A la mesa

Juan Carlos Reyes

Al mismo tiempo y ritmo que se dio el mestizaje, nació y creció la cocina colimense, igualmente mestiza. Seguramente hubo durante los primeros años un predominio de la cocina indígena, ya que el ganado tardó unos años en reproducirse lo suficiente para que la carne de res y de cerdo pudieran ser consumidas de manera regular, al menos por la población española; y algo más tardaron en aclimatarse a la tierra y producir las semillas de hortalizas y pies de frutales traídos por los europeos.

El trigo —fundamental en la dieta de los españoles— aunque comenzó a sembrarse muy pronto, como lo demuestra la existencia de un molino en la década de los años cuarenta del siglo XVI,[1] la producción local nunca alcanzó a cubrir las necesidades de la población. Y en la década de los años ochenta del mismo siglo todavía se "experimentaba" para aclimatar habas, cebollas, ajos, y frutales como la granada.[2] Pero había, en cambio, maíz y un sinnúmero de hierbas y frutas nativas; abundancia de animales de caza, como venado, cerdos silvestres —pecarí— y armadillo; aves, desde "gallos de la tierra", como llamaban los españoles a los guajolotes, a cocochas, patos y chachalacas; más todo lo que generosamente aportaban a la mesa el mar, los ríos y lagunas.

A la larga lista de vegetales que aportó América a la cocina mundial, con toda clase de frutas, tomates, chiles, quelites, papas, camotes y desde luego el maíz, Colima agregó el bonete, fruto del árbol de coaguayote (*Pileus mexicana, D.C.*), al que los españoles se aficionaron y aprendieron a consumir fresco, en ensalada, y guisado, e incluso a preparar en conservas, que al cura Morales de Ixtlahuacán le parecían "muy buenas".[3] Y las semillas de la parota (*Enterolobium cyclocarpum Jacq.*), que en opinión del alcalde Pérez Ponce de León, "tostadas, tienen equivalente gusto a las habas".[4]

Pero lo que vino a dar el toque distintivo a la cocina criolla colimense fue la llegada del cocotero y los filipinos, en la segunda mitad del siglo XVI. Los "indios chinos" enseñaron a indios y españoles la manera de obtener del cocotero, además de la fruta en sí, la tuba y el "vino de cocos o aguardiente [...] miel, aceite, vinagres y mantequilla y leche".[5] El aceite y el vinagre debieron resultar una bendición para los españoles, pues con éstos pudieron sustituir en gran medida dos productos de importancia en su cocina y debieron ser particularmente costosos en Colima, ya que debían ser traídos, si no desde España, sí de otras regiones lejanas de la Nueva España: el aceite de oliva —no todo se podía guisar en manteca de cerdo— y el vinagre de vino de uvas. Ni olivos ni vides se dieron nunca bien en tierra colimota.

El abasto de harina de trigo para producir pan fue una preocupación constante de los españoles. En 1680 Francisco de Triana, cura de San Salvador Chiamila, se quejaba amargamente de que en su "beneficio", compuesto por pueblos de indios, no se hacía pan, por lo que le era menester llevarlo desde la villa de Colima, pero "muchas veces allá no se halla".[6] La mayoría de las casas de la villa, haciendas, ranchos y estancias tenían su propio horno para hacer pan, costumbre que fue adoptada por algunos pueblos indios,

* El presente trabajo es un fragmento del libro Colima. Siglos XVI a XVIII, correspondiente al volumen II de la obra Historia General de Colima. La investigación fue patrocinada por el Gobierno del Estado de Colima, la Universidad de Colima y el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

pero siempre hubo en la villa quienes se dedicaran a hacer pan para vender. En el convento de San Francisco de Almoloyan también se hacía pan para vender y se enseñaba a los indios a hacerlo, de lo que nació la tradición villalvarense de las empanadas del día de San Francisco, y con toda seguridad fue lo que dio origen a la hoy famosa panadería de Comala. Es posible, incluso, que ya desde mediados del siglo XVIII fueran los panaderos de Almoloyan y Comala los abastecedores del vecindario de la villa, pues de otra manera —por más que se hiciera pan casero— no se explica que según el Padrón de 1775 en ésta no hubiese más que un solo panadero español, y aparentemente ninguno en 1793.[7]

Para frenar los abusos de los panaderos, que subían el precio del pan cada que escaseaba la harina, en 1627 se impuso una pena de 10 pesos de oro a quien alterara el precio del pan que se vendía en la plaza, que debía ser un real por cada "veintiocho onzas (800 g) de pan cocido".[8] No sabemos por cuánto tiempo se respetó el "precio oficial", pero nos consta que las costumbres de los panaderos no cambiaron.

El mismo cura beneficiado de Chiamila que se quejaba de la falta de pan, lo hacía también de la perenne escasez de carne, sólo que en los pueblos de indios ésta tenía un origen distinto: la carne no era fundamental en la dieta indígena. Desde tiempos prehispánicos el consumo de carne estuvo ligado a cuestiones rituales, más que a la disponibilidad. Los requerimientos proteínicos eran satisfechos a través del consumo de otros alimentos: vegetales como el frijol y el amaranto, así como insectos y pescado. De hecho, cuando los hatos de los españoles se reprodujeron más allá de lo que les era posible consumir o vender, hubo intentos para obligar a los indios a incluir la carne de res en su dieta. En 1603 el alcalde de Motines, Juan Ve-



lázquez de la Cueva, fue acusado de obligar a los indios a comprarle carne de la matanza que hacía cada sábado.[9]

La carne llegó a ser tan abundante que debió convertirse en el principal alimento de españoles y afromestizos. Era más barata que el pan. En 1612 la de res se vendía a "catorce libras carniceras por un tomín, y a dos tomines el cuarto de carnero".[10] A juzgar por los precios, los cerdos no abundaron como las reses, pero debido a que su carne y derivados jugaban un papel importante en la cocina española siempre tuvieron gran demanda, tanta que, al igual que sucedió con el pan, en 1627 las autoridades de la villa se vieron obligadas a fijar precios tope para su venta en los "tajones", como se llamaba a los lugares donde se sacrificaban cerdos:

> Una libra de tocino, un real
> Una vara de longaniza, un real
> Un lomo de puerco, tres reales
> Dos morcillas, un real
> [...]
> Una libra de manteca de puerco, tres reales[11]

Y si en 1775 sólo había un panadero en la villa, había en cambio ocho "matadores" (carniceros) y un choricero. Desde años atrás existía un rastro en la villa, en donde viernes y sábados los dueños de ganado llevaban a sacrificar sus reses, pagando la alcabala acostumbrada, que era de dos reales por cada animal en pie, "no romanceado", o sea sin pesarlo. En 1762 esto ocasionó un conflicto entre el vecindario y el alcalde mayor Antonio de Lema y Rioboó, quien pretendía, además de otros cobros, implementar el romanceo de la carne según estaba establecido en las ordenanzas de mesta. Cosa que no fue permitida por los vecinos, quienes argumentaron "la costumbre" inveterada de pagar dos reales, y que la mayor parte de las reses que se sacrificaban, tanto en el rastro como en los ranchos y haciendas, era para autoconsumo y no para la venta.[12]



Tenían los colimenses un abundante aprovisionamiento de pescados y mariscos, frescos y salados. Los indígenas de Alima y de la antigua provincia de Tepetitango acostumbraban pescar en las desembocaduras de los ríos: robalos, pargos, jureles, lisas y bonitos, que después salaban para su conservación.

Contra lo que pudiera esperarse, los españoles de Colima no practicaron la pesca de alta mar, sino que se limitaron a establecer pesquerías en las lagunas costeras. En el año de 1600 el cabildo de la villa consiguió para ésta una merced real por la que se otorgaba a los vecinos de la villa la exclusividad para la pesca en la laguna de Cuyutlán; aunque ésta se refería sólo a los españoles, pues los indios seguirían siendo libres de pescar en ella.

Con el paso del tiempo su interés se volvió más hacia la sal que se producía en el vaso de la laguna, y varios españoles consiguieron por su cuenta mercedes de pesquería que se contraponían a la de 1600. Francisco García obtuvo una, alrededor de 1680.[13] Otros las procuraron en distintos lugares. En el mismo año de 1600 se otorgó a Juan Fernández de Ocampo una merced para "un asiento de pesquería con barca y chinchorro [en el] estero o laguna que llaman de Santiago" [Laguna de Juluapan], y aunque estaba bastante retirada de la de Cuyutlán, pronto tuvo problemas con el celoso y acaparador cabildo de la villa que trató de despojarlo.[14]

La mayor parte del pescado obtenido en la costa y lagunas costeras, una vez salado, era llevado por los arrieros que venían de regiones vecinas para su venta en Guadalajara, Sayula y Valladolid. Los vecinos de la villa en realidad consumían principalmente pescado de río. En las vertientes del volcán abundaban las truchas y en el Armería las "chopas" y "chigüilines", además de chacales. En las lagunas como Alcuzahue y Alcomún se pescaban "chococos", pero éstos sólo los consumían los indios pues para los españoles resultaban "muy espinosos y de mal gusto". La pesca en ríos y lagunas se hacía "enyerbando" el agua, para lo que se usaban los frutos molidos de guayacancillo (*Guaiacum sp.*) y la raíz de cachumba (Comocladia sp.). Dos cosas eran consideradas como exquisiteces: los moyos, o "cangrejos de arena", y los huevos de tortuga marina, que por aquel lejano entonces no escaseaban ni estaban prohibidos.[15]

Con lo dicho, podemos ya imaginar una mesa colimota en un día cualquiera. Con seguridad habría al menos un platillo de carne; quizá un caldo, con algo de bonete (en el recaudo); un trozo de res o de carnero, preparado en el asador de la cocina; o tal vez un "tatemado" de puerco, con la carne previamente macerada en vinagre de tuba; un rico "chilayo" o una "pepena". Una gallina en "cuachala", o unas chachalacas en mole. Debía haber arroz, guisado en "leche de coco". También una "muy regalada y gustosa" ensalada de palmito.[16] Luego un "muy suave y sensual dulce" preparado con la manzana del coco,[17] cocida en miel de panocha; o dulce de zapote prieto, suave como "ante,

con azúcar y canela".[18] La comida podía acompañarse de tuba, o de vino de Castilla; y para terminar un digestivo. Se podía escoger entre un vino de cocos o mezcal, "tuxca" traído de Tuxpan.[19] Las señoras quizá prefirieran algo menos fuerte, como un licor de ciruela, "que lisonjea el gusto de todos".[20]

Una cosa que nunca faltó fue el chocolate, el de la tierra o de Tabasco, en agua o en leche, aromatizado con canela o vainilla de la que aquí mismo se producía. "Un tecomate de cacao"[21] con pan de huevo de Almoloyan, o de Comala, debió ser lo obligado en la merienda.◆

Notas

[1] Reyes García, Cayetano. *Colima en los Libros de Gobierno y Gracia de la Nueva España, 1542-1764*; México: Novaro (Colección Peña Colorada), 1981, p. 48.

[2] "Relación de la provincia de Motines", en: René Acuña, *Relaciones Geográficas del siglo XVI: Michoacán*; México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM (Serie Antropológica: 74), 1987, pp. 151-152.

[3] "Descripción del curato de Ixtlahuacán, Juan Joseph Morales, 1778", en: José A. Calderón Quijano, *et. al., Documentos para la historia del Estado de Colima. Siglos XVI- XIX*; México: Novaro (Colección Peña Colorada), 1979, p. 215.

[4] "Descripción del Distrito de Colima y del corregimiento agregado de San Miguel de Xilotlán. José Miguel Pérez de León, 1789", en: *Íbid.*, p. 248.

[5] Sevilla del Río, Felipe. *Provança de la Villa de Colima en su defensa ante un mandamiento de la Real Audiencia de México, que ordenaba la tala total de los palmares colimenses*. Año de 1612; México: Jus, 1977, p. 82.

[6] "Descripción y minuta del partido de San Salvador Chiamilan. Francisco de Triana, 1680", en: Alberto Carrillo Cázares, *Michoacán en el otoño del siglo XVII*; México: COLMICH / Gobierno del Estado de Michoacán, 1993, p. 359.

[7] *Cfr.* Nattel Ross, R. Margarita. *Un censo, una historia. La Villa de Colima a fines del siglo XVIII*; México: Gobierno del Estado de Colima / INAH / CNCA, 1992, p. 51 (Anexo I / 1.1).

[8] Sevilla del Río, Felipe. *Prosas literarias e históricas*; México: Tipográfica Benito Juárez, 1974, p. 443.

[9] México, Archivo General de la Nación (AGN), Tierras, volumen 2811, expediente 5.

[10] Sevilla del Río (1977), *op. cit.*, p. 11.

[11] Sevilla del Río (1974), *op. cit.*, p. 443.

[12] AGN, Criminal, volumen 288, expediente 1.

[13] Colima, Archivo Histórico Municipal de Colima (AHMC), Caja 34 (1698-1699), expediente s/n.

[14] AGN, General de Parte, volumen 6, expediente 522. Reyes García, *op. cit.*, p. 152.

[15] "Descripción... 1778", *op. cit.*, pp. 211-212 y 217-218. "Descripción... 1789", *op. cit.*, p. 249.

[16] "Descripción... 1789", *íbid.*, p. 248.

[17] *Íbid.*

[18] "Descripción... 1778", *op. cit.*, p. 216.

[19] "Descripción del Distrito de Colima y del corregimiento agregado de San Miguel de Xilotlán. Miguel José Pérez Ponce de León, 1776-1777", en Calderón Quijano, *op. cit.*, p. 200.

[20] "Descripción... 1789", *op. cit.*, p. 215.

[21] AHMC, Caja 11 (1583), expediente 10.