional en Antillas. La expedición de Nicolás de Ovando en 1502, había sido el comienzo, como lo habían sido también los numerosos viajes de rescate y descubierta sobre el gran istmo continental.” *Ibid.* p. 109

¿Y SI NOS QUEDAMOS?

Preguntó Cortés.



En los años previos a la conquista de México, el proyecto americano pasaba por una fase de estancamiento. Por una parte se intentaba reconocer el territorio descubierto con los viajes de los Pinzón, de Amerigo Vespuccio, etc. Y, por la otra, la inmigración de españoles a las Antillas estaba transformando a las islas en rancherías poco productivas que, además, estaban exterminando a la población indígena por el despojo y la explotación.

Antes de la empresa de Cortés, habían llegado a tierras mexicanas las expediciones de Hernández de Córdoba y de Juan de Grijalva³⁰. La primera creó una gran expectativa pues hizo vislumbrar un territorio mucho mayor y rico que el hasta entonces conquistado de las islas.

30. Sobre estas dos expediciones en particular, ver a Julio Goicochea (dir), *Descubridores y conquistadores* tomo 5, México, UTHEA, 1985, p.777 y 778.

Para la segunda expedición, la ambición lleva a Grijalva a adentrarse más allá de lo dispuesto por el Gobernador Velázquez y a retrasar su regreso, lo que generó una gran ansiedad en Cuba. En estas tierras, Grijalva fue recibido por los emisarios de Moctezuma quienes le entregaron un regalo de su parte. En ese momento se confirmó la existencia de un país rico y la posibilidad de una nueva conquista³¹.

Esto genera fuertes presiones políticas en Cuba. El nuevo descubrimiento parece avivar el conflicto crónico entre intereses reales y particulares, derivado del carácter privado de los rescates. Si había oportunidad de negocio, ¿Para quién sería? ¿Para la Corona y sus funcionarios Reales o para los conquistadores? Y el gobernador Diego Velázquez pensó en jugar por partida doble: buscar beneficiarse de los privilegios como funcionario de gobierno y por otra parte participar de manera privada como socio de las expediciones que él autorizaba.

Así que para la tercera expedición a México nombró a Hernán Cortés como su capitán, sin preveer que este se insubordinaría para hacer su propia conquista con el apoyo de todos sus

soldados. La embarcación fue atiborrada de conquistadores, algunos caballos, avíos de guerra, toneles de vino, galletas saladas de trigo y tocinos de carne de cerdo.

Presintiendo la insubordinación, Velázquez destituyó a Cortés cuando ya era demasiado tarde. Desde el malecón le gritaba ordenándole que no avanzara, a lo que el conquistador fingió oídos sordos.

Fue así que Cortés rompió definitivamente con la jerarquía militar y de gobierno de Velázquez, al decidir desarrollar su propia empresa de conquista, apoyado en sus propios capitanes y soldados que ansiaban la misma gloria y que se rebelaron ante el representante del *status quo* en Cuba.

Es así que, ya en tierras veracruzanas, la conquista inicia con un acto de voluntad estratégico y a la vez simbólico por parte de Cortés: barrenar (desarmar y destruir) las naves. Aunque para el resto de los conquistadores parecía un acto de sentido común, dado el precario estado en el que habían quedado a la llegada a tierra firme³². Con ello se cerraban las puertas al temor conservador de obedecer al gobernador Velázquez,

31. *Ibid.*, p. 802.

32. Bernal Díaz del Castillo, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, Octava ed., Madrid, Espasa - Calpe, 1989, p. 119.

para así lanzarse sin retorno a una misión que prometía mucho pero aseguraba poco.

Para gobernarse con autonomía, había que fundar un cabildo. Y así lo hicieron en la Villa Rica de la Veracruz. Eso les permitió una interlocución jurídica directa con el rey de España y pasar por alto la autoridad de Cuba en el momento de las futuras capitulaciones. Aún así, se quedaron muchos velazquistas no del todo convencidos con el acuerdo cortesiano³³.

Con esta decisión la problemática política de las Antillas encuentra un nuevo cauce, distinto al del conflicto entre los intereses de particulares y los reales. Se trata no sólo de la actualización de una forma histórica de poblar territorio de infieles, sino de obtener autonomía política de acción ante los desafíos concretos que se presenten. Así se legitima la acción comunitaria de la soldadesca, que evoca una tradición del pueblo español surgida de la oposición a la concentración absoluta del poder de la política señorial castellana. A Velázquez se le acusará de ser un mal funcionario de la corona por invertir personalmente en esas expediciones, llevándose la mayor ganancia cada vez, y también se compara, en su

33. *Ibid.*, p. 106.

actitud, a la soberbia señorial castellana, siempre dispuesta a ver por sus intereses particulares³⁴.

Podríamos comenzar a esbozar la idea de dominio en la conquista de México a partir de esta fundación, la cual invoca la propia historia castellana como una coordinada ante la nueva dinámica de expansión territorial.

Parece claro que durante toda esta etapa antillana, se dió un descontento generalizado por las típicas formas de concentración de poder y de las cuales trataban de huir los conquistadores al viajar a América. Ellos por su parte, trataban de expandir las posesiones de la Corona de Castilla a cambio de tener un espacio relativamente prometedor de acción militar y de enriquecimiento. Todo aquello que fuese descubierto y conquistado pertenecía por decreto ya a la corona de Castilla, pero se tenía entonces que ejercer la acción de dominio sobre el territorio en nombre del rey.

¿Cuál es el cálculo que tienen Cortés y sus capitanes con esta fundación? En primer lugar cohesionar los intereses de

34. "No conviene al servicio de vuestra majestad que el dicho Diego Velázquez sea proveído de oficio alguno . . .", Hernán Cortés, *op.cit.*, p. 13.

todos, pues había opositores que podían convencer a otros y adueñarse de la situación.

Es además, una forma de desobedecer la instrucción dada por el gobernador de regresar a Cuba sin que eso implicase el desacato a la autoridad real que este representaba. Pero también fue un intento de reservarse para sí y frente a la aristocracia el desarrollo de la conquista en Mesoamérica. Pues supongamos que ante la noticia de los nuevos descubrimientos algún noble decidiera, con muchos más recursos que los de Cortés y sus compañeros, emprender esa misma conquista apelando a alguna concesión Real de señorío. La fundación del Ayuntamiento era una advertencia al nuevo rey de España de que el dominio americano sería solo de ellos. Paradojicamente, años más tarde, el primer virrey de la Nueva España que gobernaría a esos conquistadores sería uno de los títulos de España, don Antonio de Mendoza.

Contextualicemos la fundación del Ayuntamiento el 10 de julio de 1519 con lo que ocurría políticamente en España. En 1517 arriba a tierras peninsulares Carlos de Gante para gobernar. En 1518 es jurado rey de Castilla y en 1519 de Aragón. La muerte de su abuelo Maximiliano de Habsburgo (1519) suscita la ambición de Carlos por el título imperial. Entonces,

los intereses de la corte de origen flamenco se apartan de la consolidación del poder real en los territorios hispánicos.

Ser emperador costaba una fortuna en sobornos a los electores alemanes. El dinero le fue solicitado a la nobleza española quien condiciona los recursos a cambio de tener mayor poder en Castilla; el rey se va de viaje de coronación, dejando como regente a Adriano de Utrech. Las ciudades pronto se oponen a su gobierno y estalla una crisis de representatividad que desemboca en la rebelión comunera³⁵.

El fenómeno de las comunidades Castellanas está en sintonía con la fundación del Ayuntamiento de la Villa Rica de la Vera Cruz. Pues no solamente son sincrónicos en el tiempo, sino que obedecen a una inconformidad social gestada desde la regencia de Fernando el Católico en Castilla y que estalla con el advenimiento de Carlos I.

Cuando el cambio de dinastía de la Corona española obligó a la recomposición de los acuerdos políticos y la nobleza española que ya había logrado pactos con la corte de Carlos en Flandes, se avorazó nuevamente por un mayor trozo de poder. Así, el

35. Manuel Álvarez Fernández, *op. cit.*, p. 105 y 141.

descontento de los demás actores políticos como las ciudades y las villas libres creció y esperó una chispa para estallar.

El movimiento comunero surge fe varios eventos, entre ellos la revuelta de Toledo del 16 de abril de 1519, en la que un núcleo de rebeldes se apoderó del control de la ciudad desconociendo a los oficiales del corregidor y forzando a éste a salir de la ciudad³⁶.

Brotessimilarescomenzaron a ocurrir enciudades importantes como Zamora, Burgos, Madrid, Guadalajara, Salamanca, Segovia, Ávila, León y Cuenca. La comunidad quería dirigir su propio gobierno.

Los señores feudales esperaron a que la Corona reaccionara ante los eventos, para ver si su tajada política podía ser mayor. En su inicio el movimiento comunero parecía ser un alzamiento “nacionalista” en contra de los funcionarios reales de origen flamenco, así lo han visto algunos historiadores. Pero pronto se demostró la verdadera base del conflicto. Recordemos uno de los primeros brotes de insurrección: Toledo, en donde se reclamaba “que se les concediese a las

36. *Ibid.*, p. 46.

ciudades ‘la parte que el derecho les daba cerca de proveer la forma de la gobernación.’ Esta reclamación se hacía ante la situación de minoría regia [de cara a la nobleza], en la que el rey tenía derecho a intervenir”³⁷. Las ciudades estaban por recuperar su cuota de poder alcanzada a lo largo del reinado de los Reyes Católicos. Y solo hasta que el movimiento demostró ser un conflicto de clases la nobleza actuó en apoyo de la Corona para resolver la situación.

Ahora bien, en Veracruz la creación del Ayuntamiento pretendió garantizar, con base en el derecho de la época, la explotación del nuevo territorio conquistado por parte de sus mismos protagonistas. Hay que pensar que el advenimiento de Carlos como monarca católico también suscitó inquietud en las Antillas por la orientación que este podría tener respecto a la conquista de la tierra³⁸.

La vivencia de un nuevo territorio como el de México, distanciado de las autoridades políticas de la monarquía, representaba libertades y garantías para los grupos

37. *Ibid.*, p. 47.

38. Ver a Karl Ortwin Saoer, *Historia y descubrimiento de América.*, México, FCE, 1989.

desplazados de la sociedad castellana y ponía un alto al proceso de marginalidad que ellos estaban padeciendo.

A pesar de ello, Hernán Cortés logró que el Ayuntamiento firmara un acuerdo por el cuál se reconocía el financiamiento que él, personalmente, había dado para la empresa, y, por lo tanto, se le otorgaba el derecho a un quinto de la ganancia total de la empresa. Se dice “que sacado de todo ello el quinto que pertenece a Sus Altezas, haya e lleve e se le dé todo lo demás que quedare el quinto de todo ello; porque les parecía que todo era cosa justa e conveniente.” Pero se aclara después “e que se le dé e haya de llevar e haber en lo demás que se reparta por toda la comunidad e cada uno según mereciera e sirviere”³⁹.

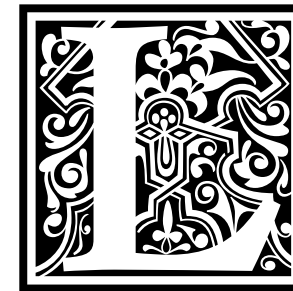
Pero si atendemos a los motivos concretos que alentaron a un puñado de españoles a emprender una empresa tan temeraria, veremos que lo que los guía es la posibilidad -única pero también remota- de obtener algo de una sociedad española inequitativa, inmersa en una encarnizada lucha por los cotos de poder. Por otra parte, hay que tener en cuenta que la explotación de la riqueza americana -derecho que una bula pontificia había concedido a los reyes de Castilla- demandaba,

forzosamente, la acción de esos soldados pobres dispuestos a cualquier esfuerzo.

Cortés sabía bien de qué estaban hechos los conquistadores, pues la materia que lo formaba a él era la misma; en consecuencia, la causa política de sus compañeros en la empresa americana era también la suya.

39. José Luis Martínez, *Documentos cortesianos*, tomo 1, México, FCE, 1992, p. 88.

LOS CONQUISTADORES A LA MESA.



La imagen tradicional con la que vemos y juzgamos a los conquistadores nos impide sentarnos con ellos a la mesa y humanizarlos a través de su forma de comer, de sus antojos, sus gustos y de sus maneras. Esto se debe en parte a nuestro proceso histórico para construir una identidad propia como mexicanos.

El rostro obscuro de esos conquistadores transformados posteriormente en encomenderos, que nos han enseñado fray Bartolomé de las Casas⁴⁰ en sus libros y Diego Rivera en sus pinturas, se ha descontextualizado y exagerado.

En el caso del defensor de los indios, porque no pondera en su análisis la presión cotidiana que conllevaba asegurar militarmente el orden de toda la población del nuevo reino español donde él mismo vivía. La amenaza de una rebelión

40. Ver Bartolomé de Las Casas, *Historia de la destrucción de las Indias*, México, Porrúa, 1969.

indígena para los españoles fue permanente durante todo el siglo XVI. Los españoles fueron una minoría étnica en ese entonces. La proporción era apabullante: 1 español o mestizo por 10 indígenas.

En el caso del muralista mexicano, creo que ha sido el historiador más influyente del siglo XX a pesar de que jamás realizó investigación histórica. Todos los mexicanos hemos introyectado las imágenes de sus murales para narrar la historia de nuestro país. Incluso muchas de las imágenes que ilustran obras magnas como la enciclopedia de Historia de México Salvat⁴¹ cuyos textos fueron escritos por grandes historiadores, son de Diego Rivera.

Y el problema es que Diego hace trampa. Pinta a los indígenas sometidos como si fueran mexicanos contemporáneos y nos engancha, nos hace creer que fuimos conquistados. Y creo que es natural. Desde la independencia hasta ese entonces nuestra nación buscaba ejemplificar su origen único. Si nos independizamos de la monarquía española era porque podíamos garantizar que teníamos un pasado prehispánico que nos daba una identidad propia. Luego entonces mexicana = mexicano. Y

41. Juan Salvat (dir.), *Historia de México tomo 5*, Mexico, Salvat. 1978.

los historiadores del siglo XIX buscaron y encontraron en las culturas prehispánicas un antecedente cultural muy rico, digno de grandes estudios históricos y antropológicos para incorporarlos a la tradición del nuevo país.

Es paradójico: nuestra identidad histórica está fundamentada en un proceso historiográfico desarrollado deliberadamente para suprimir lo español en lo mexicano, a pesar de que ya como nación independiente somos herederos de dos complejas civilizaciones, la indígena y la española. Esos nos constituye culturalmente, pero no nos explica como un país con dominio propio.

En realidad, nuestra nación independiente es producto de la labor política, económica y social de los hombres del siglo XIX. En ello no tiene nada que ver el dominio mexicana ó el dominio español de tiempos de la conquista.

Nuestra nación no “recuperó” su soberanía con la independencia. Nuestra nación nació ejerciendo una soberanía independiente de la monarquía española en el momento en que la gobernaba un extranjero francés (José Bonaparte, hermano del Emperador Napoleón). Honremos nuestro

pasado y reconozcamos en esos hombres decimonónicos a los autores de nuestro proyecto de nación.

Todos los problemas y contradicciones que tenemos como país dueño de su propio dominio se han planteado desde entonces, aunque algunos tengan un origen milenario. La explotación indígena no comenzó con la conquista. La había desde siglos antes entre ellos mismos. Y quizás es igual de brutal explotar con trabajo personal a una población para que paguen su tributo que hacer una guerra para que el pueblo tribute y además llevarse cautivos de guerra derrotados para sacrificarlos y comerlos. Las víctimas del sacrificio eran hombres que constituían la fuerza laboral de las comunidades.

Con la Conquista hubo vencidos y vencedores y continuó habiendo favorecidos y desfavorecidos, como seguramente y por desgracia seguirán existiendo siempre. Pero podríamos señalar que fue una apuesta en la que no todo estaba decidido por anticipado como las que hacen las naciones ricas. Fue lo opuesto a la preservación del *status quo*. ¿Se imaginan a Cortés revisando el riesgo de inversión de la empresa de conquista de la Nueva España hecho por un asesor antes de pagar la armada en Cuba? No lo hizo y no le fue nada mal en su decisión. ¿Cuántas empresas a lo largo de la historia son

asumidas por personajes que no temen a los riesgos para crear una nueva realidad?

La conquista fue realizada por jóvenes migrantes, como los millones de mexicanos y centroamericanos que hoy en día buscan un mejor destino en otro país. ¿Es lícito que todas las generaciones de jóvenes tengan el derecho a asir su presente, a ejercer su dominio? Pienso que sí, máxime si el sistema en que viven no ofrece un futuro claro para desarrollarse.

Claro que sucede que esos vigorosos escapistas no siempre son gentes preparadas, de las que reaccionan de la forma más civilizada ante cualquier situación. La vida es así.

Lo que suele suceder en este tipo de confluencia de factores históricos que transforman la realidad drásticamente, es que las personas que han participado del proceso no siempre saben adaptarse al nuevo escenario.

El errático dominio de los conquistadores en la primera mitad del siglo XVI intentó acoplar la realidad económica y poblacional de Mesoamérica a las formas españolas de crear riqueza. Fue como hacer converger esas dos civilizaciones para poder dominar el presente. De ahí surgiría una sazón

nueva que mezcló ingredientes y platillos indígenas con los productos europeos que intentaban generar simiente en el continente. Unos tuvieron mayor o menor éxito, otros fueron de plano prohibidos por la Corona española, como los olivos y la vid.

Así que en la producción de alimentos comienza un proceso para pasar de la conquista como empresa militar, a construir un reino que sería una Nueva España.

Ahí donde había un asentamiento indígena importante se repartieron encomiendas. Se construyó un convento para poder evangelizar, y todos los actores de ese momento se dieron a la tarea de plantearse cómo convivir y gobernar en esos pueblos, y de cómo comer entre todos de los productos de la tierra.

Hasta antes de la explotación platera de las minas de Zacatecas y el Potosí en la segunda mitad del siglo XVI, en esas comunidades rurales estaba la razón política y económica de la Nueva España. Su dominio supo dejar interactuar las influencias fecundas de indígenas y españoles para poder construir una nueva realidad.

Testimonio de ello son los platillos y las técnicas culinarias de las cocineras tradicionales. Y también lo es el arte indocristiano, que al igual que la comida, está plagado de convergencias y yuxtaposiciones de elementos indígenas y europeos⁴². La construcción de los conventos y las casas de cabildo fueron pagadas con el orden económico implantado por ese tipo de dominio en forma progresiva.

Todos los proyectos subsecuentes de la Nueva España, como el platero y el azucarero, entre otros, dejaron en el olvido la consolidación primigenia de ese momento.

Pero justo en esos pueblos, desde ese entonces y hasta hoy en día, las influencias mesoamericanas e hispánicas siguen vivas y fecundando. La condición de cruce entre culturas de nuestra tierra, posibilitó un poder creativo de esas influencias hasta generar la nueva sazón de la Nueva España.

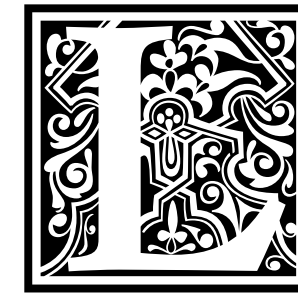
Ahí, las milpas tradicionales con maíz, frijol, chiles, amaranto, calabazas y jitomates, fueron creciendo junto a los trigales y a las rancherías donde convivían los guajolotes oriundos con gallinas de Castilla, cerdos, vacas y borregos. La tierra y sus

42. Ver a Janette Petterson, *The mural paintings of Malinalco*, Oxford, Oxford Press, 1997

ingredientes iban generando nuevas recetas que gustaban a ambos grupos sociales. Hubo intentos por sembrar olivares, como los de Tulyehualco, por fray Juan de Zumárraga. Pero la posibilidad de que la Corona comprara en México y no en España sus acostumbradas limosnas de aceite y vino para los conventos novohispanos, hizo que pronto se prohibiera el cultivo del olivo por la presión de los productores españoles. Así que esos viejos olivares quedaron como testimonio del esfuerzo de los nuevos habitantes por ser autosuficientes en todas sus necesidades.

Con el cultivo de la vid y la elaboración de vino el esfuerzo sería mayor y lo encabezaría el mismo Hernán Cortés, como lo veremos a continuación.

EL VINO EN AMÉRICA.



La fascinante cultura del vino existe desde hace miles de años. Esta se desarrolló principalmente en Europa desde tiempos muy antiguos. El cultivo de la vid y su transformación en mosto y vino, forjó a las culturas mediterráneas bajo el signo de Dionisos, el dios del vino y la embriaguez.

Con el paso de los siglos y las civilizaciones este simbolismo perduró en Occidente en el cristianismo, ya que se le considera la sangre de Cristo que se consume en la misa. Este ritual y su simbolismo se conserva hasta nuestros días. Su poder entraña el misterio de los sabores y su relación con la imaginación y los ensueños.

La producción del vino se ha extendido por todas las regiones del planeta. Existe una diversidad muy amplia de vinos según su lugar de origen y según el tipo de uva con el que se elabora. En estos predomina el valor del *terrior* o terruño. Se trata

de las condiciones microclimáticas de los pueblos y comarcas viñeras que influyen en las características de la vid con que se elaboran los vinos.

A raíz del descubrimiento de América en 1492 por Cristóbal Colón, el vino llegó al nuevo continente. El cultivo de la vid y la elaboración de vinos en territorios nuevos y desconocidos se fue dando paulatinamente por iniciativa de los conquistadores, especialmente Hernán Cortés. Quien tuvo los viñedos americanos más importantes de su tiempo. Estos hechos marcaron un parte aguas en la historia del vino. Las vides europeas crecidas en terrenos vírgenes del nuevo continente, injertadas con vides silvestres nativas, se fueron arraigando y mostrando nuevas características en sabor y aroma que transmitieron al vino.

Por otra parte el mundo de aromas, ingredientes y sabores americanos ampliaron el registro sensorial de los europeos, quienes pudieron apreciar poco a poco su aparición en sus alimentos y bebidas.

El mejor ejemplo artístico de este código de aromas y sabores que surgió a partir de la conquista y su asociación al vino lo encontramos en los murales del claustro bajo del convento

agustino de Malinalco, un pequeño pueblo de México, que custodia el testimonio histórico más sobresaliente del nacimiento de los vinos del Nuevo Mundo, y del origen del bouquet de grandeza que apreciamos en los grandes vinos de todo el planeta.

La *vitis vinifera* se comenzó a cultivar en México porque el vino era una parte esencial de la dieta de los conquistadores. En los viajes interoceánicos entre Sevilla y Veracruz, los viajeros recibían una ración de dos copas diarias. Así que durante la guerra de conquista, en que no llegaban los toneles para surtir la necesidad, los españoles ya extrañaban beberlo. Sucede que el estómago y la memoria emocional vinculada a él son débiles. Traicionan nuestras más elevadas ambiciones. Así que el verdadero conquistador debió renunciar momentáneamente a esos recuerdos de aromas y sabores oriundos de su tierra, con la esperanza de revivirlos después de sus esfuerzos en la guerra.

Pero el vino tuvo dos momentos protagónicos antes de que se comenzara a elaborar en México. El primero, cuando los emisarios de Moctezuma llegaron a entrevistarse con Cortés y este, para asustarlos, hizo que los embajadores probaran vino y se emborracharan un poco, para luego impresionarlos con un

espectáculo de lanzas sobre caballos y el disparo estruendoso de un cañón que derribó varios árboles cercanos a donde estaban sentados los indígenas, causando un gran susto.

El segundo fue a la llegada de Pánfilo de Narváez poco antes de la famosa Noche triste. Cortés había mandado a buscar minas a unos soldados cerca de las costas, cuando estos divisaron una armada española en el mar. Se acercaron a ver quiénes eran y subieron a uno de los navíos donde estaba el capitán español. En un acto fanfarrón, Narváez “liberó” a los soldados del yugo de Cortés, diciendo que él era ahora su nuevo capitán. Y Bernal Díaz del Castillo nos cuenta “ como (los soldados) comían con el Narváez y bebían vino, y hartos de beber demasiado vino estábanse diciendo los unos a los otros delante del mismo general: mira si es mejor estar aquí bebiendo buen vino que no cautivo en poder de Cortés, que nos traía de noche y de día tan avasallados que no osábamos hablar, y aguardando de un día a otro la muerte al ojo”⁴³.

¿Nostalgia por la Rioja y por la Ribera del Duero? Quizás que yo también la tendría. Capaz que con una bodega de toneles

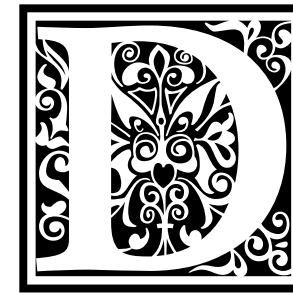
de vino, Narváez hubiera ganado la voluntad de todos los españoles sedientos en ese momento y la historia sería otra.

Fuera de bromas, es un hecho de nuestro tema que obliga a la reflexión. Vemos a unos soldados cuestionándose su empresa de conquista al beber algunas copas de vino. Nostalgia por una España lejana, que alivia las penas cotidianas y la sed con “sangre de Cristo.” Añoranza indispensable para lograr el proceso civilizatorio que iniciaran los españoles en América. Pues estos estuvieron dispuestos a construir en el nuevo territorio una vida acorde a su bagaje histórico, a sus gustos, a sus costumbres. Pero que inevitablemente habrán de incorporar todas las influencias fecundas de esta tierra, que se manifestarán en cada nuevo producto.

43. Bernal Díaz, *op. cit.*, p. 231.

EL CONQUISTADOR CORTÉS.

Creador de los vinos del Nuevo Mundo.



Después de conquistar México, Cortés quería que en América se cultivara la vid y se elaboraran vinos. El continente lo había deslumbrado con la variedad de microclimas, con la variedad de sus productos y con las grandes culturas que habían hecho florecer la civilización en cada rincón de este Nuevo Mundo.

En sus *Ordenanzas de buen gobierno*, ordenó plantar 1,000 sarmientos a todo aquel que tuviera tierra y gente suficiente, de las variedades españolas o de las nativas, pues resulta que había unas uvas silvestres que crecían enredadas en los árboles y con las cuales unos soldados habían logrado un vino simple que pronto se convirtió en vinagre.

El proyecto vinícola de Cortés era muy ambicioso. Pretendía extender los viñedos por todo el centro del país. Obligaba a los encomenderos viticultores a que “Tengan sus viñedos

puestos y bien curados; en manera que puedan fructificar,” penalizando económicamente a quien no lo hiciera.

Las Ordenanzas terminan dando una instrucción para generar una nueva simiente mestiza entre las vides nativas silvestres y las que ya comenzaban a llegar de España por barco, junto con los colonizadores. El capitán ordenó injertar las vides nativas con las europeas. Con esto, el conquistador intentaba generar una variedad nueva de vides que pudieran conseguir el desarrollo vinícola por él anhelado.

Las ordenanzas de Cortés se lograron cumplir en mayor o menor medida. Influían varios aspectos en ello. Unos eran de orden físico. Las vides oriundas crecían en microclimas muy específicos y de manera silvestre. No era lo mismo esa fructificación natural, que la de intentar derivar esquejes y plantarlos en parcelas de terraza en donde se sembraban milpas de maíz tradicionalmente.

Cabe mencionar que las encomiendas también se repartieron entre los caciques indígenas. Sus viñedos corrieron una suerte diferente. Para los nahuas, la *xocomécatl*, la fruta del mecate, era una cuerda capaz de enredarse en otros árboles, y de ella brotaban los racimos frutales, sabrosos al paladar. La forma de

enredarse de los vástagos de la parra, recordaba la forma en la que el Árbol florido, que sostenía el centro del universo según la antigua religión, el árbol de *Tamoanchan*, se retorció sobre sí mismo. Por lo tanto, la vid tenía un significado espiritual diferente y muy importante para los indígenas.

La producción indígena de uvas se entregó como tributo o como intercambio a otros encomenderos españoles. Estos recibían la cosecha para descobillarla y pisarla con la ayuda de sus indios de encomienda para obtener el mosto que fermentaban hasta obtener un clarete o vino de primavera. Estos incipientes lagares, construidos en los poblados de españoles con cubas de cal y canto y que despedían el olor característico del fermento, fue llamado por los indígenas *xocomecapatzcaloyan*, el lugar donde se pisa la uva.

Las primeras cosechas coincidieron con tiempos convulsos y complicados. La ambición española por descubrir nuevas tierras e imperios, era mucho mas fuerte que los intentos de establecer fincas productivas.

LA TRAVESÍA POR ESPAÑA DEL CONQUISTADOR VIÑERO.



Por problemas políticos, Cortés fue expulsado de la ciudad de México en 1527. Así que se refugia por temporadas en Cuernavaca, Texcoco y Tlaxcala. Esta última era una ciudad que ya exhibía signos de españolización con la plaza mayor flanqueada por el edificio del cabildo y una primitiva Iglesia.

Un día, al fragor de un clarete novohispano, el Capitán General recibió la instrucción enviada por el Rey Carlos V de viajar inmediatamente a España. Llegaría por fin el reconocimiento a sus servicios prestados durante la conquista. Estaba feliz y exultante. Con gran entusiasmo hizo planes para viajar a su tierra de origen. A mediados del mes de abril de 1528 Hernán Cortés se embarca en Veracruz con rumbo a España. Viajaba como un orgulloso y próspero conquistador que sería recibido en la corte más importante de la Europa de su tiempo.

Todos sabían de la importancia de su entrevista con el rey. Y que el conquistador no podía llegar tarde a esa entrevista histórica que lo convertirían en el Marqués del Valle de Oaxaca, el primer noble español de América. Su padre sin embargo, le advertía de la difícil situación que su causa mantenía en la corte, dominada principalmente por nobles flamencos que marginaban del poder a sus protectores castellanos.

Por lo mismo, don Martín Cortés había iniciado acercamientos con el canciller italiano Mercurino da Gattinara para acrecentar sus posibilidades de influencia. Lo había persuadido a través de costosos regalos para que abogara por la causa de su hijo ante el rey. Y este, le había sugerido que se redactara un memorial de servicios dirigido al soberano para que entonces el canciller intercediera por el conquistador, argumentando las grandes hazañas que se habían realizado por el engrandecimiento de los confines del imperio carolingio, *plus ultrae*, más allá de las columnas herculanas con las que soñaban los emperadores romanos de la antigüedad.

El padre de Cortés conminó a su hijo a redactar su Memorial, incluyendo todos los requerimientos que ya él le había escrito

tiempo atrás cuando por primera vez pensó en solicitar un pago por su conquista. Ni padre ni hijo se percataron de los riesgos que corrían con semejante solicitud. Para el canciller Gattinara era claro que las grandes concesiones que el rey otorgaría a Cortés, estarían a su vez en función de las grandes sumas que el soberano pudiera recabar a través de los impuestos y los préstamos personales que le serían solicitados una y otra vez a Cortés a partir de ese momento.

Don Martín convocó a un grupo de expertos para esgrimir todas las razones que el derecho le otorgaba a su hijo para reclamar un marquesado. Entre ellos se encontraba el licenciado Francisco Núñez y Rodrigo de Paz. Todos los bachilleres conocían las Siete partidas de leyes del rey Alfonso y procuraron argumentar las bases del futuro marquesado y sus vasallos, utilizando las solicitudes exactas que el conquistador había escrito a su padre, para incluir en su dominio los pueblos y comarcas en donde veía un mayor potencial económico.

Pero mientras su padre y sus abogados pensaban en la redacción del Memorial, don Hernando estaba más interesado en obtener información práctica sobre los cultivos y los oficios españoles. Su formación militar le

había permitido solucionar muchos de los desafíos de su futuro marquesado y había proyectado distintas actividades económicas a desarrollar. Tenía sus astilleros en el Pacífico, en donde armaba barcos para favorecer las expediciones en la Mar del sur. Y las minas del valle de Oaxaca eran explotadas con una mezcla de técnicas indígenas y españolas para extraer oro. Quería también cultivar la seda, fundar talleres para desarrollar herrerías y carpinterías y fabricar pólvora y cañones para las futuras conquistas.

Por su parte, los cultivos nativos no mostraban mayor problema. La agricultura del maíz, el frijol, la calabaza, los chiles y el cacao era muy redituable, y él quería reservarse tierras muy fértiles de los valles a las faldas del volcán Popocatepetl. Además de que los artesanos indígenas que quedarían bajo su jurisdicción tenían entre manos un oficio prodigioso para trabajar las plumas de aves, la orfebrería y la cerámica.

Sin embargo, los viñedos sí le representaban un problema. Desde sus primeras Ordenanzas para su cultivo, las uvas nativas habían generado un vino muy ácido, que derivaba muchas veces en vinagre. Y las vides injertadas por los colonizadores no alcanzaban el éxito esperado.

Hubo de recurrir a los comuneros de Castilla la nueva, quienes se mostraron recelosos de su conocimiento frente al futuro Marqués. Recorrió muchos viñedos en donde veía a familias enteras trabajar sus tierras. Fue cuando supo de la obra escrita de Gabriel Alonso de Herrera, el *Tratado de Agricultura General*. Un libro que recogía todo el conocimiento agrícola de España, escrito por un sabio del Renacimiento. Consiguió entonces una copia de la edición de 1528 que ya había sido corregida por el propio autor. Con gran interés leyó la obra en pocos días. Una de las ideas le resultó muy reveladora, pues Herrera escribió que “tal es el sabor del vino cual es el de la tierra onde está la viña. Item, es buena la tierra para viñas onde se crían árboles y otras plantas, sean caseras ó monteses... toda tierra onde nascen zarzales es buena para viñas...”⁴⁴.

En el territorio mexicano había encontrado un sinfín de árboles que daban frutos muy buenos. Desde su primera llegada a las tierras mexicanas, Cortés se maravilló de los alimentos y bebidas que a lo largo de su recorrido fue probando.

Las frutas ácidas y jugosas del trópico destacaban por su belleza. En particular la piña, pues era un fruto flor. La

44. Herrera, Alonso. *Tratado de agricultura general*. p. 331

cáscara rugosa de apariencia sedosa con su gran corona de hojas afiladas, escondía una carne amarilla, jugosa y acidulada.

También estaba la anona, verde y con la piel como escamas de serpiente. La pulpa blanca era suave como la manteca. Y sus huesillos negros tenían la forma de una almendra pequeña.

Conforme avanzó a la meseta central aparecieron árboles de zapote, al que llamaron manzanas de la tierra. Los había blancos, marrones chicos y negros. Los primeros tenían un sabor raro, su carne pastosa adormecía la lengua y aquietaba el ritmo del corazón. El negro y el marrón chico eran más sabrosos. Había un cuarto alargado y con cáscara gruesa y café como corteza de árbol, y con la pulpa anaranjada al que se le llamó mamey.

Las ciruelas tenían una forma alargada muy particular. Y había un fruto redondo y pequeño con cáscara púrpura conocida como capulín y al que nombraron cerezas de la tierra.

De los arbustos espinosos que comían los indios y llamaban *nopalli*, crecían higos chumbos de pulpa blanca o roja con muchas semillas. Entre los indígenas se decía que esta fruta era como el corazón y por eso le llamaban *nochtli*.

Creían en forma similar las pitayas, de los largos órganos que se daban en tierra caliente, y que se utilizaban como cercas vivas para delimitar los predios. Estos grandes árboles desafiaban el calor y la falta de agua de las tierras y daban un fruto dulce, jugoso y de excelente sabor.

Y también había un árbol de corteza como de papel, que daba unos frutos llamados *xalxocotl*, que quería decir fruto arenoso, pues sus semillas mezcladas con la pulpa aromática, a veces amarilla, a veces rosa, parecía arenilla en la boca. Los españoles la llamaron guayaba.

Los indios bebían agua con jugo de muchas de estas frutas, y agregaban semillas de *chían*, que era una especie de adormidera mesoamericana que aportaba gran sustancia a los brebajes.

Cortés entendía que la tierra americana tenía el potencial suficiente para desarrollar la vid, pero que los conquistadores y él mismo no contaban con el conocimiento suficiente para escoger las tierras adecuadas. En el *Tratado de agricultura general* se enteró que “en los llanos las viñas llevan más frutos que en los altos, mas es muy mejor el vino de los altos, más olorosos y de más dura...”⁴⁵. Era por eso que las tierras de los valles que la mayoría de las encomiendas habían destinado al viñedo,

daban un pobre resultado al convertir las uvas en vino. Y que por el contrario, aquellos indios obligados a cultivar en los montes recién deforestados por la gran necesidad de madera para construir las nuevas ciudades y para obtener combustible para las minas, obtenían mejores uvas para vino.

El conquistador aprovechó su estancia en España para descifrar todo lo que estaba escrito en el libro de Herrera, al ir conociendo distintos viñedos de todo el país. No solo había estado en su natal Medellín, en Extremadura. Pasó una larga temporada cerca de la corte de Carlos V en Castilla la Nueva, en Toledo. Y en Castilla la Vieja, donde estaba Béjar, el dominio de la familia de su futuro suegro, el Conde de Aguilar. Quien era hermano del Duque de Béjar, y una de las familias nobles castellanas que por su lealtad, contaron con el favor de los Reyes Católicos décadas atrás.

Durante los preparativos de su enlace matrimonial tuvo oportunidad de conocer los viñedos castellanos en las Riberas del río Duero. Este pasaba por las tierras de Toro, en donde Fernando e Isabel habían triunfado contra los Enriqueistas

45. Dura o tura. Calidad de durable, expresada en el texto de Herrera para el vino de guarda. Herrera. *op.cit* p.333.

que apoyaban a Juana la Beltraneja como sucesora al reino de Castilla en 1476.

Era una región pequeña en donde algunos cortesanos del rey Fernando habían plantado vid del Aragonés. Y que Herrera describía como “uva prieta; tiene los racimos grandes y muy apretados y la uva gruesa: son cepas de mucho llevar... hacen vino muy retinto, oscuro y espeso.” Y Cortés pudo constatar con esos viñedos que como escribía Herrera “y si en altos o en arenales no cargan tanto, y hacen mas vino claro y suave y de mas dura”⁴⁶. Pues a pesar del sabor intenso de la mayoría de los vinos toranos que había probado, los de los viñedos inmediatos al poblado, que estaban en lo alto de un llano alrededor de la Colegiata de piedra, tenían un sabor definido pero suave. Y había probado estos vinos de toneles muy añejos almacenados en la Colegiata que guardaban un sabor elegante y distintivo. Estas vides maduraban antes que la mayoría de las castellanas y por eso también las llamaban tempranelas, aunque en Toro le llamaban tinta de Toro.

En la comarca contigua se elaboraban vinos blancos en las tierras pertenecientes a los linajes de Medina del Campo.

46. Herrera. *Ibidem*. p.319.

Las tierras eran calcáreas, blancas y secas, por lo que era una verdadera sorpresa encontrar viñedos tan abundantes. En lo alto de Torrecilla del valle, el poblado mayor del lugar, se podía observar toda la comarca y sus viñedos. Cortés pensaba entonces que dentro de su marquesado el también contaría con un lugar en donde divisar su prosperidad vinícola como lo hacía desde la vieja torre castellana.

Soñaba con que las uvas del Vinoso, del que ya había probado varios vinos en esa zona de Rueda, le permitieran hacer vinos diferentes como los que probaba en aquella Torrecilla. Pues había uno al que le llamaban Dorado y otro nombrado Pálido. Herrera había escrito que el Vinoso era un “veduño de uvas que en los racimos parecen algo al heben en ser largos y ralos: tienen la uva muy tierna, quieren lugares enjutos y dan mucho vino, y de aquí tienen el nombre vinoso, es muy claro y suave y de mediana tura: si lo mezclan con albillo o torrentés o cigüente, es maravilloso en color, olor y sabor; porque por sí es vino simple, y con estos cobra algo más de fuerza y viveza”⁴⁷.

47. Herrera. *Ibidem*. p.318.

La viveza era algo que atraía mucho a Cortés, pues sabía que los sabores de la Nueva España eran picantes, frescos y ligeros. Y que necesitaban vinos de fuerza viva, capaces de confrontar el ataque de los chiles verdes a los que ya estaban acostumbrados todos los españoles.

Meses más tarde, cuando llegó a Valladolid acompañado por el Duque de Béjar, fueron recibidos por varios de los nobles de la corte de Carlos V que habían presenciado los distintos regalos que este le había enviado hace años al monarca, antes de acometer contra *Tenochtitlan* de manera triunfal. Estaba el poderoso comendador mayor de León, Francisco de los Cobos, acompañado por su guapa mujer María de Mendoza. Cortés la había conocido durante su estancia en el monasterio de Guadalupe meses atrás y había coqueteado con la hermana de esta, Francisca. Colmó a las dos damas de regalos preciosos, no solo con joyas muy elaboradas, también con tocados de plumas verdes llenos de plata y perlas. Incluso le regaló a Francisca algunas piezas de oro y piedras de jade y turquesa para que esta se hiciera algunos collares, pues la doncella en cuestión tenía bastante idea de cómo engarzar aquello con buen gusto.

Cortés tuvo que ser muy cauto al saludarlas, pues no quería mancillar el orgullo de la casa de Béjar con quien iba a emparentar. Pues meses atrás doña María había intentado convencerlo de que se casase con su hermana. Y en el trayecto de Guadalupe a Toledo, Cortés procuró agasajarlas con banquetes y fiestas.

Después de su boda con doña Juana Zúñiga, Hernán Cortés acompañó al rey al puerto de Barcelona. En ese viaje recibiría las cédulas de mercedes y honores. Por fin sería ennoblecido con un Marquesado.

A fines de ese año de 1529 viajó a su natal Medellín para reunirse con su familia. Para todos era un reencuentro importante. Por desgracia, su padre recién había muerto unos meses atrás en medio de la tensión por redactar el *Memorial* y ganar el favor del rey para su hijo.

Y resultó finalmente que este hijodalgo era ahora Marqués de un extenso territorio allende la mar y que se había casado con la sobrina de uno de los Grandes de España. Y que contaría con 23,000 vasallos en 22 pueblos para enriquecer su hacienda. Esta prebenda era parte del complejo entramado fiscal de la hacienda del Rey. No pasaron muchos días cuando el

nuevo Marqués recibió la solicitud de su señor para prestarle dinero, y supo que se le seguiría un juicio de residencia que lo mantendría en la incertidumbre por el resto de sus días.

Los enormes beneficios del marquesado estarían destinados, en su mayoría, para hacer empréstitos a la causa Imperial, llena de guerras costosas en toda Europa. Pero al capitán poco le importó la primera solicitud. Sabía que en la Nueva España todo estaba por hacerse y la riqueza le esperaba.

En casa de los Cortés todos estaban muy interesados en escuchar sus historias. Ya estaban familiarizados con las cartas que había escrito al rey, y aunque su publicación muy pronto estuvo prohibida, se habían hecho suficientes copias de las primeras ediciones para que la mayoría de letrados extremeños las pudieran leer en las reuniones familiares y sociales.

La mayoría de los jóvenes querían emular al conquistador. Soñaban con ir a hacer la América y conquistar fabulosos imperios como el de Moctezuma. Todos en el pueblo tenían gran estima por don Hernando, aún sin conocerlo. Él había dejado el pueblo tantos años atrás pero su padre se había transformado en el trovador de sus grandes hazañas en México. Durante las tardes gustaba de platicar con sus amigos

y vecinos sobre la Nueva España de su hijo. Pues sabía que las pretensiones de su hijo por acometer grandes empresas sacarían de su pobreza natural a todos los españoles que emprendieran la travesía a México.

Para el padre de Cortés esa era una de las razones de todo el gran esfuerzo de su hijo. Así que no tardó en ofrecer trabajo y oportunidades para todos los que quisieran acompañarlo cuando regresara a su nuevo marquesado, que él anhelaba tanto.

Don Martín no logró ver en vida su sueño realizado. Pero eso no evitó que cuando Cortés planeó su viaje de regreso a la Nueva España, contara con un séquito de más de cuatrocientos vecinos extremeños dispuestos a trabajar para el Marqués. ¡Y pensar que en su expedición de conquista llegó a Veracruz con solo 500 soldados!

Cortés aprovechó el invierno para organizar su viaje. Su gran comitiva implicaba un gran gasto, pero veía la ilusión en su madre y en todos los jóvenes que querían acompañarlo así que no escatimó en nada. Entre todas las cosas que compró había un hornillo para fundir metales, pues lo necesitaba para sus astilleros y para su herrería. Y se ocupó de llevar muchas vides, las cuales las había recolectado en su recorrido por toda España.

Cuando se dirigió a Sevilla para embarcarse hacia América, tuvo la oportunidad de visitar las tierras de Andalucía, donde lo más sobresaliente fue descubrir las técnicas vinícolas de herencia árabe que prevalecían sobre todo en la comarca de Jerez de la Frontera. Se trataba de un vino compuesto, elaborado con uvas blancas palomino al que se le agregaba aguardiente para elevar el volumen alcohólico y dotar de un sabor licorizado al vino. El trabajo tradicional de viticultura, consistente en cultivar, vendimiar y vinificar el mosto de las uvas se enriquecía excepcionalmente en esta región.

Cortés investigó lo que observaba como una evolución natural de la producción. Después de tratar con muchas personas de toda la comarca, comprendió que en los viñedos surgía el carácter de los vinos andaluces: el sol abrasivo se mitigaba con la claridad del blanco de las paredes de los pueblos del lugar, a imitación de las uvas blancas y pálidas de Palomino. Pero en su interior, se gestaba un jugo delicioso concentrado en azúcares que eran como las flores y los frutos de un patio andaluz.

El mosto se fermentaba tradicionalmente y se reposaba en barricas que quedaban ligeramente vacías. En esta cavidad el vino respiraba. Los aires de la región atraían aromas especiales que formaban un delicado moho en la superficie del mosto y al

que los andaluces, amantes del jardín del paraíso, le llamaban “la flor.” La brisa marina del mar abierto, el perfume de los azahares de los naranjos y limoneros, la menta y el poleo, la flor de los almendros y los olivos se transformaban en el *bouquet* del vino.

Entonces aparecía el espíritu alquimista del bodeguero, heredado de los abuelos árabes. Primero calificaban cada tonel en función de la evolución de la flor. Algunos podrán evolucionar hasta llegar a *Fino*, mientras que otros requerirán de un proceso más complejo para elaborar el *Oloroso*. En ambos casos se agregaba aguardiente destilado en alambiques de cobre, que desde hace años utilizaban los árabes españoles para hacer alcohol curativo.

Conforme avanzaba la crianza, en la bodega se mezclaban los vinos nuevos con los de barricas de años anteriores. De esta manera el cúmulo logrado en los caldos viejos transformaban y maduraban a los recientes, y los líquidos resultantes se volvían a mezclar con residuos de los vinos más añejos hasta lograr la solera, nombre con el que se conocía a este proceso único en el mundo. Un juego entre tradición y juventud que es reflejo de la sociedad y la cultura de la Andalucía desde esos tiempos.

Los vinos en los toneles se clasifican nuevamente bajo una tipología poética: de los finos estaban la manzanilla, la manzanilla pasada, el fino amontillado y el amontillado. De los olorosos estaban el mediano, el palo *cortao*, el cremoso y el *dorao*.

Herrera tenía noticia de estos vinos. Pues en su libro se podía leer que “La mezcla ó cabezeo, arbitrio el mas adaptable á todas luzes, se aplica felizmente cuando se desean vinos licorosos, aromáticos, rancios, echándoles una porción de otro que lo sea en eminente grado, añadiéndoles de un tinto oscuro á los que favorece semejante color, fortaleziendo los endebles con los que sobresalen por su vigor ó espíritu, y amalgamándolos en fin de mil maneras según las miras originales de imitación que el fabricante se propone. Nuestros Andaluces, que saben manejarlo divinamente, le dan un valor tan subido, que nada estiman tanto como sus botas antiguas de cabezeo. Hay entre ellos quien las tiene de vino de cien años, como los que guarda la famosa de la Cartuja de Jerez, llamada de la fundación por suponerse coetánea del monasterio, de siete quintales y medio de cabida, cuyo vino ó bálsamo solo se dispensaba como una gracia singular en pequeñísimas cantidades, á razón de doscientos reales la arroba, sin que consintiesen los cenobitas desprenderse de ella al precio de quince mil reales. Esta

mistión de vinos diversos debe siempre anticiparse lo mas que sea posible al consumo del que ha de resultar, para darles tiempo de penetrarse, combinarse íntimamente, y tomar un nuevo todo perfectísimamente unido y homogéneo”⁴⁸.

Además había previsto llevar otros tipos de vino para preservar su recuerdo sensorial de aquellos sabores que pretendía lograr con sus vinos. En sus navíos se almacenaron pipas de vino blanco y tinto joven. Y toneles de vino añejo y trans añejo de Guadalcanal y de haloque, que era como rosado y fresco.

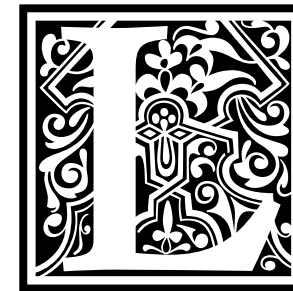
En su comitiva viajaban unos viñeros a los que había comprado unos azadones y otros avíos de labranza. Desde luego llevaba su libro de Herrera y dos copias más por si se necesitaban. Había gastado mil ochocientos veintiocho maravedís por los sarmientos, puesto que estos habían sido plantados en macetas de barro y llevados hasta los navíos por quince cargadores.

El viaje a México transcurrió sin contratiempos mayores. Las tres naves iban bien aprovisionadas. Llevaban suficientes aceitunas, tocinos, aceite, almendras, ajos, alcaparras, bizcocho, sardinas y pescado seco, habas y garbanzo, y pasas,

huevos, arroz y carne de membrillo y conserva. Incluso el Marqués se había dado el lujo de llevar media arroba de clavos de olor, y 325 maravedís de canela. Además de azafrán, pimienta, jengibre, orégano, anís, ajeno, culantro, mostaza y cominos. Quería comer como los antiguos califas de Córdoba y probar injertar sus uvas mestizas con los aromas del antiguo Al Andalus que nunca más volverían a rezumar en España.

48. Herrera. *Ibidem*. p. 43.

EL RETORNO A MÉXICO.



La llegada a la Nueva España le trajo sorpresas desagradables. Se le prohibía la entrada a la ciudad de México por orden de la Reina. ¡La misma que lo había nombrado Capitán General para las expediciones a la Baja California! La misma que guardaba amistad personal con su nueva esposa. Poco a poco se enteró del estado desastroso de su hacienda, por los saqueos perpetrados por sus enemigos.

Como gitanos errantes, Cortés y sus acompañantes deambularon de un lugar a otro. Los bastimentos se fueron agotando, y los indios tenían prohibido abastecerlo. Muchos murieron. Entre ellos su madre doña Catalina. El pesar fue mayúsculo. Su padre no lo vio investido como Marqués del Valle, y su madre no conocería la antigua *Tenochtitlan* que su hijo había conquistado.

Finalmente el Marqués logra llegar a la villa de Cuernavaca en donde se construía su palacio. Ahí tuvo el tiempo para llorar la

memoria de sus padres y sosegarse. El clima benévolo del valle le permitió sortear el invierno sin angustias. Los alimentos le comenzaron a llegar de los pueblos labradores a las faldas del volcán. Y recibió la grata sorpresa que sus viñedos habían dado buenas cosechas durante su ausencia, aunque la mayoría del vino había sido confiscado por la Audiencia de México.

A pesar de los conflictos políticos que enfrentaba, el Marqués se daba un tiempo para probar sus vinos en compañía de sus *xocomecamilpixqui* y de los encomenderos que habían logrado cultivar la vid. Todos ellos se reunían en Cuernavaca para intercambiar experiencias y conocer a los labradores llegados de Castilla y que ya habían plantado las vides españolas y realizado los injertos con las nativas. Cortés aprovechaba esas ocasiones para convidar de sus vinos españoles almacenados a todos. Pues buscaba que entre todos pudieran identificar los aromas y sabores que se podrían conseguir de los vinos mexicanos.

Con todos los detalles en su memoria, relataba a los presentes sus recorridos por los viñedos de la península y los vinos que había probado. Trataba de llegar a ciertos sabores mezclando los distintos caldos americanos y europeos. Quería impregnar de nuevos aromas americanos al elíxir

de Dionisios. Su personalidad arrolladora y su autoridad causaba un embeleso entre todos. Los hacía soñar con vinos blancos que olieran a piña, a chirimoya, a flores como las del antiguo palacio de Moctezuma. En los tintos la pretensión no era menor: quería que olieran a pitayas, a flor de vainilla, a tabaco, a cacao, a pimientos tatemados.

Siguiendo los consejos del libro de Herrera, se habían construido pequeños lagares cercanos a cada viñedo. De esta manera la transportación de las uvas era más sencillo y rápido, lo que permitía elaborar el vino por etapas, según la maduración de los frutos. Además se tenía prevista una gran bodega para secar las uvas si estas habían sido mojadas con las lluvias del fin de la temporada. Pues se sabía que la uva mojada restaba la calidad de los vinos.

Los indios se volvieron expertos pisadores de uva. Los encomenderos tenían presente la sentencia de Herrera sobre la higiene de los pisadores, pues él recomendaba que “El que pisare sea hombre y no muger, mancebo de buena fuerza que estruje bien la uva, limpio, traiga muy bien lavadas las piernas, y salga las menos veces que pudiere del jarahiz, y traya ropa limpia, no se le caya en la uva algún continuo de los que da de comer de su cuerpo como el pelícano. Tenga alguna vara ó

soga atravesada arriba en que se tenga, que no caya y sepa el vino á las bragas sucias. Los que descubajaren sean asimesmo personas limpias, que la limpieza es una de las mas principales que se requiere en el vino: estos quiten bien los escobajos y lo que dije que quitasen los vendimiadores”⁴⁹.

Ellos mismos reconocían la virtud de limpieza indígena, muy superior a la que ellos acostumbraban en su persona.

En la bodega se elaboraba un primer vino que fermentaba con la cáscara correosa de las uvas blancas. El líquido salía claro como el agua y sin vicios. Después se trasegaba, y las cáscaras de esta primera vinificación se añadían a las siguientes para lograr una fermentación más rápida que iban retirando antes de trasegar el vino.

La crianza comenzaba en toneles de madera, separando cada vino según el tipo de uva. Posteriormente se mezclaban para lograr una calidad homogénea en la mayor cantidad posible de líquido.

49. Herrera. *Ibidem*. p.457.

La prosperidad vinícola llegó a Nueva España a los pocos años. Había viñedos en el valle de Puebla, en Acámbaro y en el actual estado de Hidalgo. Y el cronista Alonso de Zorita escribiría años mas tarde que en la ciudad de México “Es grandísima cantidad la que se gasta y mui mayor la del vino, que todas son cosas de notar para la grandeza y abundancia de aquella ynsigne cibdad y que causa admiración a los que lo veen y tienen noticia dello”⁵⁰.

La envidia entre los enemigos de Cortés por el Marquesado no se hizo esperar. Trataron de sembrar la discordia en los pueblos en donde se producían los vinos. Infiltraron líderes que pronto se quejaron de los excesos de los tributos y servicios que les imponía el Marqués ante la Audiencia de la ciudad de México. Justo cuando el conquistador realizaba su segunda expedición a la Mar del Sur sus abogados debieron enfrentar los nuevos cargos que se sumaron al juicio de residencia.

Pero en Europa las guerras de Carlos V no tenían tregua. Y la necesidad de metales preciosos asfixiaba las finanzas del rey. La producción de oro en la Nueva España había disminuido considerablemente. Los encomenderos habían

50. Zorita, Alonso, *Op.cit.* , p. 211.

conseguido sus riquezas en una economía paralela sustentada en la producción agrícola. La recaudación se volvía cada vez más difícil, pues todos habían encontrado alguna forma de evadir las responsabilidades fiscales. Los pagos en especie de las encomiendas indígenas desquiciaban a las Autoridades de México. Recibían mantas de algodón, fanegas de maíz, cerdos, becerros, en fin... una serie de productos que difícilmente se transformaban en metales para la Corona.

Se culpaba de esta situación al poder del Marqués, pues era la cabecilla visible de una forma de entender al reino de la Nueva España de espaldas a las necesidades del soberano. Por lo que Carlos V decidió enviar a un aristócrata de abolengo a administrar México: el Comendador de Socuéllamos, don Antonio de Mendoza. Tenía la instrucción de despojar al conquistador de todo su poder y de arrebatarle los bienes necesarios para acaparar la creación de riqueza en beneficio de la Corona Española. En una instrucción secreta, el rey le autorizaba a utilizar los métodos que considerara necesario para tal cometido.

EL SABOR DE LOS VINOS DE LOS CONQUISTADORES.



En la crónica que escribió Bernal Díaz del Castillo sobre los grandes banquetes que ofrecerían Hernán Cortés y Antonio de Mendoza en la ciudad de México en 1538 y que analizaremos más adelante, nos refiere “las fuentes del vino blanco, y jerez de indias y tinto, y botillería.” De todos ellos llama la atención el jerez de indias, un vino que ya acusa la patente americana como algo especial y diferente a los vinos europeos.

Imaginemos verlo, olerlo y darle tres tragos. Llenar nuestro paladar con el líquido y evocar los sabores de esa Nueva España construida bajo la aventura, la ambición por salir de la pobreza, de la violencia y la crueldad y la improvisación de una realidad extremadamente compleja. ¿Qué distinguiríamos en cada sorbo?

Quizás en el primero el aire marino, pues se percibía en el gusto cierta salinidad típica de los vinos de México. Y para

un conquistador que nos acompañara al beber, ese sorbo les traería los recuerdos del adiós a España. La despedida de los padres, de las hermanas, de los abuelos. Ellos salían de sus villas y tomaban el camino al sur, a Sevilla. En la ruta se encontraban a primos y hermanos. Juntos proseguían el recorrido. Las tierras albarizas nutrían viñedos viejos y se podía ver todavía a los labradores árabes cuidando de las viñas. Entre todos los aventureros compraban vino jerezano para distraer el hambre y la nostalgia. El porrón se vaciaba rápidamente. Había temor y expectativa por hacerse a la mar.

Finalmente llegaban a la ciudad del río Guadalquivir. Se alistaban en la Casa de la contratación, pagaban su matalotaje, compraban provisiones para todo el viaje y pertrechos de guerra y sartalejos de cuentas. Y todos gastaban su resto de dinero ahorrado en la fiesta de despedida. Cuando se pregonaba la salida de las carabelas para el día siguiente se armaba el jaleo en Triana. Concurrían los aventureros, los vividores, las altezas, las casquivanas, los cholos, los moriscos y hasta uno que otro cura disoluto. Con grandes piras para iluminar y dar calor, la gente bailaba y bebía. Se desarraigaba, lloraba y se dejaba llevar hacia un destino que era incierto.

Nuestro segundo sorbo sería la mar, el basto océano azul. Los delfines siguiendo a los barcos, las ballenas y los temerarios tiburones que acechaban. Y también la sed al mediodía. La ración de agua en la cubierta. Los bizcochos secos. Las frutas deshidratadas de la colación: albaricoques, uvas pasas rubias, higos, avellanas tostadas. También comían aceitunas gordas extremeñas.

El tercer trago sería como llegar al puerto en alguna de las islas. Estar a salvo, en medio de la selva tropical con todo el futuro por delante. Así, el vino se deja resbalar, penetra cada partícula de los cuerpos hasta dejarnos eufóricos: el sabor de la proeza cumplida.

Pero si el jerez de indias llegaba a amontillado todo sería sabor a México. Su olor dulcificado recordaría a las piñas, a las chirimoyas, a la guayaba. La madera de las pipas en que habían hecho la solera dejaban un olor a chile tatemado, a cacahuates y semillas de girasol tostadas. La untuosidad del líquido era como los cuerpos de las indígenas, tersos, voluptuosos, amables.

Este vino se bebería con parsimonia. Durante el invierno mexicano el cielo era de un azul muy intenso y las nubes

aborregadas generaban un contraste muy hermoso. Los cazahuates y las nochebuenas floreaban y estimulaban la vista.

El vino era color ámbar. Quizás el de Acambaro incluso llegaría a ser anaranjado, como la cáscara de los tejocotes que llenan los árboles de las huertas. Al beberlo se percibiría el aroma a estos frutos y a la melaza de caña de azúcar que por esos días se elaboraba en los trapiches del Marqués.

Según nos cuentan los vinos estaban en boca de todos en la ciudad. Y entonces llegaron noticias desde España anunciando las paces del rey Carlos V con Francisco I de Francia. Se ordenó que en todos los reinos de Carlos V se celebrara tan anhelado momento.

El virrey buscó a Cortés para proponerle que ambos ofrecieran un banquete para agasajar a los notables de la Nueva España. El Marqués no encontraría mejor ocasión para presumir sus vinos a los paladares de todos. Pues quizás de su Amontillado había reservado una solera especial con todos sus vinos añejos, a los que había añadido los restos del vino azafranado traído de España. Con ello habría logrado un Oloroso excepcional.

LAS LUCHAS DE PODER Y DE SAZONES EN LOS DOMINIOS DEL REY DE CHOCOLATE.



La rivalidad entre el rey de España, también emperador de Alemania Carlos V y de el de Francia Francisco I , desató graves conflictos y guerras durante el siglo XVI en Europa, con repercusiones para la América Española. En las dos casas más prominentes de la Ciudad de México, se celebró con sendos banquetes La Paz de Carlos V con Francia. Este acontecimiento social y gastronómico sería un duelo de poder entre los más poderosos de la Nueva España.

Hernán Cortés y el virrey Antonio de Mendoza convidaron a la élite de su tiempo a cenar, con la fastuosidad alimenticia asociada al poder, llena de excesos y boato. Bernal Díaz del Castillo, el soldado que escribió una de las crónicas más importantes sobre la conquista de México, nos describe las fiestas de esta manera: “aunque no vaya aquí escrito por entero, diré lo que se me acordare, porque yo fuí uno de los que cenaron en aquellas grandes fiestas...”

Vale la pena hacer aquí un paréntesis. Como el oro mexicano fue cada vez más escaso, la Nueva España dejó de tributar las grandes cantidades que se consiguieron después de la conquista. Así que a mediados de noviembre de 1535 el virrey Antonio de Mendoza, nombrado por su soberano Carlos V, llegó a la ciudad de México. Tomó posesión de la Audiencia y comenzó a ejercer el mando de la administración pública. Tenía la encomienda de hacer prosperar al reino para ampliar su capacidad de contribuciones a la Real Hacienda. Pero para ello tenía que quitarle el poder al Marqués.

Sus primeros acercamientos con Hernán Cortés fueron cordiales. Don Antonio era experto en engañar a hombres poderosos como él. Primero se ganó su amistad, y esperó a reunir la información necesaria para asestar sus golpes en contra del conquistador.

Sabía que para ese entonces los Oidores de la Audiencia estaban en litigio con el Marqués por el conteo de los 23,000 vasallos que había recibido como Merced Real. Poco a poco se fue informando del enorme poderío que concentraba, y de todas las actividades económicas que realizaba y con las que se enriquecía.

Solicitó copia de todas las Mercedes que se le habían otorgado, y de las disposiciones del rey en todo lo tocante a su administración. Revisó minuciosamente el juicio de residencia. Al poco tiempo ya tenía una idea clara de los puntos débiles del Marqués. Así que esperó pacientemente para encontrar una oportunidad.

Mientras tanto se fue ganando la confianza del conquistador. Lo invitaba a las ceremonias protocolarias y le cedía un lugar predominante en público. Lo adulaba de mil maneras engañosas. Lo acompañaba a beber sus vinos, pues el conquistador se iba de lengua después de dos copas. Así le develó sus operaciones de contrabando a Sudamérica. También le compartió su entusiasmo por los descubrimientos de la Mar del Sur, y de la posibilidad de llegar a las islas Molucas para establecer la base comercial de la especiería que tanto anhelaron los Reyes Católicos. Le reveló su codicia por la misteriosa California, separada por mar del reino de Nueva Vizcaya y Nueva Galicia. Era un mar profundo de aguas frías en el que se rescataban perlas y concha nácar.

Regresando a nuestra minuta con motivo de esta gran celebración en la Ciudad de México, Bernal Díaz del Castillo nos dice que “Al principio fueron unas ensaladas hechas de

dos o tres maneras, y luego cabritos y perniles de tocino asado a la ginovisca; tras esto pasteles de codornices y palomas, y luego gallos de papada y gallinas rellenas; luego manjar blanco; tras esto pepitoria; luego torta real; luego pollos y perdices de la tierra y codornices en escabeche, y luego tras esto alzan aquellos manteles dos veces y quedaron otros limpios con sus pañizuelos; luego traen empanadas de todo género de aves y de caza; estas no se comieron, ni aun de muchas cosas del servicio pasado; luego sirven de otras empanadas de pescado, tampoco se comió cosa de ello; luego traen carnero cocido, y vaca y puerco, y nabos y coles y garbanzos; tampoco se comió cosa ninguna; y entre medio de estos banquetes ponen en las mesas frutas diferenciadas para tomar a gusto, y luego traen gallinas de la tierra cocidas enteras, con picos y pies plateados; tras de esto anadones y ansarones enteros con los picos dorados, y luego cabezas de puercos y venados y de terneras enteras, por grandeza y con ellos grandes músicas de cantares a cada cabecera, y la trompetería y género de instrumentos (...) Y aún no he dicho las fuentes del vino blanco, y jerez de indias y tinto, y botillería. Pues había en los patios otros servicios para gentes y mozos, después los criados de todos los caballeros que cenaban arriba en aquel banquete (...) Y digo que duró este banquete desde que anocheció hasta dos horas después de la noche. . .”⁵¹ (vaya *afterhours*).

Resulta sorprendente ver lo fastuoso del evento, y de cómo esos dos señores del poder derraman hacia sus subordinados los alimentos. Pues donde comían los *señoritos* también lo hacían sus escoltas, mozos y conquistadores de toda índole.

También es importante señalar que hay muchos platillos que no se comieron. Esto es en México, desde tiempos de Moctezuma, símbolo de abundancia y de estatus. Se desprecian los bienes de consumo porque se sabe que siempre se tendrán a su disposición. Algo con lo que los conquistadores españoles jamás habrían soñado... pues llegaron a hacer la América con el estómago vacío.

La tradición de los banquetes opulentos ya era antigua para ese entonces. La riqueza tributaria llegaba a *Tenochtitlan* desde tiempos de Moctezuma y servía a su soberano. Su servicio personal se constituía de aportaciones de todo su dominio, suministrada en forma exclusiva y dispuesta para su uso y abuso por parte de la clase dirigente mexicana. La impronta dejada por el arte de cocina nahua en el gusto del Marqués fue extraordinaria.

51. Bernal, Díaz, *op.cit.*, p. 571.

En los banquetes señoriales de la ciudad de México, los alimentos entraron a formar parte del juego de poder entre el marqués y el virrey, y entre estos y sus allegados. Estos segundos, esmerados en suministrar placeres culinarios a los primeros, como forma de ganar favores. Fue así que estos dos bandos asumieron sus estandartes culinarios. El del marqués, llevaba el maíz y los frutos de la tierra de sus dominios. Evocaba el fasto del antiguo Emperador de los mexicanos. Mientras que el del virrey lo conformaban el gusto y la etiqueta borgoña del soberano español.

La tarea para cada equipo no era precisamente sencilla. Se debía hacer acopio de los productos que llegaban desde España como el vino tinto que ofrecería el Virrey, y las especias para condimentar los guisos a la española. Mandar cazar las piezas con las que sorprenderían a los convidados, como los conejos y perdices, y sacrificar gallinas y guajolotes para decorarlos con picos de plata. Contar con cocineras españolas, esposas de muchos conquistadores, para elaborar el manjar blanco, la pepitoria y los demás guisos. Además, tener un ejército de cocineras indígenas que elaboraran tamales y tortillas, llamadas el pan de la tierra, y hacer quesadillas o empanadas de todos genero. Conseguir en las ricas huertas de la villa de Coyoacán las frutas más perfectas, y conseguir pulque para

los convidados que lo prefirieran al vino español. Por si fuera poco, debía sortear cada uno el boicot del oponente al tratar con los proveedores. El virrey trató de evitar que las especias llegaran a la mesa del marqués confiscándolas. Por su parte, Cortés prohibió a los vecinos de Coyoacan de proveer frutas a la casa del virrey. Se desarrolló entonces un intercambio clandestino entre ambos grupos, que lograron complementar sus menús como lo requerían las circunstancias, sin que se enteraran sus señores.

Estas comilonas fueron excesivas y sorprendentes. A partir de estos eventos sociales, el anfitrión demostraba su poder frente al rival político. La ostentación era un arma política. El gusto de cada uno de estos poderosos además influía en el de los subordinados. Les generaba seguidores leales que quedaban asombrados con aquellos espectáculos.

Durante el banquete del Marqués se sirvieron un sin fin de platillos que recordaban a las comidas en el palacio de Moctezuma. Más de treinta guisados diferentes elaborados por cocineras indígenas. Los vinos corrían como el agua, y en la mesa de los principales, el Marqués presumía su Oloroso al que orgullosamente llamaba Jerez de Indias y su vino de alhoque.

Todos estaban asombrados por los aromas y sabores que manaban de los líquidos amarillos como la miel y rojos como el carmesí. El Oloroso era completamente embriagador. Despedía un aroma licoroso que conjuntaba notas dulces y una ligera acidez de las vides zorrunas que había logrado injertar. En la boca el vino vibraba. Luego escurría por la garganta y rezumaban los aromas a especias *andalusies* y a frutas mexicanas. El Marqués jamás había estado tan satisfecho. Nadie le regateaba esa victoria de olores y sabores, nadie había muerto para que él tuviera esa experiencia de victoria.

Por mucho tiempo, quedó en la memoria de los habitantes de la Ciudad de México esta gran ocasión. La anécdota de las sobremesas del Virrey y de Hernán Cortés tiene su colfón político. Bernal nos cuenta que “Un cosa ví: que con estar cada sala llena de españoles que no eran convidados, y eran tantos que no cabían en los corredores y que vinieron a la cena y banquete, y no faltó en toda aquella cena del virrey plata ninguna, y en la del marqués faltaron más de cien marcos de plata; y la causa que no faltó en la del virrey fue porque el mayordomo mayor, que se decía Agustín Guerrero, mandó a los caciques mexicanos que para cada pieza pusiesen un indio de guardia, y aunque se enviaban a todas las casas de Méjico muchos platos y escudillas con manjar blanco y pasteles y

empanadas y otras cosas de este arte, iba con cada pieza de plata un indio y lo traía”⁵².

El conquistador, que nunca pudo asumir del todo su nueva posición nobiliar como Marqués Del Valle, perdió parte de sus riquezas en este evento social. Exceso de confianza tal vez. Inexperiencia si lo comparamos con don Antonio de Mendoza. Él sí sabía ejercer la actividad principal de ricos y poderosos: conservar su patrimonio. A los pocos días de la celebración, y después de una faena de limpieza, estaban perfectamente planchados y guardados sus manteles y pañuelos de Flandes. Y su plata, quizás algo crecida por extraños motivos inconfesables de los que se reía en silencio.

El virrey aprovechó la confusión en casa del Marqués para asestar un segundo golpe. Envío una diligencia al puerto de Acapulco en donde se armaba una expedición a California y confiscó todos los barcos. Entre ellos habían los que utilizaba Cortés para el contrabando de mercancías a Panamá.

Para cuando su lugarteniente le informó de la pérdida de los botes, el conquistador se enteraba además de que la Guardia

52. Bernal Díaz, *op.cit.*, p. 571.

Real había destruido su aserradero de Tehuantepec. Habían quemado el barco que se construía, y todos los herrajes habían sido trasladados por barco a la Nueva Galicia.

¡El Marqués estaba furioso! El virrey le informó que por disposición del soberano, había tenido que ejecutar todas las órdenes que atentaban contra sus intereses. Y que incluso se le había prohibido continuar con sus expediciones al norte de la Nueva España y a la Mar del sur. Cortés no podía dar crédito de lo que escuchaba. ¡Él mismo había capitulado personalmente con la reina para esas expediciones! ¿Cómo podía Carlos V ser tan desconsiderado?

Don Antonio de Mendoza le advirtió que él solo seguía instrucciones. Y que si quería tener una audiencia con el rey, lo podría encontrar en España en esos momentos y le extendió un salvoconducto para que pudiera embarcarse a Europa.

Cortés no tuvo más remedio que partir a España para litigar sus asuntos de México. Partiría sin el boato del viaje anterior. Con sus recursos disminuidos, pues sus principales fuentes de ingresos, que eran los barcos y el contrabando con el Perú, habían sido confiscados.

Para evitar un chantaje, se llevó consigo a su hijo Martín, futuro sucesor del Mayorazgo. En Cuernavaca se quedó la Marquesa doña Juana, pues alguien debía dar la cara frente a la adversidad que vivirían en los dominios del marquesado.

Sin saberlo, el conquistador dejaría el reino que había dominado años antes para no volver nunca más en vida. Don Hernán Cortés, veía de esta manera el ocaso de su posición dominante conquistada a sangre y fuego. En su futuro viaje sin retorno a España le esperaba el fin de su buena fortuna. Perdería grandes sumas en préstamos a la Corona y en el dinero de las expediciones a la mar del sur que jamás podría recuperar. Además tenía que pagar a muchos abogados que lo asistían en sus causas judiciales. Moriría teniendo que empeñar su vajilla de plata para conseguir dinero para sus gastos corrientes. Sin embargo, gracias a su excelente banquete, el predominio de las tortillas y los jitomates y los chiles en la cocina mexicana seguiría siendo fuente de inspiración culinaria por el resto de los siglos.

LA COCINA DE LOS VIRREYES.



l ilustre don Antonio de Mendoza lo fueron sucediendo otros virreyes a lo largo de 300 años de dominio español en México.

Los hubo prudentes, soberbios, siniestros, corruptos, piadosos, *mochos*, religiosos, bigotones, barbudos y hasta bizcos, como el feo José Sarmiento y Valladares, conde de Moctezuma. Se cuentan 63 desde el primero hasta el último. Sus gobiernos eran parecidos a un sexenio moderno y tenían la costumbre de llegar con una gran parte de los miembros de su corte desde Europa, aunque al llegar debían incorporar a los criollos, para asignarles un papel dentro del entramado del mundo cortesano.

Entre los colaboradores que acompañaban a los virreyes en su nuevo cargo y que venían desde España a veces se encontraban los cocineros, como en la comitiva de 58 acompañantes del Marqués de Montesclaros, Juan de Mendoza y Luna, quien después será virrey en el Perú.

El cambio de gobierno tenía el doble propósito de dotar al virrey de total libertad para otorgar prebendas, favores y negocios entre los poderosos de México. Además de interrumpir cualquier viso de tradición instaurada por cualquier antecesor. Los palacios reales, ubicados en el actual Palacio Nacional, eran renovados por completo en sus ornamentos y enseres cotidianos y de lujo con cada cambio.

De esta manera la alta sociedad mexicana vivía con ansiedad y deseo el arribo de un nuevo virrey y su consorte, que llegaban presumiendo y alardeando la última moda de la metrópoli. Por si fuera poco, el deslumbramiento le permitía a virreyes y virreinas hacer negocios a partir del estatus y el oropel que eran capaces de vender a los súbditos “lampareados” de la aristocracia pulquera del país.

Como una virreina astuta, que informada del contexto llegó portando joyas de coral engarzado presumiendo que esa era la última moda en Madrid. Las señoras novohispanas no tardaron en mandarse confeccionar aretes, collares y diademas con la piedra roja. Y decidieron rematar sus perlas que desdeñaron por completo. Así, la virreina fue comprando secretamente las perlas, las cuales pudo vender en Europa, al término del gobierno de su marido, en una fortuna.

O la virreina condesa de Gálvez, que organizaba rifas de objetos de cristal fino entre las señoras bien. Y luego invertía sus ganancias en comerciar cacao en España con la ayuda de un agente comercial español.

De esta manera, los criollos novohispanos veían en la corte un modelo de comportamiento y de gusto que incluía desde luego la comida, así como la elección de vajillas, cristalería y cubertería.

Se trataba de una pequeña élite que conformaban los miembros más afortunados de la república de los blancos. En una Nueva España de 1.5 millones de habitantes en todo su territorio, la sociedad se componía por ocho indígenas, un mestizo y un blanco por cada diez habitantes. Un micro cosmos pequeño, expuesto a una cultura indígena ajena pero penetrante, a través del mestizaje paulatino que ocurría desde la conquista en toda la sociedad novohispana.

Las mesas del palacio virreinal estaban llenas de los bienes que ofrecía la tierra. Comenzando con los servicios de plata y oro compuestos de múltiples piezas como platos, platones, bandejas, saleros, fuentes, cubiertos, jarros, candeleros, en fin, todo lo necesario para acompañar un banquete en forma.

La abundancia de plata en el Reino permitía a cualquier familia de medio pelo tener algunas piezas de fino metal para su mesa. Y en el caso de las más ricas, tener juegos completos y deslumbrantes que ostentaban en las fiestas que organizaban de una manera muy peculiar. Mandaban a hacer un mostrador efímero en el que disponían su orfebrería y su cristalería para adornar la mesa de los convites; que bien podía estar al aire libre para festejar una boda o un cumpleaños o cualquier otra pachanga.

De esta manera se llegaba al arrobamiento por presunción. La felicidad inigualable de sus dueños de sentirse superiores al resto del “peladaje” gracias a la ostentación de sus posesiones brillantes que mostraban a todos con orgullo.

Muy a la mexicana, estos ricos gustaban de presumir sus vajillas incluso en los ambientes insólitos de los bautizos en las iglesias. Y cargaban hasta con el guaje de oro con tal de destacar dentro y fuera del templo. Para horror de los curas y obispos que trataban de transmitir el celo religioso a sus obsesionados feligreses.

Muchos de ellos eran cortesanos que trataban de emular al virrey con sus servicios de valioso metal. Pues quizás habían

logrado penetrar y posicionarse dentro del primer círculo del poder, ofreciendo grandes cantidades de plata que los virreyes aceptaban gozosos y discretos. Así, el pedigrí, el estatus, los puestos y los favores se comerciaban con solemnidad y a veces sin recato entre el virrey y sus súbditos.

Los virreyes vendían caro su amor. Y muchos criollos estuvieron dispuestos a pagar el alto precio por pertenecer a una élite que los degradaba en principio por haber nacido en México y no en España.

Fueron pocos los virreyes que desarrollaron un amor a esta tierra. La mayoría de ellos se mantuvo ajena a la sazón mexicana que se estaba fraguando lentamente en los mercados de productos americanos y europeos, llenos de frutas autóctonas como las piñas, las guayabas, los mameyes y los zapotes que compartían canasta con las manzanas, las uvas, los limones y las naranjas. Además se comenzaban a incluir frutas de origen asiático como los melones, los plátanos, los mangos, todas ellas cultivadas en la próspera latitud tropical de México.

Sin embargo, los virreyes se aficionaron al cacao para beber chocolate, bebida ya popular en España en esa época, y al azúcar

para endulzar bebidas y postres que comían en el Palacio y en las festividades públicas que encabezaban. Ambos productos, junto con el añil y la grana cochinilla fueron los productos de exportación que colmaron el comercio con Europa, y que llenó las arcas de la Hacienda Real junto con las extracciones de plata y oro.

Los ingredientes de las cocinas de la república de los blancos o españoles no fueron siempre los mismos, aunque sí había una constante en la abundante carne de res, de cerdo y de cordero. Se bebía vino, muchas veces importado desde España o del viñedo de Parras, junto con el aceite de olivo y las aceitunas que llegaban de ultramar.

Las haciendas más prosperas de la élite criolla se concentraban en las producciones para exportación como los ingenios azucareros o las haciendas mineras. De esta manera, las bodegas de los criollos se abastecían con los excedentes producidos y cosechados por los indígenas, quienes se especializaron en distintos productos. Algunos en verduras, otros en frutas, unos más en pollo y huevo y algunos más en pescados.

La carne la producían los ganaderos criollos que siempre tuvieron una producción abundante gracias al calorcito

tropical que hizo las delicias de toros, machos cabríos y cerdos concupiscentes dados a la procreación reiterativa y constante de sus vástagos que se sacrificaban para llevar a las cocinas suficiente carne para casi todos los días. Incluso alcanzaba sobradamente para alimentar al pueblo indígena, que poco a poco desarrolló su afición por las carnitas en todas sus expresiones y presentaciones. Desde las guisadas a los embutidos y chorizos que elaboraban los gallegos de la villa de Toluca.

Las cocinas de los blancos podían ser de dos maneras: la castellana y la andaluza. La primera consistía en una tradicional chimenea con tiro largo, en cuya base se atizaba el fuego de leña. Los calderos y sartenes se colgaban en cadenas y hervían al calor de las llamas y de las brasas. El humo desprendido permitía ahumar varios productos como el tocino, las morcillas e incluso salar pescado. Este tipo de cocina tenía una larga tradición en la Europa medieval gracias a la cual se desarrollaron un sin fin de embutidos de carne seca y ahumada.

El otro tipo era más morisco y lo conformaban unas hornillas de mampostería con un hoyo bajo para encender la leña. Pero

la estructura mamposteada permitía cocinar con mayor pericia y controlar con precisión los tiempos de cocción.

Las cocinas conventuales, como seguramente las del palacio virreinal, contaron con ambos tipos de fogones, pues debían atender a una cantidad considerable de gentes diariamente. Una corte de lustre no debía tener menos de 100 cortesanos, más una cantidad equivalente y a veces superior de sirvientes, además de la guardia del virrey. Eran cocinas profesionales que daban abasto a un promedio de 300 personas en cualquier día, más los invitados en las fiestas especiales.

La larga vida del virreinato permite dividir los estilos de la corte en dos grandes etapas dinásticas. La primera corresponde al gobierno de la Casa de Austria o Habsburgo, que comienza con el célebre Carlos V y termina con Carlos *El Hechizado*. Y la segunda es la casa de los Borbones, de origen francés y que continúa representando a la monarquía española hasta nuestros días. Sobre los usos y costumbres de esta dinastía nos referiremos en el libro “México en el espejo francés” de esta misma colección de libros.

Estos Austrias eran una estirpe de *bon vivants*, amantes del lujo pero afectados de una religiosidad católica que

los obligaba a cierta sobriedad. Acusaban un defecto de mandíbula con un prognatismo pronunciado, quizás por lo cual su dentadura no siempre atinaba a triturar los alimentos. Por ello padecían del estómago y su dieta carnívora de claro origen flamenco (Carlos V había nacido y vivido en Gante), llena de chuletas, estofados y piezas de caza guisadas les provocaron sucesivamente mal de gota.

La vida de un soberano Habsburgo era solitaria la mayor parte del tiempo. Con la finalidad de fortalecer la majestad de la figura Real, al monarca se le veía en pocas ocasiones. Sus recámaras estaban franqueadas por diversas antesalas con guardias. Solo podían acceder al puerto final los nobles más cercanos al soberano, quienes tenían derecho de picaporte e influencia directa en las decisiones que tomaba el rey.

Dentro de este grupo selecto de los Grandes de España destacaba uno, al que se le llamaba el *Válido* (de donde proviene el *valedor*) y funcionaba como el *alter ego* del soberano, concentrando las decisiones difíciles, los actos bajos pero necesarios del poder y era el filtro de la realidad para los ojos del monarca.

Sin embargo el rey presidía los banquetes especiales que reclamaban su presencia y se seguía el protocolo borgoñón para comer. Si bien muchas de esas formas se preservaron a lo largo de los siglos, lo cierto es que los descendientes de Carlos V no volverían a pisar Borgoña y Flandes nunca más, por lo que la cocina Real se fue castellanizando estrepitosamente.

Como ya mencionamos, la carne también se comía diariamente por los grandes de España. A veces ni siquiera respetaban la vigilia y desdeñaban muchos de los peces que se pescaban en los ríos y que llegaban al Palacio del Escorial en barriles.

En las cocinas Reales había cocineros expertos. Su destreza se hacía ver en la cantidad de recetas diferentes que sabía preparar y en el arte de saber ofrecer al soberano los manjares que se ajustaran a su apetito, pues con las presiones de gobierno, era muy frecuente que estos estuvieran inapetentes. Y a pesar de la afición del rey por la carne, debían tener un repertorio amplio de pescados y verduras, para ayudar con su buen sabor al monarca a cumplir con los mandatos religiosos de la cuaresma.

Además debían de ser diestros en preparar cualquier filtro y caldo recomendado para restablecer la salud de un rey enfermo. Los cocineros se formaban en la cocina asimilando

un oficio que se adquiría con la práctica cotidiana y en donde se comenzaba lavando peroles, trayendo leña y carbón para el fuego, acompañando al mayordomo a la compra diaria de los insumos en las comarcas cercanas, distinguiendo la calidad de las carnes, de los quesos, de las legumbres y las frutas que se utilizaban en la cocina del rey.

Luego aprendía a limpiar las chuletas y los solomillos y a picar las verduras, a preparar arroces, a usar las especias y a preparar postres. Después debían aprender todo lo relativo al servicio de la comida para luego desentrañar el gusto, las aficiones y los hábitos del monarca.

Debía también conocer de política y distinguir a los enemigos del rey que con cierta frecuencia aparecían en la cocina para intentar verter venenos en los pucheros. Sabía así a quienes debía halagar y a los que debía despreciar.

Para ese momento histórico, la mayoría de los nobles de toda Europa tenían reputados cocineros y estos se habían dedicado a escribir y publicar sus recetarios en donde vertían sus conocimientos con comentarios siempre útiles. Por lo mismo, los cocineros se podían instruir a través de su lectura y desarrollar nuevas habilidades.

Los cocineros de los virreyes de México tenían toda esa formación. Y la cocina de sus patrones eran una reproducción más o menos fiel del gusto de la época dominada por los Austrias. Se tenían siempre tres tiempos. Según Miguel Yelgo de Bazquez, uno de los cocineros que escribió un *Estilo de servir a Príncipes* a principios del siglo XVII, se comenzaba con los “Principios: vino bastardo con vizcochos, pernils de tocino de Garrovillas, o Aracena, o Rute, que son las mejores cesinas, guindas garrafales, limas dulces, melones, ubas, brevas, ensaladas labradas, manteca de bacas labrada, salchichòn de Flandes, naranjas dulces frescas, mora, amaçenas, y ciruelas y las demás frutas, la plaça os las enseñara, como tengo dicho, que es el mejor maestro.” O sea que se servían embutidos, pan, frutas y vino con un poco de mantequilla para untar. El sabor dulzón de las frutas amortiguaba lo penetrante de las carnes curtidas, en donde quizás apenas se comenzaban a asomar los sabores picantes y rojos del pimentón. Para que la combinación agradara al paladar, se bebía el vino bastardo, el de cabeceo andaluz que se mezclaba en Jerez.

Yelgo de Bazquez continua exponiendo: “los Platos: pavos assados, cubiertos a la Flamenca con salsa Real, gigotes de ternera en adobo, perdigones cubiertos, tortolas cevadas açceradas, artales de pechuga de capón, rellenos, perdizes

armadas de sopa de natas, medias naranjas de mollete rellenas, conejos en huerta, cabrito encopetado, alfictetos de capones con maçapan, empanadas Inglesas de pichones, pastelones de lengua de vaca, torta de boca de dama, membrillos rellenos, piernas de carnero rellenas, pollos rellenos a la Francesa, mitra sustre de gallina, costrada de orejones, molletes de queso fresco rellenos, empanada de francolines a lo vino, floretes de ternera, guirnaldas de carnero, bollos de Ribilla a la Portuguesa, pechos de ternera a la Flamenca, gansos rellenos, calabaza rellena, lechugas rellenas, lenguas de carnero emborriçadas, texeladas de leche y vizcochos, quesos de caveás de javali, empanadas de venazon, platos de madreallas rellenas, cabrito armado, empanadas de pechos de gallina assados, salchichones de cueros de lechones, piernas de carnero estufadas, bollo arrollado en masa fina, pechugas de capones en mediaslunas, piernas de carnero armadas, conejos a la Portuguesa, aves ensopadas, costradas de pie de puerco, xeleas de manos de cabrito agrias, palominos esparragados, plato de yemas y verdura y tocino magro, xigotes quajados de capones, pollos fritos en adobo, cabrito emborriçado, cardo relleno con riñonada, costrada de riñonada, pavos reales a lo vino, empanadas de conejos, empanadas de ternera fiambre, ojaldra de bollo de harina de arroz, pasteles ojaldrados, rollo de venado, espaldas de ternera enramada, conejos armados

con cañas, pastelón de palominos con sus cañas, albondigas de ternera reales, pechos de ternera tostados y rellenos.”

¿Cómo terminaban una comida de este tipo los grandes señores? Con los “Postres: Huevos hilados de aletria, huevos mexidos, rellenos de pasta de maçapan, huevos mexidos de tratiquera, fruta de hierro de todas maneras, frutas de embudo, almojavanas de queso, fruta seca de auçar y huevos, luego los confiteros con anis, luego la camuesa, o peras, si las ay, o la fruta que huviere, y luego el queso y azeytunas.”

EL PRIMER MESTIZAJE MEXICANO.



rente a la cocina de los virreyes españoles, había otra que se gestaba juguetona y sabrosa al amparo del mestizaje. Aunado al dominio virreinal estuvo presente otra forma de relación humana entre indígenas y españoles, en donde el bagaje histórico y cultural de cada grupo humano comenzó una danza de influencias recíprocas, de juego y de simbolismos exaltados. Lo indígena y lo español favoreciendo una síntesis: lo mestizo.

Estas vivencias ocurrieron en el día a día, en medio de batallas, de la extracción de metales, de las Ordenanzas de gobierno y otros episodios característicos del dominio español.

¿Cuál era el bagaje de los conquistadores españoles? Uno consolidado a partir de la convivencia fecunda de tres culturas: la cristiana, la judía y la musulmana. Para un extremeño o castellano de la época, era frecuente encontrar en su vida

cotidiana una enorme variedad de testimonios del paso de árabes y judíos por la historia de sus pueblos.

Tan solo mencionemos el caso de Trujillo, el pueblo donde nació Pizarro, el conquistador del Perú. Una pequeña ciudad medieval construida alrededor de un pequeño monte y cuyas callejuelas flanqueadas por altas fachadas nos recuerda la forma de las ciudades árabes. En la punta de la montaña, un palacio musulmán en ruinas, cuyos arcos característicos nos recuerdan el paso de los califas Omeyas en la península ibérica. Es por ese patrimonio histórico, acostumbrado a convivir con grupos humanos tan distintos, que cuando llegaron los españoles a América fueron construyendo e inventando su idea de la Nueva España a través de analogías que les permitiesen concebir lo desconocido. Son varias las referencias que hacen Hernán Cortés y los demás cronistas a los templos nahuas llamándoles mezquitas, como si los indígenas pudieran ser pensados como infieles musulmanes.

En la primera carta de relación los españoles firmantes se apropian de la realidad americana a través de su memoria e imaginación. Por ejemplo describen “los vestidos que traen son como de almaizales muy pintados; y los hombres traen tapadas sus vergüenzas, y encima del cuerpo unas mantas

muy delgadas y pintadas a manera de alquiceles moriscos”⁵³. Si ellos estaban acostumbrados a ver gentes vestidas de manera distinta, el que los indígenas usaran sus ropajes característicos les recordaba a los infieles moros.

Las analogías continúa y dicen “hay algunos pueblos grandes y bien concertados. Las casas en las partes que alcanzan piedra son de cal y canto, y los aposentos de ellas pequeños y bajos, muy amoriscados”⁵⁴. Y por si fuera poco “tienen sus mezquitas y adoratorios, y andenes todo a la redonda muy ancho”⁵⁵. ¿Mezquitas en América en el siglo XVI ? Suena imposible. Pero no para un español de la época que sabe y acepta que hay otras religiones con sus templos particulares además de la suya.

Desde ese momento la influencia hispana comienza a fecundar América. Las ciudades nahuas se bautizan con nombres pronunciables por los españoles. A *Nautecal* la llaman ahora Almería, También habrá una Sevilla, una villa de Medellín, un Castilblanco. Y esas apreciaciones han dejado huella en

53. Hernán Cortés, *op.cit.*, p. 12.

54. *Ibid.*, p. 12.

55. *Ibid.*, p. 12.

los pueblos de conquista, en donde las paredes encaladas los asemejan a los pueblos blancos de Andalucía y Extremadura.

¿En qué punto el afán de dominio cedió a las influencias fecundas? En el momento en el que los aromas y sabores mesoamericanos seducen al paladar español. De repente los capulines se transforman en cerezas de la tierra, y la magnificencia del mercado de Tlatelolco evoca a la plaza de Salamanca. La influencia fecunda es un diálogo permanente entre culturas. No solo importa que una cultura emita influencias, sino que la otra se fecunde con ellas y juegue.

Bernal Díaz del Castillo nos cuenta el trueque de las ciruelas que le llevaron los indios “e que les dio por las ciruelas un sartalejo de cuentas amarillas”⁵⁶. Es una lástima no contar con una fuente histórica indígena, tan prolija como la de él, que nos pudiera narrar cómo vieron y qué hicieron los indios con las cuentas amarillas.

Pero podemos imaginar que hubo gusto y sorpresa de llevar en sus manos unas resinas amarillas y luminosas nunca antes vistas.

56. Bernal Díaz, *op.cit.*, p. 571.

Esto sucede con las influencias fecundas: es difícil llevarles un rastreo documental. No se preocupan de dejar un testimonio historiable muy preciso. Hay que pescarlas entre miles de palabras e imágenes. Veamos un ejemplo: la descripción nahua de los alimentos españoles. Dice la crónica que “son como alimentos humanos: grandes, blancos, no pesados, cual si fueran de paja. Cual madera de caña de maíz, y como de médula de caña de maíz es su sabor. Un poco dulces, un poco como enmielados: se comen como miel, son comida dulce”⁵⁷.

Sin duda están describiendo una hogaza de pan, de las que solían acompañar a los españoles en sus expediciones. Es maravilloso ver al indígena buscar dentro de su cultura un elemento equivalente a la densidad del migajón seco. Y sí, nada más parecido a ello en Mesoamérica que una caña seca de maíz. Curiosamente *Omacatl*, el dios de los convites es “dos caña”⁵⁸.

Desde el punto de vista del dominio podríamos hacer un rastreo documental que nos diga cuándo se establecieron los primeros molinos de trigo en México, incluso cuándo comenzaron a cultivar el cereal aquí. Pero desde la influencia

57. Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, p. 766.

58. *Ibid.*, p. 42.

fecunda nos basta saber que unos enviados de Moctezuma vieron un día por primera vez un pan, y que se lo imaginaron de caña seca. Y que seguramente, años más tarde, cuando ya se horneaba pan en la ciudad de México los indígenas veían con asombro el mágico proceso por el cual una masa blanca y chiclosa se fermenta y dobla su volumen. Y que después se metía a un horno parecido al temazcal lleno de brasas ardiendo y de donde salía el pan oloroso y crujiente.

Y que en misa seguramente escucharon que Cristo reprodujo los panes. ¿Cómo no los iba a reproducir si una bola de masa del tamaño de una piedra chica se convertía en un pan del tamaño de una piedra grande? Y ese rico alimento es además el cuerpo de Cristo (*recordemos su antropofagia ritual*), con el que comulga nuestra alma cuando estamos hambrientos. El “pan divino y gracioso” de los motetes religiosos de la época. La idea de la eucaristía tuvo que venir acompañada de panaderos.

Y fue acogida por los *teopixques* quienes “hacían con masa una figura de hueso grueso (de *Omácatl* ...) y antes que comulgasen comían y bebían pulque (...) y repartían aquella figura de hueso que habían hecho de masa que se llama *tzoalli* y dividíanla entre sí y comían cada uno lo que le cabía”⁵⁹.

¿Pero qué hicieron desde ese entonces los indígenas con el pan? Un surtido inmenso de figuras con muchos nombres (ya en castellano). Nos sería imposible afirmar historiográficamente que los cocolos nacieron en ese entonces. Sonaría a una reducción facilona. Pero lo que sí podemos decir es que el bagaje cultural mesoamericano ha favorecido que ciertos panes sólo existan en México y no en España. Quizás porque en la religión nahua por ejemplo “decían que el cuerpo (del dios) estaba lleno de todas las semillas que había en toda la tierra, y decían que era el dios de las sementeras y las frutas”⁶⁰.

Ahora bien, es curioso ver cómo en México los panes son más dulces respecto a los de España. ¿De dónde viene el gusto meloso de los postres de trigo? De los árabes, quienes introdujeron la producción de azúcar de caña a la península ibérica, y que a su vez los cristianos trajeron a América. Se trata de una danza impresionante de influencias fecundas en cada bocado de pan.

En un momento vemos a Cortés narrando la fecundación de la tierra con productos europeos. Le comenta al rey

59. *Ibid.*, p. 42.

60. *Ibid.*, p. 194.

que “siembran en ellas toda la hortaliza de España de que acá se ha podido haber simiente, y certifico a vuestra majestad que si plantas y semillas de las de España tuviesen y vuestra alteza fuese servido de mandarnos proveernos de ellas, como en la otra relación lo envié a suplicar, según los naturales de estas partes son amigos de cultivar las tierras y de traer arboledas, que en poco espacio de tiempo hubiese acá mucha abundancia...”⁶¹.

Una influencia nueva para la gastronomía mesoamericana hecha de carnes, productos lácteos, verduras, etc. Tan sólo recordemos las ya mencionadas “Fiestas y banquete y alegría de las paces del cristianísimo emperador nuestro señor, de gloriosa memoria, con el rey Francisco de Francia...” narradas por Bernal. En la que vemos participar en una misma minuta productos de ambos mundos.

Por ejemplo dice Sahagún que “hay otra hierba que llaman *quananacaquiltli* que quiere decir hierba que comen las gallinas de Castilla; dicen que no las había en esta tierra antes que viniesen los españoles, y ahora hay tantas que toda la tierra está llena de ellas”⁶².

61. Hernán Cortés, *op.cit.*, p. 137.

¿Cuántos productos se han podido intercambiar entre ambas culturas gastronómicas? un sinfín y en provecho mutuo. Y con fenómenos muy curiosos; por ejemplo el chile poblano se muta en tierras europeas en un pimiento morrón, y los limones y los nísperos se crían mas pequeños aquí en América.

Las crónicas misionales están repletas de anécdotas que describen muchas influencias fecundas. Y creo que este concepto teórico diferenciado del dominio, nos permitirá sacarles mucho provecho por toda la información que nos dan.

Ahora bien, no podemos juzgar a las influencias fecundas como la parte noble y humana de la conquista. A diferencia del dominio, estas influencias también generan desorden y se nutren de él muchas veces.

Pongamos un ejemplo. Los indios aprendieron muchos oficios de los españoles. Se dio el caso de uno que quería aprender a hacer el fuste para una silla de montar, y “no le acertaba a hacer, y como un sillero tuviese un fuste a la puerta, un indio esperó a que el sillero se entrase a comer, y hurtóle el fuste para sacar otro por él, y luego otro día a la misma hora estando

62. *Ibid.*, p. 670.

el sillero comiendo, tornóle a poner al fuste en su lugar; y desde a seis o siete días vino el indio vendiendo fustes por las calles, y fue a casa del sillero y díjole si le quería comprar de aquellos fustes, de lo cual creo yo que pesó a el sillero, porque en sabiendo un oficio los indios, luego bajan los españoles los precios, porque como no hay mas de un oficial de cada uno, venden como quieren, y para esto ha sido gran matador la habilidad y buen ingenio de los indios”⁶³. De ahí a la piratería hay un solo paso.

Otra forma de influencia son las enfermedades. Y las que trajeron los españoles fueron fulminantes para gran parte de la población indígena.

La vida que desprenden los lugares de confluencia cultural es impresionante. Son lugares en donde la imaginación es tan poderosa como la realidad.

Se nos abren mundos sorprendentes, lúdicos y populares. Podríamos pasar toda nuestra vida observándolos, entendiéndolos, participando de ellos... Dan ganas de comer

63. Toribio de Benavente Motolinia, *Historia de los indios de la Nueva España*, México, Porrúa, 1979. p. 173.

tunas y tacos de quelites después de leer a Bernal Díaz del Castillo haciendo lo mismo con verdadero gusto.

Durante años, en la Nueva España se fue fraguando una identidad propia a través de diversos aspectos culturales, como la religión y el culto guadalupano, la música que incorporaba las voces de las castas, el amor a la tierra y desde luego la forma del comer que nos caracteriza como mexicanos. Dentro de todas las especialidades de la culinaria mexicana, destacan los tamales.

La elaboración y degustación de tamales es una tradición culinaria en nuestro país desde tiempos mesoamericanos. Este exquisito platillo con más de 300 variedades regionales hoy en día, acompañó de forma significativa la evolución histórica de nuestro país. A la mezcla de harina de maíz y grasas vegetales o animales, se le añaden diferentes rellenos y aderezos, y su envoltura en diversas hojas naturales (principalmente de maíz pero también de plátano) adquieren formas de omácatl, el bulto sagrado de los dioses, y nos deleitan con vapores exquisitos de aroma y sabor al momento de abrirlos. Destaca lo práctico de su diseño, pues la hoja sirve de olla exprés, plato y empaque para llevar (el cual además, es orgánico y biodegradable).

La relevancia de los tamales se debe a que en ellos se plasma la idiosincrasia pluricultural fraguada desde el virreinato y que pervive hasta nuestros días. Cuando nos acercamos a cualquier marchanta que tiene frente a sí un tambo tamalero sobre un anafre calentado con brasas de carbón y que desprende aromas mezclados a través del vapor y que estimulan nuestro apetito y nuestra curiosidad, soltamos la pregunta: “¿De qué tiene?” Y la respuesta casi siempre es: “de chile, dulce y de manteca.” La marchanta se refiere a los tamales que está dispuesta a vendernos. Desde luego de chile, quizás colorado o verde, o en pasta de mole con el que se condimentan los trozos de carne, pollo y verduras de relleno de los tamales. También a los dulces, casi siempre rosados y rellenos de acitrón y pasitas. Y finalmente a los de manteca, que son todos, pues este ingrediente es fundamental de todas las recetas de tamales posteriores a la conquista, ya sean dulces o salados y picantes. Pero que quizás también se refiere a los tamales de sabor neutro, como el llamado tamal de hule de Uruapan, o los tamales de elote fresco, a mitad del camino del dulce y la sal.

Con esta oferta tamalera, nuestra marchanta describe no solo el contenido de su misteriosa olla de tamales, sino las experiencias de toda una vida. Pues en nuestro haber siempre

tendremos experiencias difíciles o picantes, otras dulces y agradables, y muchas otras de manteca, en las que el meollo está en saber interpretarlas para entender los significados profundos del ser.

Pero esta expresión describe también a nuestra historia. Con momentos de chile, como la conquista. De dulce, como el triunfo de la república frente a la invasión europea. Y un sin fin de manteca, pues todos los hechos de nuestro pasado están ahí para ser interpretados por nosotros. Una aproximación a nuestra historia a través de estos tres sabores nos enseñará muchas cosas, como veremos a continuación.

DE CHILE.



El ingrediente emblemático de la cocina mexicana es sin duda el chile, denominado como **capsicum annum** y **capsicum frutescens** por los botánicos, dependiendo de la mata de donde provenga. Sabemos que su sabor es picante incluso hasta lo abrasivo, nos quema la lengua, el paladar y el estómago. Aunque los hay menos picantes, sobre todo los poblanos y los güeros, que utilizamos para rellenar de carne o de queso, y que son el ingrediente principal de varios de los platillos de la cocina mexicana.

Desde tiempos prehispánicos el chile sazona la comida de los mexicanos, y también de otros pobladores del continente americano. El sabor que confiere a los guisos los transforma en sabrosos y estimulantes. Se utiliza sobre todo para salsas a base de jitomate y de tomate verde. Pero por sí solos pueden ser el componente principal de muchas salsas, apenas aderezadas con cebolla y ajo y alguna hierba aromática. Esas salsas suelen

ser tremendamente picosas, como las que suele preparar la cofradía secreta de cocineras del chile asesino. Capaz de sacarle las lágrimas al más plantado de los kamikazes del taco chiloso.

Recién cosechado se come fresco. La variedad de colores incluye la gama completa de verdes hasta el amarillo. Pero también los hay rojos y negros, estos últimos tan picantes como el habanero de Yucatán. Sus formas son caprichosas y variopintas. Los hay pequeños pero picosos, y más chicos aun y por ello llamados piquines. Los hay flacos y largos como las chilacas. Y flacos, largos y amarillos como los güeros, que también tienen su variedad corta pero del mismo color. Los verdes serranos que se tornan rojos si maduran lo suficiente y se dulcifican un poco. Los poblanos, quizás los más gordos y amplios para rellenar. Los de árbol, delgados y mustios, pero que siempre nos dan la sorpresa. El manzano, verde y amarillo y con forma de manzana del paraíso. El jalapeño o cuaresmeño, similar al serrano pero como un primo regordete y rechoncho. Famoso entre los gringos como el nacho, que no es lo mismo que la nacha. Y el habanero, que no es de la Habana, aunque ahí lo coman con gusto, sino del Yucatán. En el norte hay una variedad de chiles verdes al que llaman anaheim, magdalena, y que rojizo por el sol le llaman colorado. Y hay uno pequeño como pico de paloma.

De todas estas variedades muchas se secan al sol hasta deshidratarse. Su sabor se torna profundo y evoluciona a gamas dulces, por ello se vuelen envolventes en el paladar, pues estimula las papilas que reconocen lo picoso y lo dulce al mismo tiempo. De esta manera, el chile poblano se transforma a través de los rayos del sol y del soplo del aire en chile ancho. Y la variedad comienza de nuevo: chile cascabel, ruidoso como cola de víbora. Catarina, pasilla, comapeño, chilcostle, meco, mora, guajillo, puya, mulato y el chipotle, que además se ahúma para transformar su sabor.

Pero veamos qué sucedió con este picante ingrediente en el famoso “encuentro de dos mundos.” La principal razón por la cuál un puñado de españoles se encontraron con América en 1492, era que buscaban con ansia una ruta nueva para llegar a las Indias, en donde se comerciaban las famosas especias que daban aroma y sabor a las comidas de los refinados árabes. Quienes ocuparon por 800 años la península ibérica y enseñaron a los pobladores cristianos el delicioso arte de cocinar con especias sus comidas. Las clases altas se aficionaron a los suntuosos platos aromatizados con pimientas, canela, clavo (del cual se creía que provenía el aroma de los claveles, de ahí el nombre de estos segundos), cominos y muchas otras más. Pero para el vulgo en general, un poco de pimientas

en sus embutidos de carne de cerdo era el ingrediente indispensable para garantizar su conserva por varios meses. Razón por la cual era de vida o muerte poderlas comprar. Colón buscaba esa ruta alternativa al continente asiático pues desde 1458 la capital del antiguo Imperio Romano de Oriente, Constantinopla, había caído en poder de los otomanos que la habían bautizado como Estambul. Desde ese entonces los precios de las especias se habían elevado, beneficiando con ello a los enemigos de la fe cristiana.

Los españoles llegaron así a las islas antillanas, mismas que colonizarían poblándolas y explotando a sus indígenas hasta casi exterminarlos. En las islas los chiles también eran usados para condimentar la comida, sobre todo los cortos de tamaño pequeño. Quizás por su parecido con un diente de ajo los españoles le llamaron ají.

La destrucción veloz de la población indígena y su cultura, obligó a los españoles a desarrollar una gastronomía de subsistencia acorde sobre todo a los ingredientes que encontraban con más facilidad. Tal es el caso de la yuca que cocida en trozos, asemeja a un pan con el cual acompañaban la carne de los cerdos que trajeron de España y que comenzaron a criar para hacer jamones y tocinos, mas no

chorizos, pues la falta de especias y el calor y la humedad de las islas hacían imposible madurarlos como en su región de origen. Pero el mismo calorcito y la fecundidad porcina les permitió tener carne fresca durante todo el año, misma que guisaban de distintas maneras.

Otros ingredientes nativos como el maíz, eran comidos como tortillas cuando contaban con la ayuda de las mujeres antillanas. O bien como complemento a los caldos de carne, transformándolos así en sopa de migas con maíces. Añadían también frijoles a su dieta y es muy probable que sazonaran con chile todos estos platillos de sobrevivencia. Pero los efectos secundarios del uso del sabroso chile en el organismo, sobre todo al descomer los alimentos picosos, quizás lo relegó entre las preferencias de los fogones de los conquistadores.

Para cuando llegaron a las costas de Veracruz y vieron la forma en la que se les servían las comidas por los cempoaltecas que trataban de esa manera ganarse su favor, encontraron las tortillas suaves y delgadas de maíz y los chiles. Pero en vez del inclemente habanero que comían en la isla de Cuba se encontraron el bonachón jalapeño, que les hizo las delicias de una salsa roja de jitomates tatemados al comal y con la cual guisaban los lomos de un pescado rojo del golfo, que llamaban

huachinango. Y las jaibas y jaibones que atrapaban en la barra contigua al mar, así como las gambas asadas a brasa de leña y sumergidas en aguachile rojo de una especie de ají que no conocían, pero que era delicioso.

Cuando Cortés decidió adentrarse en la tierra para ir a conocer al gran Moctezuma y su ciudad mítica de México Tenochtitlan, el paisaje costero y selvático desapareció conforme avanzaba y se adentraba en el bosque de niebla. El clima favorecía otra calidad de ingredientes y entonces pudo ver que el delicioso chile de primavera y que llamarían cuaresmeño, por coincidir con la cuaresma cristiana, crecía en las huertas de Jalapa. Y que también lo secaban con humo y sol hasta quedar marrón.

Una vez cruzada la serranía el paisaje era completamente diferente. La temporada de lluvias se encontraba en su apogeo. En las faldas se cultivaban chiles verdes, llamados entonces serranos por los mismos españoles.

Conforme avanzaban hacia el centro aparecieron otras matas altas con chiles, distintos a las serranas chaparras. Por los términos de Tlaxcala y después de confrontar a Xicoténcatl, probaron la maravilla de tortillas variadas que ahí se elaboraban. Por ejemplo “las que cada día comían y

que eran blancas y otras algo pardillas, de muy buen comer, que llamaban *tlaxcalpacholli* y que comían las mayorías (...) Y también las calientes y dobladas, las *totonqui tlaxcalli tlaeuelpacholli* para los señores (...) Y las grandes [como tlayudas oaxaqueñas] que comían también cada día que se llamaban *ueitlaxcalli*. (...) Y las que se enrollaban, que eran *quaubylaqualli*. Y las más exquisitas y ahojaldradas, blandas y dulcificadas que llamaban *tlacepoalli*”⁶⁴.

Para acompañar estas tortillas, en la región se comían los chiles anchos que después serían orgullo de los poblanos. Y también se rellenaban con frijoles y flores de calabaza fresca. Y los *uacqui*, secos o desecados y que hispanizaron como guajillos. Ese chile molido con jitomates tatemados lograban una salsa magnífica aromatizada con epazote que aderezaba a las gallinas de la tierra, los ruidosos guajolotes.

En muy poco tiempo los españoles ya estaban completamente acostumbrados a comer con chile. Sin embargo, su obsesión por las especias no cesó. Cuando comenzaron las exploraciones a la mar del sur, conocida como mar Pacífico, Cortés dio instrucciones a su capitán Saavedra Cerón de saber “todas

64. *Ibid.*, p. 463.

las calidades de la tierra y de sus gentes que las habitan, y si hay oro, perlas o piedras preciosas, o especierías, o drogas o otras cosas de provecho para que de todo se haga relación a Su Majestad.” Pues se pretendía que llegaran hasta las islas Molucas de donde los moros traían la mayoría de las especias.

Esas rutas por el Pacífico tardarían varios años más en establecerse de manera sistemática, y finalmente al puerto de Acapulco llegaban flotas completas con cargamentos de mercancías asiáticas que después se cargaban a lomo de mula para trasladarlas hasta Veracruz. En donde se cargarían nuevamente para llevarse a España. En el inter, gran parte de las cargas se vendían a los novohispanos que de esa manera se acostumbraron a las porcelanas y las sedas chinas, y a las especias, particularmente a la pimienta negra, el comino y la canela. También al perejil y al culantro, que no tardaron en rebautizar como cilantro, pues les sonaba muy golpeado. Las salsas verdes y frescas se comenzaron entonces a aromatizar con el cilantro y los pescados al jitomate con perejil. Y para los postres nada mejor que la canela, además de la vainilla nativa. Cuando los barcos regresaban de Acapulco al continente asiático se cargaban con productos americanos, entre ellos los chiles frescos y secos. Que no tardaron en superar a muchas especias como condimento entre los indios, los malayos y los

filipinos, regiones en donde habitaban ya muchos españoles dedicados al comercio y a la evangelización, como el famoso mártir Francisco Xavier.

Cuando el chile llegó a España se aclimató al suelo extremeño dando pimientos menos picantes y ligeramente dulces. Siguiendo las técnicas americanas, lo secaban al sol para luego molerlo. Este condimento resultó el más efectivo sustituto de las pimientas orientales para condimentar y curar los embutidos de chorizo, que derivó en la alegría generalizada de un pueblo que esperaba ansioso una mejor condición de vida a partir de hacer la América.

A los españoles nativos de América se les conoció como criollos y desarrollaron un gusto particular para comer. Su cocina se caracterizó por incorporar muchos de los ingredientes y recetas oriundas del continente y transformarlos en expresiones amables y españoladas. Las cocineras criollas, en complicidad con sus sirvientas indígenas, encontraron fórmulas para desvenar y despepitar los chiles y evitar su picor. Cocían los jitomates en agua hirviendo para hacer caldillos en donde remojar tortillas fritas en manteca para rellenarlas de queso. Machacaban los frijoles y los refreían en grasa animal. Hacían un crujiente y durito chicharrón del cuero del cerdo. Cocían

el carnero en horno de tierra para hacer la barbacoa y comerla en tacos de tortilla de maíz con salsa de tomates verdes y chile serrano. Elaboraban pastas duces de frutas oriundas como la guayaba y el tejocote.

Muchas de estas cocineras eran monjas que hicieron famosas muchas recetas, pues las órdenes religiosas participaban en la vida cotidiana de la Nueva España. Y quienes a pesar de la clausura en que vivían, destacaban con sus recetas, sus obras de teatro y sus obras pías.

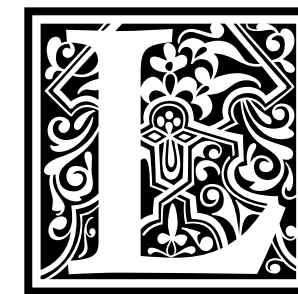
Los conventos eran lugares bien abastecidos en mantenimientos. Sin duda eran laboratorios culinarios en que se contaban con los recursos provenientes de todas las provincias de México, y que eran parte del imaginario colectivo con el que sus habitantes se creían elegidos de Dios. En esos tiempos se hablaba de “nuestras floridas y ricas tierras, la nación más opulenta, señora de las riquezas del mundo.” Todo convento femenino de prestigio, era una bodega abundante de ingredientes provistos por la Divina Providencia.

Las distintas órdenes tenían disputas y rivalidades entre ellas. Sin embargo todas debían obediencia a la cabeza de la Iglesia provincial. En cada convento tenían sus propias aficiones

culinarias: en Santa Rosa fabricaban dulces de camote. En La Concepción elaboraban frutas cristalizadas con baños de melaza. Las Agustinas recoletas preferían bordar pañizuelos y manteles. Con todas estas manufacturas que el Palacio Episcopal recibía regularmente, siempre se podía agasajar a invitados notables. Pero la comida era encargada a las Clarisas, que si bien tenían jurado un voto de pobreza, a la hora de elaborar la comida para el obispo desplegaban una creatividad y fastuosidad únicas. Habían logrado arrebatarse la preeminencia que las de Santa Rosa habían tenido décadas atrás en los fogones. Preparaban un delicioso mole dulcificado con chocolate que les llegaba desde Alvarado, y añadían granos de anís, clavo, canela, pimienta gorda, almendras y ajonjolí a la pasta de los chiles secos. Bañaban las piezas de pollo cocido en caldo con laurel y lo acompañaban con arroz cocido y mollejas.

De las ideas y platillos de estos criollos guadalupanos se conformó una identidad contradictoria, que les permitiera ser españoles pero mexicanos. Avidos de modelos, buscaban aquellos inexistentes que les garantizaran sus valores básicos como la religión católica y una ciudadanía plena. En aquella época, muchos de los ingredientes oriundos se desdeñaban y se preferían aquellos traídos de España y que generaban el sabor peninsular que se apreciaba por sobre el indígena.

DE MANTECA.



La manteca fue un ingrediente utilizado con mucha frecuencia por los reinos cristianos del norte de España, quienes fueron conquistando y colonizando grandes regiones de la península abandonadas por los árabes durante la edad media. Esta grasa sabrosa se acumulaba en tarros que siempre están presentes en las cocinas tradicionales españolas y también en las novohispanas.

La manteca se añade a muchos guisos. Una cucharada sirve para dar sabor a los guisados y a los frijoles. Fundida sirve para acitronar cebolla y ajo. Derretida y caliente nos permite dorar y freír un sinnúmero de especialidades, como los exquisitos buñuelos de España y de México. O nuestros tradicionales tacos dorados, las gorditas y las enchiladas que serán bañadas con salsa roja o verde e incluso con mole. Los totopos de tortilla de maíz adquieren una textura crocante ideal para los frijoles

refritos y para elaborar los chilaquiles, pues la manteca los vuelve impermeables a la salsa líquida.

Tanto en España como en México se utiliza como ingrediente para panes y pasteles. El pan de pueblo sigue conservando ese sabor característico que confiere la manteca, pues siguen utilizando las recetas tradicionales de nuestra gastronomía. Esas recetas incluyen platillos como la cochinita pibil, pues la manteca mantiene suave y deliciosa la carne adobada al pibil. También se usa para barnizar el cabrito asado a las brasas, con el mismo propósito de suavidad y sabor. Y las verduras de las enchiladas del Bajío se sofríen en manteca para su mejor sabor.

Finalmente se utiliza para elaborar los tamales, una de nuestras glorias de la cocina nacional, con más de 300 variedades a lo largo de todo el país. ¿Cómo fue que este ingrediente se transformó en pilar de nuestra gastronomía? Comencemos por mencionar que la carne de cerdo fue indispensable para los viajes de descubrimiento y conquista. Los españoles criaron cerdos en sus ranchos y granjas de las islas Antillanas. Su consumo sigue siendo muy importante en esos países hoy en día, 500 años después.

¿Cómo se conseguía obtener la manteca? Los grandes trozos de tocino llenos de grasa, eran puestos a hervir a fuego lento en grandes cazuelas con agua. Al cabo de un tiempo la grasa se fundía y los trozos de carne enjuta se separaban fácilmente. Estos se retiraban con una espumadera junto con cualquier impureza o residuo. Con este método también se lograba obtener manteca de sebo de carne de res, por lo que se extendió en toda la Nueva España en donde hubiera ganado.

Pero existe una razón histórica que acompaña a todas estas recetas en que se utiliza la manteca y que nos dan una idea de su significado como sabor novohispano. Cuando los españoles llegaron a colonizar la Nueva España, trajeron un sin fin de productos europeos con miras a desarrollar su cultivo y su crianza aquí. Tal es el caso del cerdo y de la manteca. Pero hubo otros, como el olivo, que no pudieron desarrollarse porque su cultivo fue prohibido por la Corona española. A pesar de que en el siglo XVI fray Juan de Zumárraga cultivó olivos en las huertas de algunos conventos franciscanos, el impedimento del rey inhibió toda posibilidad posterior de tener olivares en gran escala. Como los que ya existen hoy en día en algunos estados de la república mexicana. Lo mismo sucedió con la vid y con la morera de seda años más tarde.

La prohibición tenía por objeto obligar a los novohispanos a comprar aceite de oliva importado. Con ello se favorecía a los productores españoles y a la Corona, pues esta cobraba los impuestos de alcabala en la misma España, y a su vez, los impuestos por su comercio aquí en México. Desde ese entonces el oro verde, forma en la cual se referían los antiguos romanos al aceite de oliva, se ha visto como algo muypreciado y costoso en México. Si uno acude a los centros tradicionales de abasto que son los mercados, podrá ver que la mayoría de las veces el aceite de oliva se vende en pequeños recipientes del tamaño de una ampolleta. Pues desde la colonia, se tenía como un producto de lujo del que solo se podía comprar una cantidad pequeña y que se utiliza en recetas de un marcado acento español, para los nostálgicos de la madre patria. El aceite de oliva entonces fue prohibitivo para los mexicanos. No teníamos derecho a usarlo mas que en raras ocasiones en que se hacía un esfuerzo económico importante.

Pero el goloso mestizo le plantó cara al rey de España y a sus políticas monopólicas. Se afanó en desarrollar una amplia gama de productos a base de manteca.

La manteca se acopló suavemente a la tradicional dieta mesoamericana, pues tenía muchos beneficios para las

recetas elaboradas con maíz. Nuestro grano básico y del significado implica un proceso complejo para transformarse en ingrediente de tortillas y tamales. Las mazorcas secas debían desgranarse pacientemente a mano. Posteriormente se remojaban y cocían en agua con cal para reventar el hollejo y facilitar la molienda. Esta se realizaba en el famoso metate, utensilio de la edad de piedra aún utilizado hoy en día en muchas comunidades indígenas de México. La pasta resultante se utilizaba inmediatamente y se elaboraban las tortillas con las manos. Algunas pequeñas y regordetas, otras medianas y lisas, unas más gigantes y secas como las tlayudas. En la época prehispánica se contaban hasta siete maneras distintas de hacer las tortillas. Y desde luego también se hacían tamales, sobre todo para las fiestas religiosas que eran una cada día y el otro también.

Con la industrialización de hoy en día, en que comemos tortillas recién hechas en máquina de engranes movida por la electricidad y cocidas con combustión de gas, nos puede resultar difícil entender el complejo proceso de hacer tortillas. Pues el método tradicional implica prender la leña, atizar el fuego, calentar el comal y tirar las tortillas a mano para cocerlas de un lado y del otro, todo eso con una masa de por sí complicada de elaborar como ya vimos.

Desde tiempos inmemoriales, comer con tortillas recién hechas es un lujo de ricos y pobres en México. Este lujo no se podía repetir para el desayuno y la cena pues el ritual era muy desgastante. Las tortillas, a diferencia del pan, nunca se comen frías. Así que si uno quería echar taco en la noche o al amanecer debía recalentar las tortillas. La tortilla recalentada se seca y se endurece. Defrauda al comensal más entusiasta. Pierde su atributo preciado de suavidad amable de cuando está recién hecha. Pero si esa tortilla seca se pasa por manteca derretida, todo cambia. La tortilla regresa a ser moldeable. Se recupera la suavidad y se le añade un sabor singular. El taco tradicional se transforma en doblada o enchilada. Es por ello que las comidas mexicanas abundaron en este tipo de platillos para las horas del almuerzo y de la merienda. En los hogares novohispanos las señoras recibían en casa ofreciendo unas deliciosas enchiladas de tomate verde rellenas de pollo deshebrado. Las preparaban con las tortillas pequeñas y delgadas que la molendera había mandado para la comida y que se reconstituían al pasarlas por manteca hirviendo, quedando suaves e impermeables a la hora de recibir la salsa caliente que había sido aromatizada con cilantro y epazote, con un sugestivo picante de chile serrano que gustaba mucho entre los concurrentes. También se preparaban tostadas de maíz fritas y crujientes, cubiertas de frijoles refritos y longaniza

desmenuzada con rebanadas de aguacate y jitomate. En el valle de Toluca se comían también las deliciosas gorditas de maíz rellenas de frijol y pambazos de trigo sofritos en manteca con chile guajillo y rellenos de papa y chorizo.

Este ritual se podía repetir a la mañana siguiente para el almuerzo, cuando los hombres del campo regresaban a casa después de trabajar por varias horas desde la madrugada. El hambre que les daba el trabajo hacía que exigieran una copiosa colación antes de la habitual comida de las tres de la tarde, cuando se hacían las tortillas.

Además de reconstituir tortillas y de transformarlas en totopos crujientes, la manteca se usaba para untar tlacoyos y sopes, pues el sabor ya era muy querido por los novohispanos. Su uso para elaborar tamales revolucionó por completo la receta indígena. La manteca batida mezclada con el maíz molido lograba que los tamales se esponjaran y quedaran más suaves. Incluso se podían recalentar fácilmente, sin demeritar sus cualidades de sabor y textura.

La población indígena también comenzó así a transformar sus costumbres alimenticias. En su tradicional vivienda criaron cerdos junto sus guajolotes y perros. Aprendieron

las técnicas de la matanza y aprovechamiento de los tocinos y desde luego, comenzaron a elaborar manteca que agregaron a sus tamales y a sus tortillas.

Este ingrediente también estuvo ligado a la cultura del trigo que trajeron los españoles. Pues las hogazas de pan siempre se elaboran con un poco de manteca, lo que garantiza que el pan se conserve suavemente hasta el día siguiente o más. También se usaba en toda la repostería, como en los buñuelos ya mencionados pero también en los gaznates y en los famosos mantecados y mantecadas. En las pastas dulces como el bien me sabe, los encoletados y en los puerquitos de piloncillo. Desde luego también en el pan dulce, incluyendo el roscón de reyes y el pan de muerto.

Sin embargo, estas recetas se transformaron con la llegada de los franceses durante el siglo XIX, sobre todo en la Ciudad de México. Pues los panaderos franceses comenzaron a elaborar su famoso pan blanco, cocido con vapor dentro del horno de piedra y cuya masa no contiene la tradicional manteca. Es por ello que los bolillos y teleras se ponen duros después de unas horas. Pero en los pueblos sí se les agrega manteca para que duren cuando menos para el desayuno del día siguiente. En las recetas de pan dulce la manteca se sustituyó por mantequilla,

pero muchos panaderos se resistieron, y se resisten hoy en día a dicha práctica. Las famosas conchas, llevan una cubierta elaborada con manteca, azúcar y harina que se suele pintar de chocolate para obtener una mayor variedad.

La manteca se conserva muy bien en todos los climas. Desde las selvas tropicales del sureste mexicano, pasando por las zonas frías y templadas, hasta los graves calores de los estados del norte. En esta zona se utiliza para elaborar las tortillas de harina de trigo. Sin manteca las tortillas quedarían duras, por eso se amasan con manteca. Al igual que la masa para las coyotas de piloncillo y todos los postres de trigo. De tal manera que fue un ingrediente común en la Nueva España, de sur a norte y de este a oeste.

Las tortillas de trigo se siguen haciendo a mano por las cocineras tradicionales de Villa de Seris en Sonora, quienes utilizan el patio trasero de su hogar como taller tortillero. Un viejo tambo petrolero se transforma en anafre aerodinámico. En su interior se consumen troncos de leña hasta lograr una brasa de calor continuo, la cual ya no tizna. En la boca del tonel se dispone un comal de metal cóncavo volteado. La forma abombada garantizará la cocción integral de la delgada tortilla. Los humos se dispersan por el aire que circula libre

en un espacio abierto al cielo, donde crecen árboles y algunas yerbas comestibles. En el espacio techado y sobre una simple mesa de madera, me tocó ver a doña Guadalupe quien mezcla con sus manos cinco kilos de harina con manteca, sal y agua. La masa se reposa mientras ella aprovecha el tiempo para terminar otros deberes domésticos. Y entonces porciona pequeños bollos que dispone en toda la mesa. Su palote tiene los atributos letales de esta arma femenina: madera maciza y ancha con agarraderas laterales para asestar buenos golpes a maridos desobligados o trasnochadores y alisar toda la variedad de tortillas.

Nos cuenta que las hay gorditas, medianas, taqueras y las de agua, Ella solo elabora estas últimas, para las que se requiere una destreza sorprendente. El palote aplana la masa hasta alcanzar un círculo de 15 centímetros. Luego, ella comienza a utilizar sus manos y sus brazos para seguir extendiendo la masa que se vuelve traslucida por su delgadez, y la tortilla llega a medir hasta 50 centímetros cuando cae al comal para cocerse en pocos segundos de un lado y otros más del otro. Utiliza sus dedos para maniobrar la masa caliente y advierte, con conocimiento de causa, que los dedos se pueden pegar al comal ardiendo. La manteca en la receta garantiza la suavidad de la tortilla que se puede recalentar sin problemas al día

siguiente. Y si uno se quema, pues se pone manteca. El remedio eficaz para sobrellevar cualquier inconveniente culinario.

Es así que la manteca es referente para la cocina tradicional mexicana que abrevó de la cocina novohispana. Que se recrea y actualiza en los días de fiesta y que nos hizo independientes del rey español y sus despóticos deseos de controlar nuestra manera de preparar la comida.

DE DULCE.



El goloso mestizo es fanático de lo dulce y sus hermanas son las golosinas. Por ello nuestra historia está ligada a el azúcar y sus infinitas posibilidades para preparar alimentos dulces.

El azúcar se comerciaba en el antiguo *Al Andalus* por los árabes españoles. Este delicioso saborizante se elaboraba con el jugo de caña cocido hasta formar la melaza, el jarabe espeso que después se secaba y se cuajaba en los moldes de piloncillo desde tiempos muy antiguos del Imperio Persa. Durante la edad media europea, el azúcar era considerada una especia como las pimientas. Por lo tanto en los viajes de Colón también se buscaba comerciar con azúcar. Pero las técnicas de su elaboración si eran conocidas por los españoles, pues en las Islas Canarias habían establecido trapiches desde la época árabe. La familia del rey tenía ingenios en las islas para garantizar el abasto de dulce en su corte.

Cuando los españoles vieron las posibilidades de cultivar caña en las zonas templadas y húmedas del valle de Cuernavaca, pues contaban con suficiente agua para el riego demandante de esta planta, de inmediato se dieron a la tarea de establecer trapiches.

Pero el trabajo extenuante en la zafra, cuando se cosecha la caña dulce, cuando *se tumba la caña* como dice el son, no fue soportado en un inicio por los indígenas, que vivían sobre todo en las montañas y no en la zona baja del valle. Y por tanto se comenzaron a importar esclavos negros africanos para realizar este trabajo, igual que se hacía en las Canarias españolas. La tercera raíz de nuestra cultura, la negra, llegó para hacer funcionar la manufactura de azúcar y de ron, el aguardiente de la caña.

La incipiente industria azucarera comenzó a desarrollarse en la Nueva España. Para la Corona, esta producción era fundamental, tanto que estableció una política proteccionista hacia los dueños de los campos cañeros y molinos que producían el azúcar. En su reglamento se establecía que estos bienes de producción no se podían embargar por deudas de sus propietarios. Se trataba de un negocio lucrativo pero que demandaba muchas inversiones y un trabajo muy pesado.

Con la política proteccionista, los ingenios comenzaron a florecer de la mano de los hacendados y los negros. Las grandes fuentes de agua en la zona del hoy estado de Morelos, permitieron obtener cosechas abundantes. Y uno de los inconvenientes del proceso para obtener azúcar, que era tener combustible suficiente para las largas cocciones del jugo, se solucionó utilizando el abundante bagazo y el rastrojo de la caña como leña. El duro proceso de tumbar la caña, en la Nueva España se prolongó por varias semanas más a las establecidas por el procedimiento tradicional, y así la mano de obra indígena se fue incorporando a tumbar caña junto a los negros, que pronto se convirtieron en los capataces de las haciendas. Los hacendados criollos encontraban ventajas en este esquema social y económico, pero en general para la élite virreinal la convivencia de indios y negros constituía un peligro. Los dos grupos raciales eran una mayoría amenazante que junta, se podía amotinar y trastocar así el orden jerárquico.

Por ello se gestó una política social que privaba de derechos a los negros, pues se consideraba que estos corrompían a los indígenas que eran de carácter apocado, humilde y reservado. Mientras que los negros eran extrovertidos, lascivos y rebeldes por naturaleza. Acorde a la ideología católica eran los hijos desgraciados de Cam, segundo hijo de Noé, que profanó la

honra de su padre al verle desnudo. Y también eran sospechosos de ser hijos de musulmanes infieles magrebíes. Así que se les prohibió vestir como blancos, vivir en los pueblos de indios, portar armas, ordenarse como sacerdotes, entre otras cosas.

Pero muy pronto los negros buscaron caminos para sortear la opresión. El primero fue tener descendencia con los otros grupos culturales. La variedad humana derivada de estas mezclas fue muy amplia. Los negros se mezclaron con españoles e indios y con las distintas castas que se fueron configurando de todas las mezclas. Para el siglo XVII ya había una clasificación (sin duda racista como apunta Federico Navarrete) para todos estos nuevos mestizos, que podemos ver en las llamadas pinturas de castas. De tal manera que: de español con india sale mestizo. De mestizo con española sale castizo. De castizo con española sale español. De español con negra sale mulato. De mulato con española sale quarterón. De quarterón con español sale torna atrás. De negro con india sale chino. De chino y mulata sale lobo. De lobo con mulata sale sambaygo. De sambaygo con india sale cambujo. De cambujo con mulata sale noteniendo. De indio y mulata sale calpuamulato. De calpuamulato con mulata sale albarazado. De albarazado con mulato sale tente en el aire. Y de tente en el aire con india sale coyote. Todo esto según una clasificación

hecha tan solo en Puebla, pero en la Ciudad de México podía haber otras mezclas más. De las 15 clasificaciones la sangre negra está presente en 12. Una mayoría contundente.

Esta mezcla estuvo marcada por varios factores históricos. En ocasiones los esclavos liberados podían ganar buen dinero, pues la industria azucarera era muy próspera y ellos los trabajadores mejor calificados. Así atraían a las indígenas y a las criollas. Su condición de parias les permitía evadir las estrictas normas de comportamiento que debían seguir blancos e indios. Fascinaban a todos con sus cantos y sus bailes e invitaban al esparcimiento y a beber aguardiente de caña en su compañía. Y el amor carnal alcanzó con ellos expresiones magníficas que eran un desahogo para una sociedad dominada por una ideología que estigmatizaba el placer y la sexualidad.

Los criollos culpaban a los negros de muchos vicios sociales, como cuando ocurrieron las distintas rebeliones populares por el alza en los precios del maíz provocada por las sequías. La autoridad remarcó la embriaguez de los mestizos amotinados que fueron incitados por los negros y sus descendientes durante estos actos.

El azúcar, al igual que la sangre negra en la sociedad novohispana, comenzó a mezclarse con los sabores indígenas y españoles. Mientras que en Europa se trataba de un producto caro que se importaba de la América española, en nuestro continente era accesible a toda la población. El goloso mestizo la comenzó a utilizar en un sin fin de productos y recetas. Por ejemplo al mezclarla con los granos molidos de cacao. Las bebidas prehispánicas de cacao no incluían azúcar, se aromatizaban con vainilla y distintas flores y se condimentaban con chiles secos molidos. Se espesaban con masa de maíz. Unas eran frías y otras calientes. A veces se endulzaban con miel de agave o de avispa. Pero el chocolate endulzado con azúcar es obra de nuestro goloso mestizo con lo que conquistó a la sociedad novohispana y europea, al brindar una bebida dulce y aromática, estimulante y sabrosa. Sus recetas definen gustos regionales. En México está el champurrado con sabor a maíz crudo. También está el tescalate sureño con toques de pinole y chile seco. El concentrado y oscuro se llama a la española y el ligero y hecho con leche, a la francesa. La técnica de espumado varió notablemente. Los indígenas estaban acostumbrados a escanciar la bebida con jícaras, a una altura considerable se vertía el chocolate en otro recipiente logrando que el chorro hiciera la

agradable espuma. Pero durante la Colonia surgieron la jarra chocolatera y el molinillo con el que se lograba una muy buena espuma batiendo el chocolate preparado en la lumbre. Este movimiento requería de un ritmo sabroso que se transmitía a la bebida y para ello las negras y mulatas eran expertas, pues le daban un buen son. Es curioso notar que la composición de las diferentes pinturas de castas repiten una misma escena para describir que *de un español y una mulata sale un morisco*. Pues invariablemente la mulata bate el chocolate sobre la estufa y su hijo o hija le ofrece una taza al padre español. Quizás muchas mulatas enamoraron a cientos de españoles con su batido especial de chocolate.

La sociedad multirracial y multicultural de la Nueva España encontró un reflejo en la variedad de frutas que se dieron de manera abundante en todo el territorio. A las frutas mesoamericanas, como la tuna, la pithaya, la piña, los capulines y la ciruela mexicana, por citar solo algunas, se le agregaron los cítricos persas, los melones asiáticos, los plátanos, las manzanas, duraznos y peras. Esta gran diversidad fue la alegría de una sociedad compleja y contradictoria y el dulzor negro comenzó a transformarlas en postres ricos que se podían además conservar por varios meses. Con la melaza se bañaban las frutas hasta cuatro veces, logrando cristalizarlas

después de un prolongado secado. Estas frutas cristalizadas comenzaron a aparecer en el roscón de reyes y en los tamales para transformarlos en claramente dulces. También la melaza se usaba para cocer la calabaza grande llamada de Castilla para transformarse en calabaza en tacha. Esta es uno de los elementos imprescindibles de los altares de muerto en las comunidades campesinas. El chocolate dulce también es parte de muchas de las recetas del mole ligadas a la cultura indígena. Y entre los criollos de la cultura del trigo la melaza se usaba para la miel de los buñuelos y el azúcar para espolvorearlos.

De esta manera el dulce fue un sabor común a toda la sociedad novohispana. Pero esta sociedad funcionaba en base a una jerarquía limitante para las mayorías mestizas. Cuando en el siglo XIX México se independizó de España, estas estructuras ideológicas y sociales se conservaron. Pero los indios y mestizos fueron ganando espacios dentro de los partidos políticos. Sin embargo, la presidencia de México fue ocupada sucesivamente por caudillos criollos como Iturbide (coronado emperador), Santa Anna, Comonfort, Bustamante, Guadalupe Victoria y Gómez Farías. Las excepciones fueron Vicente Guerrero y desde luego Benito Juárez. Y fue con este último que el *status quo* del sistema de castas se vino abajo. Pues impuso una república federal de ideología liberal donde la estratificación

social de la Colonia se desconocía jurídicamente, para dar paso a los individuos. Que en la constitución liberal tenían los mismos derechos y obligaciones como ciudadanos.

A Juárez le tocó mantener vigente a la República durante la intervención francesa. El era presidente y Maximiliano emperador. Y este y Carlota no pudieron mas que sucumbir al encanto de la sociedad multicultural de México, tan variopinta como un puesto de frutas del mercado. Su origen europeo y aristocrático era la cualidad específica por la que habían sido elegidos por un puñado de conservadores para encabezar el Imperio Mexicano. Con su llegada a nuestro país se actualizaron los antiguos usos y costumbres virreinales pues llegaron acompañados de güeros austriacos y franceses como parte de su corte. Su cercanía a los soberanos les permitía tener una posición de privilegio en la estructura política. Y toda la élite conservadora comenzó a hurgar en sus árboles genealógicos para encontrar antecedentes de rancio abolengo. Pero en muchos la sola apariencia delataba por lo menos algún mestizaje.

Con el triunfo de Juárez y la República derrotando a los extranjeros rubios el sistema de castas se vino abajo definitivamente. Con lo que podríamos decir que *el café venció*

a la leche. Desde ese entonces, nuestra sociedad es de café con leche y endulzada con azúcar y dueña de su propio destino Sin la necesidad de una paternidad europea para gobernarse. La frase celebre de Juárez dice: “Entre los individuos, como entre las naciones, el respeto al derecho ajeno es la paz.” Con ello reivindica nuestra soberanía como país frente a las naciones poderosas. Pero también al naciente individuo mexicano, con derecho propio por sobre los prejuicios ideológicos gestados durante nuestra subordinación a la Corona española.

BIBLIOGRAFÍA.

Barbosa Ramírez, René, *La estructura económica de la Nueva España (1519-1810)*, México, Siglo XXI, 1971.

Bye, Robert y Linares, Edelmira. “Cocina y ciencias. Naturaleza e identidad.”, en José N. *Iturriaga (coord.)*, *Elogio de la cocina mexicana, Patrimonio cultural de la humanidad*, México, Artes de México, 2015. P.342

Caso, Alfonso, *El pueblo del sol*, Fondo de Cultura Económica, 3ª reimp. México, 1976.

Códice Florentino, Manuscrito 218-220 de la Colección Palatina... México, Archivo General de la Nación, 3 v., 1979.

Codice Tudela, Edición de José Tudela de la Orden, Ediciones culturahispánicadelInstituto de Cooperación Iberoamericana, Madrid, 1980.

Corona Sánchez, Eduardo, “*La articulación de los pueblos en la generación del modo de producción americano y su evolución*”, *International Journal of South American Archaeology* 12, 2018, pp. 6-24.

Cortés, Hernán, *Cartas de relación*, México, Océano, 1987.

Declercq, Stan Jan Lucie, *In mecitin inic tlacanacaquani: “Los mecitin (mexicas): comedores de carne humana. Canibalismo y Guerra ritual en el México antiguo*, Tesis de doctorado, Universidad Nacional Autónoma de México, 2018.

Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*. México, Espasa- Calpe, 1989.

Documentos cortesianos, Edición de José Luis Martínez, México, Fondo de Cultura Económica/Universidad Nacional Autónoma de México, 1990.

Durán, Diego, *Historia de las Indias de la Nueva España e islas de Tierra Firme*, Edición de Ángel María Garibay K., México, Porrúa, 2 v., 1967.

García Icazbalceta, Joaquín, *Bibliografía mexicana del siglo XVI*, México, Fondo de Cultura Económica, 1954.

García Icazbalceta, Joaquín, *Colección de documentos para la Historia de México*, México, Porrúa, 2 v., 1973.

Gruzinsky, Serge, *La colonización de lo imaginario*, México, Fondo de Cultura Económica, 1992.

Herrera, Gabriel Alonso de, *Tratado general de agricultura*, Edición de la Real Sociedad Económica Matritense, Madrid, 1818.

Llanes Castro, Jorge Rodrigo. Cursos Radiofónicos del IMER. Año 2010. <https://www.imer.mx/rmi/cursos-radiofonicos/>

López Austin, Alfredo, *Tamoanchan y Tlalocan*, México, Fondo de Cultura Económica, 1994.

León Portilla, Miguel, *Visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la conquista*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1961.

León Portilla, Miguel, *Los antiguos mexicanos a través de sus crónicas y cantares*. México, Fondo de Cultura Económica, 1972.

León Portilla, Miguel, *El reverso de la conquista. Relaciones aztecas, mayas e incas*, México, Joaquín Mortiz, 1978.

León Portilla, Miguel, *Antigua y nueva palabra*, Aguilar, México, 2004.

Martínez, José Luis. *Hernán Cortés*, México, Universidad Nacional Autónoma de México/Fondo de Cultura Económica, 1990.

Mazzetto, Elena. “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas : un acercamiento a su tipología y simbolismo”, en *De l’âtre à l’autel : Nourritures rituelles amérindiennes (Mexique, Guatemala)*, *Les cahiers ALHIM*, 2013, <https://journals.openedition.org/alhim/4461>.

Mazzetto, Elena, “Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas.” *Anales de antropología*. vol. 51 (2), 2017, pp. 154-170.

Mendieta, Jerónimo de, *Historia eclesiástica indiana*, México, Porrúa, 1971.

Motolinia, Toribio de Benavente, *Historia de los indios de la Nueva España*, México, Porrúa, 1979.

O’Gorman, Edmundo, *La invención de América*. México. Fondo de Cultura Económica, 1958.

Sahagún, Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1989.

Simeón, Rémi, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*. México, Siglo XXI, 1977.

Simeón, Rémi, *Cuatro historiadores de Indias*, Siglo XVI, México, Diana, 1979.

Simeón, Rémi, *La idea del descubrimiento de América. Historia de esa interpretación y sus fundamentos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1979.

Vargas, Luis alberto, “¿Por qué comemos lo que comemos?”, *Antropológicas*, n. 7, 1993. P. 24.

Zurita, Ricardo, *Diccionario enciclopédico de Gastronomía Mexicana*, México, Clio, 2000.

Crónicas y fuentes del siglo XVI.

Aguilar, Francisco de (fray). *Relación Breve de la Conquista de la Nueva España*. Ed. Jorge Gurría Lacroix. México UNAM-IIH. 1980.

Alva Ixtixóchitl, Fernando de. *Obras Históricas*. México. UNAM- IIH. 1975.

Casas, Bartolomé de las (fray). *Historia de las Indias*. México. FCE. 1965.

Casas, Bartolomé de las (fray). *Los indios de México y la Nueva España*. México. Porrúa. Col. Sepan cuántos... 1987

Cortés, Hernán. *Cartas de relación*. México. Océano. 1987.

Díaz del Castillo, Bernal. *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*. México. Espasa- Calpe. 1989.

Documentos cortesianos. 3v. Ed. José Luis Martínez. México. FCE- UNAM. 1990.

Durán, Diego (fray). *Historia de las Indias de la Nueva España e islas de Tierra Firme*. ed. A. M. Garibay K. 2 v. México. Porrúa. 1967.

López de Gómara, Francisco. *Historia General de las Indias y de la Conquista de México*. 2v. Caracas. Ayacucho. 1979.

Martir de Anglería, Pedro. *Décadas del Nuevo Mundo*. México. Porrúa. 1954.

Mendieta, Jerónimo de (fray). *Historia eclesiástica indiana*. México. Porrúa. 1971.

Durand, José. *La Transformación social del conquistador*. 2 v. México. Porrúa y Obregón. 1953.

Motolinia, Toribio (fray). *Historia de los indios de la Nueva España*. México. Porrúa. 1979.

Muñoz Camargo, Diego. *Descripción de la ciudad y provincia de Tlaxcala*. Ed. René Acuña. México. UNAM- IIF. 1982.

Sahagún, Bernardino (fray). *Historia general de las cosas de la Nueva España*. México. Porrúa. 1989.

Zorita, Alonso de. *Breve y sumaria relación de los señores de la Nueva España*. En Juan Bautista Pomar et al. : *Relaciones de Tetzoco y de la Nueva España*. México. Chávez Hayhoe, 1941.

Códices.

Codex Ixtilxochitl., estudio Jacqueline de Durand- Forest. Graz. Ak. 1976.

Codex Mendoza, The..., 3v. Berkeley y Los Angeles. University of California press. 1992.

Codex Trocortesianus. Graz, Austria. Ak. 1972.

Códice Fernández Leal, estudio René Acuña. México. Ediciones Toledo, INAH-CONACULTA. 1991.

Códice Florentino. Manuscrito 218-220 de la Colección Palatina... 3 v., México. AGN. 1979.

Estudios y fuentes relacionadas con el tema.

Alfonso el Sabio. *Antología*. México. Porrúa. 1973.

Antaki, Ikram. *La cultura de los árabes*. México. Joaquín Mortiz. 2ª reimp. 2001.

Ballesteros Gabrois, Manuel. *Breve historia de España*. Buenos Aires. El Ateneo. 1967.

Bataillon, Marcel. *Erasmus y España*. México. FCE. 2ª reimp. 1996.

Baudot, Georges. *La pugna franciscana por México*. México. Alianza editorial- CONACULTA. 1990.

Barbosa Ramírez, René. *La estructura económica de la Nueva España (1519-1810)*. México. Siglo XXI. 1971.

Belenguer, Ernest. *El Imperio Hispánico. 1479 – 1665*. Madrid. Grijalvo. 1995.

Belenguer, Ramón. *Monarquía Hispánica*. Barcelona. Grijalvo. 1992.

Borah, Woodrow. *El siglo de la depresión en Nueva España*. México, SEP. 1975.

Bosch Gimpera, Pedro. *El poblamiento antiguo y la formación de los pueblos de España*. México. Imprenta universitaria. 1944.

Bosch Gimpera, Pedro. *El problema de las Españas*. México. UNAM. 1981.

Bunes, Miguel Angel de. *Los moriscos en el pensamiento histórico*. Madrid. Cátedra. 1983.

Castro, Américo. *La realidad histórica de España*. México. Porrúa. 1954.

Castro, Américo. *Sobre el nombre y el quién de los españoles*. Madrid. Taurus. 1973.

Céspedes del Castillo, Guillermo. *Las Indias en tiempos de los Reyes Católicos*. En Jaime Vicens Vives, *Historia de España y América, social y económica*. 5 v. Barcelona. Vicens Vives. 1972. V II.

Chavero, Alfredo. *Historia Antigua y de la Conquista. En México a Través de los siglos*. 5 v. México. Cumbre. 1958. V. I.

Chávez Orozco, Luis. *Las Instituciones democráticas de los indígenas mexicanos en la época colonial*. México. III. 1943.

Chevalier, Francois. *La formación de los latifundios en México*. México. FCE. 1972.

De la Riva, Ión (coord.). *Un solo mundo*. Madrid. Lunwerg. 1992.

Díaz-Plaja, Fernando. *La vida cotidiana en la España musulmana*. Madrid. Edaf. 1993.

Domínguez Ortiz, Antonio. *El Antiguo Régimen: los Reyes Católicos y los Austrias*. En Miguel Artola, dir, *Historia de España Alfaguara*. 7 v. Madrid. Alianza. 1973. V. III.

Domínguez Ortiz, Antonio (dir.). *Historia de España. T. 3. Al Andalus: musulmanes y cristianos*. Barcelona. Planeta. 1989.

Domínguez Ortiz, Antonio (dir.). *Historia de España. T 5. El siglo de oro*. Barcelona. Planeta. 1989.

Durand, José. *La transformación social del conquistador*. 2 v. México. Porrúa y Obregón. 1953.

Escalante, Pablo. *Los códices*. México. CONACULTA. 1998.

Espalza, Mikelde. *Los moriscos antes y después de la expulsión*. Madrid. Mapfre. 1992.

Fernández Alvarez, Manuel. *Carlos V, el César y el hombre*. Madrid. Espasa- Calpe. 1999.

Fernández Alvarez, Manuel. *Felipe II y su tiempo*. Madrid. Espasa- Calpe. 2001.

Fernández Alvarez, Manuel. *Juana la Loca*. Madrid. Espasa- Calpe. 1999.

Gallegos Rocafull, José. *El pensamiento mexicano en los siglos XVI y XVII*. México. FF y L UNAM. 1974.

Gibson, Charles. *Los aztecas bajo el dominio español*. México. Siglo XXI. 1967

García Icazbalceta, Joaquín. *Bibliografía mexicana del siglo XVI*. México. FCE. 1954.

García Icazbalceta, Joaquín. *Colección de documentos para la Historia de México*. 2 v. México. Porrúa. 1973.

Greenleaf, Richard E. *La Inquisición en la Nueva España: siglo XVI*. México. FCE. 1981.

Grimberg, Carl. *La hegemonía española*. México. Daimon. Col. Historia universal. 1983.

Goicochea, Julio (coord.). *Grandes descubridores y conquistadores*. Tomos 5 y 6. México. UTHEA. 1985.

Gombrich, Ernest. *Aby Warburg. Una biografía intelectual*. Madrid. Alianza Forma. 1992.

Gruzinsky, Serge. *La guerra de las imágenes*. México. FCE. 1999.

Gruzinsky, Serge. *La colonización de lo imaginario*. México. FCE. 1992.

Haring, Clarence H. *Comercio y navegación entre España y las Indias en la época de los Hasburgo*. México. FCE. 1939.

Haring, Clarence H. *El Imperio Español en América*. México. Alianza- CONACULTA. 1990.

Hattstein, Markus. *Islam. Arte y arquitectura*. Colonia. Kóneman. 2000.

Historia de México Salvat. Tomos 5 y 6. México. Salvat. 1978.

Hosbawm, Eric. *Historia del siglo XX*. Barcelona. Crítica. 1995.

Jiménez Moreno, Wigberto. *Estudios de Historia Colonial*. México. INAH. 1958.

Kobayashi, José María. *La educación como conquista, empresa franciscana en México*. México. COLMEX. 1963.

Krauze, Enrique. *Siglo de caudillos*. Barcelona. Tusquets. 1994.

Kubler, George. *La arquitectura mexicana del siglo XVI*. México. FCE. 1983.

Landero Quesada, Miguel Angel. *Granada. Historia de un país islámico*. Madrid. Gredos. 1969.

León- Portilla, Miguel. *El reverso de la conquista. Relaciones aztecas, mayas e incas*. México. Joaquín Mortiz. 1978.

León- Portilla, Miguel. *Visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la conquista*. México. UNAM. 1961.

Leonard, Irving A. *La época barroca en el México colonial*. México. FCE. 1974.

Leonard, Irving A. *Los libros del conquistador*. México. FCE. 1979.

Lynch, John (dir.). *Historia de España*. Barcelona. Crítica. 14 v. 1992.

Martínez, José Luis. *Hernán Cortés*. México. UNAM-FCE. 1990.

Menéndez Pidal, Ramón. *España, eslabón entre la cristiandad y el Islam*. Madrid. Espasa- Calpe. 1956.

Menéndez y Pelayo, Marcelino. *Historia de España*. Madrid. Gráficas González. 5ª. Ed. 1946.

Miranda, José. *Las Ideas y las Instituciones Políticas Mexicanas*. IJ – UNAM. 1978.

Miranda, José. *El tributo indígena en la Nueva España durante el siglo XVI*. México. COLMEX. 1980.

Molas Ribalta, Pere. *Manual de historia de España*. T. 3. Edad Moderna. Madrid. Espasa- Calpe. 1988.

Morales Padrón, Francisco. *Historia del Descubrimiento y Conquista de América*. Madrid. Editorial Nacional. 1963.

Morner, Magnus. *Estado, raza y cambio social en la Hispanoamérica colonial*. México. SEP. 1974.

O’Gorman, Edmundo. *Cuatro historiadores de Indias, Siglo XVI*. México. Diana. 1979.

O’Gorman, Edmundo. *La invención de América*. México. FCE. 1958.

O’Gorman, Edmundo. *La idea del descubrimiento de América. Historia de esa interpretación y sus fundamentos*. México. UNAM. 1979.

Ots Capdequi, José María. *El Estado español en las Indias*. México. COLMEX. 1941.

Parry, J. H. *Europa y la expansión del Mundo (1415-1715)*. México. FCE. 1968.

Peterson Favrot, Janette. *The paradise garden murals in Malinalco*. Austin. EWA. 1993.

Prescott, William H. *Historia de los Reyes Católicos, Don Fernando y Doña Isabel*. México. Compañía general de ediciones. 1852.

Ricard, Robert. *La conquista espiritual de México*. México. FCE. 1991.

Sánchez- Albornoz, Claudio. *El Islam de España y el Occidente*. Madrid. Espasa- Calpe. 1974.

Sánchez- Albornoz, Claudio. *España un enigma histórico*. Buenos Aires. 1950.

Sauer, Carl Ortwin. *Descubrimiento y dominación española en el Caribe*. México. FCE. 1984.

Schneider, Luis Mario. *Malinalco imágenes de un destino*. México. PCIAC. 1998.

Segura Graiño, Cristina (comp.). *Presente y futuro de la historia medieval en España*. Madrid. Universidad Complutense. 1990.

Semo, Enrique. *Historia del capitalismo en México, los orígenes. 1521-1763*. México. Era. 2ª. Ed. 1973.

Sepúlveda, Juan Ginés de. *Tratado sobre las justas causas de la guerra contra los Indios*. México. FCE. 1979.

Sobreques, Santiago. *La España de los Reyes Católicos. En Jaime Vicens Vives. Historia de España y América, social y económica. 5 v. 2ª. Ed. Barcelona. Vicens Vives. 1977.*

Toussaint, Manuel. *La conquista del Pánuco*. México. El Colegio Nacional. 1948

Toussaint, Manuel. *Pintura colonial en México*. México. UNAM. 3ª. Ed. 1990.

Tuñón de Lara, Manuel (coord.). *Historia de España*. Valladolid. Ambito. 1999.

Turberville, A. S. *La inquisición española*. México. FCE. 1971.

Vilar, Pierre. *Historia de España*. Barcelona. Grijalvo. 11ª. Ed. 1980.

Vas Mingo, Milagros del. *Las capitulaciones de Indias en el siglo XVI*. Madrid. Instituto de Cooperación Iberoamericana. 1986.

Weckman, Luis. *La herencia medieval de México*. “2 t. México. Colmex. 1984.

Weckman, Luis. *Las bulas alejandrinas de 1493 y la teoría política del papado medieval*. México. IIH- UNAM. 1949.