



Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo



REVISTA CUATRIMESTRAL DE INVESTIGACIÓN EN CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

CINTEOTL

ISSN 1870-7289



CINTEOTL

Revista de Investigación en Ciencias Sociales y Humanidades

Septiembre-Diciembre de 2010. No. 12

ISSN-1870-7289

Derechos Reservados UAEH/ICSHU

Entre alimentos, comidas y rituales.

Algunas notas sobre la gastronomía prehispánica, la dieta ritual y la etiqueta gourmet mexicana a la luz de la “Historia General de las Cosas de la Nueva España”, de fray Bernardino de Sahagún

**Ulises Chávez
FFyL/UNAM**

A Marta...
Por todos los días.

Introducción.

En época prehispánica, las sociedades mesoamericanas desarrollaron un amplio conocimiento con base a la observación y apropiación de su medio ambiente, aprovechando así, la diversidad biológica estacional disponible a lo largo del

año, y logrando con ello, optimizar el uso de los recursos vegetales y animales. En México el desarrollo de la agricultura no produjo -como en otras zonas del mundo-, una reducción en la salud nutricional de su población, como consecuencia de una creciente dependencia hacia un sistema de monocultivo dominante. Esto se debió a la capacidad de las personas para utilizar una gran variedad de aprovisionamientos alternativos, como animales de caza, peces y otros productos acuáticos, frutos y vegetales silvestres, flores, raíces, gusanos e insectos (García Rivas 1991: 5; Wilkinson 1993; Arana 1991: 3).

Por otra parte, la domesticación de cultivos como el del amaranto, el chile, el frijol y la calabaza, y su utilización desde épocas tan remotas en combinación con el maíz, fueron fundamentales para el desarrollo saludable de las poblaciones indígenas (García Rivas 1991: 6). Distintos análisis científicos concuerdan en que la ingesta conjunta del maíz el frijol y la calabaza es incluso más beneficiosa nutricionalmente que su incorporación por separado, ya que sus nutrientes se complementan químicamente (Ortiz y Schussheim 1993:118). Además la ductilidad de verduras como los jitomates, junto a una amplia variedad de quelites, contribuyó a la elaboración de una dieta compleja, diversa y palativamente propia de: "*señores... de buen comer.. de muy buen comer... a la manera de reyes*"¹, gracias al complemento de una variedad de aves silvestres, carnes de caza y pescados².

El arte de combinar ingredientes para la elaboración de un alimento en *pro* de la nutrición del cuerpo, es la base de lo que conceptualizamos como *gastronomía*³ prehispánica; la cual se expresa, en el mayor de sus sentidos, en lo que dentro de la gastronomía moderna se conoce como comida "gourmet"⁴; la

¹ Sahagún utiliza estos términos para expresarse de la comida destinada a los señores, nobles, el tlatuani mismo, esto significa el desarrollo de una "metodología" gastronómica con base a una escuela "teórica X" de sustentos y experiencias como lo entendemos a través del enfoque biocultural de la teoría gastronómica moderna (Cruz 2002).

² Como argumento de prueba sobre un aspectos cosmogónico y de paradigma sociocultural, se agrega al final un anexo de varios capítulos del código Florentino, donde explica de los alimentos, las comidas, de los banquetes en distintos contextos sociales, y rituales.

³De acuerdo a Duran (1997:2) La palabra Gastronomía tiene su etimología del griego "gastér, gastrós", que quiere decir vientre y estómago, y de "nomos", ley. Podemos definir el vocablo, diciendo que es un conjunto de disposiciones que regulan todo lo referente a las comidas.

⁴ Catador y degustador refinado y entendido en gastronomía (Duran 1997: 2).

cual puede expresarse como una ecuación de ingredientes seleccionados en una perfecta combinación de sabores. En la cocina prehispánica estas normas se expresaban a través de la información recopilada y estudiada por fray Bernardino de Sahagún, quien describiendo tanto actos rituales como protocolos de etiqueta azteca, habló de la variedad de sabores, y niveles nutricionales que los aztecas habían alcanzado con base a conocimiento empírico del “comer”, y que en nuestros días, bien podemos conceptualizar a través de lo que conocemos como *química de alimentos, o ciencias de la nutrición*.

Historia gentilicia de los alimentos y costumbres gastronómicas en el México-Tenochtitlán en vísperas de la conquista. De los ingredientes y sus inmensas posibilidades desde la pluma de fray Bernardino de Sahagún. La comida prehispánica ha sido mejor entendida a través de su legado colonial (Barros y Buenrostro 2001)⁵, el cual, como producto del mestizaje cultural, ha enriquecido la experiencia gastronómica de generaciones a lo largo del mundo, y a través de sus ingredientes. Al vivir cosmovisiones distintas, y al permear éstas todos los aspectos de la vida cotidiana, la experiencia diaria del cocinar y comer debió implicar el desarrollo de ciertas “metodologías” para la preparación de los alimentos. Las técnicas gastronómicas originarias que se practicaban eran: el asado, el hervido, al vapor, y en barbacoa -que no es sino el horneado en hoyo de tierra, en estas categorías también pueden incluirse la nixtamalización, el reventado –de amaranto y palomitas-, mixiontes, tapesco, caldo de piedra –cocido con piedras al rojo vivo, tatemado, cocido al rescoldo, concentrado –en miel de maguey y mextlapiques. De la misma manera, las técnicas de conservación eran el ahumado, salado, deshidratado, enchilado, fermentado, vichicores –almibar-; elaboración de harinas, pastas y masas (Barros y Buenrostro 2003: 9). Como Utilizaban poca grasa, la vegetal era obtenida de una semilla llamada chía, y la animal del jabalí o del guajolote, aunque si ponemos atención a las descripciones que dan cuenta de actos de antropofagia ritual, es

⁵ Tales ideas se cristalizan mejor en el libro de estos autores *Cocina prehispánica y colonial*, y se entienden como conclusión de su trabajo.

probable que la grasa humana, fuese también un ingrediente de uso regular⁶. El chile y sus muchas variedades, endulzaban bebidas de maíz y cacao con miel de varios tipos de abeja y de la caña del maíz. También asaban las pencas de la biznaga obteniendo con ello un dulce postre. Otros postres se hacían con semillas de amaranto tostadas molidas y mezcladas con miel, así como con palomitas de maíz. Fermentaban una serie de agaves, frutas, semillas y maíz para obtener bebidas espirituosas de tipo religioso, al interior de contextos rituales que suenan tan elaborados e intensos como el mejor de los bacanales romanos.

Al hablar de los ingredientes para la elaboración de manjares en el México prehispánico, Sahagún sigue siendo por mucho, el que mejor da cuenta de la variedad de especies, tanto animales como vegetales, que eran de consumo cotidiano por la sociedad Mexica. Es en él libro undécimo de la *Historia General de las Cosas de Nueva España*⁷, donde el franciscano da cuenta de gran cantidad de ellos. No solo eso, siguiendo su lectura a través de varios de sus libros, Sahagún hace notar que los mexicas comían apenas lo suficiente para vivir, y que dadas las descripciones que da de las personas y sus hábitos, sus cuerpos eran esbeltos y sanos, gracias al consumo de insectos y flores. Para lograr un balance entre sabor y nutrición la cocina prehispánica buscaba la armonía entre platos fríos y calientes, entre sabores dulces, salados y picantes, lo cuales se traducían en una dieta dirigida al desarrollo de su estado físico. Al respecto, Torquemada (1975:197) los describe así: "*De buenos cuerpos, y todos los miembros de ellos muy bien proporcionados, no son muy carnudos, ni muy delgados sino en buena y proporcionada distribución las venas no del todo sumidas, ni levantadas sobre la carne*".

Este tipo de complexión física era lograda por sus hábitos alimenticios, los cuales incluían la ingesta de flores e insectos. El consumo de insectos en el

⁶ Como lo sugieren algunos comentarios al libro 2, dedicado a las fiestas de la Historia General de las Cosas de la Nueva España. Al final, se anexa un compilado a las menciones de ingesta de alimentos, y etiqueta social durante las fiestas de las veintenenas.

⁷ El trabajo de lectura se hizo con base a la serie de 3 tomos, en su versión íntegra al castellano del códice florentino, cuya paleografía y estudio introductorio corrieron a cargo de Alfredo López Austin y Josefina García Quintana, en una edición del CONACULTA, de su serie Cien de México del año 2000.

México prehispánico llamó poderosamente la atención de Sahagún, quien le dedicó 7 párrafos del capítulo 5 del libro 11 (Sahagún 2000: 1049-1058): “...comían unas hormigas aludas con *chiltécpitl*. Comían también unas langostas que se llaman *chapolín chichiahua*; quiere decir “cazuela de unas langostas”, y es muy sabrosa comida. Comían también unos gusanos que se llaman *meocuilti chitecpin mollo*; quiere decir “gusanos que son de maguey y con *chiltecpinmollí*”. Aparte menciona otros gusanos: de maíz *cinocuili* y algunos acuáticos como el *ocuiliztac*, el *atelepitz*, el *atopinán* y el *ahuihuilla*. Entre los insectos más conocidos en Mesoamérica, los aztecas consumían el ezcahuitli, huevecillos de una mosca; Los escamoles, huevecillos de hormigas; las hormigas llamadas *chicatanas*; las chinches acuáticas llamadas *axayácatl* ... y de estas chinches se comen sus huevecillos que dicen saben a caviar; los *ahuahutles*. La *chinchexamue* que servía como condimento. En algunas regiones de Oaxaca hay una chinche grande a la que se le chupa el abdomen para extraerle una especie de miel y se le deja viva para que llene de nuevo el abdomen de ese líquido dulce. Los chapulines; los meocuili o gusanos blancos que se criaban en el maguey, y los tecaoli, de color rojo; otros gusanos de tierra llamados *chilamuiles*. Los jumiles, insectos pequeños que se comen vivos condimentándolos con sal y limón. Los acociles y el mosco llamado *axayacatl*, eran el tributo de los lagos hoy desecados, entre ellos el de Texcoco. Los huevecillos del *axayacatl* llamados *ahuahutle*, se comían en tortas. Este sabroso platillo, los españoles acostumbraron a comerlo en los días viernes cuando las carnes rojas no estaban permitidas. A su dieta de las libélulas, moscas, mosquitos, hormigas y gusanos, agregaron mariposas, orugas, pulgones y piojos. La historia dice que cuando los aztecas llegaron al lago de Anáhuac en busca de la tierra prometida, habitaron durante algún tiempo el cerro de Chapultepec, cuyo topónimo hace alusión a la abundancia de langosta o chapulines. La plaga no desanimó a los viajeros que empezaron a comer las langostas, privándolas de patas, alas y antenas.

Ahora se sabe que cada 100 gramos de mosco seco, tienen 54 gramos de proteína y 6 de grasa, más de 11 miligramos de ácido nicotínico, 48 de hierro y

cantidades muy importantes de todos los aminoácidos esenciales y de las vitaminas del grupo B. El valor dietético más importante del mosco, se encuentra en su extraordinaria riqueza de riboflovina, y con sólo 100 gramos de este alimento se cubre el requerimiento normal de esa vitamina, tan escasa en la mayor parte de los alimentos ordinarios, especialmente cuando los regímenes de alimentación carecen de leche, como sucedía en la cocina prehispánica (Ramos-Elorduy y Menzel 1998:2-12).

Sahagún (2000: 1110-1120) a las flores les dedica 4 párrafos del capítulo 7 del libro 11 al consumo de flores, dice que los aztecas comen algunas flores. Por ejemplo, habla de varias flores que se usan en la bebida de cacao: *itzcuinyolloxúchitl*, la beben con el cacao que le da muy buen sabor; *eloxochicuáhuatl*, flor grande que también se bebe con el cacao, pero "...si echan mucha, emborrachan. También echada en el agua la hace sabrosa. Hay unas flores que se llaman *teunacaztli*, que quiere decir "orejas preciosas o divinas." Y es por que son muy olorosas y hermosas y provechosas, que son especie aromática que se usan mucho para beber con el cacao...Hay unas flores que se llaman *tecomaxuchitl*, son amarillas y son como vejigas que están hinchadas. Son olorosas y hermosas. Y bébenlas con *cacáhuatl*. Y si echan muchas de ellas causan gran sed". Sahagún también menciona el consumo de flores como la *ayaxochquilitl* o flor de calabaza; el *xoxouhqui tlixochyo* que es una bebida hecha con *tlixóxitl* tierno o flor negra de vainilla y cacao molido. Respecto a las flores usadas en los platillos salados, los indígenas comían principalmente: la flor de calabaza o *ayoxóchitl*, la flor de *iczote* o yuca; la flor del maguey llamada *gualungo*; la flor de la biznaga que al fructificar es llamada *borrachita*; flor del nopal *nopalxochitl* o *pocha*; la flor del tule o espadaña, flor del frijol y la de colorín o *pichoco*; el *cacaوخochitl* o flor del cacao usada en la bebida llamada *pozonqui* o espuma de cacao y la orejuela o *ucinacaztli*. Finalmente tenemos dos orquídeas utilizadas en las bebidas: la flor de jamaica cuyo uso se extendió con la colonización española y la vainilla o *tlixochil* (flor negra), llamada así por el color que adquiere el fruto o vaina cuando se seca, pero es sólo su vaina la parte útil en bebidas, postres y repostería.

De la Dieta Sagrada. Referencias Directas a protocolos culinarios en el libro 2 del códice Florentino.

La cocina prehispánica incluía varios guisos cotidianos y comidas de temporada, vinculadas a las principales fiestas en honor a los dioses del *panteón* indígena, y asimismo en estrecha relación con los diferentes momentos de los cultivos agrícolas y con la climatología de las estaciones del año. La dieta ritual es el tipo de dieta que se lleva a cabo al interior de un contexto social de carácter religioso, esto le confiere una naturaleza sacra legitimada por el dogma, y ritualizada a través de la *tradición* y sus componentes cotidianos. Por ser un acto ritual la dieta sagrada se lleva a cabo bajo normas estrictas de protocolo social, repletas de un fuerte componente económico-medioambiental. De su repetición depende la transferencia empírica del saber y la experiencia en el aprovechamiento del medio ambiente y sus recursos, así como de la economización en el aprovechamiento de estos. Por lo que es justamente en el ritual, donde pueden encontrarse elementos sociales capaces de expresarse religiosa, pragmática y cotidianamente, a través de la gastronomía. A continuación, se agregan las referencias disponibles como ejemplos de dieta ritual, contenidos en su mayoría, en el libro 2 de la *Historia General...* (Sahagún 2000: 135-296), referente a las fiestas de las calendas, solo se citan aquellas que hacen referencia a la acción que conlleva a la preparación de alimentos, y su ingesta bajo algún tipo de protocolo social. Hay comentarios con notas sobre algunos de estos aspectos, según casos específicos.

Atlcaolo o cuauitleoa.

En el capítulo 1 del libro 2, Sahagún hace mención a como en Atlacahualo se realizaba un rito similar al de Tracaxipehualiztli: *También en este mes mataban muchos cativos a honra de los mismos dioses del agua. Acuchillávanlos primero, peleando con ellos atados sobre una piedra como muela de molino, y desde que los derrocaban a cuchilladas, llevávanlos a sacar el corazón al templo que se llamava Yopico. Cuando mataban a estos captivos, los dueños de ellos, que los habían capturado.* En el capítulo 20 del mismo libro,

Sahagún agrega algunos datos en torno al ritual que describe en el capítulo 1: *Y los mismos que los habían capturado iban a pelear con ellos con espadas y rodela, y en derrocándolos, llevávanlos luego al lugar del sacrificio... tomávanlos dos por los pies y otros dos por los brazos y otro por la cabeza, y otro con un navajón de pedernal con un golpe se lo somía por los pechos y por aquella abertura metía la mano y le arrancava el corazón... Hecho esto, echavan el cuerpo por las gradas abaxo, y iba rodando y dando golpes hasta llegar abaxo; en llegando abaxo, tomávale el que le había capturado y, hecho pedaços, le repartía para comerle cozido.*⁸

Tlacaxipeoalitzli.

La alusión gastronómica al interior de un ritual específico de Tlacaxipehualitzli en el capítulo 2 del libro 2 es bastante clara: *después de haver echado la sangre en una xícara, la cual recibía el señor del mismo muerto, echavan el cuerpo a rodar por las gradas abaxo del cu. Iba a parar a una placeta abaxo; de allí la tomavan unos viejos que llamavan cuacuacuilti y le llevavan a su calpul, donde le despedaçavan y le repartían para comer.* Más al respecto, en el capítulo 21 del mismo libro, además agrega que: *Después de desollados, los viejos, llamados cuacuacuilti, llevavan los cuerpos al calpulco*⁹, *adonde el dueño del captivo había hecho su voto o prometimiento; allí le dividían y embiavan a Motecuçoma un muslo para que comiese, y lo demás lo repartían por los otros principales o parientes; ívanlo a comer a la casa del que capturó al muerto. Cocían aquella carne con maíz, y davan a cada uno un pedaço de aquella carne en una escudilla o caxete, con su caldo y su maíz cocida. Y llamavan aquella*

⁸ Algunas referencias expuestas adelante, dan más datos en cuanto a la preparación de platillos o *cazuelas* hechas con carne humana.

⁹ Parece ser que el término Calpulco designa un cierto tipo de casas especiales donde se realizan actividades relacionadas con el sacrificio, desmembramiento y preparación de personas como platillos culinarios. Vale la pena hacer nota que en la *Relación de los Edificios de Gran Templo Mayor* (Sahagún 2000: 271-281), las menciones en torno al calpulco o casa del culto de los distintos dioses, implican su función como lugar donde se preparan alimentos. Por solo mencionar un ejemplo: *El septuagessimosexto edificio se llamava Acatl Yiacapan Ueicalpulli. Esta era una casa donde juntavan los esclavos que habían de matar a honra de los tlaloques, y después de muertos, luego los hazían pedaços y los cozían. En esta misma casa echavan en las ollas flores de calabaja; después de cozidos, comíanlos los señores y principales; la gente popular no comían de ellos.*

comida tlacatlaolli; después de haber comido andava la borrachería. En ese mismo capítulo, más adelante, añade que: el cuerpo de su captivo llevávale a la casa que llamaban calpulco, donde había tenido la vigilia la noche antes. Allí les desollavan; de allí llevaba el cuerpo desollado a su casa; allí le dividía y hacía presentes de la carne a sus superiores, amigos y parientes. Posteriormente añade información que podría implicar toda una cultura en torno al tratamiento de la carne humana para consumo también humano: el cuerpo de su captivo llevávale a la casa que llamaban calpulco, donde había tenido la vigilia la noche antes. Allí les desollavan; de allí llevaba el cuerpo desollado a su casa; allí le dividía y hacía presentes de la carne a sus superiores, amigos y parientes.

Sin embargo, más adelante también añade que a la par del *tlacatlaolli*, también se comían otros alimentos: *Cuando se hacía esta fiesta comían todas unas tortillas, como empanadillas, que hacían de maíz sin cozer, a las cuales llamaban uilocpalli... .. Todos los que iban a ver este espectáculo¹⁰ hacían muchila de estas tortillas y comíanlas allá donde se hacía la farsa. El día siguiente todos se aparejaban para un muy solemne areito... .. y llevaban en las manos, en lugar de flores, todo género de tamales y tortillas; iban aderezados con maíz tostado que llaman mumúchitl.*

Toçoztontli

En el capítulo 3 del libro 2, la única mención indirecta a un ritual gastronómico es en torno a la continuación de un rito propio de Tlacaxipehualiztli, en la veintena de Tozoztontli: *Los dueños de los captivos¹¹, con todos los de su casa, hacían penitencia veinte días, que ni se bañaban ni se lavaban las cabeças hasta que se ponían los pellejos de los captivos muertos en la cueva arriba dicha; dezían que hacían penitencia por sus captivos... ..Después que habían acabado la penitencia, bañávanse y lavávanse, y convidaban a todos sus parientes y amigos, y dábanles comida, y hacían muchas cerimonias con los huesos de los captivos muertos.*

¹⁰ El del Sacrificio Gladiatorio.

¹¹ Aquellos sacrificados en Tlacaxipehualiztli.

En cuanto al capítulo 22 del libro 2, que de acuerdo con el orden del franciscano en el relato de las fiestas, correspondería al mes de Tozoztontli, parece haber un error, o al menos, una confusión que se intentará dilucidar. No existe mención en el capítulo 22 del libro 2 a la fiesta de Tozoztontli, en sí... el título no hace alusión a ella. En su lugar, Sahagún comienza escribiendo: *De las fiestas y sacrificios que hacían en el postrero día del segundo mes, que se decía tlacaxipeualiztli*. El comienzo de este capítulo habla sobre lo que pasa posteriormente a los rituales de sacrificio de Tlacaxipehualiztli, y en relación con una ofrenda hecha a partir de las primeras flores que crecían en el patio del templo Yopico. Hasta ese punto, parece que está hablando de Tlacaxipehualiztli, sin embargo añade inmediatamente: *En esta fiesta hacían unos tamales que se llamaban tzatzapaltamalli, hechos de bledos o cenizos; principalmente hacían estos tamales los del barrio llamado Coatlan, y los ofrecían en el mismo cu delante de la diosa que ellos llamaban Coatlicue, o por otro nombre Coatlantonan, en la cual estos maestros de hazer flores tenían gran devoción. En esta misma fiesta escondían en alguna cueva los cueros de los captivos que habían desollado en la fiesta pasada, porque ya estaban hartos de traerlos vestidos y porque ya hedían*. Lo dicho hasta lo remarcado en negritas hace suponer que en efecto, la fiesta se refiere a Tlacaxipehualiztli porque nunca menciona el nombre de Tozoztontli. Sin embargo, si uno hace la conexión entre la explicación a los rituales descritos en el capítulo 22, con relación a aquellos del capítulo 2, veremos que parece más adecuado que se refiriera a una fiesta diferente a Tlacaxipehualiztli y cuyo nombre es omitido por error en dicho capítulo –en este caso el de Tozoztontli, ya que más adelante añade: *después de esto el dueño del captivo que había muerto ponía en el medio del patio de su casa un madero como una columna, en el cual todos conocían que había capturado en la guerra; aquello era en blasón de su valentía. Después de esto tomaba el hueso del muslo del captivo, cuya carne ya habían comido, y componíale con papeles y con una soga le colgava de aquel madero que había hincado en el patio; y para el día que le colgava comidava a sus parientes y amigos y a los de su barrio, y en presencia de ellos le colgava, y los dava de*

comer y beber. Aquel día hazían ciertas cerimonias con el pulcre que dava a beber, y todo este día cantavan los cantores de su casa; todas estas cosas pasavan dentro de veinte días hasta llegar uei toçoztli. Esta oración en negritas constituye un detalle que parece indicar que hubo un error de dedo por parte de Sahagún, quien pudo haber confundido el nombre de Tozoztontli con el de Tlacaxipehualiztli.

Uei toçoztli

En el Libro 2, capítulo 4 no hay una mención directa sobre la comida específica, sino la de una ofrenda hecha con semilla de amaranto o tzoalli, que en otras fiestas suele ser usada para la consumación de actos de Teofagia: *Hazían de masa que llaman tzoalli la imagen de esta diosa en el patio de su cu, y delante de ella ofrecían todo género de maíz y todo género de frijoles, y todo género de chíen, porque dezían que ella era la autora y dadora de aquellas cosas que son mantenimientos para bivar la gente. Sin embargo, en el capítulo 23 del mismo libro, una vez que explica que la fiesta es dedicada a Cinteotl y a Chicomecoatl, y de explicar un ritual de paso entre los jóvenes, Sahagún comenta que: *azían muchas maneras de maçamorra, y estando muy caliente y casi herviendo echávanlo en sus caxetes, en la casa que llamavan telpuchcalli. Adelante comenta como iban: todos por los maizales y por los campos y traían cañas de maíz y otras yervas que llamavan mecóatl. Con estas yervas enramavan al dios de las mieses cuya imagen cada uno tenía en su casa, y componíanla con papeles y ponían comida delante de él, de esta imagen, cinco chiquihuites¹² con sus tortillas, y encima de cada chiquíuitl una rana asada, de cierta manera guisada. Y también ponían delante de esta imagen un chiquihuite de harina de chíen que ellos llaman pinolli; otro chiquihuite con maíz tostado rebuelto con frijoles. Cortavan un cañuto de maíz verde y henchíanle de todas aquellas viandas, tomando de cada cosa un poquito, y ponían aquel cañuto sobre las espaldas de la rana como que le llevaba auestas. Esto hazía cada uno en su casa; por esto llamavan esta fiesta calionooac; y después a la tarde**

¹² El nombre que reciben en México algunos géneros de canastas tejidas con palmito o tule.

llevaban todas estas comidas al cu de la diosa de los mantenimientos llamada Chicomecóatl, y allí andavan a la rebatina con ello y lo comían todo. Luego concluye: Esta fiesta hazían a honra de la diosa llamada Chicomecóatl, la cual imaginavan como muger y dezían que ella era la que dava los mantenimientos del cuerpo para conservar la vida humana, porque cualquiera que le falta los mantenimientos se desmaya y muere. Dezían que ella hazía todos los géneros de maíz, y todos los géneros de frixoles y cualesquiera otras legumbres para comer, y también todas las maneras de chía; y por esto la hazían fiesta con ofrendas de comida

Tóxcatl.

En el capítulo 5 del libro 2, Sahagún no hace mención a ningún acto relacionado con el comer, dado que parece ser más importante el papel que juega la figura central de Tezcatlipoca en el ritual de la fiesta. Sin embargo, en el capítulo 24 del mismo libro, Sahagún vuelve a hacer referencia a un hecho al parecer común en las liturgias de la calenda mexicana; la elaboración de una figura con pasta de amaranto para la consumación de actos de teofagia: *En esta misma fiesta hazían de masa, que se llama tzoalli, la imagen de Uitzilopuchtli, tan alta como un hombre hasta la cinta... .. Abaxo ponían unos huesos, hechos de tzoalli, cerca de los pies de la imagen...y luego entonces hazían ofrendas a la imagen de tamales y otras comidas.*

Otro ritual gastronómico que sucedía en Toxcatl, era un acto que todos los mexicanos, sin importar rango o estrato social, estaban obligados a realizar: *Otro día, en amaneciendo, cada uno en su casa hazía ofrenda de comida a la imagen del mismo Uitzilopuchtli que tenía en su casa, y todos ofrecían sangre de codornices delante de la imagen que habían puesto en el cu. Primero començava el señor: arrancava la cabeça a cuatro codornices, ofreciéndolas al ídolo recién puesto, y luego ofrecían los sátrapas, y después todo el pueblo, y en arrancando la cabeça a la codorniz, arrojávanla delante del ídolo; allí andava revoleando hasta que se moría, y los escuderos y hombres de guerra del señor cogían las codornices después de muertas y hazíanlas pelar y asar y salar.*

Etzalcualiztli

En el capítulo 5 del libro 2, Sahagún hace clara la mención no solo de un alimento dentro de un contexto ritual, sino un juicio de valor –introducido por sus informantes aztecas- en torno al paladar de quienes degustaban dicho alimento: *...Allegada la fiesta de etzalcualiztli, todos hazían una manera de puchas¹³ o poleadas¹⁴ que se llama etzalli -comida delicada a su gusto-; todos comían en su casa y davan a los que venían, y hazían mil locuras en este día.* En el capítulo 25 del mismo libro, uno de los rituales de esta fiesta explica cómo incluso dentro de los contextos religiosos al interior de los templos, había siempre un comportamiento relacionado con un acto específico de preparación e ingesta de alimentos: *Antes de llegar esta fiesta, los sátrapas de los ídolos ayunavan cuatro días... -en este ayuno- començavan los sátrapas a ofrecer delante el hogar unas bolillas de masa, cada uno ofrecía cuatro; poníanlas todos sobre los petates de juncias... ...a estas bolillas llamavan uentelolotli; y otros ofrecían cuatro tomates o cuatro chiles verdes. Luego añade: Acabado de ofrecer cada día, venían unos viejos que llamavan cuacuacuiltin... ...Estos coxían la ofrenda y dividíanla entre sí todos estos cuatro días.*

Es en el capítulo 25 dedicado a las fiestas y ceremonias de Eztacualliztli, donde aparece lo que hasta ahora ha sido la primera referencia a un protocolo ritual de etiqueta vinculado a la experiencia gastronómica. Cabe mencionar que dicha referencia se hace al interior de la vida propia del clero, pero que refleja en mucho, gran parte de los valores y protocolos socialmente aceptados entre las clases altas mexicas: *En acabando de incensar en todas las partes acostumbradas, luego se ivan todos a comer; sentávanse en corrillos en el suelo para comer, puestos en cuclillas como siempre suelen comer, y luego davan a cada uno su comida como se la enviavan de su misma casa; y si alguno tomava la comida agena o la trocava, castigávanle por ello. Eran muy recatados y curiosos que no derramassen gota ni pizca de la comida que comían allí donde comían, y si alguno derramava una gota de la mazamorra que sorbían o del*

¹³ Actualmente es lo que conocemos como natillas.

¹⁴ Las poleadas en la gastronomía actual llevan el nombre de Gachas, una comida que se hace con harina cocida con agua y sal, y que puede aderezarse con leche, miel o cualquier otra sustancia.

chilmolli en que mojaván, luego le notaban la culpa para castigarle, si no redimiese su culpa con alguna paga... ..Llegada la fiesta, todos hacían la comida que se llama etzalli; no quedaba nadie que no lo hiziese en su casa. Este etzalli era hecho de maíz cozido, a manera de arruz, y era muy amarillo¹⁵; después de hecho, todos comían de ello y daban a otros. Después de comido, los que querían bailaban y regozijábanse... .. Començavan este regozijo a la medianoche y cesava en amaneciendo

Tecuilhuitntli

En el libro 2, capítulo 7, la única mención a un acto de ingesta de algún alimento o sustancia al cuerpo, es indirecta: *Otras muchas cerimonias –qué- se hacían en esta fiesta, y también gran borrachería. La borrachera en época prehispánica era con lo que actualmente conocemos como pulque, y el cual ha sido considerado en la actualidad como un alimento altamente nutritivo por su alto contenido de proteínas (Gonzalves 1956: 1-13; Cervantes y Pedroza 2007: 135). En el mismo libro 2, capítulo 26, Sahagún menciona que una vez concluido el sacrificio de Uixtocihuatl en esta fiesta: toda la gente que estava a ver este sacrificio se iba para sus casas, y todos comían, y holgavan, y combidavan los unos a los otros, esto es, toda la gente que tratava en sal, bevían largamente pulcre, aunque no se enborrachavan.*

Uei tecuílhuítl

En el libro 2, capítulo 8, Sahagún relata como todos los señores: *Davan de comer a hombres y mugeres, chicos y grandes, ocho días continos antes de la fiesta. Luego muy de mañana dábanles a beber una manera de maçamorra que llaman chienpinolli; cada uno bevía cuanto quería, y al mediodía poníanlos todos por orden en sus rencleras, sentados, y dábanlos tamales. En el capítulo 27 del libro 2, el franciscano menciona como el señor y todo el pueblo: Hazían*

¹⁵ Dada la descripción del platillo y su comparación con el arroz, se me ocurre que es en la presentación de los tradicionales esquites, que el etzalli pudo ser cocinado y servido.

una manera de brebaxe que ellos llaman chienpinolli; hazían gran cantidad de este brebaxe, mezclando agua y harina de chían en una canoa.

Dicho convite de acuerdo a Sahagún, duraba 8 días, dado que en este tiempo faltan los mantenimientos y había fatigas de hambre. Una vez realizado este convite todos los asistentes se disponían a reposar la bebida de chianpinolli, mientras al parecer esperaban por la hora de la comida: *A la hora del comer, que era al mediodía, sentávanse otra vez ordenadamente; los niños y niñas con sus padres y madres se sentaban. Sentada la gente, los que habían de dar la comida atavan sus mantas a la cinta según lo demanda la disposición de aquel ejercicio; atavan los cabellos con una espadaña a manera de guirnalda porque no se les posiessen delante los ojos. Cuando servían, luego tomavan tamales a almantadas, y començavan desde los principios de las rencles a dar tamales, y davan a cada uno todos los tamales que pudían tomar con una mano. Davan tamales de muchas maneras: unos llamavan tenexamalli, otros xocotamalli, otros miaoatamalli, otros yacacoltamalli, otros necutamalli, otros yacacollaoyo, otros exococolotlaoyo.*

La fiesta era celebrada en honor a Xilonen, a quien habrían de sacrificar una joven moza que la personificase: *Hecho este sacrificio a honra de la diosa Xilonen, tenían todos licencia de comer xilotos y pan hecho de ellos, y de comer cañas de maíz. Antes de este sacrificio nadie osava comer estas cosas; también de ahí adelante comían bledos verdes cozidos, y pudían también oler las flores que se llaman cempoalxúchitl y las otras que se llaman yiexúchitl... ..En esta fiesta todos comían unos tamales, que llaman xocotamalli, y hazían ofrendas a sus dioses en sus casas; y los viejos y viejas bevían vino, pero los moços y moças no.*

Tlaxochimaco

El capítulo 9 del segundo libro está dedicado a ésta fiesta "florida": *La noche antes de esta fiesta ocupávanse todos en matar gallinas y perros para comer, en hazer tamales y otras cosas concernientes a la comida. Sahagún explica que al día siguiente se realizaba una serie de actividades concernientes*

con los *templos* y el aderezo de los dioses, que terminaba con...*comer aquellas viandas que tenían aparejadas de la noche pasada*. En el capítulo 28 del mismo libro, se repite lo antes mencionado, solo que mejor explicado y en más detalle: *Aquella misma tarde, la vigilia de la fiesta, todos los populares hazían tamales y matavan gallinas y perrillos, y pelavan las gallinas, chamuscavan los perrillos, y todo lo demás que era menester para el día siguiente; toda esta noche, sin dormir, se ocupavan en aparejar estas cosas. Otro día muy de mañana, que era la fiesta de Uitzilopuchtli, los sátrapas ofrecían a este mismo ídolo flores, encienso y comida, y adornávan con guirnaldas y sartales de flores. Haviendo compuesto esta estatua de Uitzilopuchtli con flores y haviéndole presentado muchas flores muy artificiosamente hechas y muy olorosas, hazían lo mismo a todas las estatuas de todos los otros dioses por todos los cúes; y luego en todas las casas de los señores y principales adereçavan con flores a los ídolos que cada uno tenía, y los presentavan otras flores poniéndoselas delante, y toda la otra gente popular hazía lo mismo en sus casas. Acabado de hazer lo dicho, luego començavan a comer y beber en todas las casas de chicos, grandes y medianos.*

Xócotl uetzi

La única mención de algún elemento de uso gastronómico que Sahagún hace de esta fiesta, se encuentra en el capítulo 10 del libro 2, y es la presencia de una figura del dios Xiuhtecuhtli hecha de tzoalli: *Estava el árbol atado con muchas sogas de lo alto... en lo alto de él estava en pie la imagen de aquel dios hecha de masa que llaman tzoalli. Acabado el sacrificio ya dicho, arremetían con gran impetu todos los mancebos*. Más adelante, en el capítulo 29 del libro 2, al hacer el desprendimiento y traída de un árbol hacia Tenochtitlan, era que: *salían las señoras y mugeres y principales a recibirle; llevavan xícaras de cacao para que beviessen los que le traían, y flores con que enrosavan a los que le traían*. Una vez traído el árbol, este había de ser levantado, adornado y velado, a la par: *También componían de papeles a una estatua, como de hombre, hecha de massa de semillas de bledos...* que era colocado en lo alto del árbol junto con

tamales y armas. Entonces, todos los jóvenes emprendían una carrera a la cima del palo... *el que primero llegava tomava la estatua del ídolo, que estava arriba hecha de massa de bledos... ..tomava también los tamales que tenía a los lados, desmenuzávalos y arrojávalos sobre la gente que estava abaxo... ..y cuando caían los pedaços de los tamales todos extendían los braços para tomarlos, y algunos reñían y se apuñeavan por el tomar de los pedaços; havía gran bozería sobre el tomar los pedaços que caían de arriba.*

Ochpaniztli

En el relato proveniente del libro 2, capítulo 11, Sahagun no hace mención a ninguna acción relacionada con la ingestión de alimentos. En el capítulo 30 de libro 2, donde la descripción de la fiesta es más completa, tampoco menciona ningún acto ritual de ingesta de alimentos, aunque el factor “gastronómico” se encuentra presente.

Teutleco

En el capítulo 12 del libro 2 Sahagún dice: *A los deziocho días llegava el dios, que siempre es mancebo, que le llamavan Tlamatzíncatl; éste es Titlacauan. Dezían que por ser mancebo y rezio caminava mejor y llegava primero; luego ofrecían comida en su cu, y aquella noche comían y bevían y regozijávanse todos, especialmente los viejos y viej[a]s que bevían vino por la llegada del dios, y dezían que le lavavan los pies con este regozijo* El capítulo 31 dice que una vez celebrada la llegada de Telpuchtli, hacian *...ofrendas que le davan –hechas de- semilla de bledos tostada y molida, y lo rebolvían con agua y otro rebolvían con miel; y hazían cuatro pellas de esta masa y poníanlas en un plato... ..luego todos començavan a ir a los cúes con sus ofrendas para ofrecer a los dioses rezien llegados, y lo que ofrecían era aquellos tamales de semillas que havían hecho el día antes. En acavando de ofrecer, luego se ivan a sus casas, no quedava allí nadie; y a la noche bevían pulcre los viejos y viejas; dezían que lavavan los pies a los dioses. ...Haviéndolos puesto allí, luego los ofrecían comida: tamales y mazamorra, o cajuela hecha de gallina o de carne de*

perro, y luego los incensavan, echando encienso en una mano de barro cozido, como cuchara grande llena de brasas; y a esta cerimonia llamavan calonóac. Y los ricos cantavan y bevían pulcre a honra de estos dioses y de sus difuntos; los pobres no hazían más de ofrecerlos comida.

Tepeílhuitl

Al tercio décimo mes llamavan tepeílhuitl. En este mes hazían fiesta a honra de los montes eminentes que están por todas estas comarcas de esta Nueva España, donde se arman nublados. Hazían las imágenes en figura humana a cada uno de ellos de la masa que se llama tzoal, y ofrecían delante de estas imágenes en respecto de estos mismos montes. ...Después que con muchas ceremonias havían puesto en sus altares a las imágenes dichas, ofrecíanles también tamales y otras comidas, y también los dezían cantares de sus loores, y bevían vino por su honra... ...Llegada la fiesta, a honra de los montes matavan cuatro mugeres y un hombre... Después que las hovieron muerto y sacados los coraçones, llevávanlas pasito, rodando por las gradas abaxo; llegadas abaxo, cortávanlas las cabeças y espetávanlas un palo, y los cuerpos llevávanlos a las casas que llamavan calpul, donde los repartían para comer. Los papeles con que adereçavan las imágenes de los montes, después de haverlas desbaratado para comer, colgávanlos en el calpul.

El capítulo 32 del libro segundo confirma lo dicho en el capítulo 13: *En la fiesta que se hazía en este mes cubrían de masa de bledos unos palos, que tenían hechos como culebras, y hazían unas imágenes de montes fundadas sobre unos palos, hechos a manera de niños, que llamavan hecatotonti; era masa de bledos la imagen del monte; poníanle delante junto unas masas rolliças y larguillas de masa de bledos a manera de huesos, y éstos llamavan yomio... ...Haviéndolos puesto allí, luego los ofrecían comida: tamales y mazamorra, o cajuela hecha de gallina o de carne de perro, y luego los incensavan, echando encienso en una mano de barro cozido, como cuchara grande llena de brasas; y a esta cerimonia llamavan calonóac. Y los ricos cantavan y bevían pulcre a*

honra de estos dioses y de sus difuntos; los pobres no hacían más de ofrecerlos comida.

Luego, se sacrificaban a 4 mujeres y un hombre, quienes morían por cardiotomía y los corazones: *...ofrecíanlos al dios Tláloc. Luego descendían los cuerpos, trayéndolos rodando por las gradas abaxo, poco a poco teniéndolos con las manos; y llegando abaxo, llevávanlos al lugar donde espetaban las cabeças: allí los cortaban las cabeças y las espectaban por las sienes en unos varales que estaban echados como en la[n]cera; los cuerpos llevávanlos a los barrios de donde habían salido, y otro día, que se llamava texinilo, hazíanlos pedaços y comíanlos. A este respecto, conviene hacer un paréntesis para mencionar otro aspecto mencionado por Sahagún; el de los edificios en Templo Mayor donde estas ceremonias se realizaban: ...El septuagessimosexto edificio se llamava Acatl Yiacapan Ueicalpulli. Esta era una casa donde juntavan los esclavos que habían de matar a honra de los tlaloques, y después de muertos, luego los hazían pedaços y los cozían. En esta misma casa echavan en las ollas flores de calabaza; después de cozidos, comíanlos los señores y principales; la gente popular no comían de ellos.*

Volviendo a la fiesta de Tepeihuit, poco después del sacrificio de las 5 personas: *También entonce despedaçavan las imágenes de los montes en todas las casas que los habían hecho, y los pedaços subíanlos a los tlapancos, para que se secasen al sol, y ívanlos comiendo cada día poco a poco.*

Quecholli

En el capítulo 23 del libro 2, existe una mención a un acto ritual con un fuerte componente culinario, al menos en el protocolo social. Se menciona que *...azían unas saetas chiquitas y atávanlas de cuatro en cuatro con cada cuatro teas; y... ofrecíanlas sobre los sepulcros de los muertos; ponían también juntamente con las saetas y teas dos tamales. En esta fiesta además se celebra una cacería: Otro día, en amaneciendo, luego almorçavan todos y salían al campo y hazían una ala grande, donde cercavan muchos animales, ciervos,*

conejos y otros animales, y poco a poco se iban juntando hasta acorralarlos todos; entonces arremetían y caçavan cada cual lo que podía.

En el capítulo 33 del libro 2, vuelve a mencionar los tamales en las tumbas de los difuntos: *Tambien ponían juntamente un par de tamales dulces; todo el día estava esto [en] las sepulturas.* En el mismo mes se celebraba un ritual donde participaban sacerdotisas viejas con los niños pequeño, la paga por su trabajo, era en tamales: *Delante de ellas tendían un petate; luego venían todas las mugeres que tenían hijos o hijas y traíanlos consigo. Estas traían cada cinco tamales dulces, y echávanlos sobre el petate delante de las viejas, y luego cada una dava a su hijo a alguna de aquellas viejas, y la vieja que le tomava brincávale en los braços, y hecho esto, dávanlos a sus madres y ívanse a sus casas. Esto començava a la mañana y acabava a la hora de comer; los tamales tomavan las viejas para su comer.*

La fiesta de Quecholli continuaba con una gran cacería y con el sacrificio de varias personas, hombres y mujeres, que eran sacrificados en el templo de Matlatzincatl, para después ser conducidos los cuerpos sin vida cerca del Tzompantli, donde se llevaba a cabo otro ritual relacionado con la comida: *Estavan abaxo cerca del lugar donde espetavan las cabeças dos mugeres viejas, que llamavan teixamique; tenían cabe sí unas xícaras con tamales y una salsa de mulli en una escudilla, y en descendiendo a los que havían muerto, llevávanlos a donde estavan aquellas viejas, y ellas metían en la boca a cada uno de los muertos cuatro bocadillos de pan, mojados en la salsa, y rociávanlos las caras con unas hojas de caña mojadas en agua clara.*

Panquetzalitzli

En el libro 2, capítulo 15 Sahagún hace solo una mención indirecta a actos relacionados con el comer o cocinar: *Acabando de matar estos tristes – sacrificados-, començavan a bailar y a cantar, a comer y a beber, y ansí se acabava la fiesta.* En el capítulo 34 de este mismo libro, Sahagún explica cómo los esclavos a sacrificar en esta fiesta: *començavan a comer masa de bledos que tenían aparejados; ninguno dexava de comerla, y estos tamales rolliços no*

los partían con las manos, sino con un hilo de ichtli. Luego: Acabados de matar los esclavos y captivos todos se iban a sus casas, y el día siguiente bevían pulcre los viejos y viejas, y los casados, y los principales. Este pulcre que aquí bevían se llamava matlaluctli, que quiere dezir "pulcre açul", porque lo tiñían con color açul... ..En las casas de los dueños de los esclavos cantavan y tañían y tocavan las sonajas, davan mantas a los servidores de la fiesta que tenían cargo de dar la comida y bebida, y cañas de humo, y flores, etc. Y también davan naoas y huipiles a las mugeres que tenían cargo de hazer pan y comida y bebida.

Atemuztli

En el libro 2, capítulo 16, Sahagún afirma que ésta fiesta se dedica a los tlaloques: *hazían las imágenes de los montes de tzoal; hazíanles los dientes de pepitas de calabaza, y los ojos de unos frixoles que se llaman ayecotli¹⁶, y luego los ofrecían sus ofrendas de comida y los adoravan.*

Después de haverlos velado y tañido y cantado, abríanlos por los pechos con un tzotzopaztli, que es instrumento con que texen las mugeres, casi a manera de machete, y sacávanles el corazón y cortávanles las cabeças, y después repartían todo el cuerpo entre sí y comíanselo. En el capítulo 35 del mismo libro, el franciscano ahondó en las ofrendas que se les ofrecían a los tlaloques: *y luego ponían comida a cada una por sí. Delante de ellas sentávanse, y los tamales que las ponían eran muy chiquitos conforme a las imágenes que eran muy pequeñitas; poníanlos en unos platillos pequeñuelos y unos caxitillos con un poquitito de maçamorra, y también unos tecomates pequeñitos que cabían poquito de cacáoatl. En una noche los presentavan comida de esta manera, cuatro vezes; también los ponían tecomates de calabaza verde, que se llama tzilacayotli; hinchíanlos de pulcre, y toda la noche estavan cantando delante de ellos.*

¹⁶ Ayocote (del nahua "ayecotli", frijoles gordos; Méx.) m. *Variiedad de judía de grano muy grande.*

Títitl

En el libro 2, capítulo 17, no hay ninguna mención explícita o implícita a cualquier acto relacionado con la comida. Tampoco es así, en el capítulo 36 del mismo libro.

Izcalli

En el capítulo 18 del libro 2, dedicado al dios Xiuhtecuhtli, los aztecas: *echavan en el fuego a todos aquellos animales para que se asassen, y davan a cada uno de estos moços y muchachos un tamal hecho de bledos que ellos llamavan uauhquiltamalli, los cuales todo el pueblo ofrecía aquel día, y todos comían de ellos por honra de la fiesta; comíanlos muy calientes y bevían y regozijávanse.* En el capítulo 37 del mismo libro, Sahagún explica de manera más extensa los rituales de esta festividad en los que se incluyen actos de consumo de alimentos, y explica en un frase, la importancia de dichos rituales: *A los diez días de este mes hazían tamales de hojas de bledos muy molidas. Dezían a esta fiesta motlaxquian tóta, que quiere dezir "nuestro padre el fuego tuesta para comer"... ...Las mugeres toda la noche se ocupavan en hazer unos tamales que llamavan uauhquiltamalli... ... Toda la gente y en todas las casas se hazían estos tamales, y combidavan unos a otros con ellos; a porfía trabaxavan cual por cual haría primero estos tamales. Y la que primero los hazía iba luego a combidar con ellos a sus vezinos para mostrar su mayor diligencia y su mayor urbanidad. La vianda que se comía con estos tamales eran unos camarones que ellos llaman acocilti, hechos con un caldo que ellos llaman chamulmulli. En acabando de comer esta comida, luego bevían pulcre los viejos del barrio en la casa del calpulco, donde estava la estatua, y llamavan esta bebida texcalceuía... ...Estando adornada esta estatua, que llamavan Milíntoc, y sentada en su trono, ofrecíanle harina de maíz; esta harina rebolvían con agua caliente; de esta masa hazían unos panecillos pequeños, echávanlos en el medio frixoles como empanados, no molidos, y luego ivan a ofrecer delante la estatua... a ... los cuales llamavan macuextlaxcalli. Acabando de comer estos*

panecillos y la demás comida, luego los viejos bevían pulcre; esta bebida llamaban texcalceuillo

Cada 4 años, en esta festividad bautizaban a los niños que nacían en este periodo y les perforaban las orejas como señal de crecimiento. Pasado esta ceremonia, ese mismo día: al mediodía los padrinos y madrinas iban otra vez al cu y llevaban sus ahijados y ahijadas; también llevaban pulcre en sus jarros; luego comenzaban un areito, y bailando traían a cuestras a sus ahijados y ahijadas y dábanlos a beber del pulcre que llevaban con unas tacitas pequeñitas... Llamaban a esta fiesta pillaoano, que quiere dezir "borrachera de los niños"; en esta borrachera todos bevían pulcre, hombres y mugeres, niños y niñas, viejos y moços; todos emborrachaban públicamente y todos llevaban su pulcre consigo, y los unos davan a beber a los otros, y los otros a los otros. Andava el pulcre como agua en abundancia, y todos llevaban unos vasos que tenían tres pies y cuatro esquinas, que llamávanlos tzicuiltecómatl; con éstos bevían y davan a beber; todos andavan muy contentos, muy alegres y muy colorados con el pulcre que bevían en abundancia. Y después de borrachos, riñían los unos con los otros, y apuñávanse y caíanse por esse suelo de borrachos unos sobre otros, y otros iban abraçados los unos con los otros hazia sus casas; y esto teníanlo por bueno, porque la fiesta lo demandava assí.

También en esta fiesta cada 4 años se celebraba el sacrificio de esclavos que representaban a Xiutecuhtli. Interesante es notar los comentarios del franciscano en torno al trato que recibían estas víctimas tiempo antes de ser sacrificadas: Cuando ya estava cerca la fiesta donde havían de matar los esclavos a honra del dios del fuego llamado Ixcoçauhqui, aquellos que por su devoción tenían comprados esclavos para matar, y engordados como puercos para comer, adereçava a cada uno su esclavo con los papeles y ornamentos del dios Ixcoçauhqui. Estos dueños que mataban a estos esclavos llamávanse tealtiani, que quiere dezir "bañadores", y es porque cada día bañavan con agua caliente a estos esclavos. Este regalo y otros muchos los hazían porque engordassen; hasta el día que havían de morir dábanlos de comer delicadamente y regaladamente, y acompañava cada dueño del esclavo a una moca pública a su

esclavo para que alegrasse y retoçasse, y le regalasse y no le consintiese estar triste, porque assí engordasse.

De las fiestas móviles y su relación con el alimento.

La cuarta fiesta movable. En el signo que se llama ce máçatl, en la segunda casa que se llama ume tochtli, hazían gran fiesta al dios llamado Izquitécatl, que es el segundo dios del vino, y no solamente a él, pero a todos los dioses del vino que eran muchos. Adereçavan este día muy bien su imagen en su cu y ofrecíanle cosas de comida, y cantavan y tañían delante de él; y en el patio de su cu ponían un tinajón de pulcre y hinchíante los que eran taberneros hasta reberter; y ivan a beber todos los que querían; tenían unas cañas con que bevían. Los taberneros ivan cevando el tinajón de manera que siempre estava lleno; principalmente hazían esto los que de nuevo havían cortado el maguey. La primera aguamiel que sacavan la llevavan a la casa de este dios como primicias.

La sexta fiesta movable. En el signo llamado ce ácatl, en la primera casa, hazían gran fiesta a Quetzalcóatl, dios de los vientos, los señores y principales. Esta fiesta hazían en la casa llamada calmécac, que era la casa donde moravan los sátrapas de los ídolos y donde se criavan los muchachos. En esta casa que era como un monasterio estava la imagen de Quetzalcóatl. Este día la adereçavan con ricos ornamentos y ofrecían delante de ella perfumes y comida; dezían que éste era el signo de Quetzalcóatl.

La séptima fiesta movable. En el signo que se llamava ce miquiztli, en la primera casa, hazían gran fiesta los señores y principales a Tezcatlipuca, que era el gran dios; dezían que éste era su signo. Como todos ellos tenían sus oratorios en sus casas, donde tenían las imágenes de este dios y de muchos otros, en este día componían esta imagen y ofrecíanla perfumes y flores y comida, y sacrificavan codornizes delante de ella, arrancándolas la cabeça. Esto no solamente lo hazían los señores y principales, pero toda la gente a cuya noticia venía esta fiesta, y lo mismo se hazía en los calpules y en todos los cúes.

Todos oravan y demandavan a este dios que les hiziesse mercedes, pues que él era todopoderoso.

La nona fiesta movable. En el signo llamado ce quiáuitl, en la cuarta casa que se llamava nauhécatl, por ser esta casa muy mal afortunada, mataban en ella los malhechores que estaban presos, y también el señor hazía matar algunos esclavos por vía de superstición. Y los mercaderes y tratantes hazían alarde o demostración de las joyas en que tratavan, sacándolas para que las viessen todos, y después a la noche comían y bevían¹⁷.

La onzena fiesta movable. En el signo llamado ce técpatl, en la primera casa, sacavan todos los ornamentos de Uitzilopuchtli, los limpiavan y sacudían y ponían al sol; dezían que éste era su signo y el de Camaxtle; esto hazían [en el] Tlacatecco. Aquí ponían en este día muchas maneras de comidas, muy bien guisadas, como las comen los señores¹⁸; todas las presentavan delante de su imagen. Después de haver estado un rato allí, tomávanlas los oficiales de Uitzilopuchtli y repartíanlas entre sí, y comíanlas, y incensavan también a la imagen, y ofrecíanla codornizes, descabezándolas delante de ella para que se derramasse la sangre delante la imagen; y ofrecía el señor todas las preciosas flores que usan los señores delante la imagen.

La trezena fiesta movable. En el signo que llamavan ce itzcuintli -dezían que era el signo del fuego- hazían gran fiesta a honra de Xiuhtecutli, dios del fuego. En ella le ofrecían mucho copal y muchas codornizes; componían su imagen con muchas maneras de papeles y con muchos ornamentos ricos. Entre las personas ricas y poderosas hazían gran fiesta a honra del fuego en sus mismas casas; hazían convites y vanquetes a honra del fuego. En este mismo

¹⁷ Mas adelante, en los capítulos del 7 al 10 del *Libro Nono. De los Mercaderes, Oficiales de Oro y Piedras Preciosas y Pluma Rica*, se amplía la explicación al respecto del modo en que tenían los mercados de hacer banquetes (Sahagún 2000: 817-827).

¹⁸ El capítulo 10 del libro 9 *De Otra Manera de Banquete que Hacían los Mercaderes, mas Costoso, en el cual Mataban Esclavos* (Sahagún 2000: 824), podría estar explicando el protocolo de esta fiesta móvil. Según la *oncena fiesta movable* era en honor a Huitzilopochtli, mientras que el ritual contenido en el capítulo 10, libro 9, se celebra en Panquetzaliztli, fiesta en honor a este mismo dios.

signo hazían la elección de los señores y cónsules; y en la cuarta casa de este signo hazían la solemnidad de sus elecciones con combites y areitos y dones. Después de estas fiestas pregonavan luego la guerra contra sus enemigos.

La quinta décima fiesta movable¹⁹. Los señores y principales, nobles y mercaderes ricos, cuando les nacía algún hijo o hija tenían gran cuenta con el signo en que nacía, y el día y la hora en que nacía. Y de esto ivan luego a informar a los astrólogos judiciarios, y a preguntar por la fortuna buena o mala de la criatura que nacía. Y si el signo en que nacía era próspero, luego le hazían baptizar, y si era adverso buscavan la más próspera casa de aquel signo para le batizar. Cuando le batizavan convidavan a los parientes y amigos para que se hallassen presentes al batismo, y entonce davan comida y bebida a todos los presentes, y también a los niños de todo el barrio. Baptizávanle a la salida del sol en casa de su padre; baptizávale la partera, diziendo muchas oraciones y haciendo mucha cerimonia sobre la criatura. Esta fiesta también la usan agora en los baptismos de sus hijos, en cuanto al combidar y comer y beber.

Sobre la etiqueta gourmet mexicana. Existe algo como educación Gourmet entre los mexicas, de acuerdo con lo descrito por fray Bernardino de Sahagún? La Comida de los Señores.

Todo contexto social de *élite* requiere una serie de normas dogmáticas, de contenidos generalmente verticales y clasistas, como parte de protocolos sociales ligados a las estructuras mentales más arraigadas, en el proceso para la construcción de lo que viven y entienden por *realidad*. Estos, al ser parte de un arquetipo filosófico desarrollado socialmente, pueden ser legitimados a través de un discurso socioeconómico y/o religioso.

Los siguientes capítulos pertenecientes a los libros 8 y 9 de la *Historia General*, al ser leídos varias veces –y se invita por lo menos a un par de lecturas. Dejan ver no solo la gran variedad de platillos que se cosinaban en un

¹⁹ En el libro octavo: *De los Reyes y Señores y de la Manera que Tenian en sus Elecciones y en el Gobierno de sus Reinos*, el capítulo XIII *De las Comidas que Usaban los Señores* (Sahagún 2000: 251-256), el protocolo ceremonial para dicho convite, parece corresponder con los rituales efectuados durante esta fiesta móvil.

hogar de *Señores* mexicas, sino además su amplia capacidad para hacerse los recursos necesarios en una dieta verdaderamente diversa, dirigida no solo a las necesidades de la nutrición, sino a la satisfacción de los sentidos. Esto es lo que define a una cultura gastronómica; y se puede leer entre líneas en aquellas descripciones de rituales, fiestas y ceremonias, a todos los niveles de la cultura azteca. Tan es de todas las culturas que el franciscano pudo captarlo con paralelismos que explicaban no solo lo que había, o nunca había visto, sino lo que pudiera haber sido parecido. Eso puede servir como modelo teórico para el trabajo culinario histórico, pero para ello, otro tipo de especialista es necesario.

Capítulo 13. De las comidas que usaban los señores.

Las tortillas que cada día comían los señores se llaman totonqui tlaxcalli tlacuelpacholli; quiere dezir "tortillas blancas y calientes y dobladas", compuestas en un chiquíuitl y cubiertas con un paño blanco. Otras tortillas comían también cada día, que se llamaban ueitlaxcalli; quiere dezir "tortillas grandes"; estas son muy blancas y muy delgadas y anchas, y muy blandas. Comían también otras tortillas que se llaman cuauhtlacualli; son muy blancas y grandes, y gruesas y ásperas. Otra manera de tortillas comían, que llamaban tlaxcalpacholli; eran blancas, y otras algo pardillas, de muy buen comer. También comían unos panecillos, no redondos sino largos, que llaman tlaxcalmimilli; son rollizos y blancos, y del largor de un palmo o poco menos. Otra manera de tortillas comían, que llamaban tlacepoalli tlaxcalli, que eran ahojaldrados; eran de delicado comer. Comían también tamales de muchas maneras. Unos de ellos se llaman cuatecuicuilli tamalli; son blancos y a manera de pella, hechos no del todo redondos ni bien cuadrados; tienen en lo alto un caracol que le pintan los frixoles con que está mezclado. Otros tamales comían que llaman íztac tlatzíncuittl; éstos son muy blancos y muy delicados, como digamos pan de bamba o de la Guillena. Otra manera de tamales comían, que llamaban íztac tetamalli, blancos, pero no tan delicados como los de arriba, algo más duros. Otros tamales comían que son colorados y tienen su caracol encima, házense colorados porque después de hecha la masa la tienen dos días al sol o

al fuego, y la rebuelven, y así se para colorada. Otros tamales comían que llaman nexyo tamalli cuatecuicuilli; quiere dezir "tamales simples, que ni son muy blancos, sino medianos", y tienen en lo alto un caracol como los de arriba dichos. Otros tamales comían que se llaman tamálatl cuauhnextli. Estos tamales no eran mezclados con cosa ninguna. Comían los señores estas maneras de pan ya dichas con muchas maneras de gallinas asadas y cozidas. Unas de ellas se llaman totolnacaquimilli; quiere dezir "empanada en que está una gallina entera". Otra manera de empanadilla, que se llama nacatlaoyo tamalli, quiere dezir "empanadilla de carne de gallina o del gallo", y con chilli amarillo. Otra manera de gallina asada comían, que llaman cioatotollaleoatzalli; quiere decir "gallina asada." Otra manera de asada, que se llama çollaleoatzalli, quiere dezir "codornizes asadas." Usavan también muchas maneras de tortillas para la gente común. Una manera de ellas se llaman tianquiztlacualli; quiere dezir "tortilla o tamal que se vende en el tiánquez." Otra manera del tiánquez, que se llama íztac tlaocalli etica tlaoyo, quiere dezir "tortilla muy blanca que tiene de dentro harina de frixoles no cozidos." También comían los señores muchas maneras de caçuelas. Unas de ellas se llaman totolin patzcalmollo; quiere dezir "caçuela de gallina hecha a su modo con chilli bermejo y con tomates y pepitas de calabazas molidas", que se llama agora pipiana. Otra manera de caçuela comían, que se llama chiltecpio totolin; quiere dezir "caçuela de gallina hecha con chilli que quema mucho", que se llama chiltécpitl. Otra manera de caçuela comían, que se llama chilcuzyo totolin; quiere dezir "caçuela de gallina hecha con chilli amarillo." Otras muchas maneras de caçuelas y de aves asadas comían, que están en la letra explicadas. Comían también muchas maneras de potajes. Una manera de ellas se llaman chilcuztlatonilli; quiere dezir "potaje hecho con chilli amarillo". Otra manera de chilmule, que se llama chiltecpinmulli, quiere decir "mule hecho de chiltécpitl y tomates". Otra manera de chilmule, que se llama chilcuzmulli xitomayo, quiere dezir "mulli de chilli amarillo y con tomates", etc. Usavan también comer peces en caçuela. Unas de ellas se llaman íztac amílotl chilcuzyo; quiere dezir "peces blancos hechos en caçuela con chilli amarillo". Otra manera de caçuela, que se llama tomáoac xouilli patzcallo, quiere dezir

"caçuela de peces pardos hecho con chilli bermejo y tomates, y con unas pepitas de calabazas molidas", y son muy buenos de comer. Otra manera de caçuela, que llaman cúyatl chilchoyo, quiere dezir "caçuela de ranas con chilli verde". Otra manera de caçuela, que llaman axólotl chilcuzyo, quiere dezir "caçuela de aquellos peces que se llaman axólotl, con chilli amarillo". Comían también atepócatl chiltepiyo; quiere dezir "caçuela de ranacuajos con chiltécpitl". Comían también michpilli chiltepio, una manera de pecezillos colorados hechos con chiltécpitl. También comían unas hormigas aludas, que se dizen tzicatanatli; quiere dezir "caçuela de unas hormigas aludas con chiltécpitl". Comían también unas langostas que se llaman chapolin chichiaoa; quiere dezir "caçuela de unas langostas", y es muy sabrosa comida. Comían también unos gusanos que se llaman meocuiliti chiltecpin mollo; quiere dezir "gusanos que son de maguey y con chiltecpinmolli". Otra caçuela comían, que se dize chacalli patzcallo; quiere dezir "caçuela de camarones hechos con chiltécpitl y tomates, y algunas pepitas de calabaza molidas". Otra caçuela comían, que se llama topotli patzcallo; quiere dezir "caçuela de una manera de peces, que los llaman topotli, hechos con chiltécpitl", como las de arriba dichas. Otra caçuela comían, que se llaman tlacamichi patzcallo; quiere dezir "caçuela de pescados grandes", hecha como las de arriba dichas. Otra caçuela comían, que se llama maçaxocomulli íztac michyo; quiere dezir "caçuela de ciruelas no maduras con unos pecezillos blanquecillos y con chilli amarillo y tomates".

Usavan también comer los señores muchas maneras de frutas. Una de ellas se llama tlatlahuqui tezontzápotl; quiere dezir "tzapotes colorados por de dentro, y por de fuera pardillos y ásperos", Otra manera de fruta se llama maçaxócotl chichíltic, una manera de ciruelas, y son coloradas; cúztic maçaxócotl, otra manera de ciruelas, y son amarillas; tlaztaleoáltic maçaxócotl, otra manera de ciruelas, y son bermejas o naranjadas. Usavan también comer muchas maneras de tzapotes. Una de ellas se llama eheyotzápotl; quiere dezir "tzapote ceniziento o anonas", que tiene por de dentro unas pepitas como frixoles negros, y es muy sabrosa. Otra se llama xicotzápotl; quiere dezir "tzapotes pequeños o

parvetanos". Otra fruta se llama atztzápotl, una cierta fruta amarillas por de fuera, y por dentro como yemas de huevos cozidos. Otra fruta se llama cuauhcamotli; son unas raíces de árboles. Camotli, una cierta raíz que se llama batatas. Ooácatl, una cierta fruta. Nochtli, una cierta fruta que se llama tunas. Otras muchas frutas se dexan de dezir. Usavan también comer unas semillas que tenían por fruta. Una se llama xílot; quiere decir "maçorcas tiernas", comestibles y cozidas. Otra se llama élotl, también maçorcas ya hechas, tiernas y cozidas. Exotl, quiere dezir "frixoles cozidos en sus bainas". Comían también unas ciertas maneras de tamales hechos de los penachos del maíz, que se llaman miyaoatámal, rebueltos con unas semillas de bledos y con meollos de cereças molidos. Comían unas ciertas tortillas hechas de las maçorcas tiernas del maíz, que se llama elotlaxcalli o xantlaxcalli; otra manera de tortillas, hechas de las maçorquillas nuevas de maíz, que se dize xilotlaxcalli. Otra manera de tamales comían hechos de bledos, que se llama oauhquiltamalli, etc. Usavan también comer unas ciertas maneras de potaxes hechas a su modo. Una de ella se llama oauhquilmolli, hecha de bledos cozidos y con chilli amarillo y tomates y pepitas de calabaza, o con chiltécpitl solamente. Otra se llama itzmiquilmolli, y con chilli verde, y es bueno de comer. Otra se llama oauhtzontli tonalchillo, hecha de semilla de bledos verdes, y con chilli verde. También comían unas ciertas yerbas no cozidas, sino verdes. Una se llama tzayanalquílitl, que se haze en la orilla del agua. Otra se llama xonácatl, como digamos cebolletas de esta tierra, etc. Todas estas yervas que se nombrarán adelante, cada una por sí con sus adereços. Y éstos: íztac xoxocoyolli, quiere dezir "yerva azeda blanca" o "azederas" de esta tierra; xoxocoyoluiuilan, otra manera de yerva azeda; axoxoco, otra yerva también azeda; acuitlacpalli, una cierta yerva; ayoxochquílitl, quiere dezir "flor de calabças"; ayonanácatl o ayonacaquílitl, quiere dezir "calabças tiernas".

Usaban también beber muchas maneras de puchas o maçamoras. Una manera de ellas se llama totonquiatulli, "maçamorra caliente". Otra, necuatulli, "maçamorra con miel caliente". Otra se llama chilnecuatulli, "maçamorra con chilli amarillo y miel". Bevían también otra manera de maçamorra hecha con

harina muy espesa y muy blanca, hecha con tequíxquitl, que se llama cuahnexatolli, etc. Bevían también unas ciertas maneras de puchas, que se llama íztac atulli. La primera de ellas se llama chiantzótzol atulli; quiere dezir "puchas de chiantzótzol con chílchotl o con chiltépitl"; la segunda se llama íztac chianatulli chilcuzpani; quiere dezir "puchas de chían blanca con chilli amarillo"; otra se llama chianpitzáoac atulli ayooachpani chilo, "puchas de chién menuda con chilcuztli y con pepitas de calabças bien molidos"; otra se llama tlacyocuépál atulli chiltécpin pani; otra manera de puchas hecha del migajón de las tortillas o de pan cozido y con chiltécpitl. Todas estas maneras de puchas o de maçamorras ya dichas se usavan hazer en casa de los señores. Y los calpisques tenían cargo de las cosas necessarias para los señores; traían para comer siempre a casa de los señores muchas maneras de comida, hasta número de cient comidas, como tortillas calientes y tamales blancos y su caracol, etc., como arriba se dixo.

Y después que havía comido el señor, luego mandava a sus pajes o servidores que diessen de comer a todos los señores y embaxadores que havían venido de algunos pueblos. Y también davan de comer a los que guardavan en palacio, que ellos llaman achcacauhtli, tequioaque, tiachcaoan. También davan de comer a los que criavan los mancebos, que se llaman telpuchtlatoque, y a los sátrapas de los ídolos. Y también davan de comer a los cantores y a los pajes y a todos los del palacio. También davan de comer a los oficiales como los plateros, y los que labran plumas ricas, y los lapidarios, y los que labran de mosaico, y los que hazen cotaras ricas para los señores, y los barveros que trasquilavan a los señores.

Y en acabando de comer, luego se sacavan muchas maneras de cacao, hechos muy delicadamente, como son éstos: xoxouhqui cacaoacintli, "cacao hecho de maçorca tierna de cacao", y es muy sabrosa de beber; cuahnecuyo cacáoatl, "cacao hecho con miel de avejas"; xochyo cacáoatl, "cacao hecho con ueinacaztli"; xoxouhqui tlilxochyo, "cacao hecho con tlixóchitl tierno"; chichíltic cacáoatl, "cacao hecho colorado"; uitztécul cacáoatl, "cacao hecho bermejo"; xuchípal cacáoatl, "cacao hecho naranjado"; tlític cacáoatl, "cacao hecho negro";

íztac cacáoatl, "cacao hecho blanco". Y dábanlo en unas xícaras con que se bevía, y son de muchas maneras: una de ellas se llama tecontlacuilolli, "xícara pintada con diversas pinturas", y su atapadero muy rico, que se llama atzaccáyotl, y también su cuchara de tortuga para revolver el cacao; otra manera de xícaras se llaman ayotectli tlacuilolli, "xícara negra pintada de negro"; y también su rodeo hecho de cuero de tigre o de venado para sentar o poner esta calabaza que se llama ayaoalli oceloéoatl o cuetlaxayaoalli. Usavan también traer unas redes hechas a manera de bruxaca, que se llama chitatli, en que se guardavan otras xícaras ya dichas. Usavan también unas xícaras agujeradas para colar el cacao. Usavan también guardar unas xícaras más grandes en que se alçava el cacao. Usavan también guardar unas xícaras pintadas, también grandes, para lavar las manos. Usavan también unas grandecillas xícaras que ellos llaman tzoacalli tlayoaloni, quiere decir "xícaras pintadas con ricas pinturas con que se bevía maçamorra". Usavan también guardar unos cestillos que se llaman tlacualchiquíuitl, en que se ponían las tortillas. Usavan también tener unas escudillas que se llaman molcáxitl con que se bevían potaxes. Usavan también tener unas salseras que se llaman petzcáxitl. Usavan también tener unas escudillas de madera que se llaman cuauhácxitl.

Capítulo siete

Del modo que tenían los mercaderes en hazer banqueteuando alguno de los mercaderes y tratantes tenía ya caudal y presumía de ser rico, hazía una fiesta o banquete a todos los mercaderes principales y señores, porque tenía por cosa de menos valor murirse sin hazer algún espléndido gasto para dar lustre a su persona y gracias a los dioses que se lo habían dado, y contento a sus parientes y amigos, en especial a los principales que regían a todos los mercaderes. Con este propósito començava a comprar todo lo necessario que se había de gastar en la fiesta que tenía intento de hazer. Primeramente comprava mucho cacao, y también aquella especie muy olorosa que se llama teunacaztli o ueinacaztli, la cual molida se beve con el cacao, y otras especies que molidas se beven con el cacao. Comprava también muchas gallinas y gallos de papada, y mucha loça,

toda la que era menester para servicio de la comida, y también chiquihuites de muchas maneras, y xícaras de barro para beber, y palos para rebolver el cacao, y mucha leña para guisar la comida, y cañas de maíz o otras cañas que se llaman tlachinolácatl para cozer los tamales. Todo esto lo juntava en su casa. Después de haver comprado y juntado todo lo necesario, luego dava noticia de este banquete a sus parientes y amigos, viejos y viejas, para que le ayudassen con sus personas a servir el banquete. También dava noticia y combidava a los cantores y dançadores del areito, y buscava por el arte adivinatoria, preguntando a los maestros de este arte que le dixessen cuál día sería próspero para exercitar este combite.

De esta manera se disponían y aparejavan antiguamente los que havían de hazer banquete o fiesta. Primeramente escoxían personas muy avisadas y cuerdas y prudentes y diligentes y bien criados y bien hablados y recios y bien dispuestos y de buena aparencia, no cobardes ni temerosos, hombres hábiles, de buen entendimiento. No se buscava gente baxa para este negocio²⁰ sino gente noble y cortesana, los cuales havían de disponer y distribuir y repartir las flores y la comida y la bebida, y havían de recibir y aposentar a todos los combidados.

Y cuando davan las cañas de humo, tomavan la caña en la mano derecha, no por la caña que estava descubierta, sino por la parte que estava cubierta con el carbón; y en la mano izquierda llevavan el plato sobre que se havía de poner la caña que se llama yiecáxitl. Primeramente davan la caña, y hablaban al que la tomava, diziéndole: "Señor mío, veis aquí esta caña de perfumes." Y el otro la tomava y la ponía entre los dedos, y la començava a chupar. Esta cortesía que se hazía, y esta manera de criança, retraía la manera de tomar y tirar los dardos que usavan tirar en la guerra; con aquel aire y ademán que se usava en tirar los dardos en la guerra se dava y tomava la caña de perfumes. Y el plato retraía a la rodela que se traía en la mano izquierda. Llevavan el plato de canto, de la manera que anda la rodela en la mano izquierda. Y ansí le ponían delante el

²⁰ A partir de aquí y hasta el final del capitulo, se hacen notar las normas de comportamiento de *refinamiento* y etiqueta en un contexto social de elite de corte comercial.

principal a quien le davan, o ora fuesse tlatatéccatl, o ora tla-cochcácatl, o ora atempanécatl, y los demás principales que se llamavan cuauhyacame o pipilti, y todos los demás combidados.

Después de esto, dánseles flores. Lleva la flor en la mano derecha, que se llama chimalxúchitl, y en la izquierda otra que se llama cuauhxúchitl. Y lleva aquélla en la mano derecha porque el que la ha de tomar tiene frontera su mano izquierda, y tomávala como si fuesse rodela en la mano izquierda; y la otra que lleva la mano izquierda viene enfrente de la mano derecha, y tómalas como quien toma espada.

Tras esto llevan luego la comida, y llevan en la mano derecha el plato que se llama molcáxitl, en que lleva carne guisada con chilli. No le toma por la orilla, sino llévanle en el medio de la mano; y en la mano izquierda lleva un chiquí[uij]tl lleno de tamales. No le lleva travado por la orilla sino en medio de la palma. Luego, tras esto, sirven el cacao, que es lo postrero. En la mano derecha lleva la xícara, que se llama ayotectli; no la toca en la orilla sino en la palma. Y el palo para revolver el cacao, y también el rodeo para sentar la xícara, llévalo en la mano izquierda. Esto davan a los principales y señores, pero a los demás sirvíanlos con xícaras de barro.

Capítulo octavo

De las cerimonias que hazía el que hazía el banquete cuando començavan los cantores el areito, y lo que hazían por toda la noche Al tiempo de començar el areito, ante todas cosas ofrecían flores y otras cosas al dios Uitzilopuchili en su oratorio, en un plato grande de madero pintado, y después ofrecían en otras capillas de los ídolos. Una se llamava Uitznáoc, otra Puchtlan, otra Yopico, otra Tlamatzinco. En los altares de estas capillas ponían flores, y a la postre ponían flores en el oratorio del que hazía la fiesta. Y delante del atambor y teponaztli, en un estrado de heno, que estava delante del atambor y teponaztli, ponían flores que se llaman xuchicózcati y icpacxúchitl, y ponían dos platos en que ponían dos cañas de perfumes ardiendo. Esto era [a] la medianoche. Haviendo ya ofrecido flores en las partes ya dichas, començavan el cantar. Lo primero era silvar,

metiendo el dedo menor doblado en la boca. En oyendo estos silvos los de la casa, luego suspiraban y gustaban la tierra, tocando con el dedo en la tierra y en la boca. Oyendo los silvos, dezían: "Sonado ha nuestro señor." Y luego tomaban un incensario como caço y cogían brasas del fuego con él, y echaban en las brasas copal blanco que se llamava tzioaccopalli, muy limpio y muy oloroso²¹.

La primera cosa que se comía²² en el combite eran unos hunguillos negros que ellos llaman nanácatl; emborrachan y hazen ver visiones, y aun provocan a luxuria. Esto comían ante de amanecer, y también bebían cacao ante de amanecer. Aquellos hunguillos comían con miel. Y cuando ya se començavan a escalentar con ellos, començavan a bailar; y algunos cantavan, y algunos lloravan, porque ya estaban borrachos con los hunguillos. Y algunos no querían cantar, sino, sentávanse en sus aposentos. Estavan allí como pensativos. Y algunos vían en visión que se murían, y lloravan; otros vían en visión que los comía alguna bestia fiera; otros vían en visión que captivavan en la guerra; otros vían en visión que habían de ser ricos; otros vían en visión que habían de tener muchos esclavos; otros vían en visión que habían de adulterar, y les habían de hazer tortilla la cabeça por este caso; otros vían en visión que habían de hurtar algo, por lo cual le habían de hazer tortilla la cabeça; otros vían en visión que habían de matar a alguno, y por el caso habían de ser muertos; otros vían en visión que se ahogavan en el agua; otros vían en visión que vivirán y murirán en paz; otros vían en visión que caían de alto y murían de la caída. Todos los acontecimientos desastrados que suelen haverlos, vían en visión. Otros vían que se sumían en el agua en algún remolino. Desde había passado la borrachera de los hunguillos, hablaban los unos con los otros cerca de las visiones que habían visto. Y también estos que se emborrachavan vían en visión lo que había de acontecer a los que no comían los hunguillos, y dezíanselo. Y aun vían los maleficios en que andavan otros. Y también vían los que habían de captivar en la guerra y a los que habían de hazer capitanes por ello, y los que habían de murir en la guerra, y los que habían de ser ricos y tratantes de esclavos, y

²¹ Desde el comienzo del capítulo 8 y hasta este punto de la lectura, se puede enfatizar la etiqueta ritual que demanda un contexto de altas jerarquías políticas y religiosas, como lo eran las fiestas de las veintenas.

²² Mirchea Eliade

valerosos, y los que habían de adulterar, o se habían de ahorcar o murir en el agua, o habían de murir fuera de sus casas. Todo lo vían en aquella borrachera. Cuando llegava la medianoche, el dueño de la casa que hazía el combite ofrecía papeles goteados con ulli con aquellas cerimonias que arriba se dixo. Y también bevían cacao, andando bailando. Una o dos vezes ante que amaneciese hasta la mañana cantavan algunos cantares: unos que se llaman tlamelauhcáyotl; otros que se llaman uexotzincáyotl; otros que se llaman chalcacuícatl. Y la ofrenda que hazía el dueño de la casa con las cerimonias arriba dichas, en acabándola de hazer, enterrava las cenizas y otras cosas en el medio del patio. Y dezían cuando las enterravan: "Aquí havemos plantado uitztlí y yetl. De aquí nacerá la comida y bebida de nuestros hijos y nietos. No se perderá." Querían dezir que por virtud de aquella ofrenda sus hijos y nietos habían de ser prósperos en este mundo.

A Modo de Conclusión

El tema de la gastronomía prehispánica es un tema vivo y candente dada su naturaleza dinámica y cambiante. Pero como no habría de serlo? si sus argumentos se nutren de personas y gustos, así como el gusto de los comensales. Así de nutrida es nuestra experiencia frente a la transformación cultural inherente en las sociedades. Somos los que comemos, y vivimos de acuerdo a ello. El ser humano no se mueve por motivos fisiológicos para elegir una dieta o un alimento concreto: son las ideas, los elementos psicológicos, afectivos y culturales que lo envuelven, los que disponen el complejo acercamiento del hombre a la comida.

El alimento, que es fundamentalmente un símbolo, está recubierto de una forma, la forma de la cultura -de su valor social o religioso-, por lo que la aceptamos o rechazamos, haciéndola parte de nuestra identidad personal y cultural.

Es necesario comprender el fenómeno gastronómico en su globalidad, el cual incluye en sí tres planos: biológico, psicológico y cultural, -los cuales el gastrónomo ha de tener en cuenta (Cruz 2002:3)... Así mismo, el científico.

ANEXO

LIBRO UNDÉCIMO

De las propiedades de los animales, aves, peces, árboles, yervas, flores, metales y piedras, y de las colores

Capítulo primero. De los animales.

Párrapho cuarto: de aquel animalejo que se llama tlácuatl, que tiene una bolsa donde mete a sus hijuelos, cuya cola es muy medicinal... Hay un animalejo que se llama tlácuatl o tlacuatzin... Y la carne de éste es comestible, y sabrosa como la del conejo.

Párrapho quinto: de las liebres, conejos, comadreas, etc. La liebre tiene largos miembros y bien hechos, y pelos rojos. La carne es comestible...

El conejo es casi como la liebre, un poco menor. Es comestible: tiene la carne sabrosa...

Hay un animal (epatl) en esta tierra que echa gran hedor y por gran espacio hiede. Es del tamaño de un gato. Tiene los pelos largos. Es de color negro. Tiene la cola espagañada... y si le comen los que tienen bubas, sanan; y la carne, si la comen los gotosos, sanan.

Párrapho sexto: de los ciervos y de diversas maneras de perros que estos naturales criavan.

Hay ciervos en esta tierra de muchas maneras. Son de comer; tiene carne sabrosa... Hay otros perros que se llaman tlalchichi, bajuelos, redondillos. Son muy buenos de comer...

Los topos de esta tierra son grandes. Este animal es de comer y sabroso, y muy gordo.

Capítulo segundo. De las aves.

Párrapho segundo: de los papagayos y zinzones.

Hay otra avecilla que se llama yollotótotl. Es ave pequeñuela, como una codorniz... Es de comer... Hay un ave que se llama popocálex, y vive en las montañas. Y es de comer.

Es de comer otra ave que se llama ixmatlatótotl.

Párrapho tercero: de las aves que viven en el agua o que tienen alguna conversación en el agua

Muchas maneras de patos hay en esta tierra que viven en el agua, y comen peces y coquillos y gusanos del agua y otras sabandijas del agua... Hay una manera de patos que se llaman concanauhtli... Hay otros patos que se llaman canauhtli... Hay otra manera de patos que también se llaman canauhtli tzonyayauhqui... Todas estas aves ya dichas son de comer... Hay muchas ánseres monciñas que se llaman tlalalácatl... Tienen buena carne... Hay grullas en esta tierra, y llaman tocuilcóyotl... Tienen buen comer. Otra ave hay en el agua que se llama cuachilton... Hay otra ave semejante a éstas que se llama yacacintli... Son buenas de comer. Críanse en el agua. Hay otras aves en el agua que se llaman uexocanauhtli. Tienen las piernas largas y verdes oscuras, el pico agudo y largo y verde; tiene la pluma parda oscura... Hay otra ave del agua que se llama açolin, que quiere dezir "codorniz del agua", y por otro nombre se llama çoquiaçolin, que quiere dezir "codorniz del lodo" o "que vive en el lodo"... Hay otras avecillas en el agua que se llaman atzitzicuítotl... Son muy buenos de comer... Hay gallinas monteses y gallos... Son de muy buen comer. Anda en los montes... Hay un ave que se llama atotoli... Comían la carne de esta ave todos los pescadores y caçadores del agua. Repartíanla entre todos, y a cada uno cabía poquito. Y teníanlo en mucho, por ser aquella ave que era coraçón del agua... Hay otra ave del agua que se llama acóyotl... Es de muy buen comer... Hay otra ave del agua que se llama acitli... No cría por aquí, sino lexos. Es de buen comer... Hay otra ave del agua que se llama cuapetláuac o cuapetlanqui... Tiene muy buen comer su carne... Hay un ave del agua que

llaman couixin... Tiene buen comer... Hay una ave que se llama icxixoxouhqui... Es de comer... Hay otra ave del agua que se llama quetzalteçolocton. Es buena de comer esta ave... Otra ave del agua hay que se llama metzcanauhtli... No cría en esta laguna, sino por allá lexos. Es buena de comer... Otra ave del agua hay que se llama cuacoztli... No crían en esta laguna; van lexos a criar... Son de muy buen comer... Hay otra ave del agua que se llama ecatótotl... Tienen buen comer... Hay otra ave del agua que se llama amanacoche... Tampoco cría en estas partes. Vienen muchas a esta laguna. Son buenas de comer... Hay otra ave del agua que se llama atapácatl; también se llama yacatexotli. Es pato. Viene a esta laguna primero que todas las otras aves... Son de comer. Hay otra ave del agua que se llama tzitzioa. Es pato... No cría en estas partes, sino lexos... Tienen muy buen comer. Hay otra ave del agua que se llama xalcuani... Y son de muy buen comer. Hay otra ave del agua que se llama yacapitzáoac... Son de buen comer. Hay otra ave del agua que se llama tzonyayauhqui... Son buenas de comer. Estas aves son muy gordas. Hay otras aves del agua que se llaman çolcanauhtli... Tienen buen comer estas aves. Hay otra ave del agua que llaman chilcanauhtli... Son de comer. Hay otra ave del agua que se llama achalalactli... Son estas aves raras y buenas de comer. Hay otra ave del agua que se llama yacapatláoac. Es pato... No cría en estas partes; va a criar lexos. Son de comer, y hay muchas de estas aves. Hay una ave del agua que se llama oactli. Es pato... Es de comer esta ave. Hay otra ave del agua que se llama pipitzli... Son estas aves buenas de comer. Hay otra ave en esta laguna que se llama acachichictli... Es de comer.

Párrapho quinto: de otras aves de diversas maneras.

Hay otra ave que se llama uitlálotl. Mora en las montañas. Es como gallina montesa... Es de comer. Hay otra ave que se llama tlapaltótotl... Es bueno de comer, no tiene grossura. Hay gorriones en esta tierra... Y son buenos de comer... llamanse también estas aves Nochtótotl. Hay unas avecillas en esta tierra que se llaman cocotli... Dizen que la carne de estas aves, comida, es

contra la tristeza. A las mugeres celosas danlas a comer la carne de estas aves para que olviden los celos y también los hombres.

Párrapho sexto: de las codornizes

Hay codornices en esta tierra que se llaman çuli o çulli. Son tan grandes como las de Castilla. Y son de mejor comer, porque tienen pechugas como de perdiz.

Párrapho séptimo: de los tordos, grajas y urracas y palomas

Hay otra que se llama uílotl... Son buenas de comer estas aves. Hay también en esta tierra palomas que se llaman tlacauílotl... Son muy buenas de comer.

Párrapho nono: de los gallos y gallinas de la tierra

Las gallinas de esta tierra y los gallos se llaman totoli, y también ihuiquentzin, y también xiuhcozque... Los machos se llaman uexólotl, y tienen gran papada y gran pechuga... Es muy sabrosa su carne y gorda.

Capítulo tercero. De los animales del agua

Párrapho segundo: de los peces

Los peces de la mar se llaman tlamichi; quiere dezir "peces grandes", "peces que andan en la mar", que son buenos de comer. Estos peces grandes comen a los pequeños. Hay otro pez que se llama cuauhhouili... Es de buen comer; todo es pulpa.

Párrapho tercero: de los camarones y tortugas

A los cancrecos de la mar llaman tecuicitli o atecuicitli. Son sabrosos de comer. Son como los camarones de las lagunas, pero son mayores. Y lo comestible de ellos son los hombros, y el cuerpo no es de comer. Los camarones buenos críanse en la mar y en ríos grandes y en los manantiales de los ríos. Son mayores que los camarones de por acá, son colorados y muy sabrosos. Hay tortugas y galápagos. Llámánlos áyotl. Son buenos de comer, como las ranas... Ponen huevos y entiérranlos debaxo de la arena, y allí se empollan y nacen. Son

de comer estos huevos y son más sabrosos que los de las gallinas. A los caracoles de la mar llaman *tecciztli*. Tienen cuernos y son de comer. A las conchas del agua llaman *tapachtli* o *atzcalli*, así a las de los ríos como las de la mar... Véndenlas y cómenlas.

Párrapho cuarto: del animal que llaman el armado, y de la iaoana, y de los peces del río o lagunas

Hay otro animal en esta tierra que se llama cuauhcuetzpali, y los españoles le llaman iaoana... antes es bueno de comer. Hay unos pececillos anchuelos que se llaman topotli. Son pardillos. Críanse en los manantiales. Son buenos de comer y sabrosos. Los peces blancos que se llaman amílotl tienen comer delicado y de señores. Peces tostados y embueltos en hoja de maçorca se llaman michpictli. Pececitos tostados en comal se llaman nichtlacectli. Peces grandes tostados se llaman nichtláxquitl.

Párrapho quinto: de los renacuajos y otras savandijas del agua que comen estos naturales

Hay renacuajos que llaman atepócatl... Cómenlos en esta tierra la gente baxa. A las ranas llaman cuéyatl. Unas son negras, otras pardillas. Son barrigudas y cómense desolladas. Hay unas ranillas que se llaman acacuíatl. Son manchadas de verde y prieto. Críanse en los cañaverales. Hay otras ranas que llaman çoquicuíatl, que quiere dezir "ranas de cieno"... Son de comer. Hay unos animalejos en el agua que se llaman axólotl... Es muy buena de comer; es comida de los señores. Hay unos animalejos del agua que se llaman acocili. Son casi como camarones... Son de comer cocidos y también tostados. Hay otro animalejo en el agua que se llama aneneztli. Es larguillo y redondo... Son de comer. Hay unos coquillos del agua que llaman axaxayácatl²³ ocuatecómatl... Cómenlos. Hay unas musquillas en el agua que llaman amóyotl... Péscanlas y cómenlas.

²³ ahuaucles: este manjar no es sino la huevo de las moscas acuáticas del centro del país, sobre todo del valle de México.

Hay unos gusanos en el agua que se llaman ocuilíztac... Y cómenlos. Hay unos coquillos en el agua que se llaman michpili... Péscanlos y dicen que son de muy buen comer.

Hay otros coquitos que se llaman michpiltetei o amilótetl. Son como los de arriba dichos. Cómenlos. Hay otros gusanos del agua que se llaman izcauitli. No tienen cabeças sino dos colas... Hazen de ellos comida. Hay unas hurroras que se crían sobre el agua que se llaman tecuítlat²⁴ o acuítlatl o açóquitl o amomoxtl. Son de color açul claro. Después que está bien espeso y grueso, cógenlo. Tiéndenlo en el suelo, sobre ceniza, y después hazen unas tortas de ello y tostadas las comen. Hay otra culebra que también se llama maçacóatl. Es negra y gruesa y larga... Algunos las crían en sus casas para comer. Son buenas de comer.

Párrapho nono: de diversas maneras de hormigas

Hay otras hormigas que se llaman ttilázcatl o tzícatl. Críanse en tierras frías. Son pequeñuelas. Son negras y muerden. Y sus huevos son blancos. En algunas partes las comen, y por esso las llaman azcamolli. Hay otras hormigas que llaman necuázcatl, que quiere dezir "hormigas de miel". Críanse debaxo de tierra, y trayen en la cola una begiguita redonda llena de miel; es trasparente. Es esta begiguita como una cuenta de ámbar. Es muy buena esta miel, y cómenla como la miel de avejas.

Párrapho undécimo: de las avejas que hazen miel, que hay muchas diferencias de ellas, y de las mariposas

Hay unos avejones en esta tierra que llaman xicotli. Hazen miel y hazen cuevas en la tierra, donde hazen su miel. Es muy buena miel la que hacen. Hay otra manera de avejas que llaman pipiyoli. Son menores que las ya dichas. También hazen cuevas para hazer su miel. Hazen miel muy amarilla. Es buena de comer. Hay otras avejas que llaman mimiáoatl. Hazen miel en los árboles. Hazen una

²⁴ Concentrado de algas espirulinas

caxa a manera de alquitara, y dentro hazen sus panales y hínchenlos de miel... Hazen muy buena miel. Párrapho duodécimo: de muchas diferencias de langostas y de otros animalejos semejantes, y de los brugos Hay muchas maneras de langostas en esta tierra... Unas de ellas se llaman acachapoli. Estas son grandecillas... Suélenlas comer. Hay otras que se llaman yectli chapoli. Son medianas y son coloradas. En el tiempo de coger los maizales andan. Son de comer.

Hay otras langostas que llaman xopanchapoli, que quiere dezir "langostas de verano". Son grandes y gruesas. No voelan, sino andan por tierra. Comen mucho los; frixoles. Unas de ellas son prietas, otras pardillas, otras verdes. Suélenlas comer. Hay otras que se llaman tlalchapoli o ixpopoyochapoli, que quiere dezir "langostas ciegas". De éstas hay muchas y son pequeñas, y andan por los caminos y no se apartan, aunque las pisen. Son de comer. Hay otras langostas que llaman çolacachapoli. Son pintadas a manera de codorniz. También son de comer. Hay otras que llaman çacatecuilichtli. Llaman así porque cantan diziendo chii, chichi, chi chi, y andan siempre entre el heno. También son de comer.

Párrapho 13: de diversas maneras de gusanos

Hay unos gusanos que se llaman meocuili, que quiere dezir "gusanos de magueyes". Son muy blancos. Críanse en los magueyes. Agujéranlos, métense dentro y van comiendo y echan la freza por el agujerillo por donde entraron. Son muy buenos de comer. Hay otros gusanos que se llaman cinocuili, que quiere dezir "gusanos del maíz". Críanse dentro de las maçorcas cuando verdes y destrúyenlas. Son de comer.

Capítulo sexto. De los árboles y sus propiedades

Hay en esta tierra palmas naturales que son como las de España. Llámanlas çóyatli. Son altas y gruesa como las palmas de España. Llevan flores y fruta, y su fruta es dulce y es de comer; es como dátiles. Házese hazia Pánuco. Hay otros árboles que se llaman atzáputli. Son lisos. El fruto de estos árboles se

llama atzáputl, y son amarillos de dentro y de fuera. Son muy dulces, tiessos, a manera de yema de huevo cozida. Hay otros árboles que se llaman xicotzáputl. Llámánlos los españoles peruétanos. Son muy dulces y muy buenos de comer. Házense en tierra caliente. Hay otros árboles que se llaman totolcuitlatzáputl o totolcuitlatzapocuáuitl. Házense en tierra caliente. La fruta de estos árboles se llama totolcuitlatzáputl. Son grandes como mançanas grandes. De fuera son verdes y de dentro negros. Son muy dulces y muy buenos de comer. Hay otros árboles que se llaman teçontzáputl. Son de la hechura y grandor del coraçón de carnero. Tienen la corteça áspera y tiessa. Son colorados por de dentro. Son muy dulces y muy buenos de comer, y tienen los cuescos negros, muy lisos y relucientes. Hay otros árboles que se llaman etzáputl, y la fruta eeyotzáputl... Son las anonas que tienen dentro muchas pepitas negras como frixoles negras. También éstos se llaman cuauhtzáputl²⁵. Hay otros árboles que se llaman aoácatl o aoacacuáuitl. Tienen las hojas verde oscuras. El fruto de ellos se llaman aoácatl, y son negros por de fuera y verdes y blancos por de dentro. Son de hechura de coraçón. Hay otros ahoacates que se llaman tlaçolaoácatl. Son grandes como, los de arriba. Las mugeres que crían no los osan comer, porque causan cámaras a los niños que maman. Hay otros ahoacates que se llaman quilaoácatl. La fruta de éstos también se llama quilaoácatl. Son verdes por de fuera. Son muy buenos de comer. Son preciosos.

Párrapho séptimo: de las frutas menudas, como son ciruelas, guayavas, cerezas
Los árboles en que se hazen ciruelas o guayavas y mançanillas se llaman xococuáuitl. Los árboles en que se hazen las mançanillas de la tierra se llaman texócotl o texococuáuitl. Son árboles medianos y acopados. Tienen rezia madera. El fruto de ellos se llaman texócotl. Son amarillas y coloradas por de fuera, y de dentro blancas. Tienen cosquecillos dentro. Son muy buenas de comer. A los árboles en que se hazen las ciruelas llaman maçaxócotl. Házense en tierras calientes. El fruto de estos árboles: unos son coloradas, otros amarillas, unas gruessas, otras menudas. Atoyaxócotl son ciruelas gruessas,

²⁵ Guanabana?

dulces, sabrosas. Son buenas de comer crudas y cocidas. Házese de ellas pulcre para beber, y emborracha más que la miel. Todas las ciruelas tienen cuescos grandes dentro. Los árboles en que se hazen las guayavas se llaman xalcócotl o xalxococuáuitl. Son estos árboles pequeños, y tienen las hojas y las ramas ralas. El fruto de estos árboles se llaman xalcócotl. Son por de fuera amarillas o verdinegras, de dentro unas blancas y otras coloradas o encarnadas. Tienen muchos granitos de dentro. Son muy buenas de comer. Estancan las cámaras. Al árbol donde se haze el cacao llaman cacaoacuáuitl. Tiene las hojas anchas y es acopado; es mediano. El fruto que haze es como maçorcas de maíz, o poco mayores, y tienen de dentro los granos de cacao. De fuera es morado y de dentro encarnado o bermejo. Cuando es nuevo, si se bebe mucho, emborracha, y si se bebe templadamente, refrigera y refresca. Hay unos árboles que se llaman teunacaztli o teonacazcuáuitl o ueinacaztli. Las flores de este árbol son muy aromáticas y preciosas, y tienen fuerte olor, y son muy amarillas. Úsanse mucho para oler y para beber, molidas con cacao; y si se bebe destempladamente, emborracha.

Hay unos árboles que se llaman uaxi o uaxicuáuitl. Son medianos y lisos. Tienen las hojas lisas, casi como las hojas de los árboles del Perú. Crían una fruta como algarrovas. Es de comer. Véndense en los tiánguez. Hay unos árboles que se llaman mízquitl o mizquicuáuitl. Tienen las corteça vaça y lo interior de la corteça es muy blanco y correoso. Es medicinal. Bébese y házese pulcre con ella... El fruto son una vainas redondillas que tienen dentro unos granos; y las vainas son dulces y buenas de comer. Y si comen de éstas muchas, hinchán la barriga. Para comerlas, máscanlas y no las tragan, sino chupan el çumo. Algunos de éstos llámanse quetzalmízquitl, porque tienen mejor madera y mejor fruto. Hay morales en esta tierra. Llámanlos amacapuli o amacapulcuáuitl. Es liso y acopado. Tienen muchas ramas y hojas, y las hojas son muy verdes; son algo vellosas las hojas por el envés. Llevan moras como las de Castilla, pero pequeñuelas. Hay unos árboles en esta tierra que se llaman capuli o capulcuáuitl, y los españoles llaman a éstos cerezos, porque son algo semejantes a los cerezos de España en la hoja y en el fruto. La fruta se llama

capuli; quiere dezir "cerezas de esta tierra". Las hojas y grumos de este árbol son medicinales para los ojos, echando el çumo de ellos en los ojos. Son dañosas estas cerezas cuando se comen muchas, porque causan cámaras. Los meollos de los cuescos cómenlos tostados. Otros de estos cerezos se llaman elocapuli, porque son mayores y hazen el fruto mayor. Son muy sabrosas de comer estas cerezas. Hay otros cerezos que se llaman tlaolcapuli, porque son menores y también hazen el fruto menudo; y llaman a las cerezas de éstos tlaolcapuli, porque tienen poco çumo y poca pulpa. Otros cerezos se llaman xitomacapuli. Házense cerezas gruessas; el meollo de ellas es pequeño. Tiene mucho çumo y el hollejo groseçuelo. Hay unos árboles que se llaman cuauhcamotli. Las raíces de estos árboles cuécense y ússense como vatatas, y son de buen comer.

Párrapho octavo: de las diversidades de tunas

Hay unos árboles en esta tierra que se llaman nopalli, que quiere dezir "tunal" o "árbol que lleva tunas". Es mostruoso este árbol. El tronco se compone de las hojas, y las ramas se hazen de las mismas hojas. Las hojas son anchas y gruessas. Tienen mucho çumo y son viscosas; tienen espinas las mismas hojas. La fruta, que en estos árboles se haze se llama tuna. Son de buen comer; es fruta preciada, y las buenas de ellas son como camuesas. Las hojas de este árbol cómenlas crudas y cozidas.

A algunos árboles de éstos llaman coznochnopalli, porque las tunas que en ellos se hazen son amarillas por de dentro.

Otros de estos árboles se llaman tlatocnochnopalli. Las tunas que en ellos se hazen son por de fuera coloradillas y por de dentro rosadas. Son de muy buen comer.

Otros árboles de éstos hay que se llaman cuicuillochnopalli. Tienen en las hojas unas vetas coloradas.

Las tunas en que se hazen de éstos -[anochnopalli]- se llaman anoctli. Son coloradas por de fuera y por de dentro son moradas. Son grandes y tienen gruesso el hollejo.

Llaman también tlaçolnochnopalli.

Hay otros árboles de éstos que se llaman tzooalnochnopalli. La fruta que en ellos se haze se llama tzooalnochtli. Son coloradas de fuera, y de dentro son gruesas y largas.

Llámanse por otro nombre estos tunales tlapalnochnopalli. Hay otros árboles de éstos que se llaman tzaponochtopalli. Tienen las hojas redondas y pardillas y verdes. Son medianos. No ahijan. Son baxuelas. La fruta de estos árboles tzaponochtopalli son redondas como çapotes.

Hay otros árboles de éstos que se llaman tlanexnopalli. El fruto de ellos tlanexnochtli son estas tunas moradas oscuras. Son redondas como çapotes. Hay otros árboles de éstos que se llaman camaxtle, y el fruto de ellos también se llaman camaxtle. Son tunas blancas que tienen el hollejo grueso y acedo, pero el meollo es dulce.

Hay otros árboles de éstos que se llaman xoconochtopalli. Son muy espinosas, y tiene las espinas agudas y largas. Las tunas de estos árboles se llaman xoconochtopalli; quiere dezir "tunas agras". Son blancas. Tienen los hollejos acedos y gruesos, que hazen dentera. Cómense crudas y también cozidas. El meollo tiénele pequeño y dulce.

Hay otros árboles de éstos, silvestres, que se llaman tenopalli, que se crían en los riscos y en las peñas y en las savanas. El fruto que en ellos se hazen se llama çacanochtli. Tienen los hollejos agros. Son pequeñas estas tunillas. Cómense cozidas y crudas.

Hay otros árboles de éstos que se llaman azcanochtopalli. Son también silvestres y tienen muchas espinas, y grandes. El fruto de ellos se llaman azcanochtli. Son de muchas colores, unas blancas, otras coloradas. Son muy dulces. Son redondillas. Tienen los granillos menudos.

Hay otros árboles de éstos que se llaman tecolonochtopalli. Tienen las hojas largas y angostas. Las tunas que en estos árboles se hazen se llaman tecolonochtopalli. Tienen gruesos los hollejos.

Párrapho nono: de las raíces comestibles

Las raíces del árbol que se llaman cuauhcamotli son comestibles como ya está dicho.

Hay otras raíces buenas de comer que se hazen como nabos debaxo de la tierra, a las cuales llaman camotli. Estas son vatatas de esta tierra. Cómense cozidas, crudas y assadas.

Hay otras raíces que se comen crudas, a las cuales llaman xicama. Son blancas y dulces, y matan mucho la sed.

Hay otras raíces que también se comen, que se llaman címatl. Cómense cozidas, y si se comen crudas, hazen daño. Son de suyo blancas; cuando se cuecen, házense amarillas.

Hay otras raíces que se comen crudas y cozidas, a las cuales llaman tolcímatl. Son redondillas y blancas; después de cozidas son amarillas.

Hay otra raíz que también se come, que se llama cacapxon. Es casi como xicama.

Hay otras raíces que también se comen, que se llaman cacómitl. Cómense cozidas. Tienen cáscaras y hojas casi como de cebullas. El meollo es blanco y comestible, y tiene sabor como de castaña.

También el meollo de las raíces de las espadañas suelen comer cozidas y crudas. Las raíces de las espadañas que comen llámanlas acaxílotl. Hay otras raíces que llaman atzatzamolli, que también las comen. Házese en el agua dulce y son como fruto de unas yervas que se crían en el agua que tienen las hojas anchas como platos. Llámanse atlacueçona, que hazen unas rosas blancas.

Hay otra raíz que se llama çacateztli. Es redonda, pequeña, como grano de maíz. Cómese cozida, y es sabrosa.

Hay otra raíz que se llama quequexqui o quequéxquic. Házese en tierra caliente. Cómenla cozida.

Hay otra raíz de una yerva que se llama xaltómatl. Es comestible cruda, cozida y assada; es agridulce.

Hay otra raíz de una yerva que se llama uitzocuitlapilli, la cual se llama como la mesma yerva. Es comestible assada. Es quemosa.

Quiero agradecer al Dr. Miguel Angel Sorroche por sus atenciones y amistad cuando estuve en la Universidad de Granada, también a la Dra. Paloma Caríñanos cuyo interés por las plantas prehispánicas no ha sesado, y que indirecta, pero gustosamente me mantiene estudiando, me ha dado animos en ello. También le agradezco a la Dra. Martha Ilija Najera del Centro de Estudios Mayas por su tiempo, atención y claridad. Son todos un Sol.

Bibliografía:

Arana, F.

1991 *Comer insectos*. Editorial Planeta. México

Barros, Cristina y Marco Buenrostro.

2001 *Cocina prehispánica y colonial*. CONACULTA, Serie Tercer Milenio. México.

2003 *Cocina Prehispánica: Continuidad Cultural, Recetario*. En: Arqueología Mexicana. Especial No. 12. Marzo de 2003. Editorial Raíces. México.

Cervantes Contreras, Mario Pedroza y Rodríguez, Aura Marina.

2007. El pulque: características microbiológicas y contenido alcohólico mediante espectroscopia Raman. *Nova* 5: 135-146. Disponible en:

<http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=41150804>.

Cruz Cruz, Juan.

2002 *Teoría elemental de la gastronomía*. Editorial Eunsa. Ediciones Universidad de Navarra, S. A. España.

García Rivas, Heriberto.

1991 *Cocina prehispánica mexicana: La comida de los antiguos mexicanos*. Panorama Editorial, Mexico.

Gonçalves de Lima, Osvaldo.

1956 *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*. Fondo de Cultura Económica. México.

Lujan, Nestor.

1997 *Historia de la Gastronomía*. Editorial Folio. Madrid.

Ortiz de Montellano, Bernardo; y Victoria Schussheim.

1993 *Medicina, Salud y Nutrición Aztecas*. Ed. Siglo XXI. Mexico.

Ramos-Elorduy, Julieta y Peter Menzel.

1998 *Creepy Crawly Cuisin. The Gourmet Guide to Edible Insects*. Inner Traditions Publisher, Bear and Company. Rochester.

Sahagun, fray Bernardino de

2000 *Historia General de las Cosas de la Nueva España*. Serie de 3 tomos, en su versión íntegra al castellano del códice florentino. Paleografía y estudio introductorio de Alfredo López Austin y Josefina García Quintana. CONACULTA, serie Cien de México. México.

Torquemada, fray Francisco de.

1975 *Monarquía indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra*. Edición preparada por el Seminario para el estudio de fuentes de tradición indígena, bajo la coordinación de Miguel León-Portilla. IIH-UNAM. México.

Wilkinson, C.

1993 *Edible Flowers from garden to palate*. Fulcrum Publishing Golden, Colorado Press. Albuquerque.