



DE PUEBLOS, HISTORIAS,

Y COMIDAS:

Arqueólogo Ulises Chávez Jiménez
Universidad Intercultural del Estado de Tabasco



La arqueología es la ciencia que estudia a las sociedades a través del tiempo. Estudia el comportamiento del hombre a través de la irrefutable naturaleza de lo culturalmente concreto, de lo material. La arqueología estudia a la basura e indaga sobre porqué así, y no así, de una manifestación cultural, ya que si algo tenemos en común entre individuos y sociedades a través del tiempo y el espacio ha sido, es y será: buscar la satisfacción de las necesidades de carácter fisiológico y psicosocial. Todos nacemos, vivimos, morimos, y concebimos el mundo a través de complejos sistemas de valores capaces de retroalimentarnos en lo biológico, y lo sociocultural (lo que Thomas Kuhn habría de definir como *paradigma*¹). Un ejemplo de esta retroalimentación simbiótica entre cultura y biología, se manifiesta a través de la necesidad fisiológica de alimentarse, cuya derivación cultural conocemos por *gastronomía*².

Cabe destacar que siempre ha existido una relación entre la necesidad fisiológica de comer, la construcción cualitativa de tal necesidad (la gastronomía), y las ideas de la gente en torno a lo que le sirve para tal efecto (la cultura). Este proceso puede observarse entre los primeros homínidos, que a fuerza de alimentarse (ya fuese de la recolección o la caza), descubrieron como cocinar los alimentos. De acuerdo con algunos científicos, cocinar los alimentos fue lo que llevo al ser humano a desarrollar cerebros más grandes, metabolismos más rápidos, y más tiempo libre para otras actividades que derivaron en el sedentarismo, arte, ciencias y la consecuente acumulación y crecimiento en complejidad social. Entonces valdría la pena indagar que en si la importancia de la comida no radica solo en alimentar al cuerpo, sino también en constituir una de las bases fundamentales para el desarrollo de *cultura persé*, a través de la satisfacción humana de los sentidos. Como investigador social, quisiera destacar que observar los hábitos gastronómicos de cualquier sociedad, permite identificar los elementos (como ingredientes –materia prima-, o modelos teóricos para procesarlos) que las definen e identifican culturalmente en términos propios y ajenos, entre miembros de una misma cultura o de otras culturas diferentes, en cualquier lugar del mundo, y de la historia.

Continuidad y cambio cultural en la comida tradicional: Algunos ejemplos desde las fuentes.

Sobre la dieta mesoamericana se ha escrito mucho, no se diga ya de la comida colonial, y ahora que la comida mexicana ha sido reconocida con la denominación de *patrimonio intangible de la humanidad*³, existen muchas

más posibilidades de que el terreno intangible de la gastronomía mexicana, pase a ser profundamente estudiado (explotado). La dieta mesoamericana, o prehispánica, o azteca, o maya, u oaxaqueña, o mexicana, tiene un origen incierto en la historia humana, aunque muy clara en su sustento biótico y en la variedad y la disponibilidad de los recursos que inciden en sus modos de apropiación y producción. Para notarlo, sería suficiente hacer una lectura crítica y seria de algunas fuentes coloniales sobre las fiestas prehispánicas y descubrir que, aun con todo su categorización de “*patrimonio intangible de la humanidad*”, la comida mexicana presenta algunas lagunas en su conocimiento, producto de la marginación social –consecuencia de una colonización cultural derivada de una conquista militar y espiritual a través de los siglos, más el moderno proceso transformador hacia una cultura aculturada en el paradigma estadounidense del fast food, del american way of life: con los hotcakes, y los hotdogs, and the pizza, coke y el chilli con carne.

Si hacemos una lectura a las fuentes históricas, buscando datos sobre la gastronomía y las fiestas, veremos que la cocina prehispánica incluía varios guisos de carácter cotidiano y comidas de temporada, vinculadas en el rito con las principales fiestas en honor a los dioses del panteón indígena mesoamericano, en quienes se veía reflejado el conocimiento y manejo de los diferentes ciclos agrícolas y la diversidad de los cultivos, del conocimiento del clima y 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, confiriéndole una naturaleza sacra dogmatizada, 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, presentes una, o varias veces al año como eje de todo un sistema continuo de símbolos y creencias que fueron relevantes para las sociedades prehispánicas.

¿Es entonces la comida mexicana un subproducto del desarrollo cultural mesoamericano?

Cuando los grandes eruditos de las cocinas mexicanas salen en la defensa del patrimonio gastronómico mexicano, no ha faltado quien afirma que al emperador Moctezuma le llevaban huachinango fresco todos los días desde Veracruz hasta Tenochtitlán envuelto en hoja de plátano. El plátano es asiático, por lo que no existía antes de la llegada de los europeos, ¿así que qué usaban pues para envolver el pescado los comerciantes aztecas, y en general, las sociedades prehispánicas?. Todas las comunidades indígenas cercanas a pantanos en el sureste mexicano, saben que para envolver pescado o cualquier cosa propia de la cocina, se debe usar hola de tular y popal, el cual es abundante en las zonas de pantanos desde el centro de Veracruz hasta Yucatán. Muchos ignoramos las profundas transformaciones que sufrió la gastronomía mesoamericana, y solemos ver a la alimentación actual como una continuidad a medias de lo que conocemos por comida mexicana. Por citar otro ejemplo, si ponemos atención a las entrelíneas que expresa fray Bernardino de Sahagún en su Historia General de las cosas de la Nueva España, veremos que el franciscano se interesó, entre miles de cosas, a lo que sucedía dentro del recinto sagrado de Tenochtitlán, y de las cosas que ahí se “cocinaban”.

EL SABROZO POZOLE MEXICANO

En la Relación de los Edificios del Gran Templo Mayor (Sahagún 2000: 271-281), menciona al calpulco o casa del culto de los distintos dioses, donde se solían preparar alimentos:

El septuagesimosexto edificio se llamava Acatl Yiacapan Ueicalpulli. Esta era una casa donde juntavan los esclavos que havian de matar a honra de los tlaloques, y después de muertos, luego los hazian pedaços y los cozian. 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.

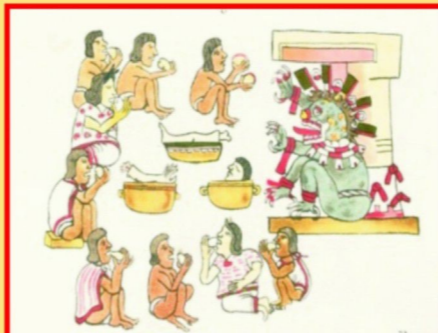


Fig. 1. Del código Florentino, banquete ritual a partir del consumo de carne humana.

Este breve texto, me hizo recordar un rico y delicioso platillo típico de los nahuas del sur del valle de México. Aun en Milpa Alta y el sur de Tlalpan en el Distrito Federal es posible comer un platillo caldoso, a base de costillita de cerdo en caldo de tomate verde con mucha flor de calabaza y hasta granos de maíz y frijoles. Es servido en fondas populares.

Como último ejemplo, ¿Quién no ha comido el sabroso y delicioso pozole? El pozole es auténticamente mexicano, y además de origen azteca (y en general de todos los pueblos nahuas). Como todas las comidas aztecas, alimentos tan elaborados como el pozole eran servidos dentro de contextos rituales específicos. Tales como las fiestas religiosas. Una de estas fiestas era la de Tlacaxipehualiztli, el nombre náhuatl de esta fiesta según fray Bernardino de Sahagún se podía traducir como “Desollamiento de hombres”. Sin entrar en pormenores (por falta de espacio para ello). Hablar de las fiestas prehispánicas es además, hablar del sacrificio humano. El sacrificio humano dentro de las sociedades mesoamericanas es un elemento vital del ciclo vida/muerte, y en algún momento durante el desarrollo de la humanidad ha sido parte de la identidad cultural de todas las civilizaciones del mundo a través del tiempo. En el caso específico de Tlacaxipehualiztli, Sahagún registró el sacrificio

de personas a quienes se les extraía el corazón, para luego ser decapitados y desollados. El cadáver era desmembrado y un muslo se le apartaba al emperador “para que de él comiera” (tal vez como tributo). Luego era llevado a casa de su captor quien ofrecía un banquete a su familia y amigos, y era devorado en una comida hecha con maíz cocido, y de la cual su captor no probaba bocado porque “no podía comer de su propia carne”.

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 comida tlatcatlaolli; después de haver comido andava la borracheria.

Posteriormente añade información que podría implicar toda una cultura en torno al tratamiento de la carne humana para consumo también humano:



Fig. 2. Imágenes del código Florentino donde se muestra la celebración de Tlacaxipehualiztli donde se servía el Tlatcatlaolli

Una primera alusión al acto de comerse a una persona tras ser sacrificada proviene del capítulo 2, del libro 2 de la obra de Sahagún, y es bastante clara:

después de haver echado la sangre en una xicara, 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...



Fig.3. Del sacrificio gladiatorio.

Es en el capítulo 21 del mismo libro 2, donde se comenta más extensamente todo lo relacionado a l proceso para la obtención de carne humana y la preparación del antecedente prehispánico del pozole.

Después de desollados, los viejos, llamados cuacuacuilti, llevavan los cuerpos al calpulco, adonde el dueño del captivo havia 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; ivanlo a comer a la casa del que captivó al muerto. Cocían aquella carne con

el cuerpo de su captivo llevávale a la casa que llamavan calpulco, donde havia tenido la vigilia la noche antes. Allí les desollavan; de allí llevava el cuerpo desollado a su casa; allí le dividía y hazía presentes de la carne a sus superiores, amigos y parientes.



Fig. 4. Fiesta de Tlacaxipehualiztli, en ella se aprecia el sacrificio de una víctima, y la piel desollada de otra.

Sin embargo, más adelante también añade que a la par del tlatcatlaolli, también se comían otros alimentos:

Cuando se hazía esta fiesta comían todas unas tortillas, como empanadillas, que hazían de maíz sin cozer, a las cuales llamavan uilcopalli... Todos los que ivan a ver este espectáculo hazían muchila de estas tortillas y comíanlas allá donde se hazía la farsa. El día siguiente todos se aparejavan para un muy solemne areito... y llevavan en las manos, en lugar de flores, todo género de tamales y tortillas; ivan adereçados con maíz tostado que llaman mumúchitl⁴.