



El mestizaje culinario, producto incuestionable de la navegación

De la aclimatación gastronómica de los conquistadores durante la Colonia y de la culinaria hispana de los siglos XVI al XVIII, pero en especial de las comidas de la marinería en el Nuevo Mundo, bien poco se puede especular, ya que su dieta tanto en tierra como en alta mar consistía de agua, vino, aceite, pescado en salmuera, ajos, embutidos, mermeladas, nueces, corderos, gallinas, uva pasa (a discreción), carne salada y las comunes *galletas de munición* también llamadas *marinas*, que más tarde fueron sustituidas en Cuba y en Yucatán por el *pan cazabe*, elaborado con harina de mandioca que “no echaba hongos ni gusanos con facilidad”, según replicaron casi todos los cronistas españoles. Este régimen alimentario popular dejaba mucho que desear, aun considerando los guisos, sopas, pucheros y asados ibéricos de tierra firme, de no mucha excelencia culinaria que digamos, ya que eran populares,¹ platillos que con cierta facilidad pudieron haber hecho olvidar sus comidas españolas, al saborear los variados moles secos o aguados, las blancas y delicadas tortillas, o las carnes de caza guisadas, que en los pueblos recorridos les ofrecieron criadas y esclavas de los principales caciques, quienes ante la sorpresa del poderío militar español admiraban que entre sus huestes vinieran bravos y quiméricos guerreros: mitad hombre, mitad animal; desconocidos centauros que por una de sus bocas comían el maíz cocinado y por la otra el grano duro de la mazorca rezagada.

Sin duda, muchos fueron los prodigios culinarios que los castellanos observaron en las mesas indias: frutos y golosinas de exquisito dulzor, superior al del arrope que produce el mosto de las moras; también aquellas carnes adobadas y vaporizantes que al tacto se desmoronaban y que sólo era posible engullir sobre la redonda tersura de la tortilla de maíz *cacahuazintle* o *tehuacatzin*; carne vaporizada que los indios nombraban *tepachtle* y que después, con el tiempo y el mestizaje, se llamó *barbacoa*, a la usanza taína, según anota Antonio Bachiller y Morales.²

Estos frutos y comidas de las tierras conquistadas, junto con el oro y los *chalchihuites* (piedras preciosas), poco a poco fueron enriqueciendo las arcas y los gustos europeos, soberbios placeres como el mole de guajolote o mole poblano, al que hoy en Europa y muchos lugares del orbe les ha dado por llamar “pavo al chocolate”, que por centurias estuvo destinado exclusivamente a los paladares mexicanos. Estos moles tienen parentesco con los prehispánicos pipianes, que el sevillano Juan de la Cueva (1543-1610), con gusto y glotonería confiesa haber degustado de entre los platos

indígenas, para después volcar su experiencia en las llanezas del soneto del siglo XVI, donde con sensibilidad mundana dictó su *Epístola dedicada al licenciado Sánchez de Obregón, primer Corregidor de México*; en este documento describe los productos novedosos de las “nuevas tierras” y la presencia de música y bailes autóctonos, que poco a poco se irían fusionando con los estilos españoles, para dar lugar a un mestizaje culinario-musical, que no hubiera sido posible sin la marinería:

*Seis cosas excelentes en belleza/ hallo escritas con C, que son notables
y dignas de alabaros su grandeza:/ casas, calles, caballos admirables,
carnes, cabellos y criaturas bellas/ que en todo extremo son loables*

[...]

*Mirad a aquellas frutas naturales,/ el plátano, mamey, guayaba, anona,
si en gusto las de España son iguales./ pues un chico zapote, a la persona
del Rey le puede ser empresentado/ por el mejor fruto que cría Pomona.*

*el aguacate a Venus consagrado/ por el efecto y trenas de colores,
el capulí[n] y zapote colorado;/ la variedad de hierbas y de flores,
de que hacen figuras estampadas/ en lienzo, con matices y labores,
sin otras cien mil cosas regaladas/ de que los indios y españoles usan,
que de los indios fueron inventadas.*

[...]

*Las comidas, que no entiendo acusan/ los cachopines y aún los vaquianos,
de comerlas huyen y se excusan,/ son para mí, los que lo hacen vanos;
que un pipián es célebre comida/ que al sabor dél os comeréis las manos.*

*la gente natural sí; es desabrida/ (digo los indios) y de no buen trato,
y la lengua de mí, poco entendida. Con todo eso, sin tener recato,
voy a ver sus mitotes y sus danzas,/ sus juntas de más costa que aparato.
en ellas no veréis petos ni lanzas,/ sino vasos de vino de Castilla
con que entonan del baile las mudanzas.*

[...] ³

Sin duda, el poeta, dramaturgo y excelente comensal Juan de la Cueva, dada su liviandad y buen gusto por las comidas y frutos mexicanos, debería ser nombrado “Patrono Civil de la Comida Novohispana”, ya que en ningún cronista de la Colonia se encuentra tal amor y sutileza por los menesteres gastronómicos de los indios, experiencia que pudo capturar entre 1574 y 1577, a medio siglo de haberse consumado la conquista de México.

No se puede hablar de mestizaje culinario sin la participación de los productos naturales de esta prodigiosa tierra americana, así como de los provenientes de Europa, que las naves españolas

traerían al Nuevo Mundo, para finalmente acrisolar la identidad culinaria de México, en las cuatro paredes de los figones y las cocinas hispano indígenas.⁴

La comida tiene un alto concepto dentro de la historia de la nacionalidad mexicana, puesto que al igual que la música, se ha mestizado durante el transcurso del tiempo, porque ha venido depurándose cotidianamente hasta lograr el reconocimiento de los paladares más exigentes. Sin embargo, justo es decirlo, sin la participación de las vías marítimas en contubernio con la transportación tierra adentro por medio de la arriería, este proceso no hubiera sido posible.

“Música y comida es la misma cosa”; esta frase cobró sentido a pocos días de consumarse la conquista de Tenochtitlan, con el banquete que ofreció Hernán Cortés a su comitiva de conquistadores en Coyoacán, el 30 de octubre de 1522, donde hubo la participación activa de los músicos traídos por el extremeño como parte importante de su ejército. Dos años después, en 1524, ya Cortés había propiciado el desarrollo de la agricultura y la ganadería en las nuevas tierras, aspecto que conocía a la perfección y que le había otorgado grandes dividendos en Cuba. Un documento escrito por el comerciante inglés Robert Thompson, presente en la Nueva España durante 1555, manifiesta un hecho real: el mestizaje culinario estaba consumándose en lo que se refiere a productos cárnicos y frutales provenientes de Europa, muchos de ellos cultivados ya en México:

*... En cuanto a los víveres, como vaca, carnero, gallina, capones, codornices, pavos y otros semejantes, son todos muy baratos [...] El pan es tan barato como en España, y todas las frutas, como manzanas, peras, granadas y membrillos se consiguen a precios moderados...”*⁵

Es muy larga la lista de productos que intervinieron en este proceso; sin embargo, a continuación se incluye una descripción de los frutos más destacados que México regaló al mundo.

El maíz

De entre la infinidad de productos que América regaló al mundo por medio de la transportación marítima, destaca el maíz, prodigiosa y bendita planta multivalente, resultado de una serie de hibridaciones ancestrales, a partir de tres especies de zacates: el *teocintle*, el *tripsacum* y el propio maíz, que en la lengua náhuatl se denominó *tlaolli* (grano curado y seco). Estas hibridaciones genéticas de productos agrícolas fueron descubiertas en la Cueva de Coxcatlán, del Valle de Tehuacán.

El maíz fue la base alimentaria de los pueblos mesoamericanos, y a tanto llegó su valoración, que los nahuas aseguraban que había sido un regalo de los dioses *Xilonen* y *Centéotl*, mientras que la tradición maya-quiché, a través del *Popol Vuh*, hablaba de la creación del hombre a partir de las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas: *Ésa fue su sangre, de ésa se hizo la sangre del hombre. Así entró el maíz por obra de los progenitores...*⁶

El maíz fue desde entonces alimento y sangre del hombre, grano divino que fue glosado en un viejo son titulado *Las coplas del toro*:

*El oro se hace semilla,
la semilla semillero,
sácale semilla al oro,
que semilla es lo que quiero.*⁷

Cristóbal Colón, a su regreso a España del primer viaje a América, llevó consigo semillas de maíz. En la segunda expedición, el navegante italiano Michele Da Cuneo saboreó los frutos de esta gramínea, que le parecieron poco apetecibles y los comparó con el fruto del encino que se empleaba en Europa para consumo animal y por los humanos en extrema pobreza. Un par de siglos después, ya arraigado el maíz en varias regiones de Italia, llegaría a ser el *pan de los pobres*. Incluso, hasta muy entrado el siglo XIX, los criollos españoles seguían prefiriendo el pan a las tortillas, pese a que Francisco Hernández, el protomédico de Felipe II en su importante obra sobre la flora y la fauna de la Nueva España, afirma que el maíz es uno de los productos de las tierras mexicanas más importantes para la alimentación del ser humano.⁸

El maíz americano se aposentó en España hasta 1598, o por lo menos esa es la primera fecha documentada, producto de las investigaciones del escritor asturiano Marino Busto García (1916-2005), quien afirmaba que la llegada del maíz a Asturias había provocado una auténtica revolución alimentaria, social y económica, aunque este punto no tiene toda la certeza del mundo, ya que los continuos viajes de los galeones y carabelas españolas, de Veracruz hacia España, llevaron constantemente los diferentes tipos de maíz habidos en México y el Continente Americano.

Por lo que toca a México, el maíz está presente en los guisos e implementos fundamentales para los mexicanos: las tortillas y totopos, diversos atoles, tamales, quesadillas, chalupas, zacahuil, sopes, corundas, *tlacoyos* y molotes, entre otras delicias culinarias derivadas del indígena *teocintle*.

De todo lo anterior, surgieron aquellas antiquísimas coplillas compuestas durante el virreinato: *Échale maíz al pavo*, mismas que para las primeras décadas del siglo XX fueron parte de una canción sevillana muy popular: *Échale guindas al pavo*.⁹ Otra canción del dominio público, titulada *El coconito*, que hizo muy popular durante 1928 el *ruiseñor yucateco* Gutty Cárdenas, en una de sus estrofas dice:

*Coni, coni, coconito , coni, coni, que caray,
yo le daba su maicito,
antes sí, pero 'ora no hay.*

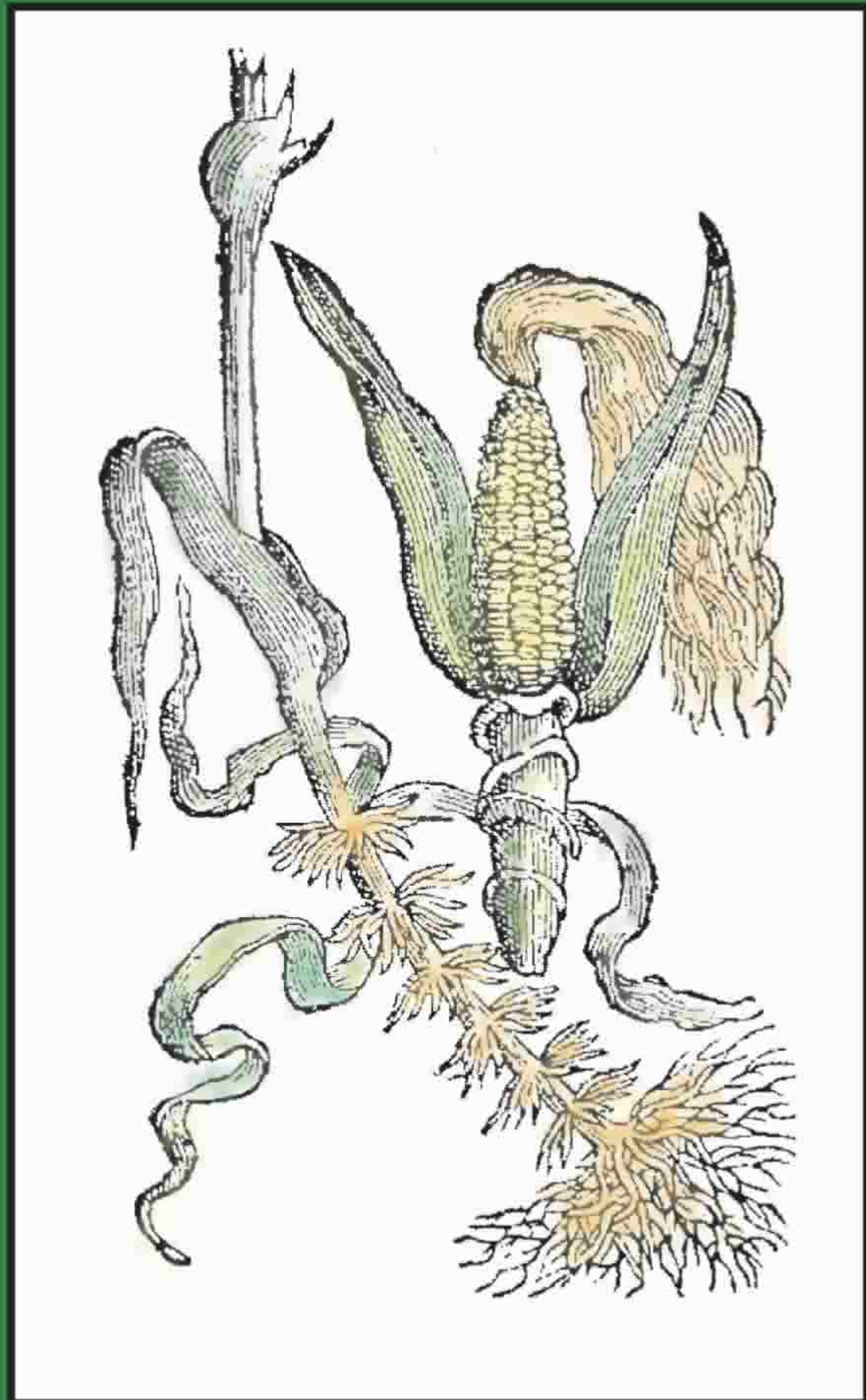
Durante la Revolución, el pueblo mexicano llamaba “pelones” a los soldados tomados de leva, a quienes rapaban la cabeza; así nació esta consigna popular, que luego formó parte de algunas frases como: “*Silencio, pollos pelones, ya les voy a echar su maíz*”.

Teo cintle



Foto de Jorge Herass.

Grano sagrado



Dibujo del siglo XVI. Autor anónimo. Fondo Hemerográfico Edison, de Jesús Flores y Escalante.



El teocintle o maíz, desde tiempos remotos ha sido fundamental para la supervivencia del hombre. Aguatinta italiana de G. Gallina. Fondo Iconográfico Edison, de Jesús Flores y Escalante.



Dibujo del siglo XVI. Autor anónimo. Fondo Hemerográfico Edison, de Jesús Flores y Escalante. Digitalización de Jorge Herass.

El trigo

El nacimiento del ser humano y la comunión religiosa, tuvieron como hostias el pan y la tortilla, alimentos que se encontraron entre la milpa indígena al momento de germinar los trece primeros granos de trigo que llegaron a las tierras recién conquistadas. Al respecto, el historiador Francisco López de Gomara refiere lo siguiente: *Un esclavo negro de Cortés, que se llamaba, según pienso, Juan Garrido, sembró en un huerto 3 [en realidad fueron trece] granos de trigo que halló en un saco de arroz; nacieron y uno de ellos tuvo 180 granos; tornó luego a sembrar aquellos granos y poco a poco hay infinito trigo.*

Esto sucedió hacia 1523, y dos años más tarde *se concedió a Rodrigo de Paz la primera licencia para formar aceñas y molinos de trigo en el Río Tacubaya*, asienta López de Gomara acerca de esta semilla que dio pie a una industria muy importante para nuestro país, base fundamental de otras delicias culinarias, como la panadería¹⁰.

El pan y la harina de trigo

Para el individuo precolombino en la tierra recién descubierta por los españoles, la harina de trigo fue un verdadero hallazgo; pronto descubrieron el sabor, la textura y la maleabilidad de estas harinas productoras de insumos alimentarios diferentes a la tortilla de maíz.

Durante los primeros años del virreinato, por la novedad del pan de harina de trigo, los indígenas llegaron a preferir este producto, y a la inversa, los españoles y criollos desdeñaban “el pan de maíz”. Con el tiempo, bajo los procesos de mestizaje y nacionalización provocados por el choque de los dos grandes colosos, ambos productos fueron aceptados.

Desde el punto de vista marino y de la navegación española, rumbo al descubrimiento de nuevas tierras, sobre todo en lo que atañe a Cortés al llegar a la zona maya en 1519, se percató que los naturales utilizaban la harina de una palmera llamada yuca, de la que de sus bulbos o tubérculos se producía un pan de sabor “especial” y duradero; para esto, los navegantes europeos en sus largas travesías llevaban en sus bodegas las famosas “galletas marinas”, que pronto se agusanaban y llenaban de hongos. Los panecillos o galletas horneados con la harina de yuca, también llamada de mandioca, dieron mejor resultado; por lo que de ahí en adelante fueron utilizados en dichos viajes como un alimento indispensable.

El maestro Heriberto García Rivas dice que en todos los puertos de los litorales de la Nueva España, pronto se edificaron hornos para la producción de esta “galleta marina” mexicana, más conocida como “pan cazabe”.¹¹

Las primeras fábricas importantes de harina en la Nueva España fueron instaladas en la ciudad de Puebla, por lo que a lo largo de más de cuatrocientos años la Angelópolis ha sido considerada un centro especializado en la tahona, es decir, en la panadería.¹²



Fotos de Jesús Flores y Escalante.



La panadería es uno de los prodigios culinarios que trajo la navegación española al nuevo continente; Hernán Cortés y su ayudante negro Juan Garrido, fueron los responsables de la primera siembra de este grano maravilloso.

- 1.** Pan de dulce o bizcocho.
- 2.** Bolillo o pan francés.
- 3.** Semita o cemita, pan rústico de origen semítico.
- 4.** Torta poblana, la que dio paso a la torta compuesta.
- 5.** El característico pambazo espolvoreado con harina.

El guajolote o pavo de Indias

Para fortuna del Viejo Mundo, el guajolote fue uno de los obsequios de México, sin el cual la gastronomía europea hubiera tomado distintos derroteros al prescindir de las carnes de este animal, que ya forma parte de su cocina desde hace varios siglos.

Gonzalo Fernández de Oviedo, otro de los cronistas de la conquista, llevó el guajolote a España en 1523 y dos años más tarde se hablaba ya en Europa de las cualidades de esta extraordinaria ave. También Hernán Cortés llevó el pavo ante la presencia del emperador Carlos V, durante su primer viaje a España en 1528, como se comentó líneas arriba, cuando la corte de danzantes que viajó con el conquistador ejecutó un novedoso baile bautizado como *pavana*, que reproducía los movimientos del guajolote y que puede ser el antecedente primario de las danzas europeas, de donde se extrajo la contradanza, de vital importancia para el desarrollo de los géneros bailables del siglo XIX, que llegaron a México a través de los puertos de Veracruz y Progreso.¹³

Bernal Díaz del Castillo y Hernán Cortés llaman en sus crónicas al guajolote “gallina de la tierra”. Más tarde, otros narradores de la conquista, incluso los enciclopedistas del siglo XVI al siglo XVII le dieron otros nombres: *pavo de Indias*, *pavo turco* o *pavo de papada*; en México, su nombre en lengua náhuatl es *huexólotl*. En forma familiar, en México le decimos: *cócona*, *pípila*, *güila*, *total* o *pavo mexicano*. Este fue uno de los grandes regalos de México al mundo, que navegó hacia todos los continentes.

Gallus Indicus auritus tridactylus.



Dibujo de Ulises Aldrovandi y Bartolomé Ambrossini:
Monstruorum historia cum pralipomenis historiae
omniam animalitum,
Imprenta Berni, de Bolonia, Italia, 1658.
Fondo Hemerográfico
Edison, de Jesús Flores y Escalante.

La vainilla, perfume y sabor

En cuanto a la vainilla, no existe en el mundo sabor y fragancia similar. Fruto mexicano que desde el siglo XVI puso a los paladares europeos en el umbral de la gloria degustativa, después de la canela de Ceilán, producto y especia de las Indias Orientales; no obstante la lejanía entre sus lugares de origen, la naturaleza creó ambas especias para un perfecto maridaje, sin hacerles perder su olor y sabor tan distintivos.

La vainilla, orquídea originaria de la huasteca mexicana, adquirió mucho valor en los tiempos del emperador Moctezuma Xocoyotzin, al convertirse en parte del impuesto pagado por los totonacas al imperio azteca.

Desde su llegada a Europa, la vainilla fue llevada a lugares propicios de aclimatación en África, Asia, e incluso en algunos invernaderos de Europa.

Otra de las virtudes de la vainilla es que su árbol delgado y delicado produce una orquidácea de color negro matizado, llamada *Tlilxóchitl*. No es exagerado pensar que este maravilloso producto viajó en las naos mexicanas, arrullado con los versos del poeta español de moda Félix Lope de Vega y Carpio, rimados en eptasílabos y que, para la destreza de muchos marineros pulsantes de vihuela o laúd, sin duda resultaban propicios para cantar a tiempo de tonadilla:

POBRE BARQUILLA MÍA

(fragmentos)

*Pobre barquilla mía,/ entre peñascos rota,
sin velas desvelada,/ y entre las olas sola:
¿Adónde vas perdida?/ ¿Adónde di, engolfas?
que no hay deseos cuerdos/ con esperanzas locas.*

*Como las altas naves,/ te apartas animosa
de la vecina tierra/ y al fiero mar te arrojas.*

[...]

*Segura navegabas;/ que por la tierra propia
nunca el peligro es mucho/ adonde el agua es poca.*

[...]

*Dirás que muchas barcas/ con el favor en popa,
saliendo desdichadas/ volvieron venturosas.
No mires los ejemplos/ de los que van y tornan;
que a muchos ha perdido/ la dicha de las otras.*

*Para los altos mares/ no llevas cautelosa,
ni velas de mentiras,/ ni remos de lisonjas.¹⁴*

Dibujo de autor anónimo, del libro *Viaje a Nueva España*, de Gemelli Carreri, Edición princeps, 1700.

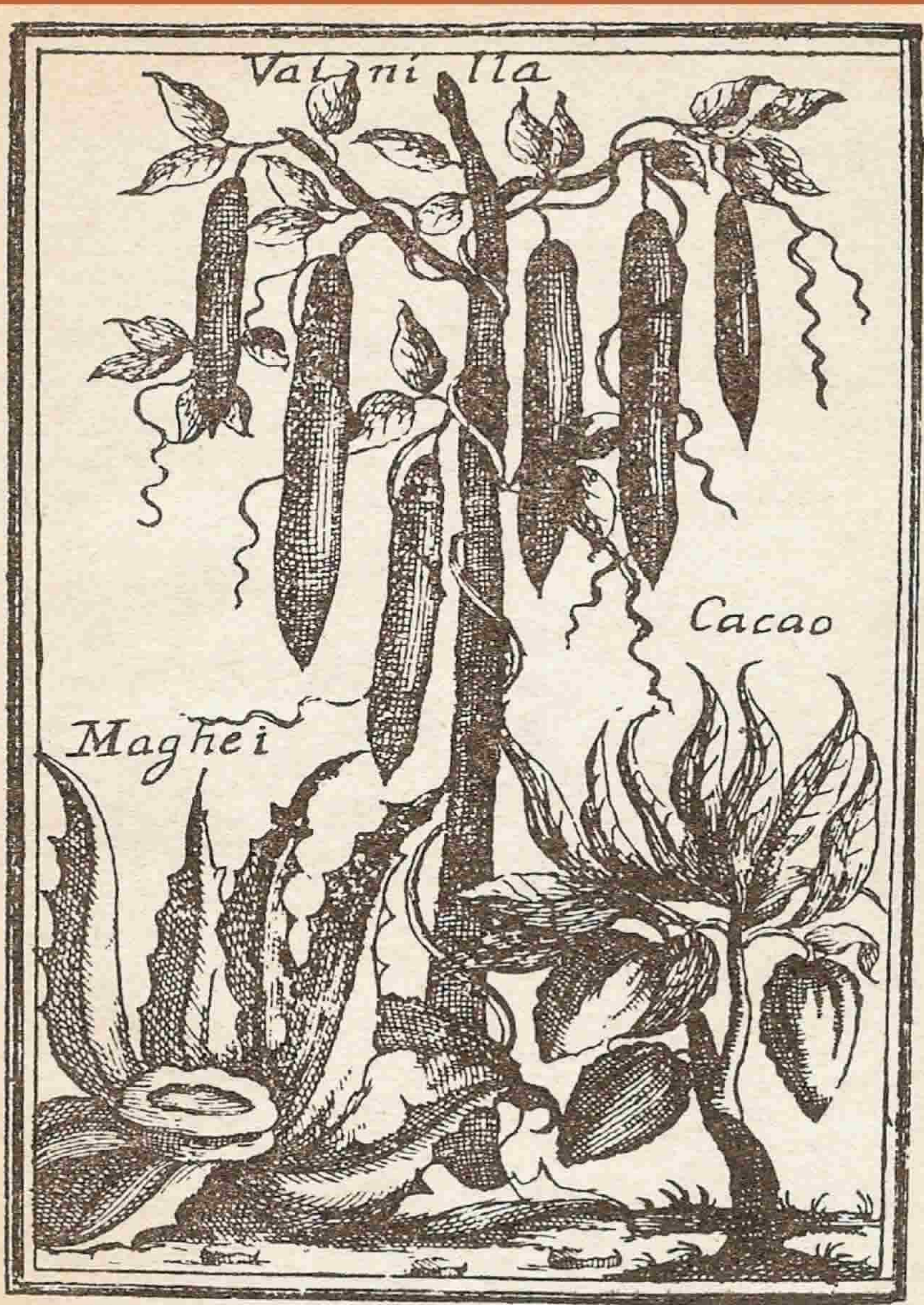


Fig. 12.

Teobroma: bebida de los dioses. Vainilla: aroma del universo. Metl o maguey: licor sagrado

Fondos Hemerográficos Edison y Berliner,
de Jesús Flores y Escalante y Pablo Dueñas



Papantla, pueblo donde se originó la vainilla. La etnia totonaca encontró en su uña el caber colactal. Litografía anónima mexicana (1930)

El chile

Básicamente, la comida mexicana tiene como principal ingrediente el chile; sin duda, su ausencia haría monótona la experiencia culinaria de cada día. Ya lo dice la canción oaxaqueña *La llorona*, en estas coplas que provienen de tiempo inmemorial:

Yo soy como el chile verde, llorona:/ picante pero sabroso...

Y claro está que para el pleno degustar del chile, y que ello resulte una gran experiencia gastronómica, no deberá faltar la carne de res o de puerco, producto que obsequió la nación conquistadora, y, por supuesto, no se dejarían de mencionar la leche, los quesos y las cremas, subproductos animales imprescindibles en toda mesa mexicana, incluso productos que forman parte del insustituible chicharrón, de origen árabe, que a los mexicanos arrobó desde el primer momento que lo saborearon.

El chile, como otros productos de México, tampoco fue ajeno *viajero* hacia el Oriente o a diversos lugares del globo terráqueo después de la conquista. Cortés, en su primer viaje de vuelta a España, llevó consigo la preciada planta en justificación de las no encontradas especias de la India, intentando sustituir ante los ojos reales la valiosa y ardiente pimienta con este exótico arbusto. Por esa razón se le llama *pimiento de las Indias*.

El chile mexicano, junto con la tradición culinaria oral y el mestizaje de cosas, gente y productos, ha permitido una variada riqueza de platillos que durante el siglo XVII culminaron en el barroco y churrigueresco mole poblano, guiso que representa el mestizaje gastronómico más depurado, y que compositores populares del siglo XX, como Nicandro Castillo y Pepe Guízar, han alabado en su obra musical.¹⁵

El jitomate

La tierra fértil de México regaló el aglutinante jitomate, fruto satanizado durante mucho tiempo por los europeos, que de manera equivocada lo consideraban venenoso. No existen documentos fidedignos del momento en que llegó a Europa, sin embargo una de las primeras referencias la publicó en Alcalá de Henares el clérigo Gregorio de los Ríos, durante 1592, aunque de manera muy superficial.¹⁶ Tuvieron que pasar muchos años para que el jitomate enriqueciera “oficialmente” las cocinas del Viejo Continente, en especial las mesas italiana y española, de las que surge la pregunta qué hubiera sido de ellas sin el jitomate; con toda certeza, jamás hubiesen tenido la oportunidad de llegar a su popular gazpacho y a otros platillos de prestigio internacional.¹⁷

En este incesante lleva y trae culinario que obraron las naves mexicanas y españolas, se inspiró el poeta modernista español Tomás Morales Castellano (1884-1921), para recrear en sus *Poemas del mar* una imagen que parece describir las viejas embarcaciones del siglo XVI:

[...]

*Y amo estos barcos sucios de grasientos paveses,
de tiznadas cubiertas y herrumbrosos metales,
a cuyo bordo vienen marinos genoveses
de morenos semblantes y ojos meridionales.*

*Y a esos pobres pataches, tristes, desmantelados,
de podridas maderas y agrietado pañol,
más viejos que estos lobos que, en su huacal sentados,
al soco de los fardos, están tomando el sol.*

*Y en tanto humean sus pipas, contemplas las viajeras
naves, que hunden tesoros de hierro en la bahía,
y relatan antiguas andanzas marineras
en las que, acaso, fueron los héroes un día.¹⁸*

Foto de Jesús Flores y Escalante.



Discorfi del Matthioli

PEPE D'INDIA.



Dibujo del Herbario de Durante, siglo XVI.
Fondo Iconográfico Edison, de Jesús Flores y Escalante.

Del chile mexicano y los productos lácteos europeos, como el queso, el resultado gastronómico actual es un platillo como el que se observa en la fotografía. A la derecha, un dibujo a pluma que los amanuenses y frailes españoles llamaron Pepe D'India, o sea, pepino de Indias.



El clásico chile en nogada mexicano, rebosado o capeado en huevo con granada, perejil y la nogada, con aliño de leche, quesos, canela, jerez y nuez de Castilla; platillo eminentemente mestizo, que fue posible gracias al intercambio entre México y España, y donde las naves marítimas fueron los vehículos de llevar y traer. Destaca la tradicional talavera poblana

Foto de Jesús Flores y Escalante.

*De TOMATL, seu planti
MILTOMATL.*



*Dibujo de El Tesoro Mexicano (siglo XVI).
Fondo Hemerográfico Edison, de Jesús Flores y Escalante.*

Miltomate o tomate verde

Pomo d'oro o pomo de amor

*Foto de Jesús Flores
y Escalante.*



El frijol

Fue Cristóbal Colón quien llevó a España esta planta y fruto, cuya denominación náhuatl era *ayocote*, y que en un momento de mestizaje nominal, fue bautizado en Italia como *fiesole*, en tanto los franceses lo llamaron *haricot*, basándose en la nomenclatura náhuatl.

Gracias a su adaptación y crecimiento en diferentes climas, el frijol logró su consumo generalizado en Europa durante el siglo XVI, y resultó una alternativa gastronómica en temporadas de escasez como aquélla que en 1575 hizo padecer carestía y hambruna sin precedentes a toda Francia.¹⁹

EL FRIJOLITO

*Frijolito, frijolito,
Frijolito encantador...*

Así rezan las coplas decimonónicas concebidas por el ingenio popular, para cantarle a esta planta y semilla que ha estado presente en la dieta y la economía nacional desde tiempo inmemorial, y ha aglutinado desde su aparición y cultivo otra parte importante de la cultura alimentaria y gastronómica del mexicano, quien lo ha sabido combinar con la mayoría de sus alimentos y logrado introducir en sus gustos manducatorios, en el tiempo que tomó el proceso de mestizaje.

También la vaina del frijol, el ejote, tiene tanta importancia nutricional como la semilla; estos dos productos mexicanos forman, hasta la fecha, parte sustancial de las mesas europeas, africanas y asiáticas, incluyendo las de los Estados Unidos de América. De sus múltiples variedades, como el frijol de soya, se asegura que tiene origen asiático, sin embargo, lo cierto es que América fue la tierra de origen de esta maravilla culinaria llamada *ayocote*, que en casi todo el mundo hoy día se reconoce como *judía*, incluyendo la deliciosa y blanca alubia.

F A G G I V O L I.



*El frijol mexicano es llamado
en francés, haricot, en italiano
fagivoli, en inglés beans y en
algunas partes de Europa, judía.*

*Dibujo de El Tesoro Mexicano (siglo XVI).
Fondo Hemerográfico Edison, de Jesús Flores y Escalante.*

El chocolate

Cuando el conquistador Hernán Cortés saboreó el chocolate ofrecido por el tlatoani Moctezuma Xocoyotzin, escanciado en bellas copas de oro, no imaginó que este “alimento de los dioses”, “zumo divino” (según los gastrónomos Lume de Miralles y Carlos de Linneo), revolucionaría la mesa del Viejo Mundo con su delicioso sabor. Tal valor le daban los pueblos americanos a la semilla del cacao, que servía como moneda.

El chocolate es un afrodisiaco nutrimento o golosina cuyos perfumes, casados con la canela y la vainilla, resultan balsámicos.²⁰

Pasado el tiempo, el chocolate se habría de aglutinar con popular prudencia lo mismo en el barroco mole poblano, que en la rica panadería mexicana, sobre todo en el “pan de dulce”, herencia indiscutible del afrancesamiento en que se vio inmersa nuestra nación desde principios del siglo XIX; delicia que el vate zacatecano Ramón López Velarde describió con sabiduría provinciana en su poema *Suave patria*:

*Y por las madrugadas del terruño
en calles como espejos se vacía
el santo olor de la panadería...*



Dibujo del siglo XVI, del libro *Viaje a Nueva España*, de Gemelli Carreri, Edición princeps, 1700.
Fondo Hemerográfico Edison, de Jesús Flores y Escalante

De la llegada del chocolate a España existen muchas conjeturas; se menciona la participación de dos religiosos, uno de apellido Aguilar, y el otro, un franciscano llamado Olmedo. Lo cierto es que para principios del siglo XVII, el cacao ya era considerado medicinal e insustituible, tanto, que pasados los años, vía la marina mercante española, el chocolate fue devuelto a México en nuevas y distintas maneras: a la francesa, a la española, a la alemana y a la italiana. Y, como correlación histórica correspondiente a la concepción alimentaria del cacao, habría que mencionar cómo Bernal Díaz del Castillo cuenta lo que Moctezuma Xocoyotzin dijo a Hernán Cortés en aquella famosa primera comida realizada en su palacio: *Es bueno para tener mujer.*²¹



Foto de Jesús Flores y Escalante.

**En la vida: el metate
para el chocolate**

**El chocolate
hasta en la muerte**





Archivo Iconográfico Edison, de Jesús Flores y Escalante.

Manera como preparaban el chocolate los antiguos naturales del recién conquistado territorio mexicana.

Grabado de Theodor de Bry, 1591

El nopal

Lo mismo que otras plantas de México, el nopal viajó también a Europa, sólo que no con la misma suerte que otros productos, ya que hasta hace quince o veinte años se han comenzado a descubrir sus propiedades curativas y nutricionales.

El nopal en México forma parte de una valiosa herencia gastronómica y debido a ello se ha mitificado y mixtificado desde los tiempos prehispánicos, hasta mestizarlo con la



cebolla, el queso, el limón y el aceite de oliva, que en sabrosas ensaladas junto con el chile de árbol frito, el jitomate y el aguacate, devienen un aliño tradicional.

Como cosa curiosa, el nopal en España es conocido como *chumbera* y a la tuna se le conoce como *higo chumbo*. Actualmente se ha encontrado que en la península ibérica aún no se le ha otorgado el atributo comestible que se le tiene en México. En Italia y en algunos

otros lugares del Oriente y de África, tampoco se le han descubierto sus propiedades culinarias, e incluso medicinales. Tal parece que sólo los japoneses están en experimentaciones gastronómicas y medicinales con el portentoso nopal.

De una variedad llamada *nopalnochestli* se extraía desde tiempos remotos la cochinilla de grana, tinte mexicano de gran aceptación en Europa, que representó importantes dividendos por su venta, y formaba parte de las mercaderías enviadas a Oriente vía la ruta marítima de la Nao de China y hacia Europa por el puerto de Veracruz.

Por cierto, una coplilla musical que formó parte de algunas canciones populares mexicanas del período 1925-1930, tiene un origen remoto y está basada en la fraseología popular:

*Cruelles, ingratas fortunas/ me han llegado a convencer
que al nopal lo van a ver/ sólo cuando tiene tunas...*

Frases que aluden a sus jugosos frutos, actualmente pieza fundamental de la cultura gastronómica de México.²²



La tuna y el nopal



Fotos de Jesús Flores y Escalante.

El aguacate

El aguacate representa la *fruta* más exquisita de la tierra mexicana, tanto, que los europeos y los pueblos sajones le llaman *mantequilla de árbol*.

Este fruto extraordinario fue sagrado para el pueblo náhuatl y su origen es tan remoto como el maíz. Destacados cronistas del siglo XVI, como José de Acosta, Francisco Cervantes de Salazar y el protomédico de Felipe II, Francisco Hernández, describieron con detalle las delicias de este fruto, que en 1600 se encontraba surcando los mares para iniciar su cultivo en España y Francia, y después extenderse a otros países de África y Oceanía; esto, ya durante el siglo XIX.²³

El aguacate, magnífica obra de la naturaleza, liga perfectamente con cualquier producto cárnico o del mar. Por supuesto, aderezado con ajo, cebolla y el maravilloso aceite de oliva, que confeccionan disímbolos y deliciosos aliños, disfrutados en cada una de las veredas y caminos del mundo.



*Dibujo del siglo XVI, del libro Viaje a Nueva España,
de Gemelli Carreri, Edición princeps, 1700.
Fondo Hemerográfico Edison, de Jesús Flores y Escalante*

La papa

Aunque este tubérculo no es originario de México, poco después de la conquista y a través de las vías marítimas establecidas entre el Perú y la Nueva España, fue cuando se inició su cultivo en estas tierras y se aclimató a la perfección. La papa se conoció en Europa alrededor de 1534, aunque en un inicio se le consideró nociva y venenosa como alimento, por lo que no fue utilizada profusamente, a pesar de las grandes hambrunas que asolaron a la Europa renacentista, ya que se decía que causaba lepra y escorbuto. Fue hasta el siglo XIX cuando los europeos confirmaron sus cualidades nutricionales, por lo que tiempo después se inició una industria gastronómica sin precedentes en Norteamérica y Europa, basada en los diversos estilos de preparación de la papa.²⁴

Tan sólo en el Perú existen alrededor de tres mil variedades de este tubérculo, y es desde tiempos inmemoriales el alimento más importante para este pueblo sudamericano. En particular, la papa blanca, conocida como *estrella*, es propia de la tierra mexicana y, pese a la riqueza natural de esta planta en el Perú, con este ejemplar de tubérculo mexicano es con el que las empresas estadounidenses y europeas crearon estilos de consumo “ligero”, como son: la papa frita, la francesa y la italiana, formas de cocinar este producto que México conoce desde hace varios siglos.



Foto de Jesús Flores y Escalante.

La caña de azúcar

Durante el segundo viaje de Cristóbal Colón, a través de las Naos llegó la caña de azúcar a la isla La Española; con tan buena suerte, que este maravilloso producto se aclimató rápidamente, de acuerdo con un informe del almirante: *Las cañas de azúcar, según las poquitas que se pusieron, han prendido.*²⁵ Muy pronto, los cultivos de caña se extendieron por las Antillas mayores, y su llegada a tierra firme, refieren los cronistas, se debió al conquistador Hernán Cortés, quien instaló en Tuxtla, Veracruz, el primer trapiche de la Nueva España.

Tanto al virrey Antonio de Mendoza como al adelantado Francisco de Montejo se debe la fundación de los dos primeros grandes ingenios azucareros de México, que se iniciaron a poco más de dos décadas de consumada la conquista española, una industria imprescindible dentro del arte culinario y la dulcería mexicana.

Y, hablando de dulces, el intercambio México-europeo fue maravilloso; para la elaboración de ciertas golosinas vigentes tanto en España como en México, basta mencionar la vainilla, el cacao, la piña, el mamey, el cacahuate, la anona y la guayaba, entre otros. Por parte de España, los arropes, el azúcar de caña, el coco, la almendra, la nuez, la leche y toda la concepción de la dulcería que los españoles heredaron en el lapso de la dominación mora en la Península Ibérica.



Foto de Jesús Flores y Escalante.



La dulzura

*Fotos de Jesús Flores y Escalante
y Pablo Dueñas.*



de la caña...

La calabaza

Tanto este fruto como el chilacayote, son fundamentales desde tiempos prehispánicos para la alimentación de casi todos los pueblos de América. Puede guisarse en sopa, en panadería, como dulce (calabaza en tacha), pero existen diferentes especies, como la calabacita redonda y el calabacín, que en Europa se le conoce, con mucho boato, como calabacín italiano, griego o mediterráneo; productos todos ellos llevados a Europa por medio de los viajes de Colón y de Cortés, mismos que tardaron en aclimatarse en España, no así en Francia y las provincias italianas.

El olivo

El olivo es otro producto importantísimo en México, regalo de España, que a su vez fue legado por la colonización romana en las regiones ibéricas. Éste fue traído a México por los primeros conquistadores y su producción llegó a ser tan abundante y de excelente calidad, que se prohibió su cultivo en tierras americanas, para no competir con el de origen español. En consecuencia, los olivares que se encontraban en las afueras de la capital de la Nueva España fueron derribados, y sobrevivieron únicamente los aledaños a las poblaciones de Tulyehualco y Tláhuac, que perduran hasta la actualidad. Sin embargo, durante la Colonia hubo extensos olivares en las zonas de Tacubaya y Mixcoac.

El limón

Dos descubrimientos fueron fundamentales para el paladar indígena: el cerdo y el limón. No puede darse la experiencia culinaria, especialmente en México, donde la presencia del limón falte, aliñando los más disímolos guisos mexicanos, o el imprescindible taco, parte fundamental de la cultura gastronómica mexicana; por lo tanto, este cítrico traído de España a través del Océano Atlántico, por obra y gracia de la navegación, no puede faltar como una realidad culinaria en el disfrute de aguas frescas, productos del mar, consomés y diversos guisos. Este párrafo parecería una receta culinaria y no es así, puesto que describe cabalmente el uso de este fruto maravilloso, tanto, que la lírica musical y literaria lo incluyen dentro de la canción popular mexicana desde el siglo XVIII:

LA ZANDUNGA

El limón ha de ser verde/ para que tiña a morado.

EL LIMONCITO

Limoncito, limoncito/ pendiente de una ramita...

[...]

*Al pasar por tu ventana/ me tirastes un limón,
El limón me dio en la cara,/ el zumo en el corazón.*



*Arriba: calabaza en tacha.
Abajo, izquierda: calabacita.
Abajo, derecha: calabacín o
calabacita tierna.*

Fotos de Pablo Dueñas.

Olivar y cítricos, por el mar venidas



Limón: verde que te quiero verde



Fotos de Jesús Flores y Escalante.

Aceite de oliva y aceituna, no solo una

El café

En lo que concierne al café, se reconoce a don Juan Antonio Gómez de Guevara la introducción de este grano a México hacia 1812, y logró su aclimatación en Veracruz y Chiapas a sólo veinte años de su llegada; para 1826 se cuantificaban cerca de 500 mil plantas de este género.

El mango

El mango de Manila y sus diferentes especies, es un fruto que para el mexicano resulta fundamental en sus degustaciones gastronómicas, pero existen decenas de variedades de este fruto que fue traído a México por la navegación que arribaba al puerto de Acapulco; después proliferó en todo el continente americano y poco a poco fue adoptado por las tierras de clima cálido en Europa. Por cierto, el escritor Heriberto García Rivas afirmó que a Gómez de Guevara se debe también la aclimatación del mango de Manila en tierras mexicanas.²⁶



Foto de Jesús Flores y Escalante. Composición: Jorge Herass.

*Mango: de Manila vino,
en el Galeón
de Filipinas.*



*Café: sagrado bálsamo,
los galeones lo trajeron
del continente asiático.*

Otros productos

Los productos de la tierra americana y de México, enriquecen hasta la fecha la economía y alimentación de países que nunca hubieran “evolucionado” sus industrias y sus mesas sin el descubrimiento de América en 1492; productos provenientes de un pueblo biológicamente inferior (según algunos filósofos y escritores europeos del “siglo de las luces”)²⁷ y que sin embargo llenaron las exhaustas alacenas, los graneros y las incipientes y casi trogloditas mesas del Viejo Mundo.²⁸

Los diversos cronistas de la nación recién conquistada casi no abundaron en los aspectos culinarios, sin embargo, algunos escritos son suficientes para narrar lo que aquellos paladares europeos iban descubriendo. Al respecto, el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo hace descripciones paradisíacas sobre el mamey o la piña, comentando que *la piña es una cosa tan apetitosa y suave, que faltan palabras en este caso para su loor en esto*²⁹, y se expresa siempre en el mismo tono de otras cosechas como el níspero, los zapotes, la anona o el chicozapote, al que el lexicógrafo francés del siglo XIX, Rémi Simeón, llamó *sapotillo o nefle del cual se extrae el chicle*.

El cacahuete, otro de los regalos culinarios de México, junto con la pepita de calabaza formaban parte ya de la alimentación indígena, ya fueran secos o tostados en comal. Su introducción en el Viejo Mundo fue gradual, a pesar de que se le cultivaba profusamente en las Antillas. Después de 1850, los Estados Unidos de América, iniciaron su conquista gastronómica con este producto en todo el mundo.³⁰

Tras este contubernio cultural español e indio, se encuentra la influencia de negros y “moruchos”, que con su arabización científica, musical, lingüística y culinaria, legaron a México productos fundamentales para la cocina actual: acelga, algarroba, azafrán, espinaca, alcachofa y, en los gustos más exigentes: alfajor, sorbete, jarabe y la fina masa del blanquísimo alfeñique, por supuesto, elaborados en la alfarería mudéjar o en la *tequitqui*, que se observa en el barroquismo poblano y tlaxcalteca. En lo que a España se refiere, ésta regaló una lista interminable de frutos y legumbres, entre los que se encuentran los cítricos mediterráneos, las almendras, las cebollas, el azafrán y el ajo.

Una crónica de 1700

Como corolario histórico de este tema, es de gran interés incluir una parte muy sustanciosa del capítulo *Frutas y plantas de la Nueva España*, tomada del libro *Viaje a Nueva España*, escrito por Gemelli Carreri y publicado en México en el año 1700, obra que ofrece un panorama muy completo de las delicias culinarias de nuestro país, cuya utilización y conocimiento eran ya, para esas fechas, producto de casi 180 años de intenso mestizaje, provocado por el lleva y trae de las naos, vía los puertos del Atlántico y el Pacífico:

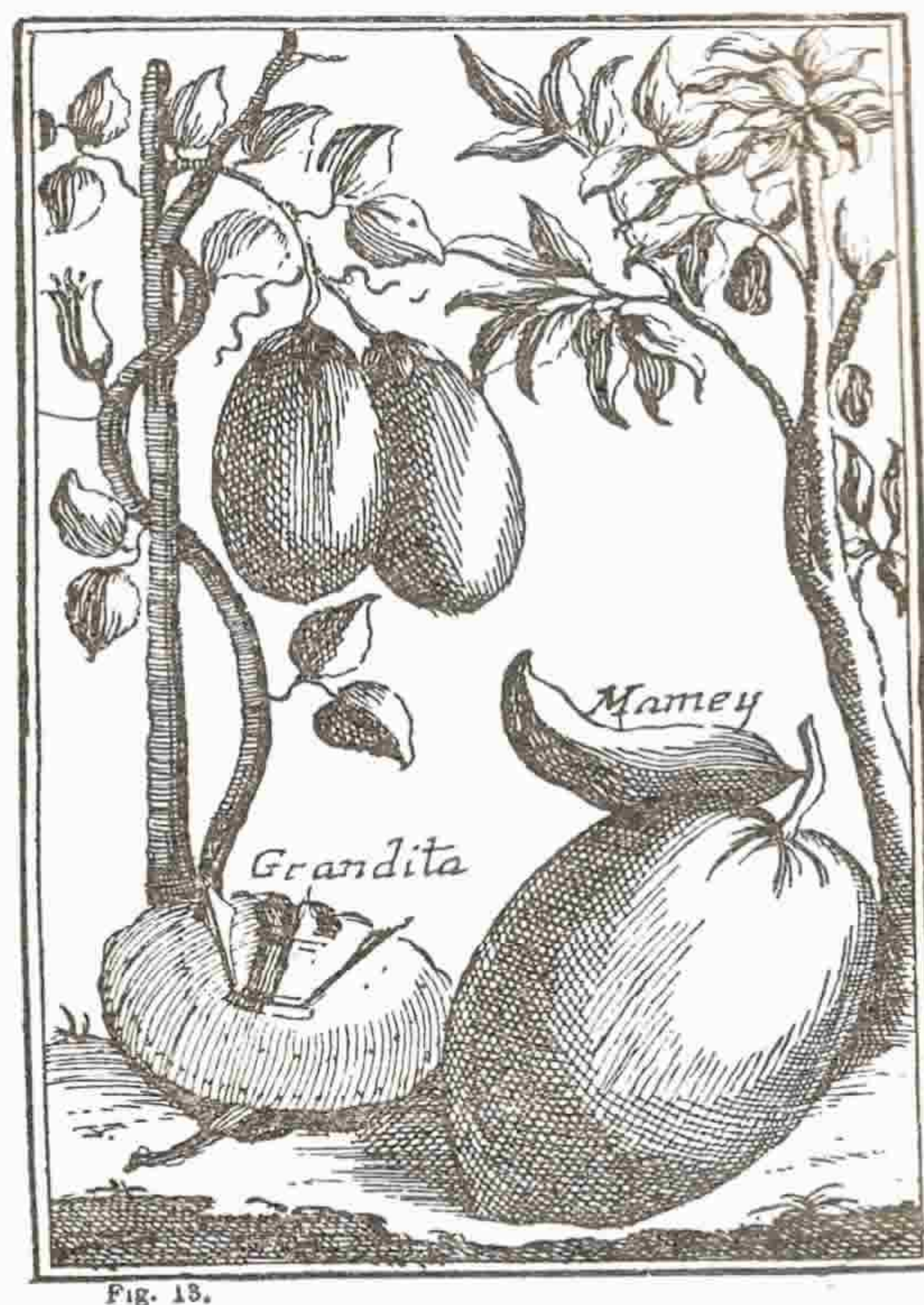
A decir verdad los principales frutos de la Nueva España son el oro, la plata, las perlas que sacan de sus mares, las esmeraldas que se encuentran entre las rocas en el reino de Santa Fe, y otras

pedras preciosas del Perú; mas habiéndose tratado de todo esto en otro lugar, no hay necesidad de repetirlo en éste [...] Hablando pues de las frutas producidas por los árboles, digo que se encuentran allá [en México] todas las europeas, excepto las avellanas, las cerezas, los nísperos y las sorbas. Del país hay allá plátanos, piñas o ananas, anonas, cocos, ates y dátiles, cuyas propiedades y figuras he notado en otra parte. Las especiales de la Nueva España que no se producen en otros países y sí se encuentran en las Islas Filipinas, es porque fueron llevadas allá de la América, son las siguientes: el aguacate, que nace de un árbol semejante al nogal, pero más copado. Su figura es unas veces larga como pera y otras, redonda; su color es verde por fuera y verde y blanco por dentro, y tiene en medio una pepita gruesa. El sabor es sobremanera exquisito, ya sea comiéndolo crudo con sal ya cocido, pues es muy aceitoso y dulce. Los médicos lo reputan cálido y por eso lo prohíben a las nodrizas para que no pierdan la leche. Ciertamente, todo el que lo ha comido dice que supera a cualquiera fruta europea.

Se debe el segundo lugar al zapote, de que hay cuatro especies diversas. Se llama zapote prieto [...], zapote blanco [...], zapote borracho [zapote domingo, y la] llamada chico-zapote; se hace de ella una composición que mastican las señoras para conservar limpios sus dientes.³¹

El mamey es un árbol muy alto y copado que tiene fruta durante todo el año. Este es del tamaño de un buen limón, por afuera del color de la cáscara del trigo, y por adentro roja, con un grande hueso morado en el que hay una pepilla como almendra amarga, llamada pestle, de la cual se sirven para lavativa.

La granadita de China es producida por una planta a manera de hiedra, que enredándose a cualquier árbol lo cubre todo. Es tan grande y lisa como un huevo; su color es amarillo y verde, por afuera y blanquizco por adentro, en donde tiene granillos semejantes a los de la uva. El sabor es dulce, aunque se inclina a un ácido bastante suave que agrada mucho a las señoras. Todas las mencionadas frutas se comen



Dibujo del siglo XVI, del libro Viaje a Nueva España, de Gemelli Carreri, Edición princeps, 1700. Fondo Hemerográfico Edison, de Jesús Flores y Escalante

en México desde el mes de marzo hasta el de septiembre; pero el mamey y el zapote prieto se encuentran siempre en los montes a la voluntad de quien los quiere. Entre las plantas de las Indias se debe el primer lugar al cacao, tanto por la utilidad que produce a los dueños, como porque es el ingrediente de una bebida que ha llegado a ser casi general en todo el mundo, y de sumo gusto en especial a los españoles.

La vainilla es una caña de Indias del grueso de un dedo, llamado por los españoles bejuco, que se enreda como hiedra en los naranjos. Las vainas que producen son verdes cuando se cortan del árbol, pero si se hacen secar al sol y se estiran de vez en cuando al fin de que no se abran, se ponen negras y duras. Para hacerlas más olorosas suelen los españoles bañarlas con vino generoso en que se haya hervido en pedazos una de ellas. Nace en las costas meridionales de la Nueva España.

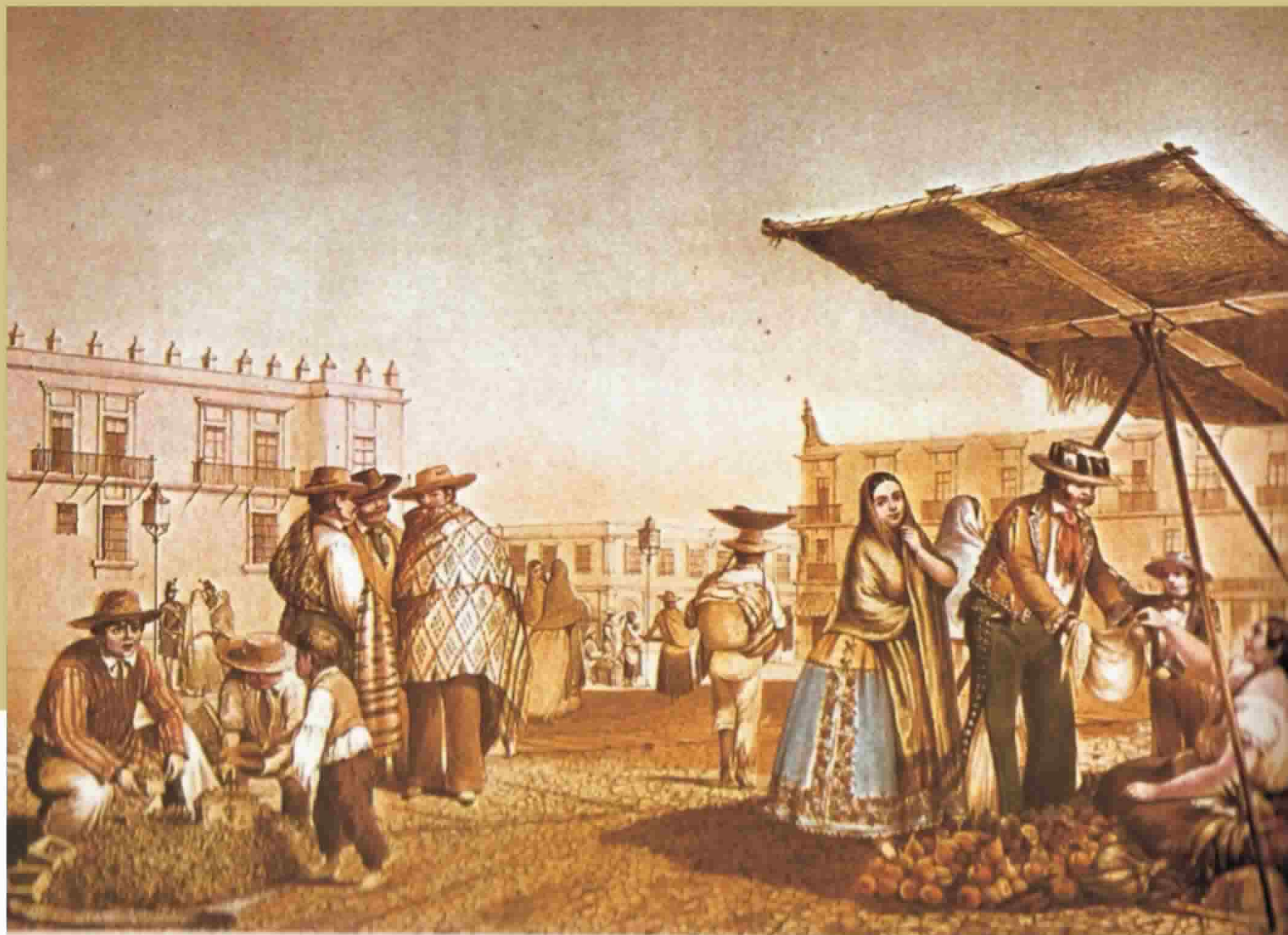
El cacao y la vainilla son, como es bien sabido, los principales ingredientes del chocolate [...] Esta bebida es antiquísima y usada por los indios antes que los españoles conquistasen el país; pero la diligencia de éstos la ha perfeccionado. Hoy se usa tanto en las Indias, que no hay allí negro ni gañán que no la tome todos los días, y los que tienen más proporción hasta cuatro veces al día.

Otra planta hay en las Indias muy útil, llamada maguey, que nace en tierra templada. De sus hojas se saca hilo con que se hacen cuerdas, sacos, camisas, encajes y otras labores ordinarias, y también finas como las de seda. Se saca vino, vinagre, aguardiente, miel, y un excelente bálsamo. El licor, cuando sale de la planta es dulce como miel, después tiene el sabor del agua aloja de España, y es bueno para la retención de la orina y para otras enfermedades. Le echan los indios una raíz que lo hace hervir y fermentar como el vino, y entonces embriaga como éste y se llama pulque. La planta se encuentra comúnmente en el campo; la hay también en España³², sobre todo yendo del Puerto de Santa María al de San Lúcar. Cuando tienen seis años se le quitan las hojas de en medio y se hace allí una concavidad en que se va depositando el licor, que extraen los indios todas las mañanas durante un mes y lo ponen en vasijas. Después de esto se saca la planta, y crecen en su lugar los renuevos de tal modo que con razón es llamada la vid de las Indias.

Si no se le cortan las hojas dichas, no produce más que un tallo como cañaheja, con ciertas frutas inútiles.³³ El aguardiente se hace de la misma manera que se ha dicho del vino de coco en el volumen anterior.³⁴

Los nopales producen no solamente frutas sabrosas³⁵, sino también la grana, de que se hace el color de púrpura, como he dicho. Para el color azul hay allí la planta llamada añil [...]





Fondo Hemerográfico Berliner, de Pablo Dueñas.

Tipos populares
mexicanos, litografía del
siglo XIX, de Casimiro
Castro y J. Campillo, del
libro *México y sus
alrededores*.

Finalmente, cómo comían pobres, ricos, virreyes y cortesanos

Si bien la comida, ese extraordinario concepto llamado culinaria o gastronomía, fue por los siglos de los siglos creando una concepción de alta calidad gracias al pueblo, los demás estratos quizá de mayor adquisición económica, comían más o menos lo mismo que el grueso de la población, pero debido a que ellos tenían a su alcance mayores posibilidades de adquisición en cuanto a productos y frutos, sus banquetes eran opíparos. Habría que mencionar, primero, a los conquistadores, después a los virreyes y cortesanos y, por supuesto, a muchos comerciantes burgueses y hasta aristócratas venidos a menos, quienes tuvieron la oportunidad de disfrutar grandes comelitones.

Para esto, habría que recordar los grandes banquetes que se hicieron desde aquel famoso que sirvió Hernán Cortés cuando apenas había conquistado México y estando en su finca de Coyoacán, le llevaron para el ágape, según dicen los cronistas de la Conquista Andrés de Tapia y el propio Bernal Díaz del Castillo, perdices, puerco al horno, carne de venado al vapor, todos los frutos de la tierra, varios toneles de vino y frutas secas; para esto, Cortés escogió los implementos de mesa más importantes, entre los que dispuso finas vajillas y su cuchillería de plata, que por cierto desaparecieron en el lugar de algunos comensales; pero al otro día, Cortés mandó a uno de sus sirvientes acompañado de dos negros, a recoger lo que los golosos conquistadores habían sustraído.³⁶

Por supuesto, este intercambio culinario que provocó la navegación desde el viaje de tornavuelta de Legazpi y Urdaneta sigue dándose hasta hoy día; en las últimas dos o tres décadas, el mexicano ha tenido oportunidad de saborear frutos totalmente diferentes a los que estaba habitualmente acostumbrado y, como ya se ha dicho, sólo la transportación marítima tiene capacidad tecnológica y de carga para importar y exportar nuevos productos que da la tierra.

Otro de los narradores más importantes del siglo XIX, con una gran injerencia y visión para describir la comida de los diversos estratos habidos en la Ciudad de México y en toda la República Mexicana, fue don Guillermo Prieto. Casi al final de aquel siglo comenta sobre una deliciosa comida mestiza, que la gente de pocos recursos disfrutaba como cosa común. Este es un diálogo entre el modesto cocinero y el hambriento comensal, donde están presentes varios platillos elaborados bajo la mezcla de productos de ambos mundos, es decir, comida que se apareó en virtud del acercamiento marítimo entre las dos tierras:

-No puedo describir lo que sentí cuando sin previo saludo, sin antecedente, contoneándose, saleroso, y con una voz melosísima me dijo aquel ambiguo cocinero:

-Vida mía, ¿Qué mandaba usted? [...] Adiós ¿por qué tan esquivo, huerito? ³⁸ hay mole verde, colorado, asado de pollo, frijolitos refritos con su cebolla picada.

Es obvia la mezcla de estos guisos, que el pueblo disfrutaba y sigue saboreando como en otras épocas.

Dentro del espectro culinario que surgió del intercambio gastronómico entre las distintas naciones del mundo, destaca la comida poblana, que tiene muchas variantes, ya que debido a su paso intermedio entre Acapulco, Puebla y Veracruz, tomando el camino de arriería (de ida y vuelta), pudo ser receptora de muchos productos de la tierra y otros venidos de ultramar, gracias al contacto naviero. Por un lado España y por el otro el Oriente, milagro del que la navegación marítima es la única maravillosa culpable.³⁸

Uno de los conceptos de la comida poblana de mayor relevancia, entre otros también exquisitos que México posee, es el popular antojito del fogón o de la fonda modesta. Para esto, José Juan Tablada era un verdadero “diletante”, un “gurmet” de excelencia y de ello comenta agradable y minuciosamente:

De la Calle de Herreros recuerdo algo inefable. La famosa fonda de las Choles, emporio culinario célebre en los anales de nuestra gastronomía, estaba situada en esa misma calle frente a nuestra casa.

Tan grata vecindad hacía, que a la hora de la merienda se mandasen traer para nuestra mesa, la únicas 'tortas compuestas', especialidad de las “cordon bleu” de la Puebla. En posteriores viajes a la linda ciudad angélica traté de regustar aquellas tortas que me proporcionaron la primera emoción gastronómica, pero ya no eran las mismas... ya no eran aquellos pambazos redondos, espolvoreados en su tez de harina de flor, limpios y esmerados hasta “entrar por los ojos”, servidos con primor monjil sobre un mosaico vegetal en donde la lechuga ponía su verdor ambarino, los rábanos su granate encendidos y las cebollas su blancura de cuarzo.³⁹

De este modo se pueden citar infinidad de casos “manducatorios” del yantar cotidiano y, como dicen los españoles, de la pitanza secular de *Domine Dei*. Tal era el afán que los virreyes de la Nueva España tuvieron siempre en consideración para festonar sus vidas con aquellos constantes banquetes donde se echaba la casa por la ventana con comida y música, pero con insumos comestibles europeos y con minutas, con recetas de gran refinamiento aristócrata.

Y como parangón de este intercambio gastronómico suscitado por el choque de los dos grandes colosos mexicanos y españoles, se creó la divinidad gastronómica mexicana que hoy forma parte de la esencia cultural.

Al retroceder de nuevo hasta los primeros días del virreinato, Bernal Díaz del Castillo recuerda que en cierto banquete que se dieron el capitán general y marqués del Valle de Oaxaca,

Hernán Cortés, y el Virrey Don Antonio de Mendoza, se ofreció *una colación opípara que contenía alcorzas de acitrón, mazapanes, almendras y confites y otras de mazapanes con las armas del marqués y otras con las armas del Virrey, y entre algunas iban con mucho oro, sin otra manera de conservas.*

*Además, frutas de la tierra, vinos de los mejores que se pudieron haber: pues aloja y elarca y cacao con su espuma y suplicaciones y todo servido con ricas vaxillas de oro y plata y duró este servicio desde una hora antes de vísperas y después otras dos horas la noche los deparió que cada uno se fue a su casa.*⁴²

Como se puede observar, tal parecería que estos conceptos gastronó-

micos, mencionados a propósito de una época a otra, de una sociedad boyante a una distinta y de una proporción económica más pauperizada, son diferentes. Sin embargo, no es así; la juntura, el casamiento se dio por los productos de ambos mundos y de otras

latitudes de la Tierra como los paí-

ses orientales. De pronto, sur-

gen los famosos buñuelos

de viento, que hoy día

son fundamento de

las fiestas patro-

nales en toda la

República Me-

xicana. Este do-

cumento pre-

sentado aquí,

sería el corola-

rio de lo

que se con-

sidera la fu-

sión culi-

naria que se

dio gracias

a la navega-

ción maríti-

ma.



Virrey don Antonio de Mendoza.
Del libro México y sus gobernantes,
de la Baronesa de Wilson.
Editora Nacional, México, 1955.
Fondo Hemerográfico Edison,
de Jesús Flores y Escalante.



**Estos galeones provocaron con la navegación España-Indias occidentales, el proceso del
mestizaje indo-español**

*Galeón español del siglo XVII, obra de Rafael Monleón, 1885.
Publicado en Lucena Salmoral, Manuel, La flota de Indias. Madrid, España, 1996, p. 21.
Fondo Hemerográfico Beliner, de Pablo Dueñas. Reprografía: Jorge Herass.*

Con la captura de Cuauhtémoc, lograda por el soldado español García Holguín, se dio sin restricciones el proceso del mestizaje, dado que el choque entre los dos grandes colosos inició su fusión racial



Dibujo de Alberto Beltrán. Portada del libro La caída de Tenochtitlan, de Jorge Gurriá Lacroix, Colección popular Ciudad de México, 1974. Fondo Hemerográfico Edison, de Jesús Flores y Escalante.