

VIAJEROS EN CHINA
Y LIBROS DE VIAJES A ORIENTE
(Siglos XIV-XVII)

Rafael Beltrán (ed.)

2019
VNIVERSITAT  VALÈNCIA

ÍNDICE GENERAL

PRESENTACIÓN

- BELTRÁN, Rafael, «Peripecia y retórica del libro de viaje a Oriente» 11

I. LENGUAS, COMERCIO, DESCUBRIMIENTOS Y UTOPIÁS

- ALBURQUERQUE-GARCÍA, Luis, «El empirismo *avant la lettre* en *Il Milione* de Marco Polo» 25

- RUBIO TOVAR, Joaquín, «Los viajeros medievales y las lenguas» 49

- JACQUELARD, Clotilde, «‘Las grandes y estupendas cosas del Mar Océano’: Antonio Pigafetta en el corazón de la epopeya de los descubrimientos renacentistas» 75

- DE LAMA, Víctor, «El último reino del Preste Juan: la utopía de Luis de Urreta en su *Historia eclesiástica, política, natural y moral de los grandes y remotos reynos de la Etiopía*» 91

II. MISIONEROS Y PEREGRINOS: ENCUENTROS, IMPACTOS, PERCEPCIONES

- BÉGUELIN-ARGIMÓN, Victoria, «Alimentación y retórica de la alteridad en los relatos de viajeros españoles a China en el siglo XVI» 125

- BUSQUETS, Anna, «Los viajes de un misionero cosmopolita: Fernández de Navarrete en México, Filipinas y China» 151

- CASTRO HERNÁNDEZ, Pablo, «Comidas, especias y prácticas alimentarias en los viajes medievales a Oriente (ss. XIII-XV)» 175

- FOLCH, Dolors, «A trancas y barrancas: la expedición franciscana a China de 1579» 203

- HAN, Fang, «El viajero Matteo Ricci y el choque cultural con la China del siglo XVI» 227

- ROUMIER, Julia, «Relatos de viajes y peregrinaciones (ss. XV y XVI): cuestionar la frontera de género a partir del tema de la religión y de la fe» 245

III. MAPAS, TESOROS, MITOS E IMAGINARIOS ACTUALES

- RODRÍGUEZ TEMPERLEY, María Mercedes, «Una desconocida traducción castellana del *Itinerarium Sacrae Scripturae* de Heinrich Bünting (Ms. BNE 17806): apuntes para su estudio y edición» 277
- PÉREZ RÓDENAS, Sandra, «Las hormigas guardianas de tesoros que encontraron los viajeros de Oriente: desde Heródoto hasta el siglo XIV» 297
- CARRIZO RUEDA, Sofía M., «Mitos orientales e instituciones medievales en el imaginario de las expediciones al Río de la Plata (siglo XVI)» 313
- ZYGMUNT, Karolina, «Viajes a Oriente, ayer y hoy: la *Embajada a Tamorlán* en el imaginario viajero actual» 343

Alimentación y retórica de la alteridad en los relatos de viajeros españoles a China en el siglo XVI

Victoria Béguelin-Argimón
Université de Lausanne

1. Introducción

Alimentación y sociedad no pueden estar relacionadas de forma más estrecha y a la vez más compleja: los alimentos que consume un determinado grupo humano, su manera de preparar los productos, las relaciones que teje la comunidad con la comida y los rituales en torno a la alimentación son importantes elementos identitarios y diferenciadores de culturas, y reflejan un sistema de valores propio al grupo, cargado de elementos simbólicos. El universo de la mesa es un espacio privilegiado en el que el individuo siente y afirma su pertenencia a una colectividad o su distancia frente a esta.

En los relatos de viajes —que transmiten siempre el contacto de un sujeto con una realidad ajena— nunca faltan referencias al tema de la alimentación y este suele ser uno de los pilares en torno al que se forja un discurso sobre lo diferente, sobre el Otro. Debido al alto componente identitario de la alimentación, el discurso en torno a esta se ofrece al estudioso de la lengua como un terreno de gran rentabilidad para analizar cómo se construye, lingüísticamente, la diferencia o, dicho de otro modo, cómo se verbaliza al Otro.

La comida está muy presente en los relatos de los españoles que viajaron a China durante el último cuarto del siglo XVI, bajo la dinastía Ming, como no podía ser de otra manera. Tanto la agricultura y la cría de animales, necesarias para alimentar a una masa ingente de población, como la fascinación ancestral de los chinos por la comida y todo lo que la rodea, llaman poderosamente la atención de los viajeros españoles que transitan por ignotos territorios.

En este trabajo, se analizarán las estampas que brindan los textos acerca de la alimentación en el Imperio Celeste, contrastando el contexto sociocultural del que proceden los redactores con el nuevo universo en el que se mueven,

examinando qué aspectos despiertan el interés de los españoles y averiguando qué imagen del mundo recorrido pretenden transmitir. Se presentarán también algunos de los recursos retóricos empleados por los redactores para fabricar una determinada imagen de la alteridad, mediante la verbalización de la distinta y diversa alimentación de los naturales, así como de los rituales y valores ligados a esta.

2. Corpus

El corpus en el que se basa este trabajo comprende un conjunto de relatos de viajeros españoles a China y de descripciones de este territorio redactados entre 1575 y 1600. En este periodo, tras la llegada de los españoles a las islas Filipinas, empieza a recopilarse una gran cantidad de noticias —geográficas, políticas, económicas, comerciales, jurídicas, religiosas y antropológicas— sobre un territorio que interesaba particularmente a los españoles pues la Corona estuvo considerando muy seriamente la posibilidad de proseguir la aventura de conquista y de colonización en suelo chino.

Los textos seleccionados pueden clasificarse en dos grandes grupos. El primero engloba las relaciones de viajeros que fueron protagonistas y testigos de lo que cuentan y, por ende, suelen transmitir información de una experiencia vivida. A este grupo pertenecen: 1. dos relaciones, la del agustino Martín de Rada (1575) y la del encomendero Miguel de Loarca (1575), que narran una misma expedición realizada por el Fujián, al sudeste de China, desde Filipinas por una pequeña comitiva de castellanos invitada por las autoridades chinas;¹ 2. la relación del alférez Francisco de Dueñas (1580), que pasó a China sin autorización acompañando a un grupo de franciscanos deseosos de propagar su fe por el Imperio; 3. tres relaciones del jesuita Alonso Sánchez (1583, 1585 y 1588), que estuvo en China en dos ocasiones;² y 4. la relación del también jesuita Alessandro Valignano (1584), que pasó largas temporadas en Macao.³

Los autores del segundo grupo de textos no pisaron nunca suelo chino y refunden materiales ajenos —muy a menudo relatos de viajeros— para presentar, en forma de tratado, una descripción global del territorio. Nuestro corpus

1.— Para una biografía de Martín de Rada y para conocer más detalles sobre esta expedición, ver Folch (2008 y 2013).

2.— Sobre las relaciones de Sánchez, ver Ollé (2000: 51–67).

3.— Este conjunto de documentos, cuyas referencias precisas se encontrarán en la bibliografía, están disponibles en la página web *La China en España. Elaboración de un corpus digitalizado de documentos españoles sobre China de 1555 a 1900*. Esta página ha sido realizada por la profesora Dolors Folch de la Universidad Pompeu Fabra y su equipo, y está disponible en <<https://www.upf.edu/asia/proyectos/che/principal.htm>>. En el presente trabajo, los textos citados proceden de esta fuente.

de estudio incluye: 1. la *Historia del gran Reino de la China* (1585) del agustino Juan González de Mendoza;⁴ y 2. la *Republica del Reyno de la China* (1595) del agustino Hierónimo Román, cronista de la orden.⁵

Cabe destacar que todos los textos utilizados para este estudio han permanecido prácticamente desconocidos hasta el trabajo de transcripción y edición llevado a cabo por el equipo de la profesora Dolors Folch. Solo la *Historia* de González de Mendoza, basada en variadas fuentes entre las que se encuentran las relaciones de Rada y Loarca, conoció una amplia difusión desde que fue publicada en 1585.

3. Imágenes de la alimentación en China⁶

3.1. La naturaleza: «de la abundancia de la tierra de la China»

Tanto en las relaciones de viajes a China como en los tratados sobre el territorio redactados durante el último cuarto del siglo xvi, la fertilidad de las tierras, la alimentación y los banquetes aparecen estrechamente ligados. Valga de ejemplo el capítulo que Hierónimo Román dedica a estos temas y que titula «De la abundancia de la tierra de la China y de sus mantenimientos y banquetes» (Román, 1595: f. 219). Los redactores⁷ nos suelen llevar, de alguna manera, de la naturaleza a la mesa, de lo natural a lo cultural. Efectivamente, antes de tratar sobre los alimentos consumidos, su preparación, los momentos en que se come, la etiqueta en los convites y los rituales que los rodean, los relatores suelen presentar las riquezas agrícolas, ganaderas, cinegéticas y pesqueras de las regiones descritas así como la presencia de productos alimenticios en mercados y casas de comidas, poniéndolos —implícita o explícitamente— en relación con las prácticas alimenticias de los naturales.

Los relatos de los viajeros españoles del siglo xvi a China destilan la imagen de un territorio con una «riqueza y abundancia proverbial de bienes y abastecimientos» (Ollé, 2000: 30). En el ámbito de la alimentación, concretamente, los

4.— Para conocer las fuentes de la *Historia* y su capital importancia en la difusión de los conocimientos sobre China en Europa a principios del siglo xvii, ver Folch (2005) y Vilà (2013). En el presente trabajo se emplea la edición de la *Historia* de Marcela Londoño, en María José Vega (ed.) (2009).

5.— El texto utilizado en el presente trabajo procede de la página ya mencionada *La China en España*.

6.— Para un estudio comparativo entre el discurso sobre la alimentación en la *Embajada a Tamorlán* y los relatos de viajes a China en el siglo xvi, ver Béguelin-Argimón (2014).

7.— Empleamos el término «redactor» para englobar tanto a los viajeros (Rada, Loarca, Dueñas, Sánchez y Valignano) como a los compiladores de información (González de Mendoza y Román).

textos de los españoles ponen de relieve la copia de comestibles —englobados a veces bajo el sustantivo colectivo de «mantenimientos», ‘sustento’—, que supone la posibilidad para los naturales de holgada subsistencia y prosperidad, y que contrasta poderosamente con la carestía y las frecuentes hambrunas que se viven en la Península en el mismo periodo y que sufre en particular el pueblo llano. Baste con recordar las múltiples referencias al hambre y a la falta de alimentos que recorren la literatura de estos años, desde el *Lazarillo* hasta el *Quijote*.⁸

La fertilidad de las tierras chinas se presenta como la razón principal de tal abundancia y esta fertilidad se opone de nuevo, implícitamente, a un rendimiento todavía escaso de la tierra en la Península debido a problemas como la baja demográfica o la disminución de la mano de obra agrícola. A través de superlativos relativos, de la China se repite una y otra vez que es «[u]na de las tierras mas fertiles y abundantes que ay en el mudo»⁹ (Román, 1595: f. 219) o incluso que «es el más fértil y bastecido reyno de quantos hay en todo el mundo» (Valignano, 1584: s.p.). González de Mendoza precisa que la fertilidad de China «es sin duda la mayor que se sabe en todo el mundo, aunque metamos en el Perú y Nueva España, que son dos reinos celebrados por fertilísimos» (1585: 115) y señala el excelente aprovechamiento de las tierras: «aun entre estos árboles siembran maíz, que es la comida ordinaria de los indios de México y Perú, y mucho panizo, para que no se pierda palmo de tierra, como en realidad de verdad no se hallará casi en todo el reyno desaprovechado» (1585: 117-118). Efectivamente, Loarca confirma la explotación intensiva de los campos y se muestra deslumbrado por la intensa actividad agrícola de la que es testimonio:

[f]ue cosa de admiracion [...] ver [...] que no hay palmo de tierra que no este cultivada [...] i las eras llenas de labradores, hombres i mugeres, lo qual todo labravan de regadio y asi vimos por todo este camino un arroz que estavan cogiendo y otro en grano y otro que estaba aun no espigado y otro pequeño para trasponer. (1575: f. 125 (146) b)

8.— De hecho, incluso los propios misioneros españoles instalados en Filipinas se quejan de hambre, y la abundancia de alimentos en China contrasta con la dificultad que tienen para procurarse el sustento en las islas. En una carta al virrey de Nueva España escrita en 1572, Rada expone las penurias que sufren los religiosos con estas palabras: «[y]o tengo harta verguenza en tratar materia tan baja y si no me yncumbiera por el oficio antes comiera una tortilla que hablar en ello a vuestra excelencia suplico que se provea como o aca nos den de comer o si aca no lo tiene el rey se nos provea de ahí que doce religiosos que aca quedamos podamos sustentarnos o embiar por nosotros. Aunque de nuestra parte estamos aparejados de pasar cualquier miseria que sea por servir a dios ya dixé arriba que esos campos aun no dan bastante para el sustento» (Rada, 1572).

9.— Las citas son una reproducción exacta de los textos transcritos en las respectivas fuentes y no se han marcado con un [sic] los numerosos errores que contienen. La única modificación que se ha realizado es la separación de palabras en los textos en los que estas aparecían juntas.

Román pone de relieve la inexistencia en China de los conocidos periodos de barbecho, usuales en la Península, pues «todo el año est[a] la tierra ocupada, porque acavado de coger un fructo siembran otro, y assi no curan de tiempos para el sembrar, sino al tener tierra vacia» (1595: f. 219). Además, los viajeros observan los perfeccionados sistemas de irrigación —que ya había consignado Joao de Barros en sus *Décadas*—, como lo hace también el jesuita Sánchez:

ellos labran todo quanto puede alcanzarse a regar no solo en los llanos. Tienen muchos más por las laderas de los cerros, que ay algunos no fragosos sino entre llanos y sin espesura. Por mucha partes de estos suben el agua con mucha destreza, los ban regando por sus tablares porque son muy llanos, uno sobre otro por la ladera sin dexar un palmo que no se pueda aprovechar. (1583: s.p.)

De hecho, las observaciones de los redactores sobre la fecundidad de la tierra, los cultivos omnipresentes, la explotación intensiva de los campos y los avances tecnológicos dan fe del imponente desarrollo agrícola impulsado por la dinastía Ming (Gernet, 2005: 130-133). Durante este periodo, «[m]illones de hectáreas se recuperaron de inmediato mientras se reparaban los diques necesarios para la irrigación y se procedía a una ingente repoblación forestal: en conjunto se plantaron mil millones de árboles» (Folch, 2013: 43). Para rentabilizar todavía más la producción y dentro del movimiento del llamado «intercambio colombino» que se produce durante el siglo XVI (Crosby, 1972), los emperadores Ming van a integrar especies procedentes del Nuevo Mundo, lo que explica las referencias de González de Mendoza a la presencia de maíz en los campos.¹⁰

Sin embargo, la profusión de alimentos no se reduce a los frutos de la tierra. La misma abundancia observan los redactores cuando se refieren a la cría de animales. lo que les lleva a echar mano una y otra vez de un lenguaje hiperbólico basado, entre otros procedimientos, en la intensificación a través de oraciones consecutivas y en fórmulas con las que evidencian la estrechez del marco discursivo para reflejar el mundo nuevo, como son el topos de la inefabilidad de lo visto o la alusión a la legítima incredulidad de los destinatarios del texto ante la idea de tal plétora:

Cosas de volateria y de la que se cria en los rios y lagunas es tanta que no se puede dezir, porque apredera increyble [...] La

10.— Gernet (2005: 171) afirma que el maíz comienza a expandirse en tierras chinas a principios del siglo XVII pero podemos imaginar que este cultivo estaba ya bastante arraigado, al menos en tierras del sudeste del imperio, para que los viajeros lo mencionaran en sus relatos y que Mendoza, en 1585, recogiera este dato en su *Historia*.

abundancia de pescado y marisco que es pez que se cria en cocha, es tanto, que no solo ay en las costas de mar, mas aun en las provincias mas ultimas de la tierra (Román, 1595: f. 219 b)

y en todas las partes de la ciudad ai gran abundancia de comida, gallinas, capones, ansares patos, puerco, vaca, bufano macho, i de todo ai gran abundancia, speciamente de pescado. (Loarca, 1575: f. 126 (147) b)

En ambos fragmentos se observa la insistencia en la cantidad de aves de corral y de pescado fresco, dos tipos de alimentos consumidos con frecuencia en China y particularmente apreciados en Europa desde la Edad Media donde solían reservarse a las mesas de los pudientes. Román señala que «de ordinario ay ciudades que se gastan cada dia diez y doze mil anades sin otras diversas aves, y no ay que poner duda en esto, porque la industria de criar aves domesticas y pesca es en todas partes e la mas particular que se ha visto en el mundo» (1595: f. 219b). Observemos asimismo la enumeración de volátiles en el texto de Loarca («gallinas, capones, ansares patos») que contrasta con el silencio al que se ve abocados, tanto él como los demás viajeros, cuando se trata de precisar los nombres de pescados, probablemente por desconocimiento de las especies. Efectivamente, Rada afirma haber visto «pescados de muchos generos» (1575: f. 26 v) y muchos alimentos «semejantes a l[o]s nustr[o]s fuera de muchas diferencias de pescados» (1575: f. 26 v). La relación de Valignano es la única que precisa algunas de las especies que se encuentran en China aunque su nómina se limita al pescado ya conocido en España: «[h]ay mucha cantidad de sardinas, sábalos, çollos, pánpanos, muges y otros pescados semejantes» (1584: s.p.). En cuanto a este alimento, los redactores señalan también la práctica de la piscicultura y la conservación del pescado vivo en grandes acuarios, lo que permite consumirlo siempre fresco incluso en zonas del interior.

Los frecuentes y detallados listados de alimentos no son más que un recurso suplementario —pero muy eficaz— para plasmar textualmente la abundancia observada:

Vimos [...] trigo y çevada y arroz frisoles millo borona auja bacas y bufanos diezen que la tierra adentro ay tambien carneros y tambien vimos puercos y cabras y gallinas como las nuestras y otras que tienen la carne prieta y mas sabrosas y tambien capones y francolines caças no las vimos porque en lo que anduvimos no avia baldios donde las uviessse dizen que la tierra adentro las ay vimos aves de rrapaña y también gansos y patos Reales en gran suma y palomas y tortolas. de las frutas hay uvas blancas y prietas en parales [...] y tambien naranjas y limones de muchos generos y çitrones grandes peras

y mançanas peruetanos çiruelas priscos moras nuezes y castañas açufeyfas calabaças pepinos y badeas coles y nabos Rabanos ajos y cebollas y otras muchas frutas y verduras particulares de la tierra [...] ay palmas de cocos en las provinçias meridionales pero no las ay en Hocquien. (Rada, 1575: f. 26 v)

Y cuando no se ofrecen estas largas listas, el relator lo justifica expresando la dificultad de conciliar abundancia de datos, amenidad de la lectura y necesidad de presentar otros asuntos: «[y] no trato de otras frutas, ni de sus nombres por no cansar al lector ni gastar en esto el tiempo, habiendo de tratar cosas de más importancia» (González de Mendoza, 1585: 117).

Sin embargo, listados como el de Rada no solo revelan la abundancia sino también la variedad de alimentos. China ofrece, además de los productos ya conocidos en España, otros muchos; así, la imagen que transmiten los redactores es la de una tierra no solo fecunda y pletórica sino también diversificada en su rendimiento:

Hay en ella todas las maneras de verduras que en España y muchas más, y todas las frutas della y otras muchas que no se conocen por diferenciarse de las nuestras pero así las unas como las otras dicen que son sabrosas por excelencia. [...] Hay tres diferencias de naranjas: dulces las unas, que exceden al azúcar en dulçura; las otras, un poco menos dulces, y las terceras, con una punta de agrio muy agradable al gusto. (González de Mendoza, 1585: 116)

La referencia a los sabores en las dos citas precedentes deja ver el gran interés de los redactores por señalar igualmente la calidad de los alimentos, insistiendo sobre todo en su tamaño y en sus cualidades gustativas. Los piñones, por ejemplo, son calificados de «muy grandes y sabrosos» (1585: 117-118), de los castaños se observa que «producen muy mayores castañas y de mejor gusto que las que comúnmente hay en nuestra Europa» (1585: 116) y se lee también que «[h]ay melones, en mucha abundancia, y son excelentísimos en sabor y grandeza. Hay un género de manzanas, que son pardas y grandes, de particularísimo gusto» (1585: 117).

Y, para acabar de dibujar esta suerte de tierra de Jauja, se alude continuamente al bajo precio de los alimentos, relacionándolo con su abundancia:

Hay, fuera desto, muchas carnes, así como vacas, que valen tan poco, que una muy buena se compra por ocho reales; y búfalos que valen la mitad; y venados, que enteros se hallarán a dos reales [...] Hay mucha abundancia de cabras y otros animales

comestibles, que es causa de que valgan muy poco. (González de Mendoza, 1585: 118-119)

China aparece así como un espacio no solamente libre de hambrunas sino como un universo donde los naturales —sin distinción de rango social— viven sin apreturas pues «la gente pobre, con no gastar cada día más que seys o ocho maravedís, come hasta hartar por la mañana y por la tarde» (Valignano, 1584: s.p.). Cantidad, variedad, calidad y bajo precio llevan a Román a concluir que «[e]n todo lo que han menester los Chinos ay abundancia y nada les falta para pasar la vida humana» (1595: f. 219 b) y a Valignano a asegurar que «es tan abundante de todas las cosas, que parece que no se puede desear más» (1584: s.p.).

Los desplazamientos de Rada y Loarca les permiten observar la omnipresente venta de comida a orillas de los caminos y en las calles de las ciudades. De la ciudad de Tangoa, Loarca escribe: «[c]ausonos admiración una calle por donde entramos [...] toda llena de pescados de todas suertes fresco i salado, carnicería de puerco i vaca, mucha verdura i fruta» (1575: f. 125 (146) a). Rada, refiriéndose a este mismo lugar, precisa que «pareçia cosa increíble que gente podria gastar lo que allí vimos» (1575: f. 17 v). Además, la abigarrada multitud que transita por los caminos necesita alimentarse y, de ahí, la muy arraigada costumbre de la venta ambulante:

Debaxo de arbores que los ay muy grandes ai muchas fruterias vendiendo frutas y agua para los caminantes i comida [...] pues es infinita la gente que anda por los caminos. Las aguas son excelentes, que con hazer tanto calor, por ser de pozos i fuentes, aunque sea medio dia esta frigidissima (1575: f. 126 (147) a)

Los caminantes, sin embargo, no solo se sustentan gracias a estos vendedores sino que pueden hacerlo también en cualquiera de los numerosos bodegones que encuentran en vías y en ciudades: «en todos los pueblos por donde pasavamo estavan las calles llenas de bodegones con comida para los caminantes» (Loarca, 1575: f. 126 (147) a). Estas casas de comida, provistas de mesas y bancos, sirven toda clase de alimentos como guisados de carne y pescado a lo largo del día sin interrupción (Dueñas, 1580: 7).

El breve cuadro que acabamos de esbozar sobre las riquezas naturales de China, particularmente en lo que respecta a los mantenimientos, es uno de los tantos eslabones sobre los que se irá construyendo, desde finales del siglo XVI, una imagen altamente positiva del territorio, que se difundirá por toda Europa, sobre todo a raíz de la publicación en castellano de la *Historia* de Juan González de Mendoza en 1585 y de sus inmediatas traducciones a las principales lenguas europeas. Los aspectos ceremoniales y materiales ligados al mundo de la mesa, que vamos a abordar a continuación, contribuirán a cristalizar esta visión.

3.2. *La mesa: «de sus ceremonias, mantenimientos y banquetes»*

En China, la comida es un acto socialmente central, un medio de comunicación, y todo lo que la rodea —tipo de ágape preparado, lugar que se asigna a los convidados en el comedor y en las mesas, calidad y cantidad de platos servidos, tipo de vajilla empleada, entretenimientos durante la invitación— está cargado de sentido y es interpretado sin equívocos tanto por anfitriones como por comensales. La hospitalidad china está íntimamente ligada a la comida y basta recordar uno de los frecuentes saludos entre los chinos —«¿Has comido?»— para percibir la importancia que reviste y ha revestido siempre en esta cultura la satisfacción de una necesidad tan básica.

Las relaciones de Rada y Loarca proporcionan mucha información sobre los rituales de acogida a los viajeros —siempre acompañados de algo que comer— y sobre los banquetes. No en vano los primeros españoles que pisan suelo chino lo hacen en una pequeña delegación invitada por las autoridades locales y durante todo su periplo por tierras de Fujian en el sudeste de China los mandatarios de la región agasajan a la comitiva. Dondequiera que los viajeros se alojen se les proporciona todo lo necesario tanto para su propio sustento como para el de su séquito. Rada precisa que no solo les suministran las provisiones sino que también les ponen a disposición a cocineros para la preparación de las comidas (1575: f.17 r).

El encuentro con cualquier autoridad o la llegada de los viajeros a cualquier población son celebrados con una refacción consistente en fruta fresca o en conserva, y en bebidas, como cuenta el encomendero Miguel de Loarca: «El día que llegamos a Ucheo [...] nos vinieron a visitar de parte del virrey algunos capitanes principales con muchos regalos de conservas i vinos, buena fruta, porque entre ellos es costumbre ser la visita con colacion» (1575: f. 129 (150) a).

Pero los viajeros habrán de descubrir muy pronto el signo de hospitalidad y ritual de bienvenida por excelencia, la ceremonia del té, de la que Rada da cuenta sin identificar todavía la nueva bebida:

En llegando qualquiera que vaya a ver a otro despues de aver hecho sus inclinaciones y sentadose viene un criado de casa y trae una tabla tantas escudillas con agua caliente quantos son los que estan alli sentados y aquella agua es cozida con çiertas yervas algo amargas y dentro del agua un bocado de conserva o alguna frutilla y dan a cada uno su escudilla con una cucharita muy pequeña y comen aquel bocado y sorben el agua caliente. y aunque a los prinçipios no nos sabia bien aquella agua cozida caliente. pero ya nos hezimos a ella y sabia bien que a nadie yran besitar que luego la primera cosa no sea aquello. (1575. f. 26 r)

Además de este protocolo ligado a la acogida de los visitantes, la comitiva de Rada es obsequiada igualmente con «solemnes convites». Ya en sus *Décadas*, Joao de Barros había aludido al gusto de los habitantes de las zonas costeras del sur por celebrar fiestas, banquetes y festivales (Ollé, 2000: 31) y en las relaciones de Rada y Loarca, las descripciones de los festines, vividos en primera persona, dejan ver la gran importancia que las autoridades Ming conceden a estos actos. Efectivamente, esta dinastía acentúa el alcance que ya se otorgaba a los banquetes en épocas anteriores y los convierte en una verdadera institución destinada a honrar a los invitados y a confirmar su rango (Baud-Berthier *et al.*, 2003: 76). Rada (1575, f. 26 r, 26 v) narra con detalle los complejos rituales que introducen los ágapes: los invitados son recibidos por la guardia armada del anfitrión con música y tambores; siguen los saludos «a su uso dellos» entre anfitriones y huéspedes; se bebe después el «agua caliente de que arriba dixé» y se charla un momento. Seguidamente, se acomoda a los comensales en sus respectivas mesas, sirviéndoles «el primer servicio y una taçuela llena de vino», y comienza la música «de unos tamborettes y sonajas y rrabeles y viguelas de arco grandes» que ha de durar toda la comida. Loarca cuenta la experiencia vivida, describiendo la organización de uno de estos banquetes:

Fuimos alla y en una sala grande baxa, frontero del patio, tenia puestas las mesas por esta orden: para cada fraile tenia puestas siete mesas [...] y en la primera se avia de comer y en las demas, que estavan puestas por su orden pegadas a aquella hazia delante con un frontal en la postrera de seda, estava mucha comida [...] Para cada uno de nosotros avia otras cinco mesas por la orden de las otras, todas con sus castilletes de oropel, que cierto era cosa galana, estavan las mesas todas puestas en circulo que dexavan un espacio en medio en el qual se represento una comedia, que duraron todos los entremeses toda la comida, uvo cantores musicos de vihuela de arco. A nuestros esclavos llevaron a comer a otro aposento. (1575: f. 128 (149) a-b)

Buena parte del discurso, como vemos, se centra en los aspectos que más sorprenden a los españoles: el carácter espectacular de los festines, así como el protocolo riguroso al que estos están sometidos y las actividades que los rodean. Loarca, como también lo hace Rada, precisa cuántas mesas se atribuyen a cada comensal pues en una sociedad altamente jerarquizada y ritualizada como lo es la china el número de mesas para cada huésped está en consonancia con su rango: a los invitados de honor les corresponden siete, cinco a los de rango medio y, según leemos en Rada, tres a los de rango inferior.

Loarca describe también la disposición en círculo de las mesas en el comedor con un espacio central destinado a las diversiones que tienen lugar durante los

banquetes como son conciertos de música, representaciones de piezas teatrales, espectáculos de ópera y de circo o funciones de marionetas. Un comentario del jesuita Alonso Sánchez deja ver que, para los chinos, la comida es un momento importante de socialización, un ámbito de encuentro e intercambio con un papel que trasciende el mero acto de alimentarse, como lo demuestra el que los chinos «[g]ast[e]n dos o tres horas en comer, interrumpiendo a trechos la comida con cuentos y juegos de unas pedrezuelas como a pares y nones» (Sánchez, 1588: s.p.).

Según escriben tanto Rada como Loarca, cada convidado come solo en una mesa en la que se disponen los alimentos cocinados mientras que las mesas suplementarias a su disposición se encuentran cubiertas de alimentos crudos. Los viajeros viven, pues, una puesta en escena de la riqueza y el poder a través de la exposición de alimentos no destinados al consumo inmediato que, como muy justamente observa Rada, se exhiben «para fausto y grandeza» (1575. f. 26 v). De hecho, todos estos productos están reservados a los invitados como también precisa el fraile agustino: «[t]odo esto que se ponía en las mesas en levantandonos dellas lo echaban en unos canastos y lo llevaban a nuestra posada. De suerte que aquello que se pone allí por grandeza todo es de los combidados» (Rada, 1575: f. 26 v).

La descripción que brinda Rada de una de las mesas de ceremonia mediante la enumeración de viandas expuestas en ella, particularmente aves de corral, piezas de carne y pescado, mezcladas con frutas, dulces y figuritas fabricadas con azúcar («alcarraças tinajuelas elefantes»), evoca la técnica pictórica del bodegón en la que los alimentos se yuxtaponen unos a otros en un prolijo inventario:

Alli avia gansos enteros y anades capones y gallinas perniles de toçino enteros y otras postas de puerco frescas pedaços de ternera y vaca pescados de muchos generos gran suma de frutas de todas maneras alcarraças¹¹ tinajuelas elefantes y otros brinquiños¹² todos hecho de açucar, y otras cosas. (1575: f. 26 v)

Estas líneas dan una idea de los productos consumidos en el banquete ya que los viajeros suelen proporcionar pocas precisiones tanto sobre lo que se come como sobre las preparaciones culinarias. Solo el soldado Dueñas, que se distingue por ser un excelente observador y un buen transmisor de lo observado, nos ofrece información algo más detallada sobre las diferentes formas de elaborar los platos. Cuando señala, por ejemplo, que se comen «muchas cosas unas saladas otras frescas uno cocido otro asado y otro frito y muchas salsas y

11.– Arabismo: «[v]asija de arcilla porosa y poco cocida, que tiene la propiedad de dejar rezumarse cierta porción de agua, cuya evaporación enfría la mayor cantidad del mismo líquido que queda dentro» (DRAE).

12.– Lusismo: «[d]ulce menudo y muy delicado que se hace generalmente en Portugal» (DRAE).

potajes» (1580: 3), Dueñas está indicando distintas maneras de transformar los alimentos: estos pueden consumirse sin ninguna elaboración, es decir crudos («fresc[o]s»), en salazón para su conservación («salad[o]s»), transformados mediante la cocción en un líquido («cocido»), mediante el contacto directo con el fuego («asado») o mediante la cocción en aceite («frito»). Tanto Sánchez como Rada aluden a otro tipo de preparación, el guisado, con el diminutivo «guisadillos»: «pusieron una mesa con muchos platos y guisadillos de pescado y carne» (Sánchez, 1583: s.p.) y «aunque la mesa esta llena de comida nunca çesan de servir potajes y guisadillos» (Rada, 1575: f. 26 v). Sin embargo, se observa que, a veces, la voz «guisado» parece referirse simplemente al plato cocinado: «[n]unca acaban de comer, porque siempre van trayendo nuevos guisados». ¹³

La referencia a los potajes en Dueñas —a ellos alude también Rada en dos ocasiones, una de ellas con el diminutivo «potajuelos» (1575: f. 26 v)— es interesante pues el territorio por el que se desplazaron los españoles fue sobre todo el Fujían, región famosa por la elaboración de sopas. Los viajeros se percatan igualmente de otra forma de preparar los alimentos, la confección de pasteles a base de carne y pescado, como observan tanto Loarca —«avia [...] vasos de pasteles i pastas de vaca» (1575: f. 128 [149] a)— como Dueñas —«hay tambien pasteleros de carne y pescado» (1580: 7).

Por supuesto, todos los textos se refieren al consumo de arroz, como veremos un poco más adelante en este trabajo, que substituye por completo al pan, a decir de los viajeros. De hecho, los españoles se sorprenden del particular uso que los chinos hacen de la harina, que se reserva para la confección de postres: «[l]a comida prinçipal de todos los chinos es el arroz que aunque tengan trigo y se venda pan amasado del pero no lo comen sino es por fruta» (Rada, 1575: f. 26). En efecto, preparaciones que llaman la atención de los viajeros son las que se realizan a base de harina de trigo como «buñuelos y frutas de sarten¹⁴ de muchas maneras» (Dueñas, 1580: 7) o «bollos gruessos y empanadas y pasteles de muchas maneras» (Sánchez, 1583: s.p.). Dueñas precisa que «desto sirue la harina de trigo a lo menos por toda la costa que la tierra adentro dicen los chinos que mas usan del trigo que del arroz» (1580: 7).

También asombran a los españoles los productos a base de azúcar con los que se elaboran pequeñas figuritas como describen tanto Loarca —«estava mucha comida, entre la qual avia [...] muchas cosas de açucar hechas jarros y ollas y paxaros todos hechos de açucar» (1575: f. 128 (149) a)— como Román (f. 220):

13.— Eberenz (2016) ofrece un estudio léxico muy detallado sobre los verbos que, desde el siglo XIII al siglo XVII, se refieren a los actos culinarios y a las diferentes maneras de preparar la comida, desde los más generales, entre los que se encuentra «guisar», a los que se refieren a operaciones culinarias que suponen aplicación de calor, como «asar», «cocer» y «freír».

14.— Las «frutas de sarten», como indica Eberenz (2016: 91-92), son productos elaborados a base de masa de harina frita, como los buñuelos.

«[t]ienese por estilo hazer de açucar elefantes, camellos, perros, papagayos, y otras aves» (1595: f. 220). Por el soldado Dueñas se puede conocer el gusto de los chinos por los dulces y la confitería, manjares reservados a algunos ágapes en particular: «hazen otros combites donde no interuiene cosa guisada sino frutas y cosas de azucar como son confites y maçapanes y otros muchos generos de conseruas y confituras y mucho dello dorado y tan bien hecho como se puede hazer en España» (1580: 3).¹⁵ El elogioso comentario de Dueñas muestra la consideración que le merecen estas preparaciones culinarias.

Otra observación frecuente entre los viajeros, sobre todo en Rada y en Loarca, es la cantidad de platos servidos: «[f]ue muy abundante la comida, i servida con mucho concierto en tanto grado que contamos alguna vez mas de cinquenta manjares juntos» (Loarca, 1575: f. 128 (149) a). Además, la inusitada mezcla de alimentos en un mismo plato, particularmente la de carne, pescado y verdura («yeruas»),¹⁶ es de obligado comentario. Lo menciona Dueñas —«[t]odo lo que an de comer Junto, pescado, carne y yeruas, y otras muchas cosas [...] y todo viene a la mesa cortado en tajadas pequeñas [...] y comen carne y pescado todo Junto» (1580: 3)— y también Sánchez: «Los manjares comunmente son gallinas, puerco y pescado, todo junto y desmenuzado» (1588: s.p.). Observemos también que ambos viajeros se refieren a la conocida costumbre de los chinos de servir los alimentos en pequeños pedazos («en tajadas pequeñas», «desmenuzado»).

Y, al igual que lo que comen los chinos, los viajeros describen sus modos de beber aunque aquí se observen percepciones contradictorias entre los viajeros. Mientras que Rada explica que los chinos en el beber «[s]on gente templada [...] y no beven vino a la continua sino agua» (1575: f. 26 v), Dueñas sostiene que «beuen vino a todas las comidas tinto y blanco [...] y no tienen por afrenta el emborracharse». Es probable que Rada se refiera a la bebida en la vida cotidiana mientras que Dueñas se refiere a las bebidas alcohólicas conocidas por regar abundantemente todos los banquetes. En cambio, todos los relatores coinciden en señalar que el vino se bebe siempre caliente y que está «hecho al grano de arroz y otro de fruta» (Dueñas, 1580: 3), pues efectivamente los alcoholes se elaboran a partir de este cereal y también de una fruta local, los lichis. Pese a estas materias primas utilizadas en la elaboración del vino, extrañas para los españoles, Loarca no duda en elogiar la calidad de la bebida: «[e]n la mesa avia muy excelente vino que no hazia falta de uvas» (1575: f. 128 (149) a). Rada observa que se cultiva la vid —«de las frutas hay uvas blancas y prietas en para-

15.— También Eberenz (2016: 101) se refiere a la elaboración de conservas de frutas, frutos secos, hortalizas, hierbas o especias. Precisa que cuando se trataba de piezas pequeñas, especialmente de frutos secos, estas se llamaban «confites», dulce que Dueñas menciona en su relación.

16.— Según Covarrubias (s.v. *yerba*), «[y]erbas suelen llamarse las legumbres que se cría en los huertos, que se echan en la olla y hazen también ensalada dellas».

les» (1575: f. 26 v)—, pero señala que no vieron que se produjera vino con ellas («aunque no vimos vino dellas y creo que no lo saben hazer» (1575: f. 26 v). De hecho, el vino de uvas era una bebida muy preciada aunque muy poco corriente por estar reservada a las clases más altas.

3.3. *Los muebles y los utensilios de mesa:* *«todo lo toman con unos palillos largos»*

El mobiliario, el aderezo de las mesas y algunos utensilios, por ejemplo la vajilla, reflejan un refinamiento que cautiva a los españoles, como se percibe por los calificativos positivos con los que puntúan sus descripciones. Cada relator aporta detalles complementarios que permiten hacerse una idea cabal de estos objetos y de su decoración. Según Dueñas, los chinos «usan en las casas sillas y mesas muy galanas» (1580: 3). Hierónimo Román, recogiendo información de fuentes diversas, afirma que estas mesas —que también califica de «muy lilas y galanas»— están «muy labradas de diversos colores como las vemos aca en España traydas de por alla» (1595: f. 220). Estos trabajos de «diversos colores» son las pinturas que adornan las mesas, a menudo doradas, con motivos naturales como paisajes poblados de bosques y animales de caza mayor y menor (González de Mendoza, 1585: 208). Las elogiosas palabras de Román sobre la factura de los muebles dan, además, testimonio de la temprana circulación de estos objetos entre China y España. A las mesas, añade Román, «[n]o les pone manteles, mas unos como frontales de telas y colores como les parece» y estas lucen en sus ángulos «muchos canastillos de flores y rosas, y llenos de todas las frutas que se puede hallar conforme al tiempo» (1595: f. 220).

Para servir los alimentos se utilizan bandejas, que el jesuita Alonso Sánchez describe en su forma, tamaño y decoración como «una tablilla menor que el bufete», «guarnecida a la redonda, barnizada y dorada con muchas pinturas» (1588: s.p.), refiriéndose probablemente en este caso a la técnica del lacado. Sobre estas bandejas, se ponen platos de materiales valiosos como la plata o la porcelana, y de esta última se precisa «que es la mejor del mundo [la] que se haze en este reyno» (Román, 1595: f. 220).

Pero los palillos son la gran novedad para los viajeros peninsulares, que admiran la destreza de los chinos en su uso: «todo lo toman con unos palillos largos y estan tan diestros que por pequeña cosa que sea la toman con ellos y la pasan a la boca y aunque sea rredonda como çiruelas y otras frutas» (Rada, 1575: f. 26). De estos palillos se especifica su forma —«largos» (Rada, 1575: f. 26) y «delgados» (Dueñas, 1580: 3)— y se describen tanto sus dimensiones —«del largo de un palmo» (Dueñas, 1580: 3)—, como los materiales con los que están realizados: «de marfil o de ébano, engastados en plata» según Sánchez (1588: s.p.),

«guarnecidos de plata dorada» según precisa Loarca (1575: f. 130 (151) b) y «dorados, o de plata o de oro» como leemos en González de Mendoza (1585: 131).

También los textos ofrecen detalles sobre las tazas en las que los chinos beben tanto el vino como el té. A través de diferentes recursos lingüísticos —uso del superlativo y del diminutivo— se destaca su reducido tamaño: «taças muy pequeñas» (Dueñas, 1580: 3) o «tacilla» (Loarca 1575: f. 130 (151) b). A veces, estas tazas se designan, por metonimia, a partir del material con el que están fabricadas pues se las denomina «porcelanas». Tanto Román como Sánchez se refieren a su tamaño y a su forma por comparación como en «[b]even menudo pero poco, y assi tienen unas porcelanas no mayores que salseras» (Román, 1595: f. 220) y en «porcelanitas como medio huevo» (Sánchez, 1588: s.p.). Hay que destacar que en los textos de Rada, Loarca y Dueñas no aparece la voz «porcelana» y que las tazas para el vino o el té se designan mediante las voces patrimoniales «taça» —y su diminutivo «taçuela» (Rada, 1575: f. 26 v)— y «escudilla» (Rada, 1575: f. 26 v), y se compara este recipiente con las «salserillas» (Rada, 1575: f. 26 v).

4. Alimentación y alteridad: recursos retóricos

Basados en experiencias vividas o en reescrituras de materiales ajenos, los primeros textos en español sobre China ofrecen una imagen sobre la alimentación en el Imperio que pretende ser lo más completa posible y en el discurso de los redactores afloran los recursos propios de la llamada retórica de la alteridad, conjunto de procedimientos lingüísticos para verbalizar al Otro. Se pueden observar rasgos característicos de este tipo de retórica en las diversas estrategias de las que hacen uso los redactores para nombrar lo nuevo, en el carácter generalizador del discurso, en la reflexión comparativa constante que se lleva a cabo —de modo más o menos explícito— entre la sociedad descrita y la sociedad de origen, y en la evaluación de las nuevas realidades. A través de su discurso, los redactores consiguen bosquejar, amén de una estampa sobre la alimentación que hemos presentado en la primera parte del trabajo, una imagen vívida de la alteridad.¹⁷

4.1. Denominación de nuevos alimentos: «[c]ría [...] todas las frutas [...] y otras que no se conocen»

El encuentro con una nueva cultura suele conllevar, entre otras cosas, el descubrimiento de alimentos desconocidos (que incluyen referencias a la fauna y

17.— Para un estudio sobre la retórica de la alteridad en libros de viajes ver Hartog (1980), Magri (1995) y Guéret-Laferté (1994).

a la flora) y la adopción o creación de nuevas voces para designarlos. El proceso que conduce del reconocimiento e identificación de los nuevos referentes a su denominación ha sido bien estudiado en el espacio americano por lingüistas como Alvar (1992), Buesa/Enguita (1992) y Martinell Gifré (1998) y, en el ámbito de la alimentación, los primeros textos de españoles en China ofrecen también ejemplos de este proceso. Por ser los documentos del corpus fruto de tempranísimos contactos de los españoles con el mundo chino, observamos que los redactores utilizan recursos retóricos similares a los que ya aparecen en el diario de Colón cuando este cuenta cómo se enfrenta a una realidad tan distinta de la suya que ni siquiera sabe nombrar. Recordemos que Colón ve muchos árboles y peces «diformes de los nuestros» (1492: 405), «mill maneras de árboles», «mill maneras de yervas» (1492: 412), «aves y paxaritos de tantas maneras y tan diversas de los nuestros que es maravilla» (1492: 410) y «árboles de otras maneras [...] que no ay persona que lo pueda decir ni asemejar a otros en Castilla» (1492: 407). En China, Rada alude a pescados, naranjas y limones «de muchos generos» y a «otras muchas frutas y verduras particulares de la tierra» (Rada, 1575: f. 26 v). Por su parte, Sánchez dice haber visto huertas, arboledas y frutas «propias de la tierra» (1588: s.p.). De todas estas variedades de naranjas y limones, de todas estas frutas y verduras autóctonas y de todos estos pescados del Mar de China, nuevas realidades para los redactores, los textos no nos proporcionan ningún nombre.

Los españoles, en cambio, sí distinguen con rapidez algunos de los alimentos, seguramente por haberlos visto con más frecuencia. Es lo que ocurre, por ejemplo, con el té, bebida nueva pero omnipresente. Martín de Rada es el primer castellano que alude a esta bebida, ofrecida como signo de bienvenida a la llegada de cualquier invitado a una casa, y es patente el desconocimiento que tiene el fraile de esta preparación que define como un agua caliente «cozida con ciertas yerbas» y de la que se limita a describir cómo se sirve, cómo se prepara y qué sabor tiene, pero sin poder nombrarla todavía (1575: f. 26).

Interesa observar la gradual precisión con la que se va dibujando esta nueva realidad en los textos del corpus. Francisco de Dueñas, por ejemplo, describirá la bebida e identificará lo que él ya denomina *cha* con una flor:

nunca beuen agua si no es cocida *con una flor que se llama cha* desta usan en todo el reyno y beuenla muy caliente y a todas las oras del dia assi de inuierno como de uerano es beuida muy sana aunque tiene un poco de amargor aunque algunos hombres principales le hechan unos como piñones con que se quita el amargor esta beuida nos dauan en muchas casas por mucho regalo. (1580: 3)

Alonso Sánchez se referirá al *cha* primero como a una hierba:

El cha es una hierba muy estimada que se bende seca por libras con que beben agua que queda amarilla y un poco amarga, pero es muy pectoral y de sustento. Tienenla siempre en taza caliente y la mayor honra y amistad que hazen al huesped es beber con él de la agua en tazas de plata, con unas cucharitas para sacar tres o quatro ciruelas pasas que bienen cocidas con el agua dentro de las tazas. (1583: s.p.)

Y, finalmente, el jesuita acabará identificándolo como bebida: «[d]iñons el *Cha*, que es una bebida de agua cocida con que se convidan los mandarines» (1585: s.p.).

Los textos dan testimonio de que el té aparece mencionado por primera vez en la lengua española con el vocablo «cha». Efectivamente, esta voz —con dos étimos que corresponden a las dos pronunciaciones del mismo carácter chino, «tcha» del chino mandarín y «té» del chino dialectal de Fujian— es la que adoptaron los españoles al principio por influencia de los portugueses aunque la que se impondrá finalmente en español será «té».

Si son frecuentes las referencias a la elaboración de alcohol a base de arroz, nos interesará señalar aquí las primeras ocurrencias de la voz «lichi» (con la forma «lechia») que designa una fruta autóctona, utilizada igualmente para hacer un licor reservado a las clases privilegiadas. Valignano introduce este nuevo referente, relacionándolo con la elaboración del vino, a partir del hiperónimo «fruta»: «[t]ambién hay mucho vino, el qual para la gente común hazen de arroz y para los más ricos y mandarines, de una fructa que llaman lechias, que es una de las mejores y más sabrosas que hay en la China» (1584: s.p.). González de Mendoza describe el lichi, comparándolo con la ciruela y facilitando así la visualización de esta nueva fruta a los destinatarios de su texto: «[h]ay asimesmo una suerte de ciruelas que llaman lechias, que, demás de ser sabrosísimas, nunca dan hastío ni hacen daño, aunque coman dellas gran cantidad» (1585: 116-117). Observemos, de pasada, cómo ambos relatores encarecen las propiedades de este manjar.

Y otra nueva fruta, en la que también reparan los viajeros es el mango, que se menciona en los textos con la forma portuguesa «manga», voz de origen tamil («mankay»):¹⁸ «[e]n muchas partes donde nos apartábamos del camino, vimos muchas huertas y frescas arboledas, particularmente de las de lechias, que es una fruta muy delicada, y de mangas, que es otra como melocotones, y otras propias de la tierra» (Sánchez, 1588: s.p.).

18.— Corominas-Pascual señalan que la fruta ya aparece en Cristóbal de Acosta en 1578 con la denominación de «manga». En español no aparece con la forma actual «mango», introducida a través del inglés, hasta 1788 (DCECH s.v. *mango*).

4.2. Generalización: «su principal pan es el arroz guisado»

La generalización es, sin duda, uno de los rasgos más llamativos en las descripciones de los primeros españoles en China, que suelen emplear el gentilicio «chinos» para referirse a todos los habitantes de un territorio, muy vasto y muy diverso, del que los viajeros no conocieron en sus desplazamientos más que una mínima parte, las zonas costeras del sureste, concretamente la provincia de Fujian y la ciudad de Cantón.

Las afirmaciones generalizadoras del tipo «[l]a comida principal de todos los chinos es el arroz» (Rada, 1575: f. 26) o «su principal pan es el arroz guisado» (Rada, 1575: f. 26) son recurrentes en los textos aunque, también en algunos casos, los viajeros señalen la diversidad en la agricultura o en la alimentación según las zonas geográficas, distinguiendo, por ejemplo, entre las costas y el interior o entre el norte y el sur. Así, Rada integra en su relación una imagen más completa de los productos y modos de cultivo en el territorio chino, diferenciando entre lo que vio («vimos») por las tierras recorridas y lo que oyó contar («dizen») sobre «la tierra adentro» o sobre las provincias del sur:

vimos [...] trigo y çevada y arroz frisoles millo borona auja bacas y bufanos *dizen* que la tierra adentro ay tambien carneros [...] caças *no las vimos* porque en lo que anduvimos no avia baldios donde las uviesse *dizen* que la tierra adentro las ay [...] ay palmas de cocos en las provincias meridionales pero no las ay en Hocquien. (1575: ff. 26 v-27)

Dueñas señala igualmente cierta diversidad en la alimentación de los chinos, estableciendo contrastes entre zonas costeras y zonas interiores en lo que se refiere, por ejemplo, al empleo del trigo: «hay tambien pasteleros de carne y pescado y buñuelos y frutas de sarten de muchas maneras y desto sirue la harina de trigo a lo menos por toda la costa que la tierra adentro dicen los chinos que mas usan del trigo que del arroz» (1580: 7). Huyendo una vez más de la generalización, Dueñas es asimismo capaz de dar cuenta de las diferencias sociales que percibe a través del consumo de determinados alimentos como cuando precisa, por ejemplo, que la ingesta de carne de perro está reservada a las clases populares (1580: 7).

Por otro lado, la generalización se observa también cuando se presentan ciertas costumbres alimenticias como si fueran propias a toda una sociedad, tal como ocurre en las descripciones de los banquetes: la opulencia de los convites que viven Rada y Loarca está en consonancia con la importancia que los anfitriones atribuyen a la delegación española y con el medio en el que se mueven los viajeros españoles, el de los altos funcionarios y letrados, pero está lejos de ser la práctica corriente para el conjunto de la población, salvo en ocasiones

muy especiales. Lo mismo puede decirse sobre los materiales nobles con los que, según los textos, están fabricados algunos de los utensilios de mesa como los platos o los palillos, que contrastan con la simplicidad de la vajilla o con los sencillos palillos de madera que utilizaba el común de la población, como demuestran estudios históricos más abarcadores (Baud-Berthier *et al.* 2003: 75).

4.3. Verbalización de la diferencia: «no ponen ni manteles ni pañuelos»

La verbalización del Otro implica poner de relieve su diferencia con respecto a lo propio y conlleva, de modo más o menos explícito, una comparación que se construye a través de muy diversas estructuras lingüísticas. Para explicar la alimentación ajena, la referencia a la alimentación del mundo propio es siempre indispensable. Si llamamos X a lo propio (el alimento conocido, por ejemplo) e Y a lo ajeno (el alimento desconocido), podemos observar en los textos una serie de recursos para describir la alimentación del Otro. Los redactores pueden:

1. Establecer una *equivalencia entre X e Y* a través de un esquema asimilativo (Magri 1995: 249): «X es Y». Esta estructura atributiva niega la diferencia y crea una simetría entre el universo de partida y el de llegada, equiparándolos:

su principal pan es el arroz guisado. (Rada, 1575: f. 26) / su pan es hecho de arroz. (Román, 1595: f. 219 b) / el pan es siempre arroz. (Dueñas, 1580: 3) / [e] común pan es arroz cocido con solo agua y sin sal. (Sánchez, 1588: s.p.)

Obsérvese que, en estos ejemplos, la voz «pan» tiene aquí tanto al sentido que le da Covarrubias como «sustento común de los hombres» (Covarrubias, 1611: s. v. *pan*), como al de la preparación de masa de harina —a base de trigo, levadura y agua—, cocida al horno.

2. Recurrir a una estructura de tipo claramente comparativo como es la *substitución de un elemento del mundo conocido X por uno del mundo ajeno Y*: «en lugar de X, Y» como en el ejemplo: «en lugar de pan se comen tres escudillas de arroz cocido» (Rada, 1575: f. 26).

3. *Expresar la carencia de algún elemento del mundo propio X en el mundo ajeno*, que sirve igualmente para explicar al Otro: «carencia de X / no X / sin X»:

Comen en bufetes, sentados en sillas, sin manteles ni servilletas. (Sánchez, 1588: s.p.) / El común pan es arroz cocido con solo agua y sin sal. (Sánchez, 1588: s.p.) / Comen sentados en mesas pero no ponen manteles ni pañuelos. (Rada, 1575: f. 26)

4. *Expresar la restricción (o también la negación o el contraste) de algún elemento del mundo propio X en el ajeno Y.* Para ello se utilizan construcciones adversativas como «tienen X pero / mas ...» / «aunque X, Y»:

Tienen mucho vino de muchas suertes y mucho blanco como el agua, pero tan fuerte que no se puede beber. (Sánchez, 1588: s.p.) / Tienen trigo y harina [...] [m]as ellos no lo usan a ese modo. (Sánchez, 1588: s.p.) / y aunque tengan trigo y se venda pan de el, no lo comen por matenjimieto principal mas como por fruta. (Román, 1595: f. 219 b) / brindan ellos bravamente aunque no con taças grandes sino con unas como salserillas. (Rada, 1575: f. 26 vº)

5. *Negar algo corriente del mundo conocido X en el mundo ajeno Y:*

no tocan cosa ninguna que ayan de comer con los dedos. (Rada, 1575: f. 26) / [el vino] [t]odo es de arroz y otro de lechias, que es como de uvas. A ninguno echan agua. (Sánchez, 1588: s.p.)

Como vemos, la verbalización del Otro supone subrayar las diferencias del mundo ajeno respecto al mundo propio a través de distintos tipos de comparación. Pero estas diferencias se establecen también a través de oposiciones entre un «acá» y un «allá», que pueden ser explícitas —«[s]us ordinarias comidas son de esta manera, ponen mesas muy lilas y galanas y muy labradas de diversos colores, como las vemos aca en España traydas de por alla» (Román, 1595: ff. 219 b-220)— o implícitas —«[o]rtaliza ay toda la de acá en gran abundancia y otra mucha propia de la tierra» (Sánchez, 1588: s.p.)—, y se establecen asimismo con las oposiciones entre un «nosotros» y un «ellos»: «en el comer no son muy limpios aunque lo mesmo dicen ellos de nosotros y de todas las demas naciones» (Dueñas, 1580: 3).

Sin embargo, hay que señalar que, mientras que el deíctico «allá» y el «ellos» acostumbran a tener referentes estables pues remiten al espacio al que se viaja y a las gentes que allí residen, el deíctico «acá» y sobre todo el universo del «nosotros», por el contrario, no siempre tienen el mismo referente. Según los textos y los contextos, «acá» y «nosotros» pueden referirse a distintas realidades. Para Valignano, Román y González de Mendoza, el espacio del «nosotros» se asimila a veces a Europa:

y otras fructas semejantes que se hallan en nuestra Europa. (Valignano, 1584: s.p.) / Abunda esta tierra de infinidad de fructas y hortalizas tan diversas en sabor, hechura, y color que es maravilla, aunque tambien ay muchas de las que tenemos en Europa. (Román, 1595: ff. 219-219 b) / [tienen] castaños que producen

muchas mayores castañas y de mejor gusto que las que comúnmente hay en nuestra Europa. (González de Mendoza, 1585: 118)

Otras veces, en cambio, este espacio se refiere a España:

hazen otros combites donde no interuiene cosa guisada sino frutas y cosas de azucar como son confites y maçapanes y otros muchos generos de conseruas y confituras y mucho dello dorado tan bien hecho como se puede hazer en españa. (Dueñas, 1580: 3) / Hay en ella todas las maneras de verduras que en España y muchas más, y todas las frutas della y otras muchas que no se conocen por diferenciarse de las nuestras. (González de Mendoza, 1585: 116) / Por mejor comida tienen el arroz guisado que hecho pan, y que de el mesmo hazen vino de mi maneras, y algunas vezes mejor que lo raçonable de España de uvas. (Román, 1595: f. 219 b)

Y el espacio del «acá» puede ser a veces el de Castilla como vemos en Loarca: «tienen [...] muchas frutas las que vimos alla semejantes a las de Castilla» (1575: f. 140 (161) a).

4.4. *Evaluación de las diferencias: «gente [...] voraz y tragadora»*

Todo lo que hemos visto hasta aquí permite adivinar la fascinación ejercida por el universo alimenticio de los chinos, que se expresa a través de un lenguaje encomiástico cuando se trata de describir cultivos y alimentos, mercados, precios, recepciones y banquetes, y mobiliario, decoración y utensilios utilizados en el servicio. El frecuente uso de hipérbolos al que ya nos hemos referido, las expresiones de admiración —«[F]ue cosa de admiracion» (Loarca, 1575: f. 125 (146) b)— y una adjetivación positiva —«cosa galana» (Loarca, 1575: f. 128 (149) b)— dan prueba de ello.

Sin embargo, a la par de las consideraciones generales claramente laudatorias, los textos de nuestro corpus, redactados en muchos casos por religiosos —agustinos, franciscanos y jesuitas—, no están exentos de valoraciones negativas por lo que se refiere a la actitud moral de los chinos frente a la comida. Los redactores intuyen muy pronto el papel crucial de la alimentación en la cultura china y el valor que a esta se le otorga. Valignano escribe que son «los chinas de suyo más comedores que los nuestros de Europa» (1584: s.p.). Los españoles intentan justificar un comportamiento frente al que parecen sentirse incómodos y que perciben de manera negativa por la asociación en el catolicismo de la fruición por el bien comer con el pecado capital de la gula. Mientras que Román, por ejemplo, invoca la idea de que el trabajo duro de los chinos les lleva a sentir gran placer por comer y beber con abundancia —«[o]bligalos

al trabajo el ser amicissimos de comer y beber regaladamente» (1595: f. 219)—, González de Mendoza sitúa este goce en el marco de refinamiento general que percibe en la cultura china, afirmando que los chinos son «naturalmente inclinados a comer, y beber bien, y a regalarse, y vestirse, y a tener muy buenos adereços de casa».

La descripción de los banquetes en la relación de Román es introducida con palabras de condena: «y porque se vea su exceso hablarnos agora de sus combites» (1595: f. 219 b). De modo parecido, inicia González de Mendoza su exposición sobre la costumbre china de banquetear:

Entre los chinos, más que entre otra gente del mundo, se usan banquetes, porque como es gente rica y descuidada y sin luz del cielo, aunque confiesan y creen en la inmortalidad del ánima y el premio o castigo en la otra vida, [...] danse todo lo que pueden al contentamiento temporal y a todo género de pasatiempos. (1585: 208)

Y el jesuita Valignano comenta que «parece imposible comerse cada día lo que se come, ni hallarse copia que baste para dar de comer a tanta gente tan voraz y tragadora, como son los chinos» (1584: s.p.).

Las consideraciones morales y religiosas basadas en conceptos como el exceso, el olvido de Dios y el gusto por el materialismo, que los redactores creen percibir a través de la importancia que los chinos otorgan a la comida, temperan el discurso en general encomiástico sobre la alimentación en China.

5. Conclusión

Los primeros textos sobre China escritos por los castellanos en el siglo XVI dejan ver la sorpresa, la admiración o la extrañeza de los redactores frente a alimentos desconocidos, a modos de nutrirse y a rituales alimenticios muy diferentes de los propios. A los viajeros les llama la atención la abundancia y variedad de los cultivos y de la cría de animales que descubren durante sus desplazamientos por tierras de China; también hacen hincapié en la diversidad de los productos que se venden en los mercados además de en su calidad y, sobre todo, en su bajo precio; observan la omnipresencia en las ciudades de establecimientos en los que se sirve comida a todas horas del día. Describen con detalle los rituales con los que son recibidos, acompañados siempre de una colación, y los banquetes a los que están invitados. Aprovechan para mencionar o describir nuevos alimentos y nuevos utensilios relacionados con el mundo de la mesa. Y, por supuesto, se refieren también a las actitudes de sus anfitriones frente a la comida. Estas descripciones, en las que se echa mano de los numerosos recursos

lingüísticos para verbalizar la alteridad y en las que se percibe cierta dificultad por nombrar lo nuevo, son muy a menudo generalizaciones de una realidad que los viajeros conocen todavía de forma muy fragmentaria pues la viven en un espacio de tiempo relativamente limitado, en una zona geográfica reducida y a menudo a través del contacto con un grupo social muy preciso, el de las élites, cuyos modos de alimentación no reflejan los de la sociedad entera. Sin embargo, son estas imágenes de China las que van a difundirse en Europa a través de algunos textos, reescrituras de las relaciones de viajes y de la información recogida a partir de fuentes diversas sobre el Imperio Celeste, y muy particularmente a través de la *Historia del gran Reino de la China* de González de Mendoza.

Bibliografía

1. Corpus

- DUEÑAS, Francisco de (1580), *Relacion de algunas cosas particulares que vimos y entendimos en el reyno de china especial de la ciudad de Canton y de otras particulares de que el padre fray agustin de Tordesillas que en la Relacion atras da quenta mas larga de toda nuestra Jornada no se quiso ocupar por ser cosas ajenas a su profesion hecha por mi el alferes francisco de dueñas*; ed. electrónica: <<http://www.upf.edu/asia/projectes/che/s16/duenas.htm>> [consulta 15/02/2019].
- GONZÁLEZ DE MENDOZA, Juan (1585), *Historia del gran Reino de la China*, edición de Marcela Londoño, en María José Vega (ed.), *Viajes y crónicas de China en los Siglos de Oro*, Córdoba, Almuzara, 2009, pp. 97-234.
- LOARCA, Miguel de (1575), *Relacion del viaje que hezimos a la China desde la ciudad de Manila en las del poniente año de 1575 años, con mandado y acuerdo de Guido de Lavazaris governador i Capitan General que a la sazón era en las Islas Philipinas*; ed. electrónica: <<http://www.upf.edu/asia/projectes/che/s16/loarca.htm>> [consulta 15/02/2019].
- RADA, Martín de (1572), *Copia de una carta quel Padre fray martin de rrada provincial de la orden de San Agustin que reside en la china escribe al virrey de la nueva spaña fecha en la ciudad de manilla a 10 de agosto de 1572*; ed. electrónica: <<https://www.upf.edu/asia/projectes/che/s16/rada2.htm>> [consulta 15/02/2019].
- (1575), *Relaçion verdadera delas cosas del reyno de Taibin por otro nombre China y del viaje que a el hizo el muy Reverendo padre fray Martin de Rada provincial que fue de la orden del glorioso Doctor de la yglesia San Agustin. Que lo vio y anduvo en la provincia de Hocquien año de 1575 hecha por el mesmo*; ed. electrónica: <<https://www.upf.edu/asia/projectes/che/s16/radapar.htm>> [consulta 15/02/2019].
- ROMÁN, Hierónimo (1595), *Republica del Reyno de la China. Ordenada por Fray Hieronymo Roman frayle professo de la orden de San Agustin y su Choronista*; ed. electrónica: <<https://www.upf.edu/asia/projectes/che/s16/hroman.htm>> [consulta 15/02/2019].
- SÁNCHEZ, Alonso (1583), *Relación breve de la jornada quel P. Alonso Sánchez de la Compañía de Jesús hizo por horden y parezer del SR. D. Gonzalo Ronquillo de Peñalosa, governador de Philipinas, y del Sr. obispo y oficiales de S.M. desde la Isla de Luzón y ciudad de Manila a los Reynos de la China*; ed. electrónica: <<https://www.upf.edu/asia/projectes/che/s16/sanchez2.htm>> [consulta 15/02/2019].
- (1585), *Relación brebe de la jornada que hizo el P. Alonso Sánchez la segunda vez que fué a la China el año 1584*; ed. electrónica: <<https://www.upf.edu/asia/projectes/che/s16/sanchez4.htm>> [consulta 15/02/2019].

- SÁNCHEZ, Alonso (1588), *Relación de las cosas particulares de la China, la qual escribio el P. Sanchez de la Compañía de Jesús que se la pidieron para leer a su Magestad el Rey Don Felipe II estando indispuesto*; ed. electrónica: <<http://www.upf.edu/asia/projectes/che/s16/sanchez.htm>> [consulta 15/02/2019].
- VALIGNANO, Alessandro (1584), *Relación del grande Reyno de la China*; ed. electrónica: <<http://www.upf.edu/asia/projectes/che/s16/valignan.htm>> [consulta 15/02/2019].

2. Obras de referencia

- ALVAR, Manuel (1992), «Cronistas de Indias», en *Historia y presente del español de América*, ed. César Hernández Alonso, Valladolid, Junta de Castilla y León, Pabecal, pp. 25-62.
- BARROS, João [1552-1563], *Da Ásia de João de Barros. Dos feitos que os portugueses fizeram no descubrimento e conquista dos mares e terras do oriente* (ed. 1787); ed. electrónica: <<https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=nyp.33433082328869;view=2up;seq=234>>.
- BAUD-BERTHIER, Gilles, Michel CARTIER, Didier GAUTHIER, Jérôme KERLOUÉGAN, Françoise WANG (2003), *La vie des chinois au temps des Ming*, París, Larousse.
- BÉGUELIN-ARGIMÓN, Victoria (2014), «Comer en tierras asiáticas en los siglos xv y xvi: de la Embajada a Tamorlán a la Historia del gran Reyno de la China» en *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria. Aproximaciones literarias y lingüísticas*, ed. Rolf Eberenz, Madrid, Visor, pp. 141-165.
- BUESA Oliver, Tomás / ENGUITA UTRILLA, José María (1992), *Léxico del español de América. Su elemento patrimonial e indígena*, Madrid, Mapfre.
- COLÓN, Cristóbal [1492-1493], *Diarios de Colón*, ed. Miguel Ángel Pérez Priego, Madrid, Fundación José Antonio Castro, 2006.
- COROMINAS, Joan / Pascual, José A. (2000), *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Gredos [1ª ed. 1980] (DCECH).
- COVARRUBIAS, Sebastián de [1611], *Tesoro de la lengua castellana o española*, ed. Martín de Riquer, Barcelona, Alta Fulla, 1987.
- CROSBY, Alfred W. (2003), *The Columbian Exchange: biological and cultural consequences of 1492*, Westport, Praeger [1ª ed. 1972].
- EBERENZ, Rolf (2016), «De lo crudo a lo cocinado: sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII)», *Revista de Filología Española*, XCVI, pp. 81-112.
- FOLCH, Dolors (2005), «Cómo se escribió un gran libro: *Historia de las cosas más notables del reino de la China*, de González de Mendoza», en *Album Asia. Del siglo XXI al siglo XV*, Barcelona, Casa Asia, pp. 587-592.
- (2008), «Biografía de Martín de Rada», *Huarte de San Juan. Geografía e Historia*, 15, pp. 33-63.

- FOLCH, Dolors (2013), «Un testimonio infravalorado: la China Ming en las relaciones castellanas del siglo XVI», *Boletín Hispánico Helvético*, 21, pp. 41-69.
- GERNET, Jacques (2005), *Le monde chinois*, París, Armand Colin.
- GUÉRET-LAFERTÉ, Michèle (1994), *Sur les routes de l'empire mongol. Ordre et rhétorique des relations de voyage aux XIIIe et XIVe siècles*, París, Honoré Champion.
- HARTOG, François (1980), *Le Miroir d'Hérodote. Essai sur la représentation de l'autre*, París, Gallimard.
- MAGRI, Véronique (1995), *Le discours sur l'autre*, París, Honoré Champion.
- MARTINELL GIFRÉ, Emma (1988), *Aspectos lingüísticos del descubrimiento y de la conquista*, Madrid, CSIC.
- OLLÉ, Manuel (2000), *La invención de China. Percepciones y estrategias filipinas respecto a China durante el siglo XVI*, Wiesbaden, Harrassowitz.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua española*, 23ª ed., ed. electrónica: <<https://dle.rae.es>> (DRAE).
- VILÀ, Lara (2013), «La *Historia del Gran Reino de la China* de Juan González de Mendoza. Hacia un estudio de las crónicas de Oriente en la España del Siglo de Oro», *Boletín Hispánico Helvético*, 21, pp. 72-97.