



NOTICONQUISTA

Alimentos, creencias y maneras de mesa en México-Tenochtitlan

Elena Mazzetto

Si pudiéramos dar un paseo discreto muy temprano entre las viviendas comunes de los habitantes de México-Tenochtitlan, cuando las familias apenas se preparaban para emprender sus actividades cotidianas, quizás habríamos podido escuchar una serie de ruidos y aromas sumamente característicos. La voz aguda y poderosa de las aves acuáticas que pescaban entre las olas del lago se mezclaría con un ruido regular y amortiguado: el del *metlapil* (mano del metate) que aplastaba los granos de maíz en el *metlatl* (metate). Las mujeres se levantaban muy temprano para preparar la masa de maíz, resultado de una larga noche en la que el cereal desgranado había reposado en una olla con agua y cal (o ceniza). La ardua labor de las mujeres era indispensable para convertir el grano en la masa húmeda que representaba la base necesaria de las comidas diarias de los *macehualtin* mexica. Después de la molienda, el *comalli* (comal) alimentado por las brasas ardientes estaba listo para recibir los pequeños y delgados discos de masa, conocidos como *tlaxcalli* (tortillas), los cuales se iban inflando a medida de que el aire y el calor los transformaban. El olor penetrante del maíz cocido permeaba el aire, despertando la vida en las viviendas, promesa de otro día de actividad y trabajo en la capital mexica.

De acuerdo con Jacques Soustelle (1955), la primera comida del día consistía en una xicara de atole, masa de maíz diluida en agua y sazonada con miel o chile, mientras que durante el día se consumían tortillas acompañadas de frijoles y chile o, dependiendo de la temporada, de otros productos de la milpa. En efecto, las familias que poseían una pequeña huerta podían variar su alimentación, disfrutando los sabores de la calabaza, de los tomates y jitomates, así como del amaranto y de los tiernos quelites de temporada. En el caso de las familias que tenían los recursos para criar guajolotes y perros, la dieta era enriquecida con el aporte de su carne, aunque su consumo era reservado, como los tamales, para ocasiones especiales, tal como fiestas domésticas (nacimiento de un niño, boda, etcétera) o ceremonias relacionadas con los calendarios adivinatorio y solar, las cuales regían la vida religiosa de las comunidades. Los lagos del Valle de México proporcionaban una sorprendente riqueza alimentaria, constituida por peces, aves, anfibios e

©Elena Mazzetto © Noticonquista

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



insectos, muchos de los cuales eran vendidos en abundancia en el mercado de Tlatelolco (véase el amoxtli “Las comidas del mercado de Tlatelolco: <https://www.noticonquista.unam.mx/amoxtli/1891/1887>). El amaranto, planta muy resistente, podía sustituir al maíz en caso de hambrunas, sequías o situaciones de extrema pobreza.

Con respecto a la comida cotidiana, el *Códice Mendoza* nos proporciona información muy útil para entender cómo funcionaba el día a día de los antiguos mexicanos. En este manuscrito, elaborado para que el virrey Antonio de Mendoza ampliara su conocimiento acerca de las costumbres nahuas, algunas láminas están dedicadas a las actividades cotidianas de las familias. En la lámina 58r dividida en cuatro registros se representa la educación de los niños desde los tres hasta los seis años. La comida relacionada con cada edad se resume a través de cierto número de tortillas, empleada como un símbolo general que expresa la cantidad (Berdan 1997). A los niños de tres años les correspondía media tortilla por comida, mientras que a los de cuatro y cinco, una tortilla entera.

Aunque los ingredientes básicos de la alimentación cotidiana eran los mismos tanto para *macehualtin* como para *pipiltin* (nobles), al estar constituidos por maíz, frijoles, calabazas, chiles y los demás productos de la milpa, hay que tomar en cuenta que las élites deleitaban su paladar con una cantidad mucho más variadas de guisos, ya que tenían acceso a recursos suplementarios desconocidos para cualquier *macehualli*. Por lo anterior, la lectura del capítulo 13 del Libro 8 del *Códice Florentino*, dedicado a las comidas de los señores, arroja luz acerca del arte culinario de los cocineros al servicio del *tlatoani* y de su corte. Se pueden contar al menos ocho tipos de tortillas, “que cada día comían los señores”, de distintas formas, color, espesor y tamaño, así como ocho y más variedades de tamales, acompañados por carne de pavo, codorniz y conejo, entre otras; asadas, hervidas o preparadas en guisados. También destacan las cazuelas de pescado con chile, las salsas de chinicuiles, jitomate y chile piquín, así como atoles, una abundante variedad de bebidas a base de cacao (véase el amoxtli: “Las bebidas a base de cacao y sus preparaciones”) y grandes cantidades de fruta fresca. Una vez que el soberano había comido, sus servidores distribuían los alimentos a todos los señores de su corte, así como a los embajadores que se encontraban en el palacio, a los maestros de las escuelas y a los sacerdotes.

Existían una serie de creencias muy sugerentes alrededor de la preparación cotidiana de los alimentos. En el libro 5 del *Códice Florentino* se enlistan contextos específicos del ámbito de la



NOTICONQUISTA

cocina, varios de los cuales presentan una estrecha relación con el ámbito bélico. Era necesario soplar delicadamente sobre los granos de maíz, “dándole ánimo” antes de echarlos en la olla para su nixtamalización, para que el calor no lo asustara. Si un niño comía directamente desde la olla o agarraba el atole con las manos, sus padres le decían que “nunca serás venturoso en la guerra, nunca cautivarás a nadie”. Si un hombre comía un tamal que durante el proceso de cocción se había pegado a la olla, esto es, que estaba mal cocido, se pensaba que nunca alcanzaría tener buena puntería en la guerra, mientras que si era mujer, no pariría bien, ya que el niño se le pegaría a su cuerpo. Si alguien pasaba sobre las tres piedras del fogón, sobre las que se ponían las ollas, se decía que en la guerra no podría huir y caería en manos de sus enemigos. Si una tortilla se doblaba sobre el comal era señal de que alguien de la familia que se había ido regresaría, mientras que al niño que lamía el metate se decía que pronto se le caerían todos los dientes. Estas creencias estaban profundamente arraigadas en la cosmovisión nahua y cada una de ellas merecería un estudio pormenorizado.

Para concluir, no podemos dejar de mencionar las “maneras de mesa” que se encuentran descritas en el Libro 6 de la *Historia general* de Bernardino de Sahagún. Entre los consejos más variados que los padres daban a sus hijos, bajo la forma de sermones conocidos como *huehuetlatolli*, se encuentran indicaciones sobre la forma más adecuada de comer y sobre las actitudes maleducadas de la mesa. Las recomendaciones incluían lavarse las manos, la boca y los dientes antes y después de comer, no alimentarse demasiado por la mañana y por la noche, almorzar antes de empezar a trabajar y no comer con prisa ni dando grandes bocados. También convenía no despedazar la tortilla y arrebatarse lo que se encontraba en el plato, ni dar ocasión a los demás de burlarse por la manera poco conveniente de comer, ya que de esta manera se ganaría uno el apodo de glotón y tragón. A pesar de que gran parte del universo cotidiano de los mexicas ha desaparecido, los ejemplos descritos nos regalan fragmentos sorprendentes de un día a día sugestivo y lejano.

Para leer más

- Berdan, Frances y Patricia R. Anawalt, 1997, *The Essential Codex Mendoza*, Berkeley, University of California Press.

©Elena Mazzetto © Noticonquista

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



NOTICONQUISTA

- Sahagún, Bernardino (de), 1969, *Historia general de las cosas de Nueva España*, 4 vol, México, Porrúa.
- *Florentine Codex. General History of the things of New Spain*, Fray Bernardino de Sahagún, 1950-1982, Dibble E. Charles et Anderson J. O. Arthur (éd. et trad.), New Mexico, Santa Fe, The School of American Research and the University of Utah.
- Soustelle, Jacques, 1955, *La vie quotidienne des Aztèques à la veille de la conquête espagnole*, Paris, Hachette.