



Universidad Nacional Autónoma de México

Facultad de Filosofía y Letras

Colegio de Letras Hispánicas

GASTRONOMÍA NOVOHISPANA: un enfoque filológico

TESIS

Que para optar al título de licenciada en

Lengua y Literaturas Hispánicas



Presenta:

Diana Salomé Corona Ortega

Directora de tesis:

Dra. María Dolores Bravo Arriaga

México, D.F., septiembre de 2011



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Una mala comida no se recobra nunca.
El águila en su roca ni el tigre en su espelunca,
ni el hombre que no fuere de condición adunca
gozan de amor a medias ni de merienda trunca.

ALFONSO REYES¹
Memorias de cocina y bodega. Minuta, 1953

¹ Alfonso Reyes, *Memorias de cocina y bodega. Minuta*, p. 10.

ÍNDICE

Dedicatoria.....	4
Agradecimientos.....	6
Introducción.....	10
Antecedentes.....	14
I. <i>Historia Natural de Nueva España</i> de Francisco Hernández.....	16
II. Binomio medicina / alimentación.....	29
III. La paremiología en la comida.....	42
IV. <i>Libro de cocina del Convento de San Jerónimo</i> atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz.....	46
V. <i>Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo</i> atribuido al Convento de San Fernando.....	80
VI. <i>Recetario Novohispano</i> Anónimo.....	116
VII. <i>Cuaderno de Guisados Caseros. Libro de Antes y Guisados de Cocina</i> Anónimo.....	134
VIII. <i>Recetario Mexicano</i> Anónimo.....	138
IX. <i>Manuscrito P. Ávila Blancas</i> de la Catedral Metropolitana de México.....	153
Conclusiones.....	164
Abreviaciones.....	167
Índice de ilustraciones.....	169
Bibliografía.....	173

DEDICATORIA

La familia y los amigos son pilares que soportan la dura carga que implica la conclusión de estudios universitarios; por ello, dedico esta tesis:

A Mami, quien me educó con atención hacia la cultura, especialmente al arte, y porque desde edad temprana me inculcó la aplicación de las reglas ortográficas, la buena caligrafía y una adecuada redacción. Recuerdo su inquebrantable dedicación cuando, en 3° de Secundaria que tenía que leer *El Quijote* y llegaba la noche, ella leía un capítulo en voz alta y yo otro, para así mantenerme despierta.

A la memoria de Papi de quien heredé un gran número de aficiones y valores, pero también, lo que tanto me criticaba: “Eres terca como una mula”. Su ausencia repentina, y la escritura surgida a consecuencia de ella, fueron el disparador para elegir esta carrera.

A mi “pequeñita” que muchas veces cedió el tiempo que le correspondía en beneficio de mi desarrollo. Además, porque con sus preguntas, acertadas sugerencias e importantes contribuciones enriqueció de forma significativa esta investigación.

A Armando por escuchar la lectura de esta tesis paso a paso, por sus francos comentarios y por sus valiosas aportaciones.

A Paty, sin cuya valiosísima colaboración en cuanto a mis actividades, se habría prolongado más la conclusión de este trabajo.

A César que con su importante apoyo me auxilió en la resolución de situaciones que requieren tiempo.

A Memo, que aunque nos vemos muy poco, siempre lo tengo presente.

A la memoria de mi hermanito Víctor, quien me dio la alegría de exclamar en una ceremonia escolar en la que fui nombrada: “Ésa es mi hermana”.

A Luis por su participación constante, así como por ilustrarme respecto a algunas dudas médicas surgidas a lo largo de la carrera y en esta tesis.

A Abraham, por ser tan solícito siempre; pero sobre todo, por sus emotivas apreciaciones y por estar tan cerca y ser parte del equipo, a pesar de la distancia.

AGRADECIMIENTOS

Llegar a la culminación de una carrera universitaria involucra a un gran número de personas que intervienen, desde el inicio de la misma hasta el fin del examen profesional. Soy muy afortunada y es un honor para mí contar con la invaluable participación de asesores y sinodales de tan alta distinción. Por este motivo agradezco infinitamente:

A la Dra. María Dolores Bravo Arriaga, haberme transmitido su pasión por la cultura novohispana y por la concatenación de diferentes disciplinas alrededor de ella; también, y de forma primordial, su entrañable amistad, así como su constante interés y valiosos consejos en el aspecto humano.

Al emérito Dr. José G. Moreno de Alba por el equilibrio en sus cátedras, mezcla de rigor, buen humor y respeto; además, porque la minuciosidad y precisión de sus enseñanzas se convirtieron en mi guía y paradigma a seguir, pero muy especialmente, por su consideración y apoyo particular.

Al Ph. Dr. Arturo Giráldez, cuyas opiniones expresadas en el *Coloquio* fueron un importante estímulo personal, así como para el desarrollo de esta investigación. Igualmente, por sus sugerencias bibliográficas, sus valiosos consejos y palabras alentadoras subsecuentes.

A la Mtra. Fulvia Colombo Airoidi por su esmerado afán hacia el español, sin haber sido su lengua materna. Recuerdo con mucho cariño las horas dedicadas de forma espontánea e individual, para nivelar mis conocimientos al ingresar en su grupo avanzado, así como el tiempo dedicado a la minuciosa revisión de esta tesis.

Al Dr. Aurelio González y Pérez porque me conmovió profundamente que en la última clase de su curso hizo a un lado lo académico, para dar al grupo una lección de vida —en esta época tan carente de valores—, hablar de la honestidad exhortando a ella. Y, en lo personal, por sus dedicadas enseñanzas, paciencia y confianza.

Asimismo, agradezco enormemente a los docentes e investigadores:

A la Dra. Marcela Palma Basualdo por sus preciadas atenciones académicas y administrativas, pero primordialmente, por su amistad, apoyo constante y alentadoras opiniones.

Al Dr. Antonio Rubial García por diferir exámenes en un momento complejo. Además, por el entusiasmo, amplios conocimientos y reflexiones en sus cursos, e igualmente, por sus recomendaciones bibliográficas, ya que todo ello fue esencial para la conformación de esta tesis.

A la Dra. Eugenia Revueltas Acevedo por su optimismo siempre presente; y de forma eminentemente especial, por la deferencia y sabios consejos a lo largo de toda la carrera.

A la Dra. Beatriz Arias Álvarez porque he constatado la veracidad de su ingenioso lema referente a que: “La Filología es muy útil en las fiestas”, pero principalmente, por integrar dentro de su programa académico la participación activa del estudiante.

A la Dra. Laurette Godinas por sus pormenorizadas y precisas enseñanzas, y porque la sugerencia de que publicara en segundo semestre —que en ese momento me aterrorizó— ha representado un magnífico incentivo, lo mismo que sus opiniones recientes.

A la Mtra. Anabel Oyosa Romero, porque sus sinceras y cordiales apreciaciones fueron motivo de impulso.

Al Dr. Bulmaro Reyes Coria, cuyo vigor y métodos mnemotécnicos en la enseñanza del latín nos demostraron lo que considero como: “Lo fácil que es lo difícil”. Hasta mi familia recuerda *novem continuas fututiones*.

A la Dra. María Ángeles Soler Arechalde por las oportunidades brindadas y por sus trascendentes y acertadas sugerencias.

Al Dr. Patrick Johansson Keraudren, quien no habiendo nacido en este país, demostró que la cultura náhuatl y el estudio de códices es “su vida”.

Al Dr. Tsubasa Okoshi Harada que, en la misma situación y con la misma entrega, nos acercó a la fascinante cultura maya.

Al Dr. José Antonio Rosado Zacarías por la responsabilidad mostrada en sus cátedras, y por su atenta consideración.

Al poeta Hernán Lavín Cerda porque recuerdo con emoción cuando nos externó su exilio de Chile: “Nosotros lo único que queríamos era que todos los niños que fueran a la escuela tuvieran zapatos”. En lo individual, mi gratitud por sus palabras y calidez.

A la profesora Delia Pezzat Arzave porque con ligereza y amenidad nos develó el complejo camino de la Paleografía novohispana; por su conciencia política ejemplar —en especial su vivencia del 68 que me conmovió hasta las lágrimas— y por su interés constante en la persona y la familia.

A la Dra. Elami Ortiz-Hernán Pupareli que con su trato tan cercano y afabilidad me motivó desde el inicio de la carrera.

Al Dr. Eduardo Casar González por su excelente humor y por la creatividad en sus métodos pedagógicos sobre teoría literaria.

A la maestra Gloria Báez Pinal porque en Didáctica de la expresión nos hizo enfrentarnos a experiencias distintas, tales como la actuación, la improvisación y el debate, y porque por sus comentarios estimulantes descubrí otras facetas.

Al Dr. Alfredo López Austin que me abrió el camino para integrarme al Seminario de la Antropología de la Alimentación en el Instituto de Investigaciones Antropológicas.

Al Dr. Luis Alberto Vargas por la cordial recepción al Seminario, y por su valiosa información.

A la Dra. Expiración García Sánchez del Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe en España, porque su interesante curso e investigaciones fueron un apoyo significativo en este trabajo.

Es importante mencionar que todos los profesores de las sesenta y dos asignaturas de la carrera intervienen, de alguna manera, en formar y forjar al profesionalista; a cada uno de ellos ¡muchas gracias! De igual forma, a la Dra. Martha Fernández García y al Lic. Pedro Ángeles del Instituto de Investigaciones Estéticas, e igualmente, a la Mtra. Jiapsy Arias González del Instituto de Investigaciones Antropológicas. Asimismo, al Lic. Arturo Astorga de Riquer, Verónica Olmos, Pilar Barrera Blanco y al cuerpo técnico de la Facultad de Filosofía y Letras.

También agradezco a mis jóvenes compañeros, que en su mayoría me hicieron sentir tan cercana, y porque en varias ocasiones me proporcionaron la satisfacción de ser portavoz del grupo.

Finalmente, un agradecimiento especial para la UNAM, la mejor universidad de Iberoamérica, que me dio la oportunidad —en la madurez— de realizar estudios superiores, con lo que me permitió cumplir mi máxima ilusión al integrarme a la comunidad de tan destacada casa de estudios. Dar prioridad al conocimiento y al cumplimiento de los objetivos implica relegar las horas de sueño, los alimentos, a los amigos y a la familia; en mi caso ha sido la experiencia individual más compleja, pero a la vez, la más satisfactoria de mi vida. Y éste no es el fin, es sólo el principio; con gran orgullo y placer, me comprometo a devolver a nuestra Universidad lo mucho que me ha dado, a ser una digna profesional de las letras hispánicas y a dedicar toda mi energía y creatividad para difundir nuestra cultura.

INTRODUCCIÓN

Si no podemos hacer algo grande, intentemos por lo menos hacer algo fuera de lo habitual.

GIUSEPPE VERDI²

Cuando inicié este trabajo, advertí que la elección del tema causaba asombro para ser la tesis de una persona de la carrera de Lengua y Literaturas Hispánicas. En este sentido, me parece pertinente externar los motivos que influyeron en mí para adentrarme en el extraordinario mundo de la *Gastronomía novohispana*.

En la materia de Literatura Mexicana (Novohispana) impartida por la Dra. María Dolores Bravo Arriaga analizamos textos de esa etapa, observándolos en el aspecto filológico,³ y asimismo, el histórico y el político, es decir, de una manera integral. En especial, en ellos hubo dos cosas que me sorprendieron, una fue que algunas acciones siguen siendo actuales a varios siglos de distancia, como si se leyera una noticia del día, esto es, que la idiosincrasia de la sociedad actual todavía conserva muchos rasgos de esa época. Y la otra, que en esos documentos se llegan a encontrar situaciones que nos aclaran el uso de vocablos, algunos de los cuales han dado lugar a refranes o dichos, tal es el caso de *chahuiscle*⁴, del que desconocía su significado, y al advertir la situación histórica en la que se manifestó, comprendí la expresión a la que dio origen: “Ya me cayó el *chahuiscle*”. Entonces, me di cuenta de que en muchas ocasiones aplicamos esas frases, pero desconocemos su significado y procedencia. Y de igual manera, constaté que los textos novohispanos son una fuente muy importante de nuestra riqueza cultural.

Posteriormente, tomé el curso de “El español en América” con el Dr. José G. Moreno de Alba; en sí, este curso es filológico, ya que en él intervienen la literatura, la lingüística y la fonética, con el apoyo de la historia. En las clases correspondientes a la penetración de los indigenismos léxicos, me causó profunda admiración que muchos vocablos, tales como: *maíz*, *maguey* o *tuna*⁵, que son tan representativos y simbólicos para nuestro país, no provienen ni del náhuatl, ni del español como sería de esperarse;

² Citado en Delfín Carbonell Basset, *Diccionario panhispánico de refranes*, p. 7. En adelante: *DPR*.

³ La Filología se define como: “Ciencia que estudia una cultura tal como se manifiesta en su lengua y en su literatura, principalmente a través de los textos escritos”. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, (DRAE) *Diccionario de la lengua española*, <http://www.rae.es> [10-10-2010] s.v. filología. En adelante: *DRAE*.

⁴ Esta voz se comenta en el Capítulo V, en la información del *trigo*.

⁵ La voz *maíz* se trata en el Capítulo IV; *maguey* y *tuna* en el VIII. La obra correspondiente es: José G. Moreno de Alba, *El español en América*, pp. 78-95. En adelante: *EA*, y después de la cita se señalará la página entre paréntesis.

son antillanismos. Y la explicación se encontró, de igual manera que en el caso de *chahuiscle*, al conocer las causas históricas que motivaron ese hecho. Este fenómeno acrecentó mi interés por profundizar en la filología de la época novohispana, porque en ella convergen acontecimientos, razas, y en consecuencia voces, que dan origen a la cultura mexicana. Este curso y la obra correspondiente fueron fundamentales en la creación del presente trabajo.

Después, al estar preparando una exposición sobre árabes y judíos para la materia de Filología Hispánica con la Dra. Beatriz Arias Álvarez, leí el capítulo “La España Árabe”, en el libro *Los 1001 años de la lengua española* de Antonio Alatorre, ahí me enteré de que en el español hay cuatro mil arabismos,⁶ e igualmente, esto fue otra novedad para mí. Al revisar la enumeración de las palabras, me llamaron la atención algunas de ellas de uso muy frecuente en nuestra vida diaria, especialmente en alimentos, entre ellas: *sandía, limón, naranja, toronja, zanahoria*. En la mencionada exposición incluí una sección sobre gastronomía árabe, y en ella encontré el origen de ingredientes o dulces de la cocina mexicana, por ejemplo: *azúcar, almíbar, mazapán, alfajor*.⁷ Posteriormente, en esta misma materia nos informaron de una convocatoria abierta, incluso a los alumnos, para participar en el *Primer Coloquio Internacional sobre Lenguas y Culturas Coloniales*. Decidí inscribirme y, por los hallazgos señalados anteriormente, así como por el interés de seguir investigando, continué con ese mismo tema, imaginando además, la riqueza cultural que tendría al considerar la raíz prehispánica. Mi exposición se denominó “Orígenes de la gastronomía novohispana”, resultó aceptada, y tuve la magnífica experiencia de participar; fue muy estimulante observar el interés y la aceptación de los asistentes hacia la temática. A mí me llenó de satisfacción exponer un trabajo en el que se conjuntaban las habilidades y conocimientos adquiridos en la carrera —aún sin concluirla—, así como las inquietudes propias; y todo ello fue lo que determinó que ésta fuera la base de la presente tesis.

Esta diversidad cultural que había observado se enriqueció con los cursos “La Nueva España, siglos XVI y XVII” que tomé de forma optativa con el Dr. Antonio Rubial García. De la gran cantidad de aspectos estudiados, para este trabajo refiero dos de ellos. En principio: “La primera globalización ocurrió en la época novohispana”,⁸ y lo segundo es que durante este período “lo español, lo indígena, lo africano y lo asiático

⁶ Antonio Alatorre, *Los 1001 años de la lengua española*, p. 94.

⁷ María Inés Chamorro, *Gastronomía del Siglo de Oro español*, pp. 45-50.

⁸ Respecto a este tema se puede consultar: Serge Gruzinski, *Las cuatro partes del mundo. Historia de una mundialización*.

se fusionaron para dar origen a lo que somos: un pueblo mestizo”.⁹ Estas aseveraciones me condujeron a buscar, entonces, la globalización en donde había advertido pluralidad cultural: en el vocabulario usado dentro de la alimentación.

En consecuencia, este trabajo tiene como objetivo primario conocer el origen léxico y/o geográfico de los ingredientes de la gastronomía novohispana, a la cual se accede por medio de los libros de la primera expedición científica realizada en América de 1571 a 1576, contenidos en la *Historia Natural de Nueva España* de Francisco Hernández, así como de seis textos del siglo XVIII de la Ciudad de México:

- *Libro de cocina del Convento de San Jerónimo* atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz.
- *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo* atribuido al Convento de San Fernando.
- *Recetario Novohispano* Anónimo.
- *Cuaderno de Guisados Caseros. Libro de Antes y Guisados de Cocina* Anónimo.
- *Recetario Mexicano* Anónimo.
- *Manuscrito P. Ávila Blancas* de la Catedral Metropolitana de México.

Es necesario aclarar que al analizar el vocabulario de estos textos surgieron gran cantidad de términos que originalmente se formaron como diminutivos, y que en el transcurso de los siglos perdieron ese carácter por evolución en el significado, tal es el caso de *tortilla*, que se concibió como una *torta pequeña*, una *tortita*, sólo que con el sufijo *-illa*. La palabra *tortilla* ya no la vemos como diminutivo y, generalmente, eso se desconoce. Este cambio me pareció muy interesante, así como enriquecedor de la conciencia lingüística y cultural. Por este motivo, simultáneamente con el objetivo primero, se señalan los vocablos que adquirieron independencia semántica y que crearon un sentido propio, los cuales, a mi juicio, están vigentes en el español actual de la Ciudad de México. Esta búsqueda es el segundo objetivo, pero no por ello menos importante, sino por resultar como consecuencia del inicial; en realidad, lo considero la principal aportación de esta tesis. Y una tercera finalidad es observar la trascendencia del vocabulario gastronómico a otros usos diferentes, en los que la persona, partes del cuerpo o situaciones de la vida se convierten en ingredientes, técnicas o procedimientos

⁹ Antonio Rubial García, *La Nueva España*, p. 60.

culinarios como, por ejemplo, frases de uso común en la actualidad, tales como: “Tú te cueces aparte”.

Por lo tanto, el enfoque que se pretende dar al tema es multidisciplinario, predominando el filológico-cultural, que se basa en la Lingüística y en la Literatura, por medio del análisis de textos y, además, en este caso en particular también tiene el soporte de la Paremiología. Como apoyo se recurre a la Historia, a la Antropología, a la Arqueología, y al arte pictográfico y pictórico.

La conclusión a la que se intenta llegar es que como consecuencia del desarrollo global que se dio durante la época novohispana, se produjo, paralelamente al mestizaje racial, un mestizaje léxico y culinario también global. Igualmente, se pretenden destacar los cambios semánticos referidos, detectados en el vocabulario gastronómico. Y finalmente, también mostrar que la terminología coquinaria se ha proyectado metafóricamente dentro del lenguaje coloquial, especialmente en refranes y dichos.

Respecto a la organización del trabajo, el estudio se realiza partiendo de una selección de recetas de los libros de cocina mencionados. En cada una de ellas se extraen los nombres de determinados ingredientes que se analizan etimológicamente y, en general, también se observa su procedencia geográfica. Esto se lleva a cabo tomando como base fundamental la referida obra *Historia Natural de Nueva España*, que se complementa o contrasta con otras fuentes. Asimismo, en casos específicos se estudia la evolución semántica de algunos elementos y, como un argumento más, algunos de ellos se ilustran por medio de imágenes de códices u obras pictóricas de la época. Cabe mencionar que puede destacarse algún otro componente dentro de la receta, correspondiente a utensilios, accesorios o técnicas, por considerar que sustentan la propuesta y la enriquecen. Después, dichos elementos se relacionan con su aplicación dentro del habla informal registrando, cuando las haya, manifestaciones de paremias, dichos o frases; generalmente, las más usuales. Luego, a manera de resumen se destacan las evidencias sincréticas y la independencia semántica.

Es importante aclarar que el tema es abundantísimo por la gran cantidad de alimentos: carnes, frutas, hortalizas, cereales, leguminosas, tubérculos, especias; así como de técnicas, procedimientos, utensilios y artefactos que intervienen en ella. Por este motivo, el presente trabajo se realiza únicamente sobre elementos de forma representativa, los cuales se piensa que justifican la hipótesis. El análisis se desarrolla de modo accesible, con una visión cultural que nos acerca a nuestras raíces, específicamente a la lengua y a la alimentación.

ANTECEDENTES

Hai assimismo una calle de cocineras, que éstas preparan distintas viandas para el almuerzo de multitud de gente que en esta plaza trafica.

JUAN DE VIERA,¹⁰

Compendiosa narración de la ciudad de México

Enriqueta Quiroz precisa que en la Ciudad de México en el siglo XVIII había diferencias sociales en el comer, y que éstas dependían de las capacidades adquisitivas de cada grupo.¹¹ Respecto a la conformación laboral de la sociedad manifiesta que “era una sociedad con un importante sector de trabajadores y asalariados, artesanos y funcionarios reales con distintos niveles de acceso a las innumerables mercancías ofrecidas en el mercado”.¹² Por otra parte, también asevera que había sectores que consumían sus alimentos en cocinas o puestos callejeros:

En las plazas de la capital, los portales de las iglesias y los mercados la venta de comida se efectuaba cotidianamente, para un público no sólo residente en el espacio urbano sino para una importante población flotante que todos los días entraba y salía de la ciudad a vender, comprar o realizar trámites. Se ha estimado que a la plaza Mayor de la ciudad acudían diariamente más de 20 000 individuos que desayunaban, almorzaban, comían y permanecían en ese lugar.¹³

Como punto de referencia es conveniente mencionar que en 1790 la Ciudad tenía “más de 100 000 habitantes”.¹⁴ Por otra parte, Quiroz cita registros de archivo, por medio de los cuales se tiene conocimiento de que la alimentación variaba en cada estrato, así estaba el sector de los indígenas que habitaban los barrios de Jamaica y Candelaria, en los que comían maíz, chile, panochas y carne de toro.¹⁵ Igualmente, alude a los clientes que comían en los “agachados”, puestos callejeros que vendían sobras y recalentados de comida. Con relación a esos puestos, puntualiza que se llamaban de esta manera porque no tenían mesas ni sillas y la clientela comía “de pie

¹⁰ Juan de Viera, *Compendiosa narración de la ciudad de México*. México: Editorial Guaranía. 1952, p. 212. Citado en Enriqueta Quiroz, p. 36.

¹¹ *Cfr. ibid.*, Quiroz, “Del mercado a la cocina. La alimentación en la Ciudad de México”, pp. 17-43.

¹² *Ibid.*, p. 25.

¹³ *Ibid.*, p. 34.

¹⁴ *Ibid.* p. 17.

¹⁵ *Cfr.* Archivo General de la Nación, Alcabalas, vol. 213, exp. 12. Citado en Quiroz, *op. cit.*, p. 22.

junto a aquellos puestos”.¹⁶ Respecto a esta denominación de los puestos, seguramente se les llamaban “los agachados” porque comían “en cuclillas junto a la vendedora”,¹⁷ postura que se acostumbraba desde la época prehispánica, según indica Jacques Soustelle:

Para las gentes comunes, era asunto rápido: tortillas de maíz, frijoles, salsa de chile y de tomate, a veces tamales y raramente carne: de caza, de venado o de aves (pavos). Como bebida sólo tomaban agua. La familia, en cuclillas sobre las esteras cerca del hogar, despacha con prontitud esta frugal colación.¹⁸

Quiroz también menciona que había consumidores que acudían a las cocinas que por las mañanas vendían atole, tamales y bizcochos; por la tarde tenían gran variedad de guisos como chiles rellenos rebozados, moronga, menudo y entomatadas de puerco, entre muchos otros; y por la noche aparecían nuevamente los tamales, además de otros platillos.¹⁹ Asimismo, esta autora señala que había otro grupo que era el formado por los hispano-criollos que se alimentaban de forma variada y abundante.²⁰ De acuerdo con lo que observo y, como es lógico suponer, es este grupo el que preserva sus recetas por medio de los libros de cocina. Por esta razón, el presente trabajo de tesis se enfoca a la gastronomía conservada en ellos, es decir, a la cocina de tradición escrita.

¹⁶ Sonia Corcuera, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. México: Fondo de Cultura Económica, 1990, p. 97; Carmen Bueno, *Preparación y venta de comida fuera del hogar. Un estudio cualitativo de la ciudad de México*. México: El Colegio de México, 1988, p. 6. Citado en Quiroz, *op. cit.*, p. 33

¹⁷ Brantz Mayer, *México, lo que fue y lo que es*, México, Fondo de Cultura Económica, 1953, p. 29. Citado en Sonia Corcuera de Mancera, *Entre gula y templanza*, p. 57.

¹⁸ Jacques Soustelle, *La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista*, p. 153.

¹⁹ *Cfr.* Archivo Histórico de la Ciudad de México, Rastro y mercados, vol. 3728, exp. 13. Citado en Quiroz, *op. cit.*, p. 37,

²⁰ *Cfr. ibid.*, p. 26.

I. HISTORIA NATURAL DE NUEVA ESPAÑA DE FRANCISCO HERNÁNDEZ

De esta materia de plantas de Indias, y de licores y otras cosas medicinales, hizo una insigne obra el Dr. Francisco Hernández, [...]

JOSEPH DE ACOSTA,²¹

Historia Natural y Moral de las Indias, 1590

Antes de analizar la obra, me parece importante tener una semblanza de Francisco Hernández, quien forma parte de nuestra historia y que, aunque es conocido en el ámbito especializado de la medicina, la botánica, la antropología, la zoología o la historia misma, no resulta así en el contexto cultural. Así, al conocer su personalidad, intereses y formación académica, se puede comprender mejor su visión y objetivos en el desempeño de la ardua labor realizada para integrar la investigación científica sobre la historia natural en América y, de igual manera, introduce a reconocer la importancia y trascendencia de su obra.

Germán Somolinos d'Ardois realiza, dentro de las *Obras completas*, el estudio *Vida y obra de Francisco Hernández*. En él señala que hay muchos huecos e información faltante, pero que con el análisis de los datos autobiográficos en la producción del autor, así como después de una paciente búsqueda, consigue un bosquejo del personaje antes de su aparición en la historia.²² Innegablemente, Somolinos lleva a cabo un análisis minucioso, puntual y profuso, y en él se basa la información que se presenta en este capítulo.

Francisco Hernández nació en la Puebla de Montalbán de la Provincia de Toledo. Se desconoce la fecha exacta de su nacimiento, pero de acuerdo con los cálculos y datos disponibles, Somolinos piensa que es muy probable que haya sido entre 1517 y 1518, y que es falsa la tan difundida fecha de 1514. Se ignora quiénes fueron sus padres, aunque se supone que procedía de una familia acomodada por haber estudiado una carrera,²³ y él mismo declarar en su testamento que tenía propiedades en Toledo y en la Villa de Ajofrín.²⁴ Además, la Puebla de Montalbán era un pueblo rico de hacendados que: “Albergaba muchas familias de judíos conversos y, para cuando Hernández llega al mundo, contaba ya entre sus naturales distinguidos a Fernando de

²¹ Joseph de Acosta, *Historia Natural y Moral de las Indias*, 1940, libro IV, cap. 29. Citado en Germán Somolinos d'Ardois, *Vida y obra de Francisco Hernández*, p. 289.

²² *Ibid.*, Somolinos, pp. 97-459.

²³ *Cfr. ibid.*, pp. 97-103.

²⁴ *Cfr.* Agustín Jesús Barreiro, *El testamento del Dr. Francisco Hernández*, Madrid: Tip. de Archivos, 1929. Citado en *ibid.*, p. 17.

Rojas, el discutido autor de *La Celestina*".²⁵ En este sentido y por los estudios realizados, Somolinos refiere la posibilidad de que Hernández procediera de una familia de judíos conversos, y al respecto, enfatiza:

Como para nosotros el ser judío no quiere decir practicante de la ley mosaica, sino que con ello queremos expresar que en el individuo se concentran rasgos pertenecientes a la fina y aguda psicología y sensibilidad de la raza, [...] Independientemente de sus prácticas religiosas, para nosotros, el judío no lo es por creencias, sino por psicología, y ésta se adapta perfectamente a muchos de los rasgos hernandinos.²⁶

Respecto a sus estudios, se tienen suficientes indicios para suponer que se educó en la Universidad de Alcalá de Henares, escuela "fuertemente impregnada de humanismo, con un aristotelismo marcado en los estudios sobre la naturaleza, característica notablemente acusada durante toda la vida en las obras de Hernández".²⁷ Esta universidad teológica y dedicada al estudio de la filosofía, surge como resultado de una necesidad de reforma, cuya finalidad era conducir la moral en las órdenes monásticas que habían caído en excesos. La Universidad Complutense impartía en esa época cátedras de medicina y cirugía dedicadas al estudio de Avicena, Hipócrates y Galeno;²⁸ y la biblioteca contaba con cientos de tratados árabes sobre medicina que se salvaron de la hoguera.²⁹ Así, la obra complutense empezó "de modo eminentemente humanista y con los ojos puestos en una gran labor de restitución a la pureza primitiva de los textos científicos".³⁰ A diferencia de las demás universidades españolas, Alcalá era una universidad innovadora con ámbito intelectual que surgió en la época del florecimiento erasmiano, y todos los humanistas que rigieron la universidad manifestaron su adhesión a Erasmo.³¹ Por supuesto, Hernández también dejó constancia de esa admiración,³² y, a través de los datos psicológicos que se pueden apreciar en sus escritos, "aparece con un espíritu abierto y moderno. Sus conocimientos siempre son

²⁵ *Ibid.*, Somolinos, p. 98.

²⁶ *Ibid.*, p. 103.

²⁷ *Ibid.*, p. 105.

²⁸ *Cfr. ibid.*, pp. 103-109.

²⁹ *Cfr.* Alberto Jiménez, *Selección y reforma, ensayo sobre la universidad renacentista española*, México: El Colegio de México, 1944, p. 96. Citado en *ibid.*, p. 107

³⁰ *Ibid.*, Somolinos, p. 107.

³¹ *Cfr. ibid.*, pp. 103-109.

³² *Cfr.* Francisco Hernández, *Plinio*, "Prefacio al benigno lector", fol. 4 v. Citado en *ibid.*, pp. 108-109.

avanzados y su reacción ante las cosas es la de un humanista a la moderna, con pocos resabios de escolástica tradicional”.³³

Oportunamente para Francisco Hernández, durante el siglo XVI, época en la que se incorporó a la medicina, fue “el momento en que se obtuvo una mejor calidad y cantidad de contenido médico en España, como nunca más volvió a lograrse”.³⁴ Fue la etapa de esplendor, era el denominado “siglo de oro médico”. En el aspecto técnico, los médicos españoles de esta época fueron reconocidos internacionalmente y solicitados fuera de España para atender a príncipes o papas. Se alcanzó, de igual manera, un importante adelanto quirúrgico motivado principalmente por el avance anatómico, ya que, a pesar de la idea generalizada, en España había más libertad para disecar cadáveres que en otros países. Por esta razón, se dio también un importante intercambio de hombres e ideas entre Italia y España. Como producto de esta situación, el liberal Vesalio, impulsor del movimiento anatómico, fue llamado para instalarse en la corte española como médico personal de Felipe II, en donde indudablemente influyó en sus contemporáneos.³⁵ Uno de sus seguidores era Francisco Hernández,³⁶ quien posteriormente se convertiría también en su amigo.

Pero la medicina española del XVI tuvo además de los adelantos técnicos una característica casi exclusiva que floreció airesamente en esa época. Nos referimos a la presencia de un grupo incomparable de filósofos y humanistas médicos que son lo que imprimieron el sello más español a la labor científica del Siglo de Oro. No dudamos en situar a Hernández dentro de este grupo de médicos humanistas [...]³⁷

Los temas humanísticos y extramédicos de los que se ocupa ese grupo de médicos “abarcan desde la explicación de la doctrina cristiana hasta la descripción de especies animales y vegetales nuevas, pasando por disquisiciones filosóficas puras, estudios físicos y hasta determinaciones geográficas”.³⁸

Una vez terminados sus estudios universitarios, inició el ejercicio médico en varias localidades, entre ellas: Toledo, Torrijos, Granada y Sevilla. Después se trasladó a Andalucía en donde alternaba su profesión con expediciones al campo, con la

³³ *Ibid.*, Somolinos, p. 108.

³⁴ *Ibid.*, p. 109.

³⁵ *Cfr. ibid.*, pp. 109-115.

³⁶ *Cfr. ibid.*, pp. 121-127.

³⁷ *Ibid.*, p. 113.

³⁸ *Ibid.*, p. 115.

finalidad de herborizar.³⁹ Para este tiempo contrajo matrimonio con Juana Díaz, con quien procreó un hijo y una hija. Más adelante fue médico del monasterio y hospital de Guadalupe,⁴⁰ así como profesor de la escuela monacal. En este sitio hacía estudios anatómicos y diseccionaba cadáveres. Además, ahí creó el mejor jardín botánico de España, mandó construir una botica y en la huerta designó una importante superficie para el cultivo de plantas terapéuticas. Paralelamente, seguía haciendo exploraciones a los montes, en busca de plantas y animales. Por otra parte, también ejerció la práctica privada en la ciudad y escribió un tratado de medicina, en el que refutó los libros anatómicos de Galeno.⁴¹ En 1567 Francisco Hernández fue nombrado médico de cámara en la corte española.⁴²

En este punto es importante recordar la percepción que se tenía de América en España. A partir de la llegada de Colón y Cortés, quienes elaboraron sus *Cartas* con información aproximada a la realidad de lo que veían, se empezaron a generar relatos excepcionales de los soldados y marineros que regresaban.⁴³ Eran “relatos fantásticos de monstruos marinos y terrestres, de hombres extraordinarios, de árboles nunca vistos y de fuentes milagrosas de juventud y de vida”.⁴⁴ Toda esa información que se propagaba, conjuntamente con los barcos que llegaban cargados de objetos extraños, provocaron un deseo generalizado por conocer esas tierras asombrosas. El propio Francisco Hernández lo refiere en su obra *Libro de la conquista de la Nueva España*:

[...] apenas había en España, por no decir en toda Europa, quien no estuviera poseído de un vehemente deseo de visitarlas, ya sea por las muchas maravillas que en aquel tiempo la fama publicaba acerca de ellas o por la enorme cantidad de plata, oro, perlas y otras riquezas que se decía que abundaban muy por encima de lo que se pudiera creer.⁴⁵

Respecto a esta afirmación de Hernández, Germán Somolinos profundiza tomando en cuenta otros aspectos, y afirma:

Efectivamente, toda España y toda Europa estaba pendiente de las maravillas de América y de sus riquezas. Pero ¿qué maravillas eran éstas?

³⁹ “Recoger o buscar hierbas y plantas para estudiarlas”. *DRAE* [14-06-2011] s.v. herborizar.

⁴⁰ Somolinos, *op. cit.*, pp. 115-120.

⁴¹ Ese tratado está inédito y perdido. El propio Hernández lo refiere en sus obras: *Plinio*, libro XI, cap. 37 (parte I^a), fol. 240 v. y en *Primeros Borradores*, t. II, fol. 294 v. Citado en *ibid.*, p. 125.

⁴² *Cfr.* Somolinos, *ibid.*, pp. 121-141.

⁴³ *Cfr. ibid.*, pp. 142-159.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 143.

⁴⁵ Francisco Hernández, *Antigüedades de la Nueva España*, (México 1946), p. 191. Citado en *idem*.

Es difícil contestar esta pregunta. En general toda América era una maravilla para los ojos ansiosos de ver, que venían de España. Había hombres nuevos, costumbres nuevas; plantas, animales y minerales desconocidos; tierras vírgenes que a cada paso mostraban algo ignorado para el conquistador; montañas inmensas, llanuras inacabables; mares, golfos, islas, ríos de anchura inconcebible para un europeo, y pronto, aquella tierra ofreció tesoros incalculables en oro, en plata, en piedras preciosas, en alimentos y en medicinas.⁴⁶

Como podemos observar, Somolinos ya está señalando otras formas de riqueza, los *alimentos* y las *medicinas*, y más adelante puntualiza que desde época temprana, América suministró a España, y por medio de ella a toda Europa, una cantidad extraordinaria de medicamentos y alimentos.⁴⁷ Esto se debió a que:

Todos los viajeros y cronistas relatan casos de curaciones maravillosas conseguidas con raíces, plantas y elementos de origen indígena americano. Los primeros cronistas hacen elogios del modo de curar de los aborígenes americanos y recogen fragmentariamente remedios y elementos terapéuticos que envían a España.⁴⁸

Al respecto, Somolinos manifiesta que: “Éstas fueron las razones que movieron indudablemente al rey, cuando decidió iniciar la exploración científica de América”.⁴⁹ Comprendió que era necesario conocer la totalidad de la historia natural y la medicina del Nuevo Mundo.⁵⁰ Respecto a la problemática de esta época, Janet Long afirma: “Las terribles pestilencias de la Edad Media todavía azotaban a partes de Europa y los médicos mantenían una búsqueda constante de nuevos remedios para tratarlas”.⁵¹ Además, había regiones, entre ellas España e Italia,⁵² que estaban padeciendo conjuntamente con las pestilencias, pérdidas de sus cosechas y viviendo verdaderas hambrunas.⁵³ Y más adelante agrega: “El hambre en la España de los siglos XVI y XVII se refleja en la ‘novela picaresca’”.⁵⁴ Respecto a la magnitud de esta situación, al referirse al pícaro, María Dolores Bravo precisa: “la constante en su vida es el hambre,

⁴⁶ *Idem*, Somolinos.

⁴⁷ *Ibid.*, pp. 144-145.

⁴⁸ *Ibid.*, p. 145.

⁴⁹ *Idem*.

⁵⁰ *Cfr. ibid.*, p. 146.

⁵¹ Janet Long Towell, “América en Europa después de 1492”, p. 172.

⁵² Recordemos que partes de Italia estaban bajo el dominio de la Corona española. *Cfr. idem*.

⁵³ *Cfr. ibid.*, pp. 172-174.

⁵⁴ *Ibid.*, p. 174.

que funciona como un leitmotiv”.⁵⁵ E igualmente hace énfasis en que: “Los textos que nos refieren a personajes poseídos por el hambre acaban por convertir esta afección en la verdadera protagonista del relato. La carencia de sustento físico adquiere proporción de destino”.⁵⁶ Cabe mencionar que además de la adversa situación prevaleciente en la Península Ibérica, la exploración hacia el Nuevo Mundo formaba parte de todo un proceso, pues la Corona “edificaba en sus nuevos territorios una organización estatal a su imagen y semejanza”⁵⁷, de tal forma que:

La conquista militar cedía el paso a la conquista civil. La espada y la cruz de los primeros momentos debía dejar campo libre a los facultativos universitarios. Había llegado el momento de que el médico, el farmacéutico y el naturalista entraran en acción, de la misma manera que poco antes habían entrado juristas y legisladores.⁵⁸

Fue así que en enero de 1570, Francisco Hernández recibió el nombramiento de “Protomédico general de todas las Indias, islas y tierra firme del Mar Océano”,⁵⁹ dictando Felipe II las siguientes instrucciones:

Primeramente, que en la primera flota que destos reinos partiere para la Nueva España os embarquéis y vais a aquella tierra primero que a otra ninguna de las dichas Indias, por que se tiene relación que en ella hay más cantidad de plantas e yerbas y otras semillas medicinales conocidas que en otra parte.

Item, os habéis de informar dondequiera que llegáredes de todos los médicos, curujanos, herbolarios e indios e otras personas curiosas en esta facultad y que os pareciere podrán entender y saber algo, y tomar relación generalmente de ellos de todas las yerbas, árboles y plantas medicinales que hubiere en la provincia donde os halláredes.

Otrosí os informaréis qué experiencia se tiene de las cosas susodichas y del uso y facultad y cantidad que de las dichas medicinas se da y de los lugares adonde nascen y cómo se cultivan y si nascen en lugares secos o húmedos o acerca de otros árboles y plantas y si hay especies diferentes de ellas y escribiréis las notas y señales.⁶⁰

⁵⁵ María Dolores Bravo Arriaga, “La forzosa templanza: el hambre en algunos textos de los siglos XVI y XVII”, p. 292.

⁵⁶ *Idem.*

⁵⁷ Somolinos, *op. cit.*, p. 145.

⁵⁸ *Idem.*

⁵⁹ *Cfr. ibid.*, p. 149.

⁶⁰ *Ibid.*, p. 146.

Hernández preparó su viaje, empezando con sus asuntos particulares; ya era viudo y además tenía una hija natural. Juan, su hijo mayor, se embarcó con él, y a sus dos hijas las dejó en un convento en Toledo. Una vez reunido todo lo necesario para la expedición, partió en septiembre de 1570. El grupo estaba integrado únicamente por Hernández como director; su hijo con múltiples tareas, como un secretario particular; y Francisco Domínguez, un geógrafo. Zarparon de Sevilla y llegaron a la Gran Canaria, en donde permanecieron diez o quince días para proveerse de bastimentos. “Hernández aprovechó inmediatamente el tiempo para iniciar su trabajo. Existe constancia de cómo utilizó la espera en explorar y buscar plantas y elementos naturales por la isla,”⁶¹ los cuales iba registrando en un libro sobre la flora canaria. Estas notas no llevaban dibujos porque no contaba con pintores. Continuó el viaje, y posteriormente llegaron al puerto de Santo Domingo en la isla Española, en donde también escribió un libro dedicado a las plantas de Haití. Y, de la misma forma, sucedió en Cuba. Estos libros correspondientes a Canarias, Haití y Cuba están perdidos,⁶² pero a lo largo de la obra de la Nueva España, Hernández va haciendo comentarios a las similitudes entre los elementos naturales que encuentra en este lugar, en relación con los de las islas. Respecto a este punto, en mi opinión personal, es necesario valorar la auténtica vocación de naturalista de Hernández y su entrega al trabajo intenso, que fueron fundamentales para la elaboración de la *Historia natural*. Recordemos que él tenía la indicación del rey de ir a trabajar primero a la Nueva España; sin embargo, no desaprovechó la oportunidad que le brindaban las escalas del recorrido, para empezar sus investigaciones, así como para asentar la información que iba obteniendo, en el poco tiempo que permanecía en esos lugares. Y, aunque lamentablemente esos documentos están perdidos, el haber tenido contacto con la naturaleza y los habitantes de las islas antes de escribir los libros de Nueva España, acrecentó la información de ésta porque los cita como referentes. Veremos en los siguientes capítulos de este trabajo, que en esas menciones que detalladamente acota el Protomédico, se encuentran las explicaciones filológicas, históricas y culturales a muchas preguntas que nos hacemos, o que tal vez nunca habíamos pensado, y nos sorprenden las respuestas. Esto por supuesto, además de la gran riqueza botánica, médica, zoológica y mineralógica que tiene la abundante obra.

⁶¹ *Ibid.*, p. 156.

⁶² *Ibid.*, pp. 154-159.

Retomemos el asunto del viaje. Hernández llegó a Nueva España en enero o febrero de 1571, tenía aproximadamente 53 años de edad,⁶³

[...] energías suficientes para la prueba, conocimientos extensos sobre lo que iba a estudiar y todo ello exaltado por el maravilloso espectáculo de la naturaleza americana. Era el primero que llegaba a América con una misión que no era diplomática, ni secreta, ni de estado, ni religiosa. Cosa rara en el mundo de entonces, la misión de Hernández era científica.⁶⁴

El Protomédico integró su equipo de trabajo, y empezó la expedición saliendo al campo. Hernández viajaba en una litera que cargaban dos mulas, y el resto de los acompañantes iba a pie o a caballo. Somolinos considera que era un grupo bastante numeroso, integrado por dos o tres pintores, igual número de escribientes, el intérprete y por lo menos tres herbolarios o recolectores de plantas. Es probable que en algunos viajes fueran médicos indígenas y mozos o acemileros, indispensables para transportar la carga.⁶⁵

La técnica de información era la clásica de la época: se buscaba a los indios viejos, se les interrogaba y se anotaba todo lo que decían. [...] Hernández interrogaba especialmente a los médicos indígenas de las localidades, tratando de obtener de ellos las noticias que luego consigna sobre las utilidades de las plantas que recogía.⁶⁶

Germán Somolinos afirma que al estar Hernández en contacto con los indígenas y tomar la información que proporcionaban, en ocasiones el Protomédico no estaba de acuerdo con que ciertos medicamentos actuaran de forma distinta a como lo marcaban los preceptos galénicos, sin embargo,

[...] recoge las observaciones [...] con una absoluta imparcialidad que le permite en ocasiones escribir párrafos indicando sus defectos y, a continuación, alabando sus cualidades. Ahora bien, es evidente que no llega a comprender la psicología indígena, principalmente porque trata de medir y comparar todo lo que ve con el patrón castellano.⁶⁷

Respecto a este asunto, a lo largo de los siguientes capítulos podremos advertir que las notas de Francisco Hernández están relacionadas con los parámetros propios de

⁶³ *Ibid.*, p. 159.

⁶⁴ *Idem.*

⁶⁵ *Cfr. ibid.*, pp. 194-224.

⁶⁶ *Ibid.*, p. 196.

⁶⁷ *Ibid.*, p. 175.

su época y cultura occidental. Igualmente, veremos que por la formación médica que se daba en ese tiempo, dicha información está inmersa en la teoría de los humores. Y, de la misma forma, podremos disfrutar los diferentes tonos de sus comentarios, a mi juicio, algunas veces llenos de erudición; otras, de gran sensibilidad y humanismo; e incluso, en algunas ocasiones, chuscos o anecdóticos.

Continuando con la expedición, Somolinos destaca la importancia de la relación entre nuestro autor y el elemento indígena:

No obstante la inconformidad de Hernández con las prácticas de sus informadores médicos indígenas, es necesario reconocer que la relación entre ellos y el protomédico resultó fecunda, pues de otro modo hubiera sido imposible que Hernández recogiera el extraordinario volumen de datos y conocimientos que componen su obra, la mayor parte de los cuales están obtenidos directamente de los médicos aborígenes.⁶⁸

Más adelante, observaremos que el Protomédico siempre va a tener un especial sentimiento de gratitud hacia ellos. Por otra parte, respecto a la forma de organización del recorrido, éste se ordenó por medio de grandes circuitos que comprendían regiones enteras.

Las etapas de estos circuitos quedan perfectamente señaladas con sólo marcar las localizaciones conventuales de la época. Hernández saltaba de un convento a otro, permanecía en cada lugar los días precisos para recoger y describir las plantas o los elementos interesantes, y proseguía su camino hasta llegar al próximo pueblo donde hubiese una fundación religiosa. En ocasiones este esquema falla; encontramos distancias enormes sin conventos intermedios, imposibles de ser recorridos en una sola etapa sin pernoctar por el camino.⁶⁹

En estos casos, el grupo se alojaba “en casas de encomenderos, en pequeñas residencias eclesiásticas [...] o en algún otro sitio de carácter civil”,⁷⁰ posiblemente en “los alojamientos denominados *tecpan*, restos de la organización comunal indígena”.⁷¹

Somolinos apunta que la expedición salió de la Ciudad de México, y abarcó los alrededores de ésta, y los actuales estados de Morelos, México, Puebla, Tlaxcala,

⁶⁸ *Ibid.*, p. 176.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 197.

⁷⁰ *Idem.*

⁷¹ *Idem.*

Hidalgo, Oaxaca y Michoacán. También el noroeste de Taxco, y posiblemente Querétaro y Guanajuato.⁷²

A lo largo del tiempo que duró la expedición, el Protomédico se enfrentó a una serie de dificultades y peligros ocasionados por las propias condiciones de la expedición, por el clima y por la fauna, pero además:

Su celo de investigador científico le impedía consignar los datos sin comprobación previa y como, dado el concepto de las propiedades terapéuticas en su época, el gusto formaba parte de las características indispensables para clasificar el temperamento y naturaleza del remedio, Hernández no vacilaba en probar las plantas encontradas para poder describirlas certeramente.⁷³

Tal fue el caso de un grave envenenamiento que sufrió, como él mismo lo comenta en la descripción de la planta *quauhhtlepatli*: “Nace en las regiones mechoacanenses y ocopetlayucenses, cerca de lugares húmedos y acuosos, y donde poco faltó para que muriera por haber probado su leche”.⁷⁴ Somolinos hace mención especial a que: “Toda la obra aparece llena de referencias a la probatura de plantas”.⁷⁵ En lo personal pienso que aunque el gusto era indispensable para la clasificación de una planta, otros sentidos como la vista, el olfato y el tacto están siempre presentes en las descripciones hernandinas, pues como observaremos más adelante, además de su sabor, da cuenta de su forma, color, tamaño, aroma y, en algunos casos, textura. Por supuesto, enriquece las explicaciones con su bagaje médico y cultural, y las compara con los referentes antillanos, españoles o árabes.

La expedición en la Nueva España duró aproximadamente seis años, ya que en octubre de 1577 Hernández estaba de regreso en la corte; no se continuó como se había planeado originalmente por problemas económicos.⁷⁶ A su regreso, el Protomédico llevaba consigo veintidós libros, así como plantas y semillas que Felipe II ordenó que se transplantaran y sembraran, respectivamente, en los jardines del Alcázar de Sevilla. Con anterioridad, en marzo de 1576 el Protomédico había enviado dieciséis libros que

⁷² Cfr. *ibid.*, p. 198. Barros y Buenrostro refieren los estados de Morelos, Tlaxcala, Puebla, Veracruz, Guerrero, Oaxaca, Michoacán y Colima. Cristina Barros y Marco Buenrostro, “Estudio Preliminar”, p. 11. Esta obra se comentará cuando se trate la *Historia Natural*.

⁷³ *Ibid.*, p. 220.

⁷⁴ Hernández, *Historia de las plantas de Nueva España*, UNAM, 1959, t. II, vol. I, p. 60. Citado en *ibid.*, p. 217.

⁷⁵ *Ibid.*, p. 220.

⁷⁶ Para profundizar en estos puntos se puede consultar: *ibid.*, “VI. Regreso a la capital”, pp. 225-258 y “VII. Francisco Hernández vuelve a la corte”, pp. 259-264.

contenían la información sobre las plantas, animales y minerales de la Nueva España, que era lo que más le interesaba al Rey. El conjunto de libros que escribió Francisco Hernández en los siete años que no estuvo en la corte fueron treinta y dos, todos en latín, ya que parte del bagaje científico de Hernández eran las lenguas clásicas,⁷⁷ además, recordemos que el latín era la lengua de la ciencia y de la cultura. Igualmente, iban algunos libros traducidos al náhuatl y español,⁷⁸ y en volúmenes separados también estaban los dibujos con tablas de correspondencias.

Por cuestiones políticas, y a pesar de sus insistencias, Francisco Hernández murió sin ver publicada su obra. Su muerte ocurrió en enero de 1587,⁷⁹ nueve años después de haber regresado a la corte. Somolinos analiza el testamento del Protomédico y destaca su labor en el Nuevo Mundo y el agradecimiento hacia sus colaboradores:

Después del preámbulo con la protesta de su fe católica y de las mandas personales para indicar cómo y dónde ha de ser enterrado, nos encontramos que los primeros recuerdos y mandas son dedicados a los indios de México que le ayudaron en su expedición; se acuerda de los pintores, dejándoles sesenta ducados a cada uno, de los médicos que le informaron, entre los que encarga repartir trescientos ducados, de los indios que le trajeron las hierbas “e no fueron ni satisfechos ni pagados” y de los demás pintores a los que manda dar treinta ducados “acada uno por la corta paga que se les hizo”. La imagen de América estaba todavía fresca en los ojos del moribundo protomédico, quien “estando enfermo en la cama de la enfermedad que dios nuestro señor fue servido de me dar ..., e temiéndome de la muerte ques cosa natural”, sentía en primer lugar el reconocimiento y la gratitud por aquel puñado de abnegados indígenas mexicanos, a quienes debía en gran parte la composición de su obra, mientras se lamentaba de que el rey no los hubiese recompensado ni pagado por su labor.⁸⁰

El mismo Somolinos califica este hecho como “uno de los más bellos gestos de la vida de Hernández y muestra [...] sus grandes dotes y virtudes morales”.⁸¹ Individualmente, considero que siempre es gratificante tener acceso a la sensibilidad del individuo, a la parte humana, especialmente tratándose de un científico no nacional.

La obra de Francisco Hernández quedó resguardada en la Biblioteca del Monasterio El Escorial, y su obra fue difundida parcialmente o en resúmenes por toda Europa y América. Pero, desafortunadamente, en 1671 ocurrió un incendio que

⁷⁷ Cfr. *ibid.*, p. 115.

⁷⁸ Cfr. *ibid.*, pp. 259-288.

⁷⁹ Cfr. *ibid.*, pp. 269-288.

⁸⁰ *Testamento*, párr. I. Citado en *ibid.*, p. 273.

⁸¹ *Idem.*

ocasionó la pérdida de parte de ella;⁸² sin embargo, ha podido ser reconstruida, y compilada en las *Obras Completas*, que comprenden siete volúmenes que fueron publicados de 1959 a 1984 por la Universidad Nacional Autónoma de México.⁸³ Las transcripciones hernandinas que se citan en el análisis de este trabajo se basan en la *Historia Natural de Nueva España*, publicada en 1959, y que comprende los tomos II y III⁸⁴ de dichas *Obras Completas*.

Recientemente, en 2007 también la UNAM publicó *La alimentación de los antiguos mexicanos*, basada en la *Historia natural de Nueva España*. Esta obra contiene las reproducciones de Francisco Hernández que involucran exclusivamente elementos relacionados, como su nombre lo dice, con la alimentación. Cristina Barros y Marco Buenrostro estuvieron a cargo de la selección y estudio preliminar, siendo éste de gran valía, ya que facilita el acercamiento a la obra, y tiene aportaciones importantes. Respecto a la selección, llevaron a cabo una minuciosa clasificación que es muy útil para los interesados en la historia de la alimentación y la cocina mexicana.

En esta obra, Barros y Buenrostro citan a Francisco del Paso y Troncoso y concuerdan con él en que las dos obras más importantes para comprender nuestro pasado son la *Historia General de las cosas de la Nueva España* de Bernardino de Sahagún y la *Historia natural de Nueva España* de Francisco Hernández, debido a que ambas contienen los testimonios que proporcionaron los propios indígenas.⁸⁵ Al consultar la obra correspondiente de Francisco del Paso y Troncoso,⁸⁶ *La botánica de los nahuas*, se aprecia:

[...] la obra de Hernández se escribió, como la de su contemporáneo Sahagún, casi, podría decirse, dictándola los indios. Por lo mismo ambas compilaciones, la del naturalista y la del misionero, deben estudiarse con profunda atención, considerándolas como las dos fuentes más puras de nuestra historia: la primera, para el estudio de las ciencias naturales y

⁸² Cfr. *ibid.*, pp. 289-316.

⁸³ La Comisión encargada de compilar, traducir y comentar la obra estuvo integrada por un gran número de especialistas; además del ya mencionado Germán Somolinos d'Ardois, entre otros más está: Juan Comas, Ángel María Garibay, Miguel León Portilla, Agustín Millares Carlo y José Rojo Navarro.

⁸⁴ Al tomo II de las *Obras Completas* le corresponde el volumen I de la *Historia Natural*, y al tomo III el volumen II.

⁸⁵ Cfr. Barros y Buenrostro, "Estudio ...", *op. cit.*, pp. 11-27.

⁸⁶ Francisco del Paso y Troncoso (1842-1916), polifacético intelectual que incursionó en la medicina, la historia antigua, la arqueología, la antropología y la música. Rescató gran cantidad de documentos de nuestro pasado y tradujo obras importantes del mundo indígena. Para conocer la vida y obra de este personaje se puede consultar: Pilar Máynez, "Introducción", pp. 9-24.

médicas: la segunda, para el conocimiento de las instituciones de nuestros antiguos pueblos.⁸⁷

A pesar de la importancia de la obra de Hernández, considero que no ha tenido la suficiente difusión, y está ausente o incompleta, incluso en gran cantidad de bibliotecas universitarias. Individualmente pienso que se puede estudiar desde muy diversos enfoques, ya que es una obra multidisciplinaria, y además de los aspectos ya mencionados, en ella encontramos, para el caso que nos ocupa, filología, historia y cultura en general. Además, en algunas especificaciones hace a un lado el lenguaje técnico, y con un estilo sencillo brinda abundantes imágenes y símiles, o externa sus pensamientos y sentimientos, lo que convierte las descripciones en literatura.

⁸⁷ Francisco del Paso y Troncoso, *La botánica entre los nahuas y otros estudios*, p. 78.

II. BINOMIO MEDICINA / ALIMENTACIÓN

El médico suele curar y remediar las enfermedades; el buen médico es entendido, buen conocedor de las propiedades de las yerbas, piedras, árboles y raíces [...]

FR. BERNARDINO DE SAHAGÚN,⁸⁸
Historia General de las Cosas de Nueva España, ca. 1582

Como vimos en el capítulo anterior, la expedición encomendada al Protomédico Francisco Hernández tenía como finalidad conocer la totalidad de la naturaleza y la medicina en América. Pero, por el nexo existente entre medicina y alimentación, en la *Historia Natural de Nueva España* quedaron registradas ambas. Las cuales, para entonces, ya estaban siendo traspasadas. Este vínculo está relacionado con la teoría humoral que desarrollaron los griegos desde el siglo IV a.C., y cuya figura más famosa fue la de Hipócrates de Cos.⁸⁹ El sistema interpretativo de la producción de enfermedades consiste en que “el universo está formado por cuatro elementos básicos (agua, aire, fuego y tierra), cada uno de ellos está caracterizado por una cualidad específica (humedad, sequedad, calor y frío)”.⁹⁰ A su vez, el ser humano está compuesto por cuatro fluidos orgánicos o humores (sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra). El principio básico es que debe haber un equilibrio entre los elementos opuestos “para mantener la armonía del cosmos y la salud en el microcosmos que es el hombre”.⁹¹ A esto, hay que agregar también la relación del ser humano con las estaciones del año. Posteriormente, Galeno utilizó esta teoría para clasificar los tipos de temperamento en relación con cada uno de los humores, designándolos como: sanguíneo, flemático, colérico y melancólico, respectivamente.⁹² En este sentido, en las descripciones de

⁸⁸ Fr. Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, lib. X, cap. VIII, p. 555.

⁸⁹ Cfr. Albert S. Lyons y R. Joseph Petrucci, *Historia de la Medicina*, pp. 184-193.

⁹⁰ *Ibid.*, p. 195.

⁹¹ *Idem.*

⁹² *Ibid.*, pp. 251-254. Respecto a la teoría de los humores, al estar revisando con mi Asesora, la Dra. Dolores Bravo la presente tesis, me comentó que ella piensa que de ahí se deriva el término *malhumorado*. Como ya observamos, el principio básico de dicha teoría es lograr el equilibrio, entonces, el estar *mal humorado* significaría estar *desequilibrado*. Consulté el término *humorado* en el *Diccionario de autoridades* de 1734 y, efectivamente, refiere: “El que tiene humores: y se aplica freqüentemente al que los tiene bien o mal dispuestos ò templados”, s.v. *humorado*, da. Asimismo, en el *Diccionario de la Real Academia Española* de 1803 ya aparece el vocablo *malhumorado*, y señala: “El que tiene malos humores”, s.v. *malhumorado*, da. Ambas citas en REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, (NTLLE), *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, <http://www.rae.es> [16-01-2011]. En adelante: *NTLLE*. Actualmente, *humor* es: “Genio, índole, condición, especialmente cuando se manifiesta exteriormente.” Antiguamente se concebía como: “Cada uno de los líquidos de un organismo vivo”. *DRAE* [16-01-2011] s.v. *humor*. Una vez más vemos el punto de partida de nuestro léxico y el ámbito histórico-cultural en el que se formó.

Hernández apreciaremos que son frecuentes las referencias a las cualidades de los elementos y a los temperamentos. Y por otra parte, de acuerdo con estudios recientes, esta relación entre salud y alimentación estaba presente, de la misma forma, en la medicina prehispánica.

El doctor Xavier Lozoya ha escrito importantes trabajos acerca de los adelantos de la medicina indígena. En su libro *Xiuhpatli. Herba officinalis* (literalmente planta medicinal) muestra que la ciencia occidental ha confirmado con sus propios métodos que la ciencia indígena tenía bases sólidas provenientes de la observación y la experimentación. Detengámonos a analizar algunos casos de plantas que el doctor estudia y que se utilizan en la alimentación. De paso se demuestra que la medicina y los alimentos están muy vinculados.⁹³

De los alimentos a los que se refieren, se transcribe solamente uno: “El zapote blanco, por ejemplo, contiene principios activos que disminuyen la presión arterial y tienen efectos sedantes. Esto explica su nombre en náhuatl: *cochitzápotl* o zapote del sueño (*cochiliztli* significa sueño)”.⁹⁴ Ejemplos como los actuales del Dr. Lozoya coinciden con las especificaciones hernandinas, como la que se cita a continuación:

Del MELÓN de Indias

Nace en estas Indias una especie de melón muy grande y oblongo que, aunque inferior a los nuestros en dulzor y gusto, refresca sin embargo y humedece en gran manera, convirtiéndose en líquido casi toda su carne. Recuerdo haber gustado un fruto así, llamado badea, en Sevilla y Granada; los árabes de Andalucía lo mencionaron. Recuerdo también que en la isla de Haití vi cierto fruto muy semejante a un melón mediano y que los indígenas llaman *patilla*, verde por fuera y blanco por dentro; su carne me pareció al gustarla muy fría y muy eficaz para evacuar la orina y para refrescar a los que tiene fiebre, dulce, pero de gusto poco agradable.⁹⁵

En esta descripción que se transcribe en su totalidad, podemos observar varios puntos que se han destacado de la información que detalla Hernández. En principio los referentes; en este caso en particular, señala lo visto en España; igualmente, hace mención a lo árabe, aunque específicamente andalusí; y además, a lo antillano. Respecto a la teoría humoral, alude a la cualidad fría del melón. Y de igual manera, podemos

⁹³ Barros y Buenrostro, “Estudio ...”, *op. cit.*, p. 13.

⁹⁴ *Idem.*

⁹⁵ Francisco Hernández, *Historia natural de Nueva España*, vol. II, p. 410. En adelante: *HNNE*; el volumen y las páginas se señalarán entre paréntesis al término de la cita.

observar la vinculación existente entre comida y medicamento. Por esta correspondencia, María del Carmen León señala una “aparente confusión al usar el término ‘recetario’”,⁹⁶ que puede usarse para un cuaderno de recetas de cocina, en la farmacopea, en la industria de los cosméticos y en las pinturas.⁹⁷ De acuerdo con lo que infiero, esta conjunción va a tener repercusiones posteriores en el léxico, ya que, una vez que se separen la medicina y la alimentación, puede suceder que algún término se comparta, u otro que podría corresponder a una disciplina, pase a la otra. Por ejemplo, actualmente llamamos ‘receta’ a las prescripciones que nos extiende el médico, pero también denominamos ‘receta’ a la nota de cocina en la que se explica la preparación de un platillo y sus ingredientes. De acuerdo con Corominas y Pascual, la etimología del vocablo viene del latín *recepta*, “participativo plural neutro de *recipere*, en el sentido de ‘cosas tomadas para hacer un medicamento’; de aquí *recetar*”.⁹⁸

La interrelación entre medicina y cocina ha sido una referencia constante a través de los siglos en la historia.⁹⁹ Esto se manifiesta, de igual manera, en los tratados de los médicos árabes que habitaban al-Ándalus y que, de la misma manera que Hernández, eran herederos de una tradición hipocrático-galénica. Como veremos más adelante, esta región va a ser determinante en cuanto a la población que llegó a la Nueva España; y se propone que, en consecuencia, también en la gastronomía. La investigadora Expiración García, quien traduce y estudia esos manuscritos apunta:

Los textos médicos, además de señalar las propiedades específicas de los distintos productos alimentarios y sus aplicaciones terapéuticas, nos acercan a sus usos culinarios, [...] El que estos productos de uso común, presentes en la fisonomía agrícola de al-Andalus, se incluyan en platos de fácil preparación, a modo de recetas caseras para padecimientos comunes, refleja este acercamiento entre medicina y cocina, a veces tan estrecho que no deja ver donde acaba una y empieza la otra. En resumen, es la medicina la que recoge prácticas y usos alimentarios adoptados por la sociedad andalusí. También podría entenderse que la medicina desciende

⁹⁶ María del Carmen León García, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, p. 81.

⁹⁷ *Cfr. idem.*

⁹⁸ Joan Corominas y José A. Pascual, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, s.v. concebir. Según explica Corominas, las recetas solían comenzar con la indicación latina *recipe* ‘recibe, toma’ y, de acuerdo con lo que observo, los infinitivos *recipere* ‘recibir’ y *concipere* ‘concebir’ tienen la misma raíz *-cipere*, lo que cambia es el prefijo. En adelante: *DCECH*; y aparecerá entre paréntesis, después de la cita, la voz de entrada.

⁹⁹ *Cfr.* Expiración García, “Comida de enfermos, dieta de sanos: procesos culinarios y hábitos alimenticios en los textos médicos andalusíes”, p. 57.

a la sociedad y va introduciendo nuevas formas culinarias que, a partir de “comidas de enfermos”, se adoptan como “dieta de sanos”.¹⁰⁰

Con lo anterior, nos percatamos de que los alimentos eran al mismo tiempo medicamentos, por lo tanto, una ‘receta’ era, simultáneamente, médica y culinaria. Y deduzco que aunque después se independizaron las disciplinas, siguieron compartiendo el mismo vocablo. No sucediendo así con el verbo *recetar*, que únicamente se conserva para la prescripción médica.¹⁰¹ Como podemos apreciar, esta causa histórica nos explica la sinonimia actual de ‘receta’.

Por esa misma unión, nos damos cuenta de que un vocablo puede transitar de un género a otro. María del Carmen León cita a Jean-François Revel para señalar que el término “restaurantes” era el nombre que se le daba en Francia a los caldos de gallina designados para recuperar las fuerzas de un enfermo o trabajador.¹⁰² Además agrega que: “hasta 1760, aproximadamente, sólo significaba ‘tonificante’; así el caldo ‘restaurante’ recuperaba las fuerzas y los ánimos del comensal”.¹⁰³ Al consultar la referencia de Revel, me llama la atención lo siguiente: “En 1765, un tal Boulanger escribió sobre su anuncio: ‘Boulanger despacha restaurantes divinos’. Lo que significaba que regentaba un *buffet-buvette* popular, al que la gente llamaba un ‘caldo’. Los últimos ‘caldos’ han persistido en París hasta 1955, aproximadamente”.¹⁰⁴ Respecto a este asunto que menciona Revel, es oportuno mencionar que también en la Ciudad de México hubo unos “caldos” ubicados en la colonia Doctores. En este lugar estaba la estación de tranvías de mulitas que surgió alrededor de 1840, y que viajaba de la estación *Indianilla* a la de *Tlalpan*. Según se refiere, la denominación de *Indianilla* se debe a que las propietarias del terreno en donde se guardaban las mulas eran “inditas”¹⁰⁵ —aunque es evidente que se alude a *indianas* y, con el diminutivo, *indianillas*—. A este lugar llegaban los tranviarios y la gente que proporcionaba mantenimiento a las vías desde la madrugada hasta altas horas de la noche, además por supuesto, de los mismos usuarios. Esto propició que en los alrededores se crearan expendios en donde se ofrecían caldos de gallina; y los nombres de las estaciones terminales influyeron en su

¹⁰⁰ *Ibid.*, p. 83.

¹⁰¹ “Prescribir un medicamento con expresión de su dosis, preparación y uso”. *DRAE* [02-10-2010] s.v. *recetar*.

¹⁰² León, *op. cit.*, p. 85.

¹⁰³ *Idem*.

¹⁰⁴ Jean-François Revel, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días*, p. 202.

¹⁰⁵ *Cfr.* Arturo Reyes Fragoso, “Los caldos de Indianilla”, http://www.eluniversal.com.mx/estilos/vi_56224.html [20-10-2010].

identificación. Así surgieron los *caldos de Indianilla* y el *caldo tlalpeño*, —en la actualidad, este último es un platillo que forma parte de la cocina mexicana—. La popularidad de estos expendios aumentó cuando la gente que acudía a los centros nocturnos de la zona en el centro de la Ciudad, pasaba después a consumir un “revitalizador”, o como podríamos decir ahora que conocemos el antecedente, un “restaurante” *caldo de Indianilla* para curar los estragos de la noche.¹⁰⁶

Continuando con el tema, de las primeras veces que aparece la palabra “restaurante” en Francia es en un decreto de 1786 por el cual se autoriza a mesoneros y “restauradores” a recibir gente en sus salas, y no sólo a llevar los platillos a sus casas.¹⁰⁷ Posteriormente, en un almanaque de fines del siglo XVIII aparece: “Estos nuevos establecimientos, a los que se ha bautizado con el nombre de restaurantes, o casas de salud, deben su institución en esta capital a los señores Roze y Pointallé, en 1787”.¹⁰⁸ De acuerdo con esto, se puede advertir que un vocablo utilizado originalmente para designar un platillo que era elemento terapéutico, pasó a significar el local en el que se sirven alimentos. Considero que este cambio ocurrió por sinécdoque.¹⁰⁹ Con relación al español, al consultar el término *restaurante* en el *Diccionario de la Academia*, desde 1803 hasta 1914 se menciona: “de RESTAURAR. Lo que restaura” y, es hasta 1925 que aparece una segunda acepción: “Establecimiento donde se sirven comidas”.¹¹⁰

Para hacer énfasis en otro aspecto del binomio medicina-alimentación, es necesario retomar el objetivo de los médicos arábigo-andalusíes. Al respecto, Expiración García puntualiza: “Ibn al-Jatīb (*Kitāb al-Wusūl*, p. 45/100) insiste en que la forma de preparar y cocinar los alimentos incide sobremanera para obtener de ellos el máximo aprovechamiento”.¹¹¹ Este interés por conseguir el “máximo aprovechamiento” me hizo pensar que, probablemente, de ahí haya surgido la frase “buen provecho”. Me remití al *Diccionario de autoridades* de 1737, en el que se señala:

Buen *provécho*. Modo familiar con que se explica cortesamente el deseo de que alguna cosa le sea útil ò conveniente à la salud ò à su bien estar.

¹⁰⁶ Cfr. *idem*. El lugar en donde estaba la estación Indianilla, alberga actualmente el museo Centro Cultural Estación Indianilla, ubicado en Claudio Bernard 111, Col. Doctores, <http://www.estacionindianilla.com.mx> [05-02-2011].

¹⁰⁷ Cfr. Revel, *op. cit.*, p. 202.

¹⁰⁸ *Ibid.*, p. 203.

¹⁰⁹ Tomando ésta como: “‘la relación que media entre un todo y sus partes’ (LAUSBERG). FONTANIER la describe como la ‘designación de un objeto por el nombre de otro objeto con el cual forma un conjunto’”. Helena Beristáin, *Diccionario de Retórica y Poética*, p. 474.

¹¹⁰ NTLLE, *Diccionario de la Real Academia Española*, 1803, 1914, 1925, <http://www.rae.es> [23-10-2010] s.v. restaurante.

¹¹¹ Expiración García, *op. cit.*, n. 32, p. 67.

Dice[se frecüentemente de la comida ò bebida. Lat. *Pro[fit. [it [aluti.*¹¹² [Es provechoso. Sea para la salud]¹¹³

Tratando de localizar algún texto como apoyo, encontré en el *Corpus diacrónico del español* un fragmento de la obra *Coloquios de Palatino y Pinciano* del siglo XIV, en donde los personajes, con buen humor, dialogan sobre alimentación, medicina, salud y enfermedad:

PALATINO Yo por más áspero ternía el ayuno. El no comer carne, allá lo pasaría con hartarme de huevos, que para mi estómago es el mejor manjar después de la carne. Y por esto, y porque salen dellos las gallinas, les soy aficionado.

PINCIANO Ésas me dad vos a mí, y los huevos, a quien quisiéredes, que más quiero el efeto que la causa.

PALATINO Mejor dijérades que el huevo es efeto de la gallina.

PINCIANO Es verdad, porque aunque es bien dubdoso problema cuál fue primero, el huevo o la gallina, la resolución es que la gallina fue primero, segund Macrobio; pero dadlos a Dios y a los fraires dominicos y buen provecho les hagan, que no son sino para ellos y para descalabrados.

PALATINO No digáis mal dellos, que también son para sanos y para cuantas salsas y potajes y unguentos y medicinas hay en el mundo. Y aprovechan en salud y en dolencia. Especialmente los frescos, que mantienen tanto cuanto pesan, segund el texto que dice: “Tantum nutriut quantum ponderat”¹¹⁴ [Nutre tanto cuanto pesa].

Desde mi punto de vista, este texto conjunta perfectamente la interrelación mencionada, e incluso presenta el empleo de la frase “buen provecho”, que se propone surgió a raíz de la vinculación entre medicina y alimentación, así como del deseo de obtener el máximo aprovechamiento de ésta. Además, considero que en el mismo caso está el vocablo *¡salud!* que se utiliza al brindar, por lo que me remito al *Diccionario de la Academia* de 1817 que refiere: “BEBER Á LA SALUD DE ALGUNO. fr. Brindar á su

¹¹² NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1737 [24-10-2010] s.v. provecho: buen provecho.

¹¹³ Todas las traducciones de este trabajo que aparecen entre corchetes inmediatamente después de la cita, son personales.

¹¹⁴ Juan de Arce de Otárola, *Coloquios de Palatino y Pinciano*, c 1550, en REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, (CORDE) *Corpus diacrónico del español*, <http://www.rae.es> [24-10-2010] s.v. buen provecho. En adelante: *CORDE*.

salud. *Propinare*”.¹¹⁵ Pero, en textos se localiza mucho antes. Un ejemplo es el siguiente fragmento de la obra anónima *La vida y hechos de Estebanillo González* de 1646:

Aquí despaché muy bien una nueva provisión que había hecho de agua ardiente, pero no me atrevía a pregonarla por las mañanas por saber cuán bajo es el oficio de pregonero, y así la vendía cantando por no ignorar cuán honroso es el de cantor. Llamábanme todos por ser tan conocido y porque gustaba de oír mis chanzas; brindaban a mi salud, y yo, haciendo la razón, volvíales a brindar [...] ¹¹⁶

Este cita, además de ejemplificar el uso del ‘brindis a la salud’, nos abre la entrada a otro vocablo relacionado: *aguaardiente*. Al buscar esta acepción dentro del lema *agua* en el *Diccionario de autoridades* de 1726 se especifica como:

AGUAARDIENTE. [.] f. Es la que por artificio [e] [aca] del vino, de [us] heces, del trigo, y de otras cosas. Llámase así este liquór, porque es claro como el agua, y porque arde echando en el fuego. Lat. *Aqua ex vino vaporata, vel vaporaria. Aqua vinaria* [Agua de vino que evapora o se consume. Agua de vino]. EL SOLD. PIND. fol. 97. Pufieronme una cataplasma de estópas, y *aguaardiente*.¹¹⁷

La definición referida contempla también un ejemplo en donde el licor es ocupado como medicamento, colocado en forma de cataplasma. Por lo visto hasta aquí, considero que ha quedado manifiesta la función de los alimentos para preservar la salud, y con éstos se preparan tanto comidas como bebidas. Es necesario observar la importancia que tenía la sanidad, veamos por ejemplo el significado de ‘saludar’ en el *Diccionario de autoridades* de 1739; la primera acepción señala: “Hablar a otro corté]mente, de]eandole la]alúd”.¹¹⁸ En consecuencia, igualmente pienso que la palabra enfática *¡salud!* utilizada para brindar, surge del aludido nexo medicina-alimentación, y con el mismo propósito del “máximo aprovechamiento”.

Por otra parte, ya desvinculando el aspecto medicinal de las plantas, y enfocándonos al tema que nos ocupa, que es el alimenticio, es conveniente recordar que, cuando Francisco Hernández llega a la Nueva España, ya habían transcurrido casi ochenta años desde la llegada de Colón y cincuenta de la toma de Tenochtitlan por

¹¹⁵ NTLLE, *Diccionario de la Real Academia Española*, 1817 [24-10-2010] s.v. salud: beber a la salud de alguno.

¹¹⁶ *La vida y hechos de Estebanillo González*, 1646, p. II, 19, en CORDE [24-10-2010] s.v. salud.

¹¹⁷ NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1726 [24-10-2010] s.v. agua: aguaardiente.

¹¹⁸ *Ibid.*, 1739 [25-10-2010] s.v. saludar.

Cortés. Para entonces, ya estaban presentes recursos naturales que habían traído los españoles de otros sitios como: la Península Ibérica, Canarias, las Antillas o Perú. “Cristóbal Colón mismo empezó el importante intercambio de plantas entre los dos mundos, llevando varias plantas americanas a Europa de regreso de su primer viaje al Caribe, y trayendo plantas europeas a América en viajes posteriores”.¹¹⁹ Según afirma Alfred W. Crosby: “Toda la migración de españoles, portugueses y quienes los siguieron a través del Atlántico, y el éxito que obtuvieron en la explotación del Nuevo Mundo dependieron, en buena medida, de su habilidad para ‘europeizar’ la flora y la fauna del nuevo continente”.¹²⁰ Y, más adelante, puntualiza el propósito y las consecuencias de esta acción: “El hombre europeo se dedicó a convertir el Nuevo Mundo a semejanza del Viejo tanto como le fue posible. Este intento resultó tan exitoso que llevó a cabo lo que probablemente fue la mayor revolución biológica desde el fin de la era pleistocena”.¹²¹ Este acontecimiento implicó aportaciones de ambos continentes; en este aspecto, Virginia Guedea señala:

Los españoles trajeron a América, junto con su lengua, su religión y sus costumbres, plantas y animales que cambiaron para siempre la dieta del Nuevo Mundo. Las nuevas fuentes de proteínas introducidas enriquecieron la dieta americana. Por su parte, América aportó un número considerable de vitaminas y minerales a la dieta europea mediante gran cantidad y diversidad de plantas que fueron transportadas al Viejo Mundo. El oro y la plata, tan codiciados por los españoles, no fueron la gran riqueza de América, sino los productos de la tierra desconocidos en Europa. Cualquiera de las plantas importantes introducidas al Viejo Mundo ha generado más ingresos que todos los metales preciosos llevados a él durante los tres siglos de la colonia.¹²²

En cuanto a lo que representa la alimentación entre ambos mundos, Janet Long se pregunta qué opinarían los europeos cuando los mexicas les ofrecieron comida salpicada con sangre de alguna víctima de sacrificio.¹²³ Y, de igual manera, qué pensarían los caciques de tierra venezolana cuando vieron los alimentos que los españoles les brindaron, a tal punto que los indígenas se los dieron a los perros porque

¹¹⁹ Long Towell, *op. cit.*, p. 171.

¹²⁰ Alfred W. Crosby, *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, p. 69.

¹²¹ *Ibid.*, p. 72.

¹²² Virginia Guedea, “Presentación”, p. 9.

¹²³ *Cfr.* Janet Long Towell, “Prólogo”, p. 12.

decían que no era comida.¹²⁴ Sobre esta pregunta, ella misma responde que se conoce por las crónicas el asombro de los españoles,¹²⁵ pero hace un análisis y enuncia:

Fue un encuentro de alimentos y, a la vez, un choque entre dos maneras de percibir la función y el valor de la comida. Influenciados por la tradición renacentista europea en cuanto a la buena mesa, los españoles consideraban la comida una fuente de deleite y placer; a la vez constituía un motivo de festejo y celebración. Comían no sólo para satisfacer sus necesidades biológicas, también lo hacían por el gusto y el agrado que encontraban en la comida. En cambio, el indígena americano común solía comer para aplacar el hambre; pensar en la comida como un placer no formaba parte de su percepción de la vida. Los lujosos banquetes servidos al emperador Moctezuma, que conocemos por diversas descripciones, estaban lejos de la realidad de la vida del *macehual* común.¹²⁶

España dispersó las plantas del Nuevo Mundo por Europa, que como ya se mencionó en el capítulo anterior, todavía en el siglo XVI estaba siendo azotada por las pestilencias, y padeciendo terribles hambrunas. Las plantas americanas tuvieron mayor aceptación en los países del Mediterráneo y, debido a que el mar de esta región tenía una importante actividad política y social, pues era el sitio de las pugnas entre el Imperio Otomano de los turcos y el Sagrado Imperio Romano de los Habsburgos, estos dos imperios fueron determinantes para la distribución de las plantas en los demás países.¹²⁷

El papel desempeñado por los turcos se hace evidente en la nomenclatura de las plantas americanas en el siglo XVI. El maíz aparecía en los herbarios europeos con el apelativo de “grano turco”, *blé de Turquie*, o *turkish korn*; el chile tenía el nombre de “pimienta roja turca”; la calabaza se llamaba “cucumer turco”, hasta el guajolote recibió el nombre de *turkey* y en inglés todavía conserva esta distinción.¹²⁸

Las plantas americanas se incorporaron a la dieta del Mediterráneo, y de manera casi imperceptible se fueron sustituyendo por alimentos propios de las regiones. E, incluso, proporcionaron una alimentación más nutritiva, por lo que coadyuvaron a

¹²⁴ Cfr. *ibid.*, p. 11. Refiere que es un relato de Girolamo Benzoni.

¹²⁵ Cfr. *idem.*

¹²⁶ *Idem.*

¹²⁷ Cfr. *ibid.*, pp. 171-172.

¹²⁸ Janet Long-Solís, *Capsicum y cultura: la historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1986, p. 60. Citado en Long Towell, “América...”, *op. cit.*, p. 173.

terminar con las hambrunas. Esto, en consecuencia, repercutió en beneficio del crecimiento de la población.¹²⁹ Paralelamente a esto:

Las fuentes de proteínas introducidas al Nuevo Mundo por los españoles bajo la forma de la carne y sus derivados, como la leche, el queso y los huevos, hicieron más abundante y nutritiva la dieta novohispana. El pan de trigo ayudó a transformar las dietas urbanas en la Nueva España, y el azúcar sirvió como base para la repostería y para elaborar bebidas novedosas, hechas con base en la caña de azúcar. Además, los países americanos se beneficiaron con la llegada de otras técnicas agrícolas y de otros implementos de cultivo, así como con el desarrollo de la ganadería.¹³⁰

Es fundamental considerar el desarrollo de este proceso de intercambio, así como sus consecuencias. En este aspecto, Sidney W. Mintz afirma: “En el curso de la conquista, y a lo largo del tiempo, cientos de plantas y animales nuevos, muchos de ellos alimenticios, comenzaron a fluir por los nacientes circuitos del comercio mundial”.¹³¹ En la actualidad puede parecernos asombroso que el comercio global haya empezado aproximadamente cinco siglos atrás, tomando en consideración las dificultades comunicativas por el nivel tecnológico existente y, sin embargo, emergió. Pero una vez que observamos, de forma general, los intercambios de plantas y animales que se dieron entre ambos continentes, es pertinente tomar en cuenta que: “Comer es un acto biológico; cocinar es un acto cultural”.¹³² Por lo tanto, resulta necesario tomar en cuenta al “elemento más evidente de este intercambio —por lo menos desde el punto de vista del ser humano—”,¹³³ que es el propio ser humano. Entonces, ¿cuáles eran los componentes de la sociedad novohispana? El investigador Peter Boyd-Bowman llevó a cabo estadísticas y conclusiones de gran relevancia, basadas en un corpus con datos que representan el 20% de la población que llegó a América (*EA*, p. 36). Sus estudios comprenden cinco emigraciones que van desde 1493 hasta 1600. Es un trabajo sumamente detallado por emigración, en el que se desglosa procedencia, destino, sexo y ocupación. Para este punto, únicamente se conjuntan las emigraciones por nacionalidad, con el objetivo de tener una visión panorámica de la sociedad que ingresó a este Continente.

¹²⁹ *Cfr. ibid.*, p. 180.

¹³⁰ Guedea, *op. cit.*, p. 10.

¹³¹ Sidney W. Mintz, “El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo”, p. 227.

¹³² José N. Iturriaga, *Las cocinas de México I*, p. 7.

¹³³ Crosby, *El intercambio...*, *op. cit.*, p. 217.

Se tiene la cantidad de 54,881 emigrantes de España,¹³⁴ que equivalen al 20% del total de emigraciones de 1493 a 1600, las cuales se dividen en españoles y otras nacionalidades:

Españoles:* andaluces, extremeños, castellanos nuevos, castellanos viejos, leoneses, vascos, gallegos, valencianos, catalanes, aragoneses, murcianos, navarros, asturianos, canarios.

* Emigraron 53,359 españoles ordenados de forma decreciente, con predominio notable de andaluces que arrojan la cantidad de 20,229, especialmente sevillanos. Cabe mencionar que el hecho de que haya predominio de migrantes andaluces, y específicamente de sevillanos, es el motivo por el cual toda América es *seseante* y no *ceceante*, porque este rasgo fonológico es sevillano-andaluz (EA, pp. 7-67). En consecuencia, partiendo de esta hipótesis se propone que la gastronomía andalusí va a tener una importante influencia en la Nueva España.

Otras nacionalidades:*¹³⁵ portugueses, italianos, flamencos, franceses, alemanes, griegos, holandeses, ingleses, sardos, corsos, irlandeses y sicilianos. E incluso un: africano,** levantino, luxemburgués, noruego, polaco, escocés y danés.

* Emigraron 1,522 personas que no eran de origen español.

** Pienso que puede ser un emigrante voluntario, porque según refiere José Luis Martínez, los negros africanos que trajeron como esclavos no se consideraron como emigración paralela.¹³⁶

Antonio Rubial nos da una visión general de la sociedad en la capital de la Nueva España durante los tres siglos de dominio español, y señala: “Dos eran las características más notorias de los habitantes de la ciudad de México en la época virreinal: la primera, que era una urbe de inmigrantes; la segunda, su realidad pluriétnica”.¹³⁷ El viajero Gemelli¹³⁸ considera que en 1696 había cien mil habitantes, y

¹³⁴ Los datos de las emigraciones a América se tomaron de las estadísticas de Peter Boyd-Bowman en José Luis Martínez, *Pasajeros de Indias. Viajes trasatlánticos en el siglo XVI*, pp. 165-191.

¹³⁵ Boyd-Bowman los clasifica como *extranjeros* porque la estadística está basada en los registros del Archivo General de Indias de España, ahí son extranjeros los que no son españoles. Para nosotros todos serían extranjeros. Con el fin de evitar confusiones de percepción de estos datos, se refieren como: *otras nacionalidades*.

¹³⁶ Cfr. José Luis Martínez, *Pasajeros...*, *op. cit.*, p. 192.

¹³⁷ Antonio Rubial García, *Monjas, cortesanos y plebeyos. La vida cotidiana en la época de Sor Juana*, p. 43.

José Antonio de Villaseñor da la misma cifra para 1746, detallando que eran cincuenta mil españoles, cuarenta mil castas y ocho mil indios, lo que indica el considerable crecimiento del mestizaje.¹³⁹ Y, éste ocurrió de manera intensa debido a la poca cantidad de mujeres blancas y esclavas que había,¹⁴⁰ por lo que los hombres, blancos y esclavos, se mezclaron con las mujeres indígenas.

La población blanca comprendía a los peninsulares, emigrantes de España; a los criollos, hijos de blancos nacidos en América; y al reducido número de los demás europeos, procedentes principalmente de las zonas dominadas por la Corona española, como Italia y Flandes, o de algún país católico como Irlanda, Austria, Baviera y Portugal; los portugueses eran principalmente judíos conversos.¹⁴¹

Asimismo, estaban los negros y asiáticos que llegaron como esclavos. Los negros eran angoleños, marfileños, mozambiqueños, etíopes, y muchos provenían de Andalucía. Cabe mencionar que la aculturación impuesta y el desarraigo de su lugar de origen, no impidieron la sobrevivencia de sus creencias y costumbres.¹⁴² Los asiáticos eran en su mayoría filipinos,¹⁴³ también había chinos y algunos de la India.¹⁴⁴

Respecto a los indígenas, algunos eran migrantes de las diferentes regiones del país, y otros era población flotante que llegaba diariamente de los pueblos vecinos a vender sus mercancías.¹⁴⁵

¹³⁸ Giovanni Francesco Gemelli Careri, *Viaje a la Nueva España*, introd., trad. y notas de Francisca Perujo, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1976 (Nueva Biblioteca Mexicana, 29). Citado en Rubial, *Monjas...*, *op. cit.*, p. 50.

¹³⁹ José Antonio Villaseñor y Sánchez, *Theatro Americano. Descripción general de los reinos y provincias de la Nueva España*, 2 vols., ed. facs., México, Editora Nacional, 1952, vol. I, p. 35. Citado en Rubial, *Monjas...*, *op. cit.*, p. 50.

¹⁴⁰ Cfr. Rubial, *Monjas...*, *op. cit.*, p. 47.

¹⁴¹ Cfr. *ibid.*, pp. 48-50.

¹⁴² Cfr. Gonzalo Aguirre Beltrán, *La población negra de México*, México, Fondo de Cultura Económica, 1972, p. 3 y ss. Citado en Rubial, *Monjas...*, *op. cit.*, p. 46.

¹⁴³ “En la Nueva España los filipinos generalmente eran llamados ‘chinos’ o ‘indios chinos’.” Jonathan I. Israel, *Razas, clases sociales y vida política en el México colonial (1610-1670)*, n. 51, p. 82. En este sentido, Dolores Bravo hace referencia al “mito nacional: la China poblana”, y puntualiza que: “Sin embargo, no era ni china ni poblana”. María Dolores Bravo Arriaga, *La excepción y la regla. Estudios sobre espiritualidad y cultura en la Nueva España*, p. 129. Francisco de la Maza refiere que el nombre de la China poblana era Catarina de San Juan, y que era una princesa de la India que fue raptada y llevada como esclava a Filipinas. Después fue traída a América, a la ciudad de Puebla. Por el hecho de venir de Filipinas fue llamada *china*. De la Maza también afirma que en México, el vocablo “china” fue sinónimo de sirvienta o esclava. Además agrega: “Los señores de la Nueva España y del Perú pedían y compraban esclavas ‘chinas’ que eran casi siempre filipinas y, a veces, malayas o indostanas. [...] Los chinos esclavos eran limpios, serviciales, honrados y fieles. Además, daban un cierto exotismo y un sabor oriental”. Francisco de la Maza, *Catarina de San Juan. Princesa de la India y visionaria de Puebla*, pp. 19-22.

¹⁴⁴ Cfr. Jonathan Israel, *Razas, clases sociales y vida política en el México colonial (1610-1670)*, trad. de Roberto Gómez, México, Fondo de Cultura Económica, 1980, p. 83. Citado en Rubial, *Monjas...*, *op. cit.*, p. 46.

¹⁴⁵ Cfr. Rubial, *Monjas...*, *op. cit.*, p. 45.

Esta sociedad tan diversa en la ciudad más grande del imperio español¹⁴⁶ concurría a la plaza mayor,¹⁴⁷ que era un espacio de intensa actividad comercial, a comprar o a vender sus productos, incluso de lujos de importación que llegaban de España o de Filipinas.¹⁴⁸ Como podemos advertir, esta multitud de actividades cotidianas nos marcan una gran movilidad y convivencia de culturas que se mezclan, para dar paso a nuevas formas de vida, de lenguaje y de alimentación.

¹⁴⁶ Cfr. *ibid.*, p. 50. Refiere a Gemelli y contrasta la Ciudad de México con Sevilla, la capital comercial de España que no tenía más de setenta mil habitantes y Madrid que era una villa mediana.

¹⁴⁷ *Ibid.*, p. 59. Rubial manifiesta que no es coincidencia que el término ‘plaza’ se utilice como sinónimo de ‘mercado’. Corominas señala que *plaza* viene del latín *plattea*, y quiere decir ‘calle ancha’ (*DCECH*, s.v. plaza), y el *Diccionario de autoridades* refiere: “Lugar ancho y espacio dentro del poblado, donde se venden los mantenimientos, y se tiene el trato comun de los vecinos y comarcanos, y donde se celebran ferias, mercados y fiestas públicas”. *NTLLE, Diccionario de autoridades, 1737* [08-10-2010] s.v. plaza. Sobre la misma voz de entrada, el *DCECH* más adelante señala que la acepción secundaria de ‘mercado’ aparece ya en Juan Ruiz y en Nebrija. Con esto nos damos cuenta de que ‘plaza’ toma también el significado de ‘mercado’ desde el siglo XIV, aproximadamente.

¹⁴⁸ Cfr. Rubial, *Monjas...*, *op. cit.*, p. 59.

III. PAREMIOLOGÍA EN LA COMIDA

Lo comido y lo gozado es lo único aprovechado.

REFRÁN POPULAR¹⁴⁹

Dentro de todas las culturas hay un gran número de expresiones agudas que guardan y conservan situaciones. Estos enunciados pueden ser refranes o dichos que se transmiten de forma oral e implican un saber que se aprendió simultáneamente con la lengua. Este tipo de locuciones van a manifestarse cuando, de manera espontánea, se presente una de esas circunstancias encapsuladas. Su campo de referencia es muy amplio, ya que su temática está inmersa dentro de la vida cotidiana, y uno de los temas más frecuentes es el de la comida.¹⁵⁰ Sobre este aspecto, Herón Pérez Martínez puntualiza:

Una cultura, ya se sabe es como un conjunto de estratos superpuestos en el cual los superiores se van transformando o cambiando por el roce con otras culturas. Pues bien, el estrato que consigna los hábitos alimenticios de una cultura es de los de abajo: en el roce intercultural, las tradiciones alimenticias son, por ello las más resistentes a los cambios. Por su parte, los refranes de un pueblo, [...] son la expresión más genuina de las más arraigadas y firmes de sus tradiciones. Un refranero sobre comida, pues, es como un corte transversal en la evolución cultural de un grupo humano donde conviven, de variadas maneras, lo nuevo y lo viejo; [...]¹⁵¹

El refranero mexicano se alimenta de la Biblia, pero también de la paremiología medieval, que se nutre con la árabe, judía y goda. Éstas a su vez, florecen con el renacimiento europeo y se enriquecen con el siglo XVI español, etapa de los magnos refraneros. Otro componente de nuestra colección es la parte indígena, y otro más es el formado por el mestizaje, el que nació en estas tierras.¹⁵²

Respecto a la fusión entre la cultura española y la prehispánica, Pérez Martínez distingue: “Existe, [...] no sólo un encuentro entre dos comidas, sino un claro enfrentamiento entre ellas. Por lo general, el triunfo es dado en el refranero y en la

¹⁴⁹ Herón Pérez Martínez, “La comida en el refranero mexicano: un estudio contrastivo”, p. 517. En adelante: *CRM*.

¹⁵⁰ *Cfr. CRM*, pp. 505-506, 511.

¹⁵¹ *Ibid.*, p. 506.

¹⁵² *Cfr. idem.*

conciencia popular al sustrato alimenticio español.”¹⁵³ Como ejemplo se puede citar: “A falta de pan, buenas son tortillas.”¹⁵⁴

Aunque en este trabajo no se especifica la clasificación de cada caso que se cita, es importante conocer la división de enunciados que se contemplan dentro de la paremiología, y de los cuales Herón Pérez ordena como: refranes, dichos y frases. Este autor menciona que el *refrán*, “además de un significado literal o directo tiene un sentido simbólico o paremiológico”,¹⁵⁵ y se apoya en “viejos tópicos retóricos”.¹⁵⁶ Asimismo, a pesar de lo que hemos venido escuchando respecto a este tipo de manifestaciones, puntualiza:

[...] los refranes no son ni expresiones de una sabiduría o filosofía popular, ni cosas por el estilo, son sólo puntos de apoyo del hablar del pueblo. Son, en efecto, las verdades del hablar cotidiano, sus puntos de acuerdo culturales, en que un pueblo finca su argumentar cotidiano cuando habla, cuando defiende sus puntos de vista y, en general, cuando alega.¹⁵⁷

Por su parte, Delfín Carbonell define el *refrán* como: “unidad fraseológica de intención didáctica o moralizadora. Es la paremia un *cliché*, un lugar común, una frase hecha, exactamente como las demás, excepto que pretende encerrar una verdad pseudofilosófica de intención edificante”.¹⁵⁸ Como ejemplo de refrán se puede citar el retruécano: “Comer para vivir y no vivir para comer.”¹⁵⁹

Pérez Martínez determina que los *dichos* son “una serie de expresiones metaforizantes, joyas puras del habla popular que captan en metáforas atrevidas y puntuales rasgos [...] aspectos de la vida cotidiana a los que se recurre a guisa de ejemplos”.¹⁶⁰ Y más adelante afirma: “son la chispa y penetración aguda del habla popular”.¹⁶¹ Una muestra puede ser: “Pa’ qué quiero más agruras, si con mi mole me basta”.¹⁶²

¹⁵³ *Ibid.*, pp. 526-527.

¹⁵⁴ *Ibid.*, p. 527.

¹⁵⁵ Herón Pérez Martínez, *Refranero mexicano*, p. 12. En adelante: *RM*.

¹⁵⁶ *Ibid.*, p. 15.

¹⁵⁷ *Ibid.*, p. 14.

¹⁵⁸ Leonor Ruiz Gurillo, *Aspectos de fraseología teórica española*, Universidad de Valencia, 1997; Camilo José Cela, *Diccionario geográfico popular de España*, I, 1998, p. 26. Citado en *DPR*, p. 29.

¹⁵⁹ *CRM*, p. 508.

¹⁶⁰ *RM*, p. 15.

¹⁶¹ *Idem*.

¹⁶² *Ibid.*, p. 30.

Herón Pérez llama “‘frase gnómica’ o simplemente ‘frase’” a los refranes que dejaron de serlo porque su función discursiva desapareció; entonces, asumieron otras funciones diferentes a la paremiológica, son “frases didácticas, máximas moralizantes, frases ingeniosas o cosas de esa índole”,¹⁶³ entre ellas destacan las “frases célebres”.¹⁶⁴ Un ejemplo es: “El destino de las naciones depende de cómo se alimentan”.¹⁶⁵

El mencionado autor hace énfasis cuando refiere: “Quiero recordar que un refranero, por naturaleza, suele recoger los usos populares; los hábitos de las clases altas apenas dejan huella en los refraneros”.¹⁶⁶ Respecto a esta observación, es oportuno retomar que el estrato que dejó constancia de sus recetas culinarias fue el hispano-criollo, es decir, el más alto. Y de acuerdo con el análisis de Herón Pérez Martínez, el refranero reúne expresiones populares. Sin embargo, veremos que entre ambos niveles hay puntos de contacto, por lo que en este trabajo se pretende crear un puente entre ellos, así como destacar la idiosincrasia propia del mexicano:

El refranero mexicano de la comida refleja varias de las características del modo de ser popular que se ríe de la desgracia y encuentra tipos y semblanzas aun en las cosas tan cotidianas como el comer. Hay, por ejemplo, en varios de los refranes mexicanos sobre comida, un típico espíritu pícaro y alburero.¹⁶⁷

Uno de los ejemplos que alude como típicos albures es: “ganas tiene el aceite de chirriar ese tocino”.¹⁶⁸ Dentro de las paremias que se han citado se observa la presencia de los nahuatlismos *mole* y *chile*. Con relación a la vitalidad de los indigenismos en el español, Moreno de Alba cita el estudio de campo que dirigió Juan M. Lope Blanch. (EA, p. 92). En la obra correspondiente se manifiesta: “También hemos atendido, como prueba de particular vitalidad en algunos de los vocablos reunidos, a la pluralidad de significados de cada voz o a su frecuente empleo en refranes, dichos o frases proverbiales”.¹⁶⁹ Posteriormente, se señalan los indigenismos más productivos con su significado propio, y enseguida los demás que se han añadido, varios de los cuales percibo que tienen un carácter situacional, emotivo o sexual. Por ejemplo, en el caso de

¹⁶³ *Ibid.*, p. 16.

¹⁶⁴ *Cfr. ibid.*, p. 15.

¹⁶⁵ *Ibid.*, p. 176.

¹⁶⁶ CRM, p. 521.

¹⁶⁷ *Ibid.*, p. 527.

¹⁶⁸ *Idem.*

¹⁶⁹ Juan M. Lope Blanch, *Léxico indígena en el español de México*, p. 40. En adelante: LIEM, y después de la cita se colocará entre paréntesis la página correspondiente.

camote, se enuncia que es una raíz tuberosa comestible, pero que también se puede utilizar como *poner a uno como camote* que es ‘regañarle duramente o darle una paliza’, *estar tragando camote* que significa ‘estar en la luna’, o igualmente, se puede usar *camote* como sinónimo de ‘miembro viril’.¹⁷⁰

Respecto a este capítulo, en mi opinión, es trascendente destacar la importancia no sólo lingüística sino cultural que tienen este tipo de locuciones, ya que, además de preservar léxico, reflejan la forma de pensar, sentir y hablar de una sociedad en un tiempo y lugar determinados. Por esta razón y para crear el nexo estamental aludido, en las recetas de los capítulos siguientes se registra si la hay, por supuesto, alguna expresión paremiológica relacionada con cada uno de los componentes seleccionados.

¹⁷⁰ Cfr. *idem*.

IV. LIBRO DE COCINA DEL CONVENTO DE SAN JERÓNIMO

ATRIBUIDO A SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ

Nobles y vecinos entregan a sus hijas para que sean educadas en esos conventos, donde aprenden a hacer toda clase de conservas y confituras, [...]

THOMAS GAGE,¹⁷¹

El inglés americano: sus trabajos por mar y tierra o un nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales, 1655

Como ya se ha referido, los textos que se analizan en este trabajo pertenecen al estrato hispano-criollo; sin embargo, es necesario tener presente que dentro de la gastronomía de este período, varían las funciones de las mujeres en las diferentes clases sociales. Al respecto, Josefina Muriel indica:

Unas mandan hacer los platillos y vigilan su elaboración, éstas son generalmente las criollas y españolas; otras, las indias, son quienes los ejecutan. Las criollas con sus manuscritos nos han dejado el legado histórico de la gastronomía nacional, pero son las segundas, las indias, quienes ejercieron una influencia definitiva en la constitución de la cocina mexicana. Ese ir combinando unos y otros elementos, utilizando lo nativo y lo importado, buscando los nuevos sabores, las hermosas y sugestivas presentaciones, es un arte que va vinculado al espíritu de la época, que consciente o no en sus creadores, da un estilo al arte culinario.¹⁷²

Esta observación nos revela y confirma, contrariamente a lo que se piensa, el papel tan importante y activo que tienen los indígenas en el proceso de aculturación en la Nueva España, por ejemplo: en la pintura, la escultura,¹⁷³ y de manera general en todos los aspectos incluyendo, como podemos apreciar, el de la cocina.

Por otra parte, Muriel también señala que en mayor o menor grado, todas las monjas se dedican “al arte culinario, poniendo interés en crear los mejores platillos para obsequiar a los bienhechores, alcanzar favores, agasajar a los obispos y recibir a los virreyes”.¹⁷⁴ Desde mi punto de vista, esta aseveración aunada a la mayor capacidad adquisitiva del estamento hispano-criollo, según se habló en la introducción, nos explica

¹⁷¹ Thomas Gage, *El inglés americano: sus trabajos por mar y tierra o un nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales*, cap. XII, p. 163.

¹⁷² Josefina Muriel, *Cultura femenina novohispana*, p. 476.

¹⁷³ Cfr. Antonio Rubial García, *La evangelización de Mesoamérica*, pp. 50-51.

¹⁷⁴ Muriel, *Cultura...*, op. cit. p. 476.

el motivo por el cual los conventos fueron los sitios en los que la gastronomía tuvo mayor desarrollo durante esta etapa.

En el caso específico de Sor Juana, Muriel expone que seguramente la poetisa practicaba este arte con la ayuda de su esclava y, que al hacerlo reflexionaba en aspectos físicos, para ello cita la *Respuesta a Sor Filotea de la Cruz*.¹⁷⁵ Consultando la mencionada epístola, en lo personal considero que Sor Juana, con alarde de ironía, se refiere a la cocina en su condición femenina; e infiero que ostenta que no es la típica mujer de su tiempo, debido a sus amplios conocimientos:

Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntos no. Por no cansaros con tales frialdades que sólo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa; pero, señora, ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina? Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.¹⁷⁶

Muriel también señala que Sor Juana deja constancia en sus poemas de los dulces que envía a los virreyes marqueses de la Laguna y condes de Paredes, así como a la virreina, condesa de Galves, entre otros¹⁷⁷ y, puntualiza: “no tenemos hasta ahora noticias de que tuviera especial interés en confeccionar personalmente los platillos o que inventara alguno. Sólo sabemos que ella observa el fenómeno de la alteración física y que utiliza la buena cocina para agasajar a sus amigos”.¹⁷⁸

Una vez que se observaron algunas de las causas sociales del mestizaje culinario, empezaremos por analizar el *Libro de cocina* del *Convento de San Jerónimo*. Para su publicación, se encargó una versión paleográfica a la mencionada Josefina Muriel y a Guadalupe Pérez San Vicente, reportando esta última que el documento “es un cuadernillo suelto de medio pliego, 23 x 10 cm., en doblez a lo largo, con un total de apenas 18 hojas en las que la caja de la escritura mide 22 x 9 cm. Contiene 36 recetas de

¹⁷⁵ Josefina Muriel, “Presentación”, pp. 8-9.

¹⁷⁶ Sor Juana Inés de la Cruz, “Respuesta de la poetisa a la muy ilustre Sor Filotea de la Cruz”, pp. 459-460.

¹⁷⁷ Cfr. Josefina Muriel, “Presentación”, *op. cit.*, p. 9. Igualmente, se pueden consultar los romances 23, 31 y 44 en Cruz, *Obras completas*, vol. I, pp. 67-70, 89-90 y 127-128, respectivamente.

¹⁷⁸ Muriel, “Presentación”, *ibid.*, p. 10.

guisados y de postres”.¹⁷⁹ Muriel enfatiza que el manuscrito está firmado de dos maneras: la primera con un soneto que lo inicia, y la segunda con un autógrafo en donde aparece el nombre de la poetisa; para confirmar su autenticación, solicitaron el análisis del manuscrito al laboratorio de la Procuraduría General de la República. El dictamen de dicha dependencia fue que se trata de una obra escrita en papel del siglo XVIII. Por esta razón y otras que se incluyen en el dictamen, pero que no son mencionadas, Josefina Muriel apunta que como la monja murió en 1695, se trata “de una copia hecha en ese siglo, de un manuscrito original de Sor Juana”.¹⁸⁰ Aduce, sin embargo, que el documento tiene un doble valor, por una parte revela los intereses que se desconocían de la polifacética personalidad de la monja, y por la otra, muestra el aspecto de la cultura culinaria novohispana.¹⁸¹ La primera edición de este libro fue realizada en 1979 por la Asociación Cultural para las Zonas Rurales de Tabasco, A. C. Posteriormente, en 1996 se llevó a cabo una segunda y una tercera edición hechas por el Instituto Mexiquense de Cultura; en esta última publicación se basa el presente capítulo.

Es conveniente mencionar que los recetarios de cocina se han clasificado en conventuales y familiares;¹⁸² evidentemente, este libro es de carácter conventual, y añadido *femenino*, porque también hay *masculino*, como se verá en el capítulo siguiente. Las recetas que se transcriben son muy breves y poco precisas en cuanto a tiempos de cocción o cantidades de los ingredientes, dejándolas al gusto del cocinero. Éstas son características generalizadas de los libros de cocina antiguos.¹⁸³ Empecemos con el poema que inicia el *Libro de cocina*:¹⁸⁴

SONETO

Lisonjeando oh hermana de mi amor propio
Me conceptuo formar esta escritura
del Libro de Cocina y ¡que locura!
concluirla y luego vi lo mal que copio.
De nada sirve el cuidado propio

¹⁷⁹ Guadalupe Pérez San Vicente, “Sor Juana y su libro de cocina”, p. 348. Además de las treinta y seis recetas que indica Pérez San Vicente, tiene una “Regla para todo género de cajetas”, *cfr. Libro de cocina del Convento de San Jerónimo*, p. 51.

¹⁸⁰ Josefina Muriel, “Presentación”, *op. cit.*, p. 7.

¹⁸¹ *Cfr. ibid.*, pp. 7-11.

¹⁸² *Cfr. Cristina Barros, Los libros de la cocina mexicana*, p. 144.

¹⁸³ *Cfr. Elsa Cecilia Frost, “La pobre comida de los frailes”*, p. 11.

¹⁸⁴ *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo*. En este capítulo, las citas que se realizan sobre esta obra llevan al final el número de la página correspondiente entre paréntesis. Asimismo, los elementos elegidos para análisis se marcan en negrita en la misma transcripción.

para que salga llena de hermosura,
pues por falta de ingenio y de cultura,
un rasgo no hecho que no salga impropio.
Así ha sido, hermana, ¡pero qué senda
podrá tomar el que con tal servicio
su grande voluntad quiso se entienda
que ha de hacer? Suplicaros que propicia
apartando los ojos de la ofrenda
su deseo recibáis en sacrificio.

JUANA INÉS DE LA CRUZ (p. 11)

A continuación se transcribe la selección de recetas de este libro, sin un orden específico. No sólo se observan ingredientes, sino cualquier elemento que implique diversidad cultural o que enriquezca el tema:

Turco de maíz cacaguazintle

Puesto el maíz para **niscomil** (*sic*) después lavado, despuntado y molido como para **tamales** se le revuelve **manteca**, **azúcar** y las yemas que quieras, con tal que no sean muchas; lleva picadillo con pasas, almendras, acitrón, piñones, alcaparras, huevo cocido y una punta de dulce. Se va moliendo como para **tortillas** de **metate** y se va echando en la cazuela untada con manteca. Después el picadillo y luego otra capa de masa, y puesto a dos fuegos untándole manteca con unas plumas y así que está cocido se le echa azúcar en polvo y aparta (p. 36).

Turco.

Llama la atención que el título de esta receta empiece con un gentilicio; y el *DCECH* señala que este vocablo tiene origen en el árabe *ṭurqî* ‘turco’ (vol. V, p. 700). Según observo, en esa época este vocablo se identifica como sinónimo de árabe, musulmán o moro.¹⁸⁵ Refiero esta sinonimia porque la advierto en textos desde el siglo XIII; una muestra es el fragmento de la obra *Gran Conquista de Ultramar* de 1293:

E en el segundo
anno del Rey Baldouin
el terçero. vn Ric omne
de moros desabeno se. con
el Rey de Domas. E aquell
Ric omne. temien le mucho
todos los de la tierra.

¹⁸⁵ Moro viene del latín *Maurus* que significa habitante de Mauritania; en español pasó a significar sencillamente ‘musulmán’, sin alusión a origen geográfico. *Cfr.* Alatorre, *op. cit.*, p. 91.

E tomo toda su companna. &
fuesse poral Rey de iherusalem
& fablo con el & con su madre.
& dixoles. que sil diessen
buen camio. en su tierra
que les farie el auer
la meior çipdat de Arabia.
que era a la que dizien bostre
& otrossi un castiello
muy fuerte que auie nombre
Selat. E aquel turco
segund dizien era natural
del linnaje de los armi
nnos.¹⁸⁶

Respecto a esto, Guadalupe Pérez San Vicente explica que: “el turco, el enemigo clásico de la cristiandad, será recordado en el uso excesivo de piñones, nueces, pasas y acitrones.”¹⁸⁷ Es importante tomar en cuenta que los árabes estuvieron en España del año 711 al 1492. Pero en esta fecha no se fueron totalmente, ya que se quedaron los moriscos que eran cristianos, aunque en realidad conservaban su religión y sus costumbres, y éstos permanecieron hasta 1609. Por lo tanto, la influencia árabe estuvo presente casi nueve siglos, y a la España musulmana se le llamó al-Ándalus.¹⁸⁸ Los moros tenían gran conocimiento experimental y destacadas técnicas agrícolas. Esto, aunado a su natural curiosidad, a su interés de integración intercultural y a sus deseos tanto de evolución personal como científica, fueron determinantes para que lograran la recuperación y reactivación de viejos cultivos. De igual forma, hicieron multitud de aportaciones de vegetales llevados de países lejanos como Persia, Egipto, India o China. La agricultura se modernizó con los nuevos sistemas de riego, y se desplazó la aridez por el verdor y florecimiento de los campos. Empezaron a crecer frutos exóticos como higueras, almendros, granados o palmas datileras, entre muchos más. Se dio especial atención al cultivo de los cítricos y de los cereales, tales como el trigo y el arroz, e igualmente, a los cultivos olivareros. Asimismo, se intensificó el comercio de las especias.¹⁸⁹ La gastronomía arábigo-andalusí tuvo gran influencia no sólo en los alimentos, sino también en los guisos, y en la nomenclatura de ambos, además, en la

¹⁸⁶ *Gran Conquista de Ultramar*, Ms. 1187 BNM, 1293, p. fol. 21v., en *CORDE* [11-10-2010] s.v. turco.

¹⁸⁷ Guadalupe Pérez San Vicente, “Filosofía de cocinas”, p. 57.

¹⁸⁸ Cfr. Américo Castro, *España en su historia. Cristianos, moros y judíos*, pp. 47-50.

¹⁸⁹ Cfr. Inés Eléxpuru, *La cocina de al-Andalus*, p. 25; Manuel Martínez Llopis, *Historia de la Gastronomía Española*, p. 90; Chamorro, *op. cit.*, p. 41.

condimentación y forma de prepararlos.¹⁹⁰ Es conveniente mencionar que esta gastronomía:

[...] era muy variada y de cierta complejidad, presentando una personalidad claramente definida que la diferenciaba del resto de las cocinas musulmanas. Ya existía entonces una especie de código de la buena mesa, con normas sancionada por el uso para servir las comidas, especificándose que nunca sería aceptable una serie de platos elegida al azar, sino que debía existir entre ellos una indudable armonía que los convirtiera en un conjunto armónico y apetitoso.¹⁹¹

Respecto a la formación de las culturas alimentarias, según un tratado de dietética andalusí, la forma de comer de cada sociedad se debe, principalmente, a dos factores. El autor Al-Rundi puntualiza que la dieta está condicionada por el determinismo ecológico; es decir, la Naturaleza es la que impone la dieta, y el organismo se habitúa.¹⁹² Concretamente, “los recursos naturales y el modelo de sociedad condicionan la alimentación mayoritaria de sus habitantes”.¹⁹³ Por lo tanto, esta gastronomía tiene un origen árabe, pero con ciertas características propias. La cocina andalusí se distingue por el uso abundante de especias y hierbas aromáticas, tales como: canela, clavo, jengibre, comino, cilantro, pimienta y azafrán, entre otros; asimismo, la utilización constante de granada, vino y vinagre. Los guisos con sabores agridulces, que son de origen oriental, también son frecuentes en al-Andalus, igual que en Roma; como ejemplo se puede citar una mezcla de manzanas, membrillos y dulce. Muy usual en la cocina andalusí es la salazón de las carnes y pescados para conservar los alimentos que, de igual forma, ya era utilizada por los romanos,¹⁹⁴ tal es el caso del bacalao o el atún. Asimismo, se preparan platillos con vísceras y cabezas de animales. También es muy común, y a la vez compleja, la preparación de platillos que implican rellenar animales, por ejemplo: carnero relleno con gallinas, pichones o palomas. De la misma forma, es ampliamente utilizada la combinación de almendras, avellanas, piñones y frutos secos con platillos salados o en postres. Es usual preparar los alimentos

¹⁹⁰ *Ibid.*, Chamorro, p. 42.

¹⁹¹ Martínez Llopis, *op. cit.*, p. 101.

¹⁹² *Cfr.* Al-Rundi, *Kitāb al-Agdiya*, pp. 183-184. Citado en: Expiración García, “Comida...”, *op. cit.*, p. 80.

¹⁹³ *Idem.*

¹⁹⁴ Más adelante veremos que esta técnica de conservación se utilizaba paralelamente en Mesoamérica.

fritos, como ejemplo los buñuelos. Además, abunda la elaboración de salsas, jarabes, sorbetes y jaleas, ya que los andalusíes son amantes de los postres.¹⁹⁵

Maíz cacahuazintle

El **maíz** en la *HNNH* tiene como título: *Del TLAOLLI o maíz, y de las bebidas y géneros de tortas que suelen prepararse con él*. Es importante destacar que la entrada de la información de cada planta aparece, generalmente, con el nombre en náhuatl. En este caso, la descripción del Protomédico es de las más amplias dentro de la obra, debido a los diversos tipos de *maíz* que hay, y al alto grado de utilidad que tienen. En el aspecto filológico registra: “*tlaolli*, que nuestros paisanos llaman trigo indio y los haitianos *maíz*” (vol. I, p. 288), y más adelante puntualiza: “llamado por nosotros *maíz* (pues es más conocida y común esta palabra), por algunos modernos grano turco, y por otros más propiamente indio” (p. 289). Corominas señala: “tomado de *mahís*, nombre que le daban los taínos de la isla de Haití” (*DCECH*, s.v. *maíz*). En el *EA*, se registra como parte de un listado de indigenismos léxicos de origen *taíno*, tomados de Buesa y Enguita (*EA*, pp. 258-259). Me remito a estos autores quienes refieren que las primeras tierras a las que llegaron los conquistadores fueron las Antillas, en donde se hablaba arahuaco;¹⁹⁶ y explican el motivo que originó este préstamo:

El arahuaco insular de Haití, Puerto Rico, Cuba, Jamaica y otras islas antillanas se ha llamado comúnmente *taíno*; al principio era el nombre de la tribu arahuaca encontrada por los españoles en Haití, para pasar después a designar la lengua hablada por dicha tribu. En los treinta años de asiento antillano que precedieron a la conquista del continente, los españoles se habituaron a llamar a las cosas americanas con palabras antillanas, y muy especialmente taínas; y como en la Española vivió la mayoría de los conquistadores [...], con éstos se extendieron por toda América muchos indigenismos locales de esta procedencia.¹⁹⁷

El motivo por el que los conquistadores llegaron primero a las Antillas es porque la ruta seguida por Colón se estableció como itinerario de viaje, con pocas variantes, durante los tres siglos de dominación española. Para llegar a la Nueva España, los barcos zarpaban de Sevilla y hacían escala en Canarias, de ahí se dirigían a las Antillas,

¹⁹⁵ Cfr. Eléxpuru, *op. cit.*, pp. 32-119; Chamorro, *op. cit.*, pp. 41-47

¹⁹⁶ Tomás Buesa Oliver y José María Enguita Utrilla, *Léxico del español de América. Su elemento patrimonial e indígena*, p. 51.

¹⁹⁷ *Ibid.*, pp. 51-52.

costeaban el sur de Cuba y llegaban a Veracruz.¹⁹⁸ Estas causas histórico-sociales explican no sólo la denominación del vocablo *maíz*, sino de otras voces que se referirán más adelante.

Debido a las bondades de este cereal, Hernández señala:

[...] lo alabo grandemente, y no entiendo cómo los españoles, imitadores diligentísimos de lo extranjero y que tan bien saben aprovechar los inventos ajenos, no han adaptado todavía a sus usos ni han llevado a sus tierras y cultivado este género de grano, que usado convenientemente es sobremanera saludable tanto para los sanos como para los enfermos, de fácil cultivo, que nace ubérrima y segurísimamente casi en cualquier suelo y está poco sujeto a los perjuicios de la sequía y demás rigores del cielo y de la tierra, y mediante el cual podrían tal vez librarse del hambre y de los innumerables males que de ella derivan. [...] en México es grande y continuo su uso no sólo entre los indios sino también entre los españoles (vol. I, pp. 288-289).

Como médico, y conociendo la hambruna que se estaba padeciendo, previó la importancia que tendría el *maíz*, junto con otros alimentos, para coadyuvar en la solución a esta problemática mundial. Efectivamente, esta gramínea fue llevada a España y difundida a través de África y Asia.¹⁹⁹ Por otra parte, Mendoza y Casas declaran :

According to Sophie D. Coe's review of America's cuisines, maize constitutes the third most important food crops in the World, following on the heels of wheat and rice.²⁰⁰

[De acuerdo con la revisión de las cocinas de América de Sophie D. Coe, el maíz constituye el tercer cultivo alimentario más importante en el mundo, siguiendo muy de cerca al trigo y al arroz].

Este cereal es mexicano, y según datos arqueológicos, los restos más antiguos fueron encontrados en el valle de Tehuacán y datan del año 7000 a.C., aproximadamente. Los especialistas mesoamericanos dirigieron la evolución de esta planta, que requiere del cultivo del hombre, llevando un registro de semillas, suelos y climas, hasta que lograron su producción en áreas tan diversas que abarcan desde el norte del territorio hasta Chiapas, y de la costa del Pacífico a la del Golfo. El proceso

¹⁹⁸ Cfr. José Luis Martínez, *Pasajeros...*, *op. cit.*, pp. 81-82.

¹⁹⁹ Cfr. Ruben G. Mendoza e Irene Casas, "Maize as a Food", p. 424.

²⁰⁰ *Ibid.*, p. 425, refieren a: Sophie D. Coe, *America's First Cuisines*, Austin: University of Texas Press, 1994.

duró miles de años, hasta que en 1500 a.C., se obtuvieron mazorcas similares a las que se tienen actualmente, las cuales alimentaron a más de veinte millones de personas que habitaban Mesoamérica²⁰¹ antes de la llegada de los españoles.²⁰² George Baudot lo califica como “el cereal milagroso inventado por los indios americanos”.²⁰³ Igualmente, esta planta desempeña un papel muy importante dentro de la ritualidad de los principales dioses prehispánicos, ya que se realizaban ceremonias de acuerdo con las etapas de su cultivo y consumo. Por supuesto, sucede lo mismo dentro de la mitología, ya que varias culturas mexicanas narran el origen del maíz,²⁰⁴ y no podía faltar en la poesía:

Escucha: el *Tonacáyotl*,²⁰⁵ maíz,
Nuestro Sustento, es para nosotros
merecimiento completo. ¿Quién fue el que
dijo, el que nombró al maíz, carne nuestra,
huesos nuestros? Porque es Nuestro
Sustento, nuestra vida, nuestro ser.

Códice Florentino (fragmento)²⁰⁶

Cacahuacintle es de origen náhuatl y significa ‘maíz semejante a cacao’; de *cacáhuatl*, cacao y *cintli*, maíz en mazorca. Es una: “Variedad de maíz de grano más redondo, blanco y suave que la común, que es parte esencial del pozole y de cuya harina se hacen tamales, bizcochos, pinole y alfajor”.²⁰⁷ Con relación a esta referencia de “maíz en mazorca”, cabe mencionar que *mazorca* viene el árabe hispano *masurqa*, éste del árabe *māsūrah*, y éste del persa *māsure* ‘tubo usado como bobina’, y se define como: “Porción de lino o lana ya hilada y recogida del huso”.²⁰⁸ El *Diccionario de autoridades* especifica: “Se llama por semejanza la espiga en que nacen algunos frutos: como

²⁰¹ “Con el nombre de Mesoamérica se define el área donde surgieron grandes culturas en lo que actualmente es México, Belice, Guatemala, Honduras y El Salvador”. Sophie D. Coe, *Las primeras cocinas de América*, p. 85.

²⁰² Cfr. Cristina Barros y Marco Buenrostro, “El maíz, nuestro sustento”, p. 7.

²⁰³ Citado en *idem*.

²⁰⁴ Cfr. *ibid.*, pp. 13-15.

²⁰⁵ *Tonacáyotl* es náhuatl: “Alimento del hombre, frutos, productos de la tierra”. Rémi Siméon, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, s.v. tonacayotl. En adelante: *DLNM*, y se colocará entre paréntesis, inmediatamente después de la cita, la voz de procedencia.

²⁰⁶ Citado en “El maíz”, *Arqueología Mexicana*, p. 5.

²⁰⁷ *DRAE* [14-10-2010] s.v. cacahuacintli o cacahuacintle.

²⁰⁸ *Ibid.* [23-02-2011] s.v. mazorca.

Mazorca de maíz”.²⁰⁹ Continuando con este cereal, Hernández describe los diferentes tipos de maíz que hay:

[...] tiene muchas variedades que se distinguen por el color, tamaño y suavidad de los granos que colman las espigas. Se encuentran muchísimas de granos blancos, otras de granos amarillos, muchas de granos negros, o purpúreos, o rojizos, o azules, o de varios colores mezclados; y hay otras, en fin que aunque son de granos blancos como las primeras, los tienen mucho mayores, más tiernos y en espigas tres veces más grandes (vol. I, p. 289).

Aunque el Protomédico no especifica los nombres, por las características de esta última variedad de maíz se infiere que está describiendo el *cacahuacintle*.

Respecto a este cereal, en el refranero mexicano se encuentra:

“El que siembra su maíz que se coma su pinole.”²¹⁰



1. Ofrendas de comida hecha con maíz para Chicomecóatl.²¹¹
Códice Florentino, Libro II, f. 28r. BNAH.

²⁰⁹ NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1734 [23-02-2011] s.v. mazorca.

²¹⁰ RM, p. 280.

²¹¹ *Chicomecóatl* es: “diosa de los alimentos, fue la primera mujer que hizo tortillas.” Citado en Marco Buenrostro y Cristina Barros, *La cocina prehispánica y colonial*, p. 9.

Niscomil (*sic*) [nixtamal]

Se sobreentiende que este vocablo se refiere a *nixtamal*, que de acuerdo con el *DLNM* procede del náhuatl *nextamalli*; de *nextli*, ceniza y *tamalli*, tamal (s.v. *nextli*, *tamalli*). En el *DRAE* se define como: “Maíz ya cocido en agua de cal, que sirve para hacer tortillas después de molido”.²¹²

Tamal(es)

Como se mencionó en el apartado anterior, esta voz tiene origen en el náhuatl *tamalli* que es: “Pan o pastel de maíz, cuya pasta se cuece envuelta en las hojas de la mazorca” (*DLNM*, s.v. *tamalli*). En el texto *Del modo de preparar el pan de maíz*, aunque Hernández no registra el nombre en náhuatl, se sobreentiende que se está refiriendo al tamal: “hacen asimismo de la masa bolas semejantes a melones, y las echan a cocer en una vasija sobre el fuego mezclándoles a veces frijoles; las comen con placer, pues son sumamente suaves, de fácil digestión y de sabor agradable” (*HNNE*, vol. I, p. 292). Sophie D. Coe extrae de la obra de Sahagún la gran diversidad de tamales que se describen; éstos varían dependiendo si son para los grandes señores o para la gente del pueblo. Los hay de diferentes formas, colores e ingredientes. Algunos están compuestos por diferentes tipos de carne como pescado, rana, conejo; también con gran variedad de chiles, rojos, amarillos o pipián; e igualmente los hay con frutas, entre ellas la tuna, y con miel de abeja.²¹³ Al remitirme a la cita de Sahagún para contrastarla con los datos de Hernández, encuentro que menciona: “Comían también tamales de muchas maneras, unos de ellos son blancos y a manera de pella, hechos no del todo redondos, ni bien cuadrados, tienen en lo alto un caracol que le pintan los frijoles, con que está mezclado”.²¹⁴ Me parece que la información de Sahagún reafirma y enriquece los datos que proporciona el Protomédico.

Con relación a este alimento, en la colección de refranes está:

“Al que nace pa’ tamal del cielo le caen las hojas.”²¹⁵

Manteca

Su etimología es incierta pero es una voz antigua y arraigada en toda la Península Ibérica y, “lo más probable es que sea voz prerromana”. En el uso común del español se

²¹² *DRAE* [07-01-2011] s.v. *nixtamal*.

²¹³ Cfr. Sophie D. Coe, *op. cit.*, pp. 169-172.

²¹⁴ Sahagún, *op. cit.*, p. 463.

²¹⁵ *RM*, p. 411.

reserva para la ‘grasa de cerdo’ (*DCECH*, s.v. manteca). Respecto a información sobre este animal, Sara Rath refiere que la domesticación más temprana parece haber sido en el sureste de Asia en el año 8000 a.C., aproximadamente, y luego agrega:

European domesticated pigs came later. These descend from wild boars that were bred in the Mediterranean region and the Continent. By the era of the Roman Republic two breeds had emerged: short-legged pigs kept in small spaces; and long-legged animals that lived in forests and were kept by swineherds. It is unclear which of these was first brought to the New World, but most likely the Spanish pigs were long-legged and the French and English pigs were the more domestic versions.²¹⁶

[Los cerdos europeos domesticados vinieron después. Éstos descienden de verracos salvajes que fueron criados en la región del Mediterráneo y el Continente. En la época de la República Romana emergieron dos castas: cerdos de piernas cortas que se conservaban en espacios pequeños; y animales de piernas largas que vivían en bosques y se mantenían en manada. No es claro cuál de estas especies fue llevada primero al Nuevo Mundo, pero muy probablemente los cerdos españoles fueron de piernas largas, y los cerdos franceses e ingleses fueron las versiones más domesticadas].

Con relación al intercambio del Viejo al Nuevo Mundo, Crosby afirma que los primeros traslados europeos de plantas y animales los realizó Cristóbal Colón a las Antillas, específicamente a la Española, lugar al que llama “vestíbulo de América”.²¹⁷ En su primer viaje, el Almirante dejó una colonia en esta isla y semillas para que fueran sembradas; el proyecto resultó frustrado porque dicha colonia fue exterminada por los arawakos. En su segundo viaje, Colón regresó con 1,200 hombres, semillas, plantas y animales. Respecto a los animales, Crosby agrega que: “El primer contingente de caballos, perros, cerdos, reses, gallinas, ovejas y gansos llegó con Colón en su segundo viaje realizado en 1493”.²¹⁸ En este lugar se iniciaron los huertos y se empezaron a reproducir los animales. Los primeros en adaptarse fueron los cerdos, además de que tenían la ventaja de ser autosuficientes y prolíficos. Por otra parte, enuncia la importancia fundamental que tuvieron, sobre todo en los primeros años, dentro de la alimentación general.²¹⁹

²¹⁶ Sarah Rath, “Pig”, p. 275.

²¹⁷ Cfr. Crosby, *El intercambio...*, op. cit., p. 72.

²¹⁸ *Ibid.*, p. 82.

²¹⁹ Cfr. *ibid.*, pp. 84-85.

Pigs were the favorite choice of explorers, pirates, whalers, and sealers for “seeding” remote islands to assure a supply of meat [...]”²²⁰
[Los cerdos eran la elección favorita de exploradores, piratas, cazadores de ballenas y marineros para “ser sembrados” en islas remotas, asegurando suplementos de carne].

Este autor también asegura que cuando los españoles pasaron a la Nueva España, detrás de ellos iban puercos, vacas y gansos nacidos en las Antillas. Pero no eran el tipo de cerdo que conocemos actualmente, sino un galgo-cerdo rápido, fuerte y delgado parecido al verraco²²¹ salvaje.²²² Y, además añade: “Estos puercos españoles prosperaron en las húmedas y tropicales tierras bajas como en las secas montañas y se reprodujeron con una rapidez que hizo las delicias de los ibéricos, hambrientos de carne de puerco”.²²³ Igualmente, Crosby considera que los tres elementos fundamentales en la Conquista fueron el hidalgo, el cerdo y el caballo.²²⁴ Como podemos observar, el conocer las ventajas que representaba la carne de cerdo nos explica el uso abundante de manteca y los demás derivados de este animal aunque, según refiere este autor, con el desarrollo de la América colonial, su importancia fue decayendo.²²⁵ Respecto a la utilización de grasa en la preparación de los alimentos, cabe mencionar que: “Los antiguos mexicanos no disponían de grasa ni de aceite, y así su cocina ignoraba las frituras. Todo se comía asado o las más veces cocido muy sazonado y picante”.²²⁶ En contraste, llega la cocina española con influencia, entre otras, de la griega y la romana que utilizan aceite o grasa de otro tipo y, asimismo, de la árabe-andalusí, en las que es frecuente el uso de aceite.²²⁷ Con las mezclas que se fueron incorporando, veremos que en los procesos culinarios de la Nueva España hay cocción, asado, y fritura en aceite y en manteca.

Este elemento también está presente en la paremiología:

“A l’hora de freir frijoles manteca es lo que hace falta.”²²⁸

²²⁰ Alfred W. Crosby, *Ecological Imperialism. The Biological Expansion of Europe, 900-1900*, 2009, p. 175. Refiere a Crosby, *Columbian Exchange*, 78; Pullar, “Wild (Feral) Pigs,” *Memoirs of the National Museums of Victoria* No. 18 (18 May 1953):10-11; Tracy I. Storer, “Economic Effects of Introducing Alien Animals into California,” *Proceedings of the Fifth Pacific Science Conference, Canada I* (1933): 779.

²²¹ “Cerdo padre”. *DRAE* [03-05-2011] s.v. verraco¹.

²²² Cfr. Crosby, *El intercambio...*, *op. cit.*, p. 94.

²²³ Sauer, *Early Spanish Main*, p. 189; Bidwell y Falconer, *History of Agriculture*, p. 31. Citados en Crosby, *El intercambio...*, *op. cit.*, p. 85.

²²⁴ Cfr. *ibid.*, p. 84.

²²⁵ Cfr. *ibid.*, p. 94.

²²⁶ Soustelle, *op. cit.*, p. 154.

²²⁷ Cfr. Martínez Llopis, *op. cit.*, pp. 46 y 93.

²²⁸ *CRM*, p. 512.

Azúcar

Esta voz procede del árabe hispánico, *assúkkar*, éste del árabe clásico *sukkar*, éste del griego, y éste a su vez del pelvi *šakar*, que es lengua irania o persa media.²²⁹ Respecto al origen geográfico, Mintz afirma: “Domesticada inicialmente en Nueva Guinea, y conocida ya durante milenios en el continente asiático”.²³⁰ Por su parte, Andrew Dalby asevera que en el año 200 a.C., ya había un licor de azúcar, y que el geógrafo griego Eratóstenes mencionó una extraña planta dulce que crecía en la India. Tanto la India como China empezaron a producir el azúcar granulado, y paulatinamente se fue extendiendo hacia el Oeste.²³¹ Sidney Mintz señala: “luego los moros llevaron la caña misma, y la industria para aprovecharla, desde el Mediterráneo oriental, pasando por el África magrebí, hasta España. Sin duda no más tarde del siglo X en el sur de España se cultivaba caña y se producía azúcar”.²³² Me parece que esta situación no resulta extraña, pues hemos visto que la participación de los árabes ha sido determinante en la “integración intercultural”,²³³ y por ese motivo se adjudican nomenclaturas árabes a algunas plantas y animales.²³⁴

Posteriormente, antes del siglo XVI en Europa, la utilización del azúcar era principalmente medicinal y como condimento, su costo era muy alto y se consumía en muy pequeñas cantidades.²³⁵ Pero, se convirtió en un cultivo lucrativo en las Canarias, y de ahí la llevó Colón a la Española en 1493,²³⁶ para pasar después a la Nueva España. En la segunda mitad del siglo XVII se empezó a usar como edulcorante de las nuevas bebidas calientes que eran café, té y chocolate. En doscientos años se transformó en alimento, y de ser un artículo suntuario se convirtió en una necesidad.²³⁷ Dalby incluye el azúcar dentro de las especias y los aromáticos que proporcionan placer y salud al ser humano. Debido a esto, han despertado fascinación en el hombre y originado que se formen vías marítimas por las cuales el comercio ha crecido gradualmente²³⁸ “from its various origins in many parts of the world down to the point where modern trade networks begin to cross the globe”.²³⁹ [desde sus diversos orígenes en muchas partes del

²²⁹ DRAE [04-02-2011] s.v. azúcar, pelvi.

²³⁰ Mintz, *op. cit.*, p. 229.

²³¹ Cfr. Andrew Dalby, *Dangerous tastes. The story of Spices*, pp. 27-29.

²³² Mintz, *op. cit.*, p. 229.

²³³ Eléxpuru, *op. cit.*, p. 25.

²³⁴ Cfr. Long Towell, “América...”, *op. cit.*, p. 173.

²³⁵ Mintz, *op. cit.*, p. 231.

²³⁶ Cfr. Crosby, *El intercambio...*, *op. cit.*, p. 74.

²³⁷ Cfr. Mintz, *op. cit.*, p. 231.

²³⁸ Cfr. Dalby, *op. cit.*, p. 7.

²³⁹ *Idem.*

mundo, hasta el punto en el que las redes con comercio moderno empezaron a cruzar el globo]. De acuerdo con esto, es importante observar que el comercio de las especias ocasionó un proceso que tuvo como resultado el comercio global.

Este ingrediente igualmente está contemplado en la paremia:

“También el azúcar puede descomponer un postre.”²⁴⁰

Y, Pérez Martínez explica este refrán con el sentido de que “hasta las mejores cosas, tomadas en exceso perjudican”.²⁴¹ Me parece que también se le puede dar otra interpretación metafórica, en particular cuando se relaciona con las excesivas manifestaciones amorosas: “Mucho azúcar empalaga”.

En la reproducción del cuadro que se presenta a continuación vemos la presencia de la caña de azúcar. Es importante observar que algunos pintores registran por medio de inscripciones dentro de la obra las castas que están surgiendo, pero al mismo tiempo detallan otros elementos, principalmente los nombres de las frutas. Esto, lo considera Diego Angulo Iníguez “un canto a la fecundidad de la tierra mexicana, tanto en el aspecto humano como cuanto al reino de Pomona se refiere”.²⁴² Desde mi percepción, el artista deja para la posteridad un testimonio del mestizaje, de todo lo que se conjunta en ese momento en el Nuevo Mundo, tanto lo conocido como lo desconocido.

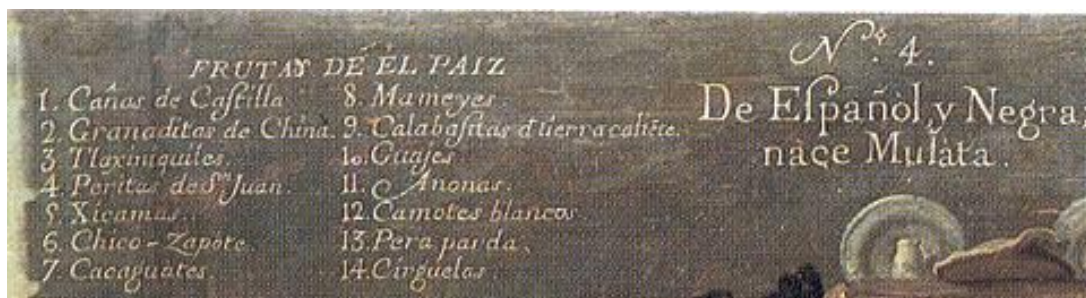


2. Andrés Islas, *De Español y Negra; nace Mulata*, Museo de América, Madrid, España 75 x 54 cm, siglo XVIII

²⁴⁰ *Idem.*

²⁴¹ *RM*, P. 62.

²⁴² María Concepción García Sáiz, *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano*, p. 13.



3. Andrés Islas, *De Español y Negra; nace Mulata*.
Detalle que muestra la denominación de las frutas.



4. Andrés Islas, *De Español y Negra; nace Mulata*.
Detalle que muestra las frutas numeradas.

Tortilla(s)

Me parece que resulta sorprendente cuando advertimos que determinadas palabras ya adoptaron una semántica propia, y no las consideramos en función de su origen; aunque en realidad creo que simplemente lo ignoramos. Tal es el caso, en mi opinión, de ‘tortilla’ que es diminutivo de ‘torta’. En el título del capítulo dedicado al maíz en la *HNNE* citado arriba, se especifica: *Del TLAOLLI o maíz, y de las bebidas y géneros de tortas que suelen prepararse con él* (vol. I, p. 288). Entre las ‘tortas’ a las que se refiere Hernández están las *tortillas* y los *tamales*; y aunque Hernández no lo señala, cabe mencionar que la voz nahua para designar a la *tortilla* es *tlaxcalli* (*DLNM*, s.v. tlaxcalli).

La voz *torta* tiene un origen incierto, y está considerada como: “Masa de harina, con otros ingredientes, de forma redonda, que se cuece a fuego lento”.²⁴³ La pregunta es: ¿por qué no pensamos ese vocablo como diminutivo? Seguramente porque un gran número de palabras se fijaron con el español que se hablaba durante la Colonia, e incluso antes, y en el español actual de México el sufijo diminutivo generalizado es *-ita*, *-ito*, en lugar de *-illa*, *-illo*, como era antiguamente. Además, porque para el mexicano contemporáneo, el concepto de *torta* es diferente.²⁴⁴

Respecto a los diminutivos en uso en los orígenes del castellano, Urrutia y Álvarez señalan que se tiene una situación muy variada:

- uelo*: para uso literario.
- illo*: en el habla y en la literatura hasta el Siglo de Oro.
- ito e -ico*: irrumpen en la segunda mitad del siglo XV en la literatura, cuando ésta refleja el habla popular.
- et > -ete*: se usan más bien con sentido irónico o despectivo en castellano moderno.²⁴⁵

Asimismo, puntualizan que los sufijos más utilizados en el castellano antiguo son *-illo* y *-uelo*, y que *-ito* va creciendo, pero sólo supera a *-illo* hasta el siglo XIX.²⁴⁶ Esta aclaración nos muestra el predominio de determinados sufijos en el tiempo. Igualmente, los autores precisan: “Los *apreciativos* son formas derivativas que no crean palabras distintas de la original a nivel del lexema de base, a no ser cuando tienen una peculiar evolución semántica”,²⁴⁷ y señalan como un buen ejemplo de independencia en el significado el vocablo *pañuelo*, que es diminutivo de *pañó*.²⁴⁸ Al observar ambos significados nos damos cuenta de que, efectivamente, *pañuelo* no tiene el mismo sentido ni usos que *pañó*, y no lo percibimos como diminutivo de éste.

²⁴³ DRAE [20-10-2010] s.v. *torta*.

²⁴⁴ “Panecillo partido longitudinalmente que se rellena con diversos alimentos”. *Ibid.* [20-10-2010], s.v. *torta*.

²⁴⁵ Cfr. Hernán Urrutia Cárdenas y Manuela Álvarez Álvarez, *Esquema de morfosintaxis histórica del español*, p. 127.

²⁴⁶ Cfr. *idem*.

²⁴⁷ *Ibid.*, p. 123.

²⁴⁸ Cfr. *idem*.

Más adelante también aclaran que estos sufijos “aportan valores semánticos muy variados a la palabra primitiva”.²⁴⁹ Los valores y los ejemplos que citan son los siguientes:

Nocionales: casita ‘casa pequeña’

*Afectivos:*²⁵⁰ “ancheta de caderas” (‘regusto sensual’) (J. Ruiz)

“¡qué asuntito me ha caído! (ironía)

“Por sus cosillas no dejo yo las importantes” (‘desprecio’)

“¡mal geniete!”, “picarillo” (‘reproche afectuoso’)

Imaginativos: “como en *casita* no se está en ninguna parte” (aunque sea una casa grande y destartalada)²⁵¹

Además de *tortilla*, pienso en otras palabras que sean diminutivos independientes y surge *indianilla* (que es una indianita) —recordemos que ya hablamos de los *caldos de Indianilla*, y que este diminutivo determinó una estación y después un platillo— o *armadillo* (un armado pequeño); esta voz me resulta singular porque, en mi opinión, es poco probable que de una forma espontánea, sin una motivación de razonamiento específico, se pueda conceptualizar como un animal pequeño armado. El *armadillo* era parte de la fauna alimenticia desde la época prehispánica, y resulta interesante observar la descripción de Francisco Hernández:

Del AYOTOCHTLI o conejo cucurbitino, llamado por otros tatou o armadillo

[...] es un animal monstruoso y revestido naturalmente de láminas duras, del tamaño de un perro maltés, [...] Está defendido por todas partes por una costra semejante a la cubierta de guerra de los caballos, formada de láminas unidas y movibles, con la que se envuelve y cubre por completo cuando es necesario; a causa de esto los españoles le llaman armadillo,

²⁴⁹ *Idem.*

²⁵⁰ Refieren que tienen matices variados que pueden afectar no sólo a una palabra, sino a toda la oración.

²⁵¹ Urrutia y Álvarez, *op. cit.*, pp. 123-124. Desde mi punto de vista, considero el ejemplo de *casita* como *afectivo* y no como *imaginativo*. Me parece que no interviene la imaginación sino el afecto, el cariño hacia el lugar donde se vive, lo que hace la diferencia entre ‘casa’ y ‘hogar’, y por esa razón se utiliza con el sufijo diminutivo. Creo que, en el hipotético caso de que a la misma persona se le pidiera que describiera su casa, la referiría de tamaño grande.

como quien dijera acorazado o armado, [...] Su carne es sumamente grasosa, dulce y de alimento pituitoso²⁵² [...] (vol. II, pp. 296-297).

En la siguiente imagen que representa la concepción de indígenas, éstos están acompañados por un *armadillo*, e igual que en las frutas, se escribe su denominación:



5. Miguel Cabrera, *Indios Gentiles*, Museo de América, Madrid, España, 132 x 101 cm. Lleva en el ángulo superior izquierdo la firma “Mich. Cabrera pinxit, Mexici, Anno 1763”.



6. Miguel Cabrera, *Indios Gentiles*.
Detalle en donde aparece el armadillo y su denominación.

Como hemos observado, la explicación de diversos vocablos está dentro del contexto histórico en el que se formaron. En el caso del *armadillo*, me parece que actualmente no lo pensamos como se concibió, en primera instancia porque ya casi no

²⁵² Probablemente quiera referir “aquólo”. *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1737 [31-03-11] s.v. pituita.

usamos ese diminutivo, y en segundo lugar porque no vemos personas o animales portando armaduras. En lo concerniente a las *tortillas*, seguramente eran pequeñas y delgadas para el campo semántico español de ‘tortas’ o ‘panes’, que es también como las refiere el Protomédico:

Del modo de preparar el pan de maíz

Ablandan [...] los granos de maíz, los muelen después, y forman entre las palmas de las manos unas tortillas delgadas y de mediana circunferencia, que van cociendo inmediatamente en un *comalli* puesto sobre brasas; es este el modo más común y frecuente de preparar el pan de maíz. (vol. I, p. 292).

Según esta descripción advierto que el diminutivo tuvo un valor *nocional*, pero paradójicamente, la tortilla, que pudo haber parecido pequeña a los ojos de los españoles, es de enorme valía porque ha sido fundamental en la alimentación desde la época prehispánica, y distintiva de la gastronomía mexicana. Curiosamente, como en la actualidad no sentimos el diminutivo, en ocasiones le añadimos el sufijo en uso actual *-ita*, con lo que, sin saberlo, estamos creando un doble diminutivo. Por ejemplo, tratando de aminorar la culpa decimos: “Sólo me voy a comer otra tortillita”.

Este elemento da origen a un refrán que es un símil picante:

“La tortilla y la mujer, se han de comer en caliente, pues si las dejas enfriar, ni el diablo les mete el diente.”²⁵³



7. Representación de la elaboración de tortillas en un códice mexicana.
Códice Mendocino, f. 60r.

²⁵³ CRM, p. 517.

Metate

Tiene origen en la voz *metlatl* del náhuatl, y es: “Piedra que sirve para moler el maíz o el cacao” (*DLNM*, s.v. metlatl). En las explicaciones sobre la preparación de tortillas, tamales y atole, Francisco Hernández señala que el maíz “se muele al fin en la piedra llamada *métlatl*” (*HNNE*, vol. I, p. 290). El metate es uno de los utensilios fundamentales dentro de la cocina prehispánica, e incluso, según vemos en la receta *Turco de maíz cacaguazintle*, también dentro de la novohispana, pues recordemos que, quienes preparaban los alimentos del estrato hispano-criollo, eran las mujeres indígenas.

Este instrumento igualmente aparece en el refranero:

“A muele y muele, ni el metate queda.”²⁵⁴



8. Representación de la elaboración de tortillas en un códice mexicana.
Códice Mendocino, f. 60r. Detalle en donde se observa el metate.

En términos generales, al considerar los componentes léxicos de la receta *Turco de maíz cacaguazintle*, vemos que se conjunta: español, por supuesto con origen latino y griego; náhuatl que es americanismo; taíno que es antillanismo; y árabe hispano del árabe clásico, del griego y del persa o iranio. Además, también vimos que, curiosamente, la *mazorca de maíz* tan representativa y simbólica de la comida prehispánica y mexicana está integrada por vocablos: árabe hispano del árabe y del persa unido a un antillanismo, concretamente taíno. Respecto a los ingredientes y forma de preparación, se tienen elementos de la cocina prehispánica, española y árabe-andalusí, pues como se mencionó anteriormente, esta última utiliza frecuentemente la mezcla salado-dulce en la que se incorporan pasas, almendras, acitrón y piñones. Desde

²⁵⁴ *RM*, p. 294.

mi punto de vista es una receta que refleja claramente el mestizaje léxico y culinario. Por otra parte, también se tiene la presencia de términos independientes semánticamente, los diminutivos que dejaron de serlo y adquirieron un significado propio. Es una receta medianamente amplia para la época, sin precisión en cuanto a cantidades, como la inmensa mayoría de ellas, e incluso ambigua porque la acotación ‘mucho’ depende del enfoque personal, y hasta puede parecerse humorística la indicación: “las yemas que quieras, con tal que no sean muchas”.

Ante de mamey

Una libra de **mamey**, media de **almendras**, dos de azúcar clarificada y colada, puesto al fuego hasta que tome punto no muy alto. Se hace pasta de **piña**, a libra de piña otra de azúcar, se ponen capas de **mamón** y la pasta se adorna con canela, pasas y almendras. Dos libras de azúcar clarificada, así que está de medio punto echa un **coco** rallado y luego que espese bien, se aparta y deja enfriar y poco a poco se le echan 12 **yemas** batidas, se pone al fuego y revuelve. A un coco molido, 10 yemas, cuatro reales de almendra, 12 id. de azúcar y de vino lo que baste para mojar el mamón y no lleva canela (p. 27).

Ante, mamón

Ante procede del latín *ante* que significa ‘delante de’ o ‘antes de’ (*DCECH*, s.v. ante II) y se define como: “Plato o principio con que se empezaba la comida o cena”.²⁵⁵ Al respecto, Guadalupe Pérez San Vicente lo refiere como: “Un postre cuya base es un mamón. ¿Qué es un mamón? Quizá nosotros podríamos decirle ahora panqué, es decir, un pastel esponjoso cubierto con una cajeta”²⁵⁶ y en la definición aparece como: “Especie de bizcocho muy blando y esponjoso que se hace en México de almidón y huevo”.²⁵⁷ Es oportuno comentar que dentro de los libros de cocina novohispanos hay abundantes recetas de *ante*, pero esto ha evolucionado, en la actualidad no usamos la palabra *ante* sino *entrada*²⁵⁸ y, en general, no es platillo dulce sino salado.

Dentro del refranero no hay alusión al *ante*, pero sí al *mamón* y al *bizcocho*, que como veremos más adelante no es el bizcocho actual, sino un pan duro:

Si eso dice mamón blando, ¿qué dirá bizcocho duro?²⁵⁹

²⁵⁵ *DRAE* [26-01-2011] s.v. ante².

²⁵⁶ Pérez San Vicente, “Sor Juana...”, *op. cit.*, p. 344.

²⁵⁷ *DRAE* [29-01-2011] s.v. mamón, na.

²⁵⁸ Que en otros lugares se conoce como “entrante”. *DRAE* [17-03-2011] s.v. entrado, da.

²⁵⁹ *CRM*, p. 520.

Mamey

Este vocablo proviene del “taíno de las Grandes Antillas” (*DCECH*, s.v. mamey) y, al revisar la *HNNE* encuentro la descripción que se cita a continuación que, según parece, es el referente haitiano:

Del TZÁPOTL haitiano o mamey

Es un árbol grande y de hermoso aspecto, con hojas anchas y largas y fruto parecido al membrillo, de color amarillo, no del todo malo ni desagradable como alimento, y con dos o tres huesos grandes. Nace en regiones cálidas, como la isla de Haití, y comenzó a introducirse en Nueva España gracias a la diligencia de Bernardino del Castillo, varón militar y probo en cuya famosa huerta *quauhnahuacense* cuidamos de reproducirlo con el pincel (vol. I, p. 93).

Por los datos que aporta, así como por la descripción, nos damos cuenta de que no es el mamey que conocemos actualmente, pues éste es “amarillo”, “parecido al membrillo” y “con dos o tres huesos grandes”. Veamos ahora los detalles de este otro:

Del TEZONTZÁPOTL o fruto que tiene color de piedra tezontli

El TEZONTZÁPOTL, que otros llaman *mamey*, es un árbol grande que echa tallos leonados, hojas como de cidro²⁶⁰ en número de diez u once cerca de las puntas de las ramas o de los tallos, y flores en los tallos mismos, en donde se producen los frutos que son grandes, de forma aovada, y de color, como dijimos, de piedra *tezontli*, de donde toma el nombre; la pulpa es al principio blanca y después escarlata, y encierra un hueso grande, liso y lleno de almendra. [...] La almendra contenida en el hueso suele agregarse a la bebida de *cacaotal*, [...] Nace en regiones cálidas, como la *quauhnahuacense* (vol. I, p. 91).

Este *zapote color tezontle* es el fruto que conocemos; aunque respecto a su origen geográfico sólo encuentro que es originario de “América tropical”²⁶¹ y que, como vemos, tiene nombre antillano.

En la colección de refranes, dichos y frases recopilados por Pérez Martínez y Carbonell no se localiza ninguno para este componente. Sin embargo, es pertinente mencionar que los habitantes de la Ciudad de México utilizamos expresiones

²⁶⁰ *Cidro* es un árbol con hojas duras, “verdes y lustrosas por encima”, y “rojizas por el envés”. “Su fruto es la *cidra*” que es “semejante al limón”, pero “comunmente mayor”, con corteza carnosa con “vejiguillas” “llenas de aceite volátil, de olor muy desagradable”. El centro es “pequeño y agrio”. *DRAE* [04-05-2011] s.v. cidro, cidra.

²⁶¹ *Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana*, <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/> [23-02-2011] s.v. mamey. En adelante: *BDMTM*.

coloquiales que, de acuerdo con la terminología usada por Lope Blanch, indican la vitalidad del léxico. Por este motivo, me parece importante registrar esas locuciones en este trabajo, ya que son o han sido de uso común entre los hablantes. Esto aplica para los elementos en los que no haya alguna expresión en el refranero, pero sí en el lenguaje cotidiano. En este caso en particular, la locución que se destaca al final era común hace algunos años como eufemismo de “no mames”; usada aquélla frecuentemente por nuestros abuelos, padres o tíos con una intención más ligera que la que implicaba ésta. En mi opinión la expresión que se cita a continuación está siendo o ha sido desplazada por “no manches”:

“No mameyes” o “No mameyes en tiempo de melones.”

Almendra(s)

Viene del latín vulgar *amyndŭla*; a su vez, este término proviene del latín clásico *amygdāla*; y éste del griego. *Amígdala* “es la forma culta de la palabra *almendra*, nombre que se dio a esta glándula faríngea por su forma” La *-l-* castellana surgió por analogía con las palabras de origen arábigo que empiezan con *al-*, y lo mismo ocurrió con otras palabras, entre ellas: *almidón*, *almena*, *almeja*, *almirante* (*DCECH*, s.v. almendra). El almendro es originario “de Asia tropical”,²⁶² y recordemos que esta semilla es uno de los ingredientes más frecuentemente usados dentro de la gastronomía árabe-andalusí.

También hay un refrán para este ingrediente:

“Da Dios almendras a quien no tiene muelas.”²⁶³

Piña

Esta voz proviene del latín *pinĕa*,²⁶⁴ y el *Diccionario de autoridades* la define como: “El fruto del pino. Es formada toda de unas como conchas ò eſcàmas, debaxo de las quales encierra los piñones: los que ſe ſacan poniendo la piña al calor de la lumbre, con lo qual ſe vá abriendo y echandolos fuera” y, en otra acepción agrega: “Es también una fruta de Indias, mui ſemejante à las piñas del pino, aunque por lo regular mas grande”.²⁶⁵ Respecto a esta sinonimia, en la *HNNE*, el Protomédico explica:

²⁶² *BDMTM* [23-02-2011] s.v. almendro.

²⁶³ *DPR*, p. 59.

²⁶⁴ *DRAE* [26-01-2011] s.v. piña.

²⁶⁵ *NTLLE*, *Diccionario de autoridades*, 1737 [02-02-11] s.v. piña.

Del MATZATLI o piña de indias

Los españoles que habitan en este Nuevo Mundo llaman piña al fruto de esta planta, que es propia de la isla de Haití y de la Nueva España, y muy semejante a las piñas de nuestra tierra, de donde le ha venido el nombre. [...] Su sabor es dulce y ácido, [...] Preparadas con azúcar han sido a veces llevadas a España, y han gustado por su jugo sabrosísimo. Las frescas se cortan en pedazos y se echan en salmuera, para que se seque así y en cierto modo desaparezca la parte que puede convertirse en bilis (vol. II, pp. 42-43).

Al respecto, José de Acosta aporta otros datos, y relaciona el término *piñón*, también aludido en el *Diccionario de autoridades*:

[...] a muchas de estas cosas de Indias, los primeros españoles les pusieron nombres de España, tomados de otras cosas a que tienen alguna semejanza, como piñas, y pepinos y ciruelas, siendo en la verdad frutas diversísimas, y que es mucho más sin comparación en lo que difieren de las que en Castilla se llaman por esos nombres. Las piñas son del tamaño y figura exterior de las piñas de Castilla; en lo de dentro, totalmente difieren, porque ni tienen piñones ni apartamientos de cáscaras, sino todo es carne de comer quitada la corteza de fuera; y es fruta de excelente olor y de mucho apetito para comer; el sabor tiene un agrillo dulce y jugoso; cómenlas haciendo tajadas de ellas y echándolas un rato en agua de sal.²⁶⁶

Esto que externa José de Acosta es muy importante para comprender la asignación de nombres por semejanza con referentes aunque, según enfatiza, puede ser que sea más en lo que difieren que en lo que se asemejan.

Entonces, en cuanto al *piñón* es muy frecuente en las recetas novohispanas. Este término es derivado de *piña*, y es la semilla y la almendra comestible del pino.²⁶⁷

Retomando el elemento *piña*, y respecto a su origen geográfico, Julia García París refiere: “es originaria de la cuenca del Paraná-Paraguay. Al parecer, sus primeros cultivadores fueron los tupi-guaraníes, que, en sus posteriores migraciones, extenderían la planta por las áreas circundantes”.²⁶⁸ Enseguida, detalla que Colón encontró esta fruta en la isla de Guadalupe en 1493, y cita un fragmento de la carta que éste escribió a Michele de Cuneo al año siguiente: “Había unas como alcachofas, pero cuatro veces más altas, que daban una fruta con forma de piña, dos veces más grande, la cual es

²⁶⁶ Acosta, *op. cit.*, p. 250.

²⁶⁷ DRAE [26-01-2011] s.v. piñón¹.

²⁶⁸ Julia García París, *Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el Nuevo y el Viejo Mundo*, p. 135.

excelente y puede cortarse con un cuchillo como un nabo y parece saludable”.²⁶⁹ Más adelante, García París asevera: “La piña tropical se extendió por todo el mundo a lo largo del siglo XVI, a través de los comerciantes españoles, portugueses y holandeses”.²⁷⁰ Por otra parte y como observamos, por analogía se asigna el nombre de un fruto de coníferas de Europa a otro comestible de Sudamérica.

Sobre este ingrediente, tampoco hay mención alguna en el refranero, por lo que transcribo una expresión usual en la Ciudad de México, que se utiliza para indicar una negativa o alguna situación fallida: “No hay de piña”. Con relación a este elemento, me llama la atención el ejemplo de autoridad que afirma: “La piña es coja admirable, que sobrepuya en el sabor a todas las otras frutas”.²⁷¹ De acuerdo con esta cita, se percibe que la piña era considerada la mejor de ellas. Y, además, también me sorprendió que en el *Recetario Mexicano*, que se estudiará más adelante, hay una receta sencilla titulada: “Modo de hacer una bebida que se parezca al pulque de piña”.²⁷² Desde mi punto de vista, esta imitación es señal del aprecio que se tenía por dicha bebida, especialmente al que se le adicionaba dicha fruta. Estos antecedentes me hicieron intuir que la frase: “No hay de piña”, se refería a: “No hay <pulque> de piña”, es decir, el complemento directo elidido; por este motivo busqué en la Red, y dentro de los sitios fiables, encontré una noticia periodística en la que hace alusión a que “se cuenta que esta expresión viene de las pulquerías”²⁷³ porque el “curado de piña” es el favorito debido a su delicioso sabor, y por eso se agota rápidamente,²⁷⁴ de ahí la negativa del producto. De igual forma, en la página *Publica tu obra* de la UNAM consulté *Proverbios, refranes, adagios, aforismos y expresiones populares mejicanas* de la autoría de Enrique Bautista Adame, abogado que nació a principios del siglo XX, y en donde registra una expresión que complementa la frase referida: “No hay de piña, menos de piñón”,²⁷⁵ vuelve a aparecer

²⁶⁹ Cristóbal Colón, *Carta a Michele de Cuneo*, 28 de octubre de 1494. Citado en J. W. Purseglove, *Tropical crops. Monocotyledons*, London: Longman, 1975, p. 78. Citado en García París, *idem*.

²⁷⁰ García París, *ibid.*, p. 138.

²⁷¹ NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1737 [02-02-2011] s.v. piña.

²⁷² *Dos manuscritos mexicanos de cocina. Siglo XVIII*, p. 155.

²⁷³ Juan Recaredo, “Las palabras tienen la palabra”,

<http://www.elsiglodetorreon.com.mx/noticia/570678.html> [03-02-2011].

²⁷⁴ *Cfr. idem*.

²⁷⁵ Enrique Bautista Adame, *Proverbios, refranes, adagios, aforismos y expresiones populares mejicanas*, <http://www.tuobra.unam.mx/> [02-02-2011].

la voz *piñón*. Esta locución se entiende al conocer que el “curado de piñón” es el de mayor exquisitez y alto costo.²⁷⁶

“No hay de piña”²⁷⁷ o “No hay de piña, menos de piñón.”²⁷⁸

En la imagen que se presenta enseguida aparece la *piña* con su denominación, pero a diferencia del resto de los demás cuadros de castas, no está acompañada de otros frutos sino sola. Esto podría ser un indicador de su aprecio y clara muestra de mestizaje entre Europa y América, nombre latino y fruto americano.



9. Miguel Cabrera, *De español y de India, Mestisa*, Colección particular, México, 132 x 101 cm. Lleva en el ángulo superior izquierdo la firma “Mich. Cabrera pinxit, Mexici, Anno 1763”.



10. Miguel Cabrera, *De español y de India, Mestisa*.
Detalle en donde se observa la piña.

²⁷⁶ Dentro del Seminario de la Antropología de la Alimentación que se realiza en el Instituto de Investigaciones Antropológicas, el 27 de mayo de 2010 tuvimos una exposición referente al *pulque*, a la que asistieron los propietarios de dos establecimientos. Allí, Guillermo Ramírez Flores, propietario de la pulquería “La Pirata”, habló sobre el sabor exquisito y la calidad del “curado de piñón”; mencionó que mientras el litro de pulque solo tenía un costo de \$ 12.00, el precio del de piñón era de \$ 40.00.

²⁷⁷ Expresión usual todavía en esta época.

²⁷⁸ Bautista, *op. cit.* [02-02-2011].

Coco

Este vocablo proviene del portugués *côco*, que es un fantasma con el que se infunde miedo a los niños, y que consiste en un “fantasma que lleva una calabaza vacía, a modo de cabeza”.²⁷⁹ En la *HNNE*, el protomédico Hernández manifiesta una variante respecto a la procedencia etimológica:

Del ÁRBOL DE LA NUEZ ÍNDICA o coco

Este que los indos llaman vulgarmente *maron*, y Estrabón (según dicen algunos) llama *palma*, y que da un fruto llamado por los mexicanos *coyolli*, por los portugueses *coco* a causa de ciertos ojos que tiene parecidos a los de cercopiteco,²⁸⁰ y por los persas y árabes *narel*, es un árbol grande, de tamaño y figura de palma, entre cuyos géneros debe sin duda clasificarse, de madera esponjosa, liviana y ferulácea, y fruto redondo o un poco oblongo del tamaño de una cabeza humana [...] (vol. I, p.167).

El *DCECH* además de referirse a la etimología, también alude al origen geográfico:

El cocotero es árbol procedente de las tierras ribereñas del Océano Índico, aunque se extendió por el Pacífico, y en tiempo del descubrimiento había algunos en América, pero sólo en la vertiente meridional del istmo centroamericano, según atestigua Oviedo. Bautizaron su fruto los compañeros de Vasco de Gama en 1498; en el derrotero de la expedición no se le da todavía nombre alguno al hallarlo por primera vez en tierras de Mozambique, [...] de suerte que el vocablo debió ser inventado por los portugueses durante su primera visita a la India, [...]

Muchos viajeros coetáneos atestiguan que el nombre se dio por comparación de la cáscara y sus tres agujeros, con una cabeza con ojos y boca como la de un coco o fantasma infantil, y ya el árabe Abenbatuta [...] insiste en el año 1330 en esa notable semejanza (s.v. coco I).

Como vemos, nuevamente se asigna un nombre por semejanza. Por otra parte, igualmente aplicamos el vocablo *coco* como sinónimo de *cabeza*, y es común escuchar: “Me duele el coco”, y también de *coscorrón*: “Te voy a dar un coco”.

Este fruto asimismo está presente en la colección del refranero:

“Poco a poco se le saca el agua al coco.”²⁸¹

²⁷⁹ *DRAE* [28-01-2011] s.v. coco².

²⁸⁰ “Mono [...] de África”. *Ibid.* [28-01-2010] s.v. cercopiteco.

²⁸¹ *RM*, p. 32.

Yema(s)

Al observar la voz *yema*, es necesario remitirnos al término *huevo*. Esta palabra procede del latín *ōvum* (DCECH, s.v. huevo). Con anterioridad se mencionaron las fuentes de proteínas que los españoles introdujeron en el Nuevo Mundo, entre ellas las gallinas, y por supuesto los huevos. Recordemos la relación entre medicina y alimentación, en este sentido, en el *Tratado de los alimentos* escrito en la primera mitad del siglo XII²⁸² por el médico árabe-andalusí Ibn Zuhr destaca, respecto a los huevos: “Los que más aprecia / la gente son los de gallina. [...] Si se toman pasados por agua resultan saludables y muy nutritivos”.²⁸³ ¿Será por razones como ésta que desde entonces se fomentó su consumo, hasta ser el platillo común del desayuno diario actual? Respecto a la gastronomía hispana entre los siglos XVI y XVII, María Inés Chamorro precisa: “En el Siglo de Oro, la sociedad española era una sociedad de contrastes. Al calor de una clase noble bien alimentada, incluso con exceso, se desarrolló una cocina exquisita, con gran abundancia de platos muy elaborados”,²⁸⁴ y posteriormente agrega: “Los huevos, alimento muy caro y muy cotizado, se consumían en grandes cantidades. Había platos, que después de mucha elaboración, concluían con una docena de huevos cuajados por encima”.²⁸⁵ Surge entonces la duda respecto al consumo de huevos entre los indígenas prehispánicos, ya que había diversidad de aves comestibles, entre ellas “un ave parda más o menos del tamaño de la gallina española” (HNNE, vol. II, p. 334), así como el guajolote. Al respecto, Francisco Hernández reporta el consumo de carne de estas aves, pero no hace mención alguna sobre el huevo. Y sucede lo mismo con Jacques Soustelle, quien únicamente refiere la ingesta de huevos de una mosca acuática, equivalente al caviar.²⁸⁶ En el caso de Fray Bernardino de Sahagún sí menciona guisos con huevos de pato, codorniz y gallina, pero esta referencia es de cuando ya se criaba y comercializaba la gallina europea: “El que trata de vender gallinas, también cría las aves, y a las veces cómpralas de otros para tomarlas a vender, ora sean de la tierra, ora de Castilla”,²⁸⁷ y cuando alude a los vendedores de huevo menciona:

²⁸² Cfr. Expiración García Sánchez, “Introducción”, p. 15.

²⁸³ Abū Marwān ʿAbd al-Malik b. Zuhr (m. 557/1162), *Kitāb al-Agḍiya (Tratado de los Alimentos)*, p. 54. Al referir a este autor únicamente se señalará Ibn Zuhr porque así lo alude García Sánchez.

²⁸⁴ Chamorro, *op. cit.*, p. 7.

²⁸⁵ *Ibid.*, p. 21.

²⁸⁶ Soustelle, *op. cit.* p. 155.

²⁸⁷ Sahagún, *op. cit.*, p. 572.

El que trata en huevos suele criar gallinas, que ponen huevos; vende también los huevos de patos y de codornices, buenos y recientes, y de ellos unas veces hace tortillas y otras veces algún guisado de cazuela. El que es mal tratante en esto engaña vendiendo huevos podridos y huevos de ánade, y cuervos, y auras y de otras aves cuyos huevos no se comen.²⁸⁸

Según advertimos, en esta receta del *Ante de mamey* también se tiene el uso abundante de huevo, como lo señala Chamorro, pues primero indica la incorporación de doce yemas, y después diez más.

Con relación al *huevo*, dentro de la colección de refranes se tiene:

“Hay quien mucho cacarea, y no pone nunca un huevo.”²⁸⁹

Respecto al léxico en la receta *Ante de mamey*, apreciamos que hay: taíno que es antillanismo; español con raíces de latín y griego; portugués; y árabe hispano, del árabe clásico, y del iranio o del persa. Con relación a los ingredientes se tienen elementos americanos y asiáticos. Sobre la forma de preparación, está presente la gastronomía española, con influencia de la arábigo-andalusí por la inclusión de almendras, pasas y vino. Es una receta de extensión media y con bastante precisión para la época.

Hojuelas

A cada libra de azúcar, cuatro yemas, un poco de **almíbar**, **sal** y agua. Se amasan muy bien y extiende con palote²⁹⁰ para que adelgace y se cortan (p. 18).

Hojuela(s)

Este vocablo es diminutivo de *hoja*, del latín *folia* plural neutro de *folium*.²⁹¹ Sobre su definición, en el *Diccionario de autoridades* aparece: “Se llama tambien cierta fruta de Jartén que se hace de ma[ñ]a extendida con huevos, y tan delgada que parece hoja de papel, por cuya razon se llamo a[ss]í”. Y, enseguida destaca un ejemplo: “E[st]o es miel sobre *hojuelas*. Phra[se] vulgar con que se dá a entender que alguna cosa que en sí es buena, o tiene lo que basta, si sobre ella se le añade otra que la mejóre, dexa mas satisfecho el deseo: como sucede con las hojuélas, que siendo por sí sabrosas, si se les

²⁸⁸ *Ibid.*, p. 572.

²⁸⁹ *RM*, p. 246.

²⁹⁰ Es un “rodillo, (cilindro para estirar la masa)”. *DRAE* [31-03-2011] s.v. palote.

²⁹¹ *Ibid.* [18-06-2011] s.v. hoja.

echa miel, [son mucho mas”.²⁹² También de *hoja* surge *hojaldre*, que es: “Masa de harina muy sobada con manteca que, al cocerse en el horno, forma muchas hojas delgadas superpuestas”.²⁹³ Continuando con el tema de los diminutivos, y como ya se mencionó con anterioridad, en los inicios del castellano se contempla el sufijo *-uelo*, y por supuesto el femenino *-uela*. Desde mi perspectiva, este vocablo es de los términos que han adquirido independencia semántica, porque no usamos este sufijo como diminutivo, por esta razón, no lo percibimos como tal. En consecuencia, me parece que no pensamos que *hojuelas* sean *hojas pequeñas*, *hojitas*, sino que únicamente las consideramos como un alimento, actualmente industrializado.

El refranero no reporta alguna expresión para este alimento, por lo que se transcribe la frase citada como ejemplo de autoridad:

“Esto es miel sobre hojuelas.”

Almíbar

Procede del árabe hispano *almíba*, éste del árabe clásico *maybah*, y a su vez, éste del persa *mey be*, que significa ‘néctar de membrillo’.²⁹⁴ Con relación a los prefijos *al-* que se unen a los lexemas, Antonio Alatorre explica:

Ese *al-* es el artículo árabe, que en los arabismos ha quedado incorporado al resto de la palabra. Por lo demás, el artículo está asimismo en palabras como *acequia*, *adelfa*, *ajonjolí*, *arrayán*, *atarjea* y *azahar*, aunque reducido a *a-* por efecto de la consonante que le sigue. Las palabras *jubón* y *aljuba* significan lo mismo, como también los topónimos *Medina* y *Almedina*. [...] y *alárabe* era sinónimo de *árabe*.²⁹⁵

Además, hace énfasis en que hay una cantidad enorme de arabismos con *al-*.²⁹⁶ Y de acuerdo con la cita, vemos que también con *a-*, por lo que al revisar las listas de palabras, se destacan para este tema, entre muchas voces más: *aceite*, *aceituna*, *albaricoque*, *arroz*, *azafrán*, *acelga*, *aluvia*.²⁹⁷ Regresando al tema de ‘almíbar’, el diccionario precisa que es: “Azúcar disuelto en agua y cocido al fuego hasta que toma

²⁹² NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1734 [29-01-2011] s.v. hojuela

²⁹³ DRAE [07-02-2011] s.v. hojaldre.

²⁹⁴ *Ibid.* [30-01-2011] s.v. almíbar.

²⁹⁵ Alatorre, *op. cit.*, p. 103.

²⁹⁶ *Idem.*

²⁹⁷ *Cfr. ibid.*, pp. 100-101.

consistencia de jarabe”.²⁹⁸ La receta *Hojuelas* no explica la forma de prepararlo, por lo que quien la siga debe tener el conocimiento de cómo elaborarlo.

Sal

Este término proviene del latín *sal, salis* ‘sal’ (*DCECH, s.v. sal*). Arriba ya se habló de la salazón dentro de la gastronomía romana y árabe-andalusí. Pero este elemento, según alude Anthony P. Andrews: “indispensable en la preparación y conservación de alimentos”,²⁹⁹ también era utilizado por los indígenas prehispánicos. En la *HHNE* el Protomédico describe:

Del IZTATL o de la sal en general

Se encuentran en Nueva España casi todas las especies de sal que se producen en el resto del mundo. Pues no falta la sal marina, llamada *iztaxalli*, con su flor y su espuma, ni la fluvial, la lacustre, la de fuente y la de pozo, y en ningún otro suelo se mostró más liberal la naturaleza en la producción de la fósil (vol. II, p.407).

Barros y Buenrostro refieren que cuando Diego de Landa llegó a la Península de Yucatán se admiró de la calidad de la sal en ese lugar, y además que, la producción era tan abundante que se enviaba a la Ciudad de México, Honduras y la Habana.³⁰⁰

Tomando algunas de las impresiones de Diego de Landa, tenemos:

Hay una ciénaga en Yucatán digna de memoria pues tiene más de setenta leguas de largo y es salina toda ella; [...] Dios ha criado allí de la mejor sal que yo he visto en mi vida, porque molida es muy blanca, y para sal dicen los que lo saben es tan buena, que sala más medio celemín de ella que uno de otras partes. [...] Cógese ya mucha [...] para llevar a México y a Honduras y a la Habana..³⁰¹

En este sentido, Andrews puntualiza: “La principal fuente de sal en Mesoamérica, tanto en el pasado como en el presente, han sido las salinas de la costa de Yucatán”,³⁰² y después añade: “Las evidencias arqueológicas muestran que la explotación de las salinas de Yucatán se remonta al período Preclásico Tardío (ca. 300

²⁹⁸ *DRAE* [30-01-2011] s.v. almíbar.

²⁹⁹ Anthony P. Andrews, “La sal entre los antiguos mayas”, p. 38.

³⁰⁰ *Cfr.* Barros y Buenrostro, “Estudio...”, *op. cit.*, p. 26.

³⁰¹ Diego de Landa, *Relación de las Cosas de Yucatán*, pp. 178-179.

³⁰² Andrews, *op. cit.*, p. 40.

a.C.–300 d.C.)”.³⁰³ Pienso que siempre es importante no perder de vista el contexto temporal, pues consideremos que en una etapa en la que hay ausencia de sistemas de refrigeración, así como carencia y dificultades en el transporte y en los caminos, se enfrenta la enorme problemática de la conservación y traslado de los alimentos, por lo que resulta obvio que debido a estas circunstancias la sal haya sido un elemento muy valioso. Cuando se trató el tema de la *piña*, y se aludió la forma en la que se llevó a España, vimos la descripción de Hernández: “Las frescas se cortan en pedazos y se echan en salmuera, para que se seque así y en cierto modo desaparezca la parte que puede convertirse en bilis” (*HNNE*, vol. II, p. 43); que, por lo que se sobreentiende, era para deshidratarla, conservarla y quitarle la acidez.

Es pertinente mencionar que hay una gran cantidad de palabras derivadas de la voz *sal*, por ejemplo, sobre el vocablo *ensalada*, en el *Tesoro de la lengua castellana o española* se afirma: “El plato de verduras que se sirve a la mesa, y porque le echan sal para que tenga más gusto y corrija su frialdad, se llamó ensalada”.³⁰⁴ Asimismo, el *DCECH* refiere la relación de la sal con el agua marina, por ese motivo, han derivado: *salobre* ‘saludable’; *insalubre*, ‘no potable’; *salpicar* ‘lo salpicado con los pequeños grumos de sal que quedan adheridos a una superficie espolvoreada con esta sustancia’; de ahí también *salón* ‘carne o pescado salado’; salsa ‘lugar lleno de sal’; *salchicha* ‘embutidos salados’, *salario* ‘suma que se daba a los soldados para que compraran sal’, e incluso, *saleroso* (*DCECH*, s.v. sal), además, también está *salpicón* ‘carne picada y aderezada con sal’ (*TLCE*, s.v. salpicar).

Con relación a este componente, el refranero presenta:

“De los olores el pan, de los sabores, la sal.”³⁰⁵

Respecto al léxico de la receta *Hojuelas* se tiene español con origen latino y árabe hispano del árabe clásico y del persa; en el caso del *azúcar* tal vez también del iranio. Sobre la forma de preparación se observa la presencia española con influencia de la árabe-andalusí, que se advierte por el uso de *almíbar*. En esta brevísima receta, lo primordial es señalar la independencia semántica adquirida por un diminutivo. Con relación a esto y como ya se expuso, considero que el vocablo *hojuelas* no lo percibimos como *hojas pequeñas* y, además, en el lenguaje coloquial de la Ciudad de

³⁰³ *Idem.*

³⁰⁴ Sebastián de Covarrubias Horozco, *Tesoro de la lengua castellana o española*, s.v. ensalada. En adelante: *TLCE*, y la voz de entrada se referirá entre paréntesis, enseguida de la cita.

³⁰⁵ *DPR*, p. 428.

México este término sólo es utilizado para designar ese alimento industrializado. Por otra parte, es conveniente destacar que en las recetas novohispanas, como vemos, se da por hecho que quien guisa, conoce las consistencias, puntos, características y lenguaje contenidos, así, refieren: “se ponen capas de mamón” o, “un poco de almíbar”, esto significa la necesidad de tener los conocimientos previos sobre esos otros componentes, a fin de poder elaborar la receta. Ello indica el grado de dedicación y, hasta cierto punto, de especialización de quien preparaba los alimentos.

V. LIBRO DE COCINA DEL HERMANO FRAY GERÓNIMO DE SAN PELAYO
ATRIBUIDO AL CONVENTO DE SAN FERNANDO

Cocinero cocinero
que en vino de consagrar
emborrachas y cocinas
la fritanga espiritual

Oración (fragmento)³⁰⁶
ESTAMPA POPULAR

Teresa Castelló Yturbide relata la forma y lugar del hallazgo de este libro de cocina, así como su descripción física:

Al buscar información sobre los quehaceres de las monjas novohispanas, acudí a la Biblioteca de San Agustín donde encontré, gracias a Roberto Beristáin, bibliotecario ejemplar, el manuscrito núm. 1531, “Libro de cocina del hermano fray Gernónimo de San Pelayo, hecho en año 1780 en día 17 de febrero”. Se trata de una libreta de 10 x 16 cm con fojas numeradas del 1 al 104, quemadas en la parte superior central debido a algún accidente de cocina. El día 6 de junio de 1992 obtuve las copias fotostáticas de las 94 hojas existentes [...]³⁰⁷

Asimismo alude a que en dicho documento no se indica el convento al que pertenece, pero que por las referencias existentes en las propias recetas, es evidente que el fraile es franciscano. Por este motivo acudió a la historiadora y especialista en órdenes religiosos masculinas Elsa Cecilia Frost, “quien logró después de una paciente dedicación descubrir que se trataba de un lego del convento de San Fernando de los misioneros franciscanos de *Propaganda Fide* en la ciudad de México”,³⁰⁸ y más adelante agrega que el documento está escrito con tres estilos diferentes.³⁰⁹ Al respecto, Cristina Barros arguye que “no hay datos contundentes”,³¹⁰ y que los indicios hacen suponer que el fraile es franciscano adscrito al “convento de *Propaganda Fide* (Propagación de la fe)”,³¹¹ pero que “no se encuentra su nombre en ningún censo de los

³⁰⁶ Es una oración a San Pascual Bailón, el santo patrono de los cocineros. Citada en Alfonso Reyes, *Memorias de cocina y bodega. Minuta*, pp. 170-172. Para información sobre San Pascual Bailón se puede consultar a Frost, *op. cit.* p. 19.

³⁰⁷ Teresa Castelló Yturbide, “Introducción”, p. 7. Por otra parte, Cristina Barros refiere que la primera noticia que se tiene de este manuscrito es en el libro *Del gachupín al criollo*, de Solange Alberro, publicado en 1992. *Cfr. Barros, Los libros..., op. cit.*, p. 146.

³⁰⁸ Castelló, “Introducción”, *op. cit.*, p. 7.

³⁰⁹ *Cfr. ibid.* p. 8.

³¹⁰ Barros, *Los libros..., op. cit.*, p.147.

³¹¹ *Idem.*

que se conocen”.³¹² Pero que, sin embargo, el valor del libro “reside no sólo en que es uno de los pocos recetarios mexicanos coloniales que se conocen, sino en que perteneció a un fraile cocinero, lo que permite una ubicación muy precisa y la reconstrucción de la cocina conventual”.³¹³ Este texto fue publicado por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes en 2000, y en él se basa el presente capítulo.

Tratando de localizar la ubicación actual del manuscrito, advierto que Enriqueta Quiroz lo reporta en 2005 en la Biblioteca Nacional dentro del Archivo Franciscano.³¹⁴

Como ya se hizo patente, este recetario es de carácter conventual, específicamente *masculino*, además de que es “el único escrito por un fraile”.³¹⁵ Continuando con el mismo formato del capítulo anterior, a continuación se transcribe una selección de recetas de este *Libro de cocina*:³¹⁶

Fricasé francés

Coge la **carne** en pedazos o raciones y la echas en el cazo en que tendrás manteca y **mantequilla**, jamón en pedazos, ajo picado, cebolla, perejil, yerba buena, **tomillo**, mejorana, y estando medio frito le echas la carne limpia y lavada, y por encima un poco de harina y la volteas bien; y en estando bien dorada, conforma el caldo, digo, el color que le quieras dar, le echas caldo o agua, canela, clavo, **pimienta**, nuez y lo pones a dos fuegos. Estando cocido lo sazonas bien y espesas con yemas, perejil picado y zumo de **limón** o naranja y bien batido lo echas procurando siempre menearlo a una mano para que no se corte (p. 66).

Fricasé

Del francés *fricasé*, compuesto de *frire* ‘freír’, y el verbo *casser* ‘desmenuzar’ o ‘romper’ (*DCECH*, s.v. fricasé). El *Diccionario de la Academia* refiere que este vocablo es sustantivo masculino, y lo define como: “Guisado de la cocina francesa, cuya salsa se bate con huevos”.³¹⁷ Por lo que advierto, este sustantivo masculino procede de otro femenino antiguo, pues en el mismo diccionario refiere que *fricasea* es sustantivo femenino antiguo, y lo explica de la siguiente forma: “Guisado que se hace de carne ya cocida, friyéndola con manteca, y sazonandola con especias, y se sirve sobre rebanadas

³¹² *Idem.*

³¹³ *Idem.*

³¹⁴ Quiroz, *op. cit.*, p. 41. Igualmente, Barros lo reporta en el Fondo Reservado de la Biblioteca Nacional en 2009; en Barros, *Los libros...*, *op. cit.*, p. 146.

³¹⁵ Frost, *op. cit.*, p. 13.

³¹⁶ *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, México, siglo XVIII.*

³¹⁷ *NTLLE, Diccionario de la Real Academia Española, 1791 [08-02-2011] s.v. fricasé.*

de pan: hoy se compone con diferentes salsas y se llama FRICASÉ”.³¹⁸ Dentro de la receta de *Fricasé de pollos* en *El Practicón. Tratado completo de cocina* hay información que nos confirma y complementa lo anterior: “En la cocina antigua española se decía fricasea, pero ahora se dice y es buen castellano, fricasé, que equivale a fritada, o guiso en baturrillo,³¹⁹ de diversos manjares”.³²⁰ Como podemos apreciar, el vocablo es francés, el platillo corresponde a la gastronomía francesa, y además, el título de la receta es *Fricasé francés*, es decir, reforzado además por el gentilicio.

Carne

Esta voz proviene del latín *caro*, *carnis* (*DCECH*, s.v. carne). Con anterioridad se mencionó que el ganado fue introducción española en el Nuevo Mundo. Igualmente, se refirió que había diferencias sociales en el comer, dependiendo éstas de las capacidades adquisitivas de cada grupo. En este sentido, Enriqueta Quiroz explica que el Ayuntamiento, que era el organismo responsable de suministrar los abastos, estableció parámetros económicos con el fin de favorecer el consumo de carne en todos los estratos. Asimismo precisa que esta corporación, en ocasiones, remataba reses y carneros a quienes ofrecieran los precios más bajos, con la observación de que el costo del carnero fuera más elevado que el de la res. Así, ésta se consumía en el estrato más bajo y aquél en el más alto,³²¹ pero además:

El caso de la carne de cerdo era distinto, pues su consumo no contenía en sí mismo una distinción social, ya que se utilizaba en la comida de todos los habitantes de la capital. Los cerdos eran parte del espacio urbano, al criarse por lo general en los patios traseros de las casas capitalinas o en forma comercial en chiqueros de las tocinerías; estas últimas se encargaban fundamentalmente de engordar y sacrificar los cerdos, de los cuales se aprovechaba no sólo la carne, sino también la sangre, la grasa, la piel y las vísceras. Se elaboraban embutidos, conservas y salazones [...] como longaniza, moronga o rellena, queso de puerco, escabeches de patas o productos más refinados como el jamón o el propio chorizo.³²²

³¹⁸ *Ibid.* [08-02-2011] s.v. fricasea.

³¹⁹ “Mezcla ridícula de algunas cojas, ò caldo el peso de los guñados vulgáres y de poca cofta. Es voz jocófa”. *NLLE, Diccionario de autoridades*, 1726 [05-05-2011] s.v. baturrillo.

³²⁰ Ángel Muro, *El Practicón. Tratado completo de cocina*, 1891-1894, p. 241, en *CORDE* [08-02-2011] s.v. fricasé.

³²¹ *Cfr.* Archivo General de la Nación, Alcabalas, vol. 213, exp. 12. Citado en Quiroz, *op. cit.*, pp. 21-22.

³²² Quiroz, *op. cit.*, p. 24.

Y enseguida la autora resume: “En definitiva, comer carne en la Ciudad de México no era un privilegio ni una distinción de la gente acomodada”.³²³ Con esta información que aporta Quiroz nos ilustra respecto a que, en esta época, el consumo de este alimento sólo era diferenciador social en cuanto al tipo de carne, mas no exclusividad o exclusión de un grupo.

En la receta *Fricasé francés* únicamente indica el término *carne*, sin especificar la clase, y como el texto es conventual, es decir, corresponde al estrato alto, pienso que puede ser probable que sea abierto a utilizar carnero, puerco, o combinarlos con pollos, pichones, jamón o pescado, como también era frecuente.³²⁴

Dentro de la paremiología también hay una expresión metafórica atrevida sobre la *carne*, la cual Pérez Martínez considera albur:

“Con esa carne ni frijoles pido.”³²⁵

Al hablar de la *carne* es necesario también referirse al **garabato**, que de acuerdo con el *Diccionario de autoridades* es: “In[strumento] de hierro, cuya punta vuelve hácia arriba en [em]emic[ir]culo. Sirve para colgar y [so]ltener algunas cosas, ò para a[ñ]irlas ò agarrarlas. Sale del nombre Garra, quitada una *r* para [ju]avizar la pronunciación”.³²⁶ Pero, igualmente, dentro de la cocina prehispánica hay evidencias de que se tenía el “*chicolli*: garabato para colgar”³²⁷ y el “*nacacuixtiloni*: garabato para sacar la carne de la olla”.³²⁸ Por otra parte, el *Diccionario de autoridades* indica otra acepción para garabato: “Se llaman analogicamente las acciones de[compa]ñadas con dedos y manos”,³²⁹ entonces, se advierte que por analogía pasó del significado de ‘garra’ al de ‘mano’. Otra acepción más, que pienso es la más usual en la actualidad en México, y que seguramente sucedió por extensión, señala: “Se llaman tambien las letras, ò e[sc]ritos mal formados”.³³⁰ Con relación al sentido primario de ‘garabato’ de cocina, Covarrubias precisa: “Es una especie de garfio de donde colgamos la carne o otras cosas” (*TLEC*, s.v. garabato).

³²³ *Idem.*

³²⁴ *Cfr.* Archivo Histórico del Instituto Nacional de Antropología e Historia, Fondo Lira, vol. 96. Citado en *ibid.*, p. 22.

³²⁵ *CRM*, p. 527.

³²⁶ *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1734 [04-04-2011] s.v. garabato.

³²⁷ Barros y Buenrostro, “Ingredientes...”, *op. cit.*, p. 9.

³²⁸ *Idem.*

³²⁹ *NTLLE, op. cit.* [04-04-2011] s.v. garabatos.

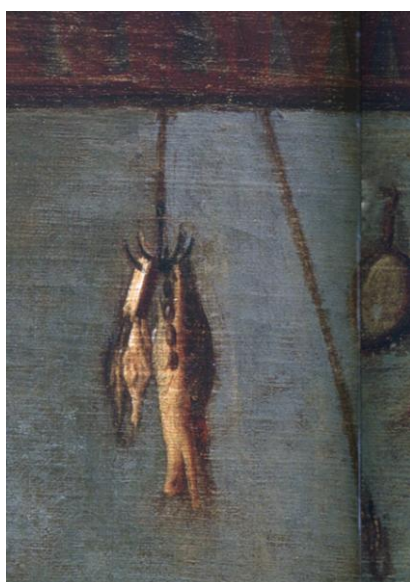
³³⁰ *Ibid.* [04-04-2011] s.v. garabatos.

Respecto a este tema, es oportuno situarnos nuevamente en el contexto de la época, en la que no había refrigeradores y, este instrumento tenía la función, según señala Teresa Castelló, de “proteger los alimentos de gatos y ratones”.³³¹ Por otra parte, también menciona que este instrumento “Dio origen al dicho popular: ‘Un ojo al gato y otro al garabato’”,³³² frase que, hasta ahora que conocemos las definiciones y condiciones de la etapa en la que surgió, comprendemos su significado. En la imagen que se presenta enseguida, además de advertir la realidad del “hogar dulce hogar”, se muestra claramente la función del garabato.

“Un ojo al gato y otro al garabato.”



11. Anónimo, *De español y negra nace mulata*, segunda mitad del siglo XVIII, Colección particular, óleo sobre tela 100 x 74 cm.



12. Anónimo, *De español y negra nace mulata*. Detalle que muestra el garabato.

³³¹ Castelló, “Introducción”, *op. cit.*, pp. 10.

³³² *Ibid.*, p. 164.

Mantequilla

El término *mantequilla* es derivado de *manteca* (DCECH, s.v. manteca), y recordemos que con anterioridad ya vimos el origen incierto de este vocablo. Con relación a la definición de estos términos, el *Diccionario de autoridades* de 1734 refiere que *manteca* es: “La gordúra de qualquier animal, eſpecialmente la del lechón. Y en diciendole Mantéca, abſolutamente ſe entiende la de puerco”. Y *mantequilla* se explica como: “Cierta género de paſta que ſe hace con mantéca de vacas, mui batida y ſuave, con azúcar”.³³³ Por supuesto, *mantequilla* es diminutivo de *manteca*, y desde mi punto de vista la disminución consiste en que la manteca es grasa natural, y evidentemente primaria, y la mantequilla es una mezcla adicionada con azúcar, es decir, no es “la original”, es “semejante a”. Pero, me parece que en esta época ya tiene un significado propio, no relacionado con *manteca*. Primeramente, como se ha comentado, porque ya casi no se usa ese sufijo; después, porque pienso que el consumo de manteca es escaso en la Ciudad; y finalmente, porque el uso, apariencia consistencia y sabor de ambos productos es diferente. Generalmente, la manteca se utiliza para guisos salados que pasaron por un proceso de cocción, y la mantequilla para platillos dulces con o sin ese proceso. Al pensar en *mantequilla* no pensamos en *manteca de inferior calidad o parecida*; provoca antojo pensar en un pan untado con *mantequilla*, pero no resulta así untado con *manteca*.

Tomillo

Éste es uno de los vocablos de los que más me sorprende su origen, y por lo tanto muy gratificante comprenderlo. Según el DCECH, es “diminutivo del preliterario *tomo*”, y procede del latín vulgar *tūmum*, y éste del latín clásico *thymum* o *thymus*, y a su vez, éstos del griego; además aclara que el vulgo pronunciaba la y como ñ, y que “el Apendix Probi manda decir ‘*tymum, non tumum*’” (DCECH, s.v. tomillo). Con esto nos damos cuenta de cómo ocurrió la evolución de *tomo*, pero ¿qué tiene que ver un *tomo* con la planta *tomillo*? Como no me queda clara la relación entre uno y otro vocablo, y considero indispensable no sólo ver qué pasó y cómo pasó, sino entender por qué pasó, me remito al *Diccionario de autoridades* de 1739, que define *tomillo* de la siguiente forma: “Mata pequeña mui olorofa, poblada de muchos ramos, y veſtida de diferentes hojuelas: produce encima de los ramillos unas cabezuelas, y en ellas unas flores

³³³ NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1734 [09-02-2011] s.v. manteca.

purpúreas”, y como ejemplo cita: “Los sabios, y prudentes, como las abejas, que del tomillo, hierba muy seca, y de aspero zumo, hacen la miel, cosa dulcísima”.³³⁴ Ya con la descripción del vegetal, busco la definición amplia de *tomo* y encuentro en el mismo diccionario que es: “El grueso, cuerpo, o bulto de alguna cosa”, y enseguida transcribe el ejemplo: “No os parece que el oro, y la plata es una cosa, que tiene substancia, y *tomo*, que le veis con los ojos, y la tocáis con las manos”. Dentro de este vocablo hay dos acepciones, la primera refiere: “Metaphoricamente significa importancia, valor, y estima”. Y la segunda señala: “Se llama tambien cada una de las partes, o libros separados, en que dividen los Autores sus obras, especialmente las dilatadas, y largas. Comunmente se entiende por esta voz el cuerpo, o bulto de qualquier libro”.³³⁵

Con lo anterior infiero que el denominador común entre ambas acepciones es la *magnitud*; la primera se refiere a la ‘valía’, es decir, a lo representativo; y la segunda al ‘tamaño’, esto es, a lo físico. Entonces, al *tomillo* se le puede aplicar la primera acepción, de acuerdo con su ‘valor o estima’; aunque actualmente es una de las “hierbas de olor” con las que se condimentan los alimentos, y pienso que no tiene un uso básico dentro de la gastronomía mexicana. Por este motivo recurro a buscar información en textos antiguos, y localizo un documento de 1494 de Fray Vicente de Burgos, en el que se detalla:

Epithimo es la flor de una yerva llamada thimo que es tomillo salsero³³⁶ cuya toda virtud es en la flor ca en medicina usan no de la raiz ni de la yerva mas de la flor segund dizen Dioscoro & el Plateario & Plinio. Esta flor ha virtud de purgar las passiones flematicas & melenconicas. E por esto vale mucho contra las fiebres quartanas³³⁷ & cotidianas & haze bien orinar & abre los conductos del higado & del bazo.³³⁸

En este fragmento podemos percibir, como ya se había tratado con anterioridad, el vínculo entre medicina y alimentación, y su relación con la teoría humoral. En este

³³⁴ NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1739 [09-02-2011] s.v. tomillo.

³³⁵ *Ibid.* [09-02-2011] s.v. tomo.

³³⁶ Covarrubias señala que se le dice salsero por “menudo y fino”, pero que a causa de eso, “algunos le echan en las salsas” (*TLCE*, s.v. tomillo). En este sentido de ‘pequeño’, el *DCECH* indica que *salsero* deriva de *salpuga*, que “es voz latina, aunque tal vez de origen ibérico” y que es “cierto género de hormigas venenosas que llamaban los andaluces *salpugas*” (*DCECH*, s.v. *salpuga*). Con esto observamos la asignación de nomenclatura por asimilación entre un animal pequeño y una planta también pequeña y fina.

³³⁷ “Calentura, casi siempre de origen palúdico, que entra con frío, de cuatro en cuatro días”. *DRAE* [11-02-2011] s.v. *cuartana*

³³⁸ Fray Vicente de Burgos, *Traducción de El Libro de Proprietatibus Rerum de Bartolomé Anglicus*, 1494, p. fol. 223v., en *CORDE* [09-02-2011] s.v. tomillo.

caso el tomillo es referido como medicamento, y en él es importante destacar la frase: “E por esto vale mucho”. En este mismo texto, un poco más adelante, el autor puntualiza la característica aromática de la planta y reafirma su valía:

El tomillo salçero es una yerva muy aromatica & olorosa. Onde Virgilio dize huelen las olorosas mançanas a tomillo salçero sobre su flor naçen unos cabellos ruvios que son llamados epitimo el qual epitimo es muy mediçinal. Ca el ha virtud de purgar la flema & malencolia & por esto vale mucho contra la quartana & otras malencolicas passiones.³³⁹

En un documento sobre botánica de la segunda mitad del siglo XVI se distinguen otras aplicaciones, entre ellas para la atención del parto, en el tratamiento de afecciones asmáticas y estomacales e, incluso, para la obtención de miel:

El tomillo se cría por todas partes en los huertos. Floresce bien tarde. Las abejas recogen la substancia de las hojas para hazer miel. Dioscórides dize que el tomillo, bevido con sal y vinagre, purga la flema por el vientre. La decocción d’él con miel, aprovecha a los que tienen asma o aceço y a los dolores del estómago. Echa fuera del vientre las lombrices, la purgación de las mugeres, la criatura, las parias³⁴⁰. Hazen un electuario³⁴¹ con açucar que purga los livianos.³⁴²

Por otra parte, anteriormente ya se habían referido las terribles pestilencias que todavía azotaban a España. Es difícil imaginar la magnitud de la situación hasta que se tiene contacto con textos como el fragmento del *Libro de la peste* de 1599 que se cita a continuación, en donde se aprecia el papel esencial que desempeñaban las “hierbas de buen olor”:

[...] se procure saber si los que murieron en la tal casa fué en un aposento o en más, y en los que hubiere sido, se hagan por espacio de seis meses las dichas prevenciones, desollando las paredes y perfumándolas y tornándolas a enyesar, en especial, haciéndola regar algunos días del verano y esparciendo en ella, algunos días antes que se habite, hierbas de buen olor, como es juncia, albahaca, tomillo, mejorana, hierba de Santa María, espliego, poleo, hojas de parras y otras hierbas olorosas.³⁴³

³³⁹ *Ibid.*, p. fol. 248r. [09-02-2011] s.v. tomillo.

³⁴⁰ En *Anatomía* significa “placenta”. *NTLLE, Diccionario de la Real Academia Española*, 1869 [11-02-2011] s.v. párias.

³⁴¹ “Medicamento de consistencia líquida, pastosa o sólida, compuesto de varios ingredientes, casi siempre vegetales, y cierta cantidad de miel, jarabe o azúcar”. *DRAE* [05-05-2011] s.v. electuario.

³⁴² Juan de Jarava, *Historia de yerbas y plantas con los nombres griegos, latinos y españoles. Traducidos nuevamente en ...*, 1557-1567, Thymus. Tomillo salsero, en *CORDE* [11-02-2011] s.v. tomillo.

³⁴³ Luis Mercado, *Libro de la peste*, 1599, p. 379, en *CORDE* [11-02-2011] s.v. tomillo.

Pero, medidas como la descrita, no sólo se realizaban en las casas, sino también en las calles como se observa en este fragmento de un libro de medicina de la Universidad Complutense de 1598:

Consejo para tiempo de pestilencia. PRocuren (*sic*) en tiempo de pestilencia quemar, assi en casa, como en las calles, mucho romero, henebro, tomillo, laurel, axedrea, y cipres, para que el ayre se rectifique y purifique, y lo puedan inspirar repurgado.³⁴⁴

Estos textos nos muestran la importancia del *tomillo* como medicamento, desinfectante, purificador y aromatizante, es decir, fundamental sobre todo en una época de crisis sanitaria. Pienso que con esto queda patente la magnitud de esta hierba, por lo que se entiende que se le haya considerado *tomo*; y tal vez se le agregó el diminutivo *-illo* debido a que, según describe el *Diccionario de autoridades* aludido, es una “mata pequeña”, probablemente, para diferenciarlo del *tomo* encuadernado llamado así por su volumen.³⁴⁵ Por otra parte, esta planta es originaria de “Europa austral y Asia boreal”.³⁴⁶ Después de todo lo observado, me parece absolutamente obvio que es un término con independencia semántica que no percibimos como diminutivo de *tomo*, y que actualmente tiene un significado específico de ‘hierba para condimentar’.

Dentro de la colección mexicana no se localiza alguna paremia sobre este elemento, pero sí en el refranero español de 1549, la cual se cita en seguida con el fin de observar su importancia en ese tiempo:

“Quien es señor del tomillo: es señor del castillo.”³⁴⁷

Pimienta

Esta voz procede del latín *pīgmēnta*, plural de *pīgmentum* que significa ‘colorante, color de pintura’; ya desde el latín tiene el sentido de ‘droga, ingrediente’, y más tarde también el de ‘condimento’ *Pīgmentum* es derivado de *pīngēre* ‘pintar’, “pero ya en

³⁴⁴ Jerónimo Soriano, *Libro de experimentos médicos, fáciles y verdaderos*, 1598, p. fol. 16r., en *CORDE* [11-02-2011] s.v. tomillo.

³⁴⁵ Hay la frase “de *tomo* y *lomo*” que se utiliza para referir esa doble significación de *tomo*, que como ya vimos, una contempla alguna cosa de “mucho bulto y peso”, y la otra algo de “consideración o importancia” *DRAE* [11-02-2011] s.v. tomo. Así, podemos decir del *tomillo* por su importancia: “Esta planta es de *tomo* y *lomo*”. En este sentido, Francisco de Quevedo juega con el vocablo y su doble significación cuando escribe: “Yo fui marido de *tomo*, y *lomo*” —insinuando su valía o estima—, y en seguida explica: “porque tomaba, y engordaba.” *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1739 [11-02-2011] s.v. tomo.

³⁴⁶ *BDMTM* [14-02-2011] s.v. tomillo.

³⁴⁷ Pedro Vallés, *Libro de refranes*, 1549, refr. 3385, en *CORDE* [11-02-2011] s.v. tomillo.

varios autores tardíos toma el sentido de ‘jugo de hierbas empleado en farmacia’ quizá porque se empleaba para colorantes, o más bien por una comparación directa de la idea de ‘ingrediente’ con ‘colorante’” (*DCECH*, s.v. pimienta). La pimienta es uno de los elementos que forman parte de las especias que, como vimos anteriormente cuando se trató el tema del azúcar, originaron el comercio mundial. Respecto al uso de éstas y de las hierbas aromáticas —que ya hablamos del tomillo—, Inés Eléxpuru menciona que en la antigüedad eran básicas en las cocinas de Occidente, en especial en al-Andalus,³⁴⁸ y cita a Maxime Rodison para aclarar que: “Ayudaban a combatir el olor de las carnes poco frescas y a conservarlas”.³⁴⁹ Por otra parte, afirma que aunque los egipcios las usaban desde hacía más de 2.500 años atrás para embalsamar, en medicina y para condimentar, los primeros que controlaron el comercio de forma absoluta fueron los árabes preislámicos; luego las incorporaron los griegos, y después los romanos se apropiaron del comercio. Éstos usaban con abundancia el tomillo, orégano, perejil, albahaca, menta, comino, alcaravea, hinojo, enebro, ajedrea, en menor grado el azafrán, y la más solicitada era la pimienta.³⁵⁰ Cabe mencionar que:

Los hispanomusulmanes, cuya cocina estaba influenciada por la culinaria persa, bizantina e incluso hindú, redescubrieron los condimentos: el vinagre, la mostaza, y toda clase de bayas, semillas, cortezas y estilos de la flor, aportando a la gastronomía europea nuevas especias como el jengibre y la galanga,³⁵¹ venidos de Asia; la canela, de Ceilán; el clavo y la nuez moscada, probablemente de las islas Molucas, [...] ³⁵²

Además, puntualiza que las especias “alegraron el alma de los fogones, y excitaron el apetito de los más escépticos mediante sus aromas, ya que, como dijera Ibn Çalih ibn Chayrazad (786-863):”³⁵³

Es conveniente que el ojo y la nariz tengan, en una mesa bien servida, igual parte que la que encuentra el paladar.³⁵⁴

³⁴⁸ Eléxpuru, *op. cit.*, p. 41.

³⁴⁹ Maxime Rodinson, “Les influences de la civilisation musulmane sur la civilisation européenne médiévale dans les domaines de la consommation et de la distraction: l’alimentation”, en *Convegno Internazionale*, Roma 1971, p. 479. Citado en *idem*.

³⁵⁰ *Cfr.* Eléxpuru, *ibid.* p. 42.

³⁵¹ “Planta exótica” “aromática, amarga y picante”. *DRAE* [05-05-2011] s.v. galanga.

³⁵² Eléxpuru, *op. cit.*, p. 42.

³⁵³ *Idem*.

³⁵⁴ Thaaliabi, *La beauté est le gibier des coeurs*, París, 1987 (trad. de la autora). Citado en *ibid.*, p. 44.

De acuerdo con esto, es oportuno destacar que resulta evidente la importancia sensual de las especias y hierbas aromáticas dentro de la gastronomía árabe-andalusí. Además, Eléxpuru enfatiza otra precisión respecto a esta cocina: “La sal y la pimienta eran casi inevitables”.³⁵⁵

Por otra parte, Janet Long-Solís precisa su elevado costo: “En Alemania una lista de precios de especias de 1393 registra una libra de nuez moscada con el mismo costo que siete bueyes gordos; igualmente, con dos libras de macis³⁵⁶ se compraba una vaca. Los otros condimentos también eran muy caros”.³⁵⁷ Más adelante, Long-Solís agrega que los precios altos y la escasez de las especias ocasionaron el descubrimiento del Nuevo Mundo, al tratar de encontrar un camino más corto a las islas del extremo Oriente, lugar en donde se comercializaban.³⁵⁸ Y además agrega:

Aunque Colón no encontró una nueva ruta hacia el Oriente, ni las codiciadas especias, sí halló una gran variedad de plantas alimenticias distintas en el Nuevo Mundo. Entre este complejo de cultivos, hubo tres especias nuevas:

1. *Pimenta officinalis* (pimienta gorda)
2. *Vanilla planifolia* (vainilla)
3. *Capsicum* s.s.p. (chile)³⁵⁹

Ya observamos que la pimienta estaba presente en Europa, y de acuerdo con lo que refiere esta autora, también había una variedad en América, por lo tanto, es pertinente consultar lo que reporta el protomédico Hernández en la *HNNE*:

Del XOCOXÓCHITL o pimienta de Tabasco

El llamado XOCOXÓCHITL o sea *flor ácida* es un árbol grande con hojas como de cidro y flores escarlata de la forma de las de granado, pero con el olor de las de cidro, y aun más agradable, en lo cual también las hojas le aventajan; fruto redondo, acinoso, en racimos, verde al principio, después leonado y tendiendo por último al color negro, acre, oloroso, y caliente y seco en tercer grado o más. [...] Puede hacer las veces de pimienta [...] Nace en *Copitlan* (vol. II, p. 211).

³⁵⁵ *Idem*, Eléxpuru.

³⁵⁶ “Corteza olorosa, de color rojo o rosado, en forma de red, que cubre la nuez moscada”. *DRAE* [06-05-2011] s.v. macis.

³⁵⁷ Frederick Rosengarten Jr., *The book of Spices*, Filadelfia: Livingston Publishing Co, 1969, p. 47. Citado en Janet Long-Solís, *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, pp. 9-10.

³⁵⁸ Long-Solís, *ibid.*, p. 10.

³⁵⁹ *Idem*.

En la *Historia de los indios de la Nueva España* también se menciona la existencia de esta planta: “Hállanse en estos montes árboles de pimienta, la cual difiere de la de Malacar porque no requema tanto ni es fina; pero es pimienta natural más doncel”.³⁶⁰ Andrew Dalby registra diversas variedades de pimienta, entre ellas la *de Tabasco*,³⁶¹ pero ahora sólo se observará la información que proporciona de la que se utilizaba en Europa antes de la Conquista. Este autor señala que esa pimienta es: “native to southern India”³⁶² [natural del sur de la India] y, más adelante añade: “Black pepper was known to the Greeks by the fourth century BC”³⁶³ [La pimienta negra era conocida por los griegos en el siglo IV a.C.]. Y, más adelante puntualiza: “From that time on, black pepper, more than any other spice, was what the Romans wanted from India”.³⁶⁴ [Desde entonces la pimienta negra, era lo que los romanos querían de la India, más que cualquier otra especia] —aquí estaba haciendo referencia al siglo XIV—. Como podemos advertir, en España se consumía la pimienta de la India; y por las nomenclaturas que ya hemos visto, es lógico suponer que cuando llegaron aquí los hispanos y vieron la variedad que se producía en América, le asignaron el nombre del referente que tenían. Pero posteriormente, la pimienta de la India también llegaba a América por la nao de China; al respecto Francisco de la Maza enumera la mercancía de uno de los viajes:

La nao de la China zarpó de Manila en mayo de 1621. Venía cargada de ricas y abundantes mercaderías para la Nueva y la Antigua España. El viento, leal, curvó las velas hacia Oriente y la travesía fue tranquila. En las bodegas venían las maderas finas de Sumatra y Malaca; el aloe de Socotora para las boticas; el clavo y la *pimienta* para las cocinas; telas, paliacates, medias de seda, muselinas y abanicos; marfiles esculpidos de cristos, vírgenes y niños dios y también trozos de colmillos para incrustar arcas, *bufetes*, marcos y cruces; [...]³⁶⁵

Con esta descripción se advierte cómo llegaba la pimienta de la India, pero aquí es necesario hacer un paréntesis porque esta cita abre otro elemento relacionado con la gastronomía. Me llama la atención que llegaban “trozos de colmillos para incrustar” en *bufetes*. Para nuestro tema, relaciono **bufete** con un servicio de comida en el que el

³⁶⁰ O’Gorman señala en la nota 14: “Doncel: dulce, y en este caso, menos picante”. Fray Toribio de Benavente o Motolinía, *Historia de los indios de la Nueva España*, p. 219.

³⁶¹ Cfr. Dalby, *op. cit.*, pp. 151-152.

³⁶² *Ibid.*, p. 91.

³⁶³ *Idem.*

³⁶⁴ *Idem.*

³⁶⁵ Maza, *op. cit.*, p. 21. Las cursivas son mías.

comensal se sirve, a voluntad, de los alimentos que se presentan en mesas, pero al no encontrar la relación, consulto los términos y encuentro que *bufete* es ‘mesa de escribir’, y viene del francés antiguo *bufet*, ‘especie de mesa’, actualmente ‘aparador’, pero su origen es incierto; también refiere que en 1617 significa ‘mesa de comer’; y después agrega la acepción ‘ambigú. (*DCECH*, s.v. bufete). El *TLCE*, cuya primera publicación apareció en España en 1611, proporciona esta información:

Es nombre francés, *buffet* [...] Es una mesa de una tabla que no se coge, y tiene los pies clavados, y con sus bisagras, que para mudarlos de una parte a otra o para llevarlos de camino se embeben en el reverso de la mesma tabla. Trújose esta invención de Alemania, y con ella el nombre; [...] En la lengua francesa no solo significa el bufete mesa, pero también el aparador de plata y la mesma vajilla. [...] Ha sido buena invención para el servicio de los señores, porque teniendo muchos y todos iguales, añaden o quitan en las mesas, conforme a los que han de comer con el señor que hace plato, sin que sobre ni falte mesa (p. 367).

Para el caso que nos ocupa, el *Diccionario de autoridades* de 1726, define *bufete* de la siguiente forma: “Meja grande, ò à lo menos mediana y portátil, [...] Sirve para e[studiar, para e[scribir, para comer, y para otros muchos y diver[os u[os. Es tomado del Francés *Bufet*, que vale lo mi[mo”.³⁶⁶ Por otra parte, la acepción *ambigú* que refiere el *DCECH* ya se describe en el *Diccionario de la Academia* de 1770: “Voz Francesa, modernamente introducida, que significa la comida compuesta de manjares calientes y frios, con que se cubre de una vez la mesa. Regularmente se sirve á la hora de merendar”.³⁶⁷ Y, con relación a la significación del término en la actualidad, cabe mencionar que el *DRAE* registra el servicio de comida “de una vez” con la denominación de *bufé*,³⁶⁸ pero en México no lo llamamos de esta forma. Al respecto, el *Diccionario breve de mexicanismos* marca el término como *bufet* o *bufete*, y lo define como: “Comida colocada sobre mesas para que los comensales se sirvan de ella solos”.³⁶⁹ Estas referencias nos muestran la evolución de la semántica de esta palabra, y su independencia como diminutivo del significado original de ‘mesa’ para convertirse en ‘comida colocada sobre mesas’, pero además, surge la pregunta: ¿este fenómeno

³⁶⁶ *NTLE*, *Diccionario de autoridades*, 1726 [15-02-2011] s.v. bufete.

³⁶⁷ *Ibid.*, 1770 [15-02-2011] s.v. ambigú.

³⁶⁸ *DRAE* [16-02-2011] s.v. bufé.

³⁶⁹ Guido Gómez de Silva, *Diccionario breve de mexicanismos*, <http://www.academia.org.mx/> [12-04-2011] s.v. bufet o bufete. En adelante: *DBML*.

habrá ocurrido por asimilación de este vocablo con *banquete*?, otro término actualmente relacionado con gastronomía, y que también es un caso peculiar.

Banquete procede del francés *banquet*, y éste del italiano *banchetto*, diminutivo de banco, y es: “Comida a que concurren muchas personas para celebrar algún acontecimiento”,³⁷⁰ y Covarrubias aclara que: “Tomó nombre de las bancas o mesas sobre que se ponen las viandas” (*TLCE*, s.v. *banquete*). Por lo tanto, *banquete* es también un diminutivo independiente semánticamente que ya no tiene el significado de ‘banco pequeño’ sino de ‘comida a que concurren muchas personas’. Pero, además, lo mismo ocurrió con **banqueta**, que es diminutivo de banco y se define de esta forma: “Ajiento pequeño, y de tres piés, que uñan los oficiales: como Zapateros y otros”,³⁷¹ en México y Guatemala se le llama así a la acera u orilla de la calle.³⁷² Al preguntarnos cómo adoptó parte de la calle esta denominación, y viendo la cita anterior, me hace pensar que pudiera ser debido a que algunos oficios se realizaban en la calle, como sucede precisamente con el de zapatero, aún en la actualidad. Lo que es un hecho es que *banqueta* es otro diminutivo independiente que ya no tiene el sentido de ‘banco pequeño’ sino de ‘acera’.

Después de esta gran pausa, retomamos el tema de la *pimienta* para concluirlo. Dentro del refranero mexicano no hay registro sobre esta especia, pero arriba se citó una frase de Inés Eléxpuru que señala: “La sal y la pimienta eran casi inevitables”.³⁷³ Este uso prácticamente esencial de estos dos elementos dentro de la gastronomía árabe-andalusí, y seguramente después en la española, me hizo recordar expresiones coloquiales que usamos para significar el ‘sabor’ o la ‘esencia’ de algo; asimismo, dicha cita me hizo inferir que estas locuciones surgieron como metáfora a partir de esa cocina —la árabe-andalusí—; entre ellas he escuchado: “Hay que ponerle sal y pimienta a la vida” o “Es la sal y la pimienta de la vida”, y este tipo de expresiones se han utilizado desde hace siglos. En un diálogo de *Las harpías en Madrid y coche de las estafas* de 1631, la DAMA manifiesta: “mi hermosura de porte tan brillante que de ninguno ha sido competida”; a lo que el COMISARIO externa: “Archifigura es la presumida”, para después advertir él mismo: “Pues caed, señora, en vuestra cuenta que os faltará la sal y

³⁷⁰ *DRAE* [16-02-2011] s.v. *banquete*.

³⁷¹ *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1726 [15-02-11] s.v. *banqueta*.

³⁷² *DRAE* [16-02-2011] s.v. *banqueta*.

³⁷³ Eléxpuru, *op. cit.* p. 44.

aun la pimienta”.³⁷⁴ De acuerdo con esta aplicación, se advierte que se refiere a que a la DAMA le faltará ‘esencia’ a pesar de su belleza. Por lo tanto, aunque en el refranero no aparece ninguna frase de este tipo, anoto alguna de las que he escuchado:

“Hay que ponerle sal y pimienta a la vida.”

Limón

Esta voz procede del árabe hispano *la[ymún]*, éste del árabe *laymūn*, éste del persa *limu*, y a su vez éste del sánscrito *nimbū*.³⁷⁵ Ya se había señalado que con la influencia árabe en España, se había dado atención especial al cultivo de cítricos, y por lo que respecta al limón, esta planta es originaria de Asia.³⁷⁶ Con relación a su llegada al Nuevo Mundo, Julia García París indica:

El limonero se introdujo en China desde el sur a principios del siglo XII. Un siglo más tarde, serían los musulmanes quienes lo llevaran a la región mediterránea europea, [...]

Por lo que se refiere a la llegada a América de los cítricos, sabemos que Colón llevó semillas de naranja y de limón, de las que se aprovisionó en las Canarias, en su segundo viaje, en 1493, cultivándolas al parecer con éxito en la Española. En el área continental pudieron ser introducidas por Alonso de Ojeda hacia 1509.³⁷⁷

Respecto a lo que indica García París con relación al desarrollo de los cultivos que llegaron al Nuevo Mundo, es oportuno observar lo que señala Alfred Crosby: “En 1494, comenzó en la Española la tradición de una ‘época de cosecha’”,³⁷⁸ y añade:

La historia de la horticultura europea en América comenzó realmente con el segundo viaje de Colón, cuando regresó a la Española [...] para iniciar huertos. [...]

Las Antillas fueron algo así como una base casi perfecta en América para los horticultores europeos, aunque el trigo y otros granos fracasaron, y lo mismo pasó con las uvas y los olivos: no hubo pan, ni vino, ni aceite. ¡Un castellano podía morir de hambre en estas regiones!

³⁷⁴ Alonso de Castillo Solórzano, *Las harpías en Madrid y coche de las estafas*, 1631, <http://www.cervantesvirtual.com/> [18-02-2011]. Las citas corresponden al “Entremés del Comisario de Figuras” en la “Estafa segunda”. Dichas citas también se pueden encontrar de forma abreviada en: Alonso de Castillo Solórzano, *Las harpías en Madrid*, España: 1631, ed. de Pablo Jauralde, Madrid: Castalia, 1985, p. 120, en *CORDE* [18-02-2011] s.v. sal.

³⁷⁵ *DRAE* [16-02-2011] s.v. limón¹.

³⁷⁶ *BDMTM* [16-02-2011] s.v. limón: Citrus limon.

³⁷⁷ García París, *op. cit.*, p. 262.

³⁷⁸ Christopher Columbus, *Journals and Other Documents on the Life of Christopher Columbus*, trans. Samuel Eliot Morison, p. 143; Ferdinand Columbus, *The Life of the Admiral Christopher Columbus by His Son Ferdinand*, trans. Benjamín Keen, p. 127. Citado en Crosby, *El intercambio...*, *op. cit.*, p. 73.

Muchas de las cosechas —coliflores, coles, rabanitos, lechugas y melones— prosperaron, y si los colonizadores pudieron tolerar la dieta de los indios americanos, también disfrutaron siempre al tener de postre frutas tan conocidas como naranjas, limones, granadas, toronjas, higos, que se daban bien en las Indias Occidentales.³⁷⁹

Con las referencias anteriores recapitulamos la participación fundamental de los árabes en la distribución de alimentos a través del mundo. Asimismo, que los españoles los trasladaron primero a las Antillas, preámbulo para su desarrollo, antes de ser introducidos en Nueva España.

Con relación al *limón*, hay evidencias de este fruto en nuestro refranero:

“Quítese el agrio a un limón, pero no se le extraiga el zumo.”³⁸⁰

De forma general, los componentes léxicos del *Fricasé francés* son, por supuesto, francés, español con origen latino y griego, así como árabe hispano, del árabe, del persa y del sánscrito. Los ingredientes son asiáticos, europeos, y uno americano por la *pimienta* mexicana llamada “gorda” o “de Tabasco”; la forma de preparación de la receta es francesa. Además, se tienen los vocablos *mantequilla* y *tomillo*, diminutivos con independencia semántica; e incluso surgieron como términos relacionados con éstos *bufete* y *banquete*, también autónomos.

Frito en escabeche

Dora en manteca harina, échale agua, hojas de laurel, sal, 3½ **panochas** [**piloncillo**] o las que juzgues necesarias, **vinagre**, clavo, pimienta y **canela**; fríe el **pescado** y échalo dentro y por encima limones partidos en rebanaditas delgadas y ajonjolí bastante (p. 108).

Panocha(s) [piloncillo]

Panocha es mozarabismo de *panoja*, del latín vulgar *panūcūla* ‘mazorca’, y éste del latín culto *panīcūla*, diminutivo de *panus* ‘mazorca de hilo’ (*DCCH*, s.v. *panoja*). Además, recordemos que en el tema del maíz se observó que *mazorca* se aplicó por semejanza a las espigas de esa gramínea; por lo tanto el mozarabismo³⁸¹ *panocha* es lo mismo que el árabe hispano *mazorca*. Respecto al sinónimo **piloncillo** —que el editor

³⁷⁹ Purchas, *Hakluytus Posthumus*, 14:440; Girolamo Benzoni, *History of the New World*, trans. W. H. Smith, p. 90-91. Citado en *ibid.*, Crosby, *El intercambio...*, op. cit., pp. 72-73.

³⁸⁰ Herón Pérez Martínez, *Refranero mexicano*, <http://www.academia.org.mx/> [16-02-2011]. En adelante: *RML*

³⁸¹ “Se dice de la lengua romance, hoy extinta, heredera del latín vulgar visigótico, que, contaminada de árabe, hablaban cristianos y musulmanes en la España islámica”. *DRAE* [23-02-2011] s.v. *mozárabe*.

añadió al texto—, para México se define de la siguiente forma: “Azúcar morena que se vende generalmente en panes cónicos”,³⁸² sin referir etimología. Entonces, busco su origen en *pilón*, y encuentro que viene del latín *pila* que significa ‘columna’, y se define como: “Pan de azúcar refinado, de forma cónica”,³⁸³ contemplando ‘pan’ no sólo como “masa de harina” cocida en un horno, sino como “masa de otras cosas”,³⁸⁴ en este caso de azúcar. Por lo tanto, la diferencia es que *pilón* es azúcar refinada, es decir blanca, y *piloncillo* es azúcar morena; aparentemente, la disminución es cualitativa. Busco algún texto que relacione este elemento con *mazorca* o *panocha* y encuentro un fragmento de las *Relaciones geográficas del Arzobispado de México* de 1743, en donde hay una descripción del poblado de Tampacán que señala: “tiene los árboles frutales comunes del país, siembran maíces y demás para sus menesteres con algodón para sus vestuarios, caña dulce que comercian convertida en piloncillo, que es como la panocha”.³⁸⁵ De acuerdo con esto, infiero que *panocha*, es sinónimo de *pilón*, es decir, de azúcar blanca cónica; y el *piloncillo*, que es de azúcar morena es “como” la panocha, “parecido” a ella, por eso el diminutivo. Respecto al infijo *-c-* que se unió al sufijo *-illo* tiene origen latino, que posteriormente se generalizó al español; en este caso en las palabras terminadas en *n, e, r*:³⁸⁶ *pilón* + *-cillo*. Por todo lo anterior, se aprecia que *panocha*, *mazorca* y *pilón* tienen el mismo significado, y que *piloncillo* surgió como diminutivo de esta última voz. Pero es importante mencionar que, actualmente, en México no se utiliza el término *pilón* con sentido de ‘azúcar’ sino de ‘añadidura’, es decir “lo que el vendedor da más del justo peso”³⁸⁷; y *piloncillo* ha adquirido una semántica propia de ‘azúcar morena cónica’.³⁸⁸

El elemento *panocha* también está presente en el refranero:

“Por el peso se conoce la calidad de la panocha.”³⁸⁹

Vinagre

Proviene del latín *vinum acre*, que se define como: “Líquido agrio y astringente, producido por la fermentación ácida del vino”.³⁹⁰ Ya se había mencionado que dentro de

³⁸² DRAE [19-02-2011] s.v. piloncillo.

³⁸³ *Ibid.* [19-02-2011] s.v. pilón¹.

³⁸⁴ *Ibid.* [19-02-2011] s.v. pan.

³⁸⁵ *Jurisdicción de la Villa de los Valles [Relaciones geográficas del Arzobispado de México]*, 1743, p. 522, en *CORDE* [19-02-2011] s.v. piloncillo.

³⁸⁶ Cfr. Urrutia y Álvarez, *op. cit.*, p. 127.

³⁸⁷ DRAE [22-06-2011] s.v. añadidura.

³⁸⁸ DRAE [23-02-2011] s.v. piloncillo.

³⁸⁹ RML [23-02-2011].

la gastronomía árabe-andalusí el uso de vino y vinagre es constante; el objetivo lo explica Ibn Zuhr en el *Tratado de los Alimentos*, en donde asevera: “evita la putrefacción y la combate”.³⁹¹ Al respecto, Expiración García puntualiza:

En cuanto al vinagre, casi omnipresente en todos los platos de los recetarios, tiene una presencia algo más reducida en las obras médicas. Su uso, tanto en unos como en otros textos, es cierto que está vinculado con la preocupación por conservar en buen estado y neutralizar los posibles perjuicios de determinados alimentos, pero también responde al deseo de ablandar las carnes duras, de baja calidad, expresado en los textos médicos.³⁹²

Es importante tener presente la ausencia de sistemas de refrigeración, por lo que se comprende el uso necesario de vinagre, vino, especias, aromáticos y la salazón en los alimentos. Por otra parte, adelante veremos que el vinagre también se elaboraba en el México antiguo a partir del maguey. De *vinagre* se deriva **vinagreta** que es catalanismo (*DCECH*, s.v. vino), y su definición es: “Salsa compuesta de aceite, cebolla y vinagre, que se consume fría con los pescados y con la carne”.³⁹³ Como vemos, tiene el sufijo *-eta* del castellano antiguo y un significado específico de ‘salsa’, por lo que la advierto como diminutivo semánticamente independiente.

Canela

Este término viene del francés antiguo *canele* (hoy *canelle*), y éste del italiano *canella*, diminutivo de *canna* ‘caña’, “por la forma de canuto que toma la corteza seca del canelo” (*DCECH*, vol. I, p. 804). Este elemento forma parte de las especias, y aunque ya se ha referido que éstas originaron el intercambio comercial mundial, Dalby enfatiza:

‘The other side of the world’ is literally true. Spices are among the earliest products that have crossed the globe in trade networks.³⁹⁴
[‘El otro lado del mundo’ es literalmente cierto. Las especias están entre los primeros productos que han cruzado el globo en las redes comerciales].

³⁹⁰ *DRAE* [20-02-2011] s.v. vinagre.

³⁹¹ Ibn Zuhr, *op. cit.*, p. 94.

³⁹² Expiración García, “Comida...”, *op. cit.*, p. 77. En la nota 69 cita: “Ibn Zuhr (*Kitāb alÁgdiya*, p. 67/92) recomienda cocer las carnes ‘bastas’ con vinagre para ablandarlas”.

³⁹³ *DRAE* [21-04-11] s.v. vinagreta.

³⁹⁴ Dalby, *op. cit.*, p. 10.

Y más adelante, al referirse al sabor, aroma y usos de las diversas especias señala:

These powerful, pleasurable, sensual aromatics have been used in foods, drinks, scented oils and waxes, perfumes and cosmetics, drugs; in these various forms they have served human beings as appetizers, digestives, antiseptics, therapeutics, tonics, aphrodisiacs.³⁹⁵

[Estos aromáticos de gran alcance, agradables y sensuales, han sido utilizados en alimentos, bebidas, esencias de aceites y ceras, perfumes y cosméticos, drogas; en estas varias formas han servido a los seres humanos como aperitivos, digestivos, antisépticos, terapéuticos, tónicos, afrodisíacos].

En este sentido afirma: “spices have traditionally made a crucial contribution to health”³⁹⁶ [las especias tradicionalmente han hecho una contribución crucial a la salud], además, aclara que por esa razón la información se extrae de los textos médicos y dietéticos tempranos.³⁹⁷

Específicamente, respecto a la *canela* refiere que fue usada por los egipcios para embalsamar a los muertos, y llegó al Mediterráneo en el siglo VII a.C. Más tarde, alrededor del siglo V d.C., tenía un carácter religioso de adoración divina, así como de lujuria sensual.³⁹⁸ Como ejemplo del sentido religioso indica que Dios pidió a Moisés que tomara dos especias, y: “cinnamon and cassia are to form parte of this selection”.³⁹⁹ [la canela y la casia formaron parte de esta selección]. Respecto a esto, es importante aclarar que, en realidad, esta cita no se refiere a especias distintas sino a la misma, de acuerdo con lo que señala Covarrubias sobre la canela: “Es un arbusto odorífero, que nace en Arabia; los latinos le llaman casia y algunos cinamomo” y, después de citar a Dioscórides explicando las diferentes variedades de canela, concluye: “hase de entender que casia es lo mesmo que canela” (*TLCE*, s.v. canela). Pienso que esta sinonimia simultánea se da porque algunas expresiones y textos se desplazaron en el tiempo y el espacio.

Y retomando el simbolismo que menciona Dalby sobre la canela, para ejemplificar la lujuria sensual cita lo que declara una adúltera en una parábola hebrea: “I

³⁹⁵ *Ibid.*, p. 16.

³⁹⁶ *Idem.*

³⁹⁷ *Cfr. idem.*

³⁹⁸ *Cfr. ibid.*, pp. 36-39.

³⁹⁹ *Ibid.*, p. 39.

have sprinkled my bed with myrrh, with aloeswood and with cinnamon”.⁴⁰⁰ [He rociado mi cama con mirra, con aloe y con canela], y luego agrega: “come, let us drink deep of love until the morning, and abandon ourselves to delight”.⁴⁰¹ [ven, bebamos profundamente del amor hasta la mañana y abandonémonos al placer].

La *canela* es originaria de Ceilán y el suroeste de la India,⁴⁰² aunque Covarrubias se basa en Dioscórides para referir que es de Arabia —ya hemos visto que se atribuyen diversos elementos a los árabes por ser excelentes difusores culturales—. Por otra parte, regresando un poco a la Historia: “La importancia de las especias índicas se haría primero por el Mediterráneo oriental, pero a Castilla se llevaría la canela posteriormente desde los puertos franceses del Atlántico” (*DCECH*, s.v. canela). Como el resto de las especias, al principio fue traída de Sevilla.⁴⁰³

Después, la casi legendaria *Nao de China* que salía de Acapulco para Filipinas y vuelta, trajo a México muchas especias de Oriente, entre ellas la canela, el clavo, la nuez moscada, la pimienta negra, el gengibre... y siguieron a España y desde ella se repartieron por gran parte de Europa, luego de pasar por la Nueva España y Andalucía.⁴⁰⁴

Nuevamente, en este vocablo de origen francés e italiano observamos la asignación de un nombre por similitud, pues *canela* es parecida a una *caña pequeña*; éste es un fenómeno filológico constante.

Pescado

Esta voz procede del latín *piscātus*⁴⁰⁵ En la *HNNE*, Francisco Hernández describe una gran diversidad de peces de ríos y lagos, de los cuales se citan sólo algunos:

Este pez, que los *mixtecas* llaman COÁTETL y los mexicanos *axolomichin*, es llamado por los españoles bagre. Vive en ambos océanos y a veces también entra en los ríos (vol. II, p. 398).

Se encuentra en el mismo mar un pez que los mexicanos llaman IZCOHUA, los antiguos lobo y los sevillanos robalo, y que se halla

⁴⁰⁰ Dalby, *op. cit.*, p. 39.

⁴⁰¹ García de Orta, *Colloquies* 49; Abûl Fazl Ja'far, *Book of Merchandise* (Ferrand p. 605). Citado en *idem*.

⁴⁰² *BDMTM* [21-02-2011] s.v. canela.

⁴⁰³ *Cfr.* Mariano de Cárcer y Disdier, *Apuntes para la Historia de la Transculturación Indoespañola*, p. 138.

⁴⁰⁴ *Cfr. idem*.

⁴⁰⁵ *DRAE* [21-02-2011] s.v. pescado.

también en los ríos; es escamoso, agradable y muy gustado como alimento. Se encuentran asimismo las sardinas de nuestra tierra, que los indígenas llaman *zacamichin*; [...] (vol. II, p. 400).

Al pez que los *mixtecas* llaman *papalomichin* y los mexicanos *tzatzapalmichin*, lo llaman mojarra los españoles y lo denominaban los antiguos, según se cree, *sparus*. Nace en ambos océanos; [...] (vol. II, p. 398).

Del TENEXMICHIN o pago

[...] omito hablar del pago, aunque se halla en el Mar del Sur tanto como en nuestros mares (vol. II, p. 400).

Del XIOMICHTIN de los mexicanos, que nuestros compatriotas llaman trucha

Vive en las corrientes de agua o en los grandes ríos de agua dulce de regiones cálidas, no lejos de la ciudad de México (vol. II, p. 396).

Con estas descripciones observamos algunas de las variedades de pescado existentes en el México antiguo: *bagre*, *robalo* —llamado así por los servillanos—, *sardinas*, *mojarra*, *pago*, que es latín culto, pero la voz que usamos en la actualidad es *pargo*, que “ha de ser forma mozárabe” (*DCECH*, s.v. pargo) y *trucha*, los cuales tomaron estos nombres, que eran los referentes españoles.

Este elemento asimismo está presente en el refranero:

“El pescado y la mujer, con los dedos ha de ser.”⁴⁰⁶

Como podemos ver, respecto al léxico en el guiso *Frito en escabeche* se tiene español con origen latino; mozárabe del latín; árabe hispano del árabe, del persa y del sánscrito; así como francés del italiano. Sobre los ingredientes, son principalmente asiáticos y americanos, siendo estos últimos mexicanos. Respecto a la forma de preparación es española, básicamente árabe-andalusí, por ser una fritura, así como tener el uso de especias y vinagre. Por otra parte, está el término *piloncillo* que, a mi juicio, es un diminutivo con independencia semántica.

⁴⁰⁶ CRM, p. 515.

Almendra

Limpia las almendras y ponlas en agua, muélelas bien, y hazlas con agua desliéndolas y estando la leche [de almendras], tienes el **pan francés** rebanado y haces tu sopa a **2 fuegos**. Échale sal, azúcar y canela (p. 151).

Pan francés

La palabra *pan* tiene origen en el latín *panis*.⁴⁰⁷ Con anterioridad ya se había manifestado que el consumo de carne era un diferenciador social y: “Con el pan sucedía algo similar, pues existían en el siglo XVIII diversas clases que se diferenciaban por su calidad y peso”,⁴⁰⁸ “en términos generales, podríamos dividir entre pan de primera y pan de segunda”,⁴⁰⁹ de acuerdo con la siguiente clasificación:

PAN DE PRIMERA

- Pan especial. En esta categoría está el *pan francés*, el español y el floreado especial que se hacían con la flor de la harina, es decir, con lo mejor de ella; eran panes tersos, finos y de poco peso.
- Pan floreado.⁴¹⁰ Elaborado con harina de primera calidad en forma de bollo y rosca.

PAN DE SEGUNDA

- Pan común. Se hacía con una mezcla de harinas fina y gruesa.
- Pambazo. Su nombre derivó de pan baxo,⁴¹¹ es decir, pan bajo, de baja calidad. Se elaboraba con restos de harina cernida y con harina de trigos de calidad inferior.
- Semita o acemita. Elaborado con desechos de salvado y algo de harina.⁴¹²

Cabe mencionar, según informa García Acosta, que estos panes se preparaban principalmente con “harina, agua y sal”.⁴¹³ Además: “Existió también desde entonces el ‘pan de muerto’, constituido por ‘bollitos y conejos para las ofrendas que se ponen en

⁴⁰⁷ DRAE [22-02-2010] s.v. pan.

⁴⁰⁸ Quiroz, *op. cit.*, p. 25.

⁴⁰⁹ Virginia García Acosta, “El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial”, p. 276.

⁴¹⁰ “Parte mejor y más escogida de algo”: “Pan de flor”. DRAE [22-05-2011] s.v. flor.

⁴¹¹ Cfr. *idem*. Por otra parte, en el DBML se define: “(De *pan bazo*.) m. 1. Cierto pan. || 2. (Inspirado por la terminación -azo ‘golpe’, como en *porrazo*.) Golpe”. DBML [27-02-2011] s.v. pambazo.

⁴¹² Cfr. Virginia García Acosta, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México. Siglo XVIII*, p. 158.

⁴¹³ Cfr. García Acosta, “El pan...”, *op. cit.*, p. 275.

las iglesias' y que elaboraban varias 'indias'".⁴¹⁴ Igualmente expone que: "La enorme variedad de pan de dulce que actualmente aún podemos disfrutar, no era tal en la época colonial. Sí existían panes elaborados con azúcar y huevo, pero la gran variedad que ahora conocemos data del siglo XIX".⁴¹⁵ De acuerdo con los datos que proporciona observamos que en esa época el pan de más alto precio era el de harina refinada, sin los componentes integrales, situación que ahora es a la inversa por los estudios nutricionales actuales.

Además, la referencia al pan de sal me hace pensar en el vocablo **bolillo** que es diminutivo de bolo, y se define de esta forma: "El bolo pequeño hecho de madera, ù de otra materia, como los que se ponen por remates à las camas torneadas, e[s]critorios, e[s]caparates, &c".⁴¹⁶ Por lo tanto, se observa que esta palabra es otro diminutivo con independencia semántica, ya que en México adquirió la propia de "cierto tipo de pan blanco",⁴¹⁷ autónoma del significado original.

El tema del pan elaborado con harina de **trigo**, nos conduce a hablar también sobre este cereal. Al respecto, Virginia García enuncia:

El trigo, cuyo cultivo provocó, junto al del resto de cereales europeos, la revolución neolítica, se producía en el valle del Éufrates 7 000 años antes de nuestra era. En forma de pan, a partir de masa fermentada, era consumido habitualmente por los egipcios y su historia nos dice que fueron los romanos quienes lo difundieron ampliamente. Hoy día comparte con el maíz, si bien antecediéndole en la jerarquía, la categoría de cultivo fundamental a nivel mundial.⁴¹⁸

En cuanto a su a su introducción en el Nuevo Mundo, es importante recordar lo que refiere Crosby respecto a que la horticultura europea se inició en la Española en 1493 con el segundo viaje de Colón. Entre otros elementos que ya se han mencionado, llevaba "semillas y vástagos de trigo, garbanzos, melones, cebollas, rabanitos, hortalizas verdes, vides, caña de azúcar y frutales".⁴¹⁹ Igualmente, asevera que las plantas más importantes para la cocina española son el trigo, la vid y el olivo,⁴²⁰ por este motivo:

⁴¹⁴ Archivo del Antiguo Ayuntamiento de la Ciudad de México, Real Audiencia, Fiel Ejecutoría, Panaderías, vol. 3824, t. 26, exp. 33: 1736. Citado en *ibid.*, p. 159.

⁴¹⁵ García Acosta, "El pan...", *op. cit.*, p. 275.

⁴¹⁶ *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1726 [23-04-2011] s.v. bolillo.

⁴¹⁷ *DRAE* [01-05-2011] s.v. bolillo.

⁴¹⁸ García Acosta, "El pan...", *op. cit.*, p. 267.

⁴¹⁹ Crosby, *El intercambio...*, *op. cit.*, p. 73.

⁴²⁰ *Cfr. Ibid.*, p. 76.

La mayor parte de los primeros granjeros españoles en las tierras altas de la Nueva España (México) cultivaron trigo, de acuerdo con la política de los virreyes. El gobierno tenía que vigilar constantemente para garantizar que la Nueva España produjera suficiente abastecimiento de trigo y de otros alimentos para su propio consumo, puesto que el gusto por la agricultura no se encontraba entre las virtudes castellanas; sin embargo alrededor del año de 1535, México exportaba ya trigo a las Antillas y Tierra Firme; a mediados del siglo, el pan en la ciudad de México era “tan bueno y barato como en España” [...] ⁴²¹

Con relación a esto que señala Crosby sobre la exportación de este grano a las Antillas, ya antes había citado que los plantíos de trigo, uvas y olivos en la Española habían fracasado, ⁴²² pero, por lo que refiere, se dio con éxito después en la Nueva España. Y, por lo que se refiere al consumo de pan entre los diferentes niveles de población, García Acosta manifiesta:

Si bien en un principio el pan de trigo fue un producto destinado exclusivamente a los españoles, su consumo fue poco a poco incorporado por el resto de la cada vez más numerosa población urbana. Para el siglo XVIII, el consumo de pan estaba prácticamente generalizado entre los habitantes de la ciudad de México. ⁴²³

Es oportuno mencionar que a finales del siglo XVII hubo severas lluvias e inundaciones que provocaron la afectación de las cosechas, como lo describe Carlos de Sigüenza y Góngora: ⁴²⁴

Si hasta este día había corrido el año con presunciones de malo, desde hoy en adelante se declaró malísimo, porque al trigo, que ya por el color se juzgaba hecho, se le hallaron vanas las espigas y sin grano alguno; reconocióse sin mucho examen ser el chiahuixtle la causa dello, y [...] es lo que allá los labradores españoles llaman pulgón lo que, [...] no pude ver en las cañas y espigas de una macolla sino manchas prietas y pequeñísimas como las que dejan las moscas hasta que, valiéndome de un microscopio, descubrí un enjambre de animalillos de color musgo, sin más corpulencia que la de una punta de aguja y que sea sutil; tiraba su forma y la de sus pies a la de una pulga, pero con alas cubiertas, como los gorgojos, y ya fuese con estas alas o con aquellos pies saltaban de una parte a otra con ligereza extraña. ⁴²⁵

⁴²¹ Arthur P. Whitaker, “The Spanish Contribution to American Agriculture”, p. 4; Hakluyt, *Navigations*, 9:357; Chevalier, *Land and Society*, p. 50, 51, 59, 60, 61; Charles Gibson, *The Aztecs Under Spanish Rule*, p. 322, 324. Citados en *idem*.

⁴²² Cfr. Crosby, *El intercambio...*, *op. cit.*, p. 73.

⁴²³ García Acosta, “El pan...”, *op. cit.*, p. 276.

⁴²⁴ Cfr. Carlos de Sigüenza y Góngora, *Relaciones históricas*, pp. 83-104.

⁴²⁵ *Ibid.*, pp. 105-106.

Después puntualiza: “Extendióse esta peste de los trigos con la misma actividad con que el fuego lo abrasaba todo”.⁴²⁶ Según describe, esta situación ocasionó carestía e incremento en los precios:

Valía entonces el trigo rubio de la antecedente cosecha de trigo a tres pesos carga y el candial a cinco, y a principios de septiembre valía éste a ocho y nueve y aquél a siete y al respecto de este precio, se achicó el pan; clamaron los pobres, y aun también los ricos, con novedad tan perniciosa para el común y, sin persuadirse a que las cosechas, por lo que he dicho, serían malísimas, [...]⁴²⁷

Esta problemática que relata Sigüenza sobre la plaga que invadió al trigo, nos permite conocer el significado y la aplicación de la frase coloquial: “Ya me cayó el *chahuiscle*”, es decir, “Ya me cayó la plaga”; lo que el *DRAE* registra con la explicación: “Sobrevenirle un mal o una molestia”;⁴²⁸ en mi opinión, se utiliza cuando alguien llega de forma imprevista e inoportuna ocasionando problemas. Este indigenismo proveniente del náhuatl se señala como: “plaga del maíz, etc.”;⁴²⁹ seguramente, en un principio el *chahuiscle* invadía al maíz, pero en este caso fue al trigo que, entonces, ya estaba adaptado.

Después de haber estudiado el trigo, con el que se elabora el pan, sobre este último elemento aparece en el refranero:

“El que hambre tiene en pan piensa.”⁴³⁰

A dos fuegos

La voz *fuego* viene del latín *fŏcus* que es ‘hogar’, ‘hoguera’, ‘brasero’ (*DCECH*, s.v. fuego). En gastronomía, el término *a dos fuegos*, según refiere Guadalupe Pérez San Vicente, quiere decir que: “Hay que usar un doble calor: fuego abajo y fuego arriba. ¿Sobre qué? Sobre un comal, sobre un trasto donde puedan ponerse carbones encendidos”.⁴³¹ Más adelante se verá que en algunas recetas hay alusión a la frase *a dos fuegos*, pero en otras sólo la indicación de que se tape y se le ponga lumbre encima. Esta técnica culinaria “hacía un efecto similar al de los hornos”,⁴³² aunque el horno se

⁴²⁶ *Ibid.*, p. 106.

⁴²⁷ *Idem.*

⁴²⁸ *DRAE* [28-02-2011] s.v. *chahuiscle*.

⁴²⁹ Paul P. de Wolf, *Diccionario español-náhuatl*, s.v. *chahuistle*.

⁴³⁰ *CRM*, p. 515.

⁴³¹ Pérez San Vicente, “Sor Juana...”, *op. cit.*, p. 345.

⁴³² Marco Buenrostro y Cristina Barros, “Notas sobre la cocina conventual. Técnicas, ingredientes y utensilios”, p. 23.

menciona en diversas recetas de esta época; esto nos muestra que ambas técnicas convivían.

En la colección de refranes también está contemplado el *fuego*:

“El hombre es fuego, la mujer estopa; llega el diablo y sopla.”⁴³³

Sobre los componentes léxicos de la receta *Almendrada* tenemos español con origen latino y griego; árabe hispano, del árabe clásico, del griego y del persa o iranio; así como francés del italiano por la canela que ya observamos en la receta anterior; además, también está el propio gentilicio *francés* asignado al *pan*. Respecto a los ingredientes son de origen asiático y, en el caso de la sal, ya existía en el mundo prehispánico; en este sentido, este mineral no sólo es europeo, sino también americano. Considero que es una receta española, básicamente árabe-andalusí porque en esta cocina se usan abundantemente las almendras y especias, que en este caso es la canela.

Para gallinas, pípilas o guajolotes

Las lavas bien y las partes en raciones y las das a 2 fuegos como el guiso del milanés, advirtiéndote que has de poner el pellejo para arriba. Para **gallinas**, para pollos, pichones **pípilas** o **guajolotes**, le dice muy bien este guiso de **milanés**, procurando antes de echar el agua que doren un poco si el cazo no está estañado. También todo lo dicho, está bueno en el guiso mancha manteles, que hallarás a fojas 26, también está quién quiera de lo dicho bueno en el guiso fricasé francés que se halla a fojas 22 (p. 67).

Gallina

Del latín *gallina*, “hembra del gallo”.⁴³⁴ Arriba ya habíamos visto que la gallina, junto con otros animales, plantas y semillas fue llevada por Colón a la Española en su segundo viaje, en 1493. Igualmente, se refirió que por el vínculo entre medicina y alimentación los caldos de gallina, que eran “restaurantes” de la salud, dieron origen al nombre de los establecimientos en donde se expendían. Respecto a los beneficios que aporta esta ave, en el *Tratado de los alimentos* redactado aproximadamente en la primera mitad del siglo XI por Ibn Zuhr, uno de los médicos “de mayor influencia en al-Andalus”,⁴³⁵ especifica: “Todos los médicos están de acuerdo en que la mejor carne es la de gallina”,⁴³⁶ y luego añade:

⁴³³ DPR, p. 216.

⁴³⁴ DRAE [25-02-2011] s.v. gallina.

⁴³⁵ García Sánchez, “Introducción”, *op. cit.*, pp. 12 y 15.

⁴³⁶ Ibn Zuhr, *Tratado...*, *op. cit.*, p. 53.

Nosotros vemos que las gallinas se alimentan con todo tipo de insectos venenosos. Por tanto, si alguien comiera su carne, aunque sólo fuera un simple adarme,⁴³⁷ se vería afectado, de todas formas, por la lepra, con el consentimiento de Dios —alabado sea—. Sin embargo, una vez que se han digerido [los insectos venenosos] en [el cuerpo] de las gallinas, su esencia [venenosa] se transforma en algo bueno y cambia la opinión que se tiene sobre la calidad de su carne. Es entonces cuando nosotros consideramos que su caldo es beneficioso para los afectados de lepra, aunque esto es algo que no lo ha mencionado ningún médico.⁴³⁸

Con relación a esto, es importante recordar las pestilencias que se padecían, por lo que los alimentos-medicamentos eran vitales, no sólo como restauradores de la salud, sino también como parte de las medidas higiénicas para su conservación, según se muestra en esta receta médica del libro *Sevillana medicina de Juan de Aviñón*:

[...] otra receta para mugeres preñadas / caldo de gallina media libra: huevos yemas tres: manteca y azeyte rosado y alfenique:⁴³⁹ de cada vno vna onça y sea fecho tristel⁴⁴⁰ sin sal / [...]⁴⁴¹

Con lo anterior podemos apreciar la importancia médica y nutritiva de la gallina, de los huevos y de su caldo, al punto de que este último dio origen al término “restaurante” como local, y observo que esta voz se unificó para todas las lenguas del mundo.

La *gallina* también está presente en el refranero mexicano:

“El que tenga gallinas, que las cuide del coyote.”

Pípila(s)

Es la hembra del guajolote, *pipil*, *pipila*.⁴⁴² En el *DLNM* *pipil* es plural del diminutivo *pil* (s.v. *pipil*) que significa ‘gracia’, y da el ejemplo: “*tototl*, pájaro; *totopil*, pajarillo gracioso” (*DLNM*, s.v. *pil*). Respecto a la voz *pípila* sin acompañar a algún sustantivo, y tomando como base el ejemplo citado, me parece que querría decir “graciocillas”. Pero,

⁴³⁷ “Cantidad o porción mínima de algo”. *DRAE* [23-04-11] s.v. *adarme*.

⁴³⁸ *Idem*.

⁴³⁹ “Pasta de azúcar cocida y estirada en barras muy delgadas y retorcidas”. *DRAE*, [06-05-2011] s.v. *alfenique*. Metafóricamente es cualquier cosa “quebradiza”. *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1726, [06-05-2011], s.v. *alfenique*. Esta voz procede del árabe hispano y, como vemos, se extendió para referir a una: “Persona delicada de cuerpo y complexión”. *DRAE* [08-05-2011] s.v. *alfenique*.

⁴⁴⁰ “Lo mismo que [...] ayuda”. *NTLLE, Diccionario de la Real Academia Española*, 1803 [06-05-2011] s.v. *tristel*.

⁴⁴¹ *Sevillana medicina de Juan de Aviñón*, c 1381-1418, p. fol. 97v., en *CORDE* [25-02-2011] s.v. *gallina*.

⁴⁴² Wolf, *op. cit.*, s.v. *guajolote*.

cabe mencionar que el *DBML* señala que pípila es la “madre de los pípilos”,⁴⁴³ “probablemente del náhuatl *pipilli* ‘niño, hijo’, de *-pilli* ‘pequeño’”⁴⁴⁴ Y, el *Diccionario de mejicanismos* de Francisco J. Santamaría indica que procede de *pipilpipil* ‘muchachuelo’ “por ser la madre de ellos”, la “hembra del guajolote”.⁴⁴⁵ Lo que es coincidente en estas definiciones es que su origen es náhuatl y se refiere a ‘la hembra del guajolote’. Por otra parte, la voz *pípila* tiene un doble significado. Al respecto, Juan M. Lope Blanch explica:

Los indigenismos *guajolote* (el más empleado, con notable diferencia), *total*, *pípilo* y *cócono* alternan entre sí y todos ellos con *pavo*, de igual manera que *güila* alterna, de un lado, con *pava*, *cócona* o *pípila*, y de otro, con los comunes *puta*, *prostituta* o cualquiera de los eufemismos populares (*LIEM*, p. 47).

En esta cita, además, apareció el indigenismo *güila* como sinónimo de *pípila*, voces que tienen “cierta riqueza semántica” por la “diversidad de significados”, específicamente con un sentido “sexual determinado” (*LIEM*, p. 49). Al tratar de encontrar la respuesta a este sentido sexual, observo que Santamaría señala que *güila* procede del azteca *huila*, que significa “andar arrastrándose”.⁴⁴⁶ Esta referencia podría estar relacionada con ese sentido y, tal vez, por el propio comportamiento sexual constante de este animal se extendió hacia la mujer con actividad intensa.

Guajolote(s)

En la *HNNE*, el Protomédico registra el nombre náhuatl, hace una descripción de esta ave e, igualmente, proporciona información sobre la hembra:

Del HUEXÓLOTL

Es el gallo de Indias, que algunos llaman gallipavo y conocen todos. Hay otros silvestres, de doble tamaño que los domésticos, de alimento más duro y menos grato pero semejantes en lo demás, [...] Las hembras de esta ave, llamadas *cihuatotolin*, son menos apreciadas que los machos aunque de alimento muy agradable y saludable, inferior sin embargo al que proporcionan las gallinas de nuestra tierra, a causa de cierta excesiva humedad y gordura que produce náusea a los de paladar muy delicado (vol. II, p. 333-334).

⁴⁴³ *DBML* [01-05-2011] s.v. pípila.

⁴⁴⁴ *Ibid.* [01-05-2011] s.v. pípilo, pípila.

⁴⁴⁵ Francisco J. Santamaría, *Diccionario de mejicanismos*, s.v. pípila.

⁴⁴⁶ *Ibid.*, s.v. güilo, la.

Con anterioridad se destacó que, ocasionalmente, el pavo era parte de la dieta del mexicano antiguo, según lo señala Soustelle al referir la comida del indígena prehispánico común, consistente en: “tortillas de maíz, frijoles, salsa de chile y de tomate, a veces tamales y raramente carne: de caza, de venado o de aves (pavos)”.⁴⁴⁷ De la misma manera, también se mencionó que el papel de los turcos fue determinante para la distribución de alimentos en el mundo, y esto se vio reflejado en las nomenclaturas de plantas y animales. Debido a esta razón, el guajolote mexicano recibió el nombre de *turkey*, y en inglés conserva esa denominación.⁴⁴⁸ Por otra parte, desde mi percepción, en la Ciudad de México se le llama *guajolote* al animal vivo, y *pavo* al que ya no tiene extremidades (cabeza y patas), es decir, al que va a servir de alimento.

Sobre este elemento también hay paremias:

“Los guajolotes se conocen hasta en pipián.”⁴⁴⁹



13. Comercio de guajolotes, vasijas de barro, mantas, cestos, etc.,
Códice Florentino, lib. IX, f. 27v.



14. Comercio de guajolotes, vasijas de barro, mantas, cestos, etc.,
Códice Florentino, lib. IX, f. 27v. Detalle en donde se muestra el guajolote.

⁴⁴⁷ Soustelle, *op. cit.*, p. 153.

⁴⁴⁸ Cfr. Long Towell, “América...”, *op. cit.*, p. 173.

⁴⁴⁹ *RM*, p. 228.



15. Anónimo, *Sin inscripciones*, siglo XVIII, Colección Ángel Cristóbal, México.



16. Anónimo, *Sin inscripciones*.
Detalle en donde se observa el pavo.

Milanés

El *DRAE* menciona que esta voz se refiere al: “Natural de Milán” o “Perteneiente o relativo a esa ciudad de Italia”, pero también es: “Filete de carne empanado”.⁴⁵⁰ Sobre esto, Teresa Castelló indica que *milanés* es la carne que actualmente llamamos *milanesa*, y que consiste en carne “molida y empanizada”.⁴⁵¹ Respecto a este punto me parece que es necesario señalar que, por las indicaciones de la receta *Para gallinas, pípilas o guajolotes* observo que la forma de preparación entre el *milanés* y la de una *milanesa* actual es muy diferente. También, que Castelló señala que una *milanesa* se prepara con carne molida y, en realidad, es con filete. Pero, considero que lo trascendente en esta receta es la aparición de otro vocablo más, el *milanés*. Actualmente, en la Ciudad de México no se utiliza el término masculino para designar un platillo, pero sí el femenino. El acercamiento a la cultura, especialmente al lenguaje, nos hace

⁴⁵⁰ *DRAE* [27-02-2011] s.v. milanés, sa.

⁴⁵¹ Castelló, *op. cit.*, p. 164.

tomar conciencia de las palabras y expresiones que utilizamos. Cuando esto sucede, frecuentemente nos llama la atención su significado, ya que forma parte de la vida cotidiana y no lo razonamos; en este caso en particular, es muy común comer *milanesa*, aunque generalmente no pensamos que la voz se refiere al gentilicio femenino de Milán.

Según apreciamos, en el léxico de la receta *Para gallinas, pípilas o guajolotes* se tiene español con origen latino, y americanismos procedentes del náhuatl. Según se indica en la propia receta, se puede elaborar de varias formas, una de ellas es como el *milanés*. Por lo tanto, en esta receta se está involucrando este gentilicio que, igual que en otros casos, amplía la diversidad cultural.

* * *

Es necesario aclarar que debido a que ésta es una tesis de licenciatura, y ya excedí la extensión de este estudio, más con la inquietud de que todavía hay mucha información pendiente por presentar; me veo en la necesidad de modificar la organización del trabajo. De ahora en adelante no se seguirá un formato específico, sino que los temas se expondrán de forma más breve y ligada, y sólo se transcribirán las recetas cuando sea absolutamente indispensable.

En el platillo denominado *Jericalla*, que es lo que en la actualidad llamamos: “*Flan*”,⁴⁵² se señala que va “tapado con un comal con poca lumbre”, lo que, como ya vimos, significa “a dos fuegos”. Después dice que se le meta un popote hasta observar que salga limpio (p. 145). La voz **comal** procede del náhuatl y es: “Especie de vasija plana que sirve para cocer el pan de maíz, el cacao, etc.” (*DLNM*, s.v. comalli). El término **popote** igualmente tiene origen en el náhuatl *popotl*, que en México es: “Paja [...] para hacer escobas” o “para sorber líquidos”.⁴⁵³ Lope Blanch se refiere a la vitalidad de este indigenismo: “la expresión *ser o estar hecho un popote* significa ‘ser muy flaco o estar muy desmejorado, muy adelgazado’” (*LIEM*, p. 42).

Una vez más, al conocer las condiciones del contexto histórico en el que surgieron algunas paremias, comprendemos su sentido metafórico. En este caso, ya que

⁴⁵² *Manuscrito Ávila Blancas*, p. 128.

⁴⁵³ *DRAE* [01-03-2011] s.v. popote.

sabemos que *jericaya*⁴⁵⁴ es un *flan*, y que necesita cocerse “a dos fuegos”, es decir, por arriba y por abajo para hacer las veces de horno, entendemos el significado del refrán: “Estar a dos fuegos como la jericaya” (*CRM*, p. 516).

La receta *Turco de pan* refiere una mezcla, por supuesto, de pan con otros ingredientes que se muelen en el metate; con ésta se hacen *totopostles* delgados que se colocan en una cazuela, y después se le pone encima picadillo (p. 134). Como es lógico suponer, los **totopostles** son los **totopos** actuales. Esa voz viene del náhuatl y significa ‘tostado’ (*DLNM*, s.v. totopochtli), y es: “Tortilla de maíz o fracción de ella muy tostada”.⁴⁵⁵ El término **cazuela**, que también se menciona, es diminutivo de *cazo* que tiene un origen incierto (*DCECH*, s.v. cazo). Ya vimos que cuando un término parte de un referente, frecuentemente lleva el diminutivo como símil, es decir, “parecido a”. Por lo tanto se sugiere que este vocablo es independiente semánticamente, ya que en México sólo le llamamos así a las vasijas de barro, aun cuando sean de proporciones enormes. Y respecto a **picadillo**, que también se alude en esta receta, es diminutivo de ‘picado’.⁴⁵⁶ Es necesario aclarar que, actualmente, en la Ciudad de México es el nombre de un guisado específico que no lleva la carne picada sino molida, y otros ingredientes sí pueden ir muy troceados, pero el jitomate también va molido. Por lo tanto, lo considero un diminutivo independiente ya que no implica ‘cualquier guiso con los ingredientes picados’.

El *Manjar blanco* refiere al final: “si no se pega el cuchillo ya está” (p. 152); y nuevamente vemos el sufijo *-illo*, que es muy abundante. **Cuchillo** tiene origen en el latín *cūltēllus* ‘cuchillito’, diminutivo de *culter* ‘cuchillo’, ‘reja del arado’ (*DCECH*, s.v. cuchillo), que ya proviene desde el latín: *-ēllu* > *-iello* > *-illo*.⁴⁵⁷ Considero que, en este caso, no es término independiente porque tanto la palabra primitiva como el diminutivo significan lo mismo. Por otra parte, este instrumento de cocina está presente en el refrán: “De que el cuchillo es malo, le echan la culpa al herrero” (*RM*, p. 165), y Pérez Martínez explica:

Tiene [...] el mismo sentido paremiológico que refranes como: “de que el arriero es malo, le echa la culpa al burro”, “de que es malo el escribiente culpa a la pluma fuente” o “de que la parturienta es mala le echa la culpa

⁴⁵⁴ Esta palabra aparece como *jericaya* o *jircalla* en los recetarios novohispanos.

⁴⁵⁵ *DRAE* [01-03-2011] s.v. totoposte.

⁴⁵⁶ *Ibid.* [01-03-2011] s.v. picadillo.

⁴⁵⁷ Urrutia y Álvarez, *op. cit.*, p. 124.

al culo”. Hay una carga ironizante en este tipo de refranes [...] (*RM*, p. 165).

Por lo que hemos advertido, es usual la utilización de figuras retóricas en los refranes. Ya vimos el predominio de la metáfora, algún caso con retruécano y, en éste la ironía.

Ahora saltan a la vista diversos diminutivos que probablemente antes no se identificaban. El guiso *Morcillas blancas finas de ternera* finaliza explicando: “las das asadas en parrilla” (p. 64). **Morcilla** es “de origen incierto”, “seguramente de raíz prerromana” al parecer tiene parentesco con el castellano *morcón*, “que designa un embutido semejante”, y se partiría de la base de *murcella* ‘mondongo’,⁴⁵⁸ con el diminutivo *-ella* “en el romance primitivo” (*DCECH*, s.v. morcilla). Como podemos observar, este sufijo es el mismo anterior de *cūltēllus* pero en femenino, y que evolucionó a *-illa*. Es dudoso pensar en este vocablo como diminutivo independiente porque se desconoce la palabra primitiva. **Parrilla** procede de *parra* ‘vid levantada artificialmente’, y también es de origen incierto (*DCECH*, s.v. parra I). El *Diccionario de autoridades* refiere: “Dió[se]le e[ste] nombre por [er] en figura del parrál, en que [e] [o]tienen las parras”.⁴⁵⁹ Como podemos advertir, tiene sufijo diminutivo, y ya no conserva el sentido de ‘vid levantada artificialmente’ sino de ‘rejilla para asar’.⁴⁶⁰ Por lo tanto, lo percibo independiente semánticamente.

Entre los diversos ingredientes que se señalan en la receta *Capirotada*, está el jitomate y, al final de ella indica: “luego una capa de pan, queso y caldo” (p. 81). **Capirotada** es derivado de *capa* que proviene del latín tardío *cappa*, de origen desconocido, y es “‘aderezo para arrebozar otros manjares’, comparado a una capa o capirote”. “El vocablo latino aparece por primera vez a fines del S. VI y en el VII [...] designaba un capucho u otra pieza empleada para cubrir la cabeza. De ahí debió pasarse a la capa provista de capucho y luego a cualquier capa” (*DCECH*, s.v. capa). Ya para 1729 el *Diccionario de autoridades* registra *capa* como: “Ve[stidura] hecha de paño ù de otro género de lana y tambien de [eda, que [e] pone [obre los hombros y llega ha[sta] las rodillas, [uelta y en forma redonda, y [irve para cubrir al hombre ò abrigarle”. Además, surgió otra acepción de *capa*: “Por exten[si]ón [e] llama lo que [e] echa por encima de otras

⁴⁵⁸ “Intestinos y panza de las reses, y especialmente los del cerdo”. *DRAE* [07-05-11] s.v. mondongo.

⁴⁵⁹ *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1737 [01-03-11] s.v. parrilla.

⁴⁶⁰ *DRAE* [07-05-11] s.v. parrilla².

coñas para cubrir las ò bañarlas: como Capa de azúcar”.⁴⁶¹ Y refiere para *capirote*: “Cobertura de la cabeza, que está algo levantada y como que termina en punta. Hácese de diferentes maneras, y algunos tienen unas caídas ò faldas, que caen sobre los hombros, y à veces llegan hasta la cintura y aun mas abaxo”. Pero además, hay otra acepción para *capirote*: “Cubierta hecha de cuero y ajustada, que se pone al halcón y otras aves de cetrería en la cabeza, y les tapa los ojos para que se estén quietas en la mano ò en la alcándara, el qual se le quitan quando ha de volar”.⁴⁶² Seguramente a este tipo de *capirote* se refiere la expresión: “Es un tonto de capirote”, el estar ‘ciego y pasivo’. Con estas descripciones observamos la evolución semántica de *capa* y *capirote*. Y, al final de la receta *Capirotada* vemos su aplicación cuando se señala: “una capa de pan, queso y caldo”. Igualmente, cabe referir que hay varios derivados de *capa* además de *capirote* y *capirotada*, entre otros: *caperuza*, *caparazón*, *capilla*, *capullo*, *capote*, *capotear* (DCECH, s.v. capa).

Por otra parte, también se mencionó que uno de los ingredientes de la *capirotada* es el **jitomate**. Este vocablo viene del náhuatl y se define como: “Tomate grande, rojo y blanco” (DLNM, s.v. xitomatl). En la *HNNE*, Francisco Hernández describe:

Del TÓMATL o planta de frutos acinosos

[...] son redondos, están encerrados en una membrana, son de naturaleza seca y fría en primer grado, y participan de alguna acidez. Los más grandes de ellos se llaman *xitomame*, es decir, *tomame con forma de calabaza y rugosos*; [...] otros son rojos cuando han madurado por completo, pasando antes también por el verde, el amarillo pálido y el rojizo, [...] pero además de ser rugosos tienen ciertas protuberancias irregulares que no sólo semejan las partes femeninas, sino también hemorroides y cuanto de horrible y obsceno pueda verse en las mujeres. [...] Se hace de ellos, molidos y mezclados con *chilli*, una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos y estimula el apetito (vol. I, p. 227-228).

Respecto a la denominación entre *tomate* y *jitomate*, es importante conocer la taxonomía:

El tomate (*Physalis philadelphica*) y el jitomate (*Solanum lycopersicum*) son plantas herbáceas anuales que dan frutos similares en lo que respecta a su apariencia. Su cultivo es semejante, igual que su uso. La diferencia fundamental está en el color y en que el tomate posee una cáscara.

⁴⁶¹ NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1729 [01-03-2011] s.v. capa.

⁴⁶² *Ibid.* [01-03-2011] s.v. capirote.

Botánicamente pertenecen a géneros distintos, aunque en México, desde la época prehispánica, la sabiduría popular los coloca en el mismo grupo, el de los tomates.⁴⁶³

Enrique Vela aclara que el tomate es originario de México y el jitomate de Sudamérica; pero que éste fue domesticado en Mesoamérica, y llevado al resto del mundo por los españoles.⁴⁶⁴ Por lo tanto, el *tomate* y el *jitomate* son aportaciones de América al mundo.

Dentro de este libro de cocina también está un texto que por título lleva: *En los días que se da merienda, digo almuerzo, se hace en esta forma*. Llama la atención la especificación “**merienda, digo almuerzo**”, pues actualmente se refiere a alimentos en horas distintas, uno por la noche y el otro por la mañana, respectivamente. Sobre esto, Covarrubias explica muy claramente:

Almorçar. Desayunarse por la mañana. **Almuerzo**, es lo que se toma de vianda por la mañana, que por no ser pasto⁴⁶⁵ cumplido se llamó así. *Al* es artículo arábigo, *muerzo* es corrompido del nombre latino *morsus*, que vale bocado, y así es cosa ordinaria decir al que ha de almorzar, “Come un bocado”, [...] Los antiguos comían de propósito hasta la noche, y este pasto llamaban cena. [...] y lo que nosotros llamamos merienda se debía de dar a mediodía, de donde tomó el nombre merienda, *quasi meridiana*. Por manera que se desayunaban por la mañana y volvían a comer alguna cosa a mediodía y a la noche cenaban (*TLCE*, s.v. almorzar).

Esta cita, además de aclararnos el vocablo *almuerzo*, nos ilustra el motivo por el que se denomina así la voz *merienda*, e igualmente, nos acerca al término *desayuno*. **Desayuno** es derivado de *ayuno* (*DCECH*, s.v. ayuno) del latín *ieiunium* que es: “Abstinencia de toda comida y bebida”,⁴⁶⁶ y si tomamos uno de los diversos significados del prefijo *des-*, que significa ‘quitar’,⁴⁶⁷ entonces, desayuno es: ‘quitar el ayuno’, ‘quitar la abstinencia en el comer’. Como ya antes se mencionó, estas cuestiones parecen muy obvias y elementales, pero como forman parte de la vida diaria, no las razonamos. Y retomando el tema del *almuerzo*, éste no era un alimento suficiente sino únicamente un bocado, lo que llamamos ahora **tentempié**, que es sólo un

⁴⁶³ Enrique Vela, “Breve taxonomía”, p. 50.

⁴⁶⁴ *Cfr. idem*.

⁴⁶⁵ Además de “hierba”: “Significa a[simi]mo el alimento o [u]nto necesario para la vida de los racionales”. *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1737 [02-03-2011] s.v. pasto.

⁴⁶⁶ *DRAE* [02-03-2011] s.v. ayuno¹.

⁴⁶⁷ Gómez de Silva, *Breve diccionario etimológico...*, *op. cit.*, s.v. des-.

‘refrigerio’; este vocablo viene de “*tente en pie*”⁴⁶⁸ que, como es lógico suponer, quiere decir que ‘no te nutre, sólo te aporta la energía para mantenerte en pie’.

Además, respecto a este tipo de alimentos no formales o suficientes, igualmente tenemos **itacate** de origen náhuatl, y que se refiere a: “Provisiones de comida para un viaje” (*DLNM*, s.v. itacatl) o, **botana**, que procede de *bota* ‘vasija de cuero para beber vino’, del latín tardío *būttis* ‘odre’.⁴⁶⁹ *Botana* es el ‘remiendo que se pone en los agujeros de los pellejos de vino’, y también ‘tarugo que tapona un agujero en las cubas’.⁴⁷⁰ En este punto, resulta enriquecedor observar el significado primario de *tarugo*, que es: “Un clavo de madera con que se aprietan las juntas y ensambladuras de dos maderos, cuales echan en las puertas y ventanas [...] del verbo *turare*, que no está en uso sino su compuesto *obturare*, que vale cerrar y apretar” (*TLCE*, s.v. tarugo). Posteriormente, dentro del lenguaje coloquial, también se le llamó tarugo a una: “Persona de rudo entendimiento”,⁴⁷¹ pero ¿qué tiene que ver un ‘clavo de madera’ con el *tarugo* coloquial? Al buscar sentido a la extensión de este vocablo, encuentro el siguiente relato de 1883, contenido en *El doctor Centeno* de Benito Pérez Galdós que lo describe perfectamente y que, en lo personal, me llenó de satisfacción este magnífico hallazgo: Polo era un profesor que desempeñaba su trabajo bajo la máxima antigua de que “la letra con sangre entra”. “Así, cuando movido de su convicción profundísima, descargaba los nudillos sobre el cráneo de un alumno rebelde, esta cruel enseñanza iba acompañada de la idea de abrir un agujero por donde a la fuerza había de entrar el tarugo intelectual que allí dentro faltaba”.⁴⁷² Con esto, nos damos cuenta de que, en el significado original, *botana* era lo mismo que *tarugo*, es decir, el ‘tapón de la bota de vino’, pero que por evolución, en México *botana* tomó el sentido de ‘comida que acompaña las bebidas aperitivas’.⁴⁷³ E igualmente, conocimos la forma de cómo el significado de *tarugo* ‘clavo de madera’, se aplicó metafóricamente para señalar su uso con el fin de obturar o cerrar lo que considero una ‘cabeza hueca’; y vemos que esa voz trascendió para calificar a la persona misma.

⁴⁶⁸ *DRAE* [02-03-2011] s.v. tentempié.

⁴⁶⁹ “Cuero, generalmente de cabra, que, cosido y empegado por todas partes menos por la correspondiente al cuello del animal, sirve para contener líquidos, como vino o aceite”. *DRAE* [07-05-2011] s.v. odre.

⁴⁷⁰ “Recipiente de madera, que sirve para contener agua, vino, aceite u otros líquidos”. *DRAE* [04-03-2011] s.v. cuba.

⁴⁷¹ *DRAE* [07-05-2011] s.v. tarugo.

⁴⁷² Benito Pérez Galdós, *El doctor Centeno*, 1883, p. 68, en *CORDE* [07-05-2011] s.v. tarugo.

⁴⁷³ *DRAE* [02-03-2011] s.v. botana.

VI. RECETARIO NOVOHISPANO ANÓNIMO

No produjo en el valle o en la sierra
Fruta el suelo, que fuese reservada:
el Melón de la vida amada guerra,
y el Plátano de Jerjes, paz amada;
la Reina Chirimoya, que esta tierra
al Imperio usurpó de la Granada;
recia la Piña indócil el Chayote,
fresca Sandía, y hartador Camote.

FR. JOSÉ GIL RAMÍREZ⁴⁷⁴
“El paraíso de la gula” (fragmento), 1714

Elisa Vargas Lugo refiere que este recetario fue encontrado a mediados del siglo XX en el Archivo General de la Nación, en esa época ubicado en el ala sur de Palacio Nacional. El hallazgo del documento se debió a las estudiantes de la carrera de historia de la Facultad de Filosofía y Letras: Berta Ulloa y Ofelia Yarza.⁴⁷⁵ Este libro se publicó en 2000 por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, y en él se basa este capítulo. Es pertinente mencionar que dentro de los seis recetarios que se incluyen en este trabajo, gran cantidad de las recetas son muy semejantes en lo que a la gastronomía se refiere, pero se integran todos porque aportan léxico o elementos diferentes, ya que hay recetas o vocablos que únicamente aparecen en uno solo de ellos.

En este texto está la receta *Barquillos rellenos* (p. 52) que me llamó la atención porque no se parece en nada a los barquillos actuales. En principio, **barquillo** es diminutivo de barco, y otra acepción dentro del *Diccionario de autoridades* lo explica de la siguiente forma: “Un género de pasta delgada como la obléa hecho con harina [in levadura, y con azúcar ò miel, que por el modo convexo que tiene [se llamó así”].⁴⁷⁶ Además, *barquillo* también era un recipiente —seguramente con forma de barco—, pues en la receta *Como se ha de Salar el Venado y se puede Comer Fresco* indica: “luego toma toda aquella salmuera y mas sal y ponla en un barquillo o caldera y échale agua”.⁴⁷⁷ Entonces, respecto al *barquillo* comestible, según vemos, es diferente empezando por la figura, ya que ahora es cónica y antes tenía forma de barco, por eso el nombre, era un *barquito* —aquí, es oportuno considerar la valía del referente, ya que el barco era el medio de transporte más importante de la época—. Entonces, respecto al *barquillo* comestible de esa época, recordemos tener en cuenta que no había

⁴⁷⁴ Fr. José Gil Ramírez, “El paraíso de la gula”, p. 265.

⁴⁷⁵ Cfr. *Recetario Novohispano, México, siglo XVII*, pp. 7-8.

⁴⁷⁶ NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1726 [04-03-2011] s.v. barquillo.

⁴⁷⁷ *Manuscrito Ávila Blancas. Gastronomía mexicana del siglo XVIII*, p. 106.

refrigeradores, por lo que su relleno no era de helado como en la actualidad; en esta receta lleva requesón, azúcar y canela, después se capea y se fríe, para finalmente bañarlo con almíbar. Es obvio que este término es otro diminutivo con independencia semántica, pues ni la forma de barco conserva. En la actualidad, coloquialmente se le llama *barco* al profesor “poco exigente con el que es fácil aprobar”⁴⁷⁸ y, asimismo, también se usa la frase “agarrar a alguien de barco”, que significa ‘aprovecharse de ella’.⁴⁷⁹

En este recetario también está el platillo denominado *Frijoles portugueses* que se aprovecha para comentar sobre el **frijol**. Respecto a la alimentación de los mexicas antes de la Conquista, Soustelle refiere:

El mexicano de esa época era sumamente frugal, como lo es todavía el de hoy. Casi todo el tiempo se contentaba con una alimentación poco abundante y monótona, compuesta esencialmente de tortillas, de atole o de tamales, más frijoles y granos de *huauhtli* (amaranto) y de *chian* (chía).⁴⁸⁰

Sobre esta leguminosa, Crosby puntualiza: “Al arribo de los españoles, el frijol era uno de los tres alimentos principales de la civilización mesoamericana”.⁴⁸¹ Y, en cuanto a su terminología, este vocablo procede del latín *faseolus* ‘judía, habichuela’ y éste del griego; en castellano debió “tomarse del gallegoportugués”, y tal vez, “parcialmente del mozárabe” (*DCECH*, s.v. frijol). Sobre este elemento, Long Towell afirma:

Ciertos cultivos tuvieron una fácil aceptación en el Mediterráneo por ser semejantes a algunos ya conocidos en la zona. Éste fue el caso del frijol americano, que tiene parecido con la *fava*, del género *Vicia faba* conocida desde la época de los romanos y difundida por ellos alrededor de la cuenca a través de sus conquistas. Los españoles las conocían con el apelativo de “fésoles”. Cuando encontraron el frijol en el Caribe le pusieron el mismo calificativo, el cual fue introducido en la Nueva España.⁴⁸²

⁴⁷⁸ *NTLLE, Diccionario de la Real Academia Española*, 1992 [22-05-2011] s.v. barco.

⁴⁷⁹ *DBML* [22-05-2011] s.v. barco.

⁴⁸⁰ Soustelle, *op. cit.*, p. 153.

⁴⁸¹ Crosby, *El intercambio...*, *op. cit.*, p. 173.

⁴⁸² Long Towell, “América...”, *op. cit.*, pp. 175-176.

Y enseguida refiere que, después, se sustituyó por el nombre de “frijoles”, perdiendo la denominación en náhuatl.⁴⁸³ Antonio Vela manifiesta que no obstante que han sido alimento esencial en la dieta, fueron domesticados después que otros básicos como el maíz y la calabaza, pero que eso no es indicador de que no se les recolectara y consumiera desde antes.⁴⁸⁴ Además, agrega que las evidencias más antiguas de vainas y semillas de frijol domesticadas que se conocen “proceden de Tehuacán, Puebla, y tienen una antigüedad de aproximadamente 2 300 años antes del presente”.⁴⁸⁵ Respecto a la trascendencia de este alimento, Crosby refiere que las variedades del frijol americano “resultaron tan superiores a muchas de las leguminosas del Viejo Mundo, que se extendieron con rapidez por Europa, África y Asia”.⁴⁸⁶ Además, agrega que, actualmente, el frijol tiene una importancia similar al de la civilización mesoamericana “en la dieta de millones de personas de todo el mundo”.⁴⁸⁷ Como podemos advertir, el *frijol* es otro alimento mexicano, de aportación al mundo.



17. Cultivos de amaranto, frijol y maíz. *Códice Florentino*, libro X, f.132r.

⁴⁸³ *Ibid.*, p. 176.

⁴⁸⁴ Cfr. Enrique Vela, “El frijol”, p. 64.

⁴⁸⁵ *Idem.*

⁴⁸⁶ Carl O. Sauer, *Agricultural Origins and Dispersals*, New York: The American Geographical Society, 1952, p. 66. Citado en Crosby, *El intercambio...*, *op. cit.*, p. 174.

⁴⁸⁷ *Ibid.*, Crosby, p. 173.

En esta imagen además del *frijol* y el *maíz*, elementos que ya se estudiaron, está también el **amaranto** o *huauhtli*, del que Soustelle apunta arriba que, igualmente, forma parte de la dieta básica del mexicano antiguo y, como sabemos, con la semilla de esta planta se prepara el dulce llamado *alegría*. La voz *amaranto* procede del latín *amarantus*, y éste del griego (*DCECH*, s.v. amaranto) en el que significa ‘que no se marchita’.⁴⁸⁸ La voz nahua *huauhtli* se refiere como: “Semilla del bleo *uauhquilitl*” (*DLNM*, s.v. uauhtli o huauhtli). Según datos arqueológicos, esta planta es “originaria de México. El *Amaranthus cruentus* tiene una antigüedad de 6 500 años; esas primeras semillas fueron localizadas en Tehuacán, Puebla. De otra variedad, el *Amaranthus hypocondriacus*,⁴⁸⁹ hay muestras arqueobotánicas de quinientos años antes del descubrimiento de América”.⁴⁹⁰ Y, por supuesto:

Fueron los indios quienes lograron a través de un complejo proceso de selección obtener semillas de color blanco y crema que son las que pueden reventarse; también ellos crearon la técnica que permitió reventarla (como ocurrió con el maíz palomero); así es más digerible.⁴⁹¹

Pero, la semilla del amaranto tuvo relación con los rituales prehispánicos, pues se elaboraban con ellas imágenes religiosas, y como “en ocasiones ofrecían trozos de estas figuras a manera de comunión, los sacerdotes vieron en esta práctica presencias demoníacas por lo que persiguieron su uso”.⁴⁹²

Por otra parte, la planta tiene un alto valor nutricional, “con la semilla reventada entera y molida como harina”⁴⁹³ se pueden preparar “sopas, germinados, platillos principales, postres, licuados y otras bebidas”,⁴⁹⁴ igualmente, las hojas se preparan en

⁴⁸⁸ *DRAE* [11-03-2011] s.v. amaranto.

⁴⁸⁹ Llama la atención que esta variedad de *amaranto* tenga este nombre. Antiguamente se pensaba que la *hipocondría* era una enfermedad originada en los *hipocondrios* (*DCECH*, s.v. condro), y ésta se concebía como: “Afeccion, ó pasion [...] la qual causa una melancolía suma, y otros efectos que atormentan al sugeto; como son dolor de estómago, flatos freqüentes, vómitos, opresión del pecho, dificultad en respirar, falta de sueño y otros que refieren los médicos”. Y los *hipocondrios* se definían de la siguiente forma: “Las partes laterales puestas debaxo de las costillas sobre el hígado y bazo” *NTLLE, Diccionario de la Real Academia Española*, 1780 [27-05-2011] s.v. hipocondrios. Al observar la palabra separadamente vemos que *hipo* es ‘debajo de’ (*BDELE*, s.v. hipo⁻²), y *condro* es ‘cartilago’ (*DCECH*, s.v. condro), por lo tanto, quiere decir ‘debajo del cartilago’.

⁴⁹⁰ Barros, *Los libros...*, cita a Cristina Barros y Marco Buenrostro, *Amaranto. Fuente maravillosa de sabor y salud*, México: Grijalbo, 1997. El libro *Amaranto* no fue posible consultarlo por lo que la información se toma de *Los libros...*, *op. cit.* p. 240.

⁴⁹¹ *Idem.*

⁴⁹² *Idem.*

⁴⁹³ *Ibid.*, p. 242.

⁴⁹⁴ *Idem.*

guisos que se conocen como quintoniles⁴⁹⁵ o quelites,⁴⁹⁶ e incluso, tiene usos ornamentales.⁴⁹⁷

Sobre el término *bledo* que se menciona en el *DLNM*, ya hemos visto que, de acuerdo con sus referentes, los españoles denominaban lo que veían en el Nuevo Mundo; en el *Diccionario de autoridades* de 1726, *bledo* se define de la siguiente manera: “Cierta especie de berros [ylve]tres [...]. Háilos blancos y rojos [...]. Esta voz [ale del idioma Griego, en el qual se llama *Bliton* lo que no tiene gusto ni sabor alguno: como le sucede a esta hierba, que es muy insípida al paladar” Y después menciona la frase “No darle un *blédo*” para señalar “la última de[fe]stimación que se hace de alguna cosa, por lo poco que vale esta hierba”, e igualmente, “No importar, o no valer un *blédo*” para designar “alguna cosa de[sp]reciable, ú de ningun valor”.⁴⁹⁸ Por lo tanto, observo que *bledo* ‘poco o ningún valor’⁴⁹⁹ es antítesis de *tomo* ‘de gran valía’, de donde surgió *tomillo*, y que ya vimos anteriormente; es decir, el *bledo* y el *tomillo* son opuestos semánticamente. Aunque me parece que el significado del vocablo *bledo* no aplica para la realidad alimenticia, médica y ritual del *amaranto* en Mesoamérica, según se puede ver en los fragmentos de la descripción del Protomédico en la *HNNE*:

Del HOAUHQÚLITL o verdura con semilla dispuesta en penacho

Se encuentran en esta Nueva España muchas especies de armuelle⁵⁰⁰ silvestre, que los mexicanos acostumbran llamar en general *hoauhtli* o *hoauhqúlitl* [...] como el *tlapalhoauhqúlitl* o *tlapalhoauhtli*, que tiene raíz gruesa, corta y fibrosa, de donde nacen tallos rojos con hojas rojas también, oblongas y aserradas, las cuales se comen cocidas y son de tan buen sabor, que habiendo yo sufrido en México una grave enfermedad, nada comía con más gusto que esta verdura o sus tallitos, que tienen flores rojas y dispuestas en conos, preparados con aceite y vinagre. Hay también el *nexhoauhtli*, que es todo verde y comestible; [...] Se comen en su mayor parte cocidos, como hortaliza. [...] la semilla tomada con agua endulzada sana la ictericia, y cura los llamados morbilos expeliendo el humor por el cutis. De las dos primeras especies preparan los mexicanos unas bolas y la bebida llamada *michihoautolli*, que toman como alimento muy sabroso (vol. I, p. 389).

⁴⁹⁵ *Idem*.

⁴⁹⁶ En la *HNNE* está el término *hoauhqúlitl* (vol. I, p. 389), *quilitl* ‘quelite’ (*DLNM*, s.v. quilitl).

⁴⁹⁷ Cfr. Barros, *Los libros...*, op. cit. p. 242.

⁴⁹⁸ *NLLE*, *Diccionario de autoridades*, 1726 [11-03-2011] s.v. bledo.

⁴⁹⁹ *DRAE* [11-03-2011] s.v. bledo.

⁵⁰⁰ Es lo mismo que “bledo”. *DRAE* [08-05-2011] s.v. bledo.



18. Cultivos de amaranto, frijol y maíz. *Códice Florentino*, libro X, f.132r.
Detalle en donde se observa el amaranto.

Según se ve, era una planta con mucha utilidad y aprecio entre los antiguos mexicanos. Por otra parte, en esta cita, Hernández señala: “De las dos primeras especies preparan los mexicanos unas bolas”, y aunque no menciona el nombre, seguramente se refiere a la semilla reventada que se mezcla con miel y a la que se le asignó el nombre de **alegría**.

A lo largo de este trabajo hemos visto que los nombres designados a los elementos encontrados en América se basaban, como es lógico, en referentes con los que los españoles estaban familiarizados. Si al *huauhtli* le llamaron *alegría*, ¿qué significaba esa palabra para ellos? Al revisar el *DRAE*, dentro de las acepciones no se indica que en México sea un dulce, pero está la de “ajonjolí”, y respecto a su etimología, señala que procede de “alegre”,⁵⁰¹ del latín “*alicer*”.⁵⁰² En el *DBML* menciona que es: “Cierta planta (género: *Amaranthus*) y su semilla”, pero además, que igualmente es: “Dulce hecho de las semillas de esta planta tostadas (y reventadas por el calor) y piloncillo hervido”.⁵⁰³ Buscando profundizar en el referente me dirigí al *Diccionario de autoridades* que detalla: “Es una planta originaria de las Indias Orientales, que se halla oy en algunas partes de Europa, y en España es muy común, especialmente en Andalucía, donde se llama Ajonjoli”, y enseguida agrega que también es el fruto de la planta: “[son unos granitos amarillos [...] de la figura de una almendrita pequeña, muy ligeros, agradables al gusto, azetosos, y nutritivos”.⁵⁰⁴ Dicha cita ya nos aporta otro dato: el uso especial del ajonjolí en Andalucía. Covarrubias especifica que *alegría* es: “cierta semilla, cuyos granitos son dulces y agradables, y se suelen mezclar

⁵⁰¹ *DRAE* [11-03-2011] s.v. alegría.

⁵⁰² *Ibid.* [11-03-2011] s.v. alegre.

⁵⁰³ *DBML* [15-03-2011] s.v. alegría.

⁵⁰⁴ *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1726 [11-03-2011] s.v. alegría.

con la masa del pan, y dellos se hacen unos nuégados⁵⁰⁵ para los niños y para las amas que los crían; los arábigos llamaron *alxonjoli*, y los latinos *sisamum*” (TLCE, s.v. alegría). Estas descripciones nos terminan de detallar el referente que, aunque no es idéntico a la *alegría* mexicana, es similar en el sentido de que comprende una semilla consistente en “granitos” con los que se prepara un dulce al que se adiciona miel, nueces o almendras, ingredientes que, en ocasiones, lleva también el dulce mexicano. Por lo tanto, considero que nuestra *alegría* es una adaptación de un dulce proveniente de la cocina árabe-andalusí con semilla mexicana; un producto del mestizaje.

Cabe mencionar que después de haber identificado tantos términos diminutivos, ya nos resultan familiares y, la receta *Torta de natas* empieza con la indicación: “Se cuece la leche, y fría se le baten las natillas” (p. 33). La palabra **natilla**, por supuesto, es diminutivo de *nata*,⁵⁰⁶ y es: “Sustancia espesa [...] que forma una capa sobre la leche”.⁵⁰⁷ Procede de *natta*, variante del latín tardío *matta* (DCECH, s.v. nata), que significa manta.⁵⁰⁸ Lo que se observa en estos textos novohispanos es que *nata* es la sustancia en su forma natural o tratada genéricamente; y según podemos ver en esta receta, las *natillas*, una vez frías y retiradas de la leche, deben batirse. Esto lo confirma el *Diccionario de autoridades*: “Ujado en plural, [se toma por la nata de la leche, batida y trabada⁵⁰⁹ artificiosamente.”⁵¹⁰ Pero, en la actualidad *natilla* ya tiene su propio significado de ‘postre’ con una preparación específica,⁵¹¹ por lo que lo considero diminutivo independiente. Cabe señalar que *nata* también se utiliza metafóricamente para designar “lo principal y mas estimado en cualquier linea”.⁵¹² De tal forma que se encuentran frases como: “asistía la nata y flor de la corte”;⁵¹³ aunque *flor* tiene el mismo sentido que *nata* o *crema*, es decir, ‘lo mejor’ Entonces, me parece que dicha frase significa ‘lo mejor de lo mejor’.

En este libro de cocina también hay un postre denominado *Huesos de difunto* en el que, ya casi al final de la receta indica: “se van haciendo los huesitos, como de dátil” (p. 55). **Dátil** viene del latín *dactylus*, y éste del griego, en el que significa ‘dedo’ por su

⁵⁰⁵ “Pasta cocida al horno, hecha con harina, miel y nueces, y que también suele hacerse de piñones, almendras, avellanas”. DRAE [15-03-2011] s.v. nuégado.

⁵⁰⁶ DRAE [28-06-2011] s.v. natilla.

⁵⁰⁷ *Ibid.* [04-03-2011] s.v. nata.

⁵⁰⁸ *Ibid.* [04-03-2011] s.v. nata.

⁵⁰⁹ *Trabar* es “e[pe]jar”. NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1739 [04-03-2011] s.v. trabar.

⁵¹⁰ NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1734 [02-03-2011] s.v. nata.

⁵¹¹ “Dulce cremoso que se hace con leche, huevos y azúcar, cocido a fuego lento”. DRAE [08-05-2011] s.v. natilla.

⁵¹² NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1734 [22-05-2011] s.v. nata.

⁵¹³ Muro, *op. cit.*, p. 138, en CORDE [22-05-2011] s.v. nata.

forma. También, por supuesto, de ahí surge *dactilar* (*DCECH*, s.v. dátil). Y, Covarrubias manifiesta: “Diéronle este nombre por la semejanza que tiene con el dedo de la mano del hombre, dicho en griego *dactylus*, y la palma con toda la mano” (*TLCE*, s.v. dátil).

Además, hay otro fruto relacionado con el dátil, el **tamarindo**. Este vocablo procede del árabe vulgar *támar híndi* que significa ‘dátil de la India’ (*DCECH*, s.v. támara). Sobre su origen la *BDMTM* refiere que es: “Originario de Asia tropical, probablemente de la India y sureste de Asia, y África tropical”.⁵¹⁴ En la *HNNE*, el Protomédico explica:

Acostumbran los indios orientales y occidentales así como otras muchas naciones, contra el uso de griegos y latinos, poner nombre sólo a los frutos y a las flores, dejando sin denominación las plantas mismas. Tal acontece con el árbol de los tamarindos, que no tiene nombre indígena ni puesto por los mexicanos (pues hace poco fue traído a estas tierras), en tanto que sus frutos han recibido no sólo una, sino muchas denominaciones. Así los malabares⁵¹⁵ los llaman *puli*, los guzaratos, *ambili*, y los árabes *tamarindos* o sea *dátiles indios*, no porque sea este árbol parecido a la palma o tengan sus frutos semejanza con los dátiles, sino porque así quisieron llamarlos, o tal vez porque presentan cierta forma como de dedos, aunque son más gruesos y generalmente más largos (vol. II, pp. 172-173).

A pesar de los avances en este trabajo, no dejan de causar admiración los significados de gran cantidad de palabras, como en estos casos, en los que desconocemos lo que representan los nombres de los frutos.

Un título llamativo y, hasta cierto punto curioso, dentro de este recetario es el *Pinole inglés*, que en esta receta consiste en mezclar maíz, almendra, arroz tostado y cernido, azúcar y canela (p. 81). El vocablo **pinole** proviene del náhuatl, y originalmente consistía en: “Harina de granos de maíz y de chía”, e igualmente era “cocción o bebida hecha con una mezcla de maíz y cacao” (*DLNM*, s.v. pinolli). Respecto a la vitalidad de este indigenismo, hay frases como “*hacer pinole* a alguien [...] ‘hacerlo polvo, destrozarlo’” o “*quien tiene más saliva traga más pinole* ‘el más capaz o más hábil supera a los demás’” (*LIEM*, p. 40).

⁵¹⁴ *BDMTM* [06-03-2011] s.v. tamarindo.

⁵¹⁵ “Natural de Malabar”. “Perteneiente o relativo a esta región de la India”. *DRAE* [08-05-2011] s.v. malabar.

Respecto al **arroz** que se menciona como uno de los ingredientes de esta receta, el término procede del árabe hispano *arráwz*, éste del árabe clásico *āruz*[z] o *aruz*[z], y éste del griego.⁵¹⁶ García París proporciona información sobre este cereal:

El arroz, que constituye el alimento básico de aproximadamente la mitad de la población mundial, se ha venido cultivando en el sudeste asiático desde fechas muy distantes, [...] A pesar de ello, no se conocen con seguridad ni la época ni el lugar concreto en el que se cultivó por primera vez esta planta. En líneas generales, la mayoría de los autores coinciden en señalar la India o Indochina como las zonas de domesticación más probables. Dentro de esta área tan extensa, parece posible circunscribir más precisamente su origen al sur de la India.⁵¹⁷

Más adelante, agrega que “la expansión del Islam llevaría consigo la planta, de forma que en fechas tempranas se encontraba ya en España”.⁵¹⁸ Y respecto a su consumo en el Nuevo Mundo, afirma: “Antes de la llegada de los europeos, existía ya un arroz silvestre en América (*Zizania aquatica*), pero nunca tuvo importancia real en la dieta indígena. La introducción de la especie de consumo común en Europa (*Oryza sativa*) proporcionó una fuente secundaria de grano”.⁵¹⁹ Además, cita a José de Acosta para referir sus usos y procedencia:

En Europa, y en Piru, y en Mexico donde ay trigo, comese el arroz, por guisado, o vianda, y no por pan, coziendose en leche, o en el grasso de la olla, o en otras maneras. El mas escogido grano es, el que viene de las Philipinas, y China⁵²⁰

Por lo que respecta al sentido metafórico de este elemento, se tiene una frase bastante usual: “Ese arroz ya se coció” (*CRM*, p. 516) que considero usamos como expresión de júbilo cuando los indicios señalan que algo esperado está por conseguirse, como por ejemplo una cita amorosa o algún triunfo.

Entonces, al observar la receta *Pinole inglés* vemos que es muestra clara de un mestizaje entre América, Europa y Asia.

En este libro de cocina también está la receta *Jalea de tejocotes* (p. 75); el **tejocote** procede del náhuatl *texocotl*, de *teitl* ‘piedra’ y *xocotl* ‘fruta’, ‘manzana’

⁵¹⁶ *DRAE* [06-03-2011] s.v. arroz.

⁵¹⁷ García París, *op. cit.*, p. 241.

⁵¹⁸ *Ibid.*, p. 243.

⁵¹⁹ *Idem.*

⁵²⁰ José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, Valencia: Valencia Cultural, 1977, p. 241. Citado en *idem*.

(*DLNM*, s.v. *texocotl*, *tetl*, *xocotl*), “fruta como piedra”.⁵²¹ En la *HNNE*, Francisco Hernández refiere:

Del TEXÓCOTL o fruto de piedra

Da manzanas parecidas a las nuestras, pero pequeñas, no mayores que nueces, amarillas, muy duras antes de la madurez, pero tan blandas casi como manteca cuando están maduras, de sabor, en mi sentir, ingrato, pero que a muchos no les desagrada. Las semillas son tan duras como piedras y hay tres dentro de cada fruto, luniformes, más o menos grandes según el tamaño de los frutos, con dos ángulos y un solo dorso. Se preparan estas manzanas con azúcar o con miel de muchas maneras, y así se suavizan y no son menos agradables que las nuestras (vol. II, p. 31).

Como podemos advertir, las minuciosas descripciones del Protomédico siempre enriquecen y explican claramente los significados de las palabras.

El platillo *Perada para el año* (p. 20), por supuesto se refiere a la **pera**, que procede del latín *pīra*, plural de *pīrum* ‘pera’ (*DCECH*, s.v. *pera*) Este fruto dio origen al término **perilla** que, obviamente, es diminutivo de *pera*. Es lógico que por la similitud en la forma surgió esa denominación para designar “qualquier adorno que se hace en figura de pera, que ordinariamente se pone en barandillas, camas, bañones, &c”.⁵²² Asimismo, me parece claro que es un diminutivo independiente, ya que actualmente en México tiene significado de “picaporte” “para puertas y ventanas”.⁵²³ Pero además, la forma de pera igualmente se aplica para describir el cuerpo femenino, e incluso, se han hecho cuadros en los que se presenta a una mujer desnuda, sentada y vista de espaldas; con una *pera* al lado, casi en la misma proporción de la mujer y, el contorno es el mismo.

Dentro de la receta *Chiles rellenos* se indica: “Se asan los jitomates y se muelen junto con aguacates mondados” (p. 71). **Aguacate** es vocablo proveniente del náhuatl (*DLNM*, s.v. *ahuacatl* o *auacatl*). Fray Toribio de Benavente lo describe de esta forma:

Entre muchas frutas que hay en estos montes, y en toda la Nueva España, es una que llaman *auacatl*; en el árbol parece y así está colgando como grandes brevas, aunque en el sabor tiran a piñones. De estos *auacates* hay cuatro o cinco diferencias: los comunes y generales por toda esta tierra, y que todo el año los hay, son los ya dichos, que son como brevas, y de éstos se ha hecho ya aceite, y sale muy bueno, así para comer como para

⁵²¹ *DRAE* [07-03-2011] s.v. *tejocote*.

⁵²² *NLLE*, *Diccionario de autoridades*, 1737 [07-03-2011] s.v. *perilla*.

⁵²³ *DRAE* [08-05-2011] s.v. *perilla*.

arder; otros hay tan grandes como muy grandes peras, y son tan buenos, que creo que es la mejor fruta que hay en la Nueva España en sabor y en virtud; [...] ⁵²⁴

Con relación al origen y antigüedad de este fruto, Sophie D. Coe proporciona la siguiente información:

Se han descubierto semillas de aguacate silvestre, pequeñas y casi esféricas, en zonas arqueológicas de Oaxaca y del valle de Tehuacán, en México, y se les ha dado una antigüedad de entre 8 000 y 7 000 a.C. [...] Entre los años 6 000 y 5 000 a.C. se comenzó a cultivar en Tehuacán [...] ⁵²⁵

De acuerdo con esto, el *aguacate* es una aportación más de América al mundo, concretamente de México.

Respecto a la vitalidad de este indigenismo, el aguacate también tiene sentido de ‘testículo’ (*DLNM*, s.v. ahuacatl o auacatl) y, asimismo, dio origen a un refrán en el que se hace un símil entre el “manoseo” de la “maduración del aguacate” y el “proveniente del amor”: “Aguacates y muchachas maduran a puro apretón.” ⁵²⁶

Sobre la receta *Naranja en conserva*, anteriormente ya se había señalado que los árabes andalusíes dieron especial atención al cultivo de los cítricos. La **naranja** es palabra proveniente del árabe hispano *naranġa*, éste del árabe *nārangġ*, éste del persa *nārang*, y éste del sánscrito *nāraṅga*. ⁵²⁷ Al parecer, “el introductor del cultivo de las naranjas en México” fue Bernal Díaz del Castillo, de acuerdo con su relato sobre la expedición de Juan de Grijalva, en la que él participó: “Se refiere a tierras entre Tonalá y Coatzacoalcos”, ⁵²⁸ alrededor de 1518:

Cómo (*sic*) yo sembré unas pepitas de naranja junto a otra casa de ídolos, y fue de esta manera: que como había muchos mosquitos en aquel río, fuímonos diez soldados a dormir en una casa alta de ídolos, y junto a aquella casa los sembré, que había traído de Cuba, porque era fama que veníamos a poblar, y nacieron muy bien, porque los papas de aquellos ídolos los beneficiaban y regaban y limpiaban desde que vieron que eran plantas diferentes de las suyas; de allí se hicieron de naranjos toda aquella

⁵²⁴ Benavente, *op. cit.*, p. 224.

⁵²⁵ Coe, *op. cit.*, pp. 75-76.

⁵²⁶ *RM*, *op. cit.*, pp. 33-34.

⁵²⁷ *DRAE* [07-03-2011] s.v. naranja.

⁵²⁸ José Luis Martínez, *Hernán Cortés*, p. 124.

provincia. Bien sé que dirán que no hacen al propósito de mi relación estos cuentos viejos, y dejarlos he.⁵²⁹

Este relato confirma que gran parte de los alimentos introducidos por los españoles, primero se reprodujeron en las Antillas, en este caso las semillas fueron traídas de Cuba.

Como ya se había mencionado anteriormente, algunos pintores de la época novohispana registran las castas que están surgiendo por medio de inscripciones, así como los elementos comestibles existentes, resultado también de la fusión. Pienso que, en realidad, el cuadro es un símil que presenta “los frutos” del mestizaje, el racial y el botánico. En la reproducción que se presenta enseguida, vemos la correspondencia entre la nomenclatura y la imagen numerada de algunas de las frutas que se han estudiado:



19. Anónimo, *De tente en el aire y mulata nace albarrazado*, siglo XVIII, óleo sobre lámina 36 x 48 cm, Colección Museo de América.

⁵²⁹ Bernal Díaz, cap. xvi. Citado en *idem*.



20. Anónimo, *De tente en el aire y mulata nace albarrazado*.
 Detalle que muestra la nomenclatura de las frutas.



21. Anónimo, *De tente en el aire y mulata nace albarrazado*.
 Detalle que muestra las frutas numeradas.

Un producto evidentemente sincrético es el **chocolate**; en este libro de cocina está una pequeña indicación que se transcribe completa:

*Modo de hacer el chocolate para vender, que salga
 bueno y que tenga cuenta para vender de a dos*

Dos libras de cacao Maracaibo, dos de Guayaquil, una de Tabasco, seis libras de azúcar, dos cajas de marquesote,⁵³⁰ y cuatro huevos. Se corta a 16 en libra. Y tres onzas de canela (p. 89).

⁵³⁰ Es aumentativo despectivo de marqués, y es: “Torta de forma de rombo, hecha de harina de arroz o de maíz, con huevo, azúcar, etc., y cocida al horno”. *DRAE* [11-05-2011] s.v. marquesote.

De las descripciones más amplias e interesantes de Francisco Hernández es la del *cacao*. En este punto cabe recordar la percepción europea respecto al indígena como un “buen salvaje”; sobre esto, el Protomédico detalla:

Del CACAHOAQUÁHUITL o árbol del cacao

No eran para sus habitantes de tanto precio el oro y la plata, que abundaban grandemente; plumas de aves hermosísimas, telas de algodón y piedras preciosas que esta tierra produce copiosa y espontáneamente, constituían sus más preciadas riquezas. No conocía el pueblo los collares, pulseras y brazaletes sino hechos de flores, y ningún valor tenían las perlas entre ellos. Andaban casi desnudos y llevaban una vida dichosa sin preocuparse del mañana, de acumular grandes tesoros o de aumentar su patrimonio; vivían al día, siguiendo sus inclinaciones y deseos, en condición modesta pero tranquila y feliz, gozando con gran alegría de los máximos bienes de la naturaleza. La semilla *cacáhoatl* les servía de moneda, y compraban con ella, cuando era necesario, las cosas principales, costumbre que dura hasta la fecha en no pocos lugares. ¿Y qué tiene esto de extraño cuando entre los pueblos orientales sirven de moneda ciertas conchas, las hojas de algunos árboles y otras cosas? (HNNE, vol. I, pp. 303-304).

Cabe mencionar que dicha semilla, además de ser utilizada como moneda, también era “ofrenda ritual a los antiguos dioses”,⁵³¹ y enseguida veremos que igualmente se usaba como medicina y, por supuesto, como alimento. Sobre las bebidas que se preparaban con el grano de *cacao* Hernández refiere:

[...] suelen prepararse bebidas simples y compuestas, y éstas no de un solo modo ni con los mismos ingredientes, sino con distintas flores u otras partes de ciertas plantas hechas harina, [...] La propiedad de la bebida compuesta es excitar el apetito venéreo; la simple refresca y nutre grandemente (vol. I, p. 305).

Sobre la propiedad de “excitar el apetito venéreo” que refiere el Protomédico, cabe mencionar que, cuando Bernal Díaz del Castillo describe la abundancia de alimentos y la forma en que comía Moctezuma asevera: “Traían en unas como a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decían que era para tener acceso con mujeres”.⁵³² Además, es pertinente mencionar que cada una de las bebidas con sus diversos componentes y propiedades tenía una denominación diferente; sobre el *chocolate* Francisco Hernández precisa:

⁵³¹ Corcuera, *Entre gula...*, op. cit., p. 81.

⁵³² Bernal Díaz del Castillo, *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*, p. 167.

La tercera especie de bebida, llamada *chocól-latl*, se prepara con granos de *póchotl* y de *cacáhoatl* en igual cantidad, y dicen que engorda extraordinariamente si se usa con frecuencia; molidos unos y otros granos se echan en una vasija y se agitan con un batidor de madera hasta que sobrenada la parte grasosa y de naturaleza aérea, que separan y ponen aparte, mezclando al resto un puñado del antes dicho grano indio⁵³³ ablandado; cuando ya está lista la bebida para tomarse, mezclan de nuevo la parte grasosa que habían separado y la toman al fin tibia; la administran también con gran provecho a los tísicos, consumidos y extenuados (vol. I, p. 305).

Como apreciamos, al *cacáhoatl* se le agregaban semillas, flores y frutos, para proporcionar aroma, sabor, color, textura o propiedades terapéuticas. Y, aunque Hernández no lo señala, también se le añadía agua y chile, de acuerdo con lo que cita Miguel León-Portilla al referir a Fray Bernardino de Sahagún en el *Códice Florentino*, sobre la descripción de la vendedora de *atlaquetzalli*, que significa ‘agua preciosa’.⁵³⁴

Vende buena, excelente, bebida preciosa, la que pertenece al destino de los de linaje, agua de los señores, muy bien molida, suave, espumosa, rojiza, amarga, con agua de chile, con flores, con *hueynacaztli* [“orejuela”], con *teonacaztle* [una hierba de olor de la familia de las amonáceas], con *tlilxóchitl* [la vainilla], con *mecaxóchitl* [el acuyo], y también con miel de abejas silvestres y otras flores aromáticas.⁵³⁵

Más adelante, León-Portilla aclara: “Quedan así descritos los varios pasos en la preparación no del chocolate —que también a base de cacao se elaboró en la época colonial—, sino del ‘agua preciosa’ de tiempos antiguos, la que consumían fría, como refresco, los señores en sus banquetes y también los poetas y sabios en sus reuniones”.⁵³⁶

La etimología de *chocolate* es incierta y hay diversas teorías; algunas de ellas refieren que es de origen náhuatl o maya-náhuatl. Respecto al lugar de procedencia del *cacao*, Sophie D. Coe afirma: “Si el origen del nombre es un misterio, también lo es el origen del árbol de cacao (*Theobroma cacao*)”,⁵³⁷ y refiere: “La mayor parte de las especies silvestres de cacao crecen en América del Sur, en la cuenca de los ríos

⁵³³ Se refiere al *maíz*, al que también se conocía como “grano indio”, según vimos en el capítulo III en la receta *Turco de maíz cacahuazintle*. Las otras bebidas de *cacáhoatl* también llevan *maíz*, de acuerdo con lo que refiere Francisco Hernández.

⁵³⁴ Miguel León-Portilla, “*Atlaquetzalli: agua preciosa*”, p. 72.

⁵³⁵ *Idem.*

⁵³⁶ *Idem.*

⁵³⁷ Sophie D. Coe, *op. cit.*, p. 87.

Amazonas y Orinoco”,⁵³⁸ pero los nativos de estas zonas no las domesticaron y, al parecer, la planta de *Theobroma cacao* fue domesticada en Mesoamérica.⁵³⁹ Igualmente, esta autora manifiesta que el cacao no se daba en el Valle de México, debido a su “gran altura” y clima “seco y frío”;⁵⁴⁰ y sobre esto, Corcuera asevera que la forma en la que llegó la semilla a este lugar, fue por medio de los tributos que los pueblos costeros tenían que pagar a los aztecas.⁵⁴¹

Durante la Colonia el *chocolate* se fue modificando; se tomaba caliente y se le agregaron otros ingredientes: azúcar, canela, almendras y avellanas, entre otros.⁵⁴² E, incluso, se llegó a convertir en la “bebida dulce de mayor popularidad”,⁵⁴³ a tal grado que “se bebía en la Nueva España con auténtica gula”.⁵⁴⁴ Por lo tanto, el *cacao* es una aportación más de América al mundo y, el *chocolate*, un alimento que surgió con el mestizaje.

Además, ya advertimos que una parte muy importante del *chocolate* es la espuma; para producirla se puede pasar de un recipiente a otro en repetidas ocasiones o, de igual forma, se puede utilizar un molinillo de madera. En el lenguaje coloquial, ese batir el *chocolate* con el molinillo se utiliza metafóricamente con un sentido sexual: “Si como lo meneas lo bate, qué sabroso chocolate.” (CRM, p. 520).



22. Mujer vaciando cacao para hacer espuma.
Códice Florentino, lib. X, f. 69v.

⁵³⁸ *Idem.*

⁵³⁹ *Cfr. ibid.* p. 88.

⁵⁴⁰ *Ibid.*, p. 85.

⁵⁴¹ *Cfr. Corcuera, Entre gula..., op. cit.*, p. 80.

⁵⁴² *Cfr. ibid.*, pp. 84-86.

⁵⁴³ Quiroz, *op. cit.*, p. 19.

⁵⁴⁴ Corcuera, *Entre gula..., op. cit.*, p. 87.

De acuerdo con lo que acabamos de advertir, uno de los ingredientes del chocolate es la **vainilla**; obviamente, esta palabra es diminutivo de *vaina*, “antiguamente *vaina*”, del latín *vagina* (DCECH, s.v. vaina). *Vayna* es “la funda en que traemos cubierta la espada, daga, cuchillos y las demás herramientas agudas” (TLCE, s.v. [vaina] vayna). Y, obviamente, por extensión *vaina* también tiene la acepción de: “Cáscara tierna y larga en que están encerradas las semillas de algunas plantas”.⁵⁴⁵

Es importante recordar que, anteriormente, cuando hablamos de la *almendra*, vimos que en Anatomía se asigna la denominación de la forma culta *amígdala*, que significa ‘almendra’, a cada uno de los dos órganos situados en la faringe, debido a su forma. Ahora se observa otro caso similar, en el que se utiliza el cultismo *vagina* que es ‘vaina’ para designar el conducto de las hembras de los mamíferos que “se extiende desde la vulva hasta la matriz”⁵⁴⁶ y que, de acuerdo con la definición, se infiere que es debido a la similitud con la *vaina* o ‘funda de las espadas o puñales’.

Retomando el tema de la *vainilla*, en la *HNNE*, Francisco Hernández menciona:

Del TLILXÓCHITL o flor negra

Es planta voluble con hojas como de llantén,⁵⁴⁷ pero más carnosas y más largas, de un verde oscuro y que brotan alternadamente a uno y otro lado del tallo, y vainas largas, angostas, casi cilíndricas, con olor a almizcle o a bálsamo indígena, y de color negro, de donde el nombre. Son éstas calientes en tercer grado, y suelen mezclarse al *cacáoatl* de igual manera que el *mecaxóchitl* (vol. II, p. 161).

Sobre esta planta, Patricia Rain proporciona especificaciones: “La vainilla es el único fruto comestible de la especie de las orquidáceas, la mayor y más antigua especie de flores del mundo, que incluye más de 35 mil variedades. Es, además, uno de los miembros más antiguos de la familia de las orquídeas”.⁵⁴⁸ Respecto a su origen detalla que “son nativas del estado de Veracruz, en la costa oriental de México, y se extienden hasta Surinam, en el extremo nororiental de Sudamérica”,⁵⁴⁹ y además añade:

Los primeros que consideraron que la vainilla era una planta útil y comestible fueron los totonacas, una temprana cultura oriunda de México.

⁵⁴⁵ DRAE [09-03-2011] s.v. vaina.

⁵⁴⁶ *Idid.* [10-03-2011] s.v. vagina.

⁵⁴⁷ Es una planta con hojas “gruesas, anchas, ovaladas, enteras o algo ondeadas por el margen”, y cuyo cocimiento “se usa en medicina”. DRAE [20-05-2011] s.v. llantén.

⁵⁴⁸ Rain, *op. cit.*, p. 283.

⁵⁴⁹ *Idem.*

Desarrollaron un método para polinizar manualmente las orquídeas y para fermentar y curar las vainas, que utilizaban en su vida cotidiana como medicina, saborizante, afrodisíaco, repelente de insectos y perfume, y que usaban también en ceremonias religiosas. Consideraban que la vainilla era el “nectar de los dioses”. Se le empleaba también como moneda, y se la trocaba por productos que no se conseguían a lo largo de la costa de México. Cuando los aztecas dominaron a los totonacas, unos quinientos años antes de la llegada de los españoles, les impusieron como tributo un porcentaje de su cosecha anual, con lo que, esencialmente, les hacían “pagar” para ganarse la vida.⁵⁵⁰

Actualmente, la vainilla se usa en repostería, y Rain precisa: “huele maravillosamente y es cara, pero se le puede comprar ‘baratísima’ en México”⁵⁵¹ y, más adelante puntualiza que ésta “es en realidad vainilla sintética, la mayor parte de la cual llega en tanques desde Alemania. La pequeña cantidad de vainilla pura que se produce en México se exporta casi por completo y es muy cara”.⁵⁵² “De 1990 a 1991 los precios al mayoreo de vainas curadas en Estados Unidos”⁵⁵³ oscilaban desde los 8 hasta los 55 dólares por libra, dependiendo el país de procedencia y la calidad en el sabor.⁵⁵⁴

De acuerdo con lo anterior, este saborizante “exótico”⁵⁵⁵ también es aportación de México, al mundo y, lo generalmente desconocido radica en que es *vaina* de la planta de la orquídea. Pero además, considero que el vocablo *vainilla* es uno de los múltiples diminutivos con independencia semántica, ya que no lo percibimos como una ‘vaina o funda pequeña para puñales’, sino únicamente como ‘saborizante’.



23. La flor y vaina de la planta de vainilla, Manuscrito 4532, lámina VI, Biblioteca Nacional de Madrid.

⁵⁵⁰ *Ibid.*, p. 284.

⁵⁵¹ *Ibid.*, p. 283.

⁵⁵² *Ibid.*, p. 284.

⁵⁵³ *Ibid.*, p. 288.

⁵⁵⁴ *Cfr. idem.*

⁵⁵⁵ *Ibid.*, p. 283.

VII. CUADERNO DE GUISADOS CASEROS. LIBRO DE ANTES Y GUISADOS DE COCINA ANÓNIMO

Mil apetitos, diferentes trazas
de aves, pescados, carnes, salsas, frutas,
linajes varios de sabrosas cazas.

BERNARDO DE BALBUENA⁵⁵⁶
Grandeza mexicana, 1604

Este libro de cocina fue publicado conjuntamente con el *Recetario Mexicano* del siguiente capítulo en una misma edición, por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes en 2002.⁵⁵⁷ Dentro de la introducción de los *Dos manuscritos mexicanos de cocina*, Enrique Asensio Ortega no proporciona información referente al carácter público o privado de los manuscritos ni, en caso de ser públicos, cuándo o en dónde se localizaron. Por lo que respecta al *Cuaderno de Guisados Caseros* Asensio manifiesta: “está escrito con una caligrafía clara e igual, indicando la escritura de una sola mano, y por su elegancia nos la imaginamos perteneciente a una bien educada dama que recopilaría recetas, unas copiadas y otras de tradición familiar oídas a sus mayores”.⁵⁵⁸

En este recetario está el *Postre de leche nevada*, en el que al referirse a las natas de leche indica: “se baten con un molinillo” (p. 33). Según el *Diccionario de autoridades* **postre** es: “Lo mismo que po[st]trero”,⁵⁵⁹ y *postrero* es “Lo que es último en orden”.⁵⁶⁰ La voz *postre* procede del latín *poster*, –*ĕn* y es: “Fruta, dulce u otras cosas que se sirven al fin de las comidas o banquetes.”⁵⁶¹ Según se advierte, en las recetas novohispanas es común encontrar platillos dulces al principio y al final de la comida; el del principio, como ya vimos arriba, se llamaba *ante* y, el *postre* se sigue conservando igual. Anteriormente, también ya se había mencionado la fascinación de los andalusíes por los postres, lo cual es herencia cultural. Al respecto, Eléxpuru afirma:

La repostería, un lujopreciado y reservado para los grandes encuentros, era símbolo —como siempre ha sucedido a lo largo de la Historia— de lo lúdico, lo festivo. Algo atractivo y cálido preparado con mimo y paciencia para ofrecer en las ocasiones especiales. Las mujeres de la casa, que solían ser numerosas, acompañadas de amigas, vecinas y familiares, como

⁵⁵⁶ Bernardo de Balbuena, *Grandeza mexicana*, p. 44.

⁵⁵⁷ *Dos manuscritos...*, *op. cit.*, p. 155.

⁵⁵⁸ Enrique Asensio Ortega, “Introducción”, p. 7.

⁵⁵⁹ NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1737 [17-03-2011] s.v. *postre*.

⁵⁶⁰ *Ibid.* [17-03-2011] s.v. *postrero*, ra.

⁵⁶¹ DRAE [17-03-2011] s.v. *postre*.

sucede todavía en el mundo árabe, confeccionaban estos dulces durante días enteros entre júbilo y risas cómplices, al frescor de un patio impregnado en jazmín o al calor de la lumbre en la cocina.⁵⁶²

Y esta autora, adelante enfatiza: “Por último, y como medio de terminar una copiosa comida, tras esa orgía de colores y texturas que formaban los postres, constaban unas pastas y pastillas aromáticas cuya finalidad era la de ayudar a digerir o simplemente refrescar el aliento”.⁵⁶³ Estas referencias permiten advertir que el *postre* tiene un sentido hedonista y simbólico; se consume al final por el placer que produce, e infiero que para “endulzar la comida”. Además, también muestran el origen remoto de las pastillas refrescantes del aliento, que se utilizaban desde la antigua cocina árabe, obviamente, para “dejar un buen sabor de boca”.

Continuando con la receta *Postre de leche nevada*, en ella indica batir las natas con un **molinillo**. Esta palabra es diminutivo de *molino*, viene del latín *molīnum*,⁵⁶⁴ y el *Diccionario de autoridades* lo define como:

Máquina fuerte, compuesta de ruedas, à que les dá movimiento alguna causa exterior: como es el peso y fuerza del agua ò el curso de las caballerías, con el qual mueven violentamente una piedra redonda, que llaman muela, colocada sobre otra, de modo que entre las dos se quebrante ò reduzca à polvo lo que se quiere moler.⁵⁶⁵

Y, sobre *molinillo* refiere: “instrumento que sirve para batir y desleir el chocolate: formado de una bola cavada ù dentada, y un hañtil,⁵⁶⁶ que se mueve, estregandole con ambas manos à un lado y otro”.⁵⁶⁷ De acuerdo con las propias definiciones, el *molinillo* es un instrumento que no es para moler, tiene el diseño para el uso específico de “batir y desleir chocolate”, por lo tanto es un diminutivo independiente.

En el platillo *Clemole castellano* aparece la instrucción: “que quede el caldillo espeso” (p. 22). Por supuesto, **caldillo** es diminutivo de *caldo*, y procede del latín *caldus*, que significa ‘caliente’. *Caldo* se explica como: “Líquido que resulta de cocer o aderezar algunos alimentos”.⁵⁶⁸ Y respecto a *caldillo*, según la propia receta, es un

⁵⁶² Eléxpuru, *op. cit.*, p. 99.

⁵⁶³ *Ibid.*, p. 104.

⁵⁶⁴ DRAE [18-03-2011] s.v. molino.

⁵⁶⁵ NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1734 [18-03-2011] s.v. molino.

⁵⁶⁶ “Mango, ordinariamente de madera, que tienen las hachas, azadas, picos y otros instrumentos semejantes”. DRAE [15-05-2011] s.v. astil.

⁵⁶⁷ NTLLE, *Diccionario de autoridades*, 1734 [18-03-2011] s.v. molinillo.

⁵⁶⁸ DRAE [20-03-2011] s.v. caldo.

caldo “espeso”. Por lo tanto considero esta voz semánticamente independiente porque no es ‘agua de cocimiento’, sino ‘salsa de guisados’.⁵⁶⁹ Por otra parte, al conocer el significado de *caldo*, que es ‘caliente’, se aclara la frase popular “echarse un caldo” para referir los besos y las caricias que “elevan la temperatura a ese grado”.

Igualmente, en este libro está la receta *Cubilettes de requesón* (p. 17). **Cubilete** procede del francés *gobilet*, que en español sufrió el influjo de *cubo*, *cuba* (*DCECH*, s.v. cubilete), que significan ‘torreón de muralla’ (*TLCE*, s.v. cubo) y ‘recipiente de madera en el que se pone el vino’, (*TLCE*, s.v. cuba) respectivamente. Por lo que me doy cuenta, por extensión, diversos cuerpos con forma cilíndrica recibieron el nombre de *cubilete*, como en el caso de esta receta que se refiere a un pastel, o también podría ser el vaso del juego de dados. Y, aunque el término procede de *cubo*, *cuba*, es probable que se haya asimilando con *cubil*⁵⁷⁰ (*DCECH*, s.v. cubilete); por esa razón, al asignar a este término el sufijo diminutivo *-ete* para un elemento pequeño, quedó como *cubilete*. Por supuesto, en la actualidad ya tiene un sentido independiente de *cubo* o *cuba* y, en México se refiere a un ‘pan cilíndrico con relleno dulce’,⁵⁷¹ por esto lo veo como un diminutivo autónomo.

La receta *El rascón* indica: “se echan unos cuartos de pichones y criadillas” (p. 21). **Criadilla** es un derivado de *criar* que procede del latín *creare* ‘dar a luz, engendrar’. Se le denominó *criadilla* a la ‘turma o trufa’, por ser “*criada de tierra*”, “así llamada porque la produce espontáneamente la tierra” (*DCECH*, s.v. ciar). La *criadilla* es: “Hongo carnoso, de buen olor, figura redondeada, de tres a cuatro centímetros de diámetro, negruzco por fuera y blanquecino o pardo rojizo por dentro. Se cría bajo tierra”.⁵⁷² Igualmente, así se le llama al ‘testículo’ como “eufemismo, por comparación de forma” (*DCECH*, s.v. ciar). Sobre este aspecto, Covarrubias detalla: “Criadillas de carnero, las turmas del carnero, que también los escrupulosos llaman vergüenzas y escritillas, por las venillas que tienen, y parecen estar escritas, como también llaman escritos los melones que tienen algunas rayuelas” (*TLCE*, s.v. criadillas). Este término surgió del participio de *criar*,⁵⁷³ como ‘criadas por la tierra’, e infiero que agregando el sufijo diminutivo *-illas* por ser elementos pequeños. Por lo tanto, es pertinente observar

⁵⁶⁹ *Ibid.* [20-03-2011] s.v. caldillo.

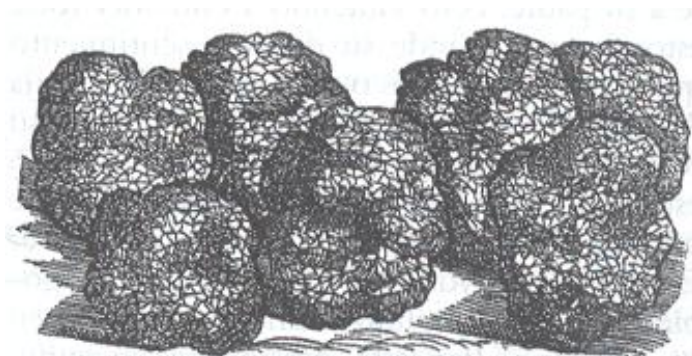
⁵⁷⁰ “Sitio donde los animales, principalmente las fieras, se recogen para dormir”. *DRAE* [16-03-2011] s.v. cubil.

⁵⁷¹ En las panaderías hay *cubilettes* rellenos de queso, de crema pastelera o dulce preparado con harina; en todos los casos son dulces.

⁵⁷² *DRAE* [17-03-2011] s.v. criadilla.

⁵⁷³ *Ibid.* [17-03-2011] s.v. criada.

el significado de *criado*, y que se explica como: ‘hijo, discípulo’, ‘el educando respecto de su ayo’, ‘el vasallo educado en casa de su señor’, e incluso el ‘sirviente’ (*DCECH*, s.v. *ciar*). Con esto, por supuesto nos damos cuenta de la proporción entre el significado de *criado* y las turmas que son ‘criadas por la tierra’, entonces, se comprende que por su tamaño éstas no eran vistas como *criadas* sino como *criadillas*. En consecuencia, me parece evidente que este término designado por similitud y eufemismo para los ‘testículos de los animales de matadero’⁵⁷⁴ es un diminutivo con independencia semántica que nada tiene que ver con el vocablo de procedencia *criado* para nombrar al ‘hijo, educando, vasallo o sirviente’. Y, aunque dicho vocablo se define como: “Persona que ha recibido de otra la primera crianza, alimento y educación”,⁵⁷⁵ considero que en la Ciudad de México este término no sólo es peyorativo, sino ofensivo y, prácticamente está en desuso.



24. Criadillas o turmas, Dioscórides

⁵⁷⁴ *Ibid.* [17-03-2011] s.v. *criadilla*.

⁵⁷⁵ *Ibid.* [20-05-2011] s.v. *criado*, da.

VIII. RECETARIO MEXICANO ANÓNIMO

[...] del principio del águila y la tuna
que trae por armas hoy en sus banderas;

BERNARDO DE BALBUENA⁵⁷⁶
Grandeza mexicana, 1604

Como ya se mencionó en el anterior capítulo, este libro de cocina se publicó conjuntamente con el *Cuaderno de Guisados Caseros* por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes en 2002, con el título *Dos manuscritos mexicanos de cocina*. Asimismo, sobre este documento no se reporta información de su carácter o localización; al respecto, Enrique Asensio señala:

El segundo manuscrito, sin título y por tanto anónimo, con su mayor extensión contiene abundantes recetas y se puede colegir, a pesar de desconocer su procedencia al faltarle las primeras y las últimas hojas, que perteneció a alguna institución social ya fuera laica o religiosa.⁵⁷⁷

En este libro de cocina está la receta *Soletas* (p. 129); —en lo personal, me parece que éste es uno de los términos más curiosos en cuanto a su procedencia—. La galleta **soleta** deriva de *suela* que procede del latín vulgar *sola* ‘suela’, éste del latín clásico *sōlēa* ‘sandalia o zapatilla’, y ésta de *sōlum* ‘suelo’ (*DCECH*, s.v. suelo). El *Diccionario de autoridades* describe *soleta* como: “Pieza de lienzo, ù otra coja, que se pone, y coje en las medias, por haberse roto los pies de ellas. Es tomada esta voz del nombre Suela, por corresponder su asiento à la suela del zapato.”⁵⁷⁸ Este término tiene el sufijo castellano antiguo y, en mi opinión, es obvio que es un diminutivo semánticamente independiente porque no tiene la significación de ‘suela’ sino de ‘galleta’.

El guiso *Pollo relleno* menciona: “por la rabadilla se les saca el buche” (p. 122). **Rabadilla** es diminutivo de *rabada*,⁵⁷⁹ que es: “Cuarto trasero de las reses después de matarlas.” *Rabada* es derivado de *rabo*,⁵⁸⁰ que viene probablemente del latín *rapum* que es ‘nabo’ (*DCECH*, s.v. rabo) —seguramente por el parecido en la forma—. Y, *rabadilla* es: “Punta o extremidad del espinazo, formada por la última pieza del hueso

⁵⁷⁶ Balbuena, *op. cit.*, p. 15.

⁵⁷⁷ Asensio, *op. cit.*, p. 7.

⁵⁷⁸ *NTLLE*, *Diccionario de autoridades*, 1739 [20-03-2011] s.v. soleta.

⁵⁷⁹ *DRAE* [19-03-2011] s.v. rabadilla.

⁵⁸⁰ *Ibid.* [19-03-2011] s.v. rabada.

sacro y por todas las del cóccix” “En las aves, extremidad movable en donde están las plumas de la cola”.⁵⁸¹ Me parece claro que *rabadilla* ‘extremidad movable de la cola de las aves’ es un diminutivo independiente, pues no es lo mismo que *rabada* ‘cuarto trasero de las reses’.

El *Ante de habas* tiene la indicación: “se le echa panecillo colorado deshecho en agua, si no tuna colorada para que tome color” (p. 134). La voz **tuna** es un antillanismo de origen taíno (*EA*, p. 259) y Francisco Hernández la describe en la *HNNE*:

Del NOCHTLI o género de tunas

Aunque esta planta que los haitianos llaman *tuna*, los mexicanos *nochtli*, y los antiguos, según creen algunos erradamente, *opuntia*, árbol pala o higo índico, desde hace muchos años fue conocida y comenzó a extenderse en nuestro Viejo Mundo, causando gran asombro por su forma monstruosa y por la extraña trabazón⁵⁸² de sus hojas gruesas y llenas de espinas, [...] Hay en la provincia mexicana, que yo sepa, siete especies de tunas: [...] Proporcionan un alimento agradable y refrescante, aunque flatulento y sujeto a corrupción como toda fruta del tiempo, y muy a propósito para los que sufren calor, por lo que se comen más gustosa y ávidamente en verano, [...] (vol.I, pp. 311-312).

Ya hemos visto que la denominación de elementos encontrados en la Nueva España se basó en referentes, como lo confirma Hernández en la cita anterior. Específicamente, en este caso, el simbolismo de este fruto denominado *nochtli* en náhuatl radica en que dio origen al nombre de la capital del imperio mexicana *Tenochtitlan* (*DLNM*, s.v. tenochtli), de *tetl* ‘piedra’ y *nochtli* ‘tuna’ (*DLNM*, s.v. tetl, nochtli) “en el tunal de la piedra”.⁵⁸³ Y, sobre la fundación de la ciudad, Fray Diego Durán transcribe el pronóstico de *Huitzilopochtli*:

á ese lugar donde allaredes el tunal con el aguila encima, le pongo por nombre *Tenochtitlan*.⁵⁸⁴

Sabemos que la importancia de esta fundación trascendió hasta convertirse en el emblema nacional, aunque paradójicamente, *tunal* es voz antillana.

⁵⁸¹ *Ibid.* [19-03-2011] s.v. rabadilla.

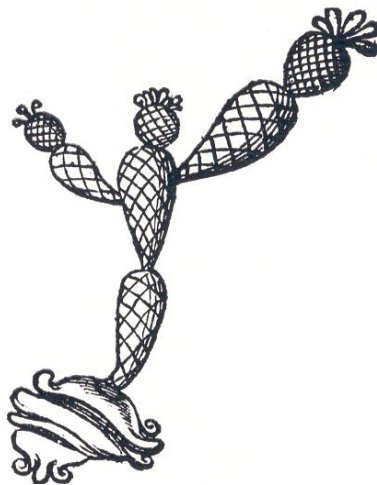
⁵⁸² “Juntura o enlace de dos o más cosas que se unen entre sí”. *DRAE* [15-05-2011] s.v. trabazón.

⁵⁸³ Wolf, *op. cit.*, p. 772.

⁵⁸⁴ Fray Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra Firme*, p. 89.



25. Fray Diego Durán, Lámina 1, ca. 1581, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra Firme*.



26. Tenochtli [o tuna de piedra⁵⁸⁵], *Historia Naturae, Maxime Peregrinae* de Juan Eusebio Nieremberg, 1635.

El platillo *Sopa angelical* indica: “se pone una capa de marquesote y otra de pasta con pastilla” (p. 101). **Pastilla** proviene del latín tardío *pasta*, y éste del griego (DCECH, s.v. pasta). *Pasta*: “Es una masa de diversas cosas que se han majado⁵⁸⁶ juntas

⁵⁸⁵ “Con brazos torcidos, largos y angostos”. *HNNE*, vol. I, p. 313.

⁵⁸⁶ Majar es “machacar”. *DRAE* [19-03-2011] s.v. majar.

y revuelto entre sí” (*TLCE*, s.v. pasta); y *pastilla* es: “El pedazo pequeño de cualquier masa, regularmente en forma redonda y delgada. Defecado [se guarda para varios usos]”.⁵⁸⁷ Por lo que observo, también en este caso hubo evolución, ya que en la época novohispana se usaba el término ‘pasta’ para referir lo que ahora llamamos ‘mezcla’. Entonces, como ejemplo de la utilización de *pasta* como *mezcla* está la receta *Ante de mamey* que vimos arriba: “Se hace pasta de piña, a libra de piña otra de azúcar, se ponen capas de mamón y la pasta se adorna.” En la actualidad llamamos *pasta* a “los fideos, tallarines, macarrones” entre otros, que se hacen con masa “preparada con harina”.⁵⁸⁸ Por lo que respecta a *pastilla*, es de uso frecuente en las recetas antiguas; en alguna de ellas indica: “y por encima pasas, almendras, acitrón y pastilla colorada” (p. 124); en otra alude a “pastilla blanca” (p. 110); y en otra más a “pastilla encarnada” (p. 114), es decir, “de color de carne”,⁵⁸⁹ pero no se precisan sus componentes ni propiedades, seguramente son saborizantes y aromatizantes —ya vimos que en la antigua cocina árabe las pastillas eran para ayudar a la digestión o para refrescar el aliento—. Desde mi punto de vista, en el lenguaje coloquial actual no percibimos *pastilla* como diminutivo de *pasta*, debido a que este vocablo ya tiene el significado específico de fideos y tallarines, y cuando aludimos a *pastilla*, se sobrentiende que es ‘medicamento’ o ‘dulce refrescante del aliento’. Por lo tanto, percibo este vocablo como diminutivo semánticamente independiente.

También está la *Receta de arequipa de leche* en la que, al final, marca otra alternativa: “se hace con guayaba para que sea arequipa⁵⁹⁰ de guayaba” (p. 152). La palabra **guayaba** es “voz arahuaca”,⁵⁹¹ Francisco Hernández apunta:

Del XALXÓCOTL o fruto arenoso

Es un árbol grande llamado por los *haitianos* *guayabo*, con hojas como de cidro, pero menores y con muchas nervaduras, flores blancas y fruto redondo lleno de granillos parecidos a los de los higos, de donde el nombre de arenoso. [...] Huele un poco a chinches, y sin embargo no es desdeñado en las mesas, sino que es para muchos alimento agradable, [...] (vol. II, p. 31).

⁵⁸⁷ *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1737 [18-03-2011] s.v. pastilla.

⁵⁸⁸ *DRAE* [18-03-2011] s.v. pasta.

⁵⁸⁹ *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1732 [19-03-2011] s.v. encarnado, da.

⁵⁹⁰ Es una “ciudad peruana”, pero en México es “dulce de leche”. *DRAE* [24-05-2011] s.v. arequipa.

⁵⁹¹ *Ibid.* [21-03-2011] s.v. guayaba.

En esta descripción resulta curioso el referente; seguramente en esa época partiendo del “olor a chinches” se identificaba el “olor de la guayaba”. En la actualidad, nuestro referente es este fruto, y por esa mención de Hernández ahora sabemos que similar al “olor de la guayaba”, es el “olor de las chinches”, es decir, a la inversa.

En el cuadro que se muestra a continuación están las frutas con su denominación, entre ellas la guayaba.



27. Miguel Cabrera, *De Lobo, y de India; Albarasado*, siglo XVIII, Museo de América, Madrid, España, 132 x 101 cm.



28. Miguel Cabrera, *De Lobo, y de India; Albarasado*. Detalle en donde se muestran las frutas con nombres.

En este libro de cocina hay varias recetas de **cajeta**, una de ellas es la *Cajeta de cidra*,⁵⁹² la que al final precisa: “ya que despegue del caso es el punto, se baja de la lumbre y ya que está un poco fría se echa en las cajetas” (p.139). *Cajeta* es diminutivo de *caja*, y ésta probablemente del catalán *caixa* o del occitano *caissa*, procedentes del latín *capsa*, que es ‘caja’ (*DCECH*, s.v. caja). Al observar estas recetas me doy cuenta de que, originalmente, *cajeta* era una ‘caja pequeña’, y que por extensión, también pasó a ser el dulce que se guardaba en ella; pero igualmente, *cajeta* es el punto de cocimiento para preparar dicho dulce. Esto, por la mención: “ya que despegue del caso es el punto”, y más adelante, en otra receta se señala: “a punto de cajeta” (p. 148). En estos recetarios veo que este dulce se preparaba con diversas frutas solas o combinadas, agua y azúcar, así había *cajeta de camote y piña, de membrillo o de durazno*, entre otras; al parecer, era como una mermelada muy espesa. Además, también advierto la evolución de los términos, pues algunos transcriben: *caxetas*⁵⁹³ otros *cajetas* —como ésta de cidra—, y algunos más como *cajitas*⁵⁹⁴. Como ya advertimos, este alimento por extensión, adoptó el nombre del recipiente que lo contenía; e igualmente, se ve que *cajeta* es diminutivo independiente, que en México sólo significa “Dulce de leche de cabra, sumamente espeso”.⁵⁹⁵ Cuando razonamos el origen de las palabras, muchos de ellos nos resultan graciosos, como en este caso que, literalmente, *a un pan le untamos cajita*. Por otra parte, cabe mencionar que otros derivados de *caja*, *capsa* en latín, son: *cápsula*, *encajar*, *encaje*, *desencajar*, *cajuela* —vemos que éste es otro diminutivo— y *cajetilla* —doble diminutivo—, entre muchos más (*DCECH*, s.v. caja).

La receta denominada *Encebollado* muestra esta indicación: “se le echa un chile pasilla para que dé color” (p. 145). El vocablo **chile** procede del náhuatl (*DLNM*, s.v. chilli). En la *HNNE*, Francisco Hernández especifica:

Del CHILLI

El CHILLI o *pimienta mexicana* es la planta que produce las vainas llamadas por los *haitianos ajíes*, por los antiguos, según algunos, pimientos, y por los españoles pimienta de Indias. Y aunque desde hace mucho tiempo fue llevado a España, donde es muy estimado y se siembra en los huertos y en macetas como adorno y para su uso, sin embargo, como hay entre los indios otros muchos géneros y se usa diariamente para

⁵⁹² Con anterioridad ya vimos que la *cidra* es un fruto parecido al limón.

⁵⁹³ *Libro de cocina. Convento...*, op. cit., p. 19.

⁵⁹⁴ *Recetario...*, op. cit., p. 56.

⁵⁹⁵ *DRAE* [22-03-2011] s.v. cajeta.

excitar el apetito y condimentar las comidas, de suerte que no se encuentra una mesa sin *chilli*, [...] (vol. I, p. 136).

Janet Long-Solís refiere que de acuerdo con evidencias arqueológicas se encontraron restos de chile en El Riego en Tehuacán, Puebla, con una datación de entre 7000 y 5000 a.C., e informa que MacNeish “especula que puede haber sido el primer cultivo domesticado en Mesoamérica”.⁵⁹⁶ Además, Long-Solís precisa: “Este condimento ha contribuido, durante los últimos 8000 años, con variedad y sabor a la dieta básica del país; hasta se podría preguntar si el régimen basado en maíz, frijoles y calabaza hubiera perdurado tanto sin el uso de esta especia”.⁵⁹⁷ Según observo en estas recetas, el *chile*, elemento básico de la cocina prehispánica, ya también forma parte de los ingredientes de la cocina hispano-criolla. Y, respecto a la trascendencia estamental de este alimento, Long-Solís asevera:

Hoy en día forma parte de la dieta del mexicano en todos los niveles sociales; por lo tanto, puede considerárselo como un común denominador entre clases. La suma de los rasgos culturales comunes entre clases sociales es lo que forma la base de la nacionalidad de un país. El chile es uno de los atributos que identifican al mexicano.⁵⁹⁸

Anteriormente, ya se expuso que Lope Blanch analiza la vitalidad de los indigenismos; sobre este aspecto, Long-Solís manifiesta: “La importancia del chile en la vida cultural de México se refleja en el uso de su nombre en dichos, albures y canciones”.⁵⁹⁹ E, incluso, el mismo Lope cita la voz *chile* como el indigenismo más productivo, y destaca que tiene el sentido de ‘miembro viril’, ‘estar medio borracho’ *estar a medios chiles*, o ‘irritarse, enfurecerse’ *enchilarse* (*LIEM*, pp. 39-40). Una de las expresiones que Pérez Martínez registra como típico albur es: “no le tengas miedo al chile aunque lo veas colorado” (*CRM*, p. 527).

Como ya advertimos, el *chile* es otra aportación de América al mundo, concretamente de México.

⁵⁹⁶ Richard S. MacNeish “A summary of the subsistence”, en *The Prehistory of the Tehuacán-Valley*, vol. I, ed. de Douglas Byers, Austin: Univ. of Texas Press, 1967, p. 292. Citado en Long-Solís *op. cit.*, p. 12.

⁵⁹⁷ *Ibid.*, Long-Solís, p. 9.

⁵⁹⁸ *Idem.*

⁵⁹⁹ *Idem.*



29. En la fiesta mexicana llamada *huey tozoztli*, dedicada a Chicomecóatl, diosa de los mantenimientos, se le ofrendaban “... todos los géneros de maíz y legumbres... y cualesquiera otras legumbres para comer”.
Códice Florentino, lib. II, f. 29v.



30. En la fiesta mexicana llamada *huey tozoztli* dedicada a Chicomecóatl. *Códice Florentino*, lib. II, f. 29v.
Detalle que muestra una caja de petate con chiles.

En la mencionada receta del *Encebollado*, se refiere la variedad de **chile pasilla**. Por supuesto, rápidamente se detecta que es diminutivo de *pasa*, Al consultar la voz *pasa* se observa que tiene origen en el latín [*uva*] *passa*, derivado de *pandēre* ‘tender,

extender’,⁶⁰⁰ “especialmente ‘tender al aire las uvas para que se sequen’” (*DCECH*, s.v. pasa). Buscando fundamentos que justifiquen este origen, encuentro que Enrique Vela hace mención a que, para distinguir las variedades de chile, se les reconoce por sus cualidades externas “fundamentalmente forma y color”,⁶⁰¹ además de su “grado de picor”.⁶⁰² Me dirijo entonces a Long-Solís, quien puntualiza que se llama *chile pasilla* al que se consume seco, y que: “En estado verde lleva el nombre de chilaca. [...] Se seca en tonos casi negros”.⁶⁰³ Con estas alusiones al color, reviso la información del Protomédico, y encuentro lo siguiente en la descripción del *quauhchilli*: “tirando a rojo y por último a color de pasa” (*HNNE*, vol. I, p. 136), y lo mismo sucede con el *chilcoztli*: “a veces blanco y rojizo, a veces tirando al color de pasa” (p. 139). No precisa nombres de las variedades en español, pero considero que lo importante es el referente; al que finalmente se le haya clasificado como *pasilla*, es por el paradigma “color de pasa”. En este trabajo hemos visto que en ciertos casos que se agrega alguno de los diminutivos castellanos antiguos implica, no necesariamente ‘tamaño pequeño’, sino ‘parecido’. Por lo tanto, sugiero que se considere la información del protomédico Francisco Hernández y, en consecuencia, el *chile pasilla* como ‘chile color de pasa’. Evidentemente, lo veo como un diminutivo autónomo, ya que no hay relación alguna entre ‘una variedad de chile’ y una ‘uva pasa’.

Por otra parte, pienso que en el mismo caso está el *chile guajillo*; *guaje* proviene del nahua *uaxin* que designa una planta con “frutos grandes que, cuando están maduros, son generalmente de color amarillento mate”.⁶⁰⁴ Sobre la descripción del chile, Long-Solís explica que se le denomina así cuando está seco, además: “Se llama chile mirasol y chile puya en estado verde. Fruto de forma variada pero generalmente alargada. Se seca en color guinda, transparente”.⁶⁰⁵ Al parecer, entre este chile y un *guaje* no hay similitud en cuanto al color, entonces, pongamos atención a su forma. Respecto a la forma del *chile* Long-Solís puntualiza: “Presenta variación en su forma y tamaño, puede ser alargado o esférico”.⁶⁰⁶ Y, con relación al “Árbol de las calabazas”, Sánchez de Lorenzo-Cáceres indica que éste va de “esférico a elíptico-ovoide”,⁶⁰⁷ además de esto

⁶⁰⁰ *DRAE* [23-03-2011] s.v. pasa¹.

⁶⁰¹ Enrique Vela, “El chile: breve taxonomía” p. 28.

⁶⁰² *Idem*.

⁶⁰³ Long-Solís, *op. cit.*, p. 150.

⁶⁰⁴ *DRAE* [22-03-2011] s.v. guaje.

⁶⁰⁵ Long-Solís, *op. cit.*, p. 149.

⁶⁰⁶ *Ibid.*, p. 150.

⁶⁰⁷ José Manuel Sánchez de Lorenzo-Cáceres, “*Crescentia cujete*”, <http://www.arbolesornamentales.es/index.htm> [29-05-2011].

que señala Sánchez, recordemos que en México vemos tanto recipientes redondos como alargados, como ejemplo tenemos el calabazo largo con el que se hace el güiro. Aquí, es oportuno destacar la importancia del referente, ya que en la vida cotidiana de los antiguos mexicanos el *guaje* era esencial, pues formaba parte de los utensilios de cocina; esto, de acuerdo con lo que precisan Buenrostro y Barros: “Para colar se usaban coladores de guaje o de barro perforados. El agua para la familia se almacenaba en ollas largas terminadas en punta o redondas”.⁶⁰⁸ Pero además, se utilizaban los *guajes* pequeños, según lo que precisan: “Los indígenas bebían en vasos de barro, así como en copas bicónicas, guajes y calabazos”⁶⁰⁹; y también: “Se confeccionaban cucharas de guajes y de madera”.⁶¹⁰ Asimismo, estos autores también enlistan el *guaje* dentro de los utensilios para el servicio de mesa: “guajes térmicos para guardar tortillas calientes”.⁶¹¹ Entonces, cuando llegaron los españoles el *guaje* era un referente cotidiano y, pienso que al observar que había *guajes* esféricos y alargados, y que esto coincidía con cierta variedad de *chile* que también presentaba ambas formas, seguramente le asignaron el nombre de *guajillo*, es decir, “parecido al *guaje*”. Por lo tanto, propongo se considere que al *chile guajillo* se le llamó así por sus ‘formas de *guaje*’ y, lógicamente, lo veo como un diminutivo independiente respecto a su semántica.

La vitalidad del indigenismo *guaje* se manifiesta en que tiene el sentido de ‘bobo, tonto’, y “se emplea sobre todo en las expresiones *hacerse guaje* ‘hacerse el tonto, desentenderse’ y *hacer guaje a uno* ‘engañarle’” (*LIEM*, p. 42). Dentro del refranero mexicano también está la paremia: “El que para guaje nace, hasta jícara no para” y, al respecto, Pérez Martínez explica:

Refrán popular, de tipo predestinacionista, que significa que quien nace para algo en eso se irá convirtiendo y en eso acabará. La jícara, como se sabe, se hace de la parte inferior del guaje. [...] guaje significa, en primera instancia, tanto una planta de la familia de las calabazas como sus frutos, las calabazas maduras, cuyas cáscaras duras, una vez que han sido vaciadas de su carnosidad y secas, sirven como recipientes o vasijas y aun para otras cosas. En sentido literal, pues, el refrán no expresa sino el proceso natural de un guaje hasta ser convertido en jícara. [...] el sentido paremiológico del refrán se basa, sin embargo, en la acepción que en México tiene la palabra “guaje”: tonto, tarugo [...] (*RM*, p. 227).

⁶⁰⁸ Buenrostro y Barros, *La cocina prehispánica...*, op. cit., p. 28.

⁶⁰⁹ *Ibid.*, p. 29.

⁶¹⁰ *Idem.*

⁶¹¹ Barros y Buenrostro, “Ingredientes, utensilios y técnicas de la cocina prehispánica”, p. 9.

Arriba cuando hablamos del *tarugo* coloquial, mencioné que lo percibía como una ‘cabeza hueca’ y, precisamente, aquí su sinónimo *guaje* es una ‘calabaza hueca’. Vemos cómo se traslada la semántica, adaptándose a otras voces. Aunque, desde mi percepción, pienso que ha disminuido su vitalidad. Antes era común escuchar a nuestras madres o tías decir: “No te hagas guaje”, por ‘hacerse el desentendido’ o, “Lo está haciendo guaje” para expresar la ‘infidelidad femenina’. En la actualidad, aunque sí se siguen escuchando estas frases, sobre todo la primera, es muy común oír entre los jóvenes: “No te hagas güey” o “Lo está haciendo güey”.

Igualmente, en este documento está una receta de *Mermelada de manzana* [p. 153]. *Manzana* procede del latín *mala mattiana*, “nombre de una especie famosa de manzanas, así llamadas, al parecer, en memoria de Caius Matius, tratadista de agricultura que vivió en el S. I antes de J. C.” (*DCECH*, s.v. manzana). Uno de los derivados de este vocablo es el término **manzanilla** que, por supuesto, es diminutivo de *manzana*. Se denomina *manzanilla* a una hierba, y a la flor de ésta con la que se prepara una infusión de aroma y sabor agradable “que se usa mucho como estomacal, antiespasmódica y febrífuga”.⁶¹² A esta flor se le llamó así “por la semejanza de su botón con una manzana” (*DCECH*, s.v. manzana). Me parece muy claro que el término diminutivo *manzanilla* como ‘infusión’, es independiente del significado del ‘fruto’.

La receta *Carnero verde* apunta: “si hubieres de hacer muchos platillos no los cuajes con huevo” (p. 132). **Platillo**, por supuesto, es diminutivo de *plato*; este vocablo procede del latín *plattus*, *platus*, que es ‘plano’.⁶¹³ *Plato* es la vasija plana en la que se sirven las viandas pero, por extensión, también son las viandas que se sirven en el plato; un ejemplo que cita el *Diccionario de autoridades* es: “confe]l]aba de]pués el Santo no haber comido en]u vida *plato* mas]abro]o”;⁶¹⁴ y en cuanto a *platillo*, es un “plato pequeño”.⁶¹⁵ Por esto advierto que ha habido evolución en la semántica y considero que, actualmente, en la Ciudad de México el sentido de *plato* continúa igual, es decir, tanto para el recipiente como para el alimento que se sirve en él; pero *platillo* se utiliza exclusivamente para designar un ‘guiso’, y no un plato pequeño. Por lo tanto, percibo *platillo* como un diminutivo con significado independiente. Esto me hace pensar que, si al estar comiendo en un restaurante requiero un *plato pequeño* adicional, y lo solicito al

⁶¹² *DRAE* [01-04-2011] s.v. manzanilla.

⁶¹³ *Ibid.* [21-03-2011] s.v. plato.

⁶¹⁴ *NLLE, Diccionario de autoridades, 1737* [22-03-2011] s.v. plato.

⁶¹⁵ *Ibid.* [21-03-2011] s.v. platillo.

mesero pidiendo que me traiga *un platillo*, con seguridad me preguntaría que cuál de los de la carta.

En este libro de cocina también aparece una receta para hacer una bebida parecida al **pulque**:

*Modo de hacer una bebida que
se parezca al pulque de piña*

Se derriten cuatro onzas de azúcar en un cuartillo de agua, se le mezclan dos huevos que se baten bien con ella, se cuele y ya que es hora de tomarlo se le añaden dos reales de buen aguardiente catalán (p. 155).

Pulque es: “Bebida alcohólica, blanca y espesa, [...] que se obtiene haciendo fermentar el aguamiel o jugo extraído del maguey”.⁶¹⁶ Respecto a su etimología, el *DRAE* detalla que es de origen nahua,⁶¹⁷ y Covarrubias manifiesta que su procedencia es incierta, probablemente del náhuatl (*DCECH*, s.v. pulque). Al respecto, Moreno de Alba propone que se conceda mayor importancia “a la opinión del fraile dominico Diego Durán (quien afirmaba que era una voz antillana)”.⁶¹⁸ La explicación de Durán precisa:

Tuvo cuenta la república de proveer y obviar por ley y por estatuto de ella, que no se cometiesen males, ni sucediesen cosas desastradas, así, ninguno había que no plantasen y criasen magueyes, de cuya miel se hace el vino que ellos beben y bebían. Porque el que llaman *pulque*, que lo hacen los españoles de miel negra, y agua con la raíz, nunca ellos lo tuvieron, ni lo sabían hacer, hasta que los negros y españoles, lo inventaron, y así este vocablo “pulque”, no es mexicano, sino de las islas, como “maiz” y “naguas”, y otros vocablos que trajeron de la Española.⁶¹⁹

Más adelante; Moreno de Alba indica: “En particular resulta de interés esa ‘raíz’ que, según opinión del dominico, era un necesario ingrediente de uno de los dos tipos de bebida (llamado éste, según el fraile historiador, precisamente *pulque*)”.⁶²⁰ Y después, este autor formula una hipótesis:

Ahora bien, cuando ya sea por ellos mismos, ya sea por iniciativa de los españoles (y los negros), comienza a adulterarse el pulque añadiéndole

⁶¹⁶ *DRAE* [25-03-2011] s.v. pulque.

⁶¹⁷ *Ibid.* [25-03-2011] s.v. pulque.

⁶¹⁸ José G. Moreno de Alba, “Sobre el vocablo *pulque*”, p. 450.

⁶¹⁹ Fray Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España y Islas y Tierra Firme*, ed. J. Fernando Ramírez, México, 1954, t. I, p. 203. Citado en *ibid.*, p. 443.

⁶²⁰ *Ibid.*, p. 444.

cierta *raíz* (y probablemente otros componentes), esta nueva bebida se designa, en español y por los españoles, *pulque*. Tiene tal éxito este brebaje que no sólo parece preferirse al octli original sino que la voz misma (*pulque*) pasa a designar, en español, todo tipo de octli (no sólo el adulterado con raíz, sino también el puro). Al paso del tiempo se desprestigia el brebaje adulterado, sobre todo por las repetidas ordenanzas que lo prohíben (debido a las fuertes intoxicaciones que provocaba). Probablemente este brebaje adulterado dejó de producirse en el siglo XVIII. Siguió preparándose sólo el octli original (quizá con adición de algunas frutas, que lo *curaban*, como hasta nuestros días) sin raíz (ni otros ingredientes), y como venía sucediendo desde el primer cuarto del siglo XVI, siguió designándose (hasta hoy) *pulque*.⁶²¹

En este punto me parece importante recordar que los alimentos eran al mismo tiempo medicina, por lo que Francisco Hernández registra información respecto al **maguey**, a la preparación del *pulque* y a los elementos que se le adicionaban, así como a los usos medicinales:

Del METL o maguey

Del jugo que mana [...] fabrican vinos, miel, vinagre y azúcar; dicho jugo provoca las reglas, ablanda el vientre, provoca la orina, limpia los riñones y la vejiga, rompe los cálculos y lava las vías urinarias. [...] Se hace vino del mismo jugo diluido con agua y agregándole cortezas de cidra y de limón, *quapatli* y otras cosas para que embriague más, a lo cual esta gente es sobremanera aficionada, como si estuviera cansada de su naturaleza racional y envidiara la condición de los brutos y cuadrúpedos. Del mismo jugo sin ponerlo al fuego, echándole raíces de *quapatli* asoleadas durante algún tiempo y machacadas, y sacándolas después, se hace el llamado vino blanco, muy eficaz para provocar la orina y limpiar sus conductos. Del azúcar condensado del mismo jugo, se prepara vinagre disolviéndolo en agua que se asolea luego durante nueve días (*HNNE*, vol.I, p. 349).

De esta información es importante destacar que la raíz de *quapatli* era la que se agregaba al *pulque*. Y, por otra parte, que en el México antiguo ya se utilizaba el vinagre —tantas veces referido en la cocina árabe-andalusí—, extraído del *metl* o *maguey* vocablo que, aunque no lo señala Hernández, procede “del taíno de las Grandes Antillas” (*DCECH*, s.v. maguey).

Continuando con la información respecto a la raíz de *quapatli*, reviso la descripción y encuentro lo siguiente:

⁶²¹ *Ibid.*, pp. 446-447.

Del QUAPATLI o medicina del monte

El QUAPATLI, que algunos llaman *tlalpatli* o sea medicina chica, y otros *ocpatli* o sea *aderezo del vino*, es un arbusto que echa, de unas raíces ramificadas, tallos leonados llenos de hojas como de *mízquitl*, [...] La [...] corteza limpia perfectamente los dientes y los afirma, alivia la tos, cría carne, y mezclada al vino de *metl* o algún otro licor provoca la orina admirablemente, lo cual se ha comprobado por diaria experiencia, aumentando además la fuerza embriagante del vino (*HNNE*, vol. II, pp. 119-120).

Pero además, al revisar la *HNNE*, observo que hay otra raíz que se añadía al *pulque*, y de la que Hernández señala: “El ITLANEXILLO, que otros llaman *teatlapalli* o *ala de piedra*, tiene raíces semejantes a cabellos [...] se mezcla al *octli* o vino de *maguey* que llaman *pulque* a fin de darle fuerza y mayor eficacia para trastornar la cabeza” (vol. I, p. 107). Con esta información que proporciona el Protomédico se conocen, sobre todo, las raíces componentes del *pulque*.

Con anterioridad, vimos que el *chocolate* era la bebida dulce más popular en esta etapa; y respecto al *pulque*, Quiroz asevera:

Pero el pulque fue, por sobre todas, la bebida energética de mayor consumo en la ciudad. Sabemos que en 1791 el ingreso de pulque ascendió a 1 886 675 arrobas, lo que equivale a más de 23 millones de litros, si consideramos 12.5 litros por arroba.⁶²² Para una población inferior a los 200 000 vecinos, el consumo promedio, casi medio litro por habitante, parece muy elevado, si tenemos en cuenta que no lo bebían los niños, ni los españoles, que nunca lo apreciaron. Sin duda, se perdía una parte, ya que el pulque no puede conservarse mucho tiempo, y además habría que contar con los forasteros, que constituían una población flotante siempre numerosa. Aun así parece que podríamos dar la razón a quienes lamentaban las nefastas consecuencias del consumo excesivo de esta bebida entre los grupos populares.⁶²³

Con relación a lo que menciona Quiroz sobre la no apreciación del *pulque* por los españoles, me llama la atención que en este recetario, aunque anónimo, es evidente que corresponde al estrato hispano-criollo, y en él se incluye esta receta para hacer una bebida parecida al *pulque de piña*. En mi opinión, cuando se elabora un producto a imitación, implica cierto grado de aprecio a nivel tal de crear un sustituto, aunque paradójicamente, no se preparaba ni con jugo de maguey ni con piña; pero se tenía una

⁶²² “El contenido de la arroba podía variar de 11.5 a 12.5 kilos”. Citado en Quiroz, *op. cit.*, p. 19.

⁶²³ *Ibidem*.

bebida parecida. Además, en el recetario del capítulo siguiente también se encuentra una extensa *Receta para Hacer Pulque*⁶²⁴, con la diferencia de que éste se elabora con *maíz cacahuazintle*. Asimismo, el *pulque* es parte de los ingredientes de los *Buñuelos de la Nochebuena*⁶²⁵ y de los *Buñuelos de queso*.⁶²⁶ Sobre la participación de los españoles en el consumo de *pulque*, es oportuno observar la descripción que hace Corcuera de una pulquería en el siglo XVI: “La pulquería tenía una cara amable y divertida, sobre todo los domingos. Los encargados, hombres y mujeres, conservaban el local más limpio y barrido que la iglesia y la gente se entendía bien al hacerse ‘con la bebida camaradas’”.⁶²⁷ Después, relata el ambiente:

Asisten familias enteras; el padre, la madre y los hijos se juntan para escuchar música de guitarras, los pobres y plebeyos para beber y cantar. Acuden no sólo hombres y mujeres indígenas, sino de todas las castas y la gente ordinaria se “sale” de un lugar para alternar con la “gente de estofa”,⁶²⁸ esto es, con personas de calidad. Incluso muchos españoles o criollos, cuando son parte de algún altercado, vuelven a tomar “su lugar”, esto es a invocar sus fueros de españoles [...]⁶²⁹

Por todo lo anterior, deduzco que una gran parte de los españoles y criollos no aceptaban esta bebida, pero otra sí.

No podía faltar un refrán sobre el *pulque* y, aunque éste no se menciona, está implícito: “Agua de las verdes matas, tú me tumbas, tú me matas, tú me haces andar a gatas” (*CRM*, p. 526).



31. *Mel* o maguey, planta de la que se extrae el aguamiel que, fermentado, produce el pulque. *Códice Florentino*, lib. I, f. 40r.

⁶²⁴ *Manuscrito...*, *op. cit.*, pp. 154-156.

⁶²⁵ *Ibid.*, p. 146.

⁶²⁶ *Ibid.*, p. 152.

⁶²⁷ Sonia Corcuera de Mancera, “La embriaguez, la cocina y sus códigos morales”, p. 532.

⁶²⁸ “Calidad, clase”. *DRAE* [17-05-2011] *s.v.* estofa.

⁶²⁹ Corcuera, “La embriaguez...”, *op. cit.* p. 532.

IX. MANUSCRITO P. ÁVILA BLANCAS DE LA CATEDRAL METROPOLITANA DE MÉXICO

Ay [...] Bodegones, donde comen, garitas en las plaza (*sic*), donde ay quien bata chocolate, y cozineras que venden sus guifados, y está de todo al gusto, apetito, y necesidad, tan abundante, que à las seis de la tarde ay tanto de bafimento como à las nueve del dia puede hallarse.

FR. AGUSTÍN DE VETANCURT⁶³⁰
Teatro mexicano, 1698

Guadalupe Pérez San Vicente explica la denominación de este libro de cocina: “Llamaremos a este precioso manuscrito de gastronomía Mexicana del siglo XVIII, *Ms. P. Ávila Blancas*, por haber estado siempre en la propiedad de la familia del Padre Luis Ávila Blancas, ilustre Oratoriano, Canónigo y Sacristán Mayor de la Catedral Metropolitana de México”.⁶³¹ Según afirma Pérez San Vicente, este documento es de carácter familiar, y en él escriben veintitrés personas distintas “su o sus recetas predilectas a petición de la amiga, dueña del manuscrito”.⁶³² El documento está muy bien conservado y “sus páginas se encuentran pegadas, cosidas y preparadas como un libro, cuyas medidas corresponden al tamaño octavo mayor: de alto 13 cms., de largo 14.2 cms. Y de ancho 10.5 cms., las medidas tradicionales que se usaban en las novenas y los libros de cocina hasta el siglo XIX”.⁶³³ Este texto fue publicado en 1999 por BRIGAR, Restaurante El Cardenal; es una edición facsimilar en la que, la primera parte, consta de la transcripción efectuada por Pérez San Vicente con la ortografía y sintaxis “modificadas al uso del lenguaje contemporáneo de finales del siglo XX”.⁶³⁴ Este capítulo se basa en la segunda edición de 2001.⁶³⁵

Después de haber revisado los seis libros de cocina, advierto que las recetas de este documento tienen mayor extensión y precisión que las de los anteriores y, aunque todos corresponden al siglo XVIII, es probable que esto varíe dependiendo de la etapa del siglo al que corresponden. Por otra parte, se reitera lo que ya se explicó con

⁶³⁰ Fr. Agustín de Vetancurt, *Teatro mexicano*, p. 3 del “Tratado de la Ciudad de México”.

⁶³¹ Guadalupe Pérez San Vicente, “Introducción”, p. 11.

⁶³² *Ibid.*, p. 12.

⁶³³ *Idem.*

⁶³⁴ *Ibid.* p. 15.

⁶³⁵ *Manuscrito Ávila Blancas. Gastronomía mexicana del siglo XVIII.*

anterioridad, que únicamente se referirán algunos elementos que sólo están en este texto, y algunos más que se programaron para distribuir la información.

En este libro de cocina aparece la receta *Costillas empapeladas a la francesa* (pp. 60-61). Al ver el término **costilla**, se piensa que es otro más de los diminutivos autónomos, por lo que se revisa su etimología. Esta voz procede del latín *costa* que es ‘costilla’, ‘costado’ (*DCECH*, s.v. cuesta), este último sentido “porque las costillas que salen del espinazo abrazan el uno y el otro costado” (*TLCE*, s.v. costado); y de aquí surge la frase *dolor de costado* que ahora se explica como pleuresía⁶³⁶ o inflamación de la pleura.⁶³⁷ Del vocablo *costa* derivó *acostar* (*DCECH*, s.v. cuesta) que es ‘echarse de costado’ (*TLCE*, s.v. acostar) y que, en la actualidad, además de ‘tenderse en la cama’ también quiere decir ‘tener relación sexual’;⁶³⁸ lo que —una vez que se observa su significado— resulta curioso, pues ‘de costado’ no es la única ni la más común de las posturas dentro esta práctica. Además, *costilla* dio origen a *costal* “porque es el saco que se lleva sobre el espinazo y las costillas” (*TLCE*, s.v. costilla). De acuerdo con lo que pudimos observar, *costa* significa lo mismo que *costilla*, entonces, sólo es un diminutivo, pero no es independiente en cuanto a su semántica, pero sí interesante de conocer.

Igualmente, está la receta *Pollas en caldillo* (pp. 32-33), en la que al final indica: “Ya que haya consumido el caldo un poco se le muele media tablilla con un jitomate y se le echa, para que tome color” (p. 33). **Tablilla** es diminutivo de *tabla*, del latín *tabŭla* ‘tabla, pieza de madera plana, más larga que ancha, y poco gruesa’ (*DCECH*, s.v. tabla) Y, se infiere que por extensión: “Se llama tambien un género de ma[ll]a mezclada con algun dulce, y extendida como las tabletas, que venden los barquilleros en los pa[ll]eos”.⁶³⁹ El *DRAE* define *tablilla*, para México, como: “tableta de chocolate”.⁶⁴⁰ En estas definiciones aparece el sinónimo **tableta**, que como vemos, es otro diminutivo con el sufijo *-eta*, aunque considero que, en el habla cotidiana de la Ciudad de México, sólo se le llama *tableta* a una ‘pastilla medicinal’. Por lo tanto, veo ambos vocablos como diminutivos con semántica independiente del significado original de *tabla*; *tablilla* como una ‘barra pequeña de chocolate’ y *tableta* como un ‘comprimido medicinal oblongo, redondeado en los extremos’.

⁶³⁶ *DRAE* [29-05-2011] s.v. costado.

⁶³⁷ *Ibid.* [29-05-2011] s.v. pleuresía.

⁶³⁸ *Ibid.* [29-05-2011] s.v. acostar.

⁶³⁹ *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1739 [29-03-2011] s.v. tablilla.

⁶⁴⁰ *DRAE* [29-03-2011] s.v. tablilla.

Este texto asimismo tiene la receta *Torrijas de Natas sin Pan* (pp. 79-81), en la que se indica:

[...] tomarás cosa de cuatro onzas de trigo o de arroz y un cuarterón de azúcar molido y mezclado todo junto, ponlo en un cacillo luego echa un poquito de leche de manera que se haga un batidillo espeso, échale después huevos hasta una docena, la mitad con claras y echa las yemas primero y bate muy bien el batido con el cucharón y de que esté bien batido, que no tenga ningún burujo, [...] (p. 80).

Batidillo es diminutivo de *batido* que es participio de *batir*,⁶⁴¹ del latín *battuĕre* ‘golpear’.⁶⁴² Si observamos, en esta receta se muestra claramente la diferencia semántica entre *batido* y *batidillo*. Según el texto, *batidillo* es una ‘mezcla espesa’, y *batido* es ‘una mezcla que se batió hasta quitarle los burujos’⁶⁴³ —a los que en la Ciudad de México les llamamos “grumos”—. Pienso que, actualmente, el significado de *batidillo* ha adquirido una semántica propia; el *Diccionario breve de mexicanismos* lo define como: “Mezcla desordenada de ingredientes suaves y húmedos”.⁶⁴⁴ En mi opinión designa ‘un espacio sucio, salpicado de elementos líquidos’, y tiene un uso peyorativo; por lo que es común escuchar: ¡Mira nada más, qué batidillo hiciste!; por lo tanto, lo veo como un diminutivo independiente de la semántica de *batido*.

Asimismo, en este recetario está el guiso *Torta de papas* (p. 41). Respecto al origen de la **papa**, Sophie D. Coe aporta información arqueológica: “La primera papa domesticada, la *Solanum tuberosum*, fue descubierta en una caverna situada en la región central de Perú, y su edad parece remontarse a unos 8000 años a.C.”⁶⁴⁵ Y con relación al primer encuentro de los españoles con este tubérculo, puntualiza: “La papa ni siquiera fue vista por los europeos hasta la década de 1530-1540, cuando conquistaron los fríos altiplanos de Colombia y Perú. Es decir que las papas cultivadas no fueron conocidas por los europeos sino hasta entonces”.⁶⁴⁶ Posteriormente, esta autora precisa: “Y no se trataba de una sola clase de papa sino que había variedades que se distinguían por el color, el sabor, la dureza, el uso que se les daba y casi cualquier otra cosa que pueda distinguirlas”⁶⁴⁷ y, probablemente, fue la variedad *andigenum* la que se trasladó “a

⁶⁴¹ *DRAE* [29-03-2011] s.v. batido, da.

⁶⁴² *Ibid.* [29-03-2011] s.v. batir.

⁶⁴³ “Bulto pequeño”. *DRAE* [29-03-2011] s.v. burujo.

⁶⁴⁴ *DBML* [29-03-2011] s.v. batidillo.

⁶⁴⁵ Coe, *op. cit.*, p. 43.

⁶⁴⁶ *Idem.*

⁶⁴⁷ *Idem.*

Europa del Altiplano de Colombia”, pero debido a las condiciones climáticas arraigó únicamente en Irlanda, e incluso se le conoció como “papa irlandesa”.⁶⁴⁸ Por otra parte, Corcuera hace énfasis en que “dos productos originales de América, la papa y el maíz, ayudaron a resolver el problema del hambre en Europa”.⁶⁴⁹

En lo concerniente a su etimología, Corominas señala que procede del quiché *pápa*; y respecto a la denominación de *patata*, atribuye este cambio a “una confusión de *papa* con *batata*” (*DCECH*, s.v. papa II). Respecto a la *batata*, Francisco Hernández indica: “A la hierba que los haitianos llaman *batata*, la llaman los mexicanos CAMOTLI por la forma de la raíz, que es la parte principal y más útil” (*HNNE*, vol. I, p. 173). De acuerdo con esto, me doy cuenta de que la confusión entre estos tubérculos y sus nombres indígenas, propició una mezcla entre *papa* (quiché) y *batata* (taíno⁶⁵⁰) > *patata*, un vocablo híbrido procedente de dos indigenismos.

Con relación a la palabra *camote* procedente del náhuatl *camotli*, Coe manifiesta que esta voz

[...] parece ser la raíz de todas las palabras que se emplearon para designarla en la región del Pacífico, dado que el camote no sólo se encuentra en el Nuevo Mundo sino también en la Polinesia, de Hawai a la Isla de Pascua y Nueva Zelanda. [...] Pese a las evidencias lingüísticas, no existe nada en el campo del material arqueológico que pudiera haberse encontrado en México que lo relacione con la domesticación del camote, en tanto que en la costa del Perú su uso puede remontarse por lo menos a 2800 o 2400 a.C. y, posiblemente, a fechas mucho más tempranas.⁶⁵¹

Por lo tanto, estas raíces: la *papa* y el *camote* son aportaciones de América al mundo, concretamente de Perú, aunque este último con voz nahua.

La receta *Migas de Nata* explica: “Tomarás seis escudillas⁶⁵² de natas y desharás tres panecitos de leche, que sean molletes y harás los bocadillos del tamaño de media nuez” (p. 81). **Mollete** es diminutivo de *muelle*⁶⁵³ del latín *mōllis* ‘flexible’, ‘blando’, ‘suave’ (*DCECH*, s.v. muelle), y se define como: “Panecillo de forma ovalada, esponjado y de poca cochura⁶⁵⁴, ordinariamente blanco”. En México, *mollete* ha

⁶⁴⁸ Cfr. John Evelyn, *Memoirs*, Londres: Henry Colburn, 1818, 2, p. 292. Citado en *ibid.*, pp. 44, 46.

⁶⁴⁹ Corcuera, *Entre gula...*, *op. cit.*, p. 53.

⁶⁵⁰ Cfr. *EA*, p. 259.

⁶⁵¹ Coe, *op. cit.*, p. 42.

⁶⁵² “Vasija ancha y de forma de una media esfera, que se usa comúnmente para servir en ella la sopa y el caldo”. *DRAE* [12.05-2011] s.v. escudilla.

⁶⁵³ *Ibid.* [30-03-2011] s.v. mollete.

⁶⁵⁴ Significa “coccción”. *Ibid.* [30-03-2011] s.v. cochura.

adquirido una semántica propia, pues no es un pan blando, es la mitad de un pan tostado, generalmente *bolillo*, partido horizontalmente y “untado con frijoles refritos, queso y salsa”.⁶⁵⁵ En consecuencia, lo percibo como un diminutivo independiente.

En este libro también está una receta de *Bizcochos* (pp. 149-150). La voz **bizcocho** procede del latín *bīs cōctus* que significa ‘cocido dos veces’ (*DCECH*, s.v. bizcocho), y Covarrubias lo define de la siguiente manera:

El pan que se cuece de propósito, para la provisión y matalotaje⁶⁵⁶ de las armadas y de todo género de bajeles. Díjose así, *quasi biscocto*, cocido dos veces, por la necesidad que tiene de ir enjuto, para que no se corrompa, [...] Hay otros bizcochos regalados que hacen del polvo de la harina, de azúcar y de huevos (*TLCE*, s.v. [bizcocho] vizcocho).

Respecto a esta cita es conveniente señalar que *regalado* significa ‘suave’;⁶⁵⁷ aunque si actualmente en México decimos que “hay bizcochos regalados”, significaría que son gratuitos, que no tienen costo.

Y, por otra parte, es importante tener siempre presente que las condiciones de esa época implicaban largas travesías, así como las carencias e incomodidades de los barcos, por lo que los pasajeros debían llevar un abundante matalotaje. La gran cantidad de alimentos que se trasladaban comprendía: bizcocho, vino, aceite, vinagre, pescado seco, tocino, habas, garbanzos, quesos, miel, sardina, arroz, vacas, puercos, frutas secas o en conserva, azúcar y sal, entre otros.⁶⁵⁸ Pero, no era únicamente la alimentación lo que cada viajero debía ingresar al barco. Sobre esto, José Luis Martínez precisa:

Además de la comida misma, abundante o frugal, el matalotaje debía incluir también las “muchas vasijas de cobre, así como cántaros, ollas, sartenes, aceiteras, jeringas”,⁶⁵⁹ [...] es decir, cuanto se necesitaba para guardar y preparar los alimentos durante más de un mes, y para otro tipo de exigencias.⁶⁶⁰

⁶⁵⁵ *DBML* [30-03-2011] s.v. mollete.

⁶⁵⁶ “Prevención de comida que se lleva en una embarcación”. *DRAE* [30-03-2011] s.v. matalotaje.

⁶⁵⁷ *Ibid.* [30-03-2011] s.v. regalado, da.

⁶⁵⁸ *Cfr.* Martín Fernández de Navarrete, *Colección de viajes y descubrimientos que hicieron por mar los españoles desde fines del siglo XV*, t. III, Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1825-1837, pp. 419-420. Citado en José Luis Martínez, *Pasajeros...*, *op. cit.* pp. 64-67.

⁶⁵⁹ Seguramente se refiere a las jeringas que se utilizan para “introducir materias no líquidas, pero blandas, [...] con que se hacen los embutidos”. *DRAE* [25-05-2011] s.v. jeringa.

⁶⁶⁰ José Luis Martínez, *Pasajeros...*, *op. cit.*, p. 68. Además, el matalotaje también incluía el “ajuar de dormir, la costumbre parecía ser que los pasajeros llevaran consigo frazada, almohada y colchón ligero”. *Idem.*

En esa relación de alimentos se incluye el *bizcocho*; sobre este elemento, el *Diccionario de autoridades* aclara que es: “Pan que se cuece segunda vez, para que se enxugue,⁶⁶¹ y dure mucho tiempo, con el qual se abastecen las embarcaciones, por no poder llevar hornos para el pan necesario.⁶⁶² De acuerdo con estas definiciones, y como ya se había visto cuando se habló del pan, confirmamos que, aunque en esa época había pan elaborado con azúcar y huevo, en general era pan duro hecho con harina, agua y sal. Con esto observo que, en esa época, el *bizcocho*, cocido dos veces y por lo tanto duro, era la antítesis del *mollete*, poco cocido y en consecuencia blando. Por otra parte, Corominas, registra la palabra **galleta** como ‘bizcocho de barco’ o ‘bizcocho de postre’, del francés *galette* derivado de *galet*, diminutivo del francés antiguo *gal* ‘guijarro’,⁶⁶³ “por la forma plana de la galleta” (*DCECH*, s.v. galleta I). Igualmente, el *Diccionario de la Academia* detalla que este pan: “se da á la tripulación en las embarcaciones, y se distingue del comun en que no tiene levadura y está dos veces cocido. *Panis bis coctus*”.⁶⁶⁴ De acuerdo con esto, la voz *galleta* es, igualmente, un diminutivo independiente del significado original de ‘piedra de río pequeña y lisa’.

Del platillo *Buñuelos de queso* (p.152) tomamos el vocablo *queso* que viene del latín *casĕus*, y que entre sus derivados está *quesada*, “por lo común *quesadilla* [...] ‘empanada’” (*DCECH*, s.v. queso). *Quesada* o **quesadilla** es: “Cierta género de pastel, compuesto de queso y masa”,⁶⁶⁵ pero para México la define como: “Tortilla de maíz rellena de queso u otros ingredientes que se come caliente”.⁶⁶⁶ Según esta última acepción y, como sabemos, en esta Ciudad la *quesadilla* tiene una semántica propia e independiente de *queso*, pues hay *quesadillas* de *flor de calabaza*, *carne deshebrada*, *huitlacoche* o *papa*, entre otras, por lo tanto veo este término como diminutivo independiente.

En este recetario asimismo está el texto *Cómo se Adereza una Frasia*, en donde menciona: “tomarás un palillo como un hueso que esté un poquito romo de la punta y meterle has por una parte de la tripa” (p. 112). **Palillo** es diminutivo de *palo*, del latín *palus*, –i, ‘poste’, ‘trozo de madera más largo que grueso’ (*DCECH*, s.v. palo) y, el *Diccionario de autoridades* lo define de la siguiente forma: “Se llama así mismo una

⁶⁶¹ Procede del latín *exsucāre* ‘dejar sin jugo’: “Quitar la humedad superficial”. *DRAE* [30-03-2011] s.v. enjugar.

⁶⁶² *NTLLE*, *Diccionario de autoridades*, 1726 [30-03-2011] s.v. bizcocho.

⁶⁶³ “Piedra lisa y pequeña que se encuentra en las orillas y cauces de los ríos y arroyos”. *DRAE* [31-03-2011] s.v. guija.

⁶⁶⁴ *NTLLE*, *Diccionario de la Real Academia Española*, 1803 [29-03-2011] s.v. galleta.

⁶⁶⁵ *DRAE* [02-03-2011] s.v. quesada, quesadilla.

⁶⁶⁶ *Ibid.* [02-03-2011] s.v. quesadilla.

hastillita, que se pule y corta a proporción, formándole la punta o puntas, para mondarse los dientes”.⁶⁶⁷ Por esta razón, considero este vocablo un diminutivo con semántica independiente ya que se registra una función específica, la de ‘mondador de dientes’, no la de cualquier ‘trozo de madera’. Aunque pienso que, en el presente, esta función casi ha caído en desuso, y su principal utilidad es en la cocina. Además, ya hay *palillos* que no son de *palo*, sino de plástico.

Por otra parte, es interesante observar el significado de otros derivados de *palo*, tales como *palenque* ‘estacada de fortificación’, y que es topónimo de una zona prehispánica maya; o, *palero* ‘el marinero encargado de la maniobra de los palos de la nave’ (*DCECH*, s.v. palo), frecuente en el habla cotidiana de México, y que ahora significa: “Ayudante, persona que ayuda a otra a hacer trampas”.⁶⁶⁸ Veamos que nuestro vocabulario está impregnado de múltiples referentes que tienen relación con el contexto de la época colonial o anterior, los barcos, los marineros, los bizcochos, las galletas, y demás, y que han sufrido evolución. En el aspecto coloquial *palo* se utiliza para aludir al ‘miembro viril’ y al ‘coito’.⁶⁶⁹

La receta *Jamón Dorado* refiere que una vez condimentado éste con especias, “se envuelve en una servilleta” (p. 36) El término **servilleta** es derivado de *siervo*, latín *sērvus* ‘esclavo’. *Servilleta* tiene origen en el francés *serviette* ‘servilleta’ con influencia de *servilla* ‘zapatilla’, (*DCECH*, s.v. siervo), del latín “*serviliā [calceamenta]*, [calzado de esclavas”,⁶⁷⁰ que Covarrubias, define de la siguiente forma:

Es un calzado de unas zapatillas, de una suela muy a propósito para las mozas de servicio; [...] porque las demás que no han de andar con tanta desenvoltura traen chapines,⁶⁷¹ zuecos, chinelas,⁶⁷² y mulillas,⁶⁷³ las mozas, zapatos o servillas (*TLCE*, s.v. servillas).

⁶⁶⁷ *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1737 [31-03-2011] s.v. palillo.

⁶⁶⁸ *DBML* [04-03-2011] s.v. palero.

⁶⁶⁹ *DRAE* [45-03-2011] s.v. palo.

⁶⁷⁰ *Ibid.* [05-04-2011] s.v. servilla.

⁶⁷¹ “Chanclo de corcho [...] muy usado en algún tiempo por las mujeres”. *Ibid.* [17-05-2011] s.v. chapín¹.

⁶⁷² “Calzado a modo de zapato, sin talón, de suela ligera, y que por lo común solo se usa dentro de casa.”. *Ibid.* [17-05-2011] s.v. chinela.

⁶⁷³ “Calzado que usaban los patricios romanos. Era de color púrpuro, puntiagudo, con la punta vuelta hacia el empeine, y por el talón subía hasta la mitad de la pierna”. *Ibid.* [17-05-2011] s.v. mulilla, múleo.

La *servilla* está en desuso, y era: “Zapato ligero y de suela muy delgada”.⁶⁷⁴ No se indica el material del que estaba hecha, pero se me ocurre pensar que pudo haber sido de tela blanca,⁶⁷⁵ por eso la derivación de la *servilleta*. Y ésta se define como:

Lienzo como de tres quartas, ò vara en quadro, que sirve en la mesa sobre los manteles (de cuya tela fuele ser regularmente) para evitar el mancharse con el manjar, ò vianda, y limpiar lo que de ella se pega à los dedos, ò à la boca. Pudo decirse así de la voz Servir, porque sirve.⁶⁷⁶

Por supuesto, *servilleta* es diminutivo de *servilla* y, según se advierte, el sentido de *servilleta* como ‘pieza que usa el comensal para limpiarse labios y manos’⁶⁷⁷ es independiente del de *servilla* ‘zapatilla de sierva’, por lo tanto lo percibo como diminutivo autónomo.

Por otra parte, ya hemos visto que, de acuerdo con las necesidades del ser humano, hay elementos o técnicas que se originaron paralelamente en diferentes culturas, sin influencia unas de otras, por ejemplo la salazón de los alimentos para su conservación, que se dio tanto en el Viejo como en el Nuevo Mundo. En este caso, hay información de que en el servicio de comida que se daba a Moctezuma, ya se utilizaban mantas blancas con la función de *servilletas*, según lo menciona Bernal Díaz del Castillo:

[...] ponían delante una como tabla labrada con oro y otras figuras de ídolos, y él sentado en un asentadero bajo, rico y blando, y la mesa también baja, hecha de la misma manera de los sentadores; y allí le ponían sus manteles de mantas blancas y unos pañizuelos algo largos de lo mismo [...].⁶⁷⁸

Respecto a este párrafo Soustelle parafrasea: “se colocaba delante de él una mesa baja con un mantel y servilletas blancas”.⁶⁷⁹ Esto parece indicar que la ‘servilleta’ ya se utilizaba antes de la llegada de los españoles, cuando menos, dentro de la clase dirigente mexicana. Pero, en el Viejo Mundo este concepto surge en el genio de Leonardo da Vinci, quien además de: “Pintor, escultor, arquitecto, músico, escritor, diseñador e

⁶⁷⁴ *Ibid.* [17-05-2011] s.v. *servilla*.

⁶⁷⁵ Como en la actualidad, algunas zapatillas de *ballet*.

⁶⁷⁶ *NLLE, Diccionario de autoridades*, 1739 [17-05-2011] s.v. *servilleta*.

⁶⁷⁷ *DRAE* [17-05-2011] s.v. *servilleta*.

⁶⁷⁸ Díaz del Castillo, *op. cit.*, p. 167.

⁶⁷⁹ Soustelle, *op. cit.*, p. 153.

ingeniero”,⁶⁸⁰ se le considera “un impenitente gastrónomo a la vez que un cocinero tan refinado y sensible como visionario e incomprendido”;⁶⁸¹ y resulta muy interesante conocer las condiciones que propiciaron el invento de la ‘servilleta’.

Ya se expresó que el término procede del francés, y aquí es oportuno referir que durante el siglo XVI la poderosa influencia de los Medici marca “la vida cortesana de Europa y [...] el estilo de la cocina de Occidente”;⁶⁸² por esta razón el refinamiento y la sensibilidad se unieron al “deleite gastronómico”.⁶⁸³ En Venecia se inventa el tenedor y se diseñan copas de cristal, “mientras que el propio Leonardo promueve en Florencia el uso de la servilleta”.⁶⁸⁴ Por otra parte, también a Leonardo “se atribuye la invención de una máquina para moldear los espaguetis, se considera asimismo responsable de haber añadido la tercera púa al tenedor veneciano para facilitar la ingestión de estos *spago magiabile* (cordeles comestibles)”.⁶⁸⁵

En cuanto a la creación de la ‘servilleta’, surge mientras Leonardo se desempeña como maestro de banquetes en la Corte de Ludovico Sforza “El Moro”, gobernador de Milán. Esto sucede cuando Leonardo observa los modales de “su señor” en la mesa y, los comentarios respectivos, así como muchos otros relacionados con la cocina, los deja plasmados en anotaciones; la mayoría de ellas se realizaron entre 1481 y 1500, y después fueron compiladas en el *Codex Romanoff*.⁶⁸⁶ La gran preocupación de Leonardo era la siguiente:

La costumbre de mi señor Ludovico de amarrar conejos adornados con cintas a las sillas de los convidados a su mesa, de manera que puedan limpiarse las manos impregnadas de grasa sobre los lomos de las bestias, se me antoja impropia del tiempo y la época en que vivimos. Además, cuando se recogen las bestias tras el banquete y se llevan al lavadero, su hedor impregna las demás ropas con las que se los lava.

Tampoco apruebo la costumbre de mi señor de limpiar su cuchillo en los faldones de sus vecinos de mesa. ¿Por qué no puede, como las demás personas de su corte, limpiarlo en el mantel dispuesto con ese propósito?⁶⁸⁷

⁶⁸⁰ José Carlos Capel, “Presentación”, p. 21.

⁶⁸¹ *Idem.*

⁶⁸² *Ibid.*, p. 19.

⁶⁸³ *Ibid.*, p. 18.

⁶⁸⁴ *Idem.*

⁶⁸⁵ *Ibid.*, p. 22.

⁶⁸⁶ *Cfr. Notas de cocina de Leonardo da Vinci*, p. 93.

⁶⁸⁷ *Ibid.*, p. 98.

Por este motivo, Vinci escribe una alternativa de solución al problema, la que también deja registrada:

Al inspeccionar los manteles de mi señor Ludovico, luego que los comensales han abandonado la sala de banquetes, hállome contemplando una escena de tan completo desorden y depravación, más parecida a los despojos de un campo de batalla que a ninguna otra cosa, que ahora considero prioritario, antes que pintar cualquier caballo o retablo, la de dar con una alternativa.

Ya he dado con una. He ideado que a cada comensal se le dé su propio paño que, después de ensuciado por sus manos y su cuchillo, podrá plegar para de esta manera no profanar la apariencia de la mesa con su suciedad. ¿Pero cómo habré de llamar a estos paños? ¿Y cómo habré de presentarlos?⁶⁸⁸

Con relación a esto, Pietro Alemanni, embajador florentino en Milán elabora un informe sobre Leonardo, en el que manifiesta las aflicciones de éste y su posible solución:

[...] en la víspera de hoy presentó en la mesa su solución a ello, que consistía en un paño individual dispuesto sobre la mesa frente a cada invitado destinado a ser manchado, en sustitución del mantel. Pero con gran inquietud del maestro Leonardo, nadie sabía cómo utilizarlo o qué hacer con él. Algunos se dispusieron a sentarse sobre él. Otros se sirvieron de él para sonarse las narices. Otros se lo arrojaban como por juego. Otros, aún envolvían en él las viandas que ocultaban en sus bolsillos y faltriqueras.⁶⁸⁹ Y cuando hubo acabado la comida, y el mantel principal quedó ensuciado como en ocasiones anteriores, el maestro Leonardo me confió su desesperanza de que su invención lograra establecerse.⁶⁹⁰

Estos amenos relatos nos muestran las condiciones en las que surge el invento de la ‘servilleta’ en Europa y, aunque al parecer se tenía un uso paralelo en México, seguramente la forma del plegado y su presentación en la mesa, en todo el mundo, se deba a Leonardo da Vinci, de acuerdo con los diseños que dejó plasmados en el *Codex Atlanticus*, y del que enseguida se presenta una imagen:

⁶⁸⁸ *Ibid.*, pp. 99-100.

⁶⁸⁹ “La bolja que se trahe para guardar algunas cosas, embebida y comida en las baquñas y biales de las mujéres, à un lado y à otro, y en los dos lados de los calzónes de los hombres, à distincion de los que se ponen en ellos un poco mas adelante, y en las calacas y chupas para el mismo efecto, que se llaman Boljillos. Viene de la voz Falda, por cuya razón dicen otros Faldriquera” *NTLLE, Diccionario de autoridades*, 1732 [18-05-2011] s.v. faltriquera.

⁶⁹⁰ *Annali di Firenze*, vol. XIV, pp. 314-315. Citado en *ibid.*, p. 100.



32. Algunos de los diseños de Leonardo para el plegado de servilletas. Otros eran más elaborados, con las servilletas dobladas en forma de pájaros, flores y palacios. *Codex Atlanticus*, f. 167r. a-b, Biblioteca Ambrosiana de Milán.

Durante el desarrollo de esta tesis observamos una gran fusión lingüística a partir de textos que reflejan parte de la vida cotidiana en la Ciudad de México, durante la época novohispana. Respecto a esta situación, Serge Gruzinski afirma:

[...] ninguna lengua ni ningún grupo se libra de los efectos de la mundialización. Día tras día, en las calles, en los mercados, en el taller o en el hogar, los europeos [...] asimilan rudimentos de lengua indígena. [...] Gracias al contacto continuo entre sí, tanto las lenguas locales como las lenguas ibéricas se modifican. Las segundas, ya con experiencias semejantes en tierras ibérica, africana o caribeña, toman prestados muchos vocablos que designan cosas del país. En cuanto a las primeras, sufren tantas transformaciones que a menudo no es posible enumerarlas.⁶⁹¹

Posteriormente, este autor agrega: “Un nuevo vocabulario en particular toma forma en el seno de los talleres que se constituyen en verdaderos laboratorios lingüísticos”.⁶⁹² Situación que, a mi juicio, se pudo observar ampliamente en este trabajo; y considero que en estos “laboratorios” se creó una nueva raza con una cultura propia y distintiva que, en este caso, vemos reflejada en su gastronomía y en su léxico.

⁶⁹¹ Gruzinski, *op. cit.*, p. 102.

⁶⁹² *Ibidem*.

CONCLUSIONES

En principio es conveniente mencionar que, como parte de la búsqueda del mestizaje global de los alimentos, detallé la etimología del léxico seleccionado. Esto puede parecer excesivo, pero lo consideré necesario como elemento argumentativo sincrético. Esto con la finalidad de observar la lengua de origen de una determinada voz, así como su recorrido a través de otras, probablemente surgidas desde puntos distantes al de procedencia. De esta forma, podemos ver que un término que surgió en el sánscrito se utiliza en América, o una voz del náhuatl en la Polinesia. Por lo tanto, considero que con el análisis lingüístico, aunado a las evidencias históricas o arqueológicas referidas por los especialistas, se logró demostrar que durante la época novohispana se produjo la primera globalización comercial del mundo, que tuvo como consecuencia un mestizaje racial y cultural. Específicamente, en este trabajo se observó el sincretismo gastronómico y su vocabulario correspondiente. Simultáneamente, al examinar el significado primario de las palabras y contrastarlo con el actual, se detectaron cambios semánticos transculturales específicos. Desde mi punto de vista, esto se convirtió en un lazo indisoluble dentro de este trabajo, y se desarrolló paralelamente. En cuanto al aspecto semántico, se detectaron múltiples diminutivos del castellano antiguo que, dentro del habla de la Ciudad de México, evolucionaron adquiriendo independencia en su significado. Todos ellos están o estuvieron relacionados con el vocabulario gastronómico, y se refieren enseguida a manera de resumen:

Sufijo *-illa, -illo*:

Tortilla, armadillo, *caldos de Indianilla*, mantequilla, tomillo, piloncillo, bolillo, picadillo, parrilla, natilla, barquillo, vainilla, molinillo, pastilla, criadillas, rabadilla, caldillo, *chile pasilla*, *chile guajillo*, tablilla, palillo, manzanilla, batidillo, quesadilla, platillo.

Sufijo *-eta, -ete*:

Vinagreta, banquete, cubilete, soleta, cajeta, bufete, mollete, galleta, tableta, servilleta.

Sufijo *-uela, -uelo*:

Hojuela, cazuela.

Estoy consciente de que algunos de estos planteamientos pueden ser discutibles, y que requieren un análisis más profundo, sin embargo, me parece que lo destacable en una tesis de licenciatura es la investigación, el razonamiento, la exposición y la argumentación que se realice; además de la seguridad que se tiene que tener para presentar una postura diferente a las existentes y, más aún, una propuesta a las inexistentes. Si resultaran hipótesis con bases sólidas contrarias a éstas, me comprometo a enmendar las aquí planteadas.

En síntesis, pienso que en una visión panorámica, nos acercamos a una gran cantidad de vocablos de diferentes lenguas, en los que se entretajeron léxico y semántica como en un tapiz, resultando un cuadro del mundo, visto con una perspectiva única y singular, desde la Ciudad de México.

Además, también se destacaron los usos metafóricos de la terminología culinaria por medio de refranes, dichos y frases que han impregnado el lenguaje coloquial; y pienso que se logró establecer un puente entre los diferentes estratos y el tiempo.

Al llegar al final de esta tesis se responde a la pregunta ¿por qué el estudio de la gastronomía novohispana? Se podría pensar que la comida es algo tan cotidiano que no requiere gran importancia; pero si esta materia ha sido —como ya vimos— motivo de interés de personajes como Leonardo da Vinci, Sor Juana Inés de la Cruz y Alfonso Reyes, entre muchos otros, debe ser trascendente. Desde mi percepción, es un aspecto cultural que involucra absolutamente a todos los integrantes de una nación, pues forma parte de sus necesidades básicas y, al mismo tiempo, es signo de identidad. Estamos a unos cuantos siglos de distancia de esa época, por lo que resulta necesario conocer las impresiones de algunos de los funcionarios, viajeros o migrantes que llegaron a la Nueva España:

Apenas hay en el orbe una ciudad que por la copia de los alimentos (para no hablar del oro, de las piedras preciosas y de la plata), y por la abundancia de los mercados y del suelo pueda ser comparada a México. ¿Qué más? Dirías estar en un suelo ubérrimo y fertilísimo, de tal manera brillan y abundan todas las cosas, con penuria de nada y con fertilidad y abundancia de todo. FRANCISCO HERNÁNDEZ⁶⁹³

Nada falta en México y sus alrededores para hacer feliz a una ciudad, y ciertamente si los que tanto han exaltado con la pluma las partes de Granada en España, Lombardía y Florencia en Italia, presentándolas como el Paraíso terrenal, hubieran conocido el Nuevo Mundo y la ciudad

⁶⁹³ Citado en Somolinos, *op. cit.* p. 163. En la *HNNE*, está en el vol. III, p. 90.

de México, no habrían tardado en desdeñarse de sus falsedades. THOMAS GAGE⁶⁹⁴

En todo es grande México, y sería
o envidia o ignorancia defraudalle
la majestad con que se aumenta y cría.

BERNARDO DE BALBUENA⁶⁹⁵

Al observar estas manifestaciones podemos suponer que son parte del estilo hiperbólico acostumbrado en ese tiempo, pero los más de tres mil elementos que dejó registrados el protomédico Francisco Hernández entre plantas, animales y minerales como resultado de la primera expedición científica, no son retórica, son una realidad concreta; como lo son también los muchos de ellos que tempranamente cruzaron el Atlántico, y se incorporaron al resto del mundo. Además, nosotros con sólo voltear y ver nuestros recursos naturales, inmersos en paisajes exuberantes con ríos, mares, montañas, bosques, selvas, nos podemos dar cuenta. E incluso, esa riqueza también ha sido reconocida recientemente; por mencionar sólo una, el 16 de noviembre de 2010 la cocina tradicional mexicana⁶⁹⁶ fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, pero paradójicamente, en los medios de comunicación vemos y escuchamos de manera constante que México está padeciendo “crisis o pobreza alimentaria”. Es un momento oportuno para reflexionar, aunque este llamado no es sólo a la reflexión; cada uno de nosotros debemos realizar acciones, en todas sus diferentes formas para rescatar lo que quedó manifiesto en las impresiones de esos ojos extranjeros: la abundancia, la grandeza, ese Paraíso Terrenal. Tengamos la inteligencia y voluntad para recuperar lo perdido.

Finalmente, espero haber logrado transmitir en esta tesis el placer que me produjo la gran cantidad de hallazgos culturales; y mi mayor satisfacción sería que, quien la lea, disfrute tanto como yo esos *bocadillos* aunque, sinceramente, para mí fueron un auténtico *banquete*. ¡Buen provecho!

⁶⁹⁴ Thomas Gage, *op. cit.*, p. 167.

⁶⁹⁵ Balbuena, *op. cit.* p. 70.

⁶⁹⁶ Se presentó el paradigma de Michoacán por sus esfuerzos para preservar la cocina tradicional, consistente en maíz, frijoles, chile, tomates, calabazas, aguacates, cacao, vainilla, así como productos elaborados como tortillas y tamales.

ABREVIACIONES

- BDMTM** BIBLIOTECA DIGITAL DE LA MEDICINA TRADICIONAL MEXICANA, <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/>
- CORDE** REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, (CORDE) *Corpus diacrónico del español*. <http://www.rae.es>
- DBML** GUIDO GÓMEZ DE SILVA, *Diccionario breve de mexicanismos*, México: Fondo de Cultura Económica, 2001, en Academia Mexicana de la Lengua, <http://www.academia.org.mx/>
- DCECH** JOAN COROMINAS y JOSÉ A. PASCUAL, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, 6 vols. Madrid: Gredos, 2007, (Biblioteca Románica Hispánica).
- DLNM** RÉMI SIMÉON, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, trad. de Josefina Oliva de Coll, México: Siglo XXI, 2007 (Colección América Nuestra, América Antigua).
- DPR** DELFÍN CARBONELL BASSET, *Diccionario panhispánico de refranes*, Barcelona: Herder, 2002.
- DRAE** REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua española*. <http://www.rae.es>
- EA** JOSÉ G. MORENO DE ALBA, *El español en América*, México: Fondo de Cultura Económica, 2004 (Lengua y Estudios Literarios).
- HNNE** FRANCISCO HERNÁNDEZ, *Obras completas*, 7 ts. *Historia natural de Nueva España*, 2 vols. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1959-1984.
- CRM** HERÓN PÉREZ MARTÍNEZ, “La comida en el refranero mexicano: un estudio contrastivo”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. de Janet Long, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003, pp. 505-528.
- LIEM** JUAN M. LOPE BLANCH, *Léxico indígena en el español de México*, México: El Colegio de México, Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios, 1979 (Jornadas 63).
- NTLLE** REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, (NTLLE) *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, <http://www.rae.es>

- RM* HERÓN PÉREZ MARTÍNEZ, *Refranero mexicano*, México: Academia Mexicana, Fondo de Cultura Económica, 2004 (Lengua y Estudios Literarios).
- RML* HERÓN PÉREZ MARTÍNEZ, *Refranero mexicano*, en Academia Mexicana de la Lengua, <http://www.academia.org.mx/>
- TLCE* SEBASTIÁN DE COVARRUBIAS HOROZCO, *Tesoro de la lengua castellana o española*, ed. integr. e ilustr. de Ignacio Arellano y Rafael Zafra, Madrid:Universidad de Navarra, Iberoamericana, Vervuert, Real Academia Española, 2006 (Biblioteca Áurea Hispánica, 21).

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

1. Ofrendas de comida hecha con maíz para Chicomecóatl, *Códice Florentino*, Libro II, f. 28r., BNAH, reprografía Gerardo Montiel Klint, Raíces. En Cristina Barros y Marco Buenrostro, “El maíz, nuestro sustento”, *Arqueología Mexicana*, vol. V, núm. 25, 1997, p. 14..... 55
2. Andrés de Islas, *De Español y Negra; nace Mulata*, siglo XVIII, Museo de América, Madrid, España, 75 x 54 cm. En María Concepción García Sáiz, *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano*, s.l.: Olivetti, 1989, p. 127..... 60
3. Andrés de Islas, *De Español y Negra; nace Mulata*. Detalle que muestra la denominación de las frutas..... 61
4. Andrés de Islas, *De Español y Negra; nace Mulata*. Detalle que muestra las frutas numeradas..... 61
5. Miguel Cabrera, *Indios Gentiles*, Museo de América, Madrid, España, 132 x 101 cm. Lleva en el ángulo superior izquierdo la firma “Mich. Cabrera pinxit, Mexici, Anno 1763”. En María Concepción García Sáiz, *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano*, s.l.: Olivetti, 1989, p. 87..... 64
6. Miguel Cabrera, *Indios Gentiles*. Detalle en donde aparece el armadillo y su denominación..... 64
7. Representación de la elaboración de tortillas en un códice mexicana, *Códice Mendocino*, f. 60r., reprografía Marco Antonio Pacheco, Raíces. En Cristina Barros y Marco Buenrostro, “Las diferentes tortillas”, *Arqueología Mexicana*, núm. 12 esp., 2002, p. 32..... 65
8. Representación de la elaboración de tortillas en un códice mexicana, *Códice Mendocino*, f. 60r. Detalle en donde se observa el metate..... 66
9. Miguel Cabrera, *De español y de India, Mestisa*, Colección particular, México, 132 x 101 cm. Lleva en el ángulo superior izquierdo la firma “Mich. Cabrera pinxit, Mexici, Anno 1763”. En María Concepción García Sáiz, *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano*, s.l.: Olivetti, 1989, p. 81..... 72
10. Miguel Cabrera, *De español y de India, Mestisa*. Detalle en donde se observa la piña..... 72

11. Anónimo, *De español y negra nace mulata*, segunda mitad del siglo XVIII, Colección particular, óleo sobre tela 100 x 74 cm. En Gustavo Curiel, Fausto Ramírez, Antonio Rubial, Angélica Velázquez, *Pintura y vida cotidiana en México 1650-1950*, México: Fomento Cultural Banamex, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1999, pp. 108-109..... 84
12. Anónimo, *De español y negra nace mulata* Detalle que muestra el garabato..... 84
13. Comercio de guajolotes, vasijas de barro, mantas, cestos, etc., *Códice Florentino*, lib. IX, f. 27v., reprografía Marco Antonio Pacheco, Raíces. En Cristina Barros y Marco Buenrostro, “Centro”, *Arqueología Mexicana*, núm. 12 esp., 2002, *Cocina prehispánica. Recetario*, p. 43..... 108
14. Comercio de guajolotes, vasijas de barro, mantas, cestos, etc., *Códice Florentino*, lib. IX, f. 27v. Detalle en donde se muestra el guajolote..... 108
15. Anónimo, *Sin inscripciones*, siglo XVIII, Colección Ángel Cristóbal, México. En María Concepción García Sáiz, *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano*, s.l.: Olivetti, 1989, p. 89..... 109
16. Anónimo, *Sin inscripciones*. Detalle en donde se observa el pavo..... 109
17. Cultivos de amaranto, frijol y maíz. *Códice Florentino*, libro X, f. 132r., reprografía Marco Antonio Pacheco, Raíces. En Enrique Vela “La calabaza, el tomate y el frijol” *Arqueología Mexicana*, núm 36 esp., 2010, *La calabaza, el tomate y el frijol. Catálogo*, p. 8..... 118
18. Cultivos de amaranto, frijol y maíz. *Códice Florentino*, libro X, f. 132r. Detalle en donde se observa el amaranto..... 121
19. Anónimo, *De tente en el aire y mulata nace albarrazado*, siglo XVIII, óleo sobre lámina 36 x 48 cm, Colección Museo de América, Madrid, España. En Gustavo Curiel, Fausto Ramírez, Antonio Rubial, Angélica Velázquez, *Pintura y vida cotidiana en México 1650-1950*, México: Fomento Cultural Banamex, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1999, p. 30..... 127
20. Anónimo, *De tente en el aire y mulata nace albarrazado*. Detalle que muestra la nomenclatura de las frutas..... 128
21. Anónimo, *De tente en el aire y mulata nace albarrazado*. Detalle que muestra las frutas numeradas..... 128
22. Mujer vaciando cacao para hacer espuma. *Códice Florentino*, lib. X, f. 69v, reprografía Marco Antonio Pacheco, Raíces. En *Arqueología Mexicana*, núm. 12 esp., 2002, *Cocina prehispánica. Recetario*, p. 9..... 131

23. La flor y vaina de la planta de vainilla, Manuscrito 4532, lámina VI, Biblioteca Nacional de Madrid. En Patricia Rain “Vainilla, orquídea dorada de las Américas”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. de Janet Long, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003, p. 285... 133
24. Criadillas o turmas, Dioscórides, lib. 2, cap. 134. En Sebastián de Covarrubias Horozco, *Tesoro de la lengua castellana o española*, ed. integr. e ilustr. de Ignacio Arellano y Rafael Zafra, Madrid: Universidad de Navarra, Iberoamericana, Vervuert, Real Academia Española, 2006 (Biblioteca Áurea Hispánica, 21), p. 628..... 137
25. Fray Diego Durán, Lámina 1, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra Firme*, ca. 1581. En Fray Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra Firme*, est. prelim. Rosa Camelo y José Rubén Romero, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2002, primera reimpresión de la primera edición en Cien de México, 1995 (Cien de México), t. II, lámina 1..... 140
26. *Tenochtli [o tuna de piedra]*, grabado de la *Historia Naturae, Maxime Peregrinae* de Juan Eusebio Nieremberg, S. J., 1635. En Francisco Hernández, *Obras completas, Historia Natural de Nueva España*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1959, t. II, vol. I, p. 445..... 140
27. Miguel Cabrera, *De Lobo, y de India; Albarasado*, siglo XVIII, Museo de América, Madrid, España, 132 x 101 cm. En María Concepción García Sáiz, *Las castas mexicanas. Un Género Pictórico Americano*, s.l.: Olivetti, 1989, p. 85..... 142
28. Miguel Cabrera, *De Lobo, y de India; Albarasado*. Detalle en donde se muestran las frutas con nombres..... 142
29. En la fiesta mexicana llamada *huey tozoztli*, dedicada a Chicomecóatl, diosa de los mantenimientos, se le ofrendaban “... todos los géneros de maíz y legumbres... y cualesquiera otras legumbres para comer”. *Códice Florentino*, lib. II, f. 29v, reprografía Marco Antonio Pacheco, Raíces. En Enrique Vela, “Mito, rito y religión”, *Arqueología Mexicana*, núm. 32 esp., 2009, *Los chiles de México. Catálogo visual*, p. 22..... 145
30. En la fiesta mexicana llamada *huey tozoztli* dedicada a Chicomecóatl, *Códice Florentino*, lib. II, f. 29v. Detalle que muestra una caja de petate con chiles..... 145
31. *Metl* o maguey, planta de la que se extrae el aguamiel que, fermentado, produce el pulque. *Códice Florentino*, lib. I, f. 40r. En Cristina Barros y Marco Buenrostro, “Centro”, *Arqueología Mexicana*, núm. 12 esp., 2002, *Cocina prehispánica. Recetario*, p. 41..... 152

32. Algunos de los diseños de Leonardo para el plegado de servilletas, *Codex Atlanticus*, f. 167r. a-b, Biblioteca Ambrosiana de Milán. En *Notas de cocina de Leonardo da Vinci. La afición desconocida de un genio*, comp. y ed. de Shelagh y Jonathan Routh, Madrid: Temas de Hoy, 2004, pp. 50-51..... 163

BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA, JOSÉ DE, *Historia Natural y Moral de las Indias*, ed. de José Alcina Franch, Madrid: Dastin, 2003 (Crónicas de América).
- ALATORRE, ANTONIO, *Los 1001 años de la lengua española*, México: Fondo de Cultura Económica, 2003 (Lengua y Estudios Literarios).
- ANDREWS, ANTHONY P., “La sal entre los antiguos mayas”, *Arqueología Mexicana*, V-28, 1997, pp. 38-45.
- ARCE DE OTÁROLA, JUAN DE, *Coloquios de Palatino y Pinciano*, c 1550, ed. de José Luis Ocasar Ariza, Madrid: Turner, 1995, en (CORDE) *Corpus diacrónico del español*, <http://www.rae.es>
- ASENSIO ORTEGA, ENRIQUE, “Introducción”, en *Dos manuscritos mexicanos de cocina*. Siglo XVIII, introd. de Enrique Asensio Ortega, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2002, (Colección Recetarios Antiguos), pp. 7-11.
- BARROS CRISTINA, *Los libros de la cocina mexicana*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2009.
- _____, y MARCO BUENROSTRO, “Ingredientes, utensilios y técnicas de la cocina prehispánica”, *Arqueología Mexicana*, núm. 12 esp., 2010, *Cocina prehispánica. Recetario*, pp. 8-9.
- _____, “El maíz, nuestro sustento”, *Arqueología Mexicana*, vol. V, núm. 25, 1997, pp. 6-15.
- _____, “Estudio preliminar”, en *La alimentación de los antiguos mexicanos en la Historia natural de Nueva España de Francisco Hernández*, selec. y est. prelim. de Cristina Barros y Marco Buenrostro, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2007, pp.11-27.
- BAUTISTA ADAME, ENRIQUE, *Proverbios, refranes, adagios, aforismos y expresiones populares mejicanas*, en *Publica tu obra*, <http://www.tuobra.unam.mx/>
- BENAVENTE, FRAY TORIBIO DE, O MOTOLINÍA, *Historia de los indios de la Nueva España*, est. crít., apénd., nts. e índ. de Edmundo O’Gorman, México: Porrúa, 2007 (Sepan Cuantos, 129).
- BERISTÁIN, HELENA, *Diccionario de Retórica y Poética*, México: Porrúa, 2003.
- BIBLIOTECA DIGITAL DE LA MEDICINA TRADICIONAL MEXICANA*, <http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/>

BRAVO ARRIAGA, MARÍA DOLORES, *La excepción y la regla. Estudios sobre espiritualidad y cultura en la Nueva España*, pref. de José Pascual Buxó, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, 1997 (Serie Estudios de Cultura Literaria Novohispana, 8).

_____, “La forzosa templanza: el hambre en algunos textos de los siglos XVI y XVII”, en *En gustos se comen géneros. Congreso Internacional Comida y Literatura*, ed. de Sara Poot Herrera, Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán, 2003, vol. III, pp. 291-311.

BUENROSTRO, MARCO y CRISTINA BARROS, *La cocina prehispánica y colonial*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2001 (Tercer Milenio).

_____, “Notas sobre la cocina conventual. Técnicas, ingredientes y utensilios”, en *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, México, siglo XVIII*, intr., de Teresa Castelló Yturbe, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2003 (Colección Recetarios Antiguos).

BUESA OLIVER, TOMÁS y JOSÉ MARÍA ENGUIA UTRILLA, *Léxico del español de América. Su elemento patrimonial e indígena*. Madrid: Mapfre, 1992.

BURGOS, FRAY VICENTE DE, *Traducción de El Libro de Proprietatibus Rerum de Bartolomé Anglicus, 1494*, ed. de M^a Teresa Herrera y M^a Nieves Sánchez, Salamanca: Universidad de Salamanca, 1999, en (CORDE) *Corpus diacrónico del español*, <http://www.rae.es>

CAPEL, JOSÉ CARLOS, “Presentación”, en *Notas de cocina de Leonardo da Vinci*, comp. y ed. de Shelagh y Jonathan Routh, Madrid: Temas de Hoy, 2004, pp. 17-25.

CARBONELL BASSET, DELFÍN, *Diccionario panhispánico de refranes*, Barcelona: Herder, 2002.

CASTELLÓ YTURBIDE, TERESA, “Introducción”, en *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, México, siglo XVIII*, intr. de Teresa Castelló Yturbe, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2003, (Colección Recetarios Antiguos), pp. 7-10.

CASTILLO SOLÓRZANO, ALONSO DE, *Las harpías en Madrid y coche de las estafas*, Barcelona: Sebastián Cormelas, 1631, en *BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES*, <http://www.cervantesvirtual.com/>

CASTRO AMÉRICO, *España en su historia. Cristianos, moros y judíos*. Barcelona: Crítica, 2001.

CHAMORRO, MARÍA INÉS, *Gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona: Herder, 2002.

- COE, SOPHIE D., *Las primeras cocinas de América*, trad. de Ana Pulido Rull, México: Fondo de Cultura Económica, 2004 (Colección Tezontle).
- CORCUERA DE MANCERA, SONIA, *Entre gula y templanza*, México: Fondo de Cultura Económica, 1996.
- _____, “La embriaguez, la cocina y sus códigos morales”, en *Historia de la vida cotidiana en México*, dir. de Pilar Gonzalbo Aizpuru, *La ciudad barroca*, coord. de Antonio Rubial García, México: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, t. II, pp. 519-554.
- COROMINAS, JOAN y JOSÉ A. PASCUAL, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, 6 vols., Madrid: Gredos, 2007 (Biblioteca Románica Hispánica).
- COVARRUBIAS HOROZCO, SEBASTIÁN DE, *Tesoro de la lengua castellana o española*, ed. integr. e ilustr. de Ignacio Arellano y Rafael Zafra, Madrid: Universidad de Navarra, Iberoamericana, Vervuert, Real Academia Española, 2006 (Biblioteca Áurea Hispánica, 21).
- CROSBY, ALFRED, *Ecological Imperialism. The Biological Expansion of Europe, 900-1900*, Cambridge: Cambridge University Press, 2009 (Studies in the environment and history).
- _____, *El intercambio transoceánico. Consecuencias biológicas y culturales a partir de 1492*, prol. de Otto von Mering, trad. de Cristina Carbó, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1991 (Serie Historia General, 16).
- CRUZ, SOR JUANA INÉS DE LA, “Respuesta de la poetisa a la muy ilustre Sor Filotea de la Cruz”, en SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ, *Obras completas, Comedias, sainetes y prosa*, ed., introd. y notas de Alfonso G. Salceda, México: Fondo de Cultura Económica, Instituto Mexiquense de Cultura, 1994 (Colección Biblioteca Americana, 32), vol. IV, pp. 440-475.
- DALBY, ANDREW, *Dangerous tastes. The Story of Spices*, London: The British Museum Press, 2002.
- DÍAZ DEL CASTILLO, BERNAL, *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*, intr. y nts. de Joaquín Ramírez Cabañas, México: Porrúa, 2002.
- Dos manuscritos mexicanos de cocina. Siglo XVIII*, introd. de Enrique Asensio Ortega, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2002 (Colección Recetarios Antiguos).
- DURÁN, FRAY DIEGO, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra Firme*, est. prelim. de Rosa Camelo y José Rubén Romero, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2002, t. I, (Cien de México).
- ELÉXPURU, INÉS, *La cocina de al-Andalus*, Madrid: Alianza, 1994.

“El maíz”, *Arqueología Mexicana*, vol. V, núm. 25, 1997, pp. 4-5.

FROST, ELSA CECILIA, “La pobre comida de los frailes”, en *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, México, siglo XVIII*, intr. de Teresa Castelló Yturbide, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2003 (Colección Recetarios Antiguos), pp. 11-19.

GAGE, THOMAS, *El inglés americano: sus trabajos por mar y tierra o un nuevo reconocimiento de las Indias Occidentales*, trad. de Stella Mastrángelo, intr. y nts. de Eugenio Martín Torres, México: Teixidor, Libros del Umbral, 2001 (Colección El Tule, 4).

GARCÍA ACOSTA, VIRGINIA, “El pan de maíz y el pan de trigo: una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. de Janet Long, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003, pp. 265-282.

_____, *Las panaderías, sus dueños y trabajadores. Ciudad de México. Siglo XVIII*, México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Ed. de la Casa Chata, 1989.

GARCÍA, EXPIRACIÓN, “Comida de enfermos, dieta de sanos: procesos culinarios y hábitos alimenticios en los textos médicos andalusíes”, en *El banquete de las palabras: La alimentación en los textos árabes*, ed. de Manuela Marín y Cristina de la Puente, Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2005 (Estudios árabes e islámicos: Monografías, 10), pp. 57-87.

_____, SÁNCHEZ, EXPIRACIÓN, “Introducción”, en Abū Marwān ‘Abd al-Malik b. Zuhri (m. 557/1162), *Kitāb al-Agḍiyya (Tratado de los Alimentos)*, ed., traduc. e introd. de Expiración García Sánchez, Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe, Madrid: 1992 (Fuentes árabe-hispanas, 4), pp. 9-33.

GARCÍA PARÍS, JULIA, *Intercambio y difusión de plantas de consumo entre el Nuevo y el Viejo Mundo*, Madrid: ARTEGRAF, 1991.

GARCÍA SÁIZ, MARÍA CONCEPCIÓN, *Las castas mexicanas. Un género pictórico americano*, prols. de Diego Angulo Iñiguez, Roberto Moreno de los Arcos, Miguel Ángel Fernández, s.l.: Olivetti, 1989.

GUEDEA, VIRGINIA, “Presentación”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. de Janet Long, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003, pp. 9-10.

GIL RAMÍREZ, FRAY JOSÉ “El paraíso de la gula”, en *Poetas novohispanos. Segundo siglo (1621-1721), parte segunda*, est., selec. y nts. de Alfonso Méndez Plancarte, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Coordinación de Humanidades, 2008 (Biblioteca del Estudiante Universitario, 54), pp. 264-266.

GÓMEZ DE SILVA, GUIDO, *Breve diccionario etimológico de la lengua española*, México: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2003.

_____, *Diccionario breve de mexicanismos*, México: Fondo de Cultura Económica, 2001, en Academia Mexicana de la Lengua, <http://www.academia.org.mx/>

Gran Conquista de Ultramar, Ms. 1187 BNM, 1293, ed. de Louis Cooper y Franklin M. Waltman, Madison: Hispanic Seminary of Medieval Studies, 1995, en (CORDE) *Corpus diacrónico del español*, <http://www.rae.es>

GRUZINSKI, SERGE, *Las cuatro partes del mundo. Historia de una mundialización*, México: Fondo de Cultura Económica, 2010 (Sección de Obras de Historia).

HERNÁNDEZ, FRANCISCO, *Obras completas*, 7 ts. *Historia Natural de Nueva España*, 2 vols. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1959-1984.

IBN ZUHR, ABŪ MARWĀN °ABD AL-MALIK,⁶⁹⁷ (M. 557/1162), *Kitāb al-Ag̃diya (Tratado de los Alimentos)*, ed., traduc. e introd. de Expiración García Sánchez, Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe, Madrid: 1992 (Fuentes árabe-hispanas, 4).

ISRAEL, JONATHAN I., *Razas, clases sociales y vida política en el México colonial [1610-1670]*, trad. de Roberto Gómez Ciriza, México: Fondo de Cultura Económica, 2005 (Colección Historia).

ITURRIAGA, JOSÉ N, *Las cocinas de México I*, México: Fondo de Cultura Económica, 1998.

JARAVA, JUAN DE, *Historia de yerbas y plantas con los nombres griegos, latinos y españoles. Traducidos nuevamente en ...*, 1557-1567, ed. de María Jesús Mancho, Salamanca: CILUS, 1999, en (CORDE) *Corpus diacrónico del español*, <http://www.rae.es>

Jurisdicción de la Villa de los Valles [Relaciones geográficas del Arzobispado de México], México: 1743, ed. de Francisco de Solano *et al.*, Madrid: CSIC, 1988, en (CORDE) *Corpus diacrónico del español*, <http://www.rae.es>

LANDA, DIEGO DE, *Relación de las Cosas de Yucatán*, ed. de Miguel Rivera Dorado, Madrid: Dastin, 2003 (Crónicas de América).

La vida y hechos de Estebanillo González, 1616, ed. de Antonio Carreira y Jesús Antonio Cid, Madrid: Cátedra, 1990, en (CORDE) *Corpus diacrónico del español*, <http://www.rae.es>

⁶⁹⁷ En la obra aparece b. en lugar de Ibn, pero García Sánchez lo cita de esta forma en “Comida...”, p. 62, igualmente, al referirse a este autor, únicamente señala: Ibn Zuhr, por ese motivo se toman éstos como los apellidos para la organización alfabética.

- LEÓN GARCÍA, MARÍA DEL CARMEN, *El libro de Dominga de Guzmán. Un documento personal del siglo XVIII*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1977.
- LEÓN-PORTILLA, MIGUEL, “Atlaquetzalli: agua preciosa”, *Arqueología Mexicana*, núm. 12 esp., 2002, *Cocina prehispánica. Recetario*, p. 72.
- Libro de cocina. Convento de San Jerónimo*, selec. y transcrip. atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz, paleogr., present. y epíl. de Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente, Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, 1996 (Visiones y tentaciones, I).
- Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, México, siglo XVIII*, intr., de Teresa Castelló Yturbide, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2003 (Colección Recetarios Antiguos).
- LONG-SOLÍS, JANET, *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, México: Fondo de Cultura Económica, 1986.
- LONG TOWELL, JANET, “América en Europa después de 1492”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. de Janet Long, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003, pp. 171-181.
- _____, “Prólogo”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. de Janet Long, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003, pp. 11-13.
- LOPE BLANCH, JUAN M., *Léxico indígena en el español de México*, México: El Colegio de México, Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios, 1979 (Jornadas, 63).
- LYONS, ALBERT S. y R. JOSEPH PETRUCCELLI, *Historia de la Medicina*, Madrid: Landucci Editores, Ediciones Harcourt, 2001.
- Manuscrito Ávila Blancas. Gastronomía mexicana del siglo XVIII*, ed. facsimilar, intr. y transcrip. de Guadalupe Pérez San Vicente, México: BRIGAR, Restaurante El Cardenal, 2001.
- MÁRTINEZ, JOSÉ LUIS, *Hernán Cortés*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Fondo de Cultura Económica, 2003 (Sección de Obras de Historia).
- _____, *Pasajeros de Indias. Viajes trasatlánticos en el siglo XVI*, México: Fondo de Cultura Económica, 1999.
- MÁRTINEZ LLOPIS, MANUEL, *Historia de la Gastronomía Española*, Madrid: Editora Nacional, 1981.

- MÁYNEZ, PILAR “Introducción”, en FRANCISCO DEL PASO Y TRONCOSO, *La botánica entre los nahuas y otros estudios*, introduc., selec. y notas de Pilar Máynez, México: Secretaría de Educación Pública, 1988 (Cien de México), pp. 9-24.
- MAZA, FRANCISCO DE LA, *Catarina de San Juan. Princesa de la India y visionaria de Puebla*, prolog., de Elisa Vargas Lugo, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1990 (Cien de México).
- MENDOZA, RUBEN G. e IRENE CASAS, “Maize as a Food” en, *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 vols., ed. of Solomon H. Katz and asoc., ed. William Woys Weaver, New York: Scribner Library of Daily Life, 2003, vol. II, pp. 424-431.
- MERCADO, LUIS, *Libro de la peste*, 1599, Madrid: Real Academia Nacional de Medicina, 1921, en (CORDE) *Corpus diacrónico del español*, <http://www.rae.es>
- MINTZ, SIDNEY W., “El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord., de Janet Long. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003, pp. 227-235.
- MORENO DE ALBA, JOSÉ G., *El español en América*, México: Fondo de Cultura Económica, 2004 (Lengua y Estudios Literarios).
- _____, “Sobre el vocablo *pulque*”, en *Varia lingüística y literaria, 50 años del CELL, I Lingüística*, ed. de Rebeca Barriga Villanueva y Pedro Martín Butragueño, México: El Colegio de México, Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios, 1997 (Publicaciones de la *Nueva Revista de Filología Hispánica*, VIII), pp. 441-450.
- MURIEL, JOSEFINA, *Cultura femenina novohispana*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000 (Serie Historia Novohispana, 30).
- _____, “Presentación”, en *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo*, selec. y transcrip. atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz, paleogr., present. y epíl. Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente, Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, 1996 (Visiones y tentaciones, I), pp. 7-11.
- MURO, ÁNGEL, *El Practicón. Tratado completo de cocina*, 1891-1894, Madrid: Ediciones Poniente, 1982, en (CORDE) *Corpus diacrónico del español*, <http://www.rae.es>
- Notas de cocina de Leonardo da Vinci. La afición desconocida de un genio*, comp. y ed. de Shelagh y Jonathan Routh, Madrid: Temas de Hoy, 2004.
- PASO Y TRONCOSO, FRANCISCO DEL, *La botánica entre los nahuas y otros estudios*, introduc., selec. y notas de Pilar Máynez, México: Secretaría de Educación Pública, 1988 (Cien de México).

- PÉREZ GALDÓS, BENITO, *El doctor Centeno*, Alicante: Universidad de Alicante, 2003, en (CORDE) *Corpus diacrónico del español*, <http://www.rae.es>
- PÉREZ MARTÍNEZ, HERÓN, “La comida en el refranero mexicano: un estudio contrastivo”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. de Janet Long, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003, pp. 505-528.
- _____, *Refranero mexicano*, México: Academia Mexicana, Fondo de Cultura Económica, 2004 (Lengua y Estudios Literarios).
- _____, *Refranero mexicano*, en Academia Mexicana de la Lengua, <http://www.academia.org.mx/>
- PÉREZ SAN VICENTE, GUADALUPE, “Filosofía de cocinas”, en *Libro de cocina. Convento de San Jerónimo*, selec. y transcrip. atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz, paleogr., present. y epíl. Josefina Muriel y Guadalupe Pérez San Vicente, Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, 1996 (Visiones y tentaciones, I), pp. 55-58.
- _____, “Introducción”, en *Manuscrito Ávila Blancas. Gastronomía mexicana del siglo XVIII*, intr. y transcrip. de Guadalupe Pérez San Vicente, México: BRIGAR, Restaurante El Cardenal, 2001, pp. 11-23.
- _____, “Sor Juana y su libro de cocina”, en *Memoria del Coloquio Internacional Sor Juana Inés de la Cruz y el pensamiento novohispano, 1995*, Toluca: Instituto Mexiquense de Cultura, Universidad Autónoma del Estado de México, 1995, pp. 341-349.
- PIMENTEL ÁLVAREZ, JULIO, *Diccionario latín-español español-latín*, México: Porrúa, 2002.
- QUIROZ, ENRIQUETA, “Del mercado a la cocina. La alimentación en la Ciudad de México”, en *Historia de la vida cotidiana en México*, dir. de Pilar Gonzalbo Aispuru, *El siglo XVIII: entre tradición y cambio*, coord. de Pilar Gonzalbo Aispuru, México: El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2005, t. III, pp. 17-43.
- RAIN, PATRICIA, “Vainilla, orquídea dorada de las Américas”, en *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, coord. de Janet Long, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 2003, pp. 283-289.
- RATH, SARA, “Pig”, en *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*, 2 vols., ed. Andrew F. Smith, New York: Oxford, 2004, vol. 2, pp. 275-279.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, (DRAE) *Diccionario de la lengua española*, <http://www.rae.es>

- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: (NTLLE). *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española, Diccionario de autoridades 1734, 1737, 1739; Diccionario de la Real Academia Española, 1803, 1817, 1914, 1925*, <http://www.rae.es>
- RECAREDO, JUAN, “Las palabras tienen la palabra”, *El Siglo de Torreón*, Cultura, 28 de octubre de 2010, <http://www.elsiglodetorreon.com.mx/noticia/570678.html>
- Recetario Novohispano, México, siglo XVIII*, prol. de Elisa Vargas Lugo, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000 (Colección Recetarios Antiguos).
- REYES, ALFONSO, *Memorias de cocina y bodega. Minuta*, México: Fondo de Cultura Económica, 2000.
- REYES FRAGOSO, ARTURO, “Los caldos de Indianilla”, *El Universal*, Estilos, 9 de diciembre de 2007, http://www.eluniversal.com.mx/estilos/vi_56224.html
- RUBIAL GARCÍA, ANTONIO, en *La evangelización de Mesoamérica*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2001 (Tercer Milenio).
- _____, *La Nueva España*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2002 (Tercer Milenio).
- _____, *Monjas, cortesanos y plebeyos. La vida cotidiana en la época de Sor Juana*, México: Taurus, 2005 (Historia).
- SAHAGÚN, FRAY BERNARDINO, *Historia general de las cosas de Nueva España*, anot. y apend. Ángel María Garibay K., México: Porrúa, 1999 (Sepan Cuantos, 300).
- SÁNCHEZ DE LORENZO-CÁCERES, JOSÉ MANUEL, “*Crescentia cujete*”, Árboles ornamentales, <http://www.arbolesornamentales.es/index.htm>
- SANTAMARÍA, FRANCISCO J., *Diccionario de mejicanismos*, México: Porrúa, 2000.
- Sevillana medicina de Juan de Aviñón*, Sevilla: Juan de Burgos, c 1381-1418, ed. de Eric Naylor, Madison: Hispanic Seminary of Medieval Studies, 1995, en (CORDE) *Corpus diacrónico del español*. <http://www.rae.es>
- SIGÜENZA Y GÓNGORA, CARLOS DE, *Relaciones históricas*, selec. pról. y nts. Manuel Romero de Terreros, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Coordinación de Humanidades, 1992 (Biblioteca del Estudiante Universitario, 13).
- SIMÉON, RÉMI, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, trad. de Josefina Oliva de Coll, México: Siglo XXI, 2007 (Colección América Nuestra, América Antigua).

- SOMOLINOS D'ARDOIS, *Vida y obra de Francisco Hernández*, en Francisco Hernández, *Obras completas*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1960, t. I, pp. 97-459.
- SORIANO, JERÓNIMO, *Libro de experimentos médicos, fáciles y verdaderos*. Madrid: Facultad de Medicina, Universidad Compl. . . ., 1598, ed. de María Teresa Herrera y María Estela González de Fauve, Madison: Hispanic Seminary of Medieval Studies, 1997, en (CORDE) *Corpus diacrónico del español*, <http://www.rae.es>
- SOUSTELLE, JACQUES, *La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista*, trad. de Carlos Villegas, México: Fondo de Cultura Económica, 2006 (Sección de Obras de Antropología).
- VELA, ENRIQUE, “Breve taxonomía”, *Arqueología Mexicana*, núm. 36 esp., 2010, *La calabaza, el tomate y el frijol. Catálogo*, p. 50.
- _____, “El chile: breve taxonomía” *Arqueología Mexicana*, núm. 32 esp., 2009, *Los chiles de México. Catálogo visual*, p. 28.
- _____, “El frijol”, *Arqueología Mexicana*, núm. 36 esp., 2010, *La calabaza, el tomate y el frijol. Catálogo*, pp. 64-67.
- VETANCURT, FRAY AGUSTÍN, *Teatro mexicano*, ed. facsimilar 1689, México: Porrúa, 1982.
- WOLF, PAUL P. DE, *Diccionario español-náhuatl*, prol. de Miguel León Portilla, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas; Universidad Autónoma de Baja California Sur; Fideicomiso Teixidor; 2003 (Serie Cultura Náhuatl, Monografías, 28).