In quicua, se come: los alimentos en la cosmovisión mexicana¹

Ana María Luisa Velasco Lozano
Escuela de Antropología e Historia, INAH

El alimento que cada sociedad consume es una expresión de cómo el hombre ha socializado a la naturaleza. La comida, nos dice George Armelagos, desempeña un papel muy importante en la adaptación biocultural de las poblaciones humanas.² La obtención, la preparación y el consumo de los alimentos están ligados por tanto a la naturaleza, la tecnología, el sistema social y la ideología de los grupos humanos.

Por medio de lo que come un pueblo —su apropiación, producción, distribución y consumo alimenticio— se puede establecer cómo era su entorno y el manejo de sus recursos naturales, cuáles eran los sistemas de propiedad (tanto de los medios de producción como del producto mismo) y cuál el estado nutricional imperante, deduciéndose por ende su acceso a los alimentos, el estado de salud y las preferencias alimentarias. Incluso gran parte de las costumbres sociales y religiosas se puede entender preeminentemente cuando el alimento funciona de enlace entre dioses y hombres.

En pocas palabras toda cultura tiene su cocina y también se expresa en ella, y define qué es comestible, cómo se deben preparar los alimentos y cómo, cuándo y con quién se deben compartir.

En este artículo se procura mostrar parte de la representación del mundo de los antiguos mexicanos a través del aspecto alimenticio; asimismo, en él es posible apreciar brevemente la jerarquización de su universo, por medio del sistema clasificatorio elaborado por ellos.³ Para esto se ha analizado principalmente la información en náhuatl y en español obtenida del *Códice florentino*. Posteriormente se mostrarán ciertas pautas alimenticias que se fijaban por medio de la organización social y las creencias religiosas, mostrando cómo parte de la regulación de los alimentos era destinada a proporcionar cierto orden y equilibrio en el universo mexicana.

¹ Este trabajo forma parte de la tesis doctoral que realiza la autora en la Escuela Nacional de Antropología e Historia.

² George Armelagos, "Cultura y contacto, el choque de dos cocinas mundiales", en *Conquista y comida*, Janet Long (ed.), México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1986, p. 106.

³ Una versión completa de este aspecto fue presentada en el Congreso de Etnohistoria, que tuvo lugar en el Museo de Antropología de la ciudad de México, en noviembre de 1997.

La jerarquización

En el México indígena al igual que en otras culturas ha existido una manera de explicar el cosmos objetivo y real de una manera coherente y acorde con la forma como se distribuye el mundo natural.⁴ En el México prehispánico, la representación del mundo se puede desprender de la obra de fray Bernardino de Sahagún, que en parte aquí hemos intentado analizar, sobre todo la información que se desprende del *Códice florentino* y de los *Primeros memoriales*. A través de estas obras pretendemos conocer cómo los antiguos grupos nahuas de la cuenca de México (principalmente) describieron y entendieron su entorno.

En sus comentarios a la obra de fray Bernardino de Sahagún, Garibay considera que éste, en su clasificación de la naturaleza en el libro XI en el que principalmente nos basamos, plasmó una visión europea, apoyándose en la ordenación que hace Plinio y siguiendo posiblemente una especie de minuta con una serie de preguntas muy concretas, por lo que era difícil que sus informantes la rebasaran.⁵

Sin embargo, su rigor tuvo algunas fisuras a través de las cuales se infiltró la visión indígena, y López Austin lo confirma al referirnos que "aunque Sahagún organiza la jerarquía de los encabezamientos de los capítulos, la división en párrafos y las listas de las especies parecen haber sido hechas por los nahuas".⁶ Esta división de los párrafos y las listas fueron los textos objeto del análisis, sobre todo las que contienen la información relativa a las especies de plantas y animales que aparecen en este libro, que son descritas en una adecuada asociación al medio al que pertenecen, con base en sus propios criterios de la forma como percibían el mundo natural, con ricas expresiones lingüísticas o con una serie de palabras con las que designaban los nombres de las cosas.

Con base en este libro, el cura franciscano se proponía "hacer gran copia de vocablos", usando "ejemplos y comparaciones" de los términos más usados y familiares de la "recámara muy rica de las cosas que hay en esta tierra",⁷ pues su idea al recolectar estos datos era, en parte, para que la predicación fuese más efectiva y provechosa.

⁴ Esta forma de ordenación del medio tan afín en diversas culturas se debe al uso de criterios parecidos en la agrupación; en el caso de la botánica plantas semejantes se separan en diferentes grupos por sus diferencias, pues como opina Bárbara Torres (1985), con base en semejanzas y diferencias se hacen las agrupaciones jerárquicas.

⁵ Garibay en la introducción al libro XI (*Historia general de las cosas de la Nueva España*, t. III, p. 216, introducción 2) intenta reconstruir el formulario que en parte sería el siguiente: "1. El nombre del animal, y si tiene varios, díganse. Las razones de estos nombres. 2. Cómo es, qué aspecto, cualidades y forma tiene. 3. En dónde se cría y anda. 4. Qué hace, cuál es su oficio [...] 5. Cómo se proporciona alimento [...] 6. Cómo se coge o se caza. 7. Costumbres y particularidades [...]", etcétera. Respecto de las plantas, comenta Garibay, lleva un método similar con todos sus pormenores.

⁶ López Austin, citado por Ortiz de Montellano, 1984:116.

⁷ En el *Códice florentino* (prólogo y "al sincero lector", libro XI, f. 152v) Sahagún dice que hace "gran copia de vocablos y mucho lenguaje muy propio y muy común y materia muy gustosa", lo que no le impidió al hacer esta extensa enumeración "en harta y costa y trabajo de [clasificar] las propiedades y maneras exteriores e interiores que se pudieron alcanzar de los animales, aves, y peces: árboles y hierbas, flores, y frutos más conocidos y usados que hay en esta tierra".

En esta descripción Sahagún hace hincapié en que quiere apartar de la mente del indígena conquistado la porción simbólica, ritual y mítica tan estrechamente ligada a la naturaleza; su deseo era que los indígenas no deificaran más a animales y plantas, ya que advierte: a “cualquier criatura le llaman *teutl*” como al sol, al mar y a los animales. Afirma que los indígenas les concedían a los fenómenos naturales una “razón espantable, disposición y grandeza”, ya que, a su entender, se trataba de seres con arbitrio y comportamiento negativo o positivo, pues este vocablo *teutl* “quiere decir cosa extremada en bien o en mal”.⁸

Esto se aprecia en el códice en varias ocasiones; por ejemplo, en su presentación de la parte correspondiente a la flora, al detallar las “cualidades de las montañas”, describe los animales y las plantas que allí se encuentran y el medio mismo, reseñando los parajes, accidentes geográficos, clima, etcétera. Se dice que algunos de estos sitios son de temor, no alegres, de miseria, peligro y sufrimiento, en donde se creía que habitaban esos seres o dueños (*ohuican chaneque*) que pertenecen al mundo extraordinario, inexplicable a veces, numinoso, terrible e incontrolable, que vigilan o guardan parte de este universo concebido por el hombre.

Otras veces en la detallada descripción de las especies añade las características extraordinarias, sobrenaturales, que llegan a tener determinados animales, así como el control de ciertos fenómenos, como el atmosférico y la predicción del tiempo, la cualidad de servir de oráculo, su condición de emisarios divinos, etcétera.

A grandes rasgos se advierte que entre los mexicas los seres y los objetos se clasificaban en primer término entre los animados que tenían movimiento; para lo primero se utilizaba el verbo moverse (*nemi* o *nenemi*, vivir o morar) que se aplicaba al movimiento o latido del corazón, por lo que se les añadía la raíz *iolque* (de *iolli*, cosa que vive); así, los animales poseían como primer taxón o categoría de su descripción algunos de estos verbos.⁹ Cuando no aparecen es porque se trata de categorías encubiertas, o sea que no se nombran pero forman parte de la clasificación.¹⁰ En general, se acostumbraba pluralizar los nombres de estos seres del mundo visible y móvil, mientras que a los nombres de las plantas no se les aplicaba este modificador. Lo mismo sucedía con otros seres que podían considerarse animados, como las estrellas u otros seres y objetos (árboles, piedras) que en algún momento se volvían recipientes de algún ser extraterreno proveniente del mundo invisible; lo anterior demuestra que el mundo natural y el sobrenatural estaban siempre interrelacionados conformando un cosmos único.

A las plantas se les designaba principalmente *cuahuatl* (árbol), *xihuitl* (planta verde) y *quilitl* (planta madura, de conformidad con cierta reserva, con el criterio occidental), como reino y forma de vida o taxón fundamental o categoría clase superior (de acuerdo con Barrera y con Berlin). La característica principal del árbol es que debe ser fuerte y firme. Pero los hay grandes, o medianos (*quauhtontli*, *izotl*, *metl*), los que parecen hierbas, los secos, los que tienen esencia (savia, resi-

⁸ *Códice florentino*, III, f. 152v.

⁹ Véanse los análisis al respecto hechos por Berlin, Barrera, Torres y Estrada.

¹⁰ Según comentarios de Ortiz de Montellano (1984).

nas, extractos) y los que tienen fruto (*xococuahuitl*, que deben ser sembrados), entre los que se incluyen, además de los frutales, los nopales, los magueyes y las raíces, que también pueden pertenecer a la agrupación de *xihuitl*.

Las plantas designadas *xihuitl* eran normalmente las maduras y no comestibles, aunque hay sus excepciones, como el caso de los frutos comestibles que se dan debajo de la tierra (*tlalli itic onoc xochicualli cualoni*), o sea las raíces y los mencionados arriba. También en esta clasificación están las plantas que emborrachan y deshonoran (*in xiuitl tecuaiuinti teiollo tlauelilocatili*), que en su mayoría son alucinógenas. Con este término se designa a muchas plantas medicinales o *patli*, los hongos comestibles, las hierbas olorosas y los zacates o pastos (entre los que están *zacatl*, *acatl*, *tollin* y otras plantas acuáticas).

Quilitl es el nombre con que se designa a las plantas que son tiernas y comestibles, divididas además entre las que se comen cocidas y las que se comen crudas, y otras medicinales. En la última categoría genérica se designa a *suchil* o *xochitl*, que comprende tanto plantas con flor como los árboles con flor, olor y fruto, haciendo hincapié en que algunos eran propios de la floresta (*in xochitla*), que se aprecia como un sitio en donde se siembran, se riegan, se trasplantan y se cuidan los árboles, además de las cactáceas y las plantas que no tienen "ningún provecho".

Respecto de la fauna, los minerales, los diferentes tipos de aguas y suelos que también se describen en este libro XI llevan por lo general el mismo tenor. Por ejemplo, los animales son agrupados por los que poseen características y hábitos similares y se hacen singularizaciones tomando en cuenta usualmente la relación de éstos con el hombre¹¹ o con el medio. A los cuadrúpedos se les llama *manenenque*, o viviente de cuatro manos, entre los que están en una designación aparte los *tecuanime*, o fieras, así como los pequeños vivientes o moradores: *ioiolitoton* (ratones y tuzas). Luego están los *totome*, o aves, divididos en diferentes rubros; algunos podrían ser los que vuelan (*totome patlanti nemi*); otros, los que cantan bien (*totome uel cuicani*), así como los que viven en el agua o del agua (*totome atlan nemi*), entre los que además están los que siempre viven en el agua (*totome muchi patlan nemi*).

En una ramificación de los animales que viven en el agua, "*iolque atlan nemi*", entran los peces, *michin*, que viven en el mar (*uey atl*, *atlan chane* y *atlan itic*), así como los de *atoiapan* (río) y los de *atezcapan nemi* (laguna). También aquí se encuentran "las pequeñas sabandijas comestibles que viven en el agua" (*iolcatontli atlan nemi in qualonime*) y las sabandijas (o insectos) no comestibles que viven en el agua (*iolque* o *ioioli atlan nemi in amo cualoni*), entre las que hay serpientes y víboras (*acoame* o *coame in atlan chaneque*), así como el *ahuizotl*; aquí mismo se encuentran "los pequeños vivientes del agua", *atlan nemi iolcapipil ueyatl*; como cangrejos, caracoles (y *ichapopote?*).

¹¹ En algunos casos se incrementó la información que se tiene acerca de determinada planta y animal con la proporcionada en otra parte de la fuente misma como otras, entre ellas algunas enciclopedias y sobre todo la proveniente del protomédico de Felipe II, Francisco Hernández. Todo esto se puede ver con más detalle en la tesis de maestría de quien esto escribe.

Finalmente aparte tenemos a los *iolque tlalpan nemi*, los vivientes de la tierra o que viven sobre ella, entre los que hay serpientes y culebras, *cooame*, así como los *ioiolitoton* o pequeños insectos (*chapolin*, *azcame*, *oxotlame*, *ocuilme*, *pipiolo*).

Como se pudo apreciar hay casos en la descripción de la fauna y flora en que se les añade la palabra se come o comestible (*in quicua*) o bueno o muy bueno de comer (*cualli in quicua*); el hecho de que la mayoría que no tenía este calificativo se debe a que se trataba de plantas o animales que pertenecían a “ningún provecho”; o a que no poseen “pluma rica”; o por ser bestias, fieras, sabandijas u otros “animalejos” que pueden ser ponzoñosos, monstruosos, o que simplemente, dice la fuente, “no son de comer” ni “buenas de comer”, como “los animales del agua que no son comestibles”, y se indica en algunos casos que pueden provocar vómito, cámaras y matan. Asimismo se menciona que a otros poseer ciertas características extraordinarias los convierte en tabú. Hubo pocas excepciones a las que esto no se les añadió.

En este libro por lo tanto se puede percibir parte de la categorización del mundo natural nahua y de la manera de agrupar sus diferentes aspectos, como forma, color, tamaño, uso, costumbres (en el caso de animales), medio en el que se desarrollan o hábitat y, como ya dijimos, si son comestibles para el hombre; igualmente hay casos en que se describe cómo se asocian unos organismos con otros, además de agregarles ocasionalmente su carácter ritual y sobrenatural.¹²

Por lo tanto, en esta obra los indígenas nos muestran su propia visión clasificatoria, que no es muy diferente a la empleada en las ordenaciones actuales. En ella se muestra la diversidad de plantas y animales que conocían y empleaban los antiguos mexicanos aunque no “fuesen de ningún provecho” y, como opina Ortiz de Montellano (1984:116), éstas son pistas importantes para comprender la taxonomía nativa. Esa jerarquización, aunque manifiesta en este trabajo y otros ya citados, debe especificarse aún más en nuevos estudios comparativos.

La comida en la organización social y ritual

Dado que la comida aparece en todos los momentos importantes de la vida del hombre, la alimentación ha sido objeto de una reglamentación minuciosa con gran significado simbólico; a través de ella se codifican y expresan las relaciones humanas y se manifiestan las distancias sociales, las subordinaciones políticas, los lazos de parentesco, fraternidad y alianza.

En la sociedad mexicana, el consumo alimenticio estaba sujeto a reglas y costumbres establecidas por la forma social de producción, las relaciones sociales y la cosmovisión; estaba supeditado también a una serie de restricciones que se aplicaba al grupo social al que se pertenecía, las funciones u oficios que cada

¹² Como puede suceder en el caso de algunas aves cuyo simple graznido o reclamo servía para causar temor a los cazadores lacustres, o el *atotolin* que, además de tener un notable uso ritual, era temido por su poder de hundir las canoas.

quien desempeñaba, la edad, el género y la etapa de la vida en que el individuo se encontraba. La dieta podía fijarse de acuerdo con el tiempo ritual y calendárico así como con el ciclo marcado por la naturaleza.

Frecuentemente el origen de los alimentos era considerado mítico, por lo que llegaban a contener características de sobrenaturaleza, lo que influía en su forma de consumo. A diferentes deidades creadoras, regeneradoras y protectoras se les atribuía el fundamento de la despensa prehispánica.¹³ De ellas dependía la abundancia o parvedad de la comida, pues eran dueñas y señoras de los diferentes recursos naturales: de los animales, las plantas, los meteoros, los parajes, los ríos, las montañas, los lagos y otros territorios, por lo que se les veneraba, alimentaba y propiciaba efectuando diferentes prácticas rituales y mágicas con invocaciones, conjuros y sacrificios para que manifestaran preferentemente una parte de su doble naturaleza, su faz amable y no la terrible que también acostumbraban mostrar provocando, entre otras cosas, sequía, esterilidad y hambre.¹⁴

Esta visión ambivalente de los dioses se debía a la incertidumbre en que se vivía, sobre todo para los agricultores de temporal que dependían de la abundancia o parvedad de las lluvias, de heladas tempranas, de la profusión de plagas, etcétera, lo que en parte influía en la alimentación de la población, que dependía además del importante consumo del maíz, el frijol, el amaranto, el huauhzontle, la chía, el chile, así como la calabaza y sus pepitas, productos provenientes de la labranza y que formaban parte de sus hábitos diarios de consumo.

Por otro lado, el *tlahtoani* y los *pipiltin*, como detentores del poder, de los privilegios y por lo tanto receptores del excedente generado, eran quienes gozaban de comidas más abundantes, variadas y sofisticadas. Es muy conocido el menú de Motecuhzoma que impresionó tanto a los españoles; Cortés relata cómo trescientos o cuatrocientos mancebos le llevaban diariamente un manjar o platiillo, que era de todas las carnes, pescados, frutas y hierbas "que en toda la tierra se podían haber".¹⁵

Si la posición social se notaba en el atavío, adornos y peinados que cada quien llevaba, también se manifestaba en lo que cada quien ingería;¹⁶ había ingredientes, sustancias, comidas y bebidas que los *macehualtin* no podían comer, o

¹³ Entre las que hay todo tipo de seres físicos y etéreos como fuerzas, energías, esencias, chaneques, *ehecame* y otros tipos de entidades.

¹⁴ Chicomecóatl, la diosa siete mazorca, es un claro ejemplo. A ella se debían "todas las maneras de comidas"; era la diosa de los "siete olotes", como Chicomolotzin era la personificación de la mazorca; a ella, dicen las fuentes, se debe todo lo "que se come y se bebe", todo el género de "miseses, simientes y legumbres". Su doble naturaleza la presentaba como bienhechora, dadora de años fértiles y abundantes, y se conocía como Chalchiuhcīhuatl (mujer preciosa). Pero asimismo se le debían los años estériles "cuando helándose los panes había necesidad y hambre" por lo que era Chicomecóatl, que representaba la incertidumbre que tienen las siembras de temporal al no lograrse debido a las heladas, sequías o inundaciones. Para mayor detalle, véase en el *Homenaje a Doris Heyden* el artículo "*Teteoipalmemouani*: los dioses por los que el hombre vive" de quien esto escribe.

¹⁵ Cortés, p. 56.

¹⁶ Los olores eran asimismo limitados; había ciertas flores aromáticas que sólo eran destinadas para ser aspiradas por los individuos pertenecientes a estratos superiores, aunque, además de los *pipiltin* y los *pochteca*, algunos *macehualtin* enaltecidos tenían este privilegio.

sólo podían hacerlo en ocasiones especiales, como acontecía con el pulque, el cacao y los psicotrópicos.

A los banquetes, en los que el platillo principal era la carne humana, el pueblo no tenía acceso pues, como afirma López Austin, los alimentos considerados bienes de prestigio, como en este caso, se limitaban al grupo dirigente, ya que eran "vigorizantes anímicos", necesarios para que los *pipiltin* desempeñasen de mejor manera sus cargos públicos: dirigiendo y gobernando.¹⁷ A esta comida y esta bebida se les denominaba *tetonal tlatocatlacualli tlatocaatl* (ración de comida de señores y bebida de señores). En cambio los *macehualtin*, que poseían menos vigor en el corazón, no podían o debían ser prudentes y parcios en el consumo de ciertos alimentos, bebidas y aromas.

Los sacerdotes (que en su mayoría eran nobles) y otros "ministros", como los que se dedicaban a sanar a los enfermos, a veces ingerían peyote, *ololiuhqui*, *tlapatl*, *teonanacatl*, carne de jaguar, de *oconenetl*,¹⁸ etcétera, ya que eran parte de sus instrumentos de trabajo pues así pronosticaban o aclaraban ciertos fenómenos y enfermedades.

Aunque los nobles podían comer casi de todo, no abusaban del consumo alimenticio en general¹⁹ y menos de las sustancias arriba nombradas (*octli*, *teonannacatl* o *peyotl*), pues podían romper con el equilibrio del cuerpo y enfermar, o en todo caso desempeñar mal determinadas tareas, o no estar aptos para ciertos rituales. Un ejemplo de esto es lo que sucedió a los nigromantes y magos enviados por Motecuhzoma el Viejo al Hueyculhuacan o Teoculhuacan, la tierra de los ancestros, quienes al llegar al cerro donde habitaba Coatlicue no pudieron subirlo debido a que estaban "graves y pesados", ya que se habían acostumbrado al consumo de cacao y "otras viandas",²⁰ y consumían poco los alimentos que los mexicanos comían antes de la peregrinación, pues cuando eran teochichimecas parte de sus hábitos alimenticios estaba relacionada con otro tipo de recursos naturales: su comida era más simple (por lo que, al parecer, tenían salud y ligereza). Por eso los magos provenientes de Tenochtitlan no avanzaban al subir, ya que debido al cambio de dieta ya no eran ligeros y se hundían en la arena (o tierra) del cerro; su

¹⁷ López Austin, 1980, I, 53.

¹⁸ Ave que provoca visiones, según López Austin, en *Cuerpo humano*, p. 453.

¹⁹ Como los consejos del "padre principal o señor" daba a su hijo: "Lo octavo que quiero que notes, hijo mío, es la manera que has de tener en el comer e en el beber: seas avisado, hijo, que no comas demasiado a la mañana y a la noche; sé templado en la comida y en la cena, y si trabajares, conviene que almuerces antes que comiences el trabajo." Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, v. II, p. 149.

²⁰ Las que no se especifican; sólo se dice que son "viandas que allí se crían" refiriéndose posiblemente al tipo de comida derivada de un ecosistema no lacustre. Los alimentos de origen acuático, los de Aztlán, lugar que como se sabe es el originario de los mexicas, eran (suponemos) los que acostumbraban comer los antiguos habitantes de Hueyculhuacan; era la comida de los ancestros. Por lo mismo, al regreso de los nigromantes a Tenochtitlan, se les obsequia "todo género de patos y ánsares y garzas y aves marinas [...] y todo género de pescados [...] y de legumbres que en aquella tierra se dan" (Durán, *Historia de las Indias de Nueva España*, Porrúa, 1967, I, p. 227), viandas que pensamos que serían consideradas de alguna manera "livianas". Entre las pesadas, además del chocolate, es posible que se consideraran algunas provenientes de la agricultura o de biotas tropicales, o "tierra caliente".

alimentación se había vuelto poco frugal y compleja, y debieron retornar a Tenochtitlan sin llevar a cabo su empresa.

Éstas son simbolizaciones definidas en los contextos y agrupaciones sociales dentro de los cuales se consume la comida y se prohíben o consideran tabú en momentos precisos algunos alimentos, o simplemente se limita su consumo. Es probable que, si estos taumaturgos hubiesen ayunado, estando ligeros hubiesen podido entrevistarse con la madre de Huitzilopochtli, pero no siguieron los procedimientos, reglas y costumbres establecidos para el consumo alimenticio. Algunas de estas costumbres eran las reglas de abstinencia²¹ (no sólo alimenticia, sino también carnal), prescritas para preparar el cuerpo y el espíritu para las diferentes festividades y ritos (inclusive los de paso), como los ayunos que podían ser tan estrechos, como opina Durán, que las preñadas podían peligrar.

También se ayunaba en ciertos acontecimientos importantes como, por ejemplo, cuando el *tlahtoani* era investido, momento en que él y otros cuatro señores elegidos ayunaban durante cuatro días reclusos en un patio,²² o cuando los comerciantes salían a sus empresas de espionaje y comerciales.

En el caso de los ritos he aquí un importante ejemplo: durante la ceremonia de Atamalqualiztli, que se festejaba cada ocho años, todos, el pueblo y la nobleza, debían ayunar durante ocho días a “pan y agua” comiendo a mediodía sólo *atamalli*,²³ comida que no se mezclaba con nada, ni siquiera con sal, y sólo se bebía “agua clara”: este ayuno era para aligerar la extenuación que con el tiempo adquirían el maíz y otros mantenimientos. Sahagún explica que era “para dar descanso al mantenimiento, porque ninguna cosa en aquel ayuno se comía con el pan, y también decían que todo el otro tiempo fatigaban al mantenimiento o pan, porque lo mezclaban con sal, cal y salitre, y así lo vestían y desnudaban de diversas libreas, de que se afrentaba y se envejecía y con este ayuno se remozaba”.²⁴

Hay en este caso diferentes niveles de simbolización al limitar el consumo alimenticio, ya que servía a los hombres para purificarse preparándose para la importante festividad de renovación y, por otro lado, el reposo del maíz, sustento principal y otros mantenimientos, se supone que influía para su regeneración.²⁵

²¹ La privación voluntaria del alimento se da en muchas religiones: en la Cuaresma, el Ramadán, el Yom kipur, etcétera, en que el hombre se purifica para favorecer su acceso al ritual y a ser favorecido por “dios”. Entre los mexicas, nos dice Durán, el ayuno de ocho días a la diosa Chicomecóatl era tan “estrecho” que podían peligrar las preñadas, y tómesese en cuenta que además hombres y mujeres se “sacrificaban las orejas y se azotaban”; su desfallecimiento era tal que luego comían durante muchos días en sus casas hasta “hartarse” (*ibidem*, v. 1, p. 139).

²² “Allí estaban [el señor y los cuatro senadores elegidos] cuatro días, sin salir del patio y ayunaban todos los cuatro días, que no comían sino una vez al mediodía.” (Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, II, p. 323.)

²³ Pan de “agua sola”; según Durán, se cocía el maíz sin cal, “salvo cocido en sola agua” (*op. cit.*, v. 1, p. 66).

²⁴ Sahagún, 1969: v. 1, libro II, apéndice, p. 230-231.

²⁵ No sólo el *tlaolli* reposaba para un nuevo impulso; también debían descansar otros elementos proporcionados por la naturaleza, animales y plantas (entre ellos el hombre y la tierra), e inclusive los instrumentos empleados para proporcionarse el sustento (creados por los dioses) como la red, la coa, las cuerdas de cazar, etcétera, en los que la esencia, sustancia, fuerza o maná, que era plasmada en ellos por los dioses y otros seres, sufría una pausa, un respiro, un descanso, para que luego se regenerara y resurgiera con más potencia.

Se seguía el mismo patrón impuesto por la naturaleza, en que los terrenos de labranza debían descansar algún tiempo para volver a ser sembrados, así las cosas volvían a su equilibrio y eran refortalecidas.

Como hemos dicho, la distribución, el consumo y la significación de los alimentos dentro de la sociedad se determinaban bajo diferentes formas simbólicas; podía deberse al tiempo ritual, o ser un bien de prestigio y por su "peligrosidad" y riesgo llegaba a considerarse tabú, por lo que algunos alimentos eran prohibidos para determinados estratos. Otras veces, debido a su estado de sacralidad, su uso podía estar limitado, como en el caso de la teofagia en que las figuras e imágenes de los dioses ya despedazados (como sucedía con las deidades dema) eran repartidas entre los fieles con ciertas reservas, como en el caso de la carne humana que sólo era consumida por los *pipiltin*, guerreros y comerciantes. Algunas aves, al parecer, sólo podían consumirlas los *atla'ca*, o trabajadores del agua. En cambio, cuando se trataba de las figuras de los dioses hechas con *tzoalli*, la comunión era para todos, aunque generalmente su consumo era dentro del tiempo ritual y casi siempre con propósitos terapéuticos.

El tiempo y el consumo de los alimentos

El consumo alimenticio también se sujetaba a la temporalidad en relación con la época de siembra, cosecha, recolección, pesca y la llegada de las lluvias, en que los cambios en la naturaleza eran muy notorios.

Con las lluvias, al reverdecer la vegetación, abundaba este tipo de alimento, como los quelites y otras verduras, flores y frutas, así como los hongos. Esto proporcionaba un cambio importante en la dieta (aunque el resto del año había otras plantas acuáticas ribereñas, como las que se daban en las sementeras con regadío y en las chinampas). En este tiempo, subía el nivel del agua de los cinco lagos de la cuenca y algunos se volvían menos salados y más generosos en algunas especies; era el periodo en que abundaban los reptiles, los anfibios y los peces, así como las plantas y los insectos, por lo que la caza, la pesca y la recolección aumentaban. En cambio, durante las secas, al disminuir el nivel de las aguas había escasez de algunos productos, pero había más posibilidades de aprovechar otros recursos, como el salitre y la sal que para su fabricación necesitaban cielos soleados (y no nublados) para deshidratarse. Al parecer, la recolección más importante de algas se hacía en este ciclo, ya que estaban menos dispersas y su recolección (o barrido) era más fácil, secándolas luego al sol; además era la época en que algas como la espirulina o *tecuilatl* constituían uno de los principales atractivos para las aves migratorias. Aunque había avifauna acuática todo el año, en el otoño y en el invierno la dieta basada en ella aumentaba, ya que era muy abundante (Gabriel Espinosa conservadoramente cree que por lo menos arribaban más de tres millones de aves).²⁶

²⁶ Orozco y Berra calculaba en su *Carta hidrográfica* más de un millón de aves. Gabriel Espinosa P. (*Presencia del lago en la cosmovisión mexicana*, tesis de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, INAH-SEP, 1992,

Aunque los insectos podían consumirse durante todo el año, había unos que incrementaban o escaseaban su número según la temporada. Sahagún menciona a ciertos chapulines que abundaban en el verano, denominados por eso *xopanchapulín*, así como las pupas de hormigas llamadas *tzicame* o *axcamolli* más genéricamente (*Liometopum occidentale*); también los jumiles abundaban desde finales de la temporada de lluvias hasta noviembre y nuevamente desde febrero o marzo hasta abril. El *auhauhtli* (que era un insecto que se “sembraba” y cosechaba) tenía dos periodos de recolección, uno incipiente de marzo a abril y otro abundante de mayo a julio.²⁷

Si la reproducción de la naturaleza sujetaba al hombre a diferentes hábitos alimenticios, también influía el calendario ritual (que a su vez se conformaba del natural): por ejemplo, el maíz tierno nunca se comía antes de la fiesta de la diosa Xilonen (cuando apenas la planta empezaba a “jilotear”), que caía en el mes de *uey tecuilhuitl* (entre los meses de junio y julio). En la festividad a Mixcóatl, durante el mes de *quecholli* (que, según Sahagún, era a finales de octubre o principios de noviembre) se hacía una gran cacería ritual, en la que los *pipiltin* y los cazadores especialistas (monteros) podían suministrarse de carne de venado, de jaguar, de conejo, etcétera, y suponemos que en esta festividad se propiciaba la cacería de los ánades y otras aves que llegaban a ivernar en la cuenca, a cargo de los *atla'ca* o trabajadores del agua.

En las fiestas, que caían en los meses de *ochpaniztli* y *teotleco* (más o menos los meses de agosto y septiembre, cuando se han dado las cosechas), una en honor de la diosa Toci (*Teteo Innan*) principalmente, pero también para Chicomecóatl y Cintéotl, y la otra en la que se celebraba la “fiesta en honra de todos los dioses”, se repartía y formaba parte del ritual el maíz en mazorca y desgranado de todos colores así como las pepitas de calabaza y los “bledos” (amaranto) tostados. En octubre, para *tepeilhuitl* se hacían las imágenes de los montes llamadas *ehecatotoni* de *tzoalli* o masa de amaranto (hechas estrictamente con la semilla denominada *michhuauhtli*) tostado con miel de maguey; en *atemoztli* (en diciembre) también se fabricaban con *tzoalli* otras imágenes de divinidades llamadas *tepicitli*.

Como puede notarse, los ciclos anuales de *xopan* (temporada de lluvias) y *tonalco* (temporada de secas) señalaban gran parte del ciclo natural y del ritual, que indicaban lo que se habría de comer y determinaban la división del trabajo. Durán nos lo confirma en la siguiente cita:

porque en estas diferencias de comidas, que antiguamente en estas fiestas había eran ritos y ceremonias con que los dioses eran reverenciados y servidos; no había de

p. 353, publicada después con el título *El embrujo del lago*, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas/Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1996), con cálculos conservadores dice que sólo de ánades (patos, gansos y gallaretas) venían dos millones ochocientos mil, ya que en datos de la colonia, en el siglo XVIII en época mala llegaban más o menos un millón de ánades y para las de abundancia seis millones.

²⁷ MacGregor, “Los insectos en la dieta de los antiguos mexicanos”, en Alfredo López Austin y Carlos Viesca T. (comps.), *Historia general de la medicina en México*, México, UNAM/Academia Nacional de Medicina, 1984, v. I, p. 157-159, p. 157.

quebrantarlos ni comer más de lo que en aquel día era ordenado, porque, como ya he dicho, todas las fiestas de éstos era comer y en esto consistían, y para comer y pedir de comer a sus falsos dioses [...] entiendo yo de que estas diferencias de comidas que en cada fiesta había que se fundaban en pedir que no les faltase de aquel género de comida jamás, porque por todas estas fiestas están repartidos todos los géneros de pan que éstos tienen y comen y aun muchos manjares y legumbres que comen.²⁸

La cocina y el consumo

Otro elemento que hay que tomar en cuenta es la manera de guisar los alimentos, pues adquirirían diferentes cualidades; podían exponerse al sol para secarse y deshidratarse, como la espirulina y otras algas. Cuando no se comían crudos, muchos alimentos se guisaban "cocidos en olla" (*tlapauaxtli*, *tlacuxitilli*); otros eran tostados en el comal (*tlacectli*) o entre los rescoldos calientes, como el maíz (*nino calhuia*). Parece ser que los alimentos nunca se comían fritos.²⁹ Incluso el calor de la cocción es importante. Villa Rojas y Redfield mencionan que entre los mayas de Quintana Roo se cree que el calor del horno transmite a los alimentos una naturaleza fría,³⁰ mientras que lo que se cuece en la olla o en el comal adquiere naturaleza caliente.³¹

Al igual que en otras culturas, la calidad del alimento era un componente importante, sobre todo si correspondía a la de tipo caliente o frío (recuérdese el caso de las comidas picantes que acrecentaban el calor corporal o las frutas muy acuosas que lo enfriaban), lo que ha continuado en los grupos indígenas y mestizos actuales, aplicándose las categorías dicotómicas de clasificación. López Austin cree que la comida en general era de naturaleza fría, pues el hambre era caliente y el alimento lo enfriaba,³² por lo que dar de comer a otro era enfriarlo, como se menciona en el caso de la mujer que nacía en la trecena de *ce cipactli*, que sería apta para "dar de comer a la gente [...] a aguardar a la gente con bebida, con comida; [se tomaría] aliento, por ella se refrescaría su corazón, su cuerpo".³³

Así como los alimentos se consumían en determinada circunstancia, época del año, según el ritual y la ocupación del grupo o etnia a la que se pertenecía,

²⁸ Durán, *op. cit.*, I, p. 291.

²⁹ Vargas, "La comida de los mexicanos antes del contacto con el Viejo Mundo", en Gabriel Moedano (ed.), *Atlas cultural de México: gastronomía*, México, Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional de Antropología e Historia/Planeta, 1988, p. 11-16, p. 14.

³⁰ Pues al horno se le considera como la cueva, el vientre materno, la parte femenina y por lo tanto fría.

³¹ López Austin, *Cuerpo humano e ideología*, p. 307-308.

³² El verbo *tlehualani* (que posee la raíz *tletl*, fuego) significa "tener gran calor, o desfallecer de hambre", "literamente arder en el fuego", o sea "hambrear". López Austin, *op. cit.*, p. 294. Por otro lado Sahagún, a propósito de una gran plegaria a Tláloc, en que se le pide la lluvia, pues plantas, animales, aves y macehuales se mueren, unos de sed y otros de hambre, dice: "Cierto es cosa espantable sufrir el hambre que es así como una culebra que con deseo de comer, está tragando la saliva y está carleando, demandando de comer [...] es esta hambre tan intensa, como fuego encendido que está echando de sí chispas o centellas." (Sahagún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, v. II, p. 83.)

³³ López Austin, *op. cit.*, p. 295.

igualmente la edad se tomaba en cuenta, como en el notorio caso del ya multimencionado pulque en que sólo los mayores de 60 años podían beberlo (al igual que las parturientas). También existía una norma en relación con la cantidad de tortillas que debía comer un niño o un joven, como se muestra en el *Código mendocino*, en donde se valora la medida del alimento, ya que el alimento frugal era parte de la formación del joven pues la sobriedad en diferentes aspectos (económicos, sexuales) era considerada una virtud por los antiguos mexicanos.³⁴

La clasificación binaria, sobre la base de los opuestos complementarios dados por la combinación de comida-fría que se opone al hambre-calor, nos hace tomar en cuenta la importancia del mismo alimento que se considera de naturaleza fría y caliente (chayote-mole), ligera o pesada, macho o hembra, con vigor, etcétera, habiendo además otras características alimentarias que deben considerarse, como la forma de cocinar, qué se acostumbraba comer seco o en caldo (líquido), qué se mezclaba con lo dulce, lo salado, lo picoso, etcétera. Su origen o procedencia podía ser importante, pues le daba sus características y cualidades: aéreo (las aves), subterráneo (los tubérculos y las raíces) o terrestre. A los alimentos de arriba y de abajo, como algunos frutos y las semillas, se les asociaba con el supramundo o el inframundo, a la parte inferior del cuerpo o a la superior, a la izquierda o a la derecha, a lo femenino o a lo masculino (como el caso del chayote, femenino, y el chile, masculino). También sería importante tomar en cuenta el color, como sucedía con la preparación del *tzoalli*, en que se separaban las semillas blancas de amaranto de las negras, rojas o de otro color. Lévi-Strauss llamaría a todos estos elementos constitutivos "gustemas", con la finalidad de ser analizados como un aspecto lingüístico organizados sobre la base de sus estructuras de oposición y correlación.³⁵ Aquí hemos señalado algunos pero habría que profundizar más en ellos, pues el tema todavía tiene mucho que darnos. □

REFERENCIAS

ALCOCER, Ignacio, "Las comidas de los antiguos mexicanos", en *Historia general de las cosas de la Nueva España*, [edición preparada por Wigberto Jiménez Moreno], México, 1941, t. IV.

³⁴ Por lo mismo es difícil de precisar la distribución y el consumo a nivel de grupo de parentesco o de *calpulli*; no se sabe claramente si todos comían juntos o separados, por sexo o edad, cuál era la división del trabajo en la cocina, si había intercambio y reparto de alimentos entre parientes consanguíneos o de otro tipo, miembros del *calpulli*, etcétera, y cómo era dentro de los diferentes contextos ceremoniales.

³⁵ Lévi-Strauss toma como elementos constitutivos (en sus diferentes obras los va construyendo desde la antropología estructural y la trilogía culinaria hasta lo crudo y lo cocido y las maneras en la mesa, entre otras) lo frío y caliente, lo crudo y cocido (tostado, hervido, asado), lo fresco y podrido, azucarado y salado, condimentado, sabroso e insípido. Otros elementos que también considera son si se trata de un platillo lujoso, pobre o suficiente e insuficiente, si las materias primas usadas son de carácter exógeno o endógeno, tomando en cuenta el tiempo de preparación, cuál es el elemento base del platillo y él o los periféricos, etcétera.

-
- ARMELAGOS, George, "Cultura y contacto, el choque de dos cocinas mundiales", en *Conquista y comida*, Janet Long (ed.), México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996.
- CORTÉS, Hernán, *Cartas de relación*, México, Porrúa, 1973 (Colección "Sepan cuántos...", 7).
- DRESSLER, Robert, "Las plantas cultivadas en el México precolombino", en *Ciencias Sociales*, Washington, D. C., OEA, n. 40, v. VII, diciembre de 1956, p. 277-316.
- DURÁN, fray Diego, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme*, 2 v., edición preparada por Ángel María Garibay K., México, Porrúa, 1967.
- ESPINOSA PINEDA, Gabriel, *Presencia del lago en la cosmovisión mexicana*, tesis, México, Escuela de Antropología e Historia, INAH-SEP, 1992.
- ESTRADA LUGO, Erin I., *El Códice florentino (su información etnobotánica)*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, Colegio de Postgraduados, 1989.
- Florentine codex: general history of the things of New Spain*, 12 v., traducción de Arthur J. O. Anderson y Charles E. Dibble, Santa Fe, New Mexico, University of Utah/The School of American Research, 1950-1969.
- LÓPEZ AUSTIN, Alfredo, *Cuerpo humano e ideología: las concepciones de los antiguos nahuas*, 2 v., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1980 (Etnología/Historia. Serie Antropológica, 39).
- , "Complementos y composiciones", en *Ojarasca*, México, febrero, 1992, p. 40-42.
- MCGREGOR, R., "Los insectos en la dieta de los antiguos mexicanos", en Alfredo López Austin y Carlos Viesca T. (comps.), *Historia general de la medicina en México*, México, UNAM/Academia Nacional de Medicina, 1984, v. I, p. 157-159.
- MOLINA, fray Alonso, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana, y mexicana y castellana*, con estudio de Miguel León-Portilla, México, Porrúa, 1970.
- OROZCO Y BERRA, Manuel, "Memoria para la carta hidrográfica del valle de México", en *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, México, n. 9, 1862, p. 337-509.
- ORTIZ DE MONTELLANO, Bernardo, "El conocimiento de la naturaleza: taxonomía", en Alfredo López Austin y Carlos Viesca T. (comps.), *Historia general de la medicina en México*, México, UNAM/Academia Nacional de Medicina, v. I, 1984, p. 115-132.
- , *Medicina, salud y nutrición aztecas*, México, Siglo XXI Editores, 1993 (Antropología).
- POMAR, Juan Bautista, "Relación de Tezcoco", en Juan Bautista Pomar y Alonso de Zurita, *Relaciones de Texcoco y de la Nueva España*, edición preparada por Joaquín García Icazbalceta en 1891, México, Chávez Hayhoe, 1941.
- RZEDOWSKY, Jerzy y Miguel Equihua, *Atlas cultural de México: flora*, México, SEP, INAH/Planeta, 1987.
-

-
- SAHAGÚN, Informantes de, *Códice florentino 218-220 de la Colección Palatina de la Biblioteca Palatina de la Biblioteca Medicea Laurenziana*, 3 v., México, Secretaría de Gobernación, Archivo General de la Nación, 1979 (edición facsimilar).
- , "Primeros memoriales de Tepeapulco, *Códice matritense de la Academia de la Historia*", en *Historia de las cosas de la Nueva España*, 4 v., edición preparada por Francisco del Paso y Troncoso, Hauser y Menet (v. 6, parte 2 de 1905), Madrid, 1905-1907.
- SAHAGÚN, Bernardino de, *Historia general de las cosas de Nueva España*, 4 t., [edición preparada y anotada por Ángel María Garibay K.], México, Porrúa, 1969 (Biblioteca Porrúa, 8-11).
- , *Historia general de las cosas de la Nueva España*, 5v., [edición preparada por Wigberto Jiménez Moreno], edición de Joaquín Ramírez Cabañas, México, Editorial Pedro Robredo, 1938.
- SIMÉON, Rémi, *Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana*, México, Siglo XXI Editores, 1977 (América Nuestra).
- TORRES, Bárbara, "Las plantas útiles en el México antiguo según las fuentes del siglo XVI", en *Historia de la agricultura, época prehispánica-XVI*, Teresa Rojas R. y William Sanders (eds.), México, INAH, 1985 (Colección Biblioteca del INAH), p. 53-128.
- VARGAS, Luis, "La comida de los mexicanos antes del contacto con el Viejo Mundo", en Gabriel Moedano (ed.), *Atlas cultural de México: gastronomía*, México, SEP, INAH/Planeta, 1988, p. 11-16.
- VELASCO LOZANO, Ana María L., *La utilización de los recursos naturales en la cuenca de México*, tesis de maestría, México, Escuela Nacional de Antropología e Historia, INAH, 1998.
- , "Teteoipalnemouani: los dioses por los que el hombre vive", en *Chalchihuite. Homenaje a Doris Heyden*, Beatriz Barba y María Rodríguez S. (coords.), México, INAH, 1999 (Colección Científica), p. 167-189.