



U. N. A. M.

FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
COLEGIO DE HISTORIA



<

Tesis para obtener la

LICENCIATURA EN HISTORIA

“ COSTUMBRES ALIMENTICIAS

DEL INDIGENA EN EL SIGLO

XVI

(EN EL ALTIPLANO)

HIDALGO CORREA ARGELIA T.



U. N. A. M.
FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
COORDINACION DE HISTORIA

1 9 8 0

M. 24355



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

A mi familia,

amigos, amigas y a todos aquellos que me
prestaron ayuda, me dieron sugerencias y
creyeron en mí.

**COSTUMBRES ALIMENTICIAS DEL INDIGENA EN EL SIGLO XVI
(EN EL ALTIPLANO)**

INTRODUCCION

- I Antecedentes:** De la forma de poseer la tierra, de la forma de trabajarla y de cómo tributar con sus productos en tiempos de los aztecas.
- II De qué comían los aztecas y de dónde lo obtenían, antes de ser poderosos.**
- III De qué comían los aztecas y de dónde lo conseguían en los últimos veinticinco años de su poderío.**
- a) Las clases altas
 - b) Las clases bajas
 - c) Fiestas y alimentos extraordinarios
- IV La Colonia en el siglo XVI**
- 1) Brevísima introducción histórica sobre la conquista y algunos acontecimientos de los primeros años posteriores a este suceso.
- V Noticia de algunas instituciones que alteraron el ritmo de la sociedad indígena: Encomienda, depósito.**
- 1) Mención de algunas costumbres y el modo de ser indígena que ayudó a su explotación y a la sumisión que posteriormente demostraron.

- 2) Actividades desarrolladas por los indígenas, propiciación y alimentaciones.

VI Otras consideraciones sobre algunos aspectos que ocasionaron marcadas diferencias en la socioeconomía novohispana y que incidieron en la alimentación..

- 1) De cómo llegaron muchos alimentos nuevos y los indios se aficionaron a ellos.
- 2) La alimentación como elemento de diferenciación social.

VII De la ciudad prehispánica a la española: Abasto, mercado, alhondiga, etc.

- 1) Costumbres prehispánicas sobre los mercados que persistieron casi todo el siglo XVI.
- 2) Ordenanzas que muestran los problemas en los mercados, el abasto y la búsqueda del control del precio de algunos productos.
- 3) El abasto de carne; diferentes ordenanzas que mencionan el establecimiento de carnicerías, el control de éstas y los precios.

VIII ¿Nutridos o desnutridos?

IX CONCLUSIONES

X OBRAS CONSULTADAS

I N T R O D U C C I O N

La alimentación de los indígenas durante la época colonial, en el altiplano, es un aspecto histórico, casi no estudiado y al que pocos le dedican atención, tal vez, debido a que sólo ha llegado a la mayoría de nosotros la información de los banquetes de los nobles, de los ricos y de la gran variedad de productos alimenticios, lo que nos permite, apreciar la gama que existía de éstos.

Al principiar dicho siglo, se nos presenta la sociedad dividida en dos clases sociales: la de los nobles y la de los plebeyos, -ésto no es nada nuevo-; los nobles tenían acceso a mejor y más variada alimentación; aunque cuando llegaron al Valle de México, por ser de las últimas tribus, tuvieron que convertirse en vasallos, y su alimentación, era poca tanto en variedad, como en cantidad; convirtieron en comestible, lo que antes no era; en esta etapa, aun sin diferencias, todos consumían lo mismo.

Posteriormente, al establecerse los estratos sociales, el noble estuvo bien alimentado y el plebeyo no. Su alimentación era precaria y como siempre sujeta a las circunstancias impuestas por la élite. El trato personal que se estableció entre el dominado y el dominador quedó condicionado por las diferencias de energía humana originadas por el desajuste nutricional.

Este desajuste nutricional se incrementó con la conquis-

ta y el poblamiento español; a partir de ese momento, por la explotación de que fue objeto, el indígena continuó en esas condiciones, hasta llegar al límite de la desnutrición.

Su dieta se convirtió en una dieta de mera subsistencia.

Este trabajo tratará de explicar más objetivamente las causas de tal situación y sus consecuencias socioeconómicas.

El problema me llevó a plantear las siguientes hipótesis:

Durante la colonia en vez de limitarse los productos alimenticios, éstos se enriquecieron, con todos aquellos que llegaron de Europa y además surgieron nuevas formas de preparar y condimentar los productos autóctonos; pero los indígenas no gozaron de estos beneficios, obviamente por ser los vencidos; pero además, por fidelidad en algunas ocasiones, a la tradición, o sea por el rechazo a lo proveniente del invasor; por corrupción administrativa y - la dificultad por todos conocida de aplicar las leyes, debido a la lejanía de la metrópoli, y por la manipulación de la frugalidad natural del indígena.

La segunda hipótesis se puede plantear en las siguientes preguntas:

¿Será por esta dieta -que se vieron obligados a seguir- de bajo valor nutricional, que el indígena fuera flojo y de poco rendimiento?

¿Fue por eso que el indígena adquirió la costumbre de buscar, con ciertos alimentos, la sensación de satisfacción estomacal?

Seguí en forma un tanto superficial, ya que no profundizo, algunos aspectos, como el militar, religioso, etc., la evolución de los indígenas en el siglo XVI; pretendí averiguar si se efectuó y cómo, la transculturación y el sincretismo alimenticio, propio de muchos, de los casos de conquista.

Para explicar el aspecto nutricional, recurrí a un médico nutriólogo y a una diestista. Utilicé también, como fuentes históricas, crónicas del siglo XVI y obras de historiadores contemporáneos.

La presentación de los cuadros de alimentos prehispánicos me fue sugerido por la señora Teresa Castellót Yturbide, también, muchos valiosos datos; el criterio terminológico del nahuatl, en los referidos cuadros, de los alimentos principales, me fue sugerido por el Dr. Alfredo López Austin.

Se anexa al final un apéndice, que explica algunos de los términos usados.

Las costumbres alimenticias son una expresión del contexto socioeconómico; por lo tanto, es necesario destacar ciertos datos que se encuentran en la época prehispánica, que me permitirán llegar a un somero análisis sobre la situación económica y social de los indígenas de la Nueva España en todo el Siglo XVI, tales datos aclararán que esta situación socioeconómica afectó la alimentación, tanto en la época prehispánica como en la que le siguió.

La siguiente visión destacará algunos elementos; cómo eran las clases sociales; la tenencia de la tierra; división del trabajo y el tributo.

No pretendo referirme a hechos históricos ya conocidos antes de llegar los aztecas al valle de México; mencionan los códices y luego los cronistas en sus documentos, que cuando el Señor de Culhuacán permitió a los aztecas habitar en sus posesiones, después de su largo peregrinar, la isla era de superficie reducida; las aguas que la circundaban eran semisalobres y la vegetación imprudente se reducía a cañaverales, juncales y espadaños; el Señor de Culhuacán pensó por lo anterior, que los aztecas no podrían vivir allí, ya que no había con qué alimentarse bien, así que a través de espías se informó de que todavía vivían ahí y que no estaban hambrientos, sino que estaban gordos y contentos porque parece ser que fueron los primeros en hacer uso para su sustento de culebras asadas y guisados con miel, con diferentes variedades y sabores, con otros mil guisadillos y potages* que hacían del pescado y las ranas de la laguna y los huevos de los juhiles y hasta de los mosquillos que cría la lama (1).

Probablemente la necesidad y el hambre hicieron que probaran estos alimentos a pesar de que después lograron establecer el imperio al sojuzgar lejanas poblaciones que se obligaron a darles tributos, principalmente productos alimenticios y otros como algodón, plumas, pieles, etc.; esta alimentación así se siguió conservando y mejorando al agregarles nuevos elementos.

* potages, consultar apéndice.

(1) apud, Baltazar Dorantes de Carranza, Sumaria Relación... p. 6

Así tenemos la información de Trens, quien refirió que cuando los aztecas radicaron en lugares cercanos a Tenochtitlán, llevaron una vida miserable llena de privaciones, constituía su alimentación raíces, plantas, sabandijas acuáticas como el axolotl o ajolote, -existe aún hoy en día en lugares lejanos, el gusto por comerlos fritos-, lo comían en clelmole (caldillo de chile ancho y pasilla con tomate) o en chile verde; también gustaban del ateté-pitz (escarabajo de los pantanos), el atopinán (variedad de escarabajo), el atepocatl (renacuajo comestible cocido o asado); los huevecillos de la mosca axayáctli, conocidos con el nombre de ahuauacle o ahuauhtli*, especie de caviar indígena que se molía, se reducía a pasta y se cocía envuelto en hojas de maíz y en agua con nitro -el acocil o acuitzilli (camarón de los lagos) el cueyatli (rana) y la lama denominada tecuitlat (escremento de piedra).

C H I N A M P A S

Las chinampas fueron un elemento que les permitió establecerse definitivamente en Tenochtitlán y un medio de asegurar una alimentación balanceada que se complementó con los productos cazados o pescados en el lago; mi propósito no es participar en el debate de si fueron una invención original de los aztecas o éstas ya habían existido desde la época de Teotihuacán; sobre las chinampas

*Ahuauacle o ahauhtli. Consultar apéndice.

lo científicamente comprobado es que es una forma de cultivo única en México y en América; debido a la importancia de éstas, mencionaré la información que aportan Pedro Armillas y Robert C. West (2)-al respecto:

"Para la construcción de las chinampas los hortelanos mexicanos revelaron notable habilidad en la utilización de los recursos disponibles. La superficie de los lagos de agua dulce del Valle de México, estaba cubierta parcialmente por un espeso manto de vegetación acuática flotante, viva y muerta, compuesta principalmente de especies de tule (*thypha* esp.) y lirios de agua (*Nymphaca* esp.), formando una especie de colchón flotante de espesor variable entre veinte centímetros y un metro, que soporta el peso de personas y animales grandes. Ese manto es conocido localmente con los nombres de césped, cinta o atlapaláctl..."

"Para 'alzar' una nueva chinampa se cortaban.., del tamaño requerido, según las dimensiones de la chinampa proyectada, frecuentemente de cinco a diez metros de ancho y hasta de cien metros de largo, tres o cuatro tiras semejantes que eran movidas como balsas hasta el lugar elegido y allí se amontonaban una sobre otra, de modo que la tira superior emergía literalmente sobre el agua. La superficie se cubría entonces con cieno extraído del fondo del lago o tierra tomada de chinampas viejas y quedaba la nueva lista para ser plantada. La joven chinampa que al principio flotaba

(2) Pedro Armillas, Robert C. West, La Chinampa en México.... p. 174

realmente, era anclada por medio de estacas de sauce (salis acumulata), llamado en México "ahuejote", hincadas en sus bordes; esas estacas arraigaban, y así se desarrollaron los ahuejotes.. que sirven para retener con sus raíces la tierra de los bordes de la chinampa, evitando que se desmorone.

"Antes de cada siembra se extiende sobre la superficie de la chinampa suelo nuevo, constituido por cieno del fondo de los canales". (3)

Las chinampas tuvieron durante todo el imperio* y posteriormente, gran importancia económica, ya que gracias a ellas, pudieron los aztecas tener los alimentos básicos como el maíz, chían huauhtli, frijol, chile, calabaza y las diferentes variedades de jitomate. Una de las más importantes consecuencias de este sistema de cultivo, puede ser la causa de que hubiera gran concentración de población que formaría el centro de Tenochtitlán posteriormente.

También ayudaron a la economía y al crecimiento del poder, los tributos de los pueblos sometidos -este sistema no obstante, no significó la disolución de las comunidades básicas que constituían la estructura social- que tenían que proporcionar ya fuera desde productos alimenticios, hasta cualquier clase de productos que existieran en las tierras de los tributarios; ésto permitió

(3) Pedro Armillas, Robert C. West, Op. cit. p. 175

* Imperio teocrático militar.

que a la "capital" llegasen productos que nunca imaginaron podrían disfrutar. La consecuencia lógica fue un total cambio tanto en lo que vestían como en lo que comían, aunque al constituirse y extenderse el imperio, se vió la necesidad de estratificar las clases sociales y obviamente los menos favorecidos no pudieron participar de los cambios profundos, ya en la alimentación, ya en el vestido, etc.

Los productos tributados nos permiten apreciar los alimentos que podía consumir la población azteca, aunque estos eran recibidos por los hombres de altos puestos del palacio, y de allí se distribuían ya para el consumo del palacio, o para los mercaderes que hacían trueque en los mercados, bien dentro de la ciudad de Tenochtitlán o fuera de ella, en el mismo imperio o hasta lejos de éste.

PRODUCTOS TRIBUTADOS

El maíz, base de la agricultura mexicana, era tributado además en forma de harina mezclada con chía o cacao; de estos productos mezclados resultaba el chianpínolli y el cacahuapínolli.

Los cuxtecas de Huauchinango, Puebla, cuando fueron derrotados por los aztecas se vieron obligados a dar tributos de pájaros que parecían perdices de Castilla, aunque prietos y como azabache sus plumas, con plumaje denominado xosmone; chiltecpin muy menudo

que en nahuatl llamaban totocuictlal, chiltepiquin (chile pulga),-
 pepita en fardo, pescado grande en barbacoa que llamaban axolomi--
chin, bagre, tepemichin que son bobos y robalos, camarón y otro
 género de pescado menudo que llaman topitli.

Tributo de los de Tlapitzahuayaran, después de Chalco;
 pescado, ranas, izcahuitle, tecutlat, lama verde de la laguna y
 todo género de patos.

En tiempos del Rey Ahuizotl los de Malinalco le obsequia-
 ron los siguientes productos: panales de miel que llamaban mimia--
huatl, xomilli se cría en los magueyes para comerlos tostados en-
 brasas, gusanos de madera llamados capol octli y vino de tunas.

Otros productos que recibían eran los siguientes: huauh-
 tli, granos de los siguientes cereales: maíz, frijol y chian, miel
 de abeja en panal, o sin él, miel de maguey y sal blanca de pan.

Existían tributos especiales como el que era dedicado pa-
 ra el templo de Tlaltelolco, llamado Huizanahuac y los productos
 eran los siguientes: cacao molido con harina de maíz llamado caca-
huapinoli, que en cada cesta tenía mil seiscientas almendras de ca-
 cao y cestos de chianpinoli.

Los tributos que obtenía Tenochtitlán debido a la guerra
 y que habían quedado sujetos a tutela, los dividían de la siguien-
 te manera: los de la costa tributaban tortugas grandes y chicas;
 de otras provincias: maíz, frijol, chía, huautli, chile de diferen-
 tes especies para diferentes modos y maneras de guisados; de otros

lugares y provincias llegaban: venados, conejos, codornices, frescas y en barbacoa, langostas tostadas, hormigas grandes con alas, cigarras grandes, chicharras, panales de miel (mimiahuatl) y las mismas abejas en sus colmenas, grandes cántaros de miel blanca y prieta, harina de todas las semillas, pescados frescos y en barbacoa.

Los que tenían lagunas tributaban de todo cuanto cría la laguna: hasta lama y moscas que andan por encima de ella, aradores de agua y gusanillos.

Puedo aquí aclarar que estos productos los obtenían del lago que circundaba Tenochtitlán, pero tal vez estos productos eran tan solicitados que no bastaba lo que se recolectaba aquí y se complementaban con lo tributado.

De los pueblos de tierra caliente, se enviaban: piñas, plátanos (principalmente de Cuaunáhuac Cuernavaca -) anonas, mameyes, de los diferentes géneros de zapotes (amarillos, blancos, negros y chicozapote), guayabas, peruétanos, aguacates, batatas de dos y tres géneros.

Chalco, Xochimilco, Cuyucán, Tacuba y Aculhuacán, tributaban en especial aves huexolones, gallipavos, pavos, cihuatotólin, codornices, conejos, liebres, gallinas del monte, palomas torcaces, venados y hasta tigres y leones vivos, que parece servían para el zoológico del palacio, y no para comer (ya que he estado mencionando solo productos alimenticios, sin ocuparme del algodón y otros

productos, que modificaron el habitat del inicial Tenochtitlán).

Casi todos los cronistas y religiosos estudiosos de esa época mencionan todo lo que era tributado para el consumo del paladar o del rey.

Nos dicen, por ejemplo, que para la comida de Moctezuma se dedicaban muchas cargas de cacao, chile en fardos, fardos de pepitas, cargas de chía tzotzol (brebajes del sol) para no sentir calor, chía delgado, chianplazahuac; semillas de huauhtli y tlapalhuauhtli de colores, huauhtli blanco; con respecto al maíz, no habían cuenta ni suma de las trojes que se tenían destinadas para su casa y palacio, varios géneros de frijoles, cántaros de miel de abeja y miel virgen.

Ya habiendo mencionado los tributos y la razón por la que surgió la división de clases sociales, es pertinente que aclarar ambas situaciones más ampliamente, por lo cual iniciaré la explicación con las clases sociales y posteriormente me referiré a la propiedad de la tierra que originó también una escala social interna y por último el tributo, no mencionando los productos pues ya lo hice anteriormente

CLASES SOCIALES

Con el auge económico y territorial que implicó el triumfo en las campañas militares emprendidas por los aztecas, (que eran

dueños de un territorio), se inició paulatinamente la formación de clases sociales claramente definidas, surgió en la clase más alta-aristocracia compuesta por la nobleza, los sacerdotes, los guerreros y los comerciantes; aunque en realidad la organización social era de tipo militar, por lo que se ha dividido a la aludida sociedad en dos sectores: el de los pipiltin y el de los macehualtin; los pipiltin eran descendientes de Acamapichtli, el primer Tlatoani, lo que fue un factor decisivo de cohesión que les permitió legitimar sus ansias de poder.

Ocupaban los pipiltin los puestos clave de la organización, además de tener acceso libre a la posesión territorial que de hecho a este nivel era privada; sus puestos también eran altos en el aspecto civil, como en el ejército y en el sacerdocio, podían tener la oportunidad de adquirir y usar artículos especiales, además estaban exentos del pago de tributos y del trabajo agrícola, por lo que ellos recibían el tributo y el servicio de otra gente.

Basándome en Castillo Farreras, (4) quien hizo una valoración estratigráfica de la población, los pipiltin en el sistema de valoración referido, ocuparon siempre los lugares privilegiados; para justificar su status crearon ideologías peculiares.

La valoración estratigráfica se divide en cuatro; prin

(4) Castillo Farreras, Estructura...p.125, 126, 127

cipia con la de casta; luego la de prestigio; le sigue la de la riqueza y por último, la de dominio.

Nos explica en qué consiste cada una: la de casta estaba marcada, claro está, entre pipiltin y macehualtin, agregando para esta diferenciación los elementos étnicos distintos como fueron los mayeques y mamaltin, así como algunos pochtecas, artesanos y tlalmemes; obvio es el resultado de que, los pipiltin ocuparan el puesto más alto y lo cerraran a los demás; la valorización de prestigio se adquiría sobre todo en la guerra, y aquí es donde se les permitía a cualquiera adquirirlo, aunque esto estuvo monopolizado por los pipiltin pues eran los más avocados a ello. La valorización en la riqueza se encontraba exclusivamente, entre pipiltin y pochtecas, pues mientras a los pipiltin les era permitido el acceso a la posesión de todo lo que era considerado de gran estima; a los macehualtin sólo les permitían bienes de subsistencia; les estaba vedada la propiedad individual de determinada calidad. Por último, explica la del dominio; reservada prácticamente a los pipiltin en los puestos claves de dirección y de mando, dejando a los macehualtin la aspiración a cargos secundarios.

La división social interna se inició a partir de Acamapichtli y se caracterizó en que los que se unieron a él, en parentesco, fueron pipiltin y los que no macehualtin aunque todos mexicanos.

Entonces vemos que las ocupaciones de los macehualtin estaban concentradas en la producción del sustento y la riqueza;

agrícolas o de pesca y caza, las que combinaban con labores artesanales y con la prestación de servicios militares o religiosos; la excepción de estas castas que no eran pipiltin, ni macehualtin, la constituían los pochtecas y ciertos grupos de artesanos que, se considera no correspondían a ninguna de las dos clases sociales, no sólomente por su condición económica sino porque las más de las veces su origen étnico era distinto.

También es necesario aclarar que además de los pochtecas y el grupo étnico diferente de artesanos, existían los cargadores, tlameme, pues por no existir bestias de carga y el que no usaban la rueda como instrumento de desplazamiento o transporte eran muy necesarios, por lo que el número debió ser muy crecido; se supone que los tlameme no pertenecían a la población campesina, que tenía también su escala social, y que explicaré posteriormente, pues existía la costumbre de que en las campañas de guerra tomaban cargadores en las últimas etapas de regreso, aunque no se elimina la posibilidad de que además de éstos, fueron gente por su extrema pobreza, atraídos por la ciudad, dejaran sus tierras y en estas ciudades, lo único con lo que podían procurarse sustento era el trabajo de cargadores; pero frecuentemente quedaban sin trabajo, ya que éste era eventual.

Dentro de la última escala social se encontraba la mayeque que también era de origen étnico distinto que el de los usufructuarios de su trabajo, pues estos, los aztecas, cuando entraban al dominio del territorio, a los mayeques les dejaban sus tie-

rras con la diferencia de que antes el producto era de ellos, y del calpulli al que pertenecían; pero dentro de la sociedad azteca el producto era para el mayeque y para el pipiltin al que además debían proporcionar servicio doméstico y tenían la obligación en tiempo de guerra o de necesidad de servir al Tlatoani de México.

A los mayeques se les limitó la posibilidad de desarrollo, pero en compensación se les permitió continuar integrados a su antiguo calpulli, podían conservar sus costumbres y dioses particulares, y eran libres pero sólo en la oferta de trabajo.

Mayeque significaba "poseedores de brazos, manos" y para las leyes aztecas ésto era lo único de su propiedad.

En esta última escala social también se encontraban los Tlacohtli y los mamaltin o cautivos de guerra. Entre los primeros existía una división llamada los Tlacohtli de collera o desahuciados; generalmente al primero (Tlacohtli) se le había identificado con la idea de esclavo; pero se ha demostrado que las leyes los protegían y les permitían tener propiedades, e incluso la posibilidad de adquirir a otros hombres de su misma categoría social porque su dueño no se apropiaba de todo el producto de su trabajo; su servidumbre nunca fue mayor que la del resto del pueblo; además sus hijos no heredaban esta condición social. Alfredo López Austin menciona (5) que "Tlâticohtin era un estado casi siempre tran-

(5) Castillo Farrera, Op. cit. p. 121, 122, 123

sitorio en que podía caer un individuo por diversas razones, entre las que sobresalía el contrato"

Para adquirir la condición de Tlacohtli existían dos formas: una, por coacción del derecho siendo causas de ésto, el robo, las deudas, el homicidio y el juego; dos, por voluntad propia o familiar, determinada por necesidad en épocas de calamidades y por escarmiento de algún miembro de la familia. Sólo eran diferentes al resto de la población en su persona, pues a pesar de los derechos ya mencionados, eran posesión de otra persona, unido ésto a cierta degradación moral, y que siempre se le consideró un castigo; (por ciertas circunstancias podía caer en el peligro de muerte ya que era utilizado para sacrificio religioso).

Es interesante mencionar que además de los alimentos que el Tlacohtli proporcionaba en un plazo fijado, era obligado a servir al que lo adquiría, en su hogar, barriendo, hilando, surtiendo leña, además de ayudar en las faenas agrícolas y en caso de que su dueño fuera comerciante, tenía que transportar mercancía; por todo lo expuesto anteriormente se comprende que la esclavitud como la conciben los europeos y asiáticos era diferente a la de Tenochtitlán.

En cuanto a los Tlatlacohtin de collera o desahuciados, cabe señalar que no hacían ningún trabajo, y al cabo de tres amonestaciones o ventas sucesivas huía singularmente o era elegido para el sacrificio; el cautivo de guerra en cambio no tenía más opción que la del sacrificio, pues no participaba en ninguna labor

productiva. También los Mamaltin, eran tomados prisioneros por el azteca para granjearse a sus dioses y para obtener prestigio, como guerrero esforzado, buscando un rango más.

Social y económicamente los mamaltin y los tlatlacohtinde collera se igualaban sirviendo sólo como elemento de prestigio, tanto socialmente como frente a sus dioses.

Propiedad de la tierra, división social emanada de la propiedad y tributo.

No es mi tema la tenencia de la tierra aunque está ligada o relacionada.

Son tres los aspectos que es necesario destacar -ésto me permitirá presentar el complemento indispensable para la comprensión de lo antes expuesto, las clases sociales en la época prehispánica-: el primer aspecto es la división social en el trabajo agrícola; el segundo, la forma de propiedad territorial, unida a la función tan amplia del calpulli y, tercero, la aplicación del tributo que permitió a los aztecas obtener su esplendor económico; además de que les facilitó tener a su alcance productos lejanos o que no producían.

El trabajo agrícola era realizado por cuatro tipos de trabajadores, bien diferenciados: 1o.- Los Calpuleque o Calpulles;

2o.- Los Teccaleque llamados Teccaltec; 3o.- Los Renteros; y por último, 4o.- Los Mayeques o Tlamaque. Los primeros, los calpullec, eran macehuales que trabajaban los calpullalli para su provecho y para el pago de tributos, eran labradas estas tierras mediante jornadas rotativas, les correspondía tributar al huey tlatoani; los segundos, los teccáltec, eran los labradores de los tecpantlalli dentro de su mismo calpulli, eran similares a los calpuleque, porque unos y otros trabajaban para sí y para cubrir los tributos; la diferencia parece haber sido en el destino de la producción que cultivaban en comunidad y en que los teccaleque tributaban sólo al noble al cual estaba adjudicado el derecho de la tierra; los terceros, los renteros labraban tierras ajenas y podían tener o no parcelas asignadas a sus personas; o sea que teniendo o no queriendo tierras en su propio calpulli, rentaban por un determinado tiempo las de los nobles o de alguna comunidad; y por último los mayeques que constituyeron el sector campesino que formó una de las capas inferiores de la sociedad, que no tenían tierras asignadas a su propiedad, siendo renteros también en las tierras que labraban aunque la diferencia estaba en que no era por determinado tiempo, sino que estaban ligados de por vida a esa forma de trabajo, quedando además incluidos en las sucesiones hereditarias de los poseedores de la tierra; además de la renta que pagaban, tenían que proporcionar el servicio de leña y agua para la casa del usufructuario, y dar una porción del producto recolectado o del cultivo de determinada superficie. Al igual que los teccaleque tampoco tributaban al huey tlatoani, ni trabajaban sementeras comunales, sólo-

mente en tiempos de guerra acudían al tlatoani que tenía jurisdicción civil y penal sobre ellos.

Lo anterior pone de relieve la aparición de la servidumbre a través de los mayeques, que por sus vínculos al suelo, las obligaciones establecidas para la prestación de servicios personales al dueño de la tierra y la entrega parcial del producto de los cultivos configuran un antecedente del peonaje.

Antes de la llegada de los españoles, los aztecas estaban organizados en tribus, cada tribu constituía un campan (parcialidades); después seguían cierto número de unidades más pequeñas que eran grupos de parentesco o clanes, a los que los mexicanos daban el nombre de calpulli (barrios) y estos se dividían en calles o tlaxilacallis (entre casas o barrios chicos); el calpulli posteriormente fue perdiendo significado tanto como vínculo familiar como vínculo religioso, quedando sólo económicamente autosuficiente y como una institución agrario-política. El calpulli tenía una doble realidad; la del linaje y la del asentamiento en un territorio poseído en común; con el paso del tiempo adquirieron el sentido propio de un estado.

Sobre las formas de posesión de la tierra, sabemos que eran dos: 1) la comunal y 2) la de la administración estatal. Refiriéndome a la propiedad comunal, indicaré que a cada miembro del calpulli se le entregaba una parcela denominada tlalmilli, la extensión de esta propiedad ascendía de dos a tres hectáreas; con la posesión de la parcela se contraía el usufructo; pero el benefi

ciario perdía el derecho a su explotación si dejaba de cultivarla durante dos años consecutivos; estas tierras públicas recibían diversos nombres, según el destino del producto obtenido de las mismas; tenemos entonces que las tierras dedicadas a cubrir los gastos religiosos recibían el nombre de teopantlalli, a las del gobierno las designaban con el nombre de tecpanatlalli y a las del rey con el nombre de tlalocatlalli, a las tierras destinadas a solventar los gastos de las guerras las denominaban milchinalli y pillalli y tecpillalli eran las tierras pertenecientes a la nobleza.

Los pueblos tenían además terrenos de uso común llamados altepetlalli los cuales destinaban generalmente a la caza, a la explotación forestal y a otros fines productivos, exceptuando la ganadería porque se carecía de ganado y de animales de trabajo; por lo que el pueblo acudía a recoger las cosechas y posteriormente las almacenaban en los graneros.

La propiedad privada si se parte del punto de vista jurídico vigente en esa época, no existía, pero se ha comprobado la existencia de expresiones primitivas de esta propiedad, aunque limitada por el sistema social marcadamente clasista; las parcelas individuales en los calpullis estaban claramente definidas porque se separaban unas de otras mediante cercas de piedras y magueyes lo que nos indica que el goce del producto obtenido tenía ya un carácter privado, o sea que la tenencia de la tierra y su producto tendía hacia la propiedad privada de hecho y de derecho.

Se considera actualmente que Tenochtitlán no era autosuficiente porque la principal fuente de riquezas eran los tributos. (8); en oposición a esta opinión Bartra menciona que "el conjunto de productos tributados -todos ellos producidos en el seno del at-tepetl (ciudad)- demuestra que las comunidades vecinas eran capaces de producir cuando necesitaban, sin tener que recurrir más que a algunos trueques simples con las comunidades vecinas, con alguna ocasional caravana de mercaderes o en mercado local del pueblo gran de más cercano...(9)

Además de los pueblos conquistados por las guerras había un gran número de poblaciones que se habían sometido pacíficamente, y que por ello conservaron un alto grado de autonomía; en cambio los que se resistieron fueron puestos bajo la tutela directa de Tenochtitlán. Así pues, de acuerdo con la forma en que fueron sometidos, resultaron tres formas de organización tributaria:

1) Eran aquellos pueblos que sometidos totalmente perdían el derecho a elegir tecuhtli (jefe, señor) propio, en los cuales el estado asignaba un calpixqui (cobrador de tributos), y perdían el derecho a su territorio;

2) Aquellos pueblos a los que se les permitía tener te-

(8) N. Molins Fabrega, El Códice Mendocino... p. 57

(9) Bartha, Marxismo...p. 142

cuhtli propio, pero a los que les asignaba un calpixqui;

3) Pueblos que conservaban su autonomía y su territorio y que llevaban ellos mismos el tributo al rey de México.

En la propia Tenochtitlán, el sistema tributario se adaptaba a su peculiar estructura territorial; los barrios o calpulli; estos barrios constituían los restos de la antigua organización clánica de la tribu mexicana, la cual al establecerse en Tenochtitlán repartió las tierras de acuerdo con su sistema clánico, asignando a cada calpulli una porción de terreno; había funcionarios llamados macuitle pampixque que recogían el tributo a cien familias, y bajo sus órdenes estaban los cente pampixque, quienes se encargaban de recogerlo a veinte familias. (10)

A nivel de todo el imperio, la unidad básica del sistema tributario fue el altepetl (pueblo, comunidad aldeana). La responsabilidad de tributar era colectiva; no se asignaba tributo a individuos o a familias, sino al conjunto del altepetl; puedo agregar que a pesar de ser un complejo urbano, Tenochtitlán, requirió de otros sistemas; ya que la base de su economía siempre fue la zona rural.

Menciona Zurita cuatro clases de tributarios, de los que ya mencioné tres, el tecallec, el calpullec y los mayeques, excepto los pochtecas o mercaderes que tributaban directamente al tlac-

(10) Bartra, Marxismo... p. 135, 136

toani, pues era una clase especial, que la mayor de las veces les servían a los dignatarios de informantes y espías en los reinos lejanos, a la vez que eran embajadores, pudiendo provocar o evitar guerras.

Los alimentos cotidianos, consumidos por los aztecas que vivieron en los últimos veintiun años del llamado por los españoles Imperio (le aplicaron esta denominación, debido a la semejanza que encontraban con lo que ellos conocían), diré que muchos de los productos alimenticios quedaron en la colonia; pero primero es necesario la mención de los productos, que aquí refiero, clasificados de la siguiente forma: alimentación cotidiana de la clase alta o pipiltin; alimentación cotidiana de la clase baja o macehuatlin. Después bajo la denominación de alimentos extraordinarios menciono los consumidos en ocasiones especiales o celebraciones.

ALIMENTACION COTIDIANA DE LA CLASE ALTA O PIPILTIN

Con el cultivo y la pesca, nació el comercio, las condiciones alimenticias de los mexicanos mejoraron, las clases sociales se demarcaron, sus impulsos guerreros iniciaron la formación del vasto imperio azteca y los botines bélicos y los tributos serviles enriquecieron la corte, esto ya lo mencioné antes, pero al ser importante, lo vuelvo a remarcar.

Este bienestar no fue sentido por todas las clases sociales; los indígenas de la clase baja quedaron desheredados de derechos y abrumados de exigencias y obligaciones.

El pueblo indígena plebeyo era esencialmente agricultor, sólo podía obtener su sustento de la tierra y ésta casi no le pertenecía. El regulo o tlatoani poseía campos de cultivo propios y tierras de la corona (tecpanlalli); la clase sacerdotal tenía tierras cuyos productos servían para el mantenimiento del culto; la nobleza era dueña de los vastos terrenos denominados pillalli; el ejército poseía para su sostenimiento el milchimalli o cacalomilli y; al pueblo le daban el altepetlalli o tierras de la comunidad y el calpullalli o tierras cercadas, cuyos usufructos correspondían al cultivador. De éstos, el primero servía para sostener a la comunidad y el culto religioso y el segundo, parcela que no daba lo suficiente ni para el tributo y sus necesidades alimenticias y de trueque, por lo que el cultivador siempre, por esta marcada diferencia tenía carencias.

La clase alta, gozaba de una alimentación abundante en cantidad, demasiado variada, hasta para satisfacer los gustos del paladar más exigente; también era rica en condimentos estimulantes; los nobles comían gran variedad de manjares, salsas, tortas, carne de animales, volatería, pescados y verduras.

Como fruta les daban el maíz, cuando la mazorca estaba en leche y era denominada Xilotl; consumían también del maíz, las-

tortillas que para esta clase social eran diferentes, y preparadas con diversas cosas; estas tortillas, algunas las amasaban con huevo, eran muy blancas; (Sahagún) las tortillas que cada día comían los señores se llamaban totonquitlaxcallitlaquelpacholli, que quería decir tortillas blancas, calientes y dobladas, puestas en un chicuitl y cubiertas con un paño blanco. Otras tortillas que comían, que llamaban vietlaxcalli, que quería decir tortillas grandes, estas eran muy blancas, delgadas, anchas y muy blandas; comían otras llamadas quauhtlaqualli, que eran muy blancas, gruesas, grandes y ásperas; existía otro tipo de tortillas que eran blancas, y otras algo pardillas de buen sabor, llamadas tlaxcalpacholli. Otra forma de tortilla que llamaban tlaupoallitlaxcalli, que eran ahojaldradas y eran comida delicada.

Del maíz hecho masa, confeccionaban, para la clase alta, con mezcla de flores, como la denominada coatzontecoxochitl usada en tortillas a manera de unas obleas.

Comían pan pochol y además tamales (decía Bernal que eran como bollos largos, hechos y amasados con otra manera de cosas substanciales), de muchas maneras, unos de ellos son blancos y a manera de pella, hechos no del todo redondos, ni bien cuadrados, tenían en lo alto un caracol, que les pintaban con frijoles, con que estaba mezclado. Otros tamales comían que eran blancos, muy delicados, como digamos pan de bamba o de la guillena; otra variedad de tamales, comían blancos, pero no tan delicados como los anteriores y sí algo más duros; comían otros que eran colorados y te

nían un caracol encima; eran colorados debido a que después de hecha la masa, la tenían dos días en el sol o al fuego y la revolvían quedando así colorada. Otros tamales consumidos eran el Xocotamalli, el capultamalli (tamales de capulín), nacatamalli (tamales con carne), el quiltomalli (tamales de quelite), el tlaxcaltotopochtli (totopostes), el canané (tamales de masa y revueltos con frijoles), el picte (tamales de elote tierno o de masa de anís), el nacapitú (puchas* de masa y frijoles), el jacuané (tamales de masa rellenos con frijoles molidos y cabezas pulverizadas de camarón, todo envuelto en hojas de aculco o yerba santa), tamales de florecillas de chucunuc, los de hojas de chipilín; existían otros tamales pero simples y ordinarios, que no eran blancos, sino medianos, que tenían en lo alto un caracol; también otros que no tenían ninguna mezcla. Todas estas variedades de tamales los señores los comían con muchas clases de gallinas asadas y cocidas; una de ellas en empanadas, estando la gallina entera; también consumían otra empanada de pedazos de gallina, que llamaban empanadilla de carne de ésta o de gallo y con chile amarillo; otros los comían asados. Comían unas ciertas maneras de tamales hechos con los penachos del maíz, revueltos con semillas de bledos y con meollos de cereza (capulín -capultamalli-) molidos. Comían otra manera de tamales hechos de bledos*. Comían también unos panecitos no redondos, sino largos, que llamaban tlaxcalmilli (hoy memelas).

Del maíz, también consumían claclaollos diferentes a los de la clase baja, que los confeccionaban con flores como las deno-

* Consultar apéndice.

*

minadas coatzontecoxochitl, con yerbas, con chile o frijoles, puchas llamadas ixcue (panecitos de maíz tostado y frijoles cocidos), el etzcualli (puchas de maíz y frijoles).

Ni los ricos ni los señores despreciaban los batracios, ni algunos reptiles como la iguana (queahcuetzpalin) ni algunas hormigas, ni gusanos de maguey. Cuando el imperio se extendió de uno a otro océano, los aztecas aprendieron a comer el pescado de mar, las tortugas, los cangrejos y las ostras.

Alimentos acuáticos consumidos por esta clase social eran: ranas, axolotl, renacuajos (atepocatl), camarones de agua dulce (acociltin), moscas acuáticas (amoyotl), larvas acuáticas (aneneztli), gusanos blancos (ocuiliztac) y los huevos de una mosca acuática denominada axayacatl, que depositaba; en cantidades enormes sobre las aguas y que servía como una especie de caviar, el ahuauhtli y otros más.

Sólo los señores se alimentaban con gran variedad de viandas, salsas y menestras, tortas, pasteles de todos los animales que tenían, frutas, verduras y pescado que había en abundancia.

En cuanto a la fruta, la variedad que de ellas consumían y lo delicioso del sabor de algunas, nos indican su buen gusto. Así tenemos la piña, el mamey, la chirimoya, la guanábana, la anona (estas dos últimas tal vez llegadas del caribe), el aguacate, que lo mismo era usado como condimento de algunos platillos o como postre; los distintos zapotes: el blanco, el prieto, el amarillo, el domingo, el chico; la guayaba, el tejocote, el capulín. La ciruela

llamada xocotol, el nance, el hobo, la pitahaya, la tuna, la papaya, la jícama, el cacahuete, el quauhcamotli (guacamote), que eran raíces de árboles; camilli y una raíz que llamaron los españoles batatas (papas).

Se considera que la miel y el cacao debieron ser reservados a los señores. En cuanto al chile seco, por ser un condimento, el uso en la alimentación debió de ser más reducido.

Entre los manjares que más apreciaban los dirigentes, se citan los tamales rellenos de carne; los caracoles y la fruta mencionada arriba que era servida a veces con caldo de aves; ranas con salsa de chile; pescado blanco (iztacmichi) con chile y tomate. *Axolotl, manjar delicado para ellos, sazonado con chile amarillo; pescado servido con una salsa de pepitas de calabaza molidas; otros pescados elaborados con frutas ácidas (principalmente con capulines).

De los productos lacustres, además de constituir un valioso complemento dietético, debe mencionarse que habían algunos que denotaban en su consumo un cierto contenido de diferenciación-clasista; y ésto era por supuesto reflejo de su mayor o menor abundancia y también del grado de dificultad de su explotación, ejemplo: era el axolotl (ajolote) la clase baja comía el atepocatl (atepocate).

* El axolotl (ajolote) tenía un riguroso significado religioso.

La cacería y la pesca constituían el elemento para adquirir la alimentación de origen animal, tanto la clase baja como la alta, consumían además el lechichi, criado en un corral; el mercado principal estaba en Acolman.

Comían chapulines en guiso (chapolin chichiao) y gusanos de maguey que nombraban meocuitl chiltecpinmulli; camarones, cazuelas de unas hormigas aladas; tzicotonatli con chiltecpitl y cazuelas de renacuajos que nombraban chiltecpio, exolli (ejotes) y como bebida chichitlicacoatl.

Nos describen los cronistas la alimentación que le daban a Moctezuma o a los diferentes emperadores. Cotidianamente le guisaban a Moctezuma; gallinas, gallos de papada (guajolotes), faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos y bravos, venado, puerco de la tierra, pajaritos de caña, palomas, liebres y conejos; consumía otra manera de asado que eran codornices; comía muchas maneras de cazuelas, una de gallina hecha a su modo con chile vermejo y tomate y pepitas de calabaza molidas que se llama ahora pipián.

Los demás de la clase alta, comían otra clase de cazuela hecha con chile amarillo y otras muchas maneras de cazuelas y aves; comían muchas maneras de potajes de chiles, uno era hecho de chile amarillo, otro de chilmilli, hecho de chiltecpitl y tomates; otro de chilmulli, hecho de chile amarillo y tomates.

* Usaban comer también peces en cazuela, una de peces blan

cos con chile amarillo, otra de peces pardos hecha con chile verde y tomates, y con unas pepitas de calabaza molidas y eran muy buenas de comer.

Otra manera de cazuelas con ranas en chile verde (a este le llaman chiltepiquin, muy pequeño pero ardiente); otra hacían de axolotes con chile amarillo y otra manera de renacuajo con chiltecpitl (gusanos colorados) (en Oaxaca se vendían en abundancia en el mercado en clelmolli).

Otra de pececillos colorados hechos con chiltecpitl; también comían otra cazuela de unas hormigas aladas con chiltecpitl; otra de unas langostas (chapulines); también comían unos gusanos que son del maguey con chiltecpitlmolli. Comían otra de camarones hecha con chiltecpitl, tomates y algunas pepitas de calabazas molidas; también una manera de peces que llamaban topotli, hechos con chiltecpitl. Otra de pescado grande elaborado igual que las otras.

Otra de ciruelas no maduras (capulines probablemente), con unos pececillos blanquesillos y con chile amarillo y tomates.

Comían una manera de bledos cocidos (ahuauhtli) con chile amarillo, tomate, pepitas de calabaza, o con chiltecpitl solamente, otra hecha de semillas de bledos y con chile verde, también comían unas ciertas yerbas no cocidas, sino verdes.

Con respecto al que hoy llamamos atole, consumían uno llamado totonquiautulli, atole caliente; nequellulli, atole con miel; chiiniquatollo, atole con chile amarillo y miel, quauhnéxato

lli que era hecho con harina muy espesa, muy blanca y condimentado con tequizquitl; consumían otras maneras más, las cuales se usaban y trabajaban en casa de los señores; los calpixquez tenían encargo de las cosas necesarias para éstos.

Cuando terminaban de comer les daban muchas maneras de cacao hecho con miel de abejas; otro hecho con veinacaztli, otro con tlixochitl tierno (vainilla de olor, de donde venía el mezclar vainilla con chocolate), otro colorado, otro vermejo, otro na ranjado, otro negro, otro blanco, (estos diversos colores, no tanto provenían de las diversas especies de cacao, sino de los diversos grados de tueste).

Esta bebida principal y excelente que usaban era el co--chanatle; las semillas del cacao se machacaban hasta reducir las a polvo, también moliendo otros granos pequeños que ellos tenían; luego ponían aquel polvo en ciertas vasijas con un pico. Luego le agregaban agua y lo revolvían con una cuchara; después de haberlo batido muy bien, lo pasaban de una vasija a otra y de manera que hiciera espuma, la que se recogía en otro vaso a propósito, cuando querían beberlo, lo batían con unas cucharitas de oro, plata o de madera y la bebían.

Esta bebida era en opinión del conquistador anónimo "el más sano y más sustancioso alimento de cuantos se conocían en el mundo", pues el que bebía una taza de él, aunque hiciera una jornada, podía pasarse todo el día sin tomar otra cosa; siendo frío por

sa naturaleza, era mejor en tiempo caliente que frío.

Comían también hormigas aladas; gusanos de maguey (mocuilin); atole de maíz y de huauhtli; salado o azucarado con chile o con miel; judías verdes, ejotes (exotl) raíces de diversas especies como el camotli y carne humana de los prisioneros sacrificados.

El pavo totlin (nombre genérico), el machouexolotl (gualolote); los españoles con frecuencia lo llamaron gallina del país; era el ave de corral por excelencia; las gentes modestas sólo comían en grandes ocasiones, pero esta clase social tenía el privilegio de consumirla cuando quisiera. a

Todos los cronistas y misioneros posteriores a la llegada Cortés describieron pródigamente las costumbres y los alimentos que consumía Moctezuma y los demás nobles.

Cortés describía que cada vez que comía Moctezuma y cenaba, le traían de todos los manjares, así de carnes como de pescados y frutas y yerbas que habían.

Los que trasnochaban eran los dignatarios y los comerciantes, que ofrecían fiestas o banquetes, cenaban abundantemente y con frecuencia durante toda la noche.

Llevaban a los señores junto con la comida una toalla de algodón para limpiarse las manos y la boca, les servían dos o tres maestresalas y los señores comían de lo que más les agradaba, haciendo que el sobrante se repartiese a los otros señores vasallos

que estaban allí para hacerle corte.

Tezozomoc menciona que sólomente para la comida de Moctezuma, eran varias cargas de: cacao, chile en fardo, cargas de chian tzotzol (Torquemada decía que era una semilla de calidad fría, aunque sabrosa) y chian delgado, chianptzahuac, semillas de huauhtli (los españoles la llamaban semillas de bledo), tlapalhuauhtli de colores, muchísimo maíz y diversos géneros de frijoles, cántaros de miel de abejas, miel virgen.

Comían hongos con miel, atole delgado en tazas; desgranaban el maíz para hacer tamales; comían codórnices y teonacastle*.

Costumbre en la clase alta (Sahagún) de utilizar servilletas y cucharas de carey de concha de tortuga.

Tenían una cocina bien definida y depurada, pero de ella sí se exceptúa la tortilla, nada quedó como era.

* Teonacastle: planta medicinal

ALIMENTACION COTIDIANA DE LA CLASE BAJA

Después de exponer la alimentación de la clase alta dentro de la sociedad azteca, enfoco la alimentación de los macehualtin que, como se leerá a continuación, casi fue una alimentación de poca variedad, sobre todo para el estamento más bajo que lo constituían, como ya lo expliqué ampliamente, los mayeques que al ser un elemento étnico extraño estaba muy marginado, además de varios macehualtin verdaderamente pobres que no podían, como en la actualidad, aspirar a una alimentación más digna que la meramente de subsistencia.

En esta clase la alimentación de origen animal en realidad era escasa, pues ésta la obtenían la mayoría de las veces de la caza; los pipiltin cazaban por distracción y la carne la consumían, pero la mayoría de las veces la compraban en el tianguis; tanto para buscar variar la alimentación (o la vendían) o bien hacían uso de las dos especies domésticas como era el pavo y el catalogado como perro (lechichi) sin pelo que cebaban para consumir, aunque su carne era menos estimada que la del pavo.

El pavo totolin en nahuatl, denominando al macho le llamaban uexolotl (por castellanización resultó guajolote), era el ave de corral por excelencia, por lo que cada familia procuraba tener cierto número de ellos junto a su casa, la gente demasiado modesta tenía este alimento sólo en grandes ocasiones como posteriormente lo indicaré.

Con respecto a las aves, además del pavo o guajolote y una especie de faisán (el coxolitli), el tepeototol, ciertas palomas y codornices que criaban en domesticidad, las demás aves que consumían eran huéspedes transitorias de los lagos o bien habitaban en bosques y selvas más o menos lejanos.

La alimentación de origen animal correspondía en esta clase a lo que cazaban o pescaban, debido a que la crianza de animales se limitaba al coauhtuza, el guajolote y algunas variedades de patos.

La lista de animales domésticos para el consumo era reducida; pero el pueblo era buen cazador, pescador de agua dulce y buen recolector, sabía por tales medios obtener una gran variedad de bastimentos; dentro de los mamíferos para su consumo destacarían: distintas especies de venados, una de cerdo montés (el coyametl), conejo, liebre, tejón, comadreja, marta, ardilla, nutria, tlacuache, armadillo, mapache, oso, tapir, el tepezcuintli y el ya mencionado techichi.

Casi todo el siglo XVI siguieron proporcionando alimento a los habitantes tanto españoles, mestizos principalmente; hasta que secaron el lago por los problemas que les ocasionaban. Además comían ranas, culebras, tortugas, siendo un platillo muy solicitado las iguanas y sus huevos, así como los lagartos.

La economía de aquel entonces se sustentaba primordialmente en las técnicas de obtención representadas por la caza de

aves acuáticas; la recolección y pesca de productos de la laguna. Esta economía resultaba suficiente para las necesidades más inaplazables del pueblo; por lo que con ella el problema de la nutrición quedaba salvado.

Nuestros antiguos mexicanos no disponían de grasa ni de aceite, por lo que ignoraban en su cocina las frituras, por lo que todo lo consumían asado, en lo que ahora llamamos barbacoa, o la mayoría de las veces muy sazonado y picante, esto último, lo puedo explicar, debido a que el picante es lo que le daba verdaderamente el sabor al platillo (o sea sazón), este gusto por lo picante se ha quedado, aunque ahora todo se consume usando grasas.

Los mexicas, pueblo agricultor tenía una alimentación de tipo mixto que incluía productos agrícolas en gran cantidad, con maíz como alimento fundamental y con productos obtenidos del reino animal.

Usaban otros vegetales entre los cuales pueden mencionarse las múltiples especies de frijol, calabaza, chilacayote, chayote, papa, camote, guacamote, cuajilote, chinchayote, cuapínole, huachacate, mesquite, nopales y una serie de yerbas como lo son los quelites, quintoniles, malva, huanzontles, diversas clases de hongos cacomites, así como el corazón del maguey cocido.

Aderezaban sus platillos con el imprescindible chile en sus múltiples variedades usando, además tomate, jitomate, miltoma--

te, jaltomate, pepitas de calabaza, una especie de cebolla, el xona catl, achiote, xoconoztli, la llamada pimienta de tabasco xocoxochitl.

El Pueblo comía cotidianamente tortillas de maíz, frijoles, chile, calabazas, yerbas condimentadas con chile, vainas de mezquite, guaje, ranas y renacuajos del cieno, y muy de tarde en tarde carne, como sustento.

Del maíz, la base indiscutible de la alimentación prehispánica y aún de la contemporánea rural, se aprovechó un gran número de tipos distinguibles en cuanto al sabor, forma, tamaño y color; de todos ellos destacaba el maíz blanco (iztac centli), ya que éste era propio de las milpas de regadío, de roza y de las chinampas, que sabemos en la ciudad estaban a la redonda de las casas de los macehualtin. Existían diferentes tipos de maíz: uno grueso y substancioso, otro chico y sequillo denominado moroche, los colores eran además del blanco ya mencionado, encarnado, negro y vermejo.

En la época prehispanica se denominaba al maíz como taolli (maíz desgranado, seco y en mazorca) y en especial la variedad mexicana recibía el nombre de teoxintli; los españoles la denominaron como mahis porque aplicaron el nombre que se usaba en Haití; dependiendo de su tamaño y madurez recibía nombres diferentes, así que cuando lo sembraban hasta cierto tamaño era toctli cuando tenía una espiga, que hecha antes que la mazorca en lo alto, se denominaba la muyavatl (la comían los muy pobres todo el año) después-

cuando está granado tloli; cuando las mazorcas estaban tiernas o en leche xilotl (que eran obsequiados a los pipiltin como fruta) y cuando por último estaba en mazorca recibían el nombre de centli y era cuando le daban gran variedad de usos.

El maíz lo comían en forma de elotes, algunas veces lo comían tostado dominado izquil (esquites), desgranado para formar distintas sopas, ya con los granos enteros y molidos pero sobre todo era comido en forma de talxcallis (tortillas), que eran diferentes a los de la clase alta; otra manera de comer el maíz era en tamalli (tamales) en innumerables formas de hacerlos, el más usado era el tipo llamado tamalatl, o tamal de agua, que no contenía ninguna sorpresa suculenta por dentro y estaba hecho únicamente de masa.

También comían el maíz en forma de pinole, ésto se hacía tostando el grano y convirtiéndolo en harina, consumían el sabroso pibinal (elote en barbacoa o pib); confeccionaban cocolli (panecitos de forma retorcida) (cocolles) claclaollos de pura masa, como los servidos de cotidiano alimento al pueblo.

Confeccionaban con el maíz, además el atolli (atole), el pozol (pozole) disolvían en agua la masa para formar el pozol ya fermentándolo ligeramente o bien cociéndolo para la preparación de los diferentes atoles simples o compuestos con otros múltiples productos como el chile, el cacao, etc., el tlazcalotolli; el mezquitlatolli y otras bebidas fermentadas como la chicha que era blanca o encarnada principalmente.

El chile fresco estaba al alcance de todos pues bastaban los cultivos del valle, que en gran parte eran de riego, y era utilizado para el consumo local.

Las raíces o yerbas y tubérculos eran muy usados para la alimentación, las verduras eran preparadas en gran variedad de guisados: epazote, quelite, huanzontle, verdolagas, cladodios del nopal, papaloquelite, ayoxóchitl (flor de calabaza) cuauhilotl (cuajilote) chile: serrano, cuaresmeño, chilpotle, tempenchile, putumic, amax, raspadura de maguey (metl) en barbacoa.

Comían también xumiles (chinchas de árbol), musgo lacustre, ciervos destazados o enteros. Mosca de la lama, miel de maguey, huevos de los juhiles y de varias aves, todo lo de la caza lo comían asado. El aceite de chía les servía para conservar a los ídolos y para condimentar la comida, además de que usaban el de aguacate.

Indica el conquistador anónimo que cultivaban una gran diversidad de plantas y hortalizas a las que, como aclara eran muy aficionados, agregando que las consumían tanto crudas como en varios guisos, incluye aquí también la observación de que el chile les servía para condimentar y a tal grado estaban aficionados a él que no comían "cosa alguna sin ello".

Consumían los muy pobres: ayacotli (frijol muy conocido en ese entonces) huixcachin (huizache) el mezquitl (mezquite) el cuahxococuilli (cuajimicuil) el huaxin (guaje).

La comida del macehualtin en el campo era la que se componía de dos alimentos al día, ya que abandonaban el lecho al amanecer; no existía ninguna comida preparada, ni prevista, sólo cuando habían transcurrido unas horas de trabajo, hacia las diez de la mañana aproximadamente, ingerían el primer alimento del día, casi siempre un tazón de atolli, pasta de maíz más o menos espesa que azucaraban con miel o condimentaban con chile.

La comida fuerte era para todos la del medio día, que se celebraba durante las horas de mayor calor; aunque para las gentes comunes, era un asunto rápido, ya que consumían tortillas de maíz, frijoles, salsa de chile y tomate, a veces tamales y muy raramente carne de caza (podía ser de venado preferentemente) o de aves, entre ellas el pavo, y como bebida generalmente consumían agua: cuando se alimentaban en su casa lo hacían en cuclillas sobre esteras y con prontitud comían.

Pero cuando lo hacían fuera, por razones de trabajo, sacaban de un pequeño itacatl, que su esposa les preparaba por la madrugada antes de salir de su casa.

Para la mayoría de estas gentes comunes, la segunda comida era la última, salvo que antes de dormir ingirieran una taza de atolli de amaranto o de chíá.

Los pobres y los campesinos de las orillas de la laguna-incluso recogían del agua, una sustancia flotante conocida como te cuitlat (escremento de piedra) (recordamos que todos los aztecas

antes de iniciar el imperio lo consumían y posteriormente no era - muy predilecta por la clase alta aunque no despreciada) un poco parecida al queso que prensaban para hacer con ella panes, y consumían también los nidos esponjosos que hacían las larvas de las moscas acuáticas; alimentos aunque humildes pero desempeñaban el gran papel de complemento alimenticio.

El atepocate (atepocatl) lo comía la gente baja a diferencia de la clase alta que comía el ajolote que tenía un significado religioso.

La gente pobre comía por pescado seco el charal que se encontraba en grandes cantidades en los lagos de Chapala y Cuitzeo.

Casi específicamente los anteriores alimentos eran consumidos por esta clase y la clase alta también los consumía, aunque raramente; existen alimentos que las fuentes no especifican qué clase los consumían, también en el caso de las frutas; Tezozomoc menciona que los pescadores de mizquic, cuitlahuac, culhuacan, iztapalapa, mexicaltzinco y lagunas dentro de aztahuacán, acaquilpa, chimalhuacán y otros pueblos de las orillas de las lagunas ofrecieron a Moctezuma II cuando lo recibieron en su territorio: todo género de patos, ranas, pescados, xohuilli, yzcahuitle, milchptlelcin, cocotin, ajolotes, anenez, acocozillin y pescado blanco.

Estos alimentos nos pueden mostrar que si los ofrendaban era porque abundaba en esa región y que ellos los consumían y por su sabor les parecía que podrían alagar al rey.

Procedimiento para preparar nixtamalli: el maíz cocido con agua y cal se transformaba en nixtamalli; aunque pierde poder alimenticio ya que se quedan en disolución, muchos de sus componentes nutritivos; el grano cocido de este cereal lo molían en metatl con el metlapilli hasta reducirla a masa.

Tlaxcallis:

Para hacer las tortillas tomaban una olla grande en la que cabían 4 ó 5 cántaros de agua, y les ponían fuego debajo hasta que el agua hervía, entonces retiraban el fuego y procedían a echar dentro del grano que llenaban (tayul) y encima añadían un poco de cal para que soltaran el hollejo (se ablandan y se facilita la molienda) al otro día, o bien a las tres o cuatro horas, cuando ya se había enfriado, lo lavaban muy bien en el río para que quedara limpio de cal, luego conforme los iban machacando le agregaban agua y se iba haciendo una pasta, y así moliendo y amasándolo a un tiempo, se preparaban las tortillas que se cocían en comales y según se cocían las comían, porque eran más sabrosas calientes.

Procedimiento para elaborar los tamales: Otro uso de la masa, era haciendo unos bollos (tamales) de aquella masa, los envolvían en hojas y poniéndola en una olla grande con alguna agua, cubriéndolas muy bien, y con el calor y el tenerlos tapados se cocinaban; también los guisaban en sartenes, en otras cosas que acos

tumbraban comer.

El atole:

La masa también les servía para hacer atole, mezclaban a esta agua, cociéndola hasta obtener la consistencia necesaria del atole, le agregaban después condimentos ya para endulzarlo o darle diferentes sabores, usaban la miel, el cacao, vainilla, el amaranto, chile, semillas de calabaza, molidas o una combinación de varios.

El pozol:

El pozole era una bebida similar que difería del atole por tener como base el maíz molido en seco.

El atole y el pozole lo servían en los mercados en medias calabazas o en tazas de barro; pagaban sus bebidas, con una mano de chile, un pescado fresco del lago o algunas plumas de alguna ave.

Destacan dentro de las costumbres alimenticias cotidianas de los indígenas, en la época prehispánica, los alimentos consumidos en especial, debido a un festejo, de los diferentes dioses, nacimientos, muertes de niños, mujeres por parto, guerreros o por-

la visita de algún miembro encumbrado o visitante distinguido; oca sión que aprovechaban los indígenas para consumir productos que re gularmente no habían, sobre todo la clase baja, como era el caso - de comer maíz y frijol juntos en tamales.

El anterior ejemplo es una muestra de lo acontecido a las grandes masas de la clase baja que tenía ese desahogo de aun-- que fuera algunas veces comieran lo que otras no, aunque después no tuvieran. Cabe destacar que para estas celebraciones, existía la cooperación de la comunidad, pues el agazajo era para todos, ya fuera bautizo, entierro, boda o fiesta de algún dios; esto se daba obviamente en la clase alta.

La culinaria azteca variaba de acuerdo a las clases sociales..

nobles y monarcas	rica en ingre- dientes apeti- tosa y variada	clases bajas	pobre ¿escasa en recursos nutritivos?
nobles y ricos	cacería pesca manjares condimentados carne exquisita de vo- latería, espumoso cho- colate aromatizado con tlilxochitl (vainilla) antojos incitantes fermentado neutle (pulque)	clases bajas	tortillas (tlax- callis) clacloollos frijoles cocidos con epazotë y el molcajete (molcáxitl) de ardoroso chilmo- lli para saciar el hambre

ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS

El indígena gustaba de romper la monotonía cotidiana de su vida austera, controlada y bajo los efectos de una ideología de aceptación, ya de bautizos, de casamientos, de honras a dioses y diosas o por la celebración de la fiesta del mes que transcurría, había diferenciación en lo consumido y ofrendado, obvio es de acuerdo a la clase social.

Aquí es interesante apreciar que a la vez que se mencionaban los alimentos consumidos y ofrendados, se incluían las costumbres con referencia a la forma de comer, al uso de utensilios, etc.

Estos alimentos se definen como extraordinarios, ya que no se consumían diario, sino sólo en ocasiones especiales confeccionándolos o elaborándolos con más cuidado, eran más variados y laboriosos; buscaban tener también un valor formativo para los más jóvenes, de acuerdo a su jerarquía social cuyos puntos de conducta esperaban que asimilaran "el hombre educado -y con mayor énfasis el que pertenecía a la clase dirigente- actuaba con discreción y dignidad, sin hacer ostentación de sus sentimientos, salvo en circunstancias especiales".

Se esperaba que estuviera de buen humor, aceptara con gusto la comida, la compartiera con el recién llegado, se sirviera con mesura y masticara con calma.

La educación cultural alimenticia comenzaba temprano en

la vida: las jóvenes aprendían a hacer buena comida y buena bebida, especialmente para los señores; las niñas tenían a honor tratar con deferencia a sus mayores.

Si eran llamados a comer con un señor principal, debían inclinarse y saludarle, masticar bien y despacio, no llenarse la boca de comida; no hacer ruido al comer mole o beber agua... usar la mano derecha, no comer con todos los dedos (sólo con tres) no toser ni escupir, pues sería falta de respeto.

En el mes primero del año de Atlcahualo, se ofrendaba comida a los dioses que era la siguiente:

Aderezada con tlelmolli (salsa hecha al fuego con tomates y chiles).

El chilmolli (salsa de chiles).

El ahuacamolli (salsa de aguacate, tomate y chile)

Guisados:

Tototlemolli (guisado hecho con huevos de guajolote)

El Necatlacualli (guisado de carne, tomate y chile)

El Xopaltlaxcalli (panecillos de maíz guisados con chile).

El Nacatamalli (tamales de carne)

En el mes de Tlacaxipehualiztli, se comía:

Cocolli o pan retorcido de maíz.

En el mes Tozostontli: ofrendaban pulque y copal a los dioses de las sementeras.

En las festividades de la diosa Cihuacoatl y el dios Camaxtli la comida ritual era el quiltamalli (tamales de quelite) rociados con chiampinole (pinole con chía) y carne asada tomada con pan de tzoalli.

FIESTA DE CHALCHIUTLIQUE

Las mujeres ofrendaban xilotlaxcalli (panecitos de elote), el pueblo comía el itzcualil (puchas o gachas de frijol con maíz), después de sus abluciones y areitos de ritual.

La clase baja era la única vez que comía en guisado maíz y frijol al mismo tiempo.

En la fiesta solemne de Tezcatlipoca; el pueblo acostumbraba comer izquilitl (maíz tostado) -esquites-.

En la simbología del mes ETZALCUALIZTLI (6o. mes)

"Es otra fiesta a los dioses de la lluvia; los sacerdo--

tes de estos dioses ayunaban cuatro días antes de la fiesta; hacían todos puches o poleadas llamadas etzalli, todos comían en su casa y daban a los que venían y hacían mil locuras ese día" (4)

En la celebración de la fiesta del gran Cú de HUITZILO--POCHTLI considerada como fiesta no muy solemne ni de mucho gasto, Moctezuma II Huilucamina mandó llamar a todos los mayordomos de cada pueblo, y les mandó... -que- todos ellos mandasen hacer bollos, tamales, tortillas y a manera de bizcochillos tlaxcalmimilolli...

Para la celebración de la fiesta de HUEYTECUILILHUITL, dios de los mexicanos. Moctezuma II para mostrar tanto poderío y pujanza en el tener y mandar, hizo llamar a los señores comarcanos de todas partes para celebrar la fiesta.

Todos los tamales y bollos habían de ser muy grandes... y mandó llevar a todos, los guisados de aves y frutas que había en los pueblos, y ante todas las cosas, mandó llamar a todos los mexicanos viejos, viejas, mozos, mozas, mancebos y niños, y juntos todos los mexicanos mandó a todos los mayordomos que diesen bien de comer a todos.

"A los varones les dieron a beber cacao y a las mujeres, doncellas, niños y niñas, les dieron en lugar de cacao atolo, que-

(4) Sahagún, Historia General de las... p. 116, tomo I

había de ello muchas canoas llenas..."

Las ofrendas que daban a los dioses para obtener la victoria. hacían unas tortillas blancas y grandes que llaman papalotlaxcalli, gusanos de magueyes tostados en comales que llaman XONECUILLEN, YMEL OCUILLI, y tostaban un poco de maíz y lo mofían, que llamaban IZQUEOTL, lo batían en una xícara azul y nueva y la ponían a los dioses..." (12)

BASTIMENTOS ALIMENTICIOS PARA IR A LA GUERRA

Matalotaje, bizcocho Tlaxcaltotopochtli, maíz tostado y molido con chía, que es pinole; chile molido y seco, frijol molido, cacao molido y seco, acahuapinole.

Existía la costumbre de que cada barrio de México proporcionase los siguientes bastimentos para ir a la guerra: que se hiciese abundante masa molida y tostada al sol para que sirviese de pinole que llamaban Texhuatzalli, y frijol molido, y pinole seco, bizcocho molido Tlaxcatotopochtli y pedían a TLATELOLCO casi lo mismo.

Los tamales que se ofrendaban en las exequias de los guerreros eran el papalotlaxcalli (tamales de maíz con papaloquelite)

(12) Tezozomoc, Crónica... p. 358

los naxpaltlaxcalli, xopaltlaxcalli y cocotlaxcalli (panecillos de maíz guisados con chile, muy usado en las ofrendas y en la alimentación de los sacerdotes).

Clase alta.

En las ofrendas que se daban a la viuda de algún guerrero azteca, vemos productos alimenticios y nos dice Tezozomoc que el que menos daba era una cesta de frijol, o de chílan, o en su defecto un ave o dos de las gallinas pavas denominadas zihuatotolin; existía la costumbre (aún ahora practicada en algunos lugares), de hacer un convite como si estuviera vivo el guerrero; a estos invitados se les da de comer tres o cuatro tortillas llamadas tlaocatlacualli, y papalo tlaxcalli, comida de gente buena, tortilla volada papalotlaxcalli y gallinas guisadas a la usanza antigua que llamamos pipián, y brebaje que llaman izquiatl, rosas y perfumaderos galanes, yetl... y luego ponían en medio una gran jícara que llaman teotocomatl llena de vino o zumo que llaman iztac octli o pulque blanco.

Clase baja.

Con respecto a las ofrendas que daban a las viudas de los guerreros, se puede aclarar que se consideraba a esa celebración de todos por lo que se hacía la aportación.

Clase alta.

De la quizocualia comían sus frutos y con éstos hacían un bulto de la figura de algún difunto importante para vestirlo con las ropas de éste y después de una gran ceremonia, quemaban el bulto. (13)

En festividades de Palacio, comían hongos alucinógenos, con miel "cuando les hace efecto el hongo, entonces se ponen a bailar o a llorar" (creían ver su futuro cuando se drogaban). (14)

A continuación mencionaré las costumbres en el bautizo de un niño y alimento consumido de acuerdo a su clase social.

Una de ellas era que al nacer el niño se le practicaba la circuncisión, no era la misma ceremonia que se hacía si era mujercita.

Los de la clase alta.

Hacían una rodeleta de masa de bledos y encima ponían un arco y saetas, la comida era la siguiente: mulli (hoy mole) o potaje con frijoles y maíz tostado y mastalejo.

(13) Tezozomoc, Crónica Mexicayotl, p. 232

(14) Fuente Indígenas... p. 103

Y los de la clase baja.

No les hacían arco y saeta, sólo su rodeleta; la comida eran algunos tamales y maíz tostado.

La clase alta ofrecía un convite por el bautismo: Ponían delante del que estaba sentado: una orden de chiquihuites con diversas maneras de pan y pareados con los chiquihuites, otros tantos cagetes con diversas maneras de cazuelas con carne o pescado; y antes de que comenzasen a comer los invitados acostumbraban del alimento que tenían delante, tomar un bocado y lo arrojaban al fuego a honra del dios Tlaltecútli, y luego comenzaban a comer. Concluída la comida daban las sobras a sus criados y también los cagetes y chiquihuites. Luego venían los que servían el cacao (chocolate) y ponían a cada uno una xicara con cacao y su palillo que llamaban Aquavitli; también las sobras se las daban a sus criados.

Las mujeres comían en otra parte y no les daban cacao a beber, sino ciertas maneras de mazorca, sembrada con diversas clases de chilmolli por encima; y los viejos y viejas juntábanse a la noche, y bebían pulque y se emborrachaban.

La clase baja tenía que conformarse con una celebración más sencilla.

Sahagún menciona que entre los consejos que daban un padre a su hijo, encontramos que le recomendaba comer en la mañana y

en la noche y que antes de comer se lavara las manos y la boca, después de comer se volviera a lavar y que además se limpiara los dientes.

El año Cetochi menciona Sahagún, era de hambre, por lo que buscaban aprovisionarse antes para resistir el hambre, que los llevaba, si no eran prisioneros, a la costumbre de venderse como esclavos por tener alimento o hasta vender a sus hijos a cambio de éste.

Por lo que cuando se acercaban estas fechas los frijoles los guardaban hasta con todas las ramas, hojas y vainas, ya que todo lo aprovechaban en tiempo de hambre.

En época de sequía los alimentos que los aztecas consumían los salvaron, y se proveían de acuerdo al calendario, dejando en reserva las hojas de frijol.

Hubo gran hambre y mortandad, en el año denominado Zetoc cnhuiloc, año del conejo, era su gobernante Moctezuma Ilhuicamina; y todo estaba tan seco, aún las sementeras frutales, las magueyales, tunales, etc.; y hasta las raíces que llamaban cimatl que se comían sólo en extrema necesidad se secaron; en Tenochtitlán, fue donde se encontró la solución a este grave problema ya que recurrieron a la utilización de las raíces tulares llamadas Tulcimatl-Yalzatzamolli, pescado blanco, xohuiles, ranas, acoziles, camarones y de la laguna Izcahuitle, Tecuitlatl, Axaxayacatl, el Polucatl era la semilla de unas yerbas que no se comían, sino sólomente por

gran necesidad; esto les permitió sobrevivir, la demás gente que no tuvo estos productos sucumbió.

Clase alta.

Los mercaderes en el mes del Panquetzaliztli, la bebida-secreta ingerida, era una del pulque denominada mallalocitli que es ta de color azul (lograba este color con diferentes productos).

Durante la fiesta que hacían los mercaderes llamada Panquetzaliztli, el corazón del sacrificado (centro vital) era ofrecido al dios; la sangre era puesta en un recipiente, era aplicada a los labios de las divinidades, y ciertas partes del cuerpo (previamente cocidas conforme a un ritual) eran consumidas por los asistentes.

Primero cocían el maíz que habían de dar juntamente con la carne, de la carne daban poca sobre el maíz puesto, ningún chile se mezclaba con la carne ni con el maíz, sólomente le agregaban sal; comían esta carne los que hacían el banquete y sus parientes.

Algo semejante en las fiestas de las calendas del décimo mes en honor de los dioses de los montes. (15)

Un platillo selecto para un almuerzo especial se conside

(15) Sahagún, Op. cit. libro II, cap. X y XX, p. 188

raba a la carne que provenía de los prisioneros sacrificados en las pirámides, templos de la ciudad.

Se conseguía esta carne en el mercado aunque era cara, comida que como ya mencioné sólo en ocasiones especiales y sólo por los ricos.

Alimento consumido en un banquete de mercaderes y señores, además nos menciona los preparativos y quienes se ocupaban en hacer los alimentos: pelaban gallinas o mataban perros y los chamuscaban, otros se ocupaban en asar gallinas, y otros en cocerlas.

Las mujeres viejas y mozas hacían los tamales de diversas maneras: unos se hacían de harina de frijoles, otros con carne; unas de ellas lavaban el maíz cocido, otras quitaban la coronilla del maíz que era áspera para que el pan fuese delicado; otras llevaban agua, otras mezclaban el maíz cocido con el cacao, otras hacían potajes y amaneciendo ponían los petates por todas partes y asentaderos y echaban heno entretejiendo la orilla que parecían mantas de suave yerba.

Más evolucionado, dependiendo del criterio occidental era la ceremonia indígena en que los participantes formaban con pan de bledos el cuerpo de Huizilopchtli; tras matarlo ceremonialmente encajándole un dardo en el corazón, cada quien comía un pedacito-- de aquello que había dejado, de ser pan y se había transformado en el cuerpo del dios. (16)

(16) Corcuera Sonia, Entre gula y templanza... p.31, 32

Y los que recibían y comían el cuerpo de Huizilopochtli se llamaban ministros de dios. (17)

En las fuentes indígenas menciona Sahagún la costumbre de utilizar servilletas y los productos usados en los banquetes: chile, tamales, guajolote, perros, que no debieron ser un alimento demasiado a su gusto, ya que servía de soporte al guajolote, al darlo a la gente a comer; abajo en la cazoleta del mole ponían pedazos de perro, encima colocaban la carne de guajolote, a lo que cada uno necesitara.

Quiero mencionar algunas prácticas que efectuaban antes y después de comer los indígenas, en la clase alta; parece que la clase baja no las efectuaba y son las siguientes:

- 1) Antes de comer les daban un lavamanos para asearse.
- 2) Antes de comenzar a comer los invitados de la comida, de lo que les habían puesto, tomaban un bocado y lo arrojaban al fuego a honra del dios Tlaltecutli para después comenzar a comer.
- 3) Usaban servilletas y cucharas, cuchillos, además de palillos que les distribuían después de haber comido.
- 4) Cuando concluía la comida les volvían a dar el aguamanos para asearse manos y boca; las sobras de sus comidas las daban a sus criados hasta el cacao, que se consideraba era bebida priva-

(17) Durán, Historia de las Indias... p. 138

tiva de los ricos que se condimentaba principalmente con vainilla.

5) Las mujeres atendían a los invitados y las invitadas al festejo comían aparte y no bebían cacao, sino atole, mazamorra sembrada con diversas clases de chilamolli por encima. Las viejas y los viejos se juntaban en la noche a beber pulque y emborrachábanse; eran los únicos que podían hacerlo, ya que al resto de la población les estaba prohibido hacerlo, pues la falta era muy castigada; la primera vez se les azotaba en público, la segunda era cortado su cabello en forma especial; si reincidían era ahogado en cualquier charco y luego colgado en la plaza pública para servir de ejemplo.

6) La mayor parte de sus guisos eran asados, hechos como la barbacoa, o cocidos nada más, condimentados todos con las diferentes variedades de chile.

IV LA COLONIA EN EL SIGLO XVI

- 1) Brevísima introducción histórica sobre la conquista - y algunos acontecimientos de los primeros años posteriores a este suceso.

V Noticia de algunas instituciones que alteraron el ritmo de la sociedad indígena: encomienda, depósito.

- 1) mención de algunas costumbres y el modo de ser-indígena que ayudó a su explotación y a la sumisión que posteriormente demostraron.

- 2) Actividades desarrolladas por los indígenas; propiciación y alimentaciones.

VI Otras consideraciones sobre algunos aspectos que ocasionaron marcadas diferencias en la socioeconomía novohispana y que incidieron en la alimentación.

- 1) De cómo llegaron muchos alimentos nuevos y los-indios se aficionaron a ellos.

- 2) La alimentación como elemento de diferenciación social.

VII De la ciudad prehispánica a la española: abasto, mercado, alhóndiga, etc.

- 1) Costumbres prehispánicas sobre los mercados que persistieron casi todo el siglo XVI.
- 2) Ordenanzas que muestran los problemas en los mercados, el abasto, y la búsqueda del control del precio de algunos productos.
- 3) El abasto de carne; diferentes ordenanzas que mencionan el establecimiento de carnicerías, el control de éstas y los precios.

VIII ¿Nutridos o desnutridos?

IX Conclusiones.

X Obras consultadas.

L A C O L O N I A

I) Introducción histórica.

Explica Alejandra Moreno Toscano una situación que en de terminado momento me parecía ilógica, pues no me era creíble que tan fácilmente los españoles, siendo tan pocos y sobre todo desconociendo el territorio, pudieran vencer a los aztecas, pues la moral que les inculcaban a estos últimos, era muy rígida en cuanto a la fidelidad a su rey; pero la aclaración a esto consiste en que la expansión de los aztecas se inició hasta el reinado de Izcoatl-hacia 1420, coincidiendo con las primeras exploraciones que portugueses y españoles hacían en el Atlántico, y fue hasta 1500 cuando los mexicas alcanzaron los límites geográficos extremos de su imperio*, por lo que, cuando llegaron los españoles en 1519, poco tiempo había transcurrido entre la etapa en que eran independientes las poblaciones sojuzgadas por los aztecas, por lo que veían a Moctezuma II como un tirano, y a los españoles, como el vehículo para liberarse de su dominación; luego, es de concluirse que ayudaron a los españoles las poblaciones aludidas, especialmente los tlaxcaltecas.

Demasiado conocida es toda la etapa comprendida desde la llegada de los españoles recibidos ostentosamente por Moctezuma

* Imperio de tipo Teocrático y militar.

Xocoyotzin, hasta la caída de Tenochtitlán, cuando cae prisionero de los españoles Cuauhtémoc, por lo que me abstendré de mencionarla; pero poco se dice que Cuauhtémoc le pidió a Cortés que les concediera a los mexicas abandonar su ciudad, cosa que permitió, por lo que se inició un gran éxodo, pues se puso también en fuga la población cercana al lago, uniéndose como otra calamidad, a esta emigración las pestes, que provocaron gran merma en la población, ya bastante disminuída por el sitio y derrota (18); en las crónicas es escasa la información referente al número de personas a las que se obligó a permanecer en México, no existe información precisa sobre las familias indígenas que salieron y a dónde se dirigieron, aunque se especula que eran las que vagaban por el norte y sur del país huyendo de los misioneros. (19)

Ya dueño Cortés de Tenochtitlán, decidió edificar una ciudad, por lo que era necesario derruir las antiguas construcciones; grande fue su sorpresa, cuando se percató que no había quien lo hiciera, debido al éxodo que él había permitido, por lo que tuvo que ordenar que de las poblaciones cercanas, se aportaran hombres que deberían concentrarse en México para domoler lo anterior.

Gracias a la gran cantidad de indígenas, que eran ya esclavos o cautivos que estaban marcados en el rostro, la capital se

(18) Vid. Valadez, Historia del pueblo... 269

(19) Ibiden, p. 270

erigió a costa de su trabajo y muchas de las veces de su vida; mientras Cortés se había dado a la tarea de vigilar la edificación, suspendió sus expediciones que encargó a Pedro de Alvarado y a Sandoval; es necesario agregar que mucho antes de que los reyes españoles por real cédula le concediesen el título de capitán general, octubre de 1522, todo lo que había sido el imperio de Moctezuma II estaba sojuzgado.

Cortés después de separar el quinto real repartió lo restante entre él y sus soldados, por lo que le quedaron 225 mil pesos que tenía que repartir entre 1400 soldados correspondiéndole a cada soldado 120 y tantos castellanos. Existe la información que cuando fue ordenada la reconstrucción de México y se pusieron ya sea en venta o donación los solares, Cortés y sus lugartenientes se apoderaron de los mejores y se hicieron construir las mayores casas; aunque no hay información precisa referente a que los soldados con el dinero recibido comprasen terrenos, lo que dió origen a las siguientes denominaciones: los soldados se hicieron llamar pobladores, y el resto de los habitantes, unos se llamaban vecinos, que eran los paisanos recién llegados de España; los otros pobladores, o sea parientes de los conquistadores. (20)

Lo anterior explica que al principio se demarcó claramente a la población venida después; esta apreciación es sólo con-

(20) Valadez, Historia del pueblo... p. 281

y el resto lo percibían los oficiales reales, entonces la encomienda era el derecho concedido a un individuo para cobrar y hacer suyos los tributos pagados, conforme a las leyes por un determinado número de naturales, permitiéndoles cuando más un producto de dos mil pesos al año; y los encomenderos recibían la responsabilidad de prestar sus servicios en contra de sublevaciones y en instruir en la fé católica a los indígenas. (21)

La encomienda sólo fue posible de aplicar en regiones habitadas por grupos sedentarios sojuzgados; dicho sistema convenía perfectamente a los conquistadores, quienes simplemente se limitaron a reemplazar a los antiguos jefes aztecas en el control público, recaudando el tributo mediante los procedimientos tradicionales; estas encomiendas recayeron, especialmente, en los capitanes que se habían destacado en la conquista de Méxco, los demás recibieron tierras sin vasallos, como una paga por sus servicios. (22)

A pesar de que los reyes habían prohibido la esclavitud y el repartimiento, Cortés continuó distribuyéndose y distribuyendo las encomiendas; los reyes tuvieron que transigir en esta situación para evitar problemas por la lejanía, debido a que Cortés había iniciado su gobierno independiente de España, y si se anulaba lo ya hecho por éste, podría darse el caso de que Cortés se inde--

(21) Apuntes Seminario de la N. E., dirigido por el Maestro Martínez Marín, 1975 U.N.A.M.

(22) Aguilera Gómez, La reforma... p. 7, 8.

pendizara de ellos, ya que había logrado esta conquista sin autorización real; por lo que el monarca transigió permitiendo las encomiendas, pero indicando que sería temporal la duración de éstas; en el contenido de estos documentos se hacía hincapié en que se tratara bien a los indígenas, aunque esto último no fue en nada cumplido porque se permitió la esclavitud de los prisioneros de guerra, de los rebeldes, de los vendidos por sus padres y por los caciques.

Con respecto a las instituciones indígenas en el Valle de México, los españoles se aprovecharon de ellas tanto para obtener tributo como en la disposición urbana, sustituyendo cuadros políticos y administrativos y españolizando las estructuras prehispánicas; ésto es, que el cacique le entregaba al encomendero o a los oficiales reales el tributo.

El encomendero se destacó por la explotación tan tremenda que efectuó con el indígena; por lo que este último ya no tuvo tiempo para de vez en cuando complementar su alimentación cazando, pescando, recolectando o efectuando el tradicional trueque de sus productos, por otros que no producía, en el tianguis. Cuando el trigo se aclimató, parece que se les obligó a cultivarlo, o en su defecto a comprarlo en las haciendas españolas, y muchas de las veces se vieron en la necesidad de alquilar su fuerza de trabajo por poco dinero ya que se introdujo la moneda bajo el mandato, siendo Virrey de la Nueva España Antonio de Mendoza. Aunque la mayoría de las veces se siguió respetando el tributo en especie.

¿Por qué a más de la superioridad técnica, fue relativamente fácil la sumisión de un pueblo guerrero, valiente, indómito y poderoso?

Creo que ciertas costumbres indígenas nos explican el por qué el indígena aceptara tan sumisamente tanto la explotación, como la gran sujeción de que fue objeto por parte de los españoles; aunque muchas de ellas continuaron, y fueron asimilados por los españoles colonos y otras se españolizaron. Enumeraré algunas de ellas, indicando, a veces, como se modificaron, o si continuaron como antes de la conquista.

A los indígenas desde el comienzo de su vida, hasta el final, los ancianos (los célebres huehuetlatolli) y sus padres les daban consejos a través de discursos que iban encaminados a explicarles el ideal de lo que debería ser la personalidad del individuo, correspondiendo siempre un modo determinado de comportamiento, a cada edad, a cada sexo y a cada estrato social, auspiciando así una conciencia social a la realidad azteca.

En cuanto a los individuos ya formados existían pautas predeterminadas, no como conducta general sino específicos para cada sexo, edad y estrato social, advirtiéndose en todo esto una actitud clasista en cuanto al ideal humano; por ejemplo: si la mujer pertenecía al grupo privilegiado, su comportamiento ideal sería la honradez, la austeridad, la generosidad; el comportamiento de la mujer del pueblo debería ser la fortaleza, el sufrimiento, la resig

nación, esta última mujer sin alterar su comportamiento siguió existiendo en la colonia, por lo que sabemos, se encontraba sirviendo en las casas de los conquistadores primero, luego en las de los más influyentes españoles; no había quejas ni insubordinación, aunque cuando eran esclavas y llevasen a un bebe a cuestas, trabajaban igual que las demás, se dió el caso de que murieran por falta de alimento y agua limpia para beber y por fatiga.

Algo similar sucedía con el hombre indígena, que era también sufrido y resignado, soportaba la esclavitud y la encomienda y cuando eran libres se conformaban con menos salario, aunque la autoridad virreinal hubiese tasado el jornal diario en una cuartilla de plata (3 centavos), causaba asombro por vivir una semana entera con menos de un real; por lo que, es preciso indicar, que no mejoró su condición debido a que en la etapa prehispánica, aunque fuera un tlalmeme y obtuviera muy poco para subsistir, le significaban ayuda alimenticia el mosquito del lago, la lama de estos mis mos, las sabandijas, las serpientes; pero estos productos ya no los pudo consumir; ya sea porque desaparecieron, o porque los religiosos no se lo permitieron, como sucedió con el cultivo y el uso del huautli*; tanto los clérigos como los españoles encomendados se admiraban de que comiera tan poco, la razón de ésto era que en la anterior época sólo acostumbraban hacer dos comidas, en la mañana y en la noche, antes de la conquista se lavaban las manos y

*Vid, infra. p. 2 de la 1a. parte.

la boca y después de comer hacían lo mismo, después de que se limpiaban los dientes, usaban servilletas (cuachpani) y cucharas de carey; no he encontrado pruebas respecto a si esto último (lavado de boca, manos y limpieza de dientes y el uso de servilletas y cucharas) lo continuaron haciendo.

Hubo gran maltrato a los indígenas lo que casi propició su desaparición.

Como dije antes, estos indígenas fueron fáciles, a la sumisión, entre otras cosas por sus costumbres y por su carácter pasivo; la escasez de bestias de carga, incrementó mucho esta situación de disminución, ya que un esclavo valía menos que una bestia, debido a que la tasa oficial daba 15 indios a cambio de un caballo o yegua en la región del Pánuco, aunque esta proporción pudo variar en el centro político de Nueva España; para esta tasación daban el pretexto de que el indígena era fácilmente adquirido en la tierra y los animales no, porque los tenían que importar de las islas o de España.

En cuanto al trabajo que los indios desarrollaban en las minas subsistió mucho tiempo la división implantada por Cortés por la que los indígenas esclavos podían emplearse en las faenas mineras no admitiendo a los encomendados, a los que utilizaban para llevar cargas para el mantenimiento de los que estaban en las minas teniendo además estos encomendados la mayoría de las veces que llevar su tributo hasta el lugar en que residía el encomendero, siempre y cuando no pasaran de 20 leguas; los españoles, principal

mente en el Valle de México, copiaron algunas formas, como fue el tributo en especie, además introdujeron el pago en dinero que originó el trabajo libre o asalariado, ya que al no tener dinero, se emplearon para poder conseguirlo y cumplir con su tributo en moneda.

Las actividades que desarrollaban los indígenas eran diversas como: en los andamios, en las minas, en los surcos inclinados sobre el maíz, con el pincel y la pluma copiando textos clásicos, eran a la misma vez los artesanos y los campesinos; era la mayor de las veces un ser oscuro y peculiar que hablaba su propio idioma, vivía en una casucha y como ya lo indiqué, casi no se alimentaba. Desde la época de Hernán Cortés, siempre estuvo atareado tanto en los tianguis como en las calles, en los atrios de las iglesias y si era sirviente de un encomendero o de su esposa, se vestía de manta, tapado su rostro por el ala del sombrero de palma que usaba, sentado en el suelo como un oriental o al lado de un artesano.

A propósito de la vestimenta un detalle que incluyo aquí es la forma de vestir que nos muestra más al indígena de esa época; Benitez (23) nos proporciona datos sobre ésta información, aunque Suárez de Peralta (24) discrepa, parece ser que Suárez de Peralta-

(23) Benitez, Los primeros mexicanos... p. 29

(24) Suárez de Peralta, Noticias históricas... p. 235

se puede estar refiriendo al mestizo y a algún indígena principal; Benitez refiere que andaban descalzos de pie y pierna, con camisa, calzones y una manta de algodón anudada por encima del hombro y las mujeres llevaban toca, huipil y falda. Suárez de Peralta menciona que en la colonia ya todos usaban caballos de carga y la mayoría vestía a la usanza española y gastan sombrero.

Como vemos muchas prohibiciones limitaban su capacidad productiva por ejemplo los empleados en las artesanías, no podían ser maestros, por el hecho de ser indígenas; existe un documento de 30 de marzo de 1531 en relación a que los artesanos se oponían a admitir indios libres en estos oficios, ya que preferían usar esclavos indios.

Recordamos el caso de un español que tenía un esclavo indio, pidió al Cabildo de México dar fianza para que su esclavo, tuviera facultad o permiso para usar el oficio de candelero de cera y sebo, garantizando en ella que haría buen uso del oficio conforme a las ordenanzas; el Cabildo concedió al amo español que el indígena tuviera tienda pública y que el derecho pasaría a quien adquiriese la propiedad del esclavo, o sea que la licencia de la tienda la tendría el español, aunque el maestro fuera el indio, siendo la suposición lógica que las utilidades serían para el dueño y no para el esclavo, pues el amo le daría alimento, vestido y doctrina.

El 30 de junio, el Virrey Mendoza expidió varias medidas concernientes a los esclavos, estas medidas están contenidas en

unas ordenanzas sobre el trabajo de los indios libres y esclavos en las minas (25) en las que se pedía que a los últimos les dieran de comer tortillas de maíz, chile y frijoles y que las faenas más-peligrosas en las minas deberían recaer en los esclavos, debido a-que los indios libres estaban exceptuados.

La miseria y los malos tratos llevaron al indígena a bus-
car el conocido escape de la embriaguez. Suárez de Peralta los describe como los hombres más borrachos que había conocido; en cuan-
to a la embriaguez del indígena, en la época prehispánica estaba muy penada, la primera vez les azotaban, la segunda les cortaban el cabello de una manera especial, como reincidieran, en la terce-
ra se les ahogaba en algún charco y se exponía el cuerpo para que-
sirviese de ejemplo; en la etapa colonial, ya no fue posible te-
ner este tipo de control y ya eliminados los temores al castigo, los indígenas se entregaban tanto al pulque como a cualquiera bebi-
da embriagante; sólo algunos religiosos deseaban solucionar el pro-
blema pidiendo al monarca que los mismos españoles no dieran de be-
ber al indígena para poder adquirir gratis su propiedad o su traba-
jo.

Otras consideraciones sobre algunos aspectos socioeconómicos.

En la división social de los indígenas, además de los encomenda

(25) Ordenanzas del Trabajo siglos XVI y XVII

dos y los esclavos, existían los naborios que se podían enajenar por el dueño y que propiamente eran siervos, aunque no se les podía vender; estos trabajadores asalariados libres, representaban la liberación del indio de sus obligaciones con la comunidad y la Corona, ya que a diferencia de lo que sucedía en la encomienda o el repartimiento, el indio gañán o naborio, abandonó definitivamente la economía de la comunidad para pasar a las nuevas unidades de la república de los españoles.

Otra definición del indio naborio o laborio, es que eran trabajadores asalariados residentes de las haciendas, cuyo status podía ser más o menos libre; no se trataba sin embargo de un sector bien definido y claramente separado de los indios.

En oposición a todo lo referido antes, mencionaré algunos datos sobre el criollo que nos permitirá apreciar la profunda desigualdad que existía entre estos dos grupos sociales, antagónicos, por lo que veremos que mientras los hijos de los conquistadores o de los primeros pobladores nacidos aquí, en nada se parecían a sus padres, pues eran hombres nuevos a los que se designaba con el nombre de criollos, que fueron junto con los mestizos, los tipos humanos más notables en la ciudad, aunque a estos últimos a fines del siglo XVI se les consideró en un nivel inferior, incluso al de los mismos indios; el criollo "imploraba mercedes por una sangre que no derramó", por lo que éste se acostumbró desde el principio a vivir de sus antepasados, de hechos ajenos, esperando todo de fuera, y por lo mismo será un gran espoliador del indígena.

Oquendo, Suárez de Peralta y Dorantes de Carranza, opinaban que el criollo tenía las mismas ideas de los españoles cuando se hallaban privados de las granjerías y pensaban que tanto los criollos y los españoles odiaban a los advenedizos, a los indios y a los mestizos y además lamentaban su incapacidad para enriquecerse, aunque se valieran del engaño y la adulación.

Otro comentario interesante sobre el criollo sería que la imprevisión y el gran cuidado por sobresalir, fue característica de éstos, quedando como un espíritu colonial al no existir la idea de conservar ni de acrecentar sus riquezas; me atrevería a opinar que muchas de estas características de este elemento social harán al mestizo y al indígena, sentirse despreciados, marginados.

El mestizo

El problema del mestizo fue profundo y desigual, ya que al principio hubo consideración, y un lugar en la sociedad, superior al indígena y en cierta medida semejante al criollo, pero transcurriendo el tiempo, las leyes que los protegían fueron obsoletas, y el mestizo fue mal visto, sin una base económica sólida, se les prohibió vivir con los indígenas y era marginado en la república de los españoles, su ocupación más frecuente fue en los puestos que los españoles pobres, no acaparaban tanto, casi siempre en las haciendas; existe una descripción anónima y sin fecha que indica lo siguiente: "son de ordinario mayores que los indios y más

fuertes y todos morenos, son holgazanes y viciosos en lo del juego y beber y mentir; de buena habilidad y buenos arcabuceros y hombres a caballo" (26)

Concluyendo sobre los indígenas, la visión de como quedaron después de la conquista, los españoles además les dieron la siguiente clasificación: reducidos, mansos o neófitos; bárbaros o gentiles (chichimecas); sabemos que al ocurrir el contacto con el español, éste decreció por varios motivos como fueron las epidemias, la explotación sin consideración, la falta de alimentos, pestes y otras cosas más.

La condición Civil que obtuvo el indígena en el orden jurídico fue semejante a la del menor de edad, sobre todo por las leyes supuestamente dictadas en su beneficio, pero que tenían un amplio carácter tutelar, y fueron en buena parte incumplidas; teóricamente se puede creer que él era un vasallo libre pero, la realidad fue que se convirtieron en siervos con derechos que no podían ejercer ya que fue sometido a una tutela que destruyó en él todo asomo de iniciativa y de afán de superación.

Después de estas breves consideraciones a las que sólo se ha hecho referencia para establecer un marco elemental que explique las enormes diferencias en todos los campos, principalmente el alimenticio; me avocó a la exposición histórica alimenticia bajo el siguiente planteamiento.

III Otras consideraciones sobre algunos aspectos que ocasionaron marcadas diferencias en la socioeconomía novohispana y que incidieron en la alimentación

En los años siguientes a la conquista, la Nueva España recibió una verdadera invasión de nuevos alimentos que aparentemente abrían insospechadas posibilidades dietéticas y culinarias para sus habitantes, y digo aparentemente, ya que sólo efectuó este incremento de nuevos productos a los españoles, a sus hijos y en la primera década también a los mestizos e indígenas de la clase alta.

Por el contrario el indígena de la clase baja, o sea el indígena común, en lugar de beneficiarse con la incorporación de productos, se vió bastante perjudicado, ya que los religiosos al buscar castellanizarlo y cristianizar, les limitó su alimentación, debido a que les aplicaron prejuicios respecto a lo que consumían cotidianamente y que a veces empleaban en el culto religioso, eso sí, los adaptaron para sembrar lo europeo en lugar de mejorar lo que aquí existía.

Los integrantes de esta clase baja se aficionaron mucho a la cebolla, ajo y carne, gustándoles sobre todo la de puerco, pero dejándola para días especiales, no así la de pollo y los huevos que más fácilmente podían consumir cotidianamente, porque además de cierta abundancia era más accesible en su precio.

Otro elemento en contra de su alimentación se debió a que la población que quedó después de la conquista, era la clase humilde, la clase macehuatl, que estaba acostumbrada a ser frugal, a comer sólo dos veces al día.

Existe la conclusión lógica de que por la gran variedad-

de productos alimenticios con alto valor proteínico el indígena es tuvo bien alimentado y que si no los consumían era porque el pre--
cio se los hacía prohibitivo; entre otras cosas comenzaron a condi
mentar sus alimentos además del aceite de chía, con la manteca gra
sa y sebo.

No debemos olvidar que así como en la época precortesiana la población estaba dividida en clases, de las que las privilegiadas disfrutaban de bienestar y de lo que ahora entendemos como buena mesa, y los pobres de miseria y de una sobria cuanto insuficiente alimentación, lo mismo sucedió en los tiempos de la dominación española, en la que la mayoría de los indígenas llegó a comer sólomente raíces, yerbas y tortillas en tanto que las clases elevadas gozaban de una variada dieta, en mesas servidas abundantemente.

Un ejemplo que puede darnos más claridad en lo antes mencionado lo refiere Manuel B. Trens (27), sobre la cena que en 1538 ofrecieron Cortés y el Virrey Mendoza con motivo de las fiestas reales celebradas en virtud de la paz de Aguas Muertas, en las que se ofreció lo siguiente:

"...fuentes con ensaladas, diversos cabritos y pernils de tocino, pasteles rellenos con palomas y codornices, gallinas y pavos rellenos, pollos y perdices de la tierra, empanadas rellenas

(27) Manuel B. Trens, México de..., p. 111

de aves de caza y de corral, carnero cocido con vaca, puerco, nabos, coles y garbanzos, gallinas de la tierra o pipilas cocidas enteras, anades y anzares, cabezas de puerco, de venado y de ternera nadando en sabrosos moles, manjar blanco, pepitoria y torta real".

Bastante opuesta fue la situación que se presentó un año después, ya que existió una gran escasez de bastimentos que afectó principalmente a las minas; se registra el documento del último día del mes de febrero de 1539 (28), en el que el administrador Alonso Muñoz agradecía al mayordomo del Marqués de que se hubiese acordado de proveerlos, y menciona en el referido documento que había recibido pescado, miel y garbanzos y además explicaba que se habían visto en la necesidad de repartir a los negros más de la mitad del pescado porque tenían mucho trabajo y no tenían que comer, debido a que Muñoz no encontraba frijoles para comprar y agregaba que casi había estado a punto de darles carne, como lo hacían otros; ya que él consideraba que trabajando y no comiendo más que atole, no podrían hacer el trabajo como deberían.

Se pensaba en el trabajo físico y rendimiento del negro, no así del indígena que era más explotado inmerecidamente; al negro buscaban protegerlo ya que les había costado bastante dinero y el indígena nada, era de la tierra.

Los alimentos que siempre se hacían enviar a las minas

(28) Zavala Silvio, Los esclavos... p. 56

eran: sal de mar, harina, maíz, aceite, panes de azúcar y cántaros de miel y algunos de miel de caña.

Es preciso insistir en la siguiente situación, que el indígena por la explotación de que fue objeto en las haciendas de la bor, sólo comían tortillas de maíz, los frijoles y las yerbas condimentadas con chile; los monarcas españoles enterados de esta situación por medio de los religiosos o bien de autoridades civiles, dispusieron múltiples ordenanzas buscando solucionar este problema que al fin de cuentas les afectaba, ya que se había presentado el precedente de gran mortandad en las islas del Caribe por los excesos referidos; a continuación hago mención de varias ordenanzas que ampliarán más la información:

Se pedía que a los indígenas que iban a trabajar en las labores del campo se les diera lo siguiente: Los días de carne, pan de trigo o maíz y carne cocida o guisada; y que los días de pescado, pan y pescado aderezado; o bien carne caliente con tortillas o maíz cocido (pozole) en los días que no fueran de pescado.

También se buscó solucionar el problema de estos mismos en los obrajes, por medio de esta ordenanza, veremos que se pretendía que comieran "...18 tortillas o 14 tamales buenos y 2 ó 3 días a la semana carne y en cuaresma tortillas o tamales, frijoles, chile o habas" (29) tampoco se hizo.

(29) Ordenanzas... p. 144

Después no sólomente buscó el monarca solucionar el problema de la comida que les deberfan proporcionar, sino también el de la paga, ya que fue cuando se dieron los primeros pasos para introducir el coatequitl o repartimiento.

La ordenanza que a continuación refiero refuerza lo dicho, se dió debido a la pobreza de la población indígena. Se sugería que además de la paga les dieran de comer "...que los dueños o mayordomos de las haciendas... y labranza de donde los indios sirvieron les den de comer suficiente y bastantemente, de carne caliente con tortillas o maíz cocido que llaman pozolo en los días que no fueren de pescado, y en éstos, las dichas tortillas o pozole y algunas legumbres, habas, garbanzos, frijoles y chile, todo en cantidad bastante para su sustento..." (30)

En 1579 en las ordenanzas sobre el trabajo, en especial en los obrajes se indicaba que so pena por incumplimiento, les den a beber agua limpia y no de charcos ni de pozos y que "los tales indios que estuvieren en los dichos obrajes, estén obligados a que se les dé para su comida cada día dieciocho tortillas grandes o catorce tamales buenos, y dos o tres días en la semana carne, y en los demás días y en tiempo de cuaresma les den las dichas tortillas o tamales y frijoles y chile y habas".

(30) Ordenanzas... p. 49

alimentación que se les debería dar a los indígenas en los obrajes; cada día 18 tortillas grandes ó 14 tamales buenos y 2 ó 3 días en la semana carne, los demás días y en el tiempo de cuaresma les den dichas tortillas o tamales y frijoles y chiles o habas; además agrega que les den de beber agua limpia y no de pozos ni charcos.

Existe otra ordenanza que se refiere a la paga y alimentos que deberían darles en los ingenios y trapiches, tiene la fecha del 27 de octubre de 1599; en esta se trataba de proteger a los frugales aborígenes. Pedía que les pagaran a los indígenas y además detalla que todos los dueños de ingenios y trapiches de azúcar de la Nueva España, hacer socorro de indios, al pagarles un real de plata por cada día que los ocupasen y para que se trasladasen a sus casas tanto de ida como de regreso a razón de un real por cada seis leguas, y además se les diera bastante de comer los días de carne, pan de trigo o maíz y carne cocida o guisada y los de pescado, con el dicho pan aderezado, u otras comidas de las que se usaban y acostumbraban dar a los esclavos y sirvientes voluntarios o laborios, y respetar el impedimento de ocuparlos también los días de fiesta, y dejarles holgar dándoles de comer aunque sin pagarles otro jornal por aquel día... (31).

Indio, mestizo o criollo, rico o pobre; campesino o urbano, todos comían, pero no igual, principalmente por dos razones:

1) sus tradiciones y cultura eran diferentes; 2) sus recursos pe-

(31) Ordenanzas... p. 41



cuniaros variaban bastante.

Todo cambió, clases, costumbres, lengua, religión y la vieja Tenochtitlán, la "moderna" y asombrosa capital de la Nueva España; el cambio físico de la ciudad tuvo mucho que ver en la posibilidad o imposibilidad de una alimentación adecuada.

IV) DE LA CIUDAD PREHISPANICA A LA ESPAÑOLA

Cuando se fundó la ciudad de México se dieron leyes como las siguientes: "...en el centro de ella se demarcó la plaza principal, en uno de cuyos costados se levantaron las casas de gobierno y al sur se destinaron seis solares para las casas particulares; la cárcel y la carnicería para el abasto de este producto..."

(32)

Lo anterior pretendía la organización de la naciente capital que posteriormente recibirá, por parte de la corona española una amplia reglamentación que dará lugar a que en el orden jurídico la ciudad encabece la división comarcana de cada territorio, que tenía también la función de cabecera como capital secular eclesiástica, de un distrito, del que dependía una serie de núcleos (como villas, aldeas), más o menos grandes, anexos o sujetos a dicha cabecera. Esto sucedía en el orden jurídico y en el orden po

(32) Francisco de Solano, Estudios sobre la... p. 187

lítico la división de los núcleos urbanos fue la siguiente:

La ciudad "que era capital del Virreynato donde residía la audiencia, la gobernación, el arzobispo u obispado o sede de las subdivisiones departamentales; le seguía en jerarquía la villa, que dependía siempre de la ciudad, en donde habitaban los indígenas en calidad de vecinos, con todos los derechos y deberes en barrios periféricos, dirigidos por sus propias autoridades municipales aunque bajo la dirección del cabildo secular de la ciudad, y en estancias si se encontraban alejados de la urbe.

"La misma nomenclatura se dió en los núcleos formados por los pueblos de indios, sobre los que existía una protección constante, tendiente a limitar entre otras cosas la presencia de los foráneos (blancos, negros y castas de mezcla), que extorsionasen de alguna forma al indígena o le inculcasen malos ejemplos de vida y costumbres, impropios de una población tan recientemente cristianizada". (33)

En la dirección política de la sociedad indígena las autoridades, buscaron integrar y moldear a ésta, a la civilización española canalizando y tratando de mantener las mismas estructuras anteriores con algunas innovaciones (como el gobernador y las autoridades municipales principalmente).

Ya mencionado el aspecto político y jurídico de la ciu--

(33) Francisco de Solana, Estudios sobre la... p. 254

dad, en este caso aplicable en especial a la Nueva España, toca tratar el problema del abasto: cómo se realizaba? Qué prácticas prehispánicas continuaron? Desde cuando se prestó interés y se buscó solucionar los problemas que surgieron?

La ciudad cada vez más compleja, tendría que organizar-- la forma de abastecerse, de la bondad o inadecuación del abasto de pendería en mucho la bondad o inadecuación de la alimentación.

Existieron desde Cortés disposiciones tanto para asegu-- rar el abasto de la ciudad, como para crear mercados tomando en cuenta los ya existentes que tuvieron la adición de los productos-- españoles, aunque el mercado de Tlatelolco continuó para los indí-- genas siendo el más importante.

El abasto forma parte de una compleja organización debi-- do a que, como antes mencioné, los españoles utilizaron lo que ya existía, como el mercado o tianguiz y la forma tan especial de lo-- grar las siembras en las chinampas que para 1524 ya cultivaban las hortalizas europeas que se pudieron aclimatar, no así el trigo, por lo que los españoles ya no por gusto, sino por necesidad tuvie-- ron que aceptar el maíz en substitución; existe la referencia que-- se aficionaron algunos de ellos tanto, que lograron nuevas formas-- de prepararlos enriqueciéndolos con productos españoles*

*Los españoles se aficionaron tanto al maíz que lo comían por golo-- sina tostado y agrega Acosta que tenía mejor sabor que los garban-- zos tostados. Otra agradable manera que tenían de comerle, era -- moliendo el maíz y haciendo su harina, masa y de ellos hacían.../

La ciudad colonial estaba cruzada por siete grandes acequias, las que se comunicaban con otras de menor importancia, lo útil de estas acequias se debía a que por ellas circulaban todos los días gran número de canoas o pinazas que trasladaban toda clase de mantenimientos, de Xochimilco, Chalco y Zumpango; además de los que comenzaron a surtir las haciendas, todos estos mantenimientos se expendían principalmente en el tianguiz que se efectuaba en la plaza mayor, en donde en 1529 se fundó el mercado del volador para complementar el de Tlaltelolco, lugar hasta donde llegaban estas acequias. Existían barracas que formaban calles con tiendas de legumbres, semillas, panochas o piloncillos, carnes salpessadas o cecinas de cabra y de res, pescados salados de todo género, pescado blanco de la laguna y en los días de vigilia abundaban las ranas, los ajolotes (que se comían fritos o guisados en chile verde y mole, caldillo de chile y tomate), juiles y maztlapiques, en vueltos en totomoste y tatemados, bobos, carpas, mojarra y truchas, anades, patos, apipizcas, chichicuilotos, agachonas, codornices, tórtolas, la roja carne de venado y la blanca de pichones; además surtían por este medio (las acequias) el maíz, y cuando se logró que pudiera aclimatar el trigo y la cebada, también lo trasladaban en las canoas.

*../unas tortillas que se ponían al fuego y así calientes se ponían a la mesa en algunas partes les denominaban arepas. Además inventaron hacer cierto modo de pasteles de masa de maíz y de la flor de su harina con azúcar llamados bizcochuelos y melindres. Un ejemplo más de la cocina mestiza serán los siguientes tamales: tamales envueltos en hojas de milpa con carne de puerco, remojado en zumo de limón y sazonado con la picante salsa o molito. Nigücuti chanchames: tamales rellenos con carne de puerco adobada.

Existió por mucho tiempo, por parte de los indígenas un gran apego a su tradición que incluía principalmente el uso de los canales o acequias, preferentemente, para transportar los productos autóctonos como la fruta y la verdura, y posteriormente como ya lo indiqué arriba, los mantenimientos españoles.

Sobre las acequias o canales, Gómez de Cervantes (34) menciona que hubo tanto descuido que de las casas que quedaban junto, tiraban inmundancias y basura, lo que provocaba que los indígenas apenas y con mucho trabajo pudieran circular con sus canoas.

Conforme fue creciendo la ciudad en dimensión y obviamente en habitantes, se buscó reglamentarla en diversos aspectos; pero siguiendo el modelo español, la corona inició esta reglamentación, al legislador sobre los precios que debía regir en los mercados aunque por algún tiempo se siguió con el sistema prehispánico.

Se aplicó la nueva reglamentación con uno de los principales productos que era el maíz y que el estado buscó controlar por medio de los pósitos; que en un principio guardaban sólo maízado como tributo por los pueblos sojuzgados, el pósito sirvió posteriormente como regulador de los precios del maíz. Después, ya acostumbrados a éstos, los cosecheros y traficantes de semillas llevaban sus granos a los pósitos públicos con el fin de tener la seguridad de que no se les pudrieran y para poder tener u obtener

(34) Gómez de Cervantes, Vida económica... p. 102

un precio de garantía, lo que permitió tener suficiente abasto para cualquier contingencia. Cuando se tenía una cantidad suficiente de reservas en los pósitos, pasaban los granos a la alhóndiga para ser vendidos a precios de plaza, por lo que se sancionaba por medio de varias ordenanzas al agricultor que vendiese directamente sus granos a los comerciantes fuera de la alhóndiga.

La alhóndiga se estableció bajo la vigilancia de los regidores llamados diputados; éstos regulaban las adquisiciones por cosecha o compra ya que los granos que pasaban a la alhóndiga eran adquiridos por compra, al pósito. Era el lugar, en donde se expendían los granos y, además a donde acudían los panaderos a comprar granos, que ya molidos, constituían la masa del amasijo.

En treinta años los mercados indígenas se habían empobrecido considerablemente (1551), fue el caso de el tianguis de San Juan que en nada se parecía al de Tlaltelolco que describía Cortés a Carlos V en su segunda carta de Relación.

Viendo esta situación, el Virrey Antonio de Mendoza con el consentimiento del visitador Tello de Sandoval, estableció un mercado, a pesar de que el de la Plaza Mayor era sobre el que giraba la economía colonial; a este mercado que se hacía los miércoles y jueves de cada semana, se le denominó de San Hipólito, que fue quitado hacia fines del siglo XVI, al establecerse en la Alameda - el quemadero de la Inquisición.

Los españoles fieles a su tradición, al menos en el si--

glo XVI, de no inmiscuirse en actividades efectuadas ya por judíos u otros extranjeros, se resistieron a ejecutar alguna labor en los mercados, por lo que permitieron que los indígenas continuaran en esta labor. Encontré una ordenanza de 1636 en la que se pedía que se pregonara en esta ciudad, solicitando que no se evitara ni estorbara a los indios de la venta y trato de legumbres. (35)

Aún con lo que se hizo para mejorar la situación sobre el abasto de mantenimientos y la organización de los mercados o tianguiz que buscaron incrementar con la fundación del Volador y el de San Hipólito, degeneró a tal grado que existen documentos que nos refieren problemas en el abasto por el control que ejercían los regatones y cualquier indígena libre que en lugar de los mercaderes, en el suelo vendían chile, frijoles, aguacate, mameyes y zapotes.

Las quejas sobre la escasez de bastimentos fueron muy repetidas, agravándose el problema fuera de la capital. Para comprender ampliamente el problema del abasto se deben tomar en cuenta la dificultad de los transportes unido al escaso desarrollo de la agricultura comercial y el crecimiento simultáneo de ciudades y minas para explicarse esta situación de miseria en los centros mineros. Las encomiendas y los indios libres facilitaron la explotación en los primeros años.

(35) Archivo General de la Nación, Ramo de Indios (abastos), 27 nov. 1636 II, 318 V. 361

MERCADOS O TIANQUISTLI

Expuesta con anterioridad la alimentación de las dos clases sociales existentes en el Tenochtitlán prehispánico, tanto en lo consumido cotidianamente como en ocasiones especiales, cabe mencionar los productos que se encontraban en los tianguiz (mercados) aunque algunos ya antes los cité. Las descripciones nos las dán Cortés, Bernal Díaz del Castillo, Conquistador Anónimo, Sahagún, Zurita y otros investigadores del siglo XVI o más actuales.

Además, refiero algunos alimentos elaborados con estos productos, cabe aquí la aclaración de que mis fuentes no especifican por quienes eran consumidos éstos que se vendían en los tian--guiz.

Desde que llegaron los españoles al Valle del Anáhuac, quedaron maravillados e involuntariamente conquistados con los mercados prehispánicos de Tacuba, Azcapotzalco, Tenochtitlán y sobre todo por el de Tlaltelolco, ya que todos ellos representaban un gran desarrollo económico, una buena organización social y cierto grado de sofisticamiento cultural.

Refiero a continuación productos prehispánicos, que se encontraban en los tianguiz, esos mercados que deslumbraron por su orden, su extensa variedad de productos y la limpieza; sólo indicaré principalmente productos alimenticios.

Posteriormente a esta relación, incluyo varios productos

españoles que ya se encontraban en estos tianguiz después de la conquista.

Diré que muchos de los productos aztecas quedaron en la colonia, sobre todo en las primeras décadas, y otros fueron desapareciendo paulatinamente debido, entre otras cosas, a la prohibición tácita que hicieron los misioneros, en virtud de que los aztecas lo utilizaban en sus prácticas religiosas, el ejemplo más conocido era el huautli, del que se hacían ídolos, y con su aceite se buscaba la buena conservación de sus dioses de piedra, preservándolos de la interperie.

En la colonia, sobre todo los criollos, y obviamente los españoles, radicados, incorporaron a su alimentación estos productos, pues mientras los productos europeos se aclimataban, tuvieron que consumir aquellos, agregándoles condimentos, formas de guisarlos, etc.

PRODUCTOS DE LOS LAGOS

NOMBRE NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BI BLOGRAFICA	UBICACION
Azcatl	homiga chica- tana	hormiga grande		Oaxaca
Azcamolli	escamole	huevo de hormiga	T. C. Y.	Hidalgo
Cilli	caracoles	se encuentran en agua salada y agua dulce	T. C. Y.	
Colcilli				
Colcini				
Tzinicuilli	chinicuiles	tiempo de agua gusano de maguey rosado	T. C. Y.	Hidalgo
Meocuilin	meoculin	de tiempo de secas gu sano de maguey blanco	T. C. Y.	Hidalgo
Chapulín	chapolines chapulines		T. C. Y.	Oaxaca

PRODUCTOS DE LA LAGUNA

NOMBRE NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Acocilli	Acozil	camaroncillo; en fcia. "pulgas del bosque"	Sahagún p. 262	Chalco, Toluca
Axayácatl	Mosca de la laguna	Mosca de agua, actualmente sirve de alimento a los pájaros		Texcoco
Ahuauhtli	Ahuauacle	huevo de la mosca axayácatl, que se come en tortas; caviar indígena		Texcoco
Izcacauhtli	Izcacauhtli	larvas de la mosca axayácatl que se venden en tamales sin moler, son como gusanillos cuajados	Pomar Clavijero	y Lagos
	Puxi Poshi	pupas de la mosca axayácatl en metamorfosis (se vende molido en tamales)	T. C. Y.	Texcoco
Anenestli	Larvas acuáticas	Son larguillas y redondas, manos y pies; ancha la cabeza. Es pardillo, se vuelven después coquillos cuatro alas y vuelan	Sahagún p. 263 Dávalos Hurtado	Texcoco

PRODUCTOS DE LA LAGUNA

NOMBRE NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Atetepitztl	Atetepiz	escarabajo de cuatro patas	Clavijero Sahagún	En todos los lagos
Axolotl	Ajolote		Clavijero	Xochimilco Pátzcuaro Lerma

Sahagún, tomo III
Teresa Castelló Yturbide (T.C.Y.)

PRODUCTOS DE LOS LAGOS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Michpilli	Charal	Pescado blanco muy pequeño	Teresa Castelló Yturbide	Lagos del Valle de México, Pátzcuaro, Chapala, Cuitzeo
Michpiltetl		Huevo de pescado blanco muy pequeño		
Oculiztac		Gusano de color pardo oscuro que al tostarse se vuelve blanco	Clavijero T. C. Y	Lagos y pantanos
Tecuítlatl	Tecuitate	Variedad de alga comestible que denominaban queso de la tierra (cuajado)	Dávalos Hurtado Dr. Hernández M. M. Ortega	Lagos dulce en todos los lagos y sanjas del lago de Texcoco
Cocol	Cuculin Cuculito Cocol de agua	Complejo de algas e invertebrados de diversos grupos	T. C. Y	
Amomoxtli	Amoxtle o gelatina de agua	Variedad de alga denominada científicamente cianofita Nostoc commune.	M. M. Ortega	

PRODUCTOS DE LOS LAGOS

NOMBRE NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA.	UBICACION
Ambyotl		Mosquillas que andan en el haz (superficie) del agua; las pescaban y comían.	Sahagún P. 263	
Atepcatl	Renacuajos o chompitos	Se comen en tamales	T. C. Y	Zumpango y Lerma
Cueyatl	Rana	Se comen en tamales y también se comen vivas	T. C. Y	Zumpango
Ayotl	Tortuga	De agua dulce y de mar; se comen también sus - huevos		Golfo de México y lagos

PATOS Y AVES

CANAUHTLI NOMBRE GENERICO NAIHUATL DE TODOS LOS PATOS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Totole Totolin	Guajolote o Pavo	Aves caseras y Silvestres	Starker Leopold Varios Cronistas	Texcoco
Atzitzicuillot	Chichicuolotes	Pájaros de Ribera	Starker Leopold	Texcoco
Xcuachilton	Cabeza roja		T. C. Y	
Azolin	Agachona	Pájaros de Ribera	Starker Leopold	
Axocotl	Gall ^a reta o pollo de agua	Ave zancuda	Starker Leopold	Texcoco y Pátzcuaro
Acitli	Liebre acuática	Se alimenta de peces	Dr. Hernández	
Acazahuactli o Axoquen	Popocha	Aves que andan de puntillas	T C. Y	
Acacálotl	Somornujo	Ave anfibia	T. C. Y	Texcoco
Coacoxtle		Pato muy blanco	Starker Leopold p. 53-77	Texcoco

MICHIN PESCADOS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Xohuilin Xohuilli	Juile	Pez parecido a la trucha, no tiene dientes	Sahagún	Texcoco
Mitztlapiques	Pescadito amarillo	Pez viviparo	Juan de Viera	Texcoco
Amilotl	Pescado blanco hueya Amilotetl	Pez pequeño más grande que el juile	Gibson	Texcoco
Tlaca michin	Bagre	Pescado de pantano	T. C. Y	Lagos del Valle de México
Michin		Peces de tierra	Sahagún P. 259	Agua dulce
Tlacamichin		Peces del mar	Sahagún T. C. Y	
Coamichin	Anguilas o Congrios	Culebra pez	Sahagún	

MICHIN PESCADOS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Totomichin		Pescado de mar, ave pez, su cabeza es como ave y el pico como ave, y tiene alas largas como pez y cola	Sahagún	
Chapopotli	Betún Liza Sábalos Dorados Sardinas Cabrillos, semejantes a las truchas	Pez del mar		El mar lo arroja a la orilla y de allí lo cogen.

MICHIN PESCADOS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Topotli	Pez	Son pardillos, se crían en manantiales	Sahagún	
Xouili Xouilin	Bogos	Pardillos del ceno tienen muchos huevos	Sahagún	
Cuitlapétlatl	Pez	Peces barrigudillos, se crían en el ceno; medicinales para los niños	Sahagún	
Tecuicitli	Cangrejos		Sahagún P. 560	Se crían en el mar y en ríos grandes
Tecciztli	Caracoles del mar	Tienen cuernos, la concha blanca	Sahagún	

RAICES, YERBAS Y TUBERCULOS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN.	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Huauhtzontli	Huauzontle		Varios autores	
Oceloxochitl		Raíz de la que sacaban harina	Varios cronistas	
Quintonilli	Quintoniles		Varios cronistas	
Mizquitl	Vainas del mezquite	Genero del árbol que daba una fruta dulce y sabrosa	Sahagún	
Camotli	Batata papa		Varios cronistas	
Cachucho		Raicilla pequeña y dulce que se confitaba para golosina	Codex. Florentino	
Epázotl	Epazote		Codex. Florentino	
Xonacatl Maxten Cacomitl	Cebollín	Parecida a la cebolla Parecido a la cebolla pero muy pequeñas	Sahagún Dr. Hernández Codex Florentino	

RAICES, YERBAS Y TUBERCULOS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN.	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Quepuxquic		Variedad de papas	Doctor Hernández	
	Malva			
	Salvia			
Papa	Batata			
	Verdolagas			
Xocoxochitl	Pimiento de Tabasco o flor aceda	Arbol con las hojas como las del naranjo; las flores rojas a manera de granado pero el olor casi del azahar (medicinal)	Dr. Hernández Y Ximénez P. 3	En la primavera de Tabasco
Tlanecpaquilit *	Acullo o yerba santa		Codex. Florentino	
Itzmiqumitl		Planta rastrera, se comían las hojas	Codex. Florentino	

RAICES, YERBAS Y TUBERCULOS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN.	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Xochinacastli	Flor de la oreja	Arbol de hojas largas y angostas de verde oscuro, flores unidas en hojas, flor que se mezclaba al chocolate para darle sabor y aroma	Dr. Hernández y Ximénez P. 2	Tierras calientes, se vendían en tianguis
Áxoyaco paconi	Loción acida	Yerba, se usan las flores para mezclar con el chocolate	Dr. Hernández P. 282 Tomo II	Veracruz Jalapa y Puebla
Axoxoco		Planta comestible y sabrosa; se puede cocer Gualteria Acuminata	Codex Florentino	
Huauhtli	Amaranto o bledo o alegría	Preparaban atole y otros alimentos, con la alegría (tzcalli) o masa obtenida de la semilla, se preparaba la masa.	A. López Austin	
Chía Chian Chién	Ayahchien (chia negra) salvia amaranto	Cereal (semilla como linaza sale de ella aceite para recido a la linaza) hacían pinole con ella	A. López Austin	

RAICES, YERBAS Y TUBERCULOS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN.	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Huaxin	Guaje		Codex. Florentino	
Cuauhcamotl	Huacamote	Será la yuca? cuauhcamatli comían sus raíces asadas		
Papaloquilitl	Papaloquelite		Codex Florentino	
Quilitl	Quelites		Dr. Hernández	
Cuauhxilotl	Cuajilote		Codex. Florentino	
Quiyotl	Corazón de la planta del ma- guey		Codex. Florentino	
Metl	Maguey		Varios cronistas	
Tzinchayotl	Chayotestli o cuesa		Codex. Florentino	

A. L. A.- Alfredo López Austin.

VERDURAS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN.	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Xitomatl	Jitomate	Variedades: izhuatomatl, (dulce y amarillo) Cotzomatl cuatomatl	A. L. A.	Xochimilco, Chalco, Texoco y en Chinampas
Miltómatl	Tomate verde		A. L. A.	
Chayotl	Chayote	Con y sin espinas	Codex. Florentino	
Tzilacáyotl	Chilacayote	Calabazas pinta semilla negra y tienen su pulpa blanca	Sahagún Dr. Hernández P. 157 Tomo I	Nacen huertos y lugares calurosos y húmedos
Ayotl ayohtli ayoxochitl	Calabaza flor de calabaza	Muchas variedades	Dr. Hernández P. 158-59 Tomo I	Al llegar las lluvias es su mejor temporada
Huitlacoche	Hongo del elote		A. L. A.	
Teonacastle	hongo	Produce alucinaciones y a veces se usaba para curaciones	Codex. Florentino	
Xoconochtli	Variedad de tuna	Opuntia imbricata	Codex Florentino	

VERDURAS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN.	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Ayoxochquilitl	Calabaza		Codex Florentino	
Ayohuachtli	Pepitas de calabaza		Codex Florentino	
Quintonilli	Quintoniles	Petzicatl o pitzicatl	Codex Florentino	
Uauhtzontli Uauhquilitl	Huauhtzontlé			
Itzimiquilitl	Verdolaga	Portulaca rubra	Codex Florentino	
Papaloquilitl	Papaloquilite	Porophyllum seemanii	Sahagún Codex Florentino	

FRUTAS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN.	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Nochtli	blanca Tuna amarilla roja	En España la denominaron chumbos, se consumían para mitigar la sed	Dr. Hernández y Ximénez Sahagún	
	Mamey			
Quauhtzapoti Texaltzapoti Anona	Guayaba	La fruta semejante al zapote, en el interior tiene pepitas negras y pequeñas	Dr. Hernández y Ximénez P. 61	En tierra caliente
	Palmas de daban coco	De los que hacían vasos para beber; el núcleo o módulo cuando estaba cuajado y seco se comía, cuando estaba en el árbol lo bebían en tiempo de calor.	Dr. Hernández	
Camotli	Camote blanco morado acastafado	Lo comían asado como fruta; sólo los indígenas sabían aprovecharlos.	Sahagún	
Matzatli	Piña o ananás	Acostumbraban remojarlas con sal	Varios cronistas	

104
FRUTAS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA.	UBICACION
Ahuácatl	Aguacate había 5 variedades	Se obtenía aceite, para comer y arder, con valor curativo que se les daba a los enfermos	Acosta	
Xalxócotl	Guayaba o guayabo	Arbol que tiene hojas de naranjo pero menores y con tallos y flores blancas, fruta redonda llena de granillos	Dr. Hernández y Ximénez p. 55	
Texócotl	Permuetano Tejocote Manzanilla		Codex Florentino	
	Pitahaya	Fruta de los órganos y garambullos	Dr. Hernández	
Coyolin	Coyól		Codex Florentino	
Capolin	Capulín cereza de la tierra	Semejantes a las cerezas	Sahagún Dr. Hernández y Ximénez p. 67	Aire templado como el de México

FRUTAS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Xicama	Jicama la de agua y la de - leche	Se comían crudas en rebana- das y como ensalada; la de agua era jugosa y refres- cante; la de leche de color blanco su color y su jugo - más compacto	Durán	
Tzapotl	Zapote	Muchas variedades, blanco (cochilzapotl (del sueño) negro, amarillo y chicozapo- te).	Dr. Hernández y Ximénez	
	Nanche o Nance		Durán	
	Papaya		Sahagún	
Zacualtza- potl	Chirimoya		A. L. A.	
	Tamarindos o dátiles de la india	Del genero de las palmas aunque su fruta es mas gruesa que el datil y más larga, - hojas pequeñas; al principio es verde y estando madura la fruta se vuelve cenicienta.	Dr. Hernández	Acapulco Cuernavaca Oaxtepec

106
C A R N E

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Tochtli	Conejo		A. L. A.	
Techichi Tehui	Perro cebado y castrado	3 variedades: xoloitzcuintli: (perro pe- lado) itzcuintepotzotli (perro- jorobado) techichi (perro comestible)	Sahagún A. L. A.	
Tepetzcuintli	roedor montés		A. López Austin (A.L.A.)	
Quauhcuetzpa- lin	Iguana	Vendían también sus huevos para el consumo	A. L. A. Codex. Florentino	
Citli	Liebre		A. L. A.	
Pitzotl Coyametl Cuauhcoyametl	Jabalí	Cerdo montés	Codex Florentino A. López Austin	
Mázatl	Venado		Codex. Florentino	
Tlacaxolotl	Tapir		Codex. Florentino	

C A R N E

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Acoátl	Culebra acuática		Codex. Florentino	
Techalotl	Ardilla	Consultar Sahagún cual variedad se come	Sahagún	
Tlacuatzin	Tlacuache	ó Zarigueya	A. L. A.	
Ahuitzotl	o animal legendario nutria	Lutra Felina	A. L. A.	
Mapachitli	Mapache		A. L. A.	
	Pecaris	Puerco salvaje	A. L. A. Codex. Florentino	

Existía la venta de carne humana que se consumía en días de fiesta y sobre todo los ricos la comían.

GRANOS, SEMILLAS Y ESPECIAS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Chilli	Chile	Colorado, amarillo, verde chilpotli (chipotle), serrano, cuaresmeño, chiltepic o chile pulga, lo consumían fresco o seco.	Sahagún Durán Varios cronistas	
Chilchotl	Chile grueso			
Molli	Mole		Durán	
Tlilxóchitl	Vainilla	Servía para aromatizar bebidas.	Sahagún	
Cuauhcamotli	Yuca	Hacían pan cazabe	Sahagún	
Sal		Provenía de un lugar cercano a Mexicaltzingo.	Durán	
Centli (mazorcas)	Mafz	Blanco olotzinti (iztacxiuh-toctli); negro (iauhuntli), lo consumían cocido y tostado (izquitl) (esquite) hacían tamales y atole de chile y miel.	Sahagún Durán	

GRANOS, SEMILLAS Y ESPECIAS

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Eti	Frijol	Colorado- echichilli; jaspeado- eucicuilli la variedad más consumida era la ayecotli usado por los más pobres.	Sahagún Codex. Florentino	
Tlacacáhuatl	Cacao	Confeccionaban una bebida espumosa	Sahagún Durán	
	Chía		Sahagún	

OTROS PRODUCTOS DEL TIANGUIZ

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Chocholoqui	Chuchulucos	Tamales de maíz cocido y molido sin cernir, después en la colonia se hicieron cernidos y rellenos con carne de cerdo y chile verde o colorado, de dulce, de manteca, de carne de pollo, pescado, de ciruela, de frijoles, de capulín, se tomaban con atole, era desayuno de gente pobre.	Sahagún	
Cuahnecuiltli	Miel de abeja	Mimiahuatl (miel en panal)	Sahagún	
Necuatl	Miel de maguey cocida		A. López Austin	
Nenecuiltli	Miel de maguey cruda		Durán	
Tlaxcalli	Tortillas	Gran variedad de ellas dependiendo del color y qué nes las consumían recibían denominaciones.	Varios cronistas	

OTROS PRODUCTOS DEL TIANGUIZ

NOMBRE EN NAHUATL	NOMBRE COMUN	DESCRIPCION	REFERENCIA BIBLIOGRAFICA	UBICACION
Tlamatzocua lli	Empanadas		Carmen Aguilera	
Chancaca	Melcocha		A. L. A.	
Octli	Pulque		Varios cronistas	
Chiampinolli	Chianpinole		Sahagún Tezozomoc	
Cocotl Nexhuauhtli		Bledos que son como cenizos o cenizos de españa	Codex. Florentino A. L. A.	
Tlaxcaltotopochtli	Bizcocho		Sahagún Torquemada, etc.	

RELACION DE PRODUCTOS ESPAÑOLES QUE SE INCORPORARON A LOS AUTOCTONOS EN EL TIANGUIS.

C A R N E

ANIMAL	PRODUCTOS QUE SE CONSUMIA
Ovejas	Su carne
Cabras	Leche y su carne (biria, cabrito)
Puercos	Lonzaniza, costillas, lomos, <u>espina</u> zo, cecina, jamón crudo.
Gallinas	Sus huevos y carne
Vaca	Su carne, leche, queso muy poco, mantequilla*.
Gansos	Huevos y carne.
Palomas Castellanos	Huevos y su carne.

*Debido a que como no existía la pasteurización y la refrigeración por su fácil descomposición ocasionaba enfermedades.

FRUTAS

PRODUCTO	CLASIFICACION	PRODUCTO	CLASIFICACION
Plátano	Fruta fresca	Sandía	Fruta fresca
Limonas	" "	Ciruella	" "
Limas		Cañas de azúcar del ingenio del Márquez	
Toronjas		Granada	
Higos -también verdes- brevas		Manzana	
Durazno		Nuez	Fruta grasosa, seca y oleaginosa
Naranjas		Castaña	" "
Cidras		Bellota	
Manzanas		Almendras	
Membrillos		Avellana	
Melocotones		Muez de castilla	
Priscos		Piñón	
Albaricoques			
Cerezas			
Uvas			
Peras			
Bayas			
Melón			
Fresa			
Perón			

CEREALES Y CONDIMENTOS

PRODUCTO	CLASIFICACION	PRODUCTO	CLASIFICACION
Arroz (37)	Cereal	Moztaza	Condimento
Avena		Pimienta	
Cebada		Canela	
Centeno	Harina de cereal	Clavo	Especie aromática
Trigo (38)		Canela	
		Mejorana	
		Laurel	
		Yerbabuena	
		Hierbabuena	
		Oliva	Aceite
		Manteca	
		Cebo	

(37) Acosta, Hist. Natural...p. 173 fue introducido por Cortés de la española, el lugar donde lo sembró fue al sur de México.

(38) Bernal Díaz del Castillo, Hist. verdadera p.195 menciona que en 1523 todavía no se daba el trigo, y por eso los españoles tuvieron que aceptar por necesidad, las tortillas como -- sustituto temporal del pan.

Sobre los mercados eran bastantes las costumbres usuales en la época prehispánica, que persistieron casi todo el siglo XVI, y a las que se fueron acostumbrando los españoles, porque era bastante difícil eliminarlas; algunas de ellas mencionaré:

En todos los barrios había una plaza anexa, en la cual cada cinco días se celebraban mercados llamados tianquiztli, no sólo en lo que era la ciudad de México, sino también en otros poblados y ciudades de la Nueva España, uso que continuó mucho tiempo; estos mercados eran cerrados de unos paredones y siempre fronteros de los templos de los dioses, o a un lado, por lo que el ídolo de estos recibía como ofrendas mazorcas de maíz, chile, tomate, fruta y otras legumbres, además de semillas y pan, en fin todo lo que se vendía en el tianguiz.

Existía una ley impuesta por los tlatoani de que ninguno vendiese en el camino las cosas que llevase al mercado, fuera de él, pues estaba penado, sobre lo que también había temor de aguerros y de mal suceso y enojo del dios del mercado, y así la situación, no osaban vender fuera de él ninguna cosa; esta costumbre y la idea del incumplimiento de ella quedó bastante tiempo en los indígenas de la colonia y existe la referencia de que si un español pretendía comprarle a un indígena algún producto, dándole lo mismo que le pagaría en el tianguiz, rehusaba vender allí, aunque esto le ahorrara el camino, por lo que el indígena rogaba al comprador que se trasladase al tianguiz y que allí sí se lo vendería.

Otra ley que persistió sobre los mercados se refería a la especialización de venta de ciertos productos, por lo que en el de Azcapotzalco se vendían esclavos, siendo junto con el de Izucán los únicos lugares donde acudían a comprarlos y a venderlos; en el de Acolman vendían a los perrillos, de los que había cuatro especies: 1) el Xoloitzcuintli o perro pelado; 2) el Itzcuintepotzotli perro jorobado; 3) el Techichi o perro comestible y el 4) Tepeitzcuintli perro montés; Durán menciona que los consumían todavía en la época colonial, y que preguntó a unos indígenas que para qué los querían y le contestaron que para comerlos en la celebración de fiestas, casamientos y bautismos.

En la época prehispánica acostumbraban dar ciertas pensiones de todo lo que se vendía como alcabala de aquel mercado, lo cual se repartía para el señor y la comunidad todo lo que allí se recogía; esta costumbre no persistió por el cambio de estructura; aunque se negaban los indígenas en sus transacciones comerciales a dar a su mercancía y a sus procedimientos de venta, otras palabras que no fueran las del nahúatl, por lo que la población española las castellanizó.

Con respecto a las carnicerías y tocinerías Cortés cedió cinco solares de la plaza para las Casas Consistoriales, la cárcel y la carnicería mayor, que quedaba situada en lo que se llamó Callejón de la callejuela, establecimiento en el que siempre había gran concurrencia de gente y tránsito de carretas y mulas para la conducción de la carne del matadero el cual se hallaba en la pla-

zuela de San Lucas.

Numerosos fueron los autos, Ordenanzas y Reales disposiciones expedidas durante la época colonial sobre el abasto de carnes y mercado de animales de res, cerdo, para el consumo de la ciudad. Desde el 3 de octubre de 1539 Carlos V y la reina Juana se sirvieron conceder a la ciudad de México permanentemente la Fiel Ejecutoria que integraban un alcalde o en su defecto el Corregidor (El Corregimiento de México fue erigido en 1573); guardando las ordenanzas que para ésto se hicieron por Virreyes y Audiencias.

Por la carne se pagaban las pensiones para el abasto de esta misma, además del arrendamiento de las tablas del rastro, los derechos del fiel contratante, la venta de mesillas y el pago por los puestos en el barrio donde había las carnicerías.

La principal carnicería que ya mencioné antes estaba situada en la Plaza Mayor; además de ésta había dieciocho tablas establecidas para el abasto de la carne; catorce distribuidas en los barrios y cuatro en la carnicería mayor (que eran de privilegio), toda la carne no podía venderse libremente sino era a través de las siete tablas de la carnicería mayor.

En el diario comercio eran vendidas toda clase de aves y carne de carnero, reses, cerdos, además de los venados, cabritos, conejos.

Zórita (39) nos informa sobre la carne que se vendía en la plaza e indica que en todo el año vendían menudos de puerco en gran cantidad; lomos, costillas, longanizas, morcillas, testuzos, espinazos, porque siempre mataban puercos, que los había muchos y grandes y muy gruesos, porque a la redonda de la ciudad son sierras frías, donde se hace la cesina de venado, y en el invierno en todas partes. Y que se mataban en el rastro más de cien mil carne por año; y once y doce mil novillos y que no se mataban las hembras porque se tenía por enferma. Se vendía cada día de ordinario muy grande cantidad de aves y corderos vivos y cabritos muertos, en especial los sábados.

Para satisfacer la gran demanda de carne en la ciudad los estancieros se vieron en la necesidad de hacer contratos con los mataderos de las poblaciones y las surtían de carne, llevándolos rebaños desde muy lejanos pastizales y éstos provenían desde San Juan del Río.

He omitido hasta aquí que la ciudad tenía rastro en lo que fue el Fuerte Xoloc que persistió hasta 1890 en ese lugar (40)

Del ganado que se consumía en la ciudad, la vaca tardó en llegar, porque en las islas se prohibió su venta bajo pena de muerte para así poder conservar el monopolio; este animal era muy-

(39) Zórita, Historia de la... p. 194

(40) Castillo Méndez Hist. del Comercio... p. 31

necesitado aquí, ya que por su tamaño podía saciar el hambre de los españoles tan acostumbrados a su consumo. Cuando se superó el problema hubo una tremenda multiplicación de este ganado, además de ovejas, cabras y cerdos; lo que permitió que se estabilizaran los precios a un nivel ínfimo y no sólo los españoles pudieron disfrutar de éstos, sino también los indígenas que se aficionaron, ésto sucedió aproximadamente en 1551.

El indígena después de realizada la conquista comenzó a probar la carne, la que primero probó fue el carnero cocido sólo con agua (41) y después consumieron las demás carnes, pero a la que más apreciaron fue a la del puerco para los días de fiesta y cotidianamente la de pollo que iba más de acuerdo a su alimentación.

Para 1559 ya existían carnicerías hasta en los pueblos de los indígenas, que además tenían vedores del Virrey para legalizar la venta de carne.

La razón que dan algunos cronistas para la gran multiplicación de los ganados es que no existían lobos y otras fieras carniceras pudiendo por tal razón cualquier pueblo disfrutar de una carnicería; pero, no todo el siglo XVI, existió esta oportunidad de gran cantidad de ganado y buenos precios, pues a pesar de todas las prohibiciones tendientes a evitar los aumentos en las poblacion

(41) Dr. Hernández, Op. cit... p. 123

nes españolas, sobre todo después de 1570, el ganado tuvo un alza- en el precio, que continuó en ascenso (42).

Es necesario aquí mencionar la creación de la Mesta que- sirvió para poder ejercer un control en el ganado, pudiendo expe- dir ordenanzas con el fin de proteger a los criadores de ganado ya que cualquier particular indígena o español violaba muchas disposi- ciones que podían provocar que se interrumpiese el abasto a las po- blaciones principalmente de españoles por lo cual se evitará que ninguna persona sin licencia pueda vender vacas ni ovejas en los pueblos de indios, bajo la pena de quinientos pesos de oro y perdi- miento del gando (17 de julio de 1568); ya que el ganado podía ser robado y disminuido.

También se evitó en lo que fue posible que ni en las es- tancias ni fuera de ellas sin licencia o facultad se vendiese car- ne, ni a indios ni a otras personas, multándolos con cien pesos en caso de hacerlo.

Otro problema se dió con el ganado ovejuno ya que los in- dígenas podían fácilmente hurtarlo, se dió la orden de que para no confundir el ganado que los indígenas tenían con el que cuidaban como pastores; fuesen obligados a tenerlos sin cortar las colas.

Además de las anteriores ordenanzas existieron otras a través del siglo XVI; como la siguiente, que prohibía la venta de-

(42) Semo, Historia del Capitalismo.. p. 152

carne a ojo. que ninguna persona de cualquier calidad o condición que sea, pueda vender ni venda ningún género de carne a persona alguna por peso de balanza, y la carne de vaca y carnero solamente la pueda vender el obligado o veedor, no otro, y ésto en las carnicerías y no fuera de ellas, excepto si no hubiere condición particular, para que haya tabla en que los criadores puedan pesar más bajo precio que los obligados para poderse deshacer de su ganado, y que no puedan pesarse carne en ninguna carnicería sino fuere muerta en el matadero de la ciudad, villa y lugar o congregación de minas donde hubiere licencia para que haya carnicería" (43).

Otras más fueron estas que se dieron en distintas fechas: como las Ordenanzas de la Mesta de 25 de enero de 1574, la relativa a criaderos de ganado 5 de marzo de 1576, las del 7 y 18 de noviembre de 1578, el Auto acordado el 22 de mayo de 1579 para que los dueños de ganados menores y criaderos de carneros pudieran traerlos y venderlos públicamente en la ciudad, los del 19 de octubre y del 4 de noviembre de 1583, la del 27 de enero de 1584 y la del 31 de diciembre de 1605 que prohibía que en la calle no se tome la carne que se lleva a la carnicería.

Hasta fines del siglo XVI Fernando de Altamirano estableció un rastro público, de carneros en la plazuela de la paja donde

(43) Ordenanzas... p.144, 148

instaló unos corrales de madera en los que se conservaban grandes cantidades de ellos para el abasto.

Para todos, es muy sabido que la actividad comercial de la Nueva España fue esencialmente de autoconsumo, debió a que se le dió relativa importancia a la ganadería y a la agricultura, y -demasiada a la minería desde que se efectuó la conquista, por lo que vimos que en la agricultura poco se varió los sistemas tradicionales del indígena en el cultivo de la tierra.

¿NUTRIDOS O DESNUTRIDOS?

Existen sobre el orden de la alimentación, en cuanto se busca demostrar si estaban bien nutridos o no, dos corrientes, por lo que presentaré alternadas ambas.

Tal vez el aspecto de la dieta mexicana, que la mayoría de los críticos ha juzgado como deficitaria, se dirige a las proteínas, sobre todo por la suposición de que las carnes son el único producto capaz de suministrarlas.

Cravioto y colaboradores (1) mencionan que aunque el ahuate o hueve axayacatl, era comido por gente miserable, es uno de los alimentos más nutritivos y ricos en materiales protéicos de primer orden, comparable con la hueva de distintos animales, que como el caviar es altamente apreciado.

Con respecto al aguacate, que contiene una apreciable cantidad de proteínas, sin el inconveniente de las toxinas de la carne; el Dr. Maynes P. considera que nunca una proteína vegetal será igual a una animal. Agrega, que si buscamos un producto que no contenga tantas toxinas, la leche sería éste, ya que además de las proteínas, lecitina y tritofal contiene aminoácidos al igual que los derivados de la misma.

(1) Cravioto, et. al., apud en Davalos Hurtado, Alimentación Básica e... p. 13

II

Nos menciona Dávalos, Dr. Hernández, y Cronistas del siglo XVI, que consumían los perrilos que engordaban para tal fin, además de aves domésticas como era el caso del guajolote, y una gran variedad de animales que cazaban, lo que les permitían tener, de esta forma, prótidos de origen animal; la clase alta lo hacía frecuentemente, no así la clase baja. Otra fuente de proteína fue el pescado, tanto fresco como seco y salado.

O sea, que a los pobres, el factor económico vedaba, tanto los placeres de la mesa como los refinamientos del paladar; por lo que su régimen resultaba monótono, falta de prótidos de origen animal, con exceso de féculas, abuso de condimentos y sin sistematización.

Refuerza lo anterior el Dr. Maynes (2) al indicarnos que el mexicano del altiplano, ha sido un individuo mal alimentado, tanto el de antes como el de ahora, ya que como "lo que encuentra o guía su alimentación, sólo por caprichos gustativos". Alimentación colorida y sabrosa, pero siempre desequilibrada e insuficiente... La pobreza y la abundancia de sus alimentos, las características de éstos, determinan, en general, su modo de ser.

Esa tristeza del mexicano, que ha sido tan estudiada, habría de buscarse en la química del almidón. Nuestro pueblo, ha in-

(2) Antología de Escritores Médicos Mexicanos, Samuel Maynes Puente, Consideraciones acerca de la entrada del mestizo... p. 732

III

gerido mucho almidón, como lo ingieren los pueblos asiáticos, y de ahí que en algo se parezcan".

Podríamos indicar entonces, que las plantas las que todos tenían la oportunidad de consumir, les proporcionarían elementos nutritivos. A propósito de esto, Castillo Ferreras (3) refiere que se podría formar una relación extensa de éstas, pero todas caerían con exclusión del maíz, frijol y la calabaza, de ser complementarias de la nutrición.

Dávalos Hurtado, no opina igual, ya que indica que los tres alimentos básicos-maíz, chile y frijol- no eran los únicos que utilizaban, y agrega que, esos productos proporcionaban un gran rendimiento y además guardaban un equilibrio entre sí que difícilmente se lograría con otros (4)

Cravioto menciona que los tres productos básicos en su dieta se complementaban "con una serie de otros de origen vegetal, muchos de ellos, de muy elevado valor vitamínico, como son ciertas yerbas, como la malva, con su alto contenido de calcio, fierro y caroteno; otra yerba, los quelites cuya ingestión proporciona de 100 gr. aproximadamente una ración suministra al organismo 20% de calcio, 65% de fierro, 168% de vitamina A (como caroteno) y el 53%

(3) Castillo Ferreras, op. cit. p. 58, 59

(4) Dávalos Hurtado, op. cit., p. 18

IV

de ácido ascórbico" (5)

Con respecto al Chile, éste tiene un elevado porcentaje de vitaminas, sobre todo ácido ascórbico que es difícilmente igualado por otra sustancia de origen vegetal. (6)

Otro producto prehispánico con alto contenido de vitamina C, es la guayaba que proporciona por 100 gr., 486% de la cantidad señalada para esta vitamina, es decir que basta ingerir aproximadamente 20% de esta fruta para que el organismo cubra sus necesidades de ácido ascórbico; existen dos inconvenientes: 1.- no se da todo el año; 2.- el Dr. Maynes indica que no se aprovecha por ignorancia, ya que si está silvestre, no se le dedica ninguna atención, por lo que se pudre en el suelo.

Sobre el frijol existen las dos posiciones referidas en otros productos alimenticios; la positiva nos las dan: Manuel B. Trens, que indica que el frijol es una leguminosa de elevado poder nutritivo por su riqueza en proteínas cuyo consumo como dice Pereyra, explica el que los pueblos indígenas hubiesen podido llegar al grado de desarrollo que tuvieron sin poseer cuadrúpedos, productos de leche y carne (7). Refuerza lo anterior Dávalos Hurtado, al mencionar que el "frijol además de su gran riqueza en calcio,

(5) Cravioto, op. cit. p. 9

(6) Munsel, et. al., citado por Dávalos Hurtado op. cit. p. 12

(7) Manuel B. Trens, México de Antaño, p. 102

fosforo y niacina, suministra un gran aporte de proteínas" (8)

La opinión contraria la sustenta Ramos Espinoza al referir que ni alternando el frijol con el maíz "basta para cubrir las necesidades orgánicas, pues para ello necesitarían consumir 200 gramos de frijol crudo, que cocido, es ya cantidad respetable" (9)

Dentro de la alimentación básica, tenemos al maíz que también tiene tanto sus defensores como sus atacantes, ya que se considera que el nixtamal por el tratamiento que recibe con cal, conserva buena cantidad de elementos nutritivos, además de que en sí la tortilla proporciona los carbohidratos; apoya lo anterior Dávalos Hurtado al considerar que a pesar de que se le ha imputado como un alimento de ínfima calidad, un recurso del hambre, etc. y tan sólo adecuado para pueblos inferiores. "Sin embargo, comparando el valor de la tortilla y el pan blanco, comunmente utilizado en México, y tomando como base los siguientes datos: 1o.- su contenido en humedad, ceniza, nitrógeno, proteínas, calcio, fósforo, hierro, caroteno, tiamina, rovo flavina, niacina, fibra cruda y extracto etero; y 2o.- la calidad de sus proteínas usando el método de crecimiento de la rata, se encontró que el valor nutritivo de la tortilla es superior a la del pan blanco, tanto en lo que res--

(8) Dávalos Hurtado. op. cit. o 22

(9) Ramos Espinoza, apul. en Manuel B. Trens, op. cit. p. 103

VI

pecta a su composición como en la calidad de sus proteínas" (10)

Mencionaré a continuación una bebida que proporcionó a los indígenas prehispánicos, muchas calorías; el cacao, que también era un buen alimento, aunque en aquel entonces nadie pensaba en las calorías como ahora lo entendemos, la experiencia les había enseñado que con su empleo conservaban las fuerzas. Tezozomoc refiere que "los soldados cuando salían a campaña llevaban además del maíz tostado, chile, frijoles molidos, cacao molido y seco"(11)

Existían cuatro especies, pero sólo la del grano más pequeño era utilizado para hacer bebidas, las otras variedades servían, más bien de moneda. Era aromatizado con tlilxochitl +(vainilla), con xochinacastle+ y le daban color rojo con el achiotl (achiote), además de que hacían combinaciones para lograr una amplia gama de colores, como eran las descritas por los cronistas.

En cuanto a bebidas alcohólicas, éstas las obtenían, fermentando el maíz, la chía y sobre todo la savia del maguey.

El maguey también proporcionaba una variedad de productos como eran las hojas más inmediatas a la tierra que son blancas y tiernas, los indígenas sabían aderezarlas de tal modo que resul-

(10) Apud, en Cravioto, p. 19, 22

(11) Tezozomoc, Crónica Mexicayotl, p. 420

+ Ver apéndice

VII

taban gratisimas al paladar, de esas mismas pencas que tienen muchos hilos, acostumbraban masticarlas y chupar, éstas recibían el nombre de mexcalli (hoy mezcal) o, corazón y pencas de maguey cocidas. Consumían también los gusanos que se crían y de ellos consideraban a los meoculli como los mejores, decían que son blancos y muy pequeños; otros los de la raíz que son rojos y no tan buenos.

Para obtener el licor del maguey abren el hueco que tiene para que mane (que es fresco y dulce) del que primero hacen miel necuatlatotonilli (miel reciente que sale del maguey calentada al fuego), luego cocida se hace vino y por último vinagre (dejándolo acedar), con la miel cocida se hacía azúcar. (12)

El conquistador anónimo abunda más sobre los productos del maguey (13), al mencionar que del agua miel, o sea a medio cocer, hacían buen arrope y miel (dejándolo al fuego es como miel) que aunque no tenía buen sabor, la utilizaban para guisar comida; también aprovechaban de este licor hacer unos panes pequeños de azúcar con sabor a acitrón no bien hecho; con el sumo de las hojas se curaban llagas y heridas.

Sobre el aspecto nutritivo del pulque se opina que es una fuente de vitaminas y de aminoácidos ya que "la mayor parte nitrógeno del pulque no se encuentra en forma de proteínas sino de

(12) Sahagún, op. cit. p. 216

(13) El Conquistador... op. cit. 32

VIII

aminoácidos y entre éstos existen en proporción notable la tirosina y el triptófano, materiales nitrogenados de primera importancia en dietética y que no posee el maíz" (14)

El Dr. Maynes refuerza la corriente sobre los beneficios del pulque al referirnos que el agua mil contiene elementos nutricionales por la presencia de azúcares y glucidos; refiere que aunsiendo pulque, o sea el agua miel fermentado, tiene cualidades nutritivas, y a pesar del drama del tinacal, que empieza desde que lo envasan hasta que llega a la pulquería para la ingestión popular pues adquiere lo siguiente: 1o.- hongos, levadura, bacterias de la atmósfera; 2o.- adulteraciones múltiples y de toda clase; 3o.- se somete a las inmundicias más tremendas para provocar la fermentación. Y a pesar de todo lo anteriormente referido, sólo pierde el 85% ó 90% de sus propiedades nutritivas; sin embargo aun así conserva cierto valor alimenticio, que complementa la dieta de supervivencia de los indígenas.

El pulque, otrora, muy consumido entre la población humilde, trabajadora y los campesinos indígenas, ha sido substituído por los refrescos, la razón del porqué la preferencia, tal vez ni ellos se lo imaginen, y es que el jarabe que contiene le ofrece un azúcar de absorción inmediata que eleva el contenido de glucosa del que le permite tener fuerza para continuar su faena, aunque él lo consume sólo para mitigar la sed, engañar el hambre o por los colores y sabores.

(14) Roca J. p. 385-396, citado por Dávalos Hurtado, op. cit. p. 20 y Ramos Espinoza. Op. cit. p. '68.

CONCLUSIONES

- 1.- El peregrinar de los aztecas, será en definitiva el éxodo de hambre, por lo que veremos que aproximadamente de 1325 a 1521 continuó para el pueblo el hambre, ésto es, se mantuvo la dieta de supervivencia, por lo que aquí se puede llegar a una conclusión, sólo la clase alta estaba bien alimentada.
- 2.- Con la dieta de supervivencia, surgirán los recursos del hambre; ésto se refiere a que su paladar no perdona nada, como consumir víboras a las que previamente le quetaban cabeza y cola.
- 3.- Esta situación, para el indígena de la clase baja, el que quedó después de la conquista, empeoró, entre otras cosas no se le enseñó a sembrar cítricos, más sin embargo se desperdigó el uso del pulque para obtener sumisión.
- 4.- El hambre del altiplano tiene una historia de antes de 1325- a la fecha, ya que se siguen las mismas medidas, ahora vemos como se permite y refuerza la publicidad de vinos, para obtener la sumisión de un pueblo debilitado por el hambre, y enveniciado, ésto lo hace la dinastía de cada seis años, para así asegurar casi nulas protestas.

O sea que la embriaguez del pueblo además de fomentada, se-

debe al empobrecimiento de la alimentación.

- 5.- El español tampoco enseñó al indígena, ni el cultivo de la vid, ni del olivo, por lo que la conquista, en el plano alimenticio y social, sólo dió efectos catastróficos, primero para el indígena y luego para el mestizo.

Por lo que la alimentación del español se enriqueció y la del indígena se empobreció más.

- 6.- Sobre la opinión que emiten los cronistas en sus libros de que el indígena era flojo y de poco rendimiento; hay que releer sus obras y entonces encontraremos que existía el asombro por lo rápido que aprendían todo y que siempre estaban ocupados ya en la tierra cuando eran campesinos, en las minas, prestando servicios personales o estudiando el castellano o la religión católica. La opinión anterior se debía a que tenían que justificar su misión en estas tierras, principalmente, aunque existían, al igual que en todos los tiempos y lugares, gente que no quería trabajar.

- 7.- La alimentación del mestizo que consumía lo propio y lo español es un recreo a sus frustraciones, por lo que inventa una gran cantidad de platillos mestizos en donde la base es el maíz.

- 8.- El criollo era otro frustrado, pues crea una gama de sabores fuertes, y una composición en la que no hay lugar para la de

XI

licadeza, siendo aquí aplicable el dicho muy mexicano "que sienta en cuerpo lo que reciba" que puede justificar el sabor fuerte logrado a partir de lo salado, lo azucarado, lo picante, y de lo fermentado.

- 9.- El habitante del altiplano desde pequeño en la época prehispánica, era un individuo sobrio y su alimentación no debió ser excesiva, ya que desde pequeños se les enseñaba a no abusar ni de los alimentos ni de cosa alguna; el autocontrol parecía ser la característica fundamental.
- 10.- Mexico ha sido siempre, desde tiempo remoto, crisol y mozaico de clases sociales, costumbres y modos de vida.

A P É N D I C E

Xochinacastli, arbusto de muy suave y aromático olor. Nace en tierras calientes y no hay otra cosa en los mercados que más se hable ni mayor estima tenga, apud. en Vetancourt, Teatro Mexicano, Tomo I, p. 96.

Achiotl, Dr. Hernández y Dr. Jiménez, Plantas animales y minerales, P. 43. Arbol del tamaño del naranjo cuya fruta es como la del erizo, del tamaño de almendras, con cuatro esquinitas pequeñas; ésta madura, se abre y descubre unos granitos color de grana. Se echan en agua caliente meneándola sin cesar dejar en el agua todo el color. Es el ingrediente que se usa para dar color al chocolate.

Mazamorra⁽¹⁾: biscocho podrido, y que no está de recibo.

Mazamorra⁽¹⁾: el guisado o potage o comida que se da a los forzados de galera.

Mazamorra^(†): por semejanza se dice también de cualquier cosa desmoronada, y reucida a piezas menudas, aunque no sea comestible.

Mazamorra⁽¹⁾: ...cierta comida dispuesta de harina, de mafz, con azúcar o miel, semejante a las poleas, de que se usa mucho en el Reino del Perú, especialmente para el abasto y mantenimiento de la gente pobre.

Matatolaje: prevención de comida que se lleva en el navío de embarcación. Se toma también por el conjunto de cosas muy diversas.

Pan: figurativamente se toma por todo lo que sirve.

XIII

Potages: el caldo de olla u otro guisado líquido.

Potages: por autonomía se llaman las legumbres guisadas para el mantenimiento de los días de abstinencia. También se llaman así las mismas legumbres y semillas secas.

Potages: se llama también la bebida o brebaje en que entraban muchos ingredientes.

Potage: traslaticiamente se toma por el conjunto de varias cosas inútiles mezcladas.

Potage: festivamente se llama el agua que no está fría.

Puchada: el emplasto que se hace con harina, deslufda a modo de puches.

Puches: lo mismo que gachos.

Salsas: composición de varias cosas deslufdas que se hace para comer con apetito.

Teonaclaste⁽²⁾: fruta, se tuesta, se bebía; hierba medicinal que curaba la calentura pero no se podía abusar pues embriagaba por el exceso. Su inflorescencia se bebía en cacao, se mezclaba con tabaco.

Chian, chia: se molfa para obrener aceite, aderezaban bebidas, servía como medicina, para pintar y para la conservación de sus ídolos.

Ahuauhtli: huevecillos de la mosca axayactl, caviar indígena.

(2) Codex. Florentino Vol. 110. p. 120, 203

XIV

Huauhtli: alegría, amaranto o semillas de bledos; producía rendimientos considerables (probablemente *amaranthus hybridus*).

Anonas: o guanabanas.

Anonas: piña.

Chuño: potage atole y espeso.

Gachas⁽¹⁾: un género de comida compuesto de harina y miel, disuelta con agua, y cocida al fuego; algunos añaden aceite, arrope, ajos fritos, u otras cosas conforme al gusto de cada uno.

Gachas⁽¹⁾: cualquier masa muy blanda que tiene mucho líquido

Menestras: minestrone, italiano, cierto género de guisado o potage, hecho de diferentes hierbas o legumbres.

(1) Diccionario de Autoridades, Real Academia Española, edición facsimilar, 1969, Editorial Gredos, S. A. Madrid (Biblioteca Románica, Hispánica), 5 volúmenes.

OBRAS CONSULTADAS

Actas de las primeras Jornadas de Metodología aplicada a las ciencias Históricas.

Universidad de Santiago de Compostela, España,
Confederación Española de cajas de ahorros,
Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Santiago,
875 p. (Historia Moderna III).

Alvarado Tezozomoc, Fernando, Crónica Mexicayotl, traducción de
Adrian León, 1a. reimpresión, México, U.N.A.M., 1975, 187 p.
(Instituto de Investigaciones Históricas primera serie prehispá-
nica No. 3).

Alvarado Tezozomoc, Fernando, Crónica Mexicana, escrita hacia el
año de 1598, notas de Manuel Orozco y Berra, México, Editorial
Leyenda, 1944, 536 p.

Aguilera Gómez Manuel, La Reforma Agraria en el desarrollo económi-
co de México, México Instituto de Investigaciones Económicas,
1969, 375 p.

Armillas, Pedro. West Robert C., "Las chinampas de México; poesía
y realidad de los jardines flotantes", Cuadernos Americanos,
México, marzo abril 1959, p. 165, 182 (volumen IO).

Bartra Roger, Marxismo y Sociedades Antiguas el modo de producción

XVI

- asitático y el México prehispánico, México, Editorial Grijalvo, 1975, 154 p.
- Benitez Fernando, Los primeros mexicanos, la vida criolla en el siglo XVI, 3a. ed., México, Ediciones Era, 1965, 281 p.
- Carrera Stampa Manuel, Relaciones Geográficas de Nueva España, siglos XVI y XVIII, México.
- Castillo Ferreras Victor M., Estructura económica de la sociedad mexicana, según las fuentes documentales, prólogo de Miguel León Portilla, México, Instituto de Investigaciones Históricas, U.N.A.M. 1972, 196 p. (serie de cultura nahuatl monografías No. 13).
- Castillo Méndez Laura Elena, Historia del comercio en la ciudad de México, México, Departamento del Distrito Federal, 1973, 86 p.- (colección popular, ciudad de México, No. 5).
- Clavijero Francisco J., Historia antigua de México y de su conquista, traducción de J. Joaquín de Mora, 2 tomos, México, Dublan y Cía., Editores, Libreros e impresores, 1883.
- Codice Aubin de 1576, Historia de la Nación Mexicana, introducción por Charles E. Dibble, Madrid, Ediciones José Porrúa Turanzas, 1973, 158 p. (colección chimalistad de libros y documentos acerca de la Nueva España, 16).
- Codice Becker-I/II, Comentario de Karl Anowotng, traducción del Barón Alejandro Von Humboldt, revisado por García Cantú, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1964, p. 26.

XVII

- Codex Florentine, General History, of things of New Spain, Bernardino de Sahagún, Charles E. Dibble y Arthur J. O. Anderson, volumen II, U.S.A., The school of American Research and the University of U.T.A.H, 1963.
- El Conquistador Anónimo, Relación de algunas cosas de la Nueva España y de la gran ciudad de Temestillan, México, escrito por un compañero de Cortés, prólogo de León Díaz Cárdenas, México, Editorial América, 1941, 55 p.
- Corcuera de Mancera Sonia, Entre gula y templanza, un aspecto de la historia mexicana, México, tesis de licenciado en historia, - Filosofía y Letras, U.N.A.M., 1979, 240 p.
- Cortés Hernan, Cartas de Relación, 6a. ed., México, Porrúa, 1971, 330 p.
- Cossio José Lorenzo, Del México viejo, México, publicación hecha por los hijos del autor Licenciado José Lorenzo, Roberto y Juan Manuel Cossio, 1934, 189 p. (trabajos leídos en la sociedad mexicana de Geografía y Estadística).
- Cue Canovas Cue, Historia social y económica de México, (1521-1854), México, Trillas, 1972, 442 p.
- Chávez Orozco, Luis, Documentos sobre las alhóndigas y pósitos de Nueva España, 11 vols, México, Publicaciones del Banco Nacional de Comercio Exterior, 1955, 1959.

XVIII

Chávez Orozco, Luis, Índice del ramo de indios del archivo general de la Nación, México, Instituto Indigenista Interamericano, 1951, 394 p. (No. 4).

Chávez Orozco, Luis, Papeles sobre la mesta de la Nueva, la organización de los ganaderos del siglo XVI, México, Publicaciones del Banco Nacional de Crédito Agrícola y Ganadero, 1956, 40 p.

Dávalos Hurtado Eusebio, Alimentación básica e inventiva culinaria del mexicano, México, S.E.P., 1966, 62 p. (cuadernos de lectura popular; serie (peculiaridades mexicanas).

Dávalos Hurtado Eusebio, "La alimentación entre los mexicanos", Revista de estudios antropológicos, México 1954-55, p. 104, 105 , 106.

De Ajofrin Francisco, Diario del viaje que hicimos a México, introducción de Genaro Estrada, México, Antigua Librería Robredo, de José Porrúa e hijos, 1936, 132 p. (biblioteca Histórica Mexicana, de obras inéditas, I).

De Benavente Fray Toribio o Motolinia, Historia de los indios de la Nueva España, México, Editorial Salvador Chávez Hayhoe, 1941, 520 p.

De las Casas Fray Bartolome, Historia de las Indias, 3 vols., México, Fondo de Cultura Económica, 1951, (biblioteca Americana, serie cronistas de Indias).

XIX

- De Alva Ixtlilxochitl, Obras históricas, introducción Edmundo O'gorman, 3a. ed., México, U.N.A.M., 1975, 566 p. (Instituto de Investigaciones históricas, serie de historiadores y cronistas de Indias: 4),
- De Acosta, Joseph, Historia natural y moral de las Indias, prólogo y preparación de Edmundo O'gorman, México, Fondo de Cultura Económica, 1962, 444 p. (biblioteca Americana, serie de Indias).
- De Carcer y Desdier Mariano, Apuntes para la historia de la transculturación indoeuropea, México, U.N.A.M., 1953, 498 p. (Instituto de Historia, primera serie No. 28).
- De las Casas Fray Bartolomé, Los indios de México y la Nueva España, prólogo de Edmundo O'gorman, México, Porrúa, 1966, 225 p.
- Gibson Charles, Los aztecas bajo el dominio español, traducción de Julieta Campos, México, siglo XXI, 1967, 533 p.
- De Herrera y Tordecillas Antonio Cronista, Descripción de las Indias occidentales, 2 vols., Madrid, Oficina Real de Nicolás Rodríguez Franco, 1720.
- De Icaza Francisco A., Diccionario autobiográfico de conquistadores y pobladores de Nueva España, 2 vols., México, Edmundo Aviña, Levy Editor, 1969, (Biblioteca de Facsimiles Mexicanos, 237).
- Diccionario de Autoridades Real Academia Española, edición facsimil, 5 vols., Madrid, Editorial Gredos, 1969, (biblioteca Románica, Hispánica dirigida por Dámaso Avalos).
- Díaz del Castillo Bernal, Historia verdadera de la conquista de la Nueva España, introducción de Joaquín Ramírez Cabañas, 8a. ed., México, Porrúa, 1970, 700 p. ("Sepan cuantos..." No. 5).

Dorantes de Carranza Baltazar, Sumaria Relación de las cosas de la Nueva España, con noticia individual de los descendientes legítimos de los conquistadores y primeros pobladores españoles, paleografiado por José María Agreda y Sánchez, 2a. ed., México, Jesús Medina editor, 1970, 491 p.

Durán Diego Fray, Historia de las Indias de Nueva España e islas de tierra firme, paleografía e introducción de Angel Ma. Garibay, 2 tomos, México, Porrúa, 1967, (biblioteca Porrúa, 36).

Estudios sobre la ciudad Iberoamericana coordinados por Francisco de Solana, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto "Gonzalo Fernández de Oviedo", 1975 880 p.

Fuentes Indígenas de la cultura nahuatl informantes de Sahagún, Vida económica de Tenochtitlan, I pochtecayotl (arte de traficar-paleografía e introducción de Angel Ma. Garibay K., México, Instituto de Historia, U.N.A.M., 1969, 183 (Sumario de la cultura nahuatl).

Gómez de Cervantes Gonzalo, La vida económica y social de Nueva España al finalizar el siglo XVI, prólogo de Alberto María Careño, México, Antigua Librería Robredo de José Porrúa e hijos, 1944, 218 p. (biblioteca Histórica Mexicana de Obras inéditas, 19).

Hernández Francisco Dr., Antigüedades de la Nueva España, traducción de Joaquín García Pimentel, México, Pedro Robredo, 1946, 363 P.

Hernández Francisco Dr. y Jiménez Francisco Fray, Plantas, animales y minerales de Nueva España usados en la medicina, (escrita en 1615), 2a. ed., México, Gobierno del Estado de Oaxaca, 300 p.

Indice de Ramos de ordenanzas del siglo XVI, Archivo General de la Nación.

Katz Friederich, Situación social y económica de los aztecas durante los siglos XV y XVI, México, U.N.A.M., 1966, (Instituto de Investigaciones Históricas, serie de cultura nahuatl monografías No. 8).

Kings Borough Lord, Antigüedades de México, prólogo de Agustín Yañez, estudio e interpretación de José Corona Núñez, IV vols., México, Secretaría de Hacienda y Crédito Público, 1964.

Martín del Campo Rafael, Productos biológicos del Valle de México, Revista mexicana de estudios antropológicos, 1950-1955, p. 53-77 (No. XVI, 1a. parte).

Maynes Puente Samuel Dr., "Antología de escritores médicos mexicanos", selección de Ricardo Pérez Gallardo, Consideraciones acerca de la entrada del mestizo y el criollo a la historia de México, Editora Latinoamericana, 1967, 831 p.

Mendieta Gerónimo Fray, Historia eclesiástica indiana, introducción García Izcabalzeta, México, Porrúa, 1971, 790 p. (biblioteca Porrúa, 46).

Molina Fábrega N., El Código Mendocina y la economía de Tenochtitlán, prólogo de Barbro Dahlgren, México, Libro Mex. Editores, 1956, 90 p. (biblioteca Mínima Mexicana, vol. 30).

Moreno Toscano Alejandra, Geografía Económica de México, siglo XVI, México, El Colegio de México, 1968, 177 p. (Centro de Estudios-Históricos nueva serie, 2).

XXII

Motolinia Toribio Fray, Memoriales e historia de la Nueva España, -
tomo 240, Madrid, Biblioteca de Autores Españoles, 1970, 369 p.

Noguera Eduardo, Representación de Invertebrados, México, U.N.A.M.
p. 127 (Anales antropología, cultura prehispánica, II).

Ordenanzas del trabajo siglos XVI y XVII, Selección y notas de Sil-
vio Zavala, México, Editorial ELEDE 1947, 318 p. (colección de -
obras históricas mexicanas, publicación No. 5 del Instituto de -
Historia de la U.N.A.M.).

Ortega Martha María, Estudio de las algas comestibles del Valle de
México, México, Departamento de Ciencias del mar y Limnología, -
Instituto de Biología U.N.A.M., 1977, p. 85, 97.

Ortega Martha María, Estudio de las algas comestibles del Valle de
México, Revista Latinoamericana Microbial, 1972, No. 14.

Orozco y Berra, Historia de la dominación española en México, 2
vols., México, Antigua Librería Robledo, de José Porrúa e hijos,
1950.

Orozco y Berra Manuel, Memorias para la carta hidrográfica del Va-
lle de México, 1884, Edición Facsimilar de Juan Cortina, Méxi-
co, 1978, 215 p.

Quintín Olascoaga José, Alimentación normal del mexicano, 3a. ed.,
México, S.E.P., 1963, 207 p. (biblioteca pedagógica de perfec-
cionamiento profesional).

Relación breve y verdadera de algunas cosas de la muchas que suce-
dieron al Padre Fray Alonso Ponce, en las provincias de la Nueva
España, escrita por dos religiosos, sus compañeros, 2 tomos,
(S.P.I.) Madrid, 1873.

XXIII

- Rodríguez Rivera Virginia, La comida en el México antiguo y moderno, México, Editorial Pormaca, 1965, 204 p. (Colección Pormaca-No. 21).
- Rubio Mañe Ignacio J., Introducción al estudio de los Virreyes de Nueva España, 1535-1746, México, Instituto de Historia, Universidad Nacional Autónoma de México, 1955, 310 p.
- Sahagún Bernardino Fray, Historia General de las cosas de la Nueva España, 3 tomos, México, imprenta de Alejandro Valdés, 1829-1830.
- Salas Anzures Miguel, La cocina mexicana, México, Revista Artes de México, 1960, (No. 45).
- Sédano, Francisco, Noticias de México, Crónicas del siglo XVI al XVIII, 3 vols., México, Secretaría de Obras Públicas, 1974, (colección metropolitana, No. 33, 34, 35).
- Semo, Enrique, Historia del capitalismo en México; los orígenes 1521/1736; 7a. edición, México, Ediciones Era, 1978, 281 p.
- Serie Tlaxcala (microfilm), Archivo del Corregimiento, Calcahualtlahuacán Mayor de Gobernación de Tlaxcala (Documentos principalmente civiles y criminales).
- Sierra Justo, Evolución política del pueblo mexicano, anotada y establecida por Edmundo O'gorman, México, U.N.A.M., 1948, 426 p.- (Obras completas del maestro Justo Sierra, tomo XII).
- Soustelle Jacques, La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista, 2a. reimpresión, México, Fondo de Cultura Económica, 1974, 283 p. (Sección de obras de antropología).

- Starken Leopold, Fauna Silvestre de México, traducción de Luis Macías Arellano, México, Ediciones del Instituto Mexicano de Recursos Naturales Renovables, 1977, 399 p.
- Suárez Luis, De tenochtitlán a México, México, Fondo de Cultura Económica, 1964, 111 p. (Archivo del Fondo 16).
- Suárez de Peralta Juan, Noticias históricas de la Nueva España, Madrid, España, Ministerio de Fomento, 1878, 392 p.
- Trens Manuel B., México de Antaño, México, Talleres Gráficos de la Nación, 1957, 164 p.
- Urbina Manuel, Raíces comestibles entre los antiguos mexicanos, México, Imprenta del Museo Nacional, 1906, 19 p.
- Valadez José C., Historia del Pueblo de México, desde sus orígenes hasta nuestros días, tomo I.
- Vazquez Zoraida Josefina, La imagen del indio en el español del siglo XVI, México, Universidad Veracruzana, 1962, 174 p (Cuadernos de la facultad de Filosofía, Letras y Ciencias, 16).
- Wicke Charles, "Así comían los aztecas", Centro de Investigaciones Antropológicas de México, El Esplendor del México antiguo, México, 1959, 2 vols.
- Zavala Silvio, Los esclavos indios en Nueva España, México, El Colegio Nacional, 1968, 460 p.
- Zavala Silvio y Casteló María, Fuentes para la historia del trabajo en Nueva España, 8 vols., México, Fondo de Cultura de Economía, 1939.
- Zorita Alonso Doctor, Historia de la Nueva España, (siglo XVI), To

to I, Madrid, España, Librería General de Victoriano Suárez,
1909, 534 p., (colección de libros y documentos referentes a la
historia de América, tomo IX).