

DE TOMATES Y JITOMATES EN EL SIGLO XVI

JANET LONG

El tomate y el jitomate son plantas afines que han sido asociadas a través de la historia de México. Los dos cultivos, miembros de la familia de las Solanáceas, son originarios del Nuevo Mundo y fueron domesticados en Mesoamérica, antes de la llegada de los europeos. Tienen la misma raíz lingüística y semejantes usos culturales en la dieta, con algunas de las mismas técnicas de preparación culinaria. Las dos plantas son herbáceas anuales y producen frutos globosos y macizos, con semejantes necesidades en cuanto a su cultivo. El tomate verde gozó de más aprecio y uso en Mesoamérica antes de la Conquista que el jitomate, pero no logró ser aceptado en el Viejo Mundo. En cambio, el jitomate tuvo una amplia difusión mundial, ha modificado las dietas básicas en varios continentes, y ha logrado colocarse entre las verduras de mayor demanda en el mercado internacional. En este artículo se examinará el papel que desempeñaron las dos plantas en el siglo xvi.

El término genérico para el tomate y el jitomate proviene de la palabra náhuatl *tomatl* (objeto gordo) del verbo *tomaua* (engordar, o parecer gordo o grueso) (Andrews 1975: 474). El sufijo *tl* es el sufijo de sustantivo que termina en vocal. El término suele tener distintos prefijos en náhuatl para identificar el tipo específico del fruto a que se refiere. Podemos citar varios ejemplos:

Xaltomatl de *xalli* (arena) y *tomatl* (tomate) (Siméon 1984: 762) se refiere a un tipo de tomate que crece en suelo arenoso. *Xictomatl* de *xictli* (ombbligo) y *tomatl* puede referirse a un tipo de tomate que se caracteriza por presentar el pedúnculo hundido. *Izhoatomatl* de *izhuatl* (hoja) o bien *izuayotl* (envoltura) (Siméon 1984: 239) puede ser una referencia a la membrana o cáliz que cubre el fruto del tomate. *Miltomatl* (tomate de milpa) describe la tomatara que crece asociada con otros cultivos en la milpa.

La palabra jitomate proviene del náhuatl *xitomatl*, cuya etimología tiene varias interpretaciones. En su *Diccionario de la lengua náhuatl o*

mexicana, Rémi Siméon le atribuyó las raíces de *xiuñtl* (hierba) y *tomatl* (*Ibid.* 1984: 768). El prefijo *xi* también podría devenir de la palabra *xipehua* (desollar, descortezar o pelar) (Comentario personal, Karen Dakin). El prefijo *xip* o su variante *xi* es un elemento en varias derivaciones con el mismo significado citado arriba (Karttunen 1983: 325). Esto sería una referencia al cáliz que envuelve el fruto del tomate, del cual carece el jitomate. Datos arqueológicos indican que el tomate es de más antigüedad en el país que el jitomate. Al conocer el jitomate es posible que los mesoamericanos encontraran cierta semejanza entre los dos, y que le aplicaran una nomenclatura que significa "tomate desollado o mondado", para diferenciarlo del tomate verde. Los habitantes de habla náhuatl de la sierra de Zacapoaxtla, Puebla utilizan el término *xitoma* (raspar o quitar la piel) como sinónimo de *xipehua* (*Ibid.* 1983: 326).

Los primeros cronistas españoles del siglo xvi no hacían la distinción en sus escritos entre el *tomatl* y el *xitomatl* y tradujeron las dos palabras con el término españolizado de "tomate". Es imposible determinar a cuál de los tomates se refieren, si no existe una versión del texto en náhuatl, que distingue claramente entre los dos. El jitomate tiene una nomenclatura diferenciada e independiente en varias lenguas indígenas como *p'ak* en maya, *bityuš sul* en zapoteco, *xucupara* en purépecha y *paklhcha* en totonaco. El tomate tiene apelativo de *k'ashil p'ak* en maya, *bityuš gihš* en zapoteco, *linguaraque* en purépecha y *chapululh* en totonaco. El grado de diferenciación en los nombres indica que fueron introducidos en el país en tiempos antiguos y que no todos los grupos culturales encontraron la misma semejanza entre los dos frutos como hicieron los hablantes de náhuatl.

TAXONOMÍA

El tomate verde, género (*Physalis*), es nativo a México y se encontraba bajo cultivo a la llegada de los españoles en el siglo xvi. Se conocen alrededor de 100 especies de *Physalis*, 70 de las cuales se encuentran en México. Las otras especies se encuentran en Europa y la zona occidental del continente africano. La especie de más importancia comercial es *Physalis philadelphica*, antes conocida como *P. ixocarpa*. Hoy en día, se encuentra distribuida en casi todo México, desde la zona del noroeste del país, hasta Guatemala. Es un ingrediente muy apreciado en la dieta básica del indígena en el Sur del país. Los triquis

de Chicahuaxtla, Oaxaca, se refieren al tomate con un término afectivo que significa "nuestro tomate" (*si-rinĩ*^{1 4}), para diferenciarlo del jitomate, conocido como *natsin*.³ Su característica más distintiva es la membrana que forma el cáliz del fruto, formando una bolsa alrededor del tomate. Durante el crecimiento y madurez, el fruto aumenta tanto que rompe la membrana que lo cubre.

El jitomate pertenece al género *Lycopersicon* y consta del jitomate cultivado, *Lycopersicon esculentum*, y siete especies silvestres relacionadas. Todas las especies de jitomate son originarias de la zona costera del noroeste de América del Sur (Taylor 1991: 2). La especie *Lycopersicon esculentum* llegó a Mesoamérica como planta espontánea (*L. esculentum* var. *cerasiforme*) a través de medios naturales como los pájaros, sin la intervención del hombre (Jenkins 1948: 387). En el nuevo ambiente encontró un nicho ecológico favorable para su desarrollo, fue sujeto al proceso de domesticación por el hombre y se convirtió en la especie *L. esculentum* var. *esculentum*. El centro de mayor diversidad genética del jitomate se encuentra en los estados de Veracruz y Puebla, indicándose con ello el probable centro de su domesticación.

El tomate-cereza, *L. esculentum* var. *cerasiforme*, es el ancestro directo de los jitomates cultivados modernos y el único jitomate silvestre que crece fuera de América del Sur. Tiene mayor semejanza genética con el jitomate cultivado que con las otras especies silvestres (Taylor 1991: 3).

Estudios taxonómicos han determinado que el género *Lycopersicon* es originario de la zona Andina, sin embargo, no existe evidencia para comprobar su uso por las antiguas culturas de aquella región. No se han registrado restos arqueológicos en excavaciones, ni encontrado vasijas de barro hechas en forma de jitomates, además de que no existe ninguna palabra para el fruto en lenguas andinas antiguas. La planta habrá existido en el área como especie silvestre, sin llegar a formar parte de la dieta local. El jitomate usado hoy en día fue una introducción postcolombina desde México, cuando la América Hispana se encontraba unida bajo el dominio español. Se le conoce con el nombre de "tomate" y su uso se limita a mestizos y europeos; no forma parte de la dieta básica indígena.

Algunos botánicos opinan que el tomate verde es más antiguo en México que el jitomate (Jenkins 1948: 389). Hay restos arqueológicos del tomate en forma de semillas carbonizadas que datan desde 5090 a.C. en la excavación de Zohapilco en el valle de México; en el valle de Tehuacán desde 900 a.C. y en Teotihuacán desde la época Clásica,

(Flannery 1985: 266, Smith 1967:248 y McClung de Tapia 1980: 149-161). En cambio, no existe evidencia arqueológica registrada del jitomate de ningún sitio prehispánico. Esto fortalece la hipótesis del botánico costarricense Jorge León, quien opina que el jitomate no tenía mayor importancia como hortaliza. Era una hierba más en las milpas, aunque sus frutos fueran del tamaño de las variedades modernas (León 1992: 41-42). Molcajetes, usados para triturar vegetales como los tomates y jitomates y para moler las salsas mexicanas, están presentes desde fechas muy antiguas en varios sitios arqueológicos (Long-Solís 1986: 17).

Sabemos del uso de los dos tomates por algunos escritos del siglo xvi. Si bien los conquistadores no diferenciaban entre los dos frutos, existen documentos como el *Códice Florentino*, escrito en náhuatl y español, que describe su consumo y venta en el mercado.

EL CULTIVO DE LOS TOMATES

No contamos con datos específicos acerca del cultivo de los tomates y jitomates en la época prehispánica o de la Conquista. Sin embargo, los datos recopilados durante la colonia pueden ser válidos para esta época. Durante el periodo colonial gran parte de la población nativa seguramente continuó empleando los mismos cultivos y métodos agrícolas prehispánicos (Borah 1975: 40).

Las dos especies tienen las mismas necesidades en cuanto a su cultivo, siendo el tomate el más resistente al frío. Crecen en una gran variedad de climas y tipos de suelo, pero prosperan mejor en suelo de textura franca, bien drenado, con humedad controlada, y necesitan unos días con sol y temperatura templada o caliente.

Los tomates y los jitomates eran cultivos tradicionales en las chinampas novohispanas. En el valle de México la técnica para sembrar en chinampas (del náhuatl *chinamitl*) data de la época prehispánica. Según Alvarado Tezozómoc (1944: 230-231), los mexicas construyeron las chinampas, por primera vez, cuando llegaron a Tequixquiac, en el límite septentrional del valle de México, en el siglo xiii. Después utilizaron esta técnica de construcción para aumentar el terreno cultivable en el valle de México.

La mayoría de las plantas cultivadas en chinampas se siembran previamente en almácigos. José Antonio Alzate y Ramírez (1831: 325) publicó un tratado sobre las chinampas, en *Gazetas de Literatura de*

México, en 1791, donde describe la preparación del almácigo y las técnicas usadas en el cultivo de los tomates y jitomates. El jitomate se cultivaba en la temporada de secas ya que se enfermaba con el contacto del suelo demasiado húmedo.¹ Al terminar la cosecha del jitomate, entre abril y junio, usaban el mismo espacio para la siembra del tomate, empleando técnicas semejantes de cultivo. Sembraban tomate en asociación con el chile para ayudar a disminuir las plagas y como cultivo de rotación con las gramíneas.

No es fácil determinar las zonas de cultivo de las dos plantas en la época prehispánica. Es probable que fueran cultivadas en varias zonas del país. Pedro Carrasco (1976: 79) opina que todas las regiones podían producir los alimentos básicos de la dieta prehispánica.

Cultivaban las dos verduras en tierras de riego en zonas calientes como la zona baja del oriente de Morelos (Tlalnáhuac). Aquí se practicaba la rotación de cultivos de chiles y tomates aún antes de la llegada de técnicas agrícolas europeas (Nuevos Documentos: 239). Los tlahuica que habitaban esta región, cultivaban chiles y tomates en tierra llana y caliente (Sahagún 1982: 608). De noviembre a marzo, meses cuando caen heladas en la cuenca de México, el tomate y el jitomate llegaban al mercado de la ciudad de México procedentes de tierras calientes como Morelos (Alzate 1831, II: 298). Así, no había competencia con los jitomates y los tomates producidos en las chinampas.

Los tomates figuraban entre las plantas cultivadas por los otomíes (Sahagún 1982: 603-604). Otras regiones en donde el cultivo de tomates fue registrado en el siglo XVI son: Tehuacán, Puebla; Miagualán, Oaxaca; el Estado de Michoacán, y la provincia de Coatlalpan, Puebla (Rojas 1988: 65; Navarrete 1990: 115; y Paredes 1990: 179).

EL COMERCIO Y EL TRIBUTO DE LOS TOMATES

Sahagún describe la venta de los tomates y jitomates en el gran mercado de Tenochtitlan. Apuntó tres tipos de jitomate (*xitomatl*) (jitomate), *coaxitomatl* (jitomate, color serpiente) y (*chichioalxitomatl*) (jitomate en forma de mamila) y siete tipos de tomate (*milto-matl*) (tomate de milpa), *izoatomatl* (tomate de hoja), *tomapitzaaac* (tomate delgado), [*tc:matl*] in *tzopelic* (tomate de sabor dulce), *coatomatl* (tomate de color serpiente), *coiotomatl* (tomate de color coyote) y

¹ Hoy en día el hongo *Phytophthora*, (Tizón tardío), afecta a todas las plantas de la familia de las Solanáceas, cultivadas en tierras con exceso de humedad.

xaltomatl (tomate que crece en la arena). Se vendían tomates y jitomates de varios colores como rojo, amarillo, verde y rosado. Había verdedores especiales de tomates y jitomates; además se vendían los tomates junto con los chiles frescos y secos y también en los puestos de la fruta (Sahagún 1969, lib. 8: 68). Las mujeres que vendían comida preparada, ofrecían salsas de tomate (*tomamolli*) y de jitomate (*xitomamolli*). (*Ibid.* 1969, lib. 8: 70). Los tomates, además, fueron usados para sazonar los tamales que se vendían en el mercado.

Entre los platillos “de los señores”, preparados con tomate, se encuentran cazuelas de gallina con chile bermejo y tomates, cazuelas de peces blancos con chile amarillo y tomates y *chilmolli*, hecho de *chiltecpitl* y tomates (Sahagún 1982: 463).

En una lista de precios de mercado en Tlaxcala en 1545, aparece la notación en náhuatl “yn centetl xitomatl quinamiquiz in cacavatl” (un jitomate será equivalente a un grano de cacao) y “yn centetl cacavatl cenpualtetl yn miltomatl”) Un grano de cacao, a 20 tomates) (Anderson *et al.* 1976: 211).

Los productos comestibles fueron los tributos más comunes en la época prehispánica. El maíz, el frijol y el chile seco eran de las contribuciones más frecuentes por su importancia en la dieta y por la posibilidad de almacenarlos por largo tiempo. El tomate y el jitomate tenían una demanda limitada como tributo por su carácter perecedero.² No aparecen en las más importantes listas de tributo como *La matrícula de tributos* o el *Código Mendocino*.

Charles Gibson registra el tomate como uno de los impuestos recibidos por el *tlatoani* de Coyocacán, Juan de Guzmán Itztollinqui, quien recibía, entre otros comestibles, 100 tomates y 200 chiles, todos los días (Gibson 1964: 158).

A veces la contribución exigida a un pueblo tenía que ser solicitada a otra zona. Según Alvarado Tezozómoc, en la época de Moctezuma Xocoyotzin exigieron a los de Chalco que “entre los tributos que tenían que dar a la Corona mexicana era pedir, a los de tierra caliente, que trajeran mucho chile, tomate y fruta para los señores principales.” (Alvarado Tezozómoc 1944: 252).

En el siglo xiv los culhua-mexica pagaban tributo a los tepanecas de Atzacapotzalco, gobernados por el rey Tezozómoc. En un momento determinado, el rey les exigió “. . . que hiciesen una balsa encima del agua y que plantasen en ella de todas las legumbres de la tierra . . .

² Los aztecas no descubrieron la técnica de deshidratarlos al sol, como lo hicieron los italianos en años posteriores.

[Los mexica, con la ayuda de su dios Huitzilopochtli] llevaron la balsa encima del agua, toda sembrada de maíz, con mazorca y chile y tomates y bledos [todo crecido y en sazón] . . ." Durán 1967: 58-59; Alvarado Tezozómoc 1944: 232).

Los datos de los cronistas

Varios cultivos mesoamericanos representaron una novedad para los recién-llegados europeos y tomaron nota de ellos en sus escritos.

Un visitante del siglo XVI notó que los tomates eran "mayores que agraces; tienen su sabor, aunque no tan agrio, hay unos grandes, mayores que limones, amarillos y colorados, échanse en las salsas y potages para templar el calor del agí" (Cervantes de Salazar 1914: 118-119). El padre jesuita José de Acosta, quien viajó por México y América del Sur en el siglo XVI, se refirió a los tomates como frescos, sanos, grandes y jugosos, y dijo que hacían una salsa sabrosa y que además eran buenos para comer solos (Acosta 1940: 178). Estas dos citas son probables referencias al jitomate en vez del tomate.

Bernal Díaz del Castillo relata que cuando los conquistadores pasaron por Cholula en su camino de Veracruz a Tenochtitlan, los indígenas "querían matarnos y comer nuestras carnes" y que "tenían las ollas listas con pimientos, tomates y sal . . ." (Díaz del Castillo 1980: 148).

Fue hasta la última mitad del siglo XVI cuando se hizo un estudio más profundo del tomate. Francisco Hernández, médico personal de Felipe II, fue comisionado por el rey para hacer un catálogo de las plantas utilizadas en la Nueva España. Hernández preparó una lista de las plantas locales con anotaciones acerca de su uso, acompañada de dibujos de las plantas. Prestó poca atención a las virtudes del jitomate. Mientras dedica cinco páginas a describir diferentes tipos de tomates, tanto sus usos comestibles como medicinales, limita sus comentarios sobre el jitomate a la explicación de que "Los más grandes de ellos [los tomates] se llaman *xitomame*, es decir, *tomame* con forma de calabaza y rugosos." (Hernández 1959: 227).

Apuntó que se usaba el tomate externamente para aliviar irritaciones de la garganta, tratar dolores de cabeza, de oído y del aparato digestivo y para aliviar el dolor causado por las paperas (Hernández 1959: 227-232). El tratado está ilustrado con un grabado del jitomate.

Los cronistas que llegaron al Caribe en los primeros años después del descubrimiento de América, no mencionaron ninguna de las dos plantas, ya que no se conocían fuera de los límites de Mesoamérica. Gonzalo Fernández de Oviedo, quien dejó las descripciones más amplias de la flora del Nuevo Mundo, no las registró en sus escritos. Sus viajes lo llevaron a visitar el Caribe y partes de América del Sur, pero no llegó a la Nueva España, en donde pudo haber encontrado las dos plantas. En años posteriores, los españoles fueron los responsables en llevarlos al Caribe, a América del Sur y a Europa.

LAS PLANTAS AMERICANAS LLEGAN A EUROPA

La migración de las plantas domesticadas está relacionada con la del hombre, puesto que necesitan de su intervención y cuidado para sobrevivir. Muchas plantas cultivadas pierden su mecanismo de dispersión en el proceso de la domesticación y no pueden ser difundidas sin la ayuda del hombre.

Algunas de las nuevas plantas no fueron bien recibidas inicialmente cuando llegaron a Europa. Dice el botánico español Enrique Álvarez López que pocas plantas fueron peor recibidas que el tomate (Álvarez López 1945: 248-249). Los europeos ya conocían algunos miembros alucinógenos de la misma familia de plantas como el beleño, la belladona y la mandrágora, y trataron las nuevas solanáceas americanas con recelo y desconfianza. Adquirieron fama de ser venenosas y los europeos fueron reticentes en incluirlas en sus dietas. Llamaron más la atención como plantas medicinales o de ornato que como plantas comestibles. El jitomate debe haber ofrecido pocos atractivos como planta ornamental. Sus flores son de un tono amarillento y pálido y sus hojas y fruto emitían un olor fuerte que muchos aficionados de plantas encontraron ofensivo.³

España fue la primera parada que hizo el jitomate en su migración por Europa. No hay registro de su llegada al puerto de Sevilla; en realidad, el traslado de las plantas pocas veces se considera de suficiente importancia para merecer su registro.

El tomate, (*Physalis*), fue introducido a España y cultivado inicialmente en los jardines botánicos en el sur del país. Su nombre aparece en un listado referido a una red de intercambio de plantas entre el jardín del doctor Juan Castañeda, médico del hospital flamenco en

³ Los jitomates cultivados hoy en día tienen un olor menos penetrante.

Sevilla, y el conocido botánico belga Clusio, a fines del siglo (Álvarez López 1945: 278). No logró ser aceptado en España puesto que los españoles ya conocían el *Physalis alkekengi* y la cultivaban como planta de ornato. Este miembro de la familia de las Solanáceas probablemente fue difundido de su centro de origen en América del Sur hace millones de años, antes de la separación del mundo en los continentes, como lo conocemos hoy en día. Es el mismo caso de otras solanáceas como la berenjena, la belladona, y el beleño que se difundieron hacia la India cuando este sub-continente todavía estaba situado al sur-este de América del Sur. El botánico argentino Armando Hunziker opina que algunas solanáceas se dispersaron hacia la India en fechas muy antiguas, y que de aquí fueron difundidas hacia Europa (Hunziker 1979: 49-85).

La primera referencia escrita sobre el cultivo del tomate en España fue publicada a fines del siglo XVI por Gregorio de los Ríos, un sacerdote que se dedicaba al cuidado del jardín botánico de Aranjuez, patrocinado por el Rey Felipe II. Escribió que había dos o tres tipos de [pomates] que producían pomos aquarteronadas que toman un tono rojo y que eran buenos para las salsas (Los Ríos, 1981). Parece evidente que los españoles adoptaron el método de preparación culinaria de los aztecas, al hacer los jitomates en salsas.

El nombre del jitomate apareció en una lista de compras del Hospital de la Sangre en Sevilla, a principios del siglo XVII. Cuatro libras de jitomates se compraron el 20 de julio de 1608 y otras dos, lo fueron el 17 de agosto del mismo año (Hamilton 1976: 859). Esto parece haber sido el único esfuerzo por introducir el jitomate en la dieta del hospital, ya que no hay más referencias a su compra.

Italia fue el primer país europeo, después de España, en recibir el jitomate. España tuvo una importante influencia cultural en varias partes de Italia en esta época, debido al dominio que ejerció sobre ese país.

El Mediterráneo resultó un nicho ecológico ideal para la adaptación del jitomate. El suelo y el clima eran semejantes a los que privaban en algunas partes de la Nueva España, razón por la cual las nuevas plantas se adaptaron fácilmente a la zona. Inicialmente cultivaban los jitomates en macetas y huertos familiares, puesto que necesitaban un suministro controlado de agua durante la formación del fruto en verano, temporada de poca precipitación en el Mediterráneo.

A diferencia de otras partes de Europa, en donde las verduras fueron consideradas como alimento para los pobres, los italianos mostraron un singular aprecio para las verduras frescas. Seguramente esta actitud

contribuyó a la aceptación de varias verduras americanas en su dieta. La presión demográfica de la segunda mitad del siglo xvi probablemente constituyó un incentivo para experimentar con los nuevos alimentos.

El jitomate se mencionó por primera vez en el herbario de Pietro Andrea Mattioli, *Commentarii a Dioscoride*, publicado en Venecia en 1544. La segunda edición, publicada en 1554, identificó la planta con el nombre de *pomi d'oro*, dando la impresión que los primeros jitomates en llegar fueron de color amarillo, pero agrega que también maduraban en tonos rojizos (Mattioli 1544 y 1554).

El jitomate recibió el nombre de *poma-amoris* o “manzana del amor” en el herbario de Rembert Dodoens, publicado en Antwerp a mediados del siglo (Dodonaeus, 1554). La traducción de este apelativo fue adoptado por los franceses y el jitomate adquirió cierta fama de poseer propiedades afrodisiacas, lo cual probablemente aumentó su popularidad.

Guilandini de Padua se refirió al jitomate como “el tumatle de Themistitan” en su herbario, publicado en 1572 (Guilandini, 1572). Dos de las cartas de Hernán Cortés al rey de España fueron fechadas en Temixtitán, así que la ortografía equivocada no debe ser motivo de extrañamiento. Esta referencia a la gran ciudad de Tenochtitlan fue la primera ocasión en que los especialistas europeos identificaron la planta como procedente de México.

No fue fácil incorporar los jitomates en la dieta mediterránea. No se parecían a ningún otro fruto conocido por los italianos, ni en sabor, ni en consistencia. En estado verde, eran demasiado ácidos para comer; cocidos se desintegraban. Además, tenían fama de ser alucinógenos y venenosos. Mattioli observó que se preparaban fritos en aceite con sal y pimienta. Esto puede ser la primera descripción registrada de la salsa de tomate italiana. La primera receta publicada para salsa de jitomate fue clasificada “estilo español”, e incluyó pimientos o chiles como ingredientes; ésta apareció en un recetario napolitano del siglo xvii. Aparentemente los españoles introdujeron en Italia la manera azteca de preparar el jitomate en salsas. Años después, otras recetas para la salsa de jitomate fueron publicadas, sin el uso del chile, marcando la separación de estos dos ingredientes, tan asociados en la cocina mesoamericana. De hecho, el jitomate llegó a ser mucho más importante en la cocina mediterránea que los chiles o los tomates, de mayor importancia en Mesoamérica. Tenía la ventaja de combinarse fácilmente con otros ingredientes europeos y llegó a servir de comodín en los platillos tradicionales.

Los jardineros italianos mejoraron el jitomate, convirtiéndolo en un fruto grande, liso y con pericarpio más grueso y fuerte. Desarrollaron una técnica para prolongar su uso al deshidratarlo al sol que permitía su uso durante los meses de invierno. Siglos después, los italianos iniciaron la industria de conservas de tomate enlatado y su consumo se difundió por todo el país. Esta industria permitió a los emigrantes italianos llevar consigo sus tradiciones culinarias en su migración a otros continentes, difundiendo aún más el uso de la salsa de jitomate, que en realidad es más azteca que italiana.

CONCLUSIONES

A pesar de las semejanzas lingüísticas y usos culturales entre el tomate y el jitomate en la época prehispánica, su historia después de la Conquista ha sido divergente.

Mientras existen varios ejemplos registrados de restos de tomates en sitios arqueológicos mesoamericanos, desde 5 000 a.C., no hay evidencia arqueológica del jitomate. Sahagun apuntó siete tipos de tomate en venta en el mercado de Tlatelolco, pero menciona sólo tres tipos de jitomate. Francisco Hernández apenas se refiere al jitomate en su tratado sobre las plantas en la Nueva España, en cambio presenta múltiples ejemplos de tomates, tanto comestibles como medicinales. Aún hoy en día, los grupos indígenas del sur del país prefieren el tomate al jitomate en sus dietas. Estos datos indican que el tomate gozó de más aprecio y uso en Mesoamérica que el jitomate.

Al llegar a Europa, los papeles de las dos verduras fueron invertidos. El tomate mexicano no logró aceptación en la dieta europea, mientras que el jitomate fue aceptado, mejorado por los jardineros italianos y finalmente plenamente incorporado en la dieta básica del Mediterráneo. Ahora forma una parte tan importante en la dieta de la región como el trigo, el olivo y la vid, los cultivos tradicionales de la zona.

BIBLIOGRAFÍA

- ACOSTA, J. de, *Historia natural y moral de las Indias*, Edmundo O'Gorman (ed.), México, Fondo de Cultura Económica, 1940.
- ALVARADO TEZOSOMOC, H., *Crónica Mexicana* (escrito hacia el año 1598), Manuel Orozco y Berra (ed.), México, Editorial Leyenda, 1944.

- ÁLVAREZ LÓPEZ, E., "Las plantas de América en la botánica europea del siglo xvi". *Revista de Indias*, 1945, 6 (20) : 221-288.
- ALZATE Y RAMÍREZ, J. A., *Gazetas de Literatura de México*, 4 vols. Reimpresas en la Oficina del Hospital de San Pedro, Puebla, 1831.
- ANDERSON, A., F. BERDAN y J. LOCKHART, *Beyond The Codices: The Nahuatl View of Colonial Mexico*, Berkeley y Los Ángeles, University of California Press, 1976.
- ANDREWS, J. Richard, *Classical Nahuatl*, Austin, University of Texas Press, 1975.
- BORAH, W., *El siglo de la depresión en Nueva España*, México, Setenta y siete, 1975.
- CARRASCO, P., "La sociedad mexicana antes de la conquista", en *Historia General de México*, México, El Colegio de México, 1976.
- CERVANTES DE SALAZAR, F., *Crónica de la Nueva España*, Madrid, The Hispanic Society of America, 1914.
- DÍAZ DEL CASTILLO, B., *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, México, Editorial Valle de México, 1980.
- DODONAEUS, R., *Cruydeboeck*, Antwerp, 1554.
- DURÁN, D., *Historia de los indios de la Nueva España e islas de la Tierra Firme (1868-1880)*, 2 vols., notas de Ángel María Garibay, México, Porrúa, 1962.
- FLANNERY, K. V., "Los orígenes de la agricultura en México: las teorías y las evidencias", en *Historia de la agricultura: Época prehispánica-Siglo XVI*. (eds.) Teresa Rojas y William Sanders, p. 237-266, México, INAH, 1985.
- GIBSON, C., *The Aztecs Under Spanish Rule*, Stanford, Stanford University Press, 1964.
- GUILANDINI, M., *Papyrus hoc est comentarius in tria C. Plinii maioris de papyro capita*, Venecia, 1572.
- HAMILTON, E. F., "What the New World Economy Gave the Old", en *First Images of America: The Impact of the New World on the Old*, F. Chiappelli (ed.), vol. 2: 853-884, Los Angeles, Univ. of California Press, 1976.
- HERNÁNDEZ, F., *Historia natural de la Nueva España*, México, UNAM, 1959.

- HUNZIKER, A. T., "South American Solanaceae: a synoptic survey", en *The Biology and Taxonomy of the Solanaceae*, J. G. Hawkes, R. N. Lester y A. D. Skelding (eds.), 1979, p. 49-85, London, Academic Press.
- JENKINS, J. A., "The Origin of the Cultivated Tomato", en *Economic Botany*, 1948, 2: 379-392.
- KARTTUNEN, F., *An Analytical Dictionary of Nahuatl*, Austin, Univ. of Texas Press, 1983.
- LEÓN, J., "Plantas domesticadas y cultivos marginados en Mesoamérica", en *Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492* (eds.) J. E. Hernández Bermejo y J. León, Roma, FAO, 1992, p. 37-44.
- LONG-SOLÍS, J., *Capsicum y cultura: La historia del chilli*, México, Fondo de Cultura Económica, 1986.
- LOS RÍOS, G. de, *Agricultura de jardines, que trata de la manera que se han de criar, gobernar y conservar las plantas*, Madrid, Tabapress, 1981.
- MCCLUNG DE TAPIA, "Interpretación de restos botánicos procedentes de sitios arqueológicos", en *Anales de Antropología*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1980, v. xvii: 149-161.
- MATTIOLI, P. A., *Commentarii a Dioscoride*, Venecia, 1544 y 1554.
- NAVARRETE PELLIGER, S., "La transformación de la economía indígena, en Michoacán: siglo XVI", en *Agricultura indígena: pasado y presente*, coord. Teresa Rojas Rabiela, CIESAS y SEP, 1990, p. 109-127.
- NUEVOS DOCUMENTOS, *Nuevos documentos relativos a los bienes de Hernán Cortés, 1547-1947*, México, AGN-UNAM, 1946.
- PAREDES, C. S., "La agricultura en la provincia de Coatlalpan durante los siglos XVI y XVII", en *Agricultura indígena: pasado y presente*, p. 177-185 (coord.) Teresa Rojas Rabiela, México, CIESAS y Secretaría de Educación Pública.
- ROJAS RABIELA, T., *Las siembras de ayer: La agricultura indígena del siglo XVI*, México, SEP/CIESAS, 1988.
- SAHAGÚN, B. de, *Florentine Codex*, traducido al inglés por A. J. O. Anderson y C. Dibble, Santa Fe, The School of American Research, 1950-1969.
- SAHAGÚN, Fr. B. de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, notas de Ángel María Garibay, México, Ed. Porrúa, 1982.
- SIMÉON, Rémi, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, México, Siglo XXI, 1984.

- SMITH, C. E. Jr., "Plant Remains", en *The Prehistory of the Tehuacán Valley*, Douglas Byers (ed.), 3 v., Austin, University of Texas Press, 1967, 1: 220-255.
- TAYLOR, I. B., "Biosystematics of the tomato", en *The Tomato Crop: A Scientific Basis for Improvement* (eds.) J. G. Atherton y J. Rudich, London, Chapman & Hall, 1991.