



Los 300 platos de Moctezuma

Rodrigo Llanes

La riqueza tributaria llegaba a Tenochtitlán y servía a su soberano; así, su servicio personal se constituía de aportaciones de todo su dominio, suministrada en forma exclusiva y dispuesta para su uso de la clase dirigente mexicana. Las descripciones de Bernal Díaz y Hernán Cortés sobre los usos y costumbres alimenticios alrededor de Moctezuma revelan gran admiración de su parte. Dice Bernal: "En el comer, le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados, hechas a su manera y usanza, y teníanlos puestos en braseros de barro chico debajo, porque no se enfriasen, e de aquello que el gran Montezuma había de comer guisaban más de trescientos platos, sin más de mil para la gente de guarda". Vemos al sistema tributario como una pirámide alimenticia, en donde la punta, el *Tlatoani*, desborda su patrimonio a toda la clase dirigente mexicana. Desde sus allegados personales hasta la gente de su servicio.

Cortés nos confirma la misma información: "Y al tiempo que traían de comer al dicho Montezuma, asimismo lo traían a todos aquellos señores tan cumplidamente cuanto a su persona, y también a los servidores y gentes de éstos les daban sus raciones".

Después del significado político que los conquistadores describen en el servicio de Moctezuma, pasemos a la información económica que registran con todos sus sentidos y digieren con sus estómagos. En primer lugar y refiriéndonos a la cita anterior, mencionemos que el refinamiento civilizatorio de la mesa de Moctezuma le permitía disponer al *Tlatoani* de cualquier alimento caliente, pues "teníanlos puestos (los guisados), en braseros de barro chico debajo". Se intentaba que el *Tlatoani* tuviera a su disposición los platillos que le plazcan, listos y en su punto, cuando él o sus allegados lo quieran, porque debemos de recordar que al emperador se le servían más de trescientos platos.

Imaginemos la infraestructura necesaria para disponer 300 platillos. La cocina del palacio reunía a las mejores cocineras de México -Tenochtitlan, quienes volcaban su pasión y esmero en cocinar para el gran señor. En las cocinas del palacio, desde muy temprano se molían los maíces para preparar el nixtamal. En la despensa se tenían más de 30 maíces diferentes que llegaban periódicamente como tributo, unos eran blancos, otros azules, rojos, amarillos y negros. Con ellos

©Rodrigo Llanes © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.

se elaboraban primero los tamales que se cocían desde la mañana. Estos se rellenaban con carne de pescado de la laguna, de ancas de rana y de pato.

El resto de la masa quedaba lista y las cocineras comenzaban a echar tortillas en el comal que luego guardaban en unos *tompates* tejidos de palma gruesa cubiertos de un pañizuelo de manta limpio. Las hacían variadas, algunas de ellas enrolladas antes de entrar en la cesta. Se cuidaba de mantenerlas en los canastos cerrados y cerca de los comales, para que no se enfriaran.

Para los guisados se usaban una infinidad de verduras: había calabacitas, esquites de elote tierno, jilotes cocidos, quelites al por mayor, nopales, huauzontles, aguacates, tomates y jitomates. Se preparaban ensaladillas frescas y guisos condimentados con las distintas calidades de chiles.

Las carnes se cocinaban según sus características; era común ver a las aves asadas en unas varas de oate, sobre todo los guajolotes que asombraban por su gran tamaño. Con la carne de venado se hacían tiras que se secaban al aire, y que se comían a mordiscos para acompañar una tortilla.

Con los huevos de guajolote se preparaban unos suflés aderezadas con escamoles; mientras que los gusanos de maguey se guisaban con tomate, chile y epazote. Los chapulines se disponían en pequeñas jícaras para que Moctezuma tomara a su gusto. Las carnes de perros y jabalíes se guisaban en *molli* o salsas. Estas podían ser elaboradas con tomates y jitomates y con los chiles secos a los que se les agregaban cacahuates y pepitas de calabaza.

Al punto del mediodía las viandas estaban listas en las cocinas del palacio, solo se esperaba la señal del maestro de sala para comenzar su servicio. El *Tlatoani* ingresaba al salón acondicionado para la ocasión; entraban los criados y lo auxiliaban a lavarse las manos, proporcionándole un pañuelo blanco y reluciente para secarse. Al emperador se le llevaban distintos guisos en unas pequeñas escudillas de barro con un brasero debajo. Eran 300 platillos dentro de 30 preparaciones diferentes. Se refrescaba con un agua llena de semillas de chía que allí flotaban. Finalmente, al terminar los platillos, se le obsequiaban frutas de todas las calidades y se le servía una bebida de cacao perfumado con flores en unas tazas de oro, también se le ofrecían hojas de tabaco enrolladas para fumar. Esta forma suntuosa y sofisticada de comer se perdió sin remedio después de la conquista.