



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

El significado de la comida en la sociedad mexicana

TESIS

QUE PRESENTA:

Celene Monserrat Téllez Reyes

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

Licenciada en Historia

DIRECTORA DE TESIS

Doctora Sara Bak Geller Corona

Ciudad Universitaria, Cd. Mx., 2021



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.

Esta investigación fue realizada gracias al apoyo brindado por las doctoras María Dolores Lorenzo Ríos y Leonor María Ludlow Wiechers a través del Programa UNAM-DGAPA-PAPIME: PE401317, durante el año 2018.

## AGRADECIMIENTOS:

El camino recorrido para la elaboración de este trabajo y lo que conllevó el poder llegar a titularme me atrevería a decir que ha sido igual de complicado que “los tributos imposibles”.

Dentro de esta dificultad he encontrado la oportunidad de crecer tanto profesionalmente como personalmente.

Estudiar en la Universidad Nacional Autónoma de México es siempre una responsabilidad y un orgullo enorme, desde que me acogió hace ya casi diez años ha sido sede de las mejores experiencias de mi vida, por eso siempre estaré agradecida.

Pero mi camino no lo he recorrido sola, gracias a la suerte, vida o destino me he encontrado con muchas personas que han sido maestros y me han dejado parte de su sabiduría y me han orientado en mi rumbo.

Gracias Sara por ser un faro de luz y esperanza en toda esta tormenta.

A Clementina gracias por invitarme a descubrir el mundo mesoamericano desde una perspectiva única. A Sergio gracias por ser un guía. A Noemí qué me enseñó la importancia de un porqué. A todos esos profesores que me implantaron no sólo conocimientos, sino que me enseñaron también que para ser profesor hay que ser leal con uno mismo, así como humilde.

A mis padres, mis primeros guías quienes no me han soltado a lo largo del camino y siempre encuentran la manera de sacar lo mejor de mí, dedico con amor todos mis éxitos y los frutos de mi trabajo.

A mis amigos y colegas que gracias a ellos la vida en la facultad fue colorida y divertida, gracias por aquellos días de pizza a domicilio en el anexo.

A mi compañero de vida, colega y cómplice Alejandro, gracias por estar siempre ahí, mi vida no sería la misma sin ti en ella, por ti a travesaría las piedras sin pensarlo.

A mis alumnetos que me han enseñado no sólo mi camino, sino también que los rencores y los malos tragos de la vida no vale la pena quedárselos, la vida y los cambios hay que hacerles frente con una sonrisa.

# INDICE

Introducción: problemas, métodos y fuentes.....	7
Prefacio: La organización social mexicana.....	16
Capítulo I. La comida en las celebraciones religiosas: las veintenas.....	19
Capitulo I.1. Fiesta de Tlacaxipehualiztli .....	23
I.1. 1. Deidad a quién se le ofrece la festividad.....	23
I.1.2. Alimentos que se le ofrendan a la deidad .....	26
I.1.4. Alimentos de los macehualtin.....	29
I.2. Fiesta de Huei Tozoztli.....	31
I.2.1. Deidad a quién se le ofrece la festividad.....	32
I.2.2. Alimentos que se le ofrendan a la deidad .....	32
I.2.3. Alimentos de los pipiltin .....	34
I.2.3. Alimentos de los macehualtin.....	34
I.3 Fiesta Huei Tecuilhuitl .....	35
I.3.1. Deidad a quién se le ofrece la festividad.....	36
I.3.2. Alimentos que se le ofrendan a la deidad.....	36
I.3.3 Alimentos de los pipiltin .....	38
I.3.4. Normas alimentarias.....	40
I.3.5. Alimentos de los macehualtin.....	41
I.4 Fiesta de Toxcatl .....	43
I.4.1. Deidad a quién se le ofrece la festividad.....	43
I.4.2. Alimentos que se le ofrendan a la deidad .....	43
I.4.3. Alimentos de los pipiltin .....	44
I.4.4. Alimentos de los macehualtin.....	45
Capítulo II. Alimentación y organización social en México-Tenochtitlan .....	47
II.1 Los matrimonios .....	49
II.1.2. La unión y los discursos .....	51
II.2 El embarazo.....	53
II.2.1 Los primeros rituales para el recién nacido.....	54
II.3 Oficios y Comida .....	57
II.3.1 El mercado de Tlatelolco. ....	57
II.3.2 ¿Para comer aquí o para llevar?.....	60

II.4. Los banquetes del Tlahtoani .....	66
II.4.1 ¿Quién era el Tlahtoani? .....	66
II.4.2 Los 300 platillos .....	68
Capítulo III. Alimentos sagrados .....	72
III.1 El maíz .....	74
III.1.1. Cultivo.....	74
III.1.3 Mitología.....	77
III.2 El pulque .....	78
III.2.1 Producción.....	78
III.2.2 La sociedad mexicana y el pulque .....	82
III.2.3 Los españoles y su visión del indio borracho.....	84
III.2.4 Las deidades relacionadas con el pulque .....	86
III.2.5 Mitología.....	87
III.3 El caso de Omacatl: “El dios de los convites” .....	88
III.3.1 Omacatl, sus atributos y ritos .....	88
III.3.2 Los banquetes y el prestigio social .....	91
III.3.3 ¿Un dios olvidado?.....	92
Conclusiones.....	94
Glosario .....	98
REFERENCIAS Y BIBLIOGRAFÍA.....	1
Anexo de imágenes .....	10

## **Introducción: problemas, métodos y fuentes**

Para el ser humano comer es una necesidad vital, pero más allá de la acción de nutrir el cuerpo, el proceso de alimentación posee también múltiples significados sociales, culturales y simbólicos.

El comer es una rutina diaria que se conforma de varias fases que incluyen: la elección de los alimentos, la manera en la que se decide prepararlos, su distribución (quién come qué) y su consumo; cada una de estas etapas va acompañada de diversas normas que varían dependiendo del contexto histórico-social en el cual se lleva a cabo el proceso alimentario.

Esta rutina diaria y a veces monótona del comer se rompe cuando se lleva a cabo algún evento social de importancia. No es igual lo que se come en un día común en casa a lo que se come en algún evento festivo colectivo, como las fiestas patronales en algún pueblo o los cumpleaños en ambientes familiares. Trasladando esta idea al pasado, me surgen diversas interrogantes en cuanto al significado de la comida en la sociedad mexicana, entre las cuales menciono las siguientes: ¿qué se comía en las festividades más importantes?, ¿cuál era el significado social y religioso de esos platillos?, ¿cómo se obtenían los alimentos y qué papel jugaban en la cultura mexicana?, ¿de qué manera la comida sirvió como un marcador social?, ¿en qué consistió la distinción entre la comida humana y la sagrada?

En este estudio analizo la alimentación mexicana poco antes de la llegada de los españoles y la caída de Tenochtitlan, en 1521. Me interesa, a partir de esta investigación, entender la organización social mexicana, sus jerarquías sociales y los factores que llevaban a considerar un alimento como sagrado. Para ello exploro aspectos relativos a las prácticas rituales, la relación con ciertas deidades, las representaciones de lo cotidiano y lo festivo, la distinción entre alimentos para hombres y mujeres, lo que se considera bueno o malo para comer, el papel que juega el ecosistema en las elecciones culinarias y las diferentes prácticas de

aprovisionamiento del alimento (recolección, tributo, sacrificio, intercambio y agricultura).

Para llevar a cabo este análisis, me centré en tres aspectos que fui desarrollando dentro del capitulado del trabajo. Estos son: el religioso, el político y el social; aspectos que me permitieron abarcar diversos elementos de la vida de los habitantes de Tenochtitlan.

La alimentación mesoamericana, y en particular la mexicana, ha sido ampliamente estudiada desde diferentes perspectivas históricas, antropológicas, biológicas, incluso médicas. Por mi parte, mi interés en abordar este tema tiene como fin ofrecer un panorama general de la alimentación mexicana, sus actores y algunos de los aspectos, tanto sociales como religiosos, asociados a los platillos comunes y festivos.

Es importante mencionar el arduo trabajo para obtener fuentes que sirvieran a esta investigación, debido a que la temática que aquí trato es novedosa e interdisciplinaria, fue necesario ampliar la búsqueda lo más que me fuese posible usando diversos medios.

Me di a la tarea de revisar los catálogos de diversas bibliotecas y fondos en varias universidades, ampliando mi búsqueda fuera de la Universidad Nacional Autónoma De México: consulté los acervos de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, el Colegio de México, el Instituto Mora, La Benemérita Universidad de Puebla, la Universidad Autónoma de Guadalajara, la Universidad de León, la Universidad de Sevilla. También me di a la tarea de buscar en internet sitios académicos donde hubiese artículos respecto a los temas que aquí se abordan, entre ellos: Dialnet, Scielo, Jstor, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes y Google Books. Todo esto con el objetivo de ampliar y contrastar la bibliografía especializada en el tema, aprovechando el uso de recursos digitales, así como los estudios que se han producido fuera del México.

Durante la búsqueda en estas bases de datos me percaté que los estudios propiamente dichos sobre comida prehispánica son trabajos relativamente



recientes, aproximadamente de principios de los años ochenta del siglo XX y que han tomado mucho auge tras la declaración de la comida mexicana como patrimonio de la humanidad, por parte de la UNESCO en 2010<sup>1</sup>.

Algunos de los principales estudios sobre la comida prehispánica en México son: *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, libro coordinado por Janet Long (1990); *Las primeras cocinas de América*, de Sophie Coe (2004); y de Heriberto García Rivas, *Cocina prehispánica: la comida de los antiguos mexicanos* (2015). Estos libros son compilaciones de trabajos de diversos autores que buscan entender, a partir de la alimentación, procesos sociales y culturales, como por ejemplo la construcción de identidades, el sincretismo cultural, la organización social y las disputas interétnicas. Un estudio más reciente sobre el tema es el de Alberto Peralta de Legarreta (2018), *Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica*.

Sobre la alimentación de los mexicas en específico no hay tantos trabajos, sin embargo, hay estudios que desde otros enfoques tratan el tema de la comida. Las investigaciones sobre la “vida cotidiana” de los mexicas incluyen apartados sobre la alimentación de manera general. Aquí podemos citar el libro clásico de Jaques Soustelle, *La vida cotidiana de los Aztecas* (1970), el libro de James Lockhart, *Los nahuas después de la conquista. Historia social y cultural de los indios del México Central del siglo XVI al XVIII* (1992), y el primer tomo de la colección *Historia de la vida cotidiana en México*, escrito por Pablo Escalante, y que se titula *Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España* (2004).

Por otra parte, existen estudios sobre el entorno geográfico de la Cuenca de México que mencionan los recursos alimentarios con los que contaban para su sustento los pobladores de Tenochtitlan, Tlatelolco y otros pueblos que cohabitaban en la Cuenca. Menciono el libro de Teresa Rojas Rabiela, *La cosecha del agua en la Cuenca de México* (1998), que da un panorama amplio de todos los

---

<sup>1</sup> Sara Bak-Geller, “Culinary myths of the Mexican nation”, en Ishita Banerjee-Dube (edit.), *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*, Cambridge University Press, 2016, p. 225-246.

recursos naturales, por ende, alimentarios y de sustento que se pudieron haber obtenido antes de las modificaciones hechas en la Cuenca después de la caída de Tenochtitlan.

Si bien no encontré un estudio que llevase por título la comida o alimentación de los mexicas como tal, existen una gran cantidad de investigaciones especializadas en algunos alimentos en particular, entre los que destacan el maíz, los insectos, el chile y el pulque. Buscando como tema “maíz” en la base de bibliotecas de la Universidad Nacional Autónoma De México, la búsqueda arrojó más de mil resultados, y algo similar ocurrió al buscar libros relacionados con el pulque. Mi labor fue hacer una selección rigurosa de mis fuentes secundarias, entre las que destaco los siguientes trabajos.

El libro de Guillermo Bonfil Batalla, *El maíz: fundamento de la cultura popular mexicana* (1994), permite un primer acercamiento a la biología, cultivo y significado sagrado de esta planta dentro de la cosmovisión mexicana y maya principalmente. Este libro interdisciplinario conjunta historia, arqueología, biología y antropología para hacer un recorrido histórico de la relación del hombre con el maíz desde su domesticación hasta la actualidad. Un estudio más reciente es el de Carlos Javier González González sobre la relación entre el maíz y la figura del dios desollado (Xipe-Totec), titulado: *Xipe Totec y la regeneración de la vida* (2016). Este libro ofrece un panorama general sobre el ciclo del maíz y su simbolismo dentro de la religión mexicana, así como la interpretación que hace el historiador de la relación entre el maíz y su nixtamalización con el dios desollado. Este libro sirvió de guía para la exposición temporal, del mismo nombre, abierta al público del 25 de noviembre de 2016 a marzo de 2017 en el museo de sitio de Templo Mayor. Otra obra que me ayudó a comprender el valor del maíz desde un aspecto histórico, social y político es el libro coordinado por Catherine Marialle y Gustavo Esteve, *Sin maíz no hay país* (2007). Se trata de un conjunto de escritos de diversos investigadores, tanto historiadores como antropólogos, que tiene como eje central el maíz y su relación con los diversos habitantes del ahora llamado

territorio mexicano en diversos espacios temporales, resaltando lo importante que ha sido en nuestra dieta diaria.

Respecto a los estudios que se han hecho sobre el pulque, bebida que en las últimas décadas ha adquirido una gran popularidad, existen una gran cantidad de artículos en revistas gastronómicas y de divulgación. Mi trabajo se centró en los estudios históricos sobre la producción de esta bebida y el uso que se le daba como alimento sagrado antes de la llegada de los españoles. Algunos textos que puedo mencionar son el trabajo de Sonia Corcuera de Mancera, *El fraile, el indio y el pulque: evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)* (1991), que da seguimiento al papel que desempeñó esta bebida durante la hegemonía tenochca y los primeros años del virreinato. La autora intenta resolver la pregunta del porqué se transformó de una bebida sagrada y de prestigio a una que era mal vista y fue incluso rechazada. También se encuentra el trabajo de Antonio Lorenzo Monterrubio, *Las haciendas pulqueras de México*, (2007), estudio que ayuda a entender cómo esta bebida logró prevalecer en la sociedad mexicana y sus modos de producción durante el siglo XIX. Por último, mencionaré el texto de Oswaldo Goncalves de Lima, *El maguey y el pulque en los códices mexicanos* (1956) que intenta explicar la complejidad que encierran las deidades del pulque. Este estudio arroja luces sobre las representaciones de los dioses del pulque y algunos relatos que quedaron registrados en los códices sobrevivientes hasta nuestros días.

También es importante mencionar las publicaciones de la revista *Arqueología mexicana* que ha dedicado múltiples números a brindar información concisa sobre la alimentación mesoamericana, dedicando números especiales al estudio de alimentos como el nopal, el maíz, el maguey, la sal, los insectos y el chile. Estos números fueron consultados con la debida cautela, cotejando siempre las fuentes que aparecen citadas.

Las fuentes primarias que utilicé fueron, principalmente, de carácter novohispano. Para realizar este trabajo recurrí a las siguientes obras: Fray Bernardino de Sahagún y Fray Diego Durán, de las que consulté dos ediciones; Hernán Cortes; Fray Gerónimo de Mendieta; Toribio de Benavente (Motolinía);

Francisco de Aguilar; Fray Juan de Torquemada, entre algunos otros cronistas. Todas estas obras fueron leídas con plena conciencia del contexto histórico en el que fueron escritas, por lo que siempre tenían en mente dos preguntas fundamentales: ¿qué intención tenían al escribir? Y ¿qué tanto es una concepción europea y qué tanto una indígena?<sup>2</sup>

Al ser fuentes creadas principalmente por españoles recién llegados al continente, quienes traían consigo una forma de pensar y ver el mundo muy particular, leí con detenimiento las descripciones e intenté contextualizar la información que ofrecen estos autores. Hay que reconocer que las fuentes tienen sus limitaciones y que se debe tener cuidado al recabar información de ellas, en su interpretación para no forzar a las fuentes a decir lo que queremos<sup>3</sup>.

También para sustentar mi análisis, retomé los aportes de diversos investigadores que han hecho estudios sobre las sociedades mesoamericanas y su cosmogonía. En este sentido la obra de Alfredo López Austin fue fundamental<sup>4</sup>. Este autor no sólo me ha permitido entender la manera en la que se concebía el mundo en Mesoamérica, sino que también me ha ayudado dándome pistas sobre la importancia de los alimentos en muchos de los rituales principales de la sociedad mexicana. De este autor retomo sus análisis sobre el rito, el ritual, el concepto de dualidad frío/caliente, el sacrificio y la ofrenda.

---

<sup>2</sup> Clementina Battcock y Berenise Bravo Rubio (coord.), *Mudables representaciones. El indio en la Nueva España a través de crónicas, impresos y manuscritos*, México, Secretaría de Cultura, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2017, 208 p.

<sup>3</sup> *Ibid.*

<sup>4</sup> Alfredo López Austin, *Las razones del mito: la cosmovisión mesoamericana*, ediciones Era, México, 2015, 160 p.

“cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria”, *Identidad a través de la cultura alimentaria: memoria del simposio*, México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 2013, 11-37 p.

*Los mitos del Tlacuache: caminos de la mitología mesoamericana*, 3ra ed., México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1996, 514 p.

*Cuerpo humano e ideología: las concepciones de los antiguos nahuas*, México, UNAM: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de investigaciones antropológicas Investigaciones Antropológicas, 1989, v. I, 491p.

El trabajo de Luis Alberto Vargas Guaderrama me permitió entender el papel de alimento desde la perspectiva biológica y cultural, en particular, la importancia de las propiedades de frío o caliente en la sociedad mexicana.<sup>5</sup> Otra aportación que retomo de este investigador es su definición de sistema alimentario, entendido como una serie de elementos biológicos, sociales, culturales y naturales que en conjunto influyen en la selección, obtención, preparación y aprovechamiento de alimentos en determinado grupo humano.<sup>6</sup>

Michel Graulich, con su estudio acerca de las fiestas de las veintenas, me sirvió como guía para el primer capítulo de este trabajo, ya que gracias a él entendí la estructura y función de las veintenas a lo largo del *xiuhpohualli*; también algunos trabajos colaborativos de este autor con Guillem Olivier<sup>7</sup> me permitieron comprender la complejidad detrás de la asociación entre comida, hombres y lo divino entre los mexicas. En este mismo punto debo mencionar el estudio realizado por Elena Mazetto<sup>8</sup> sobre la comida en las fiestas de las veintenas que me aportó información específica y actualizada sobre el tema.

De Guillem Olivier haré mención especial ya que sus estudios sobre *Tezcatlipoca*, su culto y sus advocaciones, arrojaron luz sobre mi indagación sobre el dios de los convites, una de las tantas advocaciones del “Espejo humeante”<sup>9</sup>.

El estudio de Sophie D. Coe<sup>10</sup> sobre la comida de los mexicas, fue parteaguas para establecer la diferencia entre la comida de ocasiones especiales y las del

---

<sup>5</sup> Luis Alberto Vargas y Leticia E. Casillas, “Comer, beber, cuerpo y cosmovisión, un viaje de ida y vuelta”, en: *Anales de antropología*, No.42, 2008, p.87-115.

<sup>6</sup>Luis Alberto Vargas e Igor de Garine, “Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición”, en Arturo Luis Alonso Padilla y Florencia Peña Saint Martin (coord.), *Cambio social antropología y salud*, México, CONACULTA: INHA Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2016, p.103-120.

<sup>7</sup> Graulich, Michel; Guilhem Olivier, “¿Deidades insaciables? La comida de los dioses en el México Antiguo”, *Estudios de Cultura Náhuatl*, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, México, n. 35, 2004, p. 121-155.

<sup>8</sup> Elena Mazzetto, “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicanas: un acercamiento a su tipología y simbolismo”, en *Amerique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, n. 25, 2013, 22 p.

<sup>9</sup> Guilhem Olivier, *Tezcatlipoca. Burlas y metamorfosis de un dios azteca*, trad. Tatiana Sule, México, Fondo de Cultura Económica, 2004, 578 p.

diario vivir, ya que ella hace la clasificación tras una cuidadosa lectura del libro de Fray Bernardino de Sahagún y otras fuentes, la autora explica que la comida tenía un significado distinto según su contexto, sea en los hogares, el mercado o la comida del *Tlahtoani*. También menciona las distintas técnicas de cocción, como lo eran: el hervido, al vapor o asado, así como el uso de instrumentos de cocina como el *metate*, *molcajete* y el *comalli*.

Para poder desarrollar cada uno de los capítulos que conforman mi investigación leí de manera crítica y contextualizada todas mis fuentes. En un segundo momento, recopilé la información pertinente de cada una de ellas, elaborando fichas de trabajo que me permitieron organizar, sistematizar y comparar la información obtenida. Esta sistematización de fuentes me ayudó a enfocarme en ciertos aspectos como son: las diferentes etapas del sistema alimentario (elección, producción y consumo de alimentos), los patrones de alimentación, las jerarquías sociales, la cosmovisión, entre otros.

Asimismo, privilegié el tipo de análisis sincrónico a lo largo de todo el trabajo, ya que sólo analizo un momento de la sociedad mexicana.

Este trabajo se divide en tres capítulos. En el primer capítulo, *La comida en las celebraciones religiosas: las veintenas*, analizo la comida como parte de la celebración de las fiestas de las veintenas. Parto de las siguientes interrogantes: ¿Cuáles eran los alimentos que se preparaban en las veintenas? ¿Cuáles eran los alimentos ofrendados a los dioses? ¿Qué significaba comer ciertos alimentos en determinada celebración? Analizar cada una de las veintenas sería muy extenso, por lo tanto, he seleccionado cuatro: *Tlacaxipehualiztli*, debido a que es una veintena que se ha ligado al ciclo agrícola y por ende a la producción de alimentos. *Huei Tozoztli*, dedicada a la deidad del maíz, principal alimento en Mesoamérica, *Huei Tecuilhuitl*, veintena donde se realizaba una gran repartición de alimentos mismos que tenían gran protagonismo en dicha fecha. Y la veintena de *Toxcatl*, donde se le rendía sacrificio y tributo al dios *Tezcatlipoca*, el cual

---

<sup>10</sup>Sophie D. Coe, *Las primeras cocinas de América*, trad. Ana Pulido Rull México, Fondo de Cultura Económica., 2004, 373p.

podría considerarse que debido a la gran cantidad de advocaciones que poseía, estaba presente de diversas formas en la vida de los mexicas.

En el segundo capítulo, *Alimentación y organización social en México-Tenochtitlan*, expongo cuatro situaciones de la vida cotidiana, donde la comida adquiere un papel central en la construcción de lazos sociales que crean a su vez una identidad colectiva. Se trata del caso de los matrimonios, los rituales del recién nacido, la elaboración y “venta” de alimentos, así como el caso de los banquetes del *Tlahtoani*, la figura de mayor jerarquía dentro de la sociedad mexicana.

En el capítulo final, *Alimentos sagrados*, examino tres de los alimentos principales en Mesoamérica y su vinculación con algunas deidades. En específico, me concentraré en el caso de las deidades del maíz, la deidad del pulque y el caso de *Omacatl* o el “dios de los convites”.

## Prefacio: La organización social mexicana

Al ser mi objeto de estudio el papel de la comida en la sociedad mexicana, inicio con un pequeño esbozo sobre cómo estaba organizada aquella sociedad, para contextualizar mi investigación.

Para entender cómo funcionaba la sociedad mexicana se puede recurrir a diversas fuentes, ya sean de carácter escrito, así como vestigios arqueológicos. La interpretación de dichas fuentes tiene que ser cuidadosa, tomar en cuenta el contexto y la procedencia de estas. Una de esas fuentes que permiten comprender cómo estaba organizada la sociedad mexicana es la crónica escrita por Alonso de Zorita<sup>11</sup>, quien hizo un registro amplio sobre la organización social mexicana y la manera en la que dividían sus tierras para el cultivo, entre otros temas.

La célula social básica de los mexicanos era el *calpulli*., Se ha debatido mucho sobre la definición y la manera en la que se constituía<sup>12</sup>, si era un grupo con parentesco familiar o no, qué era lo que los unía o les daba la identidad, cómo era que funcionaba su organización interna. Sin embargo, los investigadores (Alfredo Chavero<sup>13</sup>, Alfonso Caso<sup>14</sup>, Jacques Soustelle<sup>15</sup>, Pedro Carrasco<sup>16</sup>, Víctor Manuel Castillo Farreras<sup>17</sup>, Alfredo López Austin<sup>18</sup>) coinciden en general que los calpullis tenían una deidad o ancestro común, eran una facción de la población que tenía sus propias tierras, sus templos, participaban en actos colectivos que implicaban a todos los habitantes de *Tenochtitlan* como el mercado, el trabajo de tierras y las celebraciones religiosas de las veintenas.

---

<sup>11</sup> Alonso de Zorita, *Breve y sumaria relación de los señores de la Nueva España*, prólogo y notas de Joaquín Ramírez Cabañas, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1963, 255p.

<sup>12</sup> Pablo Escalante Gonzalbo, "La polémica sobre la organización de las comunidades de productores", en *Nueva Antropología*, vol. XI, n.38, octubre de 1990, p. 147-162.

<sup>13</sup> Alfredo Chavero, "Historia antigua", *México a través de los siglos*, México, 1953, Editorial Cumbre, Tomo I, dos volúmenes.

<sup>14</sup> Alfonso Caso, *El pueblo del sol*, México, Fondo de cultura Económica, 1983, 139 p.

<sup>15</sup> Jacques Soustelle, *El universo de los aztecas*, México, Fondo de cultura económica, 1982, 184 p.

<sup>16</sup> Pedro Carrasco, "La sociedad mexicana antes de la conquista", en *Historia general de México*, 3° ed., México, El Colegio de México, 1981, p.165-288, vol. I.

<sup>17</sup> Víctor Manuel Castillo Farreras, *Estructura económica de la sociedad mexicana según las fuentes documentales*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1972, 73 p.

<sup>18</sup> Alfredo López Austin, "Organización política en el altiplano central de México durante el posclásico", *Mesoamérica y el Centro de México*, México, INAH Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1985, p. 197-234.



Otro elemento importante en la estratificación social mexicana, son los dos estamentos<sup>19</sup> en los que se dividía la población: los *pipiltin* o grupo gobernante, y los *macehualtin* o gobernados.

Esta división social se puede explicar o justificar a través de lo que mencionan tanto Hernando de Alvarado Tezozómoc, como Fray Diego Duran, dónde se puede leer que la división entre *pipiltin* y *macehuales* fue tras un mutuo acuerdo durante la guerra con Azcapotzalco<sup>20</sup>. Asimismo, estos dos estamentos tienen subdivisiones que en general suelen ser dependiendo actividades y oficios específicos.

Los *pipiltin*, muchas veces llamados en fuentes como “nobles”, era el grupo dominante de la sociedad mexicana, lo eran de nacimiento; poseían una educación especializada que los hacía conocedores de escritos religiosos e históricos, administraban el culto religioso, se encargaban de la administración y del gobierno. Se les consideraba como hombres que llevaban una vida ejemplar, casta, de auto sacrificio y autocontrol.

Uno de los privilegios que poseían los *pipiltin* era llevar bienes suntuarios como pulseras, collares, besotes, tilmas de calidad, etc.; no pagaban tributos y eran juzgados de manera privada en caso de cometer alguna trasgresión; si bien su estrato social era de nacimiento los cargos tenían que ser ganados por medio de méritos, una forma para lograrlo era participar en la guerra<sup>21</sup>.

---

<sup>19</sup> El concepto de estamento deriva de la hipótesis trifuncional, propuesta por Georges Dumézil, para explicar la organización protoindoeuropeas, a partir de estudios comparativos, tanto de la mitológica, indocristiana y teología, dónde la sociedad se divide en tres estamentos: los que rezan, los que combaten y los que trabajan. Se ha retomado el concepto para analizar la sociedad mexicana, también se han usado los conceptos como el marxista de *clases sociales*. Cfr. Georges Dumézil, *Mito y epopeya. I. La ideología de las tres funciones en las epopeyas de los pueblos indoeuropeos*; trad. de Eugenio Trías, México, FCE Fondo de Cultura Económica, 2016, 703 p.

<sup>20</sup> Hernando de Alvarado Tezozómoc, *Crónica Mexicana*, México, App Editorial, 2005, p.74-75. Diego Durán, *Historia de las indias de Nueva España e Islas de Tierra Firme*, México, Porrúa, 2006, p.75-84. Tomo II.

<sup>21</sup> Cfr. Friedrich Katz, *Situación social y económica de los Aztecas durante los siglos XV y XVI*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1966, 201 p., (Serie de Cultura Náhuatl, Monografías: 8). Víctor M. Castillo Ferreras, *Estructura económica de la sociedad mexicana según las fuentes documentales*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996, 196 p., (Serie de Cultura Náhuatl, Monografías: 13).

Los *macehualtin* eran el grueso de la población, se dedicaban a diversos oficios como la agricultura, alfarería, orfebrería, caza, pesca, recolección, comercio, creación de objetos elaborados con plumas, trabajos colectivos en obras, cargadores, entre muchos otros.

Dentro de este grupo existían lo que podemos considerar como “casos especiales”, como los *pochtecas* o comerciantes, quienes eran socialmente apreciados debido a diversos recursos a los que tenían acceso, sin embargo, no se les permitía un ascenso social como *pipiltin*.

Otro “caso especial” eran los *tlacotli*, que era el estado social más bajo dentro de la estratificación mexica. Se caía en este estado debido a diversos factores como deudas o robo. Este estado era transitorio, hasta pagar su deuda a través de trabajo, principalmente en actividades domésticas; sin embargo, cuando se reincidía en tres ocasiones se les denominaba *tlatlacotin* de “collera”<sup>22</sup>, debido a una especie correa que se les ponía para distinguirlos. Estos hombres eran comerciados en el tianguis de Azcapotzalco y adquiridos por los *pochtecas* que los ofrecían en sacrificio.

Según las fuentes, la movilidad social iba de la mano con el desempeño del individuo como guerrero y la cantidad de cautivos obtenidos en batalla que se destinaban al sacrificio. “Aunque teóricamente la carrera de guerrero estaba abierta a toda la población mexica, parece que por lo general sólo los hijos de los nobles la seguían, mientras que la mayoría de los jóvenes *macehuales* se retiraban en cierta etapa de ella para dedicarse al trabajo manual, sea este agrícola o artesanal.”<sup>23</sup> Así, no todos los individuos se dedicaban a la guerra al mismo tiempo, pero tenían oportunidad de ganar prestigio dentro de la sociedad.

La organización social mexica era una red compleja, si bien se distinguían dos estamentos: uno gobernante y otro gobernado; la cantidad de oficios y ocupaciones enriquecían y mantenían la ciudad en funcionamiento.

---

<sup>22</sup> Sobre el tema de los *tlatlacotin* y su lugar en la sociedad mexica, ver la tesis de maestría presentada por Oscar Salazar Delgado, “Tlacoyotl ¿esclavitud entre los nahuas del posclásico tardío (1200-1521)?”, 2017, 212 p., disponible en la plataforma electrónica de TESIUNAM: <http://132.248.9.195/ptd2017/febrero/0755248/Index.html>

<sup>23</sup> Johana Broda, “Estratificación social y ritual mexica. Un ensayo de Antropología Social de los mexicas”, *Indiana*, n.5, 1979, p. 47.

## Capítulo I. La comida en las celebraciones religiosas: las veintenas.

El cómputo del tiempo dentro de la cosmovisión mesoamericana era muy distinto al llevado por los europeos. En el caso de los mexicas, tenían dos tipos de calendarios: el ritual o *tonalpohualli*, y el solar, o *xiuhpohualli*. El primero constaba de 260 días divididos en grupos de trece, llamados trecenas; el calendario solar constaba de 365 días, este se dividía en dieciocho grupos de veinte días o veintenas y al finalizar estos se agregaban cinco días complementarios llamados *nemomtemi*.

Cada una de las veintenas recibía un nombre y durante los primeros días de estas, se llevaban a cabo una serie de fiestas y ritos en honor a uno o más dioses que regiría el cosmos durante esos días. Esta serie de fiestas tenía un esquema sobre cómo debían de ser las celebraciones, cada una tenía rituales y ritos específicos, en los que participaba de diversas maneras toda la población.

El esquema general de las fiestas era muy similar. Precedidas de ayunos, maceraciones y abstinencia sexual, culminaban con las inmolaciones de víctimas humanas, a las que seguían banquetes y borracheras. En ciertos aspectos, el orden usual de las cosas se invertía, pues estaba permitido matar, comer hombres y aún, en ciertos casos, emborracharse y trasgredir prohibiciones sexuales.<sup>24</sup>

Las fiestas de las veintenas en ocasiones fueron recreaciones de algunos mitos que explicaban el funcionamiento del cosmos. El deber de los hombres era ayudar a mantener en funcionamiento ese cosmos, de alguna manera se paga y se pide a los dioses mantenimientos por medio de sacrificios y ofrendas.<sup>25</sup> Sobre la relación entre los dioses y las ofrendas hechas por los hombres, Michel Graulich y Guilhem Olivier indican que los dioses consumían las esencias de las ofrendas y que los alimentos de los dioses pudieron ser muy variados ya que cada uno tenía un significado específico. Algunos de los alimentos ofrendados eran: animales, sangre de auto sacrificio, sacrificio humano, pulque, copal, por mencionar algunos. Las ofrendas también incluían música y cantos.

---

<sup>24</sup> Michel Graulich, *Fiestas de los pueblos indígenas: Ritos aztecas, las fiestas de las veintenas*, México, Instituto Nacional Indigenista, 1999, p.16.

<sup>25</sup> *Ibid.*, p. 42-43.

Sobre la relación recíproca entre los hombres y los dioses, ambos autores apuntan que los ritos eran la manera principal en que se establecía dicha relación. En los ritos los hombres ofrecían alimentos a los dioses esperando ser favorecidos por los mismos. Los dioses, a su vez, otorgaban algún don o beneficio al hombre, entre los cuales destacan por su importancia vital, los alimentos como el maíz y el maguey.

Los dioses habían ofrecido su propio cuerpo -o lo que representaban- como futuros alimentos para los hombres (maíz, maguey, etcétera) o como "motor cósmico" (los dioses sacrificados en Teotihuacán) en el tiempo del mito. Estos cuerpos divinos o algunas entidades anímicas de los dioses se reconstituían o vivificaban gracias a los hombres durante los rituales. [...] En cuanto a los mortales, éstos ofrecían su sangre o su propia persona -pero a través de víctimas sustitutas- y esperaban a cambio beneficios diversos, una vida más larga o un glorioso más allá. Hemos visto que los dioses comían a los hombres y que éstos también consumían a los seres divinos bajo diversas formas: estatuas de amaranto, esclavos que representaban a los dioses, etcétera.<sup>26</sup>

Antes de iniciar con el análisis de las veintenas elegidas, considero pertinente explicar algunos conceptos relevantes, siguiendo lo propuesto por Alfredo López Austin, respecto al tema de los ritos en Mesoamérica.

[...] Ritual es el conjunto de ritos pertenecientes a una religión, a una comunidad religiosa, o destinados a un fin común; por ejemplo, el conjunto de ritos funerarios. El rito es una práctica fuertemente pautada que se dirige a la sobrenaturaleza; es una ceremonia compuesta casi siempre por elementos rituales heterogéneos que están encaminados a un fin preciso, lo que da a la ceremonia unidad, coherencia y, generalmente, una secuencia ininterrumpida; por ejemplo, el conjunto de actos rituales destinados a propiciar la fecundación de la milpa.<sup>27</sup>

Así el acto ritual constituye un elemento ceremonial de un rito; como la oración dirigida a algún dios para obtener algún beneficio, o la punción de los labios en la ceremonia de purificación y penitencia por los pecados cometidos, etc. Y la celebración ritual es un rito dirigido a la veneración o exaltación de una persona o hechos sagrados. En cambio, la fiesta es el conjunto de prácticas rituales y no rituales que confluyen en una misma dedicación o celebración ritual;

---

<sup>26</sup> Michel Graulich; Olivier Guillhem, *¿Deidades insaciables? ...*, *op. cit.*, p. 145.

<sup>27</sup> Alfredo López Austin, "Los ritos: un juego de definiciones", en *Arqueología mexicana: Ritos del México Prehispánico: religiosos, mágicos, adivinatorios*, vol. VI, n. 34., noviembre-diciembre, 1998, p. 4-17.

como la concentración de peregrinos, ritos, consumo de comidas y bebidas, jolgorio, actos de comercio, etc.<sup>28</sup>

Así el conjunto de estos elementos tiene un propósito y un significado específico. “El comportamiento ritual transmite socialmente los conocimientos y los valores normativos esenciales para la reproducción y la supervivencia de la cultura; además, funde en un mismo corpus las creencias cosmológicas y las pautas del ordenamiento social.”<sup>29</sup>

En esta misma discusión sobre rito y acto ritual, donde la comida es el nexo en la relación entre humanos y dioses, he encontrado dos propuestas acerca del papel de la comida dentro de las fiestas de las veintenas.

La primera realizada por Patrick Johansson donde argumenta que “[...] la comida es un elemento de gran importancia para la estructuración ritual, ya sea que funja como ofrenda, como alimento ritual de la víctima o como comunión sustancial del grupo. El alimento es lo que mantiene al hombre con vida, está directamente vinculado con la materia. La comida ritual representa el cuerpo del hombre que entra en simbiosis con la sustancia del mundo”<sup>30</sup>. Así la comida no sólo funge como el sustento vital del hombre sino como un medio de conexión entre lo divino y lo humano.

Para este autor las comidas se pueden dividir en dos tipos: la que se consume en el ritual que es la parte más importante de la fiesta y la comida que se consume en la parte de la ceremonia que él denomina como: “la fiesta dionisiaca”, que es la consumida por los hombres cuando el ritual ha acabado y los sacrificios han sido ofrendados a los dioses.

La otra propuesta es la de Elena Mazzetto, quien explica que: “cuando hablamos de comida ritual en la sociedad mexicana, hacemos referencia a tres diferentes tipos de comida: la que se ofrecía a los dioses, la que se preparaba en

---

<sup>28</sup> *Ibíd.*, p. 4-17.

<sup>29</sup> Leonardo López Luján, *Las ofrendas de Templo Mayor de Tenochtitlan*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1993, p.53.

<sup>30</sup> Patrick Johansson, *Teatro mexicano: historia y dramaturgia: festejos, ritos propiciatorios y rituales prehispánicos*, México, Consejo Nacional Cultura y las Artes, 1992, vol. 1, p. 33.

casa de la gente y cuyo consumo tenía a menudo carácter colectivo, y la preparación y consumo de las efigies de masa *tzoalli* que representaban a los dioses.”<sup>31</sup> Así los alimentos tienen una implicación sagrada y forman parte del ritual en tres momentos.

Para esta autora hay una diferencia entre la comida ofrecida comúnmente a las deidades y la que se ofrecía en las fiestas de las veintenas. La diferencia que resalta es el tamaño y la complejidad de la preparación de los alimentos. Mientras las ofrendas diarias a las deidades eran hechas en los templos domésticos y se les ofrecían tortillas de maíz y masa de amaranto *tzoalli* de pequeñas dimensiones, en cambio, cuando se celebraban las veintenas que eran fiestas de gran magnitud, promovidas por el estado, se ofrecía comida más elaborada, con más ingredientes, incluso algunos que se pudiesen considerar de lujo.

Gracias a los datos antiguos es posible establecer una diferencia clara entre la ofrenda común, presentada frente a la efigie divina de manera ordinaria, y la comida ritual que se preparaba y presentaba en contextos especiales. La primera estaba compuesta, en su mayoría, por tortillas de maíz o de masa de amaranto, llamada *tzoalli*, de pequeñas dimensiones, *tlaxcaltzintli*. La segunda categoría, en cambio, estaba representada por tamales o tortillas de gran tamaño, acompañados por salsa de pequeños crustáceos de agua dulce, chile, carne de gallina, de gallo, de pavo o de pato, rellenos de granos de amaranto o dulces.<sup>32</sup>

Elena Mazzetto indica que la comida ritual preparada en las fiestas de las veintenas tiene características específicas tales como: “la forma, los colores y los ingredientes que componían los alimentos reservados a los dioses guardaban una estrecha relación con ellos, siendo a veces representaciones de su naturaleza y de sus ámbitos de acción.”<sup>33</sup> Con lo que se refuerza la idea de que la comida ofrecida a los dioses es específica para ellos, para agradar a la deidad y ganar su favor.

Para mi análisis retomo algunos aspectos de ambos autores, sin embargo, lo que propongo es profundizar en el estudio de los diferentes tipos de comida en las fiestas de las veintenas. Mi propósito es explicitar algunos elementos

---

<sup>31</sup>Elena Mazzetto, op. cit., p.5.

<sup>32</sup> *Ibid.*, p.20.

<sup>33</sup> *Ibid.*, p.21.

particulares de las comidas elaboradas en las fiestas de las veintenas que he elegido y entender su significado social.

A continuación, desarrollaré cuatro ejemplos con base en lo enunciado anteriormente. Su elección responde a que han sido las fiestas donde el corpus documental me permite dilucidar la importancia de los alimentos durante los rituales en las fiestas de las veintenas, así como su correspondencia en momentos particulares del ciclo agrícola. También tomaré en cuenta la estratificación social mexicana pues esa división social e intentaré responder la interrogante sobre ¿qué tanto influía la estratificación social en lo que se comía en las fiestas religiosas más importantes dentro de la religión mexicana?

Así dividiré cada veintena tomando como eje la comida y la estratificación social; proponiendo las siguientes clasificaciones: la comida de los dioses, la comida de los *pipiltin* y la comida de los *macehualtin*.

## **Capítulo I.1. Fiesta de Tlacaxipehualiztli.**

### **I.1. 1. Deidad a quién se le ofrece la festividad.**

La fiesta de *Tlacaxipehualiztli*, “Desollamiento de hombres”, es la segunda veintena mexicana. Estaba dedicada principalmente al dios Xipe-Totec, “nuestro señor desollado”. El nombre hace referencia al acto ritual, que consistía en sacrificar a hombres y desollarlos, los sacerdotes después de esto vestían las pieles de los desollados durante toda la veintena.<sup>34</sup>

Tanto a la celebración de esta veintena como a la deidad se le han dado dos posibles interpretaciones, la primera propone que Xipe-Totec era un dios que corresponde al reverdecimiento de los campos, al cambio de estación, a la renovación, de ahí la práctica del desollamiento y la portación de las pieles como símbolo de este cambio y regeneración.

La segunda interpretación propuesta por Michel Graulich asemeja el procedimiento de desollamiento con el deshojar del maíz y con el proceso de

---

<sup>34</sup> Bernardino de Sahagún, *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, México, Alianza Editorial, 1988, v.1, p. 180.

nixtamalización, que consiste en cocer con cal el maíz para desprender la piel del grano. Esta última propuesta ha sido apoyada por diversos investigadores como Johana Broda y más recientemente por Carlos Javier González González.<sup>35</sup>  
[\[Imagen1\]](#)

Una tercera interpretación fue hecha por Claude-François Baudez, quien propone que esta fiesta estaba dedicada a la realización de la conocida “guerra florida” o guerra de captura, cuyo fin era obtener cautivos para el sacrificio.<sup>36</sup>

Aunque se le relacione a Xipe-Totec con la cultura mexicana, gracias al dato arqueológico se tiene registro de figuras con señas de desollamiento encontradas en Monte Albán, Oaxaca y datadas entre 600 y 800 d.C. El culto al dios desollado se extendió a casi todas las regiones de Mesoamérica: el Altiplano Central, la Costa del Golfo, Oaxaca, Área Maya y parte de Centro América<sup>37</sup>

La idea sobre la relación entre Xipe-Totec y el maíz es reforzada no sólo por las ofrendas de mazorcas que se le daban al dios, sino porque la festividad era acompañada de la *nixtamalización* del maíz, ya que antes del sacrificio y desollamiento realizados en el templo, no se podían preparar alimentos con masa de maíz “cocido”, se esperaba un momento propicio y consagrado para realizar esta actividad.<sup>38</sup>

Para Graulich, esta fiesta permite recrear el mito de la batalla ganada por el sol ante la luna y las estrellas. Así, al revitalizar el mito, se garantizaba la presencia de los dioses dentro de la población.

---

<sup>35</sup> González González ha publicado diversos artículos y libros respecto a esta deidad, también coordinó en 2016 una exposición temporal en el museo de sitio de Templo Mayor dedicada al análisis de la figura de Xipe Tótec a partir del dato arqueológico, así como con el uso de fuentes documentales, haciendo aportaciones interesantes y nuevas respecto a esta deidad. Carlos Javier González González, *Xipe Tótec: y la regeneración de la vida*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2016, p.236.

<sup>36</sup> Cfr., Claude-François Baudez, “Guerras y crisis”, en *Millenary Maya Societies: Past Crises and Resilience*, M. Charlotte Arnauld y Alain Breton (edit.), p.318-322. Consultado 14 de junio 2018, [http://www.mesoweb.com/publications/MMS/31\\_Baudez.pdf](http://www.mesoweb.com/publications/MMS/31_Baudez.pdf).

Carlos Javier González González, *Xipe Tótec y la regeneración de la vida*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2016, p. 32-37.

<sup>38</sup> *Ibidem.*, p. 24.



En este rito los Mimixcoa victimados eran la cosecha de los dioses, en analogía con el maíz, cosecha de los hombres. Los guerreros cautivos eran, como lo indica el mito, hijos del Sol y de la Tierra, y por ello se encontraban atados por una cuerda-cordón umbilical- tonacamécatl, "cuerda de nuestra carne" o "cuerda de maíz"- al agujero de la rueda de piedra, que si bien lo adornaba un sol, yacía sobre la tierra. La cuerda representaba también el tallo del maíz, en el que ellos serían la mazorca. Desollarlos era también segarlos, desollar a una tierra a la que se le ha quitado su piel vieja de la estación pasada para que se regenere y rejuvenezca. Esta transformación se veía perfectamente expresada en los penitentes que revestían un pellejo durante 20 días, hasta que se ponía sucio, quebradizo y seco; entonces se lo quitaban, se limpiaban y renacían purificados.<sup>39</sup>

Aunque a Xipe-Totec se le relaciona directamente con el maíz, también se le ha llegado a relacionar con el zapote blanco. Carlos Javier González indica que, tal vez esta asociación tenga que ver con el uso de las hojas de este árbol en la elaboración de un somnífero que se usaba para la comunicación con lo divino.<sup>40</sup> También llegó a proponer en un primer estudio que la relación del dios desollado con el zapote blanco era que la planta servía como cura para las enfermedades oculares que podía producir el dios. Recordemos que dentro de la cosmovisión mesoamericana los dioses tenían la capacidad de enviar y quitar de los cuerpos del hombre las enfermedades.<sup>41</sup>

[...] La relación entre Xipe-Totec y el zapote — claramente manifestada en los atavíos e iconografía del dios, en las ceremonias que formaban parte de la celebración de Tlacaxipehualiztli y en la nomenclatura de lugares vinculados con él — tiene coherencia con las propiedades medicinales que se le atribuían a algunas variedades de la planta, especialmente aquel que recibía en náhuatl el nombre de *cochitzápotl* o "zapote del sueño", en virtud de que dichas propiedades se relacionan directamente con los padecimientos que el dios enviaba<sup>42</sup>.

Quien más información, nos aporta sobre lo que se hacía en esta veintena es fray Bernardino de Sahagún. Este fraile es mi fuente principal, aunque también he consultado a fray Diego Durán y fray Juan de Torquemada, para complementar la información.

---

<sup>39</sup>Michel Graulich, *El sacrificio humano entre los aztecas*, trad. Julio Camarillo, México, Fondo de Cultura Económica, 2016, p. 143.

<sup>40</sup>González Gonzáles, *op. cit.*, p.42-43.

<sup>41</sup> Alfredo López Austin, "Equilibrio y desequilibrio del cuerpo humano", en *Cuerpo humano e ideología: las concepciones de los antiguos nahuas*, México, UNAM Universidad Nacional Autónoma de México: Instituto de investigaciones antropológicas, 1989, tomo I, p.285-318.

<sup>42</sup> Carlos Javier González González, "Algunas ideas sobre la presencia del zapote en el culto a Xipe- Tótec", en *Estudios mesoamericanos*, México, UNAM, núm. 6, 2016, p.42.

### **I.1.2. Alimentos que se le ofrendan a la deidad.**

En la veintena *Tlacaxipehualiztli* se realizaban dos tipos de sacrificios humanos: el sacrificio en el templo de guerreros cautivos y el sacrificio gladiatorio.

Los primeros en ser ofrecidos a la deidad eran los guerreros enemigos capturados en batalla y que habían pasado aproximadamente un año bajo el techo de su captor. Con estos sacrificios iniciaba la fiesta. A los guerreros se les extraía el corazón, mismo que se ofrecía al sol levantándolo hacia él, para después depositarlo en una *xicara*.

Después los cuerpos de los sacrificados se desollaban y las pieles eran usadas por los sacerdotes del templo. Durán menciona que las pieles eran prestadas a personas, que el dominico describe como “pobres” y quienes caminaban con ellas por las calles pidiendo “limosnas” u ofrendas en nombre del dios. Estas ofrendas en su mayoría eran alimentos, principalmente semillas de maíz y frijol. También les ofrecían platillos como tamales, los cuales eran preparados de cierta manera para esa celebración —más adelante profundizaré en el tema—, calabaza con miel (cabe mencionar que pocas veces se hace alusión en las fuentes de platillos dulces dentro de la dieta mexicana), carne asada, aunque no se especifica de qué animal.<sup>43</sup>

Interpretando la información respecto a los platillos ofrendados podemos decir que se le ofrecía al dios una gran diversidad de alimentos que respondían a la capacidad de adquisición de sus devotos, ya que para un *macehual* era más accesible obtener alguna legumbre de su huerta familiar, que “comprar” u obtener ofrendas como carne, indumentaria y elementos suntuarios. En resumen, no todos ofrecían lo mismo, se le ofrecía al dios lo que se considerara más precioso y a su alcance, este es un ejemplo de distinción social.

También hay que mencionar que en esta veintena también se les hacían ofrendas a otros dioses, por ejemplo, la deidad solar recibía el corazón de los

---

<sup>43</sup> Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España y Tierra Firme*, México, CONACULTA, 2002, vol. II., (Colección Cien de México), p. 109.

sacrificados y los dioses en los templos la sangre extraída.<sup>44</sup> Así los favores pedidos se multiplicaban y los sacrificios se repartían, no todos los dioses comían lo mismo.

### **I.1.3. Alimentos de los pipiltin.**

A los cadáveres de los primeros desollados se les desmembraba entregando el muslo del primer sacrificado al Huey Tlahtoani tenochca, marcando así la importancia que tenía este personaje en la sociedad mexicana.

Todos los corazones, después de haberlos sacado y ofrecido, los echaban en una xícara de madero, y llamaban a los corazones *cuahnochtli*, y a los que morían después sacados los corazones los llamaban *cuahtécah*. Después de desollados, los viejos llamados *cuacuacuiti* llevaban los cuerpos al *calpulco*, adonde el dueño del captivo había hecho su voto o prometimiento. Allí le dividían y enviaban a Moctecuzoma un muslo para que comiese, y lo demás lo repartían por los otros principales o parientes. Íbanlo a comer a la casa del que cautivó al muerto. Cocían aquella carne con maíz, y daban a cada uno un pedazo de aquella carne en una escudilla o cajete, con su caldo y su maíz cocida, y llamaban aquella comida *tlatatlaolli*. Después de haber comido andaba la borrachería.<sup>45</sup>

El resto de los miembros del desollado, eran entregados a los guerreros que los habían capturado y a otros *pipiltin*. Con ellos preparaban un platillo llamado *tlatatlaolli*, que llevaba tres ingredientes principalmente: maíz, agua y la carne del sacrificado. El *tlatatlaolli* sólo era consumido por los *pipiltin*, en especial por los guerreros y sus familias. Este platillo era elaborado especialmente para la veintena de *Tlacaxipehualiztli*, ya que, si bien en otras ceremonias hay registro de antropofagia por parte de la élite, no se indica que la carne tuviese una preparación tan específica como en este caso, donde el platillo podríamos denominarlo una especie de proto pozole: una base de maíz, agua y carne, similar al platillo que se consume hoy en día.

---

<sup>44</sup> Bernardino de Sahagún, *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, editor: Juan Carlos Temprano, México, app editorial, 2015, vol. 1, p. 150-151.

<sup>45</sup> Sahagún, *op. cit.*, Alianza Editorial, México, 1988, vol. 1, p. 183.

La ingestión de carne humana o antropofagia en este caso la podemos interpretar como un tipo de comunión<sup>46</sup> con la deidad, ya que el sacrificado en algún momento fue poseído por la entidad divina; fue consagrado y representaba un alimento al que no todos accedían, únicamente lo hacían los de estatus más alto o los que habían provisto el sacrificio. Esta comida se acompañaba con una bebida alcohólica. Puedo inferir que era pulque, bebida que solía estar destinada a la comunicación con los dioses y tenía una serie de normas para su consumo, tema en el cual profundizaré más adelante.

Así, tenemos que la primera comida después de la de los dioses, que es el corazón ofrendado al sol y la sangre dejada en los templos, es para el estamento social dirigente o *pipiltin*.

En esta práctica de antropofagia podría haber un caso excepcional en que posiblemente pudiesen participar los *macehualtin* dedicados al comercio o *pochtecas*, a través del sacrificio gladiatorio. Sin embargo, las fuentes no son muy claras al respecto.

Había una manera de conseguir víctimas para el sacrificio sin necesidad de capturarlos en batalla, estos individuos se adquirían en el tianguis de Azcapotzalco, se les llamaba *tlacotli* de collera.<sup>47</sup> Estos individuos eran destinados al sacrificio y ofrendados como guerreros por medio del sacrificio gladiatorio. Este consistía en armar a los cautivos con un *macahuitl*, que en vez de navajas de obsidiana tenía bolitas de algodón y una rodela o “escudo” de baja calidad. Estos cautivos se enfrentaban con guerreros jaguar y águila hasta que las víctimas derramaran sangre sobre la piedra a la que los ataban llamada *cuauhxicalli*.

Siguiendo lo escrito por Sahagún, a estos sacrificados también se les desollaba y su carne era preparada en *tlacatlaolli*, sin embargo no era consumida

---

<sup>46</sup>Alfredo López Austin, *Las razones del mito...*, op. cit., p.120.

<sup>47</sup> Durán explica que eran individuos que, por faltas repetidas como el robo o las deudas por juego, caían en el estrato más bajo dentro de la rígida organización mexicana y por tanto su única función era la del sacrificio y la “servidumbre” obligada. Cfr., Diego Duran, *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de la Tierra Firme*, México, Editorial Porrúa, 2006, p.180.

por el que lo había obtenido, porque era como comer su propia carne al haber cuidado de su cautivo por casi un año, sin embargo podía consumir del platillo que preparaban otros dueños de cautivos.<sup>48</sup> Podemos inferir que había ciertas normas para la ingestión de carne humana, no toda era consumible, sólo la consagrada y en el caso de estos sacrificados, a diferencia de los cautivados en la guerra, no eran consumidos por sus “dueños” sino por otros. De cierta manera se establece una distinción social entre los guerreros *pipiltin* o *cuaupiltin* y los *pochtecas* que pese a su importancia social no dejaban de ser *macehualtin*.

#### **I.1.4. Alimentos de los macehualtin.**

Después de los sacrificios seguía una danza ritual, dónde se incluía a toda la población e incluso se invitaban a esta ceremonia a algunos de los gobernantes y miembros de la élite de lugares enemigos como *Azcapotzalco*, *Tlaxcala*, entre otros y de aliados, como *Texcoco*, a modo de mostrar el poderío mexica.

Respecto al común de la población, también llamados *macehualtin*, Sahagún menciona que preparaban *huilocpalli* que eran un tipo de empanadas, o tal vez tamales, preparadas a base de maíz sin cocer en cal, que eran llevadas a la plaza por los que presenciarían el sacrificio en el templo. El hecho que mencione que este alimento no estaba preparado con maíz *nixtamalizado* (cocido en cal) refuerza la idea que la festividad a *Tlacaxipehualiztli* estaba relacionada con el “desollamiento” del maíz, ya que el maíz no era sometido a la *nixtamalización* hasta que no se llevara el rito de despellejar al dios, en un acto de espejo donde el dios y el maíz pasan por el mismo proceso.

Durán, por su parte, indica que lo que se comía eran tortillas y tamales a base de maíz con frijoles y miel, las cuales eran especialmente preparadas para esa ceremonia, además que era penado el comer alguna otra cosa.

Ambos autores, Sahagún y Durán, coinciden que había una preparación a base de maíz, como la mayoría de los platillos consumidos en México-

---

<sup>48</sup> Cfr. Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Alianza Editorial, p. 183.

*Tenochtitlan*, que era propia de consumirse en esta fiesta; sin embargo, dejan ver que la confección de los ingredientes varía, en específico, la del maíz.

Sahagún indica que se empleaba el maíz sin cocer, así que probablemente se refería a que se preparaba con el grano fresco mejor conocido como elote.

También Bernardino de Sahagún menciona las “empanadas”, cuya descripción nos hace pensar que se trataban de tamales: platillo que consiste en una masa de maíz con algún relleno. Coincide con Durán, que indica que se preparaban tamales con maíz y frijoles. Así que podemos inferir que se comían tamales y tortillas cuya preparación e ingredientes eran especiales y significaban algo. Estos platillos que se consumían probablemente estaban relacionados con las ofrendas —yo me inclino más a que es una ofrenda en vez de limosna— que recibían los portadores de las pieles ya que al estar portando las pieles encarnan a la deidad.

El hecho que la comida sea la ofrenda principal tiene sentido cuando tomamos en cuenta que Xipe-Totec era una deidad a la que se le relaciona con el cambio de estación, la fertilidad de la tierra y la producción agrícola, en particular con el maíz.

Las celebraciones hacia esta deidad terminaban con una gran fiesta dónde se ofrendaban flores, tamales y tortillas. Acudían los *Tlahtoani* de *Texcoco* y *Tlacopan* que formaban parte de la *Excan Tlatoloyan*.<sup>49</sup> El último acto de la celebración concluía con una danza colectiva dónde participaban todos los estamentos sociales. La veintena terminaba cuando se enterraban las pieles de los desollados tras haberlas llevado veinte días por los portadores de estas.

Respecto a lo que pasó con el culto a Xipe-Totec en el periodo novohispano, fray Juan de Torquemada escribe que esta deidad se transformó en el dios de los plateros. Se refiere a indígenas que tomaron por oficio la platería. Es

---

<sup>49</sup> Compleja alianza militar, económica y política entre Tlacopan, Texcoco y Tenochtitlan. Cfr. Clementina Battcock, “La conformación de la última “Triple Alianza” en la Cuenca de México: problemas, interrogantes y propuestas”, en *Dimensión Antropológica*, vol. 52, mayo-agosto 2011, Disponible en: <http://www.dimensionantropologica.inha.gob.mx/?p=6931>

curioso que Torquemada mencione que era un culto peligroso que traía como consecuencia enfermedades, pero que los plateros realizaban ritos para evitar robos y protegerse de cierta manera. La cuestión de sobre porque Torquemada relaciona el culto de Xipe-Totec con el de la platería me parece interesante ya que no pareciese que tuviese relación alguna con lo antes dicho, sin embargo, al leer la explicación de que si no se celebraba de la manera debida se podrían desencadenar enfermedades de la piel, mismas enfermedades que los mexicas relacionaban con el dios desollado.

[...] Uno de éstos fue Xipe, al cual los plateros tomaron por su particular dios y le celebraban su fiesta solemnemente el segundo mes de su año, que se llamaba *tlacaxipehualiztli*, el cual mes comenzaba a los veinte y dos del nuestro febrero; el cual día es en nuestro cristianismo la cátedra de San Pedro, [...] Era, pues, esta fiesta muy solemne y honrábanla mucho los plateros, en la cual tuvieron por opinión, según la falsa doctrina de sus pasados, que se debía celebrar con mucha majestad y autoridad de todo el pueblo por cuanto los transgresores y quebrantadores de ella eran gravemente castigados de este engañoso dios, en especial con enfermedades de ojos, cabeza, sarna y otras sucias y contagiosas; de cuyo temor movidas estas gentes eran cuidadosos en celebrarla.

[...] La razón de desollar en este mes a estos sacrificados, dicen que era porque como las cosas de oro y plata siempre son codiciadas para atemorizar a los que las deseasen, de que no las hurtasen, porque por aquel delito y culpa habían de ser desollados vivos, que es género de gran tormento.<sup>50</sup>

En conclusión, podemos dar cuenta que durante la celebración a Xipe-Totec se observaba una distinción social: algunos podían acceder a ciertos alimentos, tanto para ofrendarlos como para consumirlos. Otro aspecto relevante de la veintena *Tlacaxipehualiztli* es que permitía a la sociedad mexicana ganarse el favor de la deidad que les proporcionaba las condiciones para poder cultivar y proveerse de alimentos el resto del año.

## **I.2. Fiesta de Huei Tozoztli.**

Esta fiesta se llevaba a cabo en el cuarto mes del año mexicana, que coincidía con la preparación de las semillas antes del periodo de siembra. Por lo tanto, esta fiesta tenía una gran cantidad de ritos propiciatorios para la fertilidad de la tierra.

---

<sup>50</sup>Juan de Torquemada, *op.cit.*, p. 366.

### **I.2.1. Deidad a quién se le ofrece la festividad.**

Esta celebración religiosa estaba dedicada a dos deidades: a Centeotl dios del maíz y a Chicomecoatl diosa de los mantenimientos. Aunque se realizaban ofrendas a dos deidades que al parecer eran diferentes, ambas eran advocaciones, femenina y masculina, de una misma divinidad, la del maíz.

Tanto a Centeotl como a Chicomecoatl se les representa con pintura facial roja y llevan mazorcas de maíz ya sea cargándolas en la espalda, en el tocado o en las manos. En el *Códice Florentino* la diosa las lleva en la mano derecha, y cabe destacar que siempre lleva más de una. [\[Imagen 2\]](#)

### **I.2.2. Alimentos que se le ofrendan a la deidad.**

Sahagún indica que, previo al inicio de las celebraciones principales, se llevaba a cabo un ayuno de cuatro días, sin embargo, en este periodo, no se indica quienes eran lo realizaban, si los sacerdotes o la población en general.

También se preparaban los templos para la celebración adornándolos con enramados de espadañas manchadas con sangre de auto sacrificio y flores; se colocaban trenzados de ramas llamados *acxoyatl* y delante de los altares se ponían petates con la orilla trenzada.

Antes que celebrasen la fiesta, ayunaban cuatro días, y en estos días ponían espadañas junto a las imágenes de los dioses, muy blancas y muy cortadas, ensangrentada la parte de abajo donde tienen blancura con la sangre de las orejas o de las piernas. Este servicio hacían los mancebos y muchachos en las casas de los principales mercaderes y ricos. Ponían también unos ramos que se llamaban *acxóyatl*. Hacían también delante de las diosas o de sus altares unos lechos de heno, y las orillas de ello entretejíanlas como orillas de petate.<sup>51</sup>

Al parecer en esta fiesta el platillo que principalmente se consumía era un atole de maíz, mismo que después de la fiesta era ingerido por los jóvenes. Sahagún hace la acotación que estos jóvenes eran; mancebos “ricos” e hijos de mercaderes, que habían ayudado con los preparativos y por ello tenían ese privilegio. Este atole era un platillo caliente, algo que pocas veces se menciona en las fuentes de manera literal.

---

<sup>51</sup> Sahagún, Bernardino de, *óp. cit.*, Alianza Editorial, p.114.



Dentro de la cosmovisión mesoamericana el concepto de lo caliente y de lo frío estaba asociado a las fuerzas sobrenaturales y a lo divino, ambas debían de estar en equilibrio sino se producían enfermedades. Había alimentos considerados de naturaleza fría como cacao y pulque; los alimentos que se consideraban de naturaleza caliente eran por ejemplo el chile y las carnes; un exceso de alimentos de cierta naturaleza provocaba o aumentaba enfermedades.<sup>52</sup> Así al darles atole, considerado un alimento caliente, los jóvenes estaban recibiendo un exceso de calor, tal vez era una manera de equilibrar su cuerpo tras el esfuerzo realizado.

En cuanto a las ofrendas que se le rendían a la diosa del maíz se encontraban granos y semillas, mismas que eran indispensables para la dieta cotidiana del mexica: maíz, frijol y legumbres como podrían ser la calabaza, el jitomate y el chile. “Decían que ella hacía todos los géneros de maíz, y todos los géneros de frijoles, y cualquier otra legumbre para comer. Y también todas las maneras de chía. Y por ésta la hacían fiesta con ofrendas de comida y con cantares y con bailes y con sangre de codornices.”<sup>53</sup>

Si seguimos la propuesta de Graulich y Olivier, debemos pensar que los dioses sólo se alimentan de las esencias de las ofrendas y que los hombres a su vez consumían seres divinos que adoptaban diversas formas, en este caso el platillo ofrendado a la diosa.

A la diosa se le ataviaba ricamente y se le colocaban mazorcas de maíz en las manos, característica particular de esta deidad, ya que en las representaciones tanto escultóricas como pictográficas es un elemento constante. Este atributo explicita su función como ente de fertilidad y proveedora del alimento principal de la sociedad mexica: el maíz. También los cantos y las danzas como en muchas otras celebraciones estaban presentes haciéndolas en honor a la deidad correspondiente.

---

<sup>52</sup> Alfredo López Austin, *Las razones del mito*, op.cit., p.110-113. Y Alfredo López Austin, *Textos de medicina náhuatl*, México, Universidad Nacional Autónoma de México: Instituto de Investigaciones Históricas, 1993, 230 p.

<sup>53</sup> Bernardino de Sahagún, op. cit., Alianza Editorial, p.115.

### **I.2.3. Alimentos de los pipiltin.**

Lo que comía la élite en esta fiesta, eran las ofrendas que le dejaban a la diosa por un tiempo, mismas que después de ser ofrecidas eran ingeridas por jóvenes hijos de *pipiltin* al igual que los hijos de los mercaderes. Respecto a estos últimos, si bien, no se les consideraba parte de la élite dentro de la sociedad mexicana, se sabe que para el momento en que los españoles llegaron, el grupo de *pochtecas* o mercaderes tenía una serie de privilegios que los distinguía del resto de *macehualtin*, así, pocos eran los que tenían acceso a ese alimento sagrado y podían comulgar con la deidad.

### **I.2.3. Alimentos de los macehualtin.**

En esta fiesta se menciona que el culto al dios del maíz era generalizado y no sólo para algún sector, ya que había una representación de la deidad en cada casa, a cada una se le adornaba y se le hacían ofrendas específicas en esta veinten a:

[...]cinco chiquihuites con sus tortillas y ponían comida delante del, de esta imagen, cinco chiquihuites con sus tortillas, y encima de cada chiquihuitl una rana asada, de cierta manera guisada, y también ponían delante desta imagen un chiquihuite de harina de chía, que ellos llamaban pinolli; otro chiquihuite con maíz tostado, revuelto con frisoles; cortaban un cañuto de maíz verde y hechíanle de todas aquellas viandas, tomando de cada cosa un poquito, y ponían aquel cañuto sobre las espaldas de la rana, como que le llevaba a cuestas. Esto hacía cada uno en su casa.<sup>54</sup>

Entre los platillos mencionados en la descripción anterior, se hace hincapié en la presencia de tortillas que acompañarían cada uno de los platillos. Otra peculiaridad mencionada por Sahagún es que los platillos ofrecidos a los dioses caseros se repartían en chiquihuites, lo cuales después se transportaban al templo principal y por la tarde, después de estar frente a la imagen de la diosa todo el día, los platillos eran ingeridos por los fieles.

Uno de los alimentos que figuran en la descripción de las ofrendas hechas a la diosa son ranas asadas, recordando que este animal en el mundo mesoamericano se le asociaba con las lluvias; su croar las anunciaba, además una de sus peculiaridades era que podía habitar tanto en un medio acuático como uno terrestre, fungiendo, así como mensajero entre dos planos.

---

<sup>54</sup> Bernardino de Sahagún, *o.p. cit.*, Alianza Editorial, p.114-115.

La presencia de otros platillos derivados del maíz, aparte de las tortillas, como el pinole y un guisado de frijoles con maíz tostado están asociados directamente a Chicomecoatl. También se menciona la presencia de la harina de chíá, semilla que está presente de manera constante en diversos platillos, como atole y tamales.

Cabe destacar que no hay presencia de tamales en esta festividad, lo cual es interesante ya que se esperaría que en la fiesta dedicada a los dioses del maíz estuvieran presentes ya que es el platillo con maíz más preparado en ocasiones especiales como en el caso de algunas veintenas, uniones matrimoniales y algunos otros eventos masivos. Esta ausencia debe de tener alguna explicación, tal vez estos preparados de maíz eran previos a la cosecha de esta valiosa semilla, por lo que se consumía el maíz como semilla seca y preparada de manera que rindiera en grandes cantidades.

En esta fiesta los dos dioses están directamente relacionados con la agricultura y con la obtención de uno de los alimentos que sostendrán a la población, el maíz. La importancia de la comida en las ofrendas es la consagración de los alimentos mismos y la prosperidad venidera con la cosecha de las semillas que sembrarían durante esta veintena. La participación del sector joven de la población era relevante en esta festividad.

### **I.3 Fiesta Huei Tecuilhuitl.**

La octava veintena llevaba el nombre de *Huei Tecuilhuitl* o “gran fiesta de los señores”. En esta fiesta se llevaba a cabo una gran distribución de alimentos por parte de los *pipiltin* de cada barrio o *calpulli*. Esta gran distribución de alimentos coincidía con el periodo antes de la cosecha, donde se carecía de alimentos y estaban a merced del éxito o fracaso de la cosecha venidera.

En esta fiesta al parecer el sacrificio humano no era parte central, sino más bien la distribución de alimentos ya que las dos fuentes que empleo para desarrollar el tema, Sahagún y Durán, hablan de esta celebración describiendo ampliamente el banquete que se distribuía y poco mencionan respecto al sacrificio que se hacía en ella.

### **I.3.1. Deidad a quién se le ofrece la festividad.**

Fray Diego Durán indica que esta veintena no sólo era dedicada a Xilonen, diosa del maíz joven, del que aún no se cosecha, también se hacían ceremonias a Ehecatl, dios del viento el encargado de barrer los cielos para traer las nubes de lluvia, así como a la diosa de las parteras.

La ceremonia religiosa, según las fuentes, consistía en ofrecer en sacrificio a un hombre a los dioses, esto antes del banquete que se ofrecía.

En este día celebraban la fiesta del ídolo Ehecatl que por otro nombre llaman Quetzalcoatl [...] Hacíase este día sacrificio de un hombre y este sacrificio era en nombre del viento y á honra suya y aquel aquel indio moría en particular por el respeto dicho morían empero otros muchos por respecto á la fiesta de los Señores la cual 266 era solenizada con mucho Señorío y gravedad y regocijo. Hacían esta fiesta en el templo de Tezcatlipoca al cual daban aquella honra haciendo conmemoración de Quetzalcoatl que era el dios del viento [...] <sup>55</sup>

En esta celebración se llevaban a cabo bailes en honor a la diosa y participaban jóvenes mujeres, tal vez en relación con la juventud de la diosa Xilonen. El uso de flores puede estar relacionado con la diosa ya que eran parte de sus atributos.

### **I.3.2. Alimentos que se le ofrendan a la deidad.**

Fray Juan de Torquemada indica que la veintena iba dedicada a la deidad Xilonen y describe detalladamente la ceremonia religiosa que duraba ocho días. La repartición de alimentos era para los partícipes del baile, el cual tenía una relación con el crecimiento del maíz y la fertilidad representada principalmente por las mujeres que bailaban con el cabello suelto para emular la mazorca del maíz. El fraile lo explica de manera detallada:

Las mujeres, traían el cabello suelto y tendido por los hombros y espaldas, y así, bailaban en compañía de los hombres. "La razón de esto era porque la mazorca de el maíz, luego que se forma entre las hojas que la cubren, cría unas hebras muy delgadas en cada grano una, las cuales brotan y salen por lo alto de ella y se extendían por encima de las hojas; y, mientras más hebras, más provecho, pues es señal de más granos; por esto se descabellaban y esparcían por los hombros, pechos y espaldas los cabellos, como queriendo decir en esto que, así como el cabello era crecido y largo, así

---

<sup>55</sup> Diego Duran, *op.cit.*, p. 266-267.

lo fuese el maíz en la mazorca, hasta llegar al colmo deseado, para que el pueblo no padeciese necesidad y hambre.<sup>56</sup>

Como mencioné anteriormente en esta veintena a la diosa del maíz se le ofrendaba bailes y flores. Durán describe que también se sacrificaba a una joven, todo esto con el fin de favorecer la fertilidad de la tierra y que el crecimiento de la planta de maíz se desarrollará sin ningún inconveniente.

En este mismo día y fiesta grande de los señores hacían otra endemoniada conmemoración de las mazorcas frescas porque (como ya diximos) ya había en algunas partes cuando esta fiesta caía xilotl que es ó quiere decir mazorca ternecita. A esta mazorcas tiernas y nuevecitas hacían conmemoración sacrificando una india en nombre de la diosa xilotl ternecia y declarándolo mas quiere decir la que permaneció doncella y sin pecado y así tenía tres nombres esta diosa [Chalchiuhcihuatl, chicomecoatl] [...]<sup>57</sup>

Siguiendo lo que Durán escribe respecto a esta veintena, me parece importante destacar que la comida, que era de una gran variedad y dónde el maíz tierno o elote era el ingrediente principal, era la misma que se ingería ese día de manera colectiva y la que se ofrecía a los dioses en los templos. Así dioses y hombres comparten los mismos alimentos, reforzando de cierta manera el vínculo entre ambos.

Tambien ponen un indio pintado con unas mazorcas en la mano y también una mano con una tortilla de las que ellos comen para denotar cuando llegaba la fiesta que ya había mazorca fresca y que ya comían tortillas de maíz fresco y en leche y de todas legumbres como son bledos y acaderas de las cuales hacían pan cociéndolas y moliéndolas revolviéndolas con maíz molido hacían tamalli que les llamaban quiltamalli que quiere decir maíz de legumbres. Esta comida comían este día y de ella mesma ofrecían en los templos á los dioses con muchas sargas de axi verde y sartaes de mazorcas frescas de maíz ofreciéndolas como por primicias.<sup>58</sup>

Sobre las ceremonias llevadas a cabo en esta veintena Sahagún, Durán y Torquemada difieren en cuanto al tiempo que se hacían y el cómo se hacía.

Sahagún indica que tras ofrecido el “banquete” se llevaba a cabo un gran baile masivo que duraba toda la noche y en el décimo día se realizaba el sacrificio de una mujer en honor a la diosa Xilonen, mujer que ataviaban como la diosa, y

---

<sup>56</sup> Torquemada, *op.cit.*, p.388.

<sup>57</sup> Durán, *op.cit.*, p. 266-267.

<sup>58</sup> *Ibíd.*, p. 265.

antes del sacrificio, se le realizaban ofrendas como el humo del copal y el sonido de las sonajas, mismas que fungían como alimento para la diosa.

En llegando al cu del dios que se llamaba Cintéutl, donde había de morir esta mujer, poníanse delante de ella el sátrapa que llevaba la tabla de las sonajas que se llamaba chichahuaztli, y poníanla delante de ella, y comenzaba hacer ruido con las sonajas, meneándole a una parte y a otra. Sembraban delante de ella incienso, y haciendo esto, la subían hasta lo alto del cu. Allí tomaba luego uno de los sátrapas a cuestras, espaldas con espaldas, y luego llegaba otro y la cortaba la cabeza. En acabándola de cortar la cabeza, le abrían los pechos y la sacaban el corazón, y le echaban en una xícara.<sup>59</sup>

Así el sacrificio de la diosa marcaba el inicio de la primera cosecha y de una temporada donde ya había alimentos para la población, así como de una serie de restricciones sobre lo que podían comer. La fiesta de la veintena concluía con un festejo de abundancia donde también se consumían alimentos específicos, como el tamal llamado *xocotamalli* y entre los ancianos el pulque, mismo que tenía una restricción que era penada si se desobedecía.<sup>60</sup>

### **I.3.3 Alimentos de los pipiltin.**

Sahagún menciona en su *Historia General* el tiempo que duraba esta festividad “Ocho días duraba este convite que hacía el señor a los pobres, porque cada año en este tiempo hay falta de mantenimientos y hay fatiga de hambre. En este mismo tiempo solían morir muchos de hambre.”<sup>61</sup>

Quando servían, luego tomaban tamales y comenzaban desde los principios de las rencles a dar tamales, y daban a cada uno todos los tamales que pudieran tomar con la mano. Daban tamales de muchas maneras unos llamaban tenextamalli; otros xocotamalli; otros miahuatamalli; otros yacacoltamalli; otros necuhtamalli; otros yacacollaoyo; otros exococolotlaoyo.<sup>62</sup>

Así el platillo más repartido eran los tamales en una gran variedad de formas, sabores y texturas: *Tenextamalli*, tamal de cal. *Xocotamalli*, tamales de fruta o tamales agrios. *Miahuatamalli*, tamal de espiga de maíz, se elaboraba con la espiga y llevaba semillas de bledos y huesos de ciruela (capulín) molidos. *Yacacoltamalli*, tamal de punta torcida. *Necuhtamalli*, tamal de miel. *Yacacollaoyo*,

---

<sup>59</sup> *Ibíd.*, p. 139.

<sup>60</sup> *Ibíd.*, p. 139-140.

<sup>61</sup> Bernardino de Sahagún, *o.p. cit.*, Alianza Editorial, p. 135.

<sup>62</sup> *Ibíd.*, p. 134.

*tlaoyo* (panecillo de maíz relleno) de punta torcida. *Exococolotlaoyo*, tamal con granos de maíz y frijol verde.<sup>63</sup>

En este punto me parece prudente hacer una pausa y mencionar las diferencias entre los tamales que se consumían antes de la llegada de los españoles y los que se consumen ahora. La principal diferencia radica en la preparación de los tamales mismos, la receta actual tiene entre sus ingredientes materia grasa, ya sea de manteca vegetal o animal, en algunos casos están presentes ambas, lo que hace que la masa sea esponjosa y de cocimiento un poco más rápido; en cambio la masa de los tamales mencionados en las fuentes históricas es sólo el maíz recién molido en el metate, la masa es un poco más pesada e iba rellena y cocida al vapor, algo que comparten ambas recetas. Entre los rasgos que aún conservan ambas recetas está la gran variedad de rellenos, las fuentes enumeran rellenos tanto de proteínas animales como de legumbres y vegetales; actualmente la preparación de tamales está extendida por todo el país y los rellenos son muy variados, incluyendo los sabores dulces. [Imágenes 3 y 4]

Lo dicho por Durán y Sahagún lo podemos complementar con lo que describe fray Juan de Torquemada al respecto. Este indica que la fiesta coincidía con un periodo de poco alimento y que los *pipiltin* eran los que proporcionaban los alimentos al resto de la población. De cierta manera la élite protegía y ayudaba a la población dedicada a la mayoría de las actividades económicas hasta que llegase la primera cosecha:

Estas comidas y convites hacían los reyes y señores por alentar y consolar a los pobres; por cuanto por este mes y tiempo hay falta de mantenimientos, en especial si el año antes no ha sido abundante, porque ha faltado el bastimento pasado y aún no está hecho el que esperan del año presente; por esto llamaban este mes hueitecuhliuitl, gran fiesta de los señores, porque en ella hacían una obra de tanta largueza y generosidad, abriendo sus trojes y graneros y dando con abundante mano de sus semillas, para el socorro de los pobres y necesitados.<sup>64</sup>

---

<sup>63</sup> "Tipos de Tamales", en *Arqueología Mexicana, Los tamales en México: panorama visual*, octubre 2017, n. 76, p.34-36. [Imágenes 3 y 4]

<sup>64</sup> Juan de Torquemada, *op. cit.*, p. 389.

Esta idea también explicaría el hecho de que se les reprendiera en caso de abusar de lo que se les daba o de desperdiciar la comida.

#### **I.3.4. Normas alimentarias.**

Siguiendo con lo que escribe Sahagún respecto a esta fiesta podemos distinguir que en un primer momento se repartía el *chianpinolli*, atole de chia y pinole, se convivía con el resto de los asistentes y los familiares ahí presentes. “Después de haber todos bebido, sentábanse y reposaban, poníanse en corrilos y comenzaban a hablar unos a los otros y tenían gran chacota. Entonces bebían las sobras o lo daban a beber a sus hijoelos”.<sup>65</sup>

En un segundo momento en esta fiesta de la veintena de *Huei Tecuilhuitl*, ya llegado el medio día, se repartía un nuevo alimento; este consistía en una gran variedad de tamales. Los asistentes tomaban los más que pudiesen. Sahagún menciona que los individuos que repartían los tamales llevaban como distintivo una espadaña atada en la cabeza; yo me inclino a pensar que era en alusión a la diosa del maíz a la que se le hacían ofrendas en esa veintena, aunque el franciscano menciona que era una cuestión más de practicidad que simbólica, ya que les sujetaba el cabello impidiendo que la comida se llenara de ellos, lo cual es cuestionable, porque aunque suena lógico a nosotros lectores permeados por esa visión occidentalizada, queda la pregunta de si en verdad era muy relevante esos métodos de higiene al grado de usar algo para sujetar el cabello

Regresando a la veintena, en este segundo momento, donde se repartían los tamales, había una serie de normas a seguir, por ejemplo, que los infantes tenían prioridad, aunque también los que repartían ayudaban a sus familiares. Y al igual que con el *chianpinolli*, el alimento sólo se repartía una vez y no se podía tirar si sobraba, se tenía que guardar; había respeto por la comida ya que se sabía no era fácil de obtener.

Los que servían tenían cuidado los niños y niñas en especial; y algunos de los servidores a sus amigos y parientes daban más tamales. Nadie tomaba dos veces; y si alguno se

---

<sup>65</sup> Bernardino de Sahagún, *op. cit.*, Alianza Editorial, p.134.



atreví a tomar dos veces, dábanle de azotes con una espadaña torcidas, y tomábanle lo que había tomado y lo que le había dado.<sup>66</sup>

Y así como se repartían grandes cantidades de comida, según las fuentes, no todos los que iban a tal ceremonia tenían la fortuna de obtener algo de los alimentos repartidos y buscaban hacerse de ellos, aunque eso les valiera una reprimenda. Podemos indicar que la comida no era repartida de manera equitativa a toda la población, pero se procuraba dar en abundancia a la mayor cantidad posible.

Algunos de los que estaban a la poste no les alcanzaba nada. Por tanto, porfiaban de ponerse en buen lugar para que luego les diesen. Los que se quedaban sin nada lloraban y aguitábanse por no haber podido tomar nada, diciendo «De balde hemos venido acá, que no nos han dado nada.» Ibanse hacia los corrillos donde estaban comiendo por ver si los daría algo, y no se querían apartar de allí, aunque les daban de verdescazos.<sup>67</sup>

Todas estas normas tenían el fin de organizar la repartición de alimentos, segmentar el tiempo dentro de la larga ceremonia, darle un papel a desempeñar a cada individuo y por supuesto normar la conducta de los asistentes para evitar percances.

### **I.3.5. Alimentos de los macehualtin.**

En el caso de Sahagún nos indica que la repartición de la comida se llevaba a cabo los cuatro o cinco primeros días de la veintena y estaba destinada a los *macehualtin*. El primer alimento que se daba era el de *chianpinolli*, compuesto de agua y chíá molida, que se servía en jícaras de hasta dos por persona.

El platillo era una especie de atole de chíá. Este se repetía en una cantidad generosa pero no se podía servir dos veces ya que tenía una represalia, de cierta manera así se normaba el acaparamiento y se organizaba la repartición. Esta parte de la veintena Sahagún la relata con mucho detalle, en su descripción podemos identificar quienes participaban y la preparación del *chianpinolli*.

Al octavo mes llamaban huei tecuhíluil. Antes de llegar a esta fiesta, cuatro o cinco días el señor del pueblo y el pueblo hacían convite hacían convite a todos los pobres, no solamente del pueblo, pero también de la comarca. Para darlos de comer hacían una manera de brebaje que ellos

---

<sup>66</sup> *Ibidem.*, p.134.

<sup>67</sup> *Ibid.*, p. 134.

llaman chienpinolli. Hacían una gran cantidad de este brebaje, mezclando agua y harina de chían en una canoa. Todos tomaban de aquel brebaje con unas escudillas que llamaban tizaapanqui. Cada uno de los que estaban presentes bebían uno o dos escudillas de aquel Chianpinolli, niños, hombres y mujeres, sin quedar nadie. Los que no podían acabar lo que tomaban, guardaban su sobra. Algunos llevaban otras vasijas para guardar, y el que no llevaba nada en que recibiese la sobra, echábensela en el regazo. Nadie iba a beber dos veces. A cada uno le daban una vez todo cuanto podía beber, y si alguno tomaba otra vez dábanle de verdascazos con una caña verde.<sup>68</sup>

Sobre la misma fiesta Durán coincide en que la comida era de suma importancia. A diferencia de Sahagún, el dominico no ofrece detalle de quién come qué, ni del orden del banquete, mucho menos menciona que los *pipiltin* fuesen quienes diesen los alimentos, pero menciona una serie de platillos que incluían principalmente maíz tierno, legumbres que podemos inferir eran calabaza, y alguna otra semilla como la chía o los frijoles.

En esta veintena se aprecia la importancia que tenía el maíz como alimento fundamental para la población de *Tenochtitlan* en general. La comida que se menciona en las fuentes tenía un gran peso no sólo simbólico, ya que se repartía de manera abundante, los ingredientes eran variados y todos contenían maíz, alimento sagrado al que ya se habían dedicado sacrificios a su deidad para asegurar tuviese suficiente fuerza para generar los dones esperados.

También esta repartición tenía un valor práctico, ayudaba a alimentar a la población en un tiempo previo a la primera cosecha. Los *pipiltin* proporcionaban los alimentos a los *macehualtin*, de cierta manera así cuidaban de ellos, lo que reafirma la estrecha relación entre ellos. Y también en esta veintena se alimentaba a la diosa del maíz con el propósito de propiciar su bendición y obtener una cosecha fructífera de la semilla que era base de su alimentación. Algo que se destaca en esta fiesta en particular es las normas para la repartición de comida, que indican una organización por parte de los *pipiltin* y los macehuales, en un convenio no escrito.

---

<sup>68</sup> *Ibíd.*, p.141.

## **I.4 Fiesta de Toxcatl.**

### **I.4.1. Deidad a quién se le ofrece la festividad.**

En esta fiesta se realizaban ceremonias consagradas principalmente a *Tezcatlipoca*, dios creador e inventor de la hechicería, de carácter burlón y vengativo. Este dios es al que más advocaciones se le han asociado, algunas de ellas eran: el dios de los mercaderes, o el dios de los convites del cual escribiré más adelante. Los atavíos más comunes de *Tezcatlipoca* es su pintura facial negra, la cual también ocupaban los especialistas de la religión, un espejo de obsidiana que le permitía ver el mundo y suele representarse sin un pie ya que lo perdió cuando junto con *Quetzalcoatl* dividió al monstruo de la tierra en dos para formar el mundo.

Y también en esta fiesta, en un segundo plano también se hacían ofrendas a *Huitzilopochtli*, dios de la guerra y principal de los mexicas. Esta era una deidad solar que era muy cercana a toda la población, había acompañado y guiado a los mexicas durante toda su migración, otorgándoles su nombre y su oficio, la guerra.

### **I.4.2. Alimentos que se le ofrendan a la deidad.**

En la fiesta de *Toxcatl*, el acto principal era el sacrificio de un joven que había personificado al dios por un año. Ese día se le ataviaba como a *Tezcatlipoca* y se le llevaba al templo mayor. Mientras iba subiendo las escalinatas se despojaba de sus prendas, al llegar a lo alto del templo se le extraía el corazón y se ofrecía al sol. A este joven se le escogía por tener un cuerpo considerado bello, ser valiente y ser un buen guerrero.<sup>69</sup>

Durante los cinco días antes del sacrificio se ofrecían banquetes y danzas en honor al dios *Tezcatlipoca* encarnado en el joven. El atavío que destaca en estas danzas es el de llevar maíz tostado, actualmente le denominamos palomitas

---

<sup>69</sup> Diego Duran, *op.cit.*, p.53.

de maíz, a modo de guirnaldas. Cabe mencionar que el maíz en esta forma se le consideraba como una flor<sup>70</sup>.

El día que sacrificaban a la víctima ataviada de *Tezcatlipoca*, también se elaboraba la figura de *Huitzilopochtli*, con una masa llamada *tzoalli*. Dicha masa era de uso común para la elaboración de deidades y figuras sagradas y su receta variaba según la fuente. Pero al parecer la base era masa de amaranto, miel, y se podía mezclar con alguna otra semilla como el maíz tostado, así como sangre de autosacrificio.<sup>71</sup> A la figura una vez terminada, la llevaban de procesión, se le sacrificaba ritualmente flechándola y los *pipiltin* la comían.<sup>72</sup>

#### **I.4.3. Alimentos de los pipiltin.**

En esta fiesta podemos distinguir que había dos tipos de comida para la élite. La primera era la que se servía en los banquetes que se hacían en honor a *Tezcatlipoca*, donde destacaban platillos con animales de caza, así como una diversidad de tamales. En estos banquetes, según las fuentes, la comida era abundante ya que así se honraba al dios.

*Tezcatlipoca* era el dios principal de los sacerdotes y éstos se preparaban para la fiesta con un periodo de cinco días en ayuno, mismo que concluía con la celebración de los banquetes. Durán relata lo estricto que era el ayuno y el auto sacrificio practicado por los sacerdotes en los días previos a las ceremonias en honor a su dios, el ayuno era un rasgo característico tanto en los cristianos como en los mexicas, así el fraile equiparó el significado de ambos casos.

[...] sacerdotes y ministros los cuales habían ayunado cinco días que no habían comido sino una vez al día solamente, apartados de sus mujeres todos aquellos cinco días que no salían del templo azotándose con aquellas sogas [...] sacrificándose y martirizándose al demonio, metida [guardada] aquella comida que la debían de estar esperando como la salvación comían hasta no poder más de aquella comida divina que así la llamaban de la cual comida a ninguno era lícito comer sino a solos ellos y

---

<sup>70</sup> Doris Heyden, *Mitología y simbolismo de la flora y fauna en el México prehispánico*, UNAM Universidad Nacional Autónoma de México: Instituto Investigaciones Antropológicas, 1983, p. 39-43.

<sup>71</sup> Elena Mazzetto, *op. cit.*, p. 5.

<sup>72</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, app digital, p.160-161.

guardaban con tanto cuidado y temor que nadie osaba comer de ella aunque la viese allí puesta y estuviese muy muerto de hambre [...] <sup>73</sup>

La otra comida de la que podemos hablar de que consumían los *pipiltin* durante esta fiesta es la masa *tzoalli*, misma que se preparaba como ofrenda para *Tezcatlipoca* y que una vez sacrificado el joven se repartía entre los sacerdotes y los jóvenes que habían participado en las danzas. Durán describe este momento de manera precisa, indicando la manera en la que se repartían estos alimentos y lo codiciados que eran:

[...] en las manos arremetían á lo alto y después de arrojadas subían por las gradas del templo arriba unos a porfía de otros pugnando de llegar los unos primero que los otros á los platos de colación y a las dignidades del pueblo tenían cuenta con el primero que llegaban todos y arrebatában aquellos tamales de miel y llevaban como reliquias. <sup>74</sup>

El que se considere como sagrado algo que haya poseído una entidad divina, fue algo recurrente entre los mesoamericanos, los dioses estaban cercanos a los hombres, convivían con ellos de muchas formas.

#### **I.4.4. Alimentos de los macehualtin.**

En esta veintena no aparecen de manera muy explícita los macehualtin, sin embargo, tanto Sahagún como Durán mencionan que había un gran banquete que se realizaba ese día y muchas danzas a las que acudía la población. Aunque no se indica que haya habido platillos preparados específicamente para esta ceremonia, se puede inferir que al ser un momento festivo había abundancia de alimentos, tal vez los ancianos podían beber pulque. Sin duda era una de las fechas más importantes en el calendario religioso de la sociedad mexicana, y en ella participaba toda la población, pero en especial los *pipiltin*, así que una vez más podemos ver que había cierta norma de quienes podrían participar en determinados ritos y quienes eran los indicados para consumir determinados alimentos.

---

<sup>73</sup> *Ibíd.* p. 53-54.

<sup>74</sup> *Ibíd.* p. 54-55.

A lo largo de este capítulo hemos visto los diversos papeles que desempeñaba la comida durante las ceremonias de las fiestas religiosas más importantes de la sociedad mexicana, se denota que, si bien todos los habitantes participaban de estos actos, no todos hacían, ni comían lo mismo. Mi objetivo aquí no era dar una explicación detallada de cada aspecto de las veintenas, sino demostrar la manera en la que la sociedad participaba en ellas por medio de la comida que se preparaba y repartía para esas ocasiones, así evidenciar que los estamentos no comían lo mismo, que esa división social permeaba también en los alimentos que se consumían.

Que si bien, había platillos específicos preparados para estas ceremonias, no todos podían consumirlos por igual, por ejemplo, sólo los *pipiltin* tenían acceso a los platillos elaborados con la carne de las víctimas de sacrificio, mientras que los *macehuales* solían preparar sus alimentos para esa ocasión en casa y los llevaban a las plazas dónde se convivía y se presenciaban los actos rituales.

Así mismo los alimentos dedicados a los dioses, acercaban a los humanos con lo divino, les permitían honrar, comulgar y pedir a los dioses.

## Capítulo II. Alimentación y organización social en México-Tenochtitlan.

La vida del día al día en la gran *Tenochtitlan* debió de haber estado llena de movimiento, de gente trabajando en las chinampas, en las calles barriendo, construyendo alguna estructura, los guerreros practicando, los jóvenes yendo a los colegios, las mujeres cocinando o cuidando el huerto familiar, hilando y criando a los niños, los pochtecas intercambiando productos, los alfareros y demás artesanos realizando sus productos, sacerdotes realizando ritos en los templos.

Gracias a los trabajos no sólo escritos sino también a los arqueológicos se ha llegado a una aproximación de cómo pudieron haber sido las viviendas de los *macehualtín*, consistían en una habitación hecha de paredes de adobe y techos de ramaje donde habitaba la familia completa. El hogar o fuego que servía como cocineta podía ubicarse en el patio o en una construcción separada, al igual que el *temazcalli* o baño al vapor que se ubicaba también lejos de la habitación principal. Además, la vivienda contaba con algún altar familiar.<sup>75</sup> [\[Imagen 5\]](#)

El hogar tenía una estrecha relación con el Dios viejo del fuego. Se colocaban tres piedras, en alusión a la deidad, entre las que se colocaba la leña y sobre las piedras se acomodaban las ollas y comales para la elaboración de los alimentos.<sup>76</sup>

En cuanto a los alimentos que se consumían del diario, había una gran cantidad de aves, peces e insectos provenientes de la cuenca, aunque no se sabe con certeza con qué frecuencia ni en qué cantidades. Otros alimentos que formaban parte de la alimentación diaria, al igual que hoy en día, eran la calabaza, el jitomate, el chile, el aguacate, el chayote; algunos quelites, que son hojas comestibles que crecen de manera silvestre; el nopal y las tunas también se podían incluir en su menú<sup>77</sup>.

Para los mexicas el consumo de la tortilla era básico y es un platillo que surge de manera tardía en el altiplano central, ya que los primeros vestigios

---

<sup>75</sup> Jacques Soustelle, *La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista*, trad. Carlos Villegas, México, Fondo de Cultura Económica, 2003, p.129.

<sup>76</sup> *Ibíd.*, p. 131.

<sup>77</sup> Sophie D. Coe, "Los cocineros aztecas y sus menús", *Las primeras cocinas de América*, *op. cit.*, p.162-175.

arqueológicos los encontramos en la zona de Teotihuacán entre 200 y 900 d.C.<sup>78</sup> Las teorías sobre la producción de tortillas en la ciudad de los dioses indican que su cocimiento se realizaba en comales de barro o en el fondo de grandes ollas, evidencia de esto último se encuentra en el barrio oaxaqueño del sitio.

Las tortillas de los mexicas eran de diversos tipos y tamaños, en las fuentes, en especial en las descripciones de Sahagún, se menciona que podían ser delgadas, gruesas, grandes, mezcladas con otras harinas, así como de diversos colores blancas, rojas o azuladas. Las tortillas acompañaban los platillos del diario o alguna salsa siendo así el plato principal del día, en este punto me parece pertinente hacer la anotación sobre el tamaño de las tortillas en la época mexica, ya que eran del tamaño de una tlayuda oaxaqueña actual, no eran pequeñas como las que estamos acostumbrados a consumir en nuestro día a día.<sup>79</sup>

Las combinaciones de los diversos alimentos que había al alcance de la población daban como resultado platillos variados y las técnicas utilizadas para prepararlas eran dos principalmente: asar y hervir. El consumo de grasa se limitaba a la que desprendían naturalmente los alimentos en especial los granos e insectos.

Respecto a los instrumentos utilizados para la preparación de alimentos se han encontrado en diversos sitios gran cantidad ollas y comales de diversos tamaños, también utilizaban cuchillos de obsidiana o pedernal para cortar las carnes y verduras fibrosas; tallaron cucharas de carey para el uso del *Tlahtoani* y los *pipiltin*, mientras que los *macehuales* usaban, tal vez, cucharones de barro o madera; no hacían uso de ningún otro utensilio de cuchillería de mesa, como el tenedor o el cuchillo de mesa, lo cual permite inferir que si bien existían instrumentos para facilitar el consumo de alimentos, bien pudieron ser usados en segundo plano, haciéndose valer de las manos para comer alimentos sólidos

---

<sup>78</sup> Janet Long, "Tecnología alimentaria prehispánica", en *Estudios de Cultura Náhuatl*, No. 39, UNAM: Instituto de Investigaciones Históricas, 2008, p. 133-134.

Linda Manzanilla, "Las rutas teotihuacanas al Golfo de México", Conferencia magistral en la facultad de Ciencias Políticas y Sociales, 19 de abril, 2017.

<sup>79</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, app digital, Capítulo 19, Libro X, p. 798-799.



como los tamales, aves o insectos e inclusive bebiendo directamente de la jícara los atoles y caldos.<sup>80</sup>

Este menú diario se interrumpía cuando se celebraba algún evento importante, como una unión matrimonial o un nacimiento, independientemente de las celebraciones de carácter religioso que se hacían a gran escala.

A continuación, expongo algunos ejemplos que encontré en las fuentes que consulté de algunos eventos importantes en la vida de los mexicas mismos que se acompañaban con algún tipo de comida especial.

## **II.1 Los matrimonios.**

Varios episodios marcaban la vida de un hombre y de una mujer dentro de la sociedad mexicana, uno de ellos era el de la unión matrimonial. Esta unión era el inicio de una nueva familia, era un evento importante que concernía a dos familias. Los padres del joven pedían a las casamenteras que buscaran una mujer para casar a su hijo, al llegar este a la edad de salida del colegio.

En este evento la primera comida importante era la que se ofrecía en la despedida del joven de sus maestros en el colegio, donde se preparaba un *molli* o salsa, cuyo ingrediente principal era el cacao, alimento de lujo por el elevado valor de la semilla. Esto acompañado de tamales, platillo recurrente en celebraciones importantes, rendidor y de diversos rellenos. Después de esta comida se entregaban de manera simbólica un hacha para anunciar su casamiento y el cambio de etapa de un joven aprendiz a un hombre jefe de familia.<sup>81</sup>

Así las casamenteras le buscaban una mujer adecuada al joven, una vez encontrada y aprobada por los padres del novio se fijaba una fecha favorable para la unión. Los preparativos para la unión se hacían con tres días de antelación, ya que se preparaba una gran cantidad de comida, en su mayoría tamales, de los cuales no se indica tuviesen algún relleno específico, sin embargo se menciona de nuevo el cacao, producto de lujo que se preparaba mayormente con agua y se

---

<sup>80</sup> Janet Long, *op.cit.*, p. 136.

<sup>81</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, app digital, p. 518-519.

especiaba con chile o miel de agave; esto denota la importancia del evento para las familias, ya que a la comida de la unión se invitaba a los miembros del *calpulli*. Además, Sahagún menciona cada uno de los utensilios de cocina usados y hace la equivalencia en castellano, al mencionar éstos también da pistas del cómo se usaban y en qué parte de la preparación de los alimentos se requerían.

Aparejabase las ollas para cocer el maíz. Y el cacao mullido, que llaman cacahuapinolli. Las flores que eran menester, las cañas de humo que se llaman yetlalli, y los platos que se llaman molcáxiti, y los vasos que se llaman zoquitecómatl, y los chiquihuites. Comenzaban a moler el maíz y ponerlo en los apatztes o librillos. Luego hacían tamales toda la noche y todo [sic] día, por espacio de dos o tres días. No dormían de noche, sino muy poco, trabajando en lo arriba dicho.<sup>82</sup>

El día antes y el día después de la unión se les invitaba a diferentes personas del *calpulli* a comer, siempre dándole primicia a los miembros de mayor jerarquía social, como los maestros y los ancianos de las familias. Durante estos días se ofrecía de beber cacao y pulque, pero no todos podían beber del mismo líquido. Los maestros bebían cacao, mientras que los ancianos podían beber pulque en cantidades considerables hasta quedar embriagados. Entre los mexicas era mal visto la embriaguez, incluso estaba restringido el uso de las bebidas alcohólicas<sup>83</sup> sin embargo cuando llegaban a edad de considerarse ancianos se les permitía el consumo de pulque, principalmente, sin importar su rango social.

Los invitados a la comida de la unión matrimonial llevaban presentes a los recién casados, algo muy similar a lo que se hace actualmente. Se le obsequiaban cosas útiles a la joven pareja, como podían ser un petate, maíz, mantas, mientras que a la mujer se le obsequiaban instrumentos, como una olla, con los que cocinaría sus primeros guisos como esposa.

El día antes de la boda convidaba primero la gente honrada y noble, después a la otra gente, como eran los maestros de los mancebos de quien tenía cargo, y luego a los parientes del novio y de la novia. El día de la unión, de mañana, entraban los convidados en la casa de los que se casaban. Primeramente entraban los

---

<sup>82</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, México, Alianza Editorial, 1988, vol. 2, p.583.

<sup>83</sup> Jerónimo de Mendieta, *Historia eclesiástica indiana*, cap. XX En línea: [http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/historia-ecclesiastica-indiana-0/html/25fcbc58-feda-4cef-9d88-0cbbbea9c279d\\_3.htm#34](http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/historia-ecclesiastica-indiana-0/html/25fcbc58-feda-4cef-9d88-0cbbbea9c279d_3.htm#34) (Consultado: Agosto- Diciembre 2016).

maestros de los mancebos con su gente, y bebían solamente cacao y no vino. Y todos los viejos y viejas entraban a comer. Entonces había gran número de gente que comían, y servían dando comida y flores, y cañas de perfumes. Muchas de las mujeres llevaban mantas y las ofrecían. Otras, que eran más pobres, ofrecían maíz. Todo esto ofrecía delante del fuego, y los viejos y viejas bebían uctli o pulcre, y bebían en unos vasos pequeños, templadamente. Algunos bebían tres, otros cuatro, otros cinco de aquellos vasos, y de allí no pasaban los viejos y viejas: como tanto como éstos se emborrachaban. Y este vino era adobado.<sup>84</sup>

### II.1.2. La unión y los discursos.

En cuanto al rito de la unión matrimonial, primero se preparaba a los novios con vestimentas especiales para ese día. Lo que quisiera destacar de este rito es el acto simbólico de compartir una comida entre los novios. Los platillos eran un *molli* o salsa, que tenía un nombre en particular *tlatonilli*<sup>85</sup> y un tamal del que comían partes iguales después de un ayuno. La pregunta del por qué se compartía un tamal y no cualquier otro alimento, puede tener varias respuestas, yo me inclino a pensar que el tamal, al ser uno de los alimentos más recurrentes en eventos importantes, se consideraba apropiado para dárselo a los novios. El tamal, junto con el *tlatonilli* serían sus primeros alimentos como pareja, probablemente tendrían alguna carga enérgica o fuesen consagrados a alguna deidad, sin embargo las fuentes no abundan en ello.

Sahagún relata detalladamente el ritual que precedían la casamentera y las madres de los novios, es interesante el que la ceremonia no fuese precedida por un hombre, lo cual marca la importancia de las mujeres en ciertos rituales.

Habiendo llegado la novia a la casa del novio, luego ponían a los dos junto al hogar, la mujer a la mano izquierda del varón y el varón a la mano derecha de la mujer. Y la suegra de la novia luego salía para dar dones a su nuera: vestíala un huipilli y poníanla a los pies un cueitl, todo muy labrado. Y la suegra del novio luego daba también dones a su yerno: cubríale una manta anudada sobre el hombro, y poníanle un maxtli junto a sus pies.

Hecho esto, las casamenteras ataban la manta del novio con el huipilli de la novia, y la suegra de la novia iba y lavaba la boca a su nuera, y ponía tamales en un plato de madera junto a ella, y también un plato de mulli, que se llama *tlatonilli*. Luego daba a comer a la novia cuatro bocados, los primeros que comían. Después daba otros cuatro bocados al novio, y luego a ambos juntos los

---

<sup>84</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, app digital, p. 583-584.

<sup>85</sup> Actualmente en diversas regiones del país se preparan guisos que tienen como nombre *tlatonil*, mismos que se caracterizan por ser una salsa espesa con alguna proteína animal, como pollo, cerdo o pescado. Cfr. <https://laroussecocina.mx/palabra/tlatonile-o-tlatonil/> [Consultado: 15 febrero 2018]

metían en una cámara, y las casamenteras los echaban en la cama y cerraban las puertas, y dexábanlos ambos solos.<sup>86</sup>

Así después de la unión los novios pasaban cuatro días encerrados, mientras que los parientes del novio y de la novia convivían entre comida y bebida. Después de esos cuatro días las familias regresaban a sus hogares. Y al salir los novios de su encierro se les decía un par de discursos, donde se les mencionaban sus deberes en su nueva etapa de vida, donde tendrían tareas designadas según su rol.

Las mujeres más ancianas, parientes del novio, eran las encargadas de dar un sermón a la recién casada, en el que le ofrecían consejos sobre cómo desempeñar su papel de mujer en su nueva familia. Respecto a sus deberes en la cocina le decían esto: “Veis aquí cinco mantas que os da vuestro marido para que con ellas tratéis en el mercado y con ellas compréis el *chilli* y la sal, y las teas, y la leña con que habéis de guisar la comida. Esto es la costumbre que dexaron los viejos y viejas. [...]”<sup>87</sup>. Así la mujer era encargada de llevar a cabo los intercambios en el mercado para la obtención de recursos materiales o alimentos.

El novio recibía el sermón por parte de su suegra, quien destacaba su papel de guerrero y de sustento para su familia, a él le tocaba obtener el alimento por medio del trabajo y de la pesca, le decía lo siguiente: “Comenzad de trabajar en llevar cargas a cuestras por los caminos, como es *chilli* y sal, y salitre y peces, andando de pueblo en pueblo. [...] Hacedos a los trabajos de comer pan seco con maíz tostado. No penséis hijo, que de aquí adelante habéis de vivir en regalos y en delicadeces, porque habéis con vuestro sudor ganar la comida. A nadie se le viene a casa lo que ha de comer y beber.”<sup>88</sup>

Así empezaba la pareja su vida como una nueva familia, con consejos, regalos de gente del *calpulli* y de sus familiares. Su unión había sido celebrada de manera festiva con comida especial para la ocasión, el rito principal tenía como

---

<sup>86</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, app digital, p. 585.

<sup>87</sup> *Ibíd.*, p.586.

<sup>88</sup> *Ibíd.*, p.586.

elemento protagonista un platillo y los dioses les habían favorecido al haber escogido una fecha benéfica para su unión. En la unión matrimonial la comida era un elemento central, dotaba de importancia y festividad al momento, ayudaba a consolidar la unión de la pareja y a la convivencia de las familias de los novios.

## **II.2 El embarazo.**

La comida ritual acompañaba una serie de etapas en la vida de los mexicas, desde antes de su nacimiento y durante su crecimiento. El primer evento que se celebraba era el anuncio del embarazo y con ello la próxima llegada de un miembro más a la sociedad.

Cuando se daba la noticia del embarazo de la mujer, se llevaba a cabo una reunión familiar donde se preparaba comida y a la cual sólo asistían los futuros abuelos. Se invitaban a los de mayor jerarquía del *calpulli* para que acompañaran el festejo de la noticia y lo más ancianos eran los encargados de decir unas palabras sobre la alegría que le producía a la familia la llegada del nuevo bebé, denotando así la importancia de tal evento.<sup>89</sup>

Durante el embarazo se debían de tener ciertos cuidados para con la mujer, por ejemplo, el no comer los tamales pegados al fondo de la olla debido a que provocaría que no pudiese parir bien ya que el niño se le quedaría pegado como el tamal a la olla, tal vez haciendo una similitud entre la olla y el vientre materno; esta restricción sobre la ingesta de tamales no se limitaba a las mujeres, a los varones también les afectaba ya que se decía que no podrían tirar bien las flechas en combate.<sup>90</sup>

La mujer adquiriría una nueva condición, ya no era vista como una mujer común, sino que estaba “marcada por la fragilidad de lo que llevaba en su vientre y la incertidumbre ante el destino de ambos”,<sup>91</sup> adquiriría el rol de madre, guardaba en su vientre un nuevo miembro de su comunidad.

---

<sup>89</sup> *Ibíd.*, p.588.

<sup>90</sup> *Ibíd.*, p.392.

<sup>91</sup> Berenice Alcántara Rojas, *op. cit.*, p.40.

En este anuncio la comida compartida con la comunidad es un elemento que acompaña el anuncio del cambio no sólo fisiológico por parte de la mujer, sino también social al añadir un miembro más a una familia y al *calpulli*.

### **II.2.1 Los primeros rituales para el recién nacido.**

Cuando nacía el infante se llevaban a cabo una serie de ritos; el primero era el relacionado con el cordón umbilical, la encargada de llevar a cabo estos era la partera. Si era varón, la partera al cortar el cordón umbilical le decía al niño que en este mundo sufriría una serie de fatigas y trabajos; que moriría ya sea en la guerra o sacrificado a los dioses y el cordón se enterraba en el campo de batalla, tarea que encomendaban a algún guerrero, de este modo se hacía referencia simbólica a su futuro.<sup>92</sup>

En cambio, el cordón umbilical de las niñas se enterraba en el hogar, como señal que la mujer no habría de salir de casa y que sus labores serían las domésticas, principalmente el cocinar. Dentro del sermón que recoge Sahagún podemos enumerar las tareas a las que se dedicaría la futura mujer adulta, se le indica que esas tareas le habían sido designadas por los dioses, que ella principalmente se encargaría de las labores culinarias, y por tanto del sustento vital de la familia, ella molería el maíz, proveería agua, cocinaría y cuidaría de su hogar eso también incluiría actividades como el de tejer e hilar vestimentas.

Y si la criatura era hembra, hablaba la partera de esta manera cuando cortaba el ombligo: Hija mía, y señora mía, ya habéis venido a este mundo. Haos acá enviado nuestro señor, el cual está en todo lugar. Habéis venido al lugar de cansancios y al lugar de trabajos y al lugar de congojas, donde hace frío y viento. Notad, hija mía, que del medio de vuestro ombligo cuerpo corto y tomo tu ombligo, porque así lo mandó y ordenó tu madre y tu padre Yoaltecuhtli, que es el señor de la noche, y Yoaltícitl, que es la diosa de los baños. Habéis de estar dentro de casa como el corazón dentro del cuerpo. No habéis de tener costumbre de ir a ninguna parte. Habéis de ser la ceniza con que se pone la olla. En este lugar os entierra nuestro señor. Aquí habéis de trabajar. Vuestro oficio ha de ser traer agua y moler maíz en el metate. Allí habéis de sudar, cabe la ceniza y cabe el hogar.

---

<sup>92</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, app digital, p. 616.

Dicho esto, la partera enterraba junto al hogar el ombligo que había cortado a la niña. Decían que ésta era señal que la niña no saldría de casa. [...]También esto significaba que había de tener cuidado de hacer la bebida y comida, y las vestiduras, como mantas, etcétera, y que su oficio ha de ser hilar y tejer.<sup>93</sup>

Así los roles de género eran designados por los dioses, mientras el hombre sería el proveedor y principalmente guerrero, la mujer sería la encargada de velar por la familia, dedicándose a las labores hogareñas como el cocinar, aprendiendo desde pequeña los pasos para la elaboración de los platillos básicos de la alimentación de la familia, hasta de crear prendas tejidas.

Después de este rito, Sahagún menciona que se llevaba a cabo uno más, mismo que el franciscano asemejó con el bautizo cristiano, ya que se mojaba la cabeza de los infantes y se les decían oraciones encomendándolos a los dioses, se ponía en contacto directo al infante con la deidad del agua. Estos ritos eran diferentes según el género del infante. A los varones de estrato alto se les elaboraba dos pares de *chimallis* o escudos, arcos y flechas, unos elaborados a escala con los materiales que normalmente llevarían y los otros elaborados de masa de semillas, probablemente amaranto, así como la ropa que usaría. En el caso de las mujeres se le elaboraban a tamaño miniatura algunas alhajas y vestimentas propias de su género, así como instrumentos para tejer. Para este rito se preparaba una serie de platillos como el *molli*, entendido como salsa, que era de puré de maíz tostado con frijoles, tal vez similar a una polenta.<sup>94</sup>

En este pasaje se ejemplifica la importancia que tenía la guerra y el tener guerreros valientes. En cuanto a la comida ofrecida, podemos decir que no era un platillo muy elaborado o con ingredientes de lujo, sin embargo, el maíz, semilla importantísima, se encuentra presente, así como los frijoles, este *molli* pudo haber sido un platillo sustancioso y rendidor, fácil de repartir entre los invitados a esta celebración.

---

<sup>93</sup> *Ibíd.*, p.619-620.

<sup>94</sup> *Ibíd.*, p. 644.

La partera como parte del rito lavaba el pecho del infante y le daba de beber agua, recitando oraciones y cantos a los dioses de la tierra y del agua consagrándoles al niño.

Mientras el rito se llevaba a cabo, sólo en el caso de los varones, se elaboraba en casa del niño un platillo especial llamado “el ombligo del niño”. No se indica de qué estaba hecha, sin embargo, podría inferir que consistía en alguna masa similar a la masa *tzoalli* elaborada para eventos religiosos especiales, dado que mencionan que era un sólo platillo. Antes se hace mención del *chimalli* (“escudo”) y *atlalt* (“flechas”) hechas de masa de amaranto, mismas que no se vuelven a mencionar, pero por lo referido en apartados anteriores los objetos hechos de dicha masa eran comidos por individuos específicos, por lo general por miembros con un estatus alto dentro de la sociedad.

Este platillo también era parte de un rito dónde algunos jóvenes que representaban guerreros tomaban furtivamente el platillo y corrían gritando el nombre del niño llamándolo a la guerra mientras comían el platillo. En el caso de las mujeres después de la consagración a los dioses se regresaba al infante a su casa donde sus padres y abuelos comían y bebían. Lo que era consumido en esa ocasión no se especifica en las fuentes.<sup>95</sup>

En eventos de la vida cotidiana y familiar la comida desempeña un papel importante, pues acompaña el paso de un estadio de la vida a otro (de la infancia a la adultez,), de un estatus social a otro (de la soltería al matrimonio), marca jerarquías sociales y políticas, cohesión e identidad de grupo.

Los banquetes y platillos anteriormente mencionados eran específicos para cada evento. Los ingredientes de dichos platillos tenían como base algunos de consumo cotidiano, fáciles de conseguir, tal como el maíz, amaranto, frijol y chile. Sin embargo, se agregaban a la receta alimentos de gran valor como el cacao,

---

<sup>95</sup> *Ibíd.*, p.647.



alimento que se sabe fue muy apreciado entre las culturas mesoamericanas por su rareza y su sabor único.<sup>96</sup>

### **II.3 Oficios y Comida.**

A pesar de que la elaboración de la comida dentro del núcleo familiar estaba a cargo de la mujer, los ingredientes para la preparación de los alimentos diarios se podían obtener, como ya he explicado anteriormente, de la huerta familiar, de la caza o pesca realizada por los varones de la familia y también por medio del intercambio comercial en los mercados. En este sitio convergían una gran cantidad de pochtecas o comerciantes y se ofrecían una gran variedad de productos.

Respecto a la afluencia de compradores y vendedores en el mercado de *Tlatelolco* tengo que mencionar el trabajo de José Luis de Rojas y Gutiérrez de Gandarilla, *Los compradores en el mercado de Tenochtitlan*<sup>97</sup>, dónde se propone que la cantidad de alimentos y bienes materiales producidos en *Tenochtitlan* no eran suficientes para satisfacer las necesidades de la población residente, por lo que el mercado funcionaba como un centro abastecedor de intercambio de materia prima para algunos oficios especializados como los *amantecas* o artesanos de plumas, también se proveían de alimentos la población en especial aquellos que no trabajaban directamente en cultivar la tierra como los que poseían puestos administrativos como jueces.

#### **II.3.1 El mercado de Tlatelolco.**

Hernán Cortés y sus huéspedes quedaron sumamente impresionados al ver el mercado de *Tlatelolco*, debido a su extensión y la cantidad de mercancías que se encontraban en ella. Las descripciones que hacen del mismo nos permiten darnos una idea de las cosas que se consumían frecuentemente, muchas de las cuales

---

<sup>96</sup>. Jesús Moreno Gómez, "El cacao en el V Centenario de su descubrimiento y su inserción [chocolate] en la dieta colonial y del Viejo Mundo", en *Estudios sobre América: siglos XVI-XX*, Sevilla, Asociación Española de Americanistas, 2005, p. 944-966.

<sup>97</sup> José Luis de Rojas y Gutiérrez de Gandarilla, "Los compradores en el mercado de Tenochtitlan", en *Revista española de antropología americana*, vol. XIII, Madrid, 1983, p. 95-108.

no eran propias de la cuenca de México, por ejemplo, productos de algún oficio en específico tal como la alfarería, la confección de tejidos y bordados, el arte en pluma, entre otros.

La descripción que hizo Cortés es muy puntual respecto al funcionamiento y los productos que se encontraban en el gran mercado, por lo cual consideró prudente y necesario citarla antes de continuar.

El mercado de *Tlatelolco* ha sido descrito como un gran espacio dónde se comerciaban una gran cantidad de productos, para este conquistador eran comparable en tamaño con el de Salamanca, por lo grande que era.

Tiene esta ciudad muchas plazas, donde hay continuo mercado y trato de comprar y vender. Tiene otra plaza tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay cotidianamente arriba de sesenta mil ánimas comprando y vendiendo; donde hay todos los géneros de mercaderías que en todas las tierras se hallan, así de mantenimientos como de vituallas [...] <sup>98</sup>

Cortés menciona que vendían para consumo animales de caza como las liebres y los venados y algunos de cría como los perros y guajolotes. También menciona la existencia de “vendedores” de alimentos preparados listos para su consumo, de lo cual abundaré más adelante. “Venden conejos, liebres, venados y perros pequeños, que crían para comer, castrados. [...] Hay casas donde dan de comer y beber por precio. [...]” <sup>99</sup>

En cuanto a los productos de origen vegetal, menciona Cortés en su descripción una gran cantidad de vegetales, en algunos casos intenta describirlos comparándolos con algún alimento conocido en Europa, como las tangarinas, los cardos que son nueces, los berros y mastuerzos que para nosotros serían lo que conocemos como quelites, que son hojas comestibles, en cuanto a cerezas y ciruelas hay algunas especies endémicas del territorio americano que son similares a las europeas como la ciruela y el capulín. Cabe mencionar que estos productos nativos de América fueron descritos por los españoles haciendo equivalencias con los productos europeos que a su parecer poseían características similares.

---

<sup>98</sup> Hernán Cortés, *Cartas de Relación*, México, Editorial Porrúa, 2010, p.77.

<sup>99</sup> *Ibidem.*, p.77.

También hace presencia en la descripción del conquistador, la miel, ya sea de maguey o de abeja, alimento que es muy poco nombrado en las fuentes, al igual que los platillos dulces. El maguey<sup>100</sup> que era un gran recurso para los habitantes del altiplano central, debido a los muchos usos que le daban, sobre ese tema abundaré más adelante.

Hay todas las maneras de verduras que se hallan, especialmente cebollas, puerros, ajos, mastuerzo, berros, borrajas, acederas y cardos y tagarninas. Hay frutas de muchas maneras, en que hay cerezas, y ciruelas, que son semejables a las de España. venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar, y miel de unas plantas que llaman en las otras islas maguey, que es muy mejor que arrope, y de estas plantas hacen azúcar y vino, asimismo venden. [...] <sup>101</sup>

Hernán Cortés menciona que se comerciaban otros tipos de alimentos proteínicos como las aves acuáticas y de corral como el guajolote; también hace mención del elemento lacustre más abundante en *Tenochtitlan*, como lo era el pescado y sus diversas variedades. De estas menciona que se comerciaban los alimentos de manera cruda, cocida y en salación.

Venden mucho maíz en grano y en pan, lo cual hace mucha ventaja, así en el grano como en el sabor, a todo lo de las otras islas y tierra firme. Venden pasteles de aves y empanadas de pescado. Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisado. Venden huevos de gallinas y de ánsares, y de todas las otras aves que he dicho, en gran cantidad; venden tortillas de huevos hechas. <sup>102</sup>

Como podemos leer en la amplia descripción que hace el conquistador, los productos comestibles que se podían conseguir en el mercado se ofrecían en diferentes presentaciones: frescos o preparados, en algún tipo conserva con técnicas como la salación o bien se comerciaban platillos y guisados listos para su consumo

Entre los productos comestibles podemos leer que Hernán Cortes menciona muchos que no son propios de la cuenca de México y que se traían de otras partes de Mesoamérica a intercambiarse en el mercado de *Tlatelolco*, cómo

---

<sup>100</sup> Aquí en conquistador hace referencia a que el término maguey no es propio del altiplano central.

<sup>101</sup> Hernán Cortes, *op.cit.*, p.77-79.

<sup>102</sup> *Ibíd.*, p.77-79.

la miel, las tangerinas (mandarinas o naranjas), frutos rojos y los cardos (nueces o semillas secas), que se pueden recolectar en zonas boscosas. Los alimentos mencionados en la descripción no debieron ser accesibles a todos y se podrían haber considerado alimentos de lujo para ocasiones especiales.

Así mismo el conquistador menciona alimentos que son abundantes dentro de la cuenca, como el pescado y las aves acuáticas. Respecto al maíz, indica que se vendía en su versión de semilla seca y ya preparada de alguna manera como tamal o tortilla, este cereal era la base de la alimentación mesoamericana y las formas de prepararlo eran tan variadas como ahora.

¿Por qué es relevante en este estudio la diversidad de productos que se podían obtener en el mercado de *Tlatelolco*? Porque si bien la población podía obtener recursos agrícolas con el cultivo de las chinampas y territorios cercanos al lago, así como la pesca, la recolección y la caza, también se llevaba a cabo el intercambio de productos para obtener alimentos distintos, especiales para ocasiones específicas, o para complementar su alimentación.

¿Quiénes podían acceder a estos productos en el mercado? Los habitantes que tuviesen productos para intercambiar, que cumplieran con las normas reguladas y vigiladas por los jueces que estaban encargados del mercado.

Así el mercado era una manera de obtener una mayor diversidad de alimentos y contribuir a la distribución de lo cosechado.

### **II.3.2 ¿Para comer aquí o para llevar?**

Antes de iniciar este apartado me parece prudente hacer una aclaración metodológica. Si bien mis fuentes, Cortés y Sahagún, hablan de compra y venta cuando se refieren al intercambio de productos en el llamado mercado de *Tlatelolco*, merece la pena mencionar que en el mundo prehispánico no existían estos conceptos.

Las transacciones que se llevaban a cabo en dicho espacio no eran monetarias, sino que se realizaban trueques con un sistema de equivalentes propio y complejo. Así en este apartado tomaré de manera literal los conceptos de mis fuentes por motivos prácticos, sin embargo, intentaré no influyan en mi

discurso de manera que tergiversé lo que implicaba el sistema comercial prehispánico.

Dicho esto, Cortés menciona que en el mercado de *Tlatelolco* existían comercios que ofrecían alimentos preparados en el momento, esta descripción tan puntual se puede complementar con lo registrado por Bernardino de Sahagún. El franciscano enlista una serie de vendedores y oficios relacionados con los alimentos, indicando las características de un buen y de un mal comerciante. Ejemplo de esto lo encontramos en el caso de la descripción de los vendedores de cacao.

El que es buen tratante en está mercadería, las almendras que vende todas son gordas, macizas y escogidas. [...] El mal tratante véndelas falsas, porque las cuece y aun las tosta para que parezcan buenas. Y a veces échalas en el agua para que se paren gordas, e házelas como cenizentas o pardas, que son las mejores almendras para engañar.<sup>103</sup>

Este tipo de oficios podríamos considerarlos como trabajos especializados, al igual que la orfebrería y la elaboración de textiles. Y dan cuenta de lo variados que podían ser los oficios dentro de la cuenca. ¿Quiénes consumían este tipo de alimentos? Infiriendo, tal vez los que asistían a comerciar en el mercado de *Tlatelolco*, que viajaban lejos de su hogar por más de una jornada por lo tanto requerían alimentarse y reabastecer sus provisiones para el camino de regreso a su lugar de origen.

De los comerciantes relacionados con los alimentos que menciona Sahagún se pueden dividir en alimentos no preparados y alimentos preparados. En la categoría de comerciantes de alimentos no preparados, podemos mencionar a los de semillas como el maíz, el frijol y el cacao; los de frutas; los de huevos de diversas aves; los de animales de caza y domésticos como los guajolotes y los perros.

Sobre quienes desempeñaban este oficio el franciscano menciona que eran mujeres, que se dedicaban a ofrecer diversos tipos de tamales y tortillas que se preparan en el momento.

---

<sup>103</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, app digital, vol. II, p.795.

Respecto a los que comerciaban tamales el fraile escribe que había una gran cantidad de variantes de dicho platillo; no sólo cambiaban y variaban los tipos de rellenos, sino que también las formas en las que se hacían y los colores de la masa de estos, ya que se hacían con distintos tipos de maíz existentes, los que ahora son cada vez menos comunes. Esta información nos indica que los tamales eran un platillo elaborado, ya que implicaban varias horas de cocción, tenían una amplia gama de combinaciones posibles, los rellenos típicos eran los de frijoles y pescado; también había variantes peculiares como el relleno de huevos o los hechos con maíz verde o elote tierno. Sahagún al describir los alimentos no puede dejar de indicar cuando algo le parece sabroso o bueno.

La que es oficial de hacer tortillas o las merca junto para vendellas, suele vender tortillas y tamales de cualquier manera, ora sean de pescado, ora de ranas y de otras cosas, uno de los cuales se cuecen debaxo de tierra y otros en ollas. Todos los cuales, después de bien cocidos, saben muy bien, que contentan mucho al paladar o al apetito por llevar dentro, allende de lo dicho, el axí molido, tomates, pepita, sal, que dan mayor sabor siendo bien molidas y mezcladas unas con otras. Vende también tamales del maíz bien cocido y lavado, y los tamales prolongados y delgados, y los que son colorados, y los que tienen dentro frisoles cocidos y molidos, o los granos dellos envueltos con la masa, o empanados y saldos, y los tamales largos y anchos, y los que son redondos, largos y puntiagudos, y los tamales que son muy blancos del maíz cocido y bien lavado, y los tamales pintados blancos y colorados, y los que tienen dentro huevos. Vende también los tamales hechos de mazorquillas nuevas y de los granos de mazorcas verdes, y los tamales hechos de los redruejos y los que están mezclados con calabaza molida. El que es mal oficial en esto suele mezclados con calabaza molida. El que es mal oficial en esto suele vender tamales mal hechos, sucios, desabridos y revueltos con otras semillas, y los tamales que están pudridos, hediondos y ahilados, por ser ya de muchos días, secos y acacedos; al fin, tales que no valen nada.<sup>104</sup>

Un dato que me gustaría también rescatar es la mención de Sahagún sobre la adulteración de los tamales, que consistía en mezclar la masa de maíz con otras semillas o con calabaza molida, algo similar a lo que se hizo en Europa

---

<sup>104</sup> *Ibíd.*, vol. II, p. 901.

durante las hambrunas,<sup>105</sup> donde los panaderos llegaron a mezclar la harina con otros componentes para abaratar su costo de producción, vendiéndolos al costo regular o más caros. En este caso, si bien no se menciona el cuadro de hambruna, podemos decir que los comerciantes que adulteraban los tamales lo hacían con el fin de obtener una ganancia regular con la mínima inversión.

Los comerciantes de tortillas también tenían un amplio repertorio de variantes, con una gran cantidad de combinación de ingredientes. En este platillo se incluyen salsas y variantes dulces como las de masa de maíz mezclada con miel, así como la diferencia entre un platillo frío y uno caliente.

El que vende solamente las tortillas, a las veces vende las que son gordas, y otras veces las que son delgadas, unas redondas y otras prolongadas, y otras enrolladas hechas redondas, y las que tienen dentro masa de frisoles cocidos o por cocer, fofas, y las que tienen dentro axi molido o carne, y las que son untadas con aji y hechas pella entre malos, y las que están arrolladas y untadas con chimole y las que son amarillas, y también las blancas. Vende también tortas anchas y muy delgadas, y otras que son anchas y groceras, y las tortillas de huevos, y las de masa mezclada con miel, que son como guantes, y otras hechas de maíz molido y crudo, y panecillos de Tuloca, y tortillas cocidas debaxo del rescoldo, y tortillas hechas de semillas de bledos, y las hechas de calabazas molidas y de maíz verde, y de unas tunas; unas de estas son cocidas, y otras tostadas, unas frías y otras calientes<sup>106</sup>.

También Sahagún menciona el comercio de diversos tipos de salsas que daban pie a diferentes guisos, que acompañaban carne, pescado o verduras, ampliando aún más la variedad de platillos que se preparaban y comerciaban dentro de los mercados y que probablemente formaban parte también del repertorio culinario doméstico.

El que vende cazuelas hechas con chile y tomate, etcétera, suele mezclar lo siguiente: axí, pepitas, tomates y chiles verdes, y tomates grandes, y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos.

---

<sup>105</sup> Europa ha sufrido una gran cantidad de hambrunas, las más recientes fueron durante el siglo XIX y la industrialización de las ciudades. Respecto a la adulteración de los alimentos en Bretaña durante el siglo XIX en la época de la industrialización se encuentra el trabajo de John Burnett, *The history of Food Adulteration in Great Britain in the Nineteenth Century, with Special Reference to bread, Tea, and Beer*, University London, 1958. Y el trabajo de Massimo Montari, *El hambre y la abundancia*, Barcelona, Crítica, 1993, 206 p.

<sup>106</sup> Bernardino de Sahagún, *óp. cit.*, app digital, vol. II, p. 902

Vende también por oficio vender asados, y carne asada debaxo de tierra, y chimole de cualquier género que sea, y el mole de masa cocida o de masa de físoles tostados o cocidos, y de los hongos y xetas, y el mole de tomates gruesos o menudillos, y de las acederas, y de los bledos, y de los pescados, y de las ciruelas o de otras cosas acedas, y de los aguacates mezclados con chile que quema mucho, llamado chiltecpin.<sup>107</sup>

En el ejemplo anterior podemos interpretar la información otorgada por la fuente como una receta, una salsa muy similar a nuestro guacamole moderno.

Por último, Sahagún menciona los comerciantes de bebidas, tanto de atoles como de bebidas de cacao. Respecto a los vendedores de atoles, menciona que había dos tipos, uno caliente y otra variante en frío, ambos llevaban un procedimiento de elaboración distinto, también los ingredientes variaban, teniendo más variedad el atole caliente que el frío, aunque la base de maíz molido o tostado, es decir pinole, era común en ambos tipos. Y al igual que el ejemplo anterior, la información que recogió Sahagún es tan detallada que podemos hablar de una serie de diversas recetas, ya que en este caso los ingredientes varían dando, así como resultado, diversos tipos de atoles, salados y dulces.

El que vende atul, que es mazmorra, véndelo o caliente o frío. El caliente se hace de masa de maíz molido o tostado, o de las tortillas molidas, o de los escobajos de las mazorcas, quemados y molidos, mezclándose con frisoles, con agua de maíz aceda, o con axí, o con agua de cal, o con miel. El que es frío hácese de ciertas semillas que parecen linaza, y con semilla de cenizos y de otras de otro género, las cuales se muelen muy bien primero, y así el atul hecho destas semillas parece ser cernido, y cuando no están bien molidas hacen atul que parece que tiene salvados, y a la postre le echan encima, para que tenga sabor, ají o miel.<sup>108</sup>

En cuanto a los comerciantes de bebidas de cacao, el franciscano apunta el procedimiento de elaboración, que era bastante más complejo que el de los atoles, y hace la aclaración de que no todos tenían acceso a tal bebida. Había dos tipos de bebidas las de calidad y las que al mezclarse con demasiada masa de maíz perdían calidad y sabor. Siguiendo lo dicho por Sahagún una buena bebida

---

<sup>107</sup> *Ibíd.*, vol. II, p.799.

<sup>108</sup> *Ibíd.*, p. 813.



de cacao no contenía masa de maíz, ni mucha agua, estaba especiado con diversos condimentos entre ellos la miel y se caracterizaba por tener una gran cantidad de espuma, actualmente perviven en nuestra gastronomía una gran cantidad de bebidas cuya base es el cacao y agua, por mencionar algunas tenemos el téjate y el chilate.

La que vende cacao hecho para beber muélelo primero en este modo, que la primera vez quiebra o machuca las almendras; la segunda vez un poco más molidas; la tercera y postrera vez muy molidas mezclándose con granos de maíz cocidos y lavados; y así molidas y mezcladas les echan agua en algún vaso. Si les echan poca, hacen lindo cacao, y si mucha, no hace espuma. Y para hacello bien hecho se hace y se guarda lo siguiente, conviene a saber que se coela; después de colado se levanta para que chorree, y con esto se levanta la espuma, y se echa aparte; y a las veces espésase demasiado; mézclase con agua después de molido. Y el que lo sabe hacer bien hecho, vende cacao lindo, y tal, que solos los señores lo beben; blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa. A las veces le echan especies aromáticas, y aun miel de abejas o alguna agua rosada. Y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y mucha agua, y así no hace espuma, sino unos espumarajos.<sup>109</sup>

Sin embargo, sobre el cacao encuentro un detalle que me parece pertinente mencionar, en apartados anteriores encontramos que el cacao está presente ya sea en forma de bebida o como parte de algún guiso, en este apartado se menciona que se comercializaba en el mercado para los transeúntes que pudieran adquirirla, no se menciona alguna restricción o sanción por consumirla, como en el caso del pulque, sin embargo hay que mencionar que se bebía como un lujo.

Como podemos leer en las descripciones de alimentos preparados que se podían obtener en el mercado, los platillos presentados en muy pocos casos tienen algún ingrediente considerado de lujo, la mayoría de los ingredientes son de consumo diario. A excepción de la bebida de cacao que se menciona no todos la podían beber, sin embargo, había dos tipos de calidades a la que diferentes

---

<sup>109</sup> *Ibíd.*, p. 919.

individuos tenían acceso. Esta comida preparada para su comercio era otro tipo de comida en la sociedad mexicana, no era ritual, ni tampoco de consumo diario.

#### **II.4. Los banquetes del Tlahtoani.**

En este apartado quisiera abordar uno de esos episodios que los conquistadores registraron con suma impresión, los “banquetes” diarios que se le servían al *Tlahtoani* Motecuhzoma Xocoyotzin. Este episodio es ricamente descrito en *Las cartas de relación* y *La relación de méritos y servicios* de fray Francisco de Aguilar y en Bernal Díaz del Castillo.

El banquete del *Tlahtoani* ha sido objeto de diversos estudios entre ellos destaca el trabajo de Lewis Henry Morgan<sup>110</sup>, antropólogo estadounidense nacido a finales del siglo XIX, quien a partir de un análisis de la escena descrita en las fuentes sobre el banquete interpretó que se trataba de una muestra de desarrollo cultural mexicana o azteca considerado en estado bárbaro, haciendo una comparación con los grupos indígenas norteamericanos.

##### **II.4.1 ¿Quién era el Tlahtoani?**

El penúltimo *Tlahtoani* mexicana ha sido tema de debates y de múltiples estudios. Algunos investigadores que han realizado trabajos en torno a la figura de Moctezuma Xocoyotzin han sido: Guillem Olivier, Leonardo López Luján<sup>111</sup>, Patrick Johansson<sup>112</sup> y Michel Graulich.<sup>113</sup>

En este apartado no pretendo profundizar en la personalidad del personaje a partir de sus gustos y aficiones, sino como el máximo gobernante mexicano, quien debido a su jerarquía en la escala social y política podía acceder a una vida de lujos exclusivos de su rango, mismos que quedaron registrados por los

---

<sup>110</sup> Lewis Henry Morgan, *Montezuma's dinner: an essay on the Tribal Society of North American Indians*, Brooklyn, New York, New York Labor News, 1967, 79 p.

<sup>111</sup> Guillem Olivier, Leonardo López Luján, “Las imágenes de Moctezuma II y sus símbolos de poder”, en Leonardo López Luján y Colin McEwan (coord.), *Moctezuma II: tiempo y destino de un gobernante*, México, INHA Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2010, p.79-91.

<sup>112</sup> Patrick Johansson K., “Historia y mito: la “verdadera” muerte de Moctezuma II”, en *Revista de la Universidad de México*, No. 569, junio, 1998, p.4-11.

<sup>113</sup> Michel Graulich, *Moctezuma: Apogeo y caída del imperio azteca*, México, Ediciones Era, 2014, 503 p.

conquistadores españoles como Hernán Cortés, Francisco Aguilar, Francisco López de Gómara y Bernal Díaz del Castillo.

Para entender un poco más sobre lo que implicaba ser el *Tlahtoani* en la sociedad mexicana hay que remitirnos a la organización social básica, donde la población se dividía en dos grupos principales, el grupo dominado que era el *macehual* y el grupo dominante que era la población *pipiltin*.

En cuanto a la subdivisión del grupo *pipiltin* en particular, se dividían en tres tipos: los *tlazopilli*, que tenían ese rango debido a su linaje; los *tecpilli* que eran hombres de linaje *pilli* que habían sido destacados en la guerra; los *cuaupilli* eran los individuos que habían sido guerreros destacados y habían “ascendido” a la categoría de *pilli* recientemente.

Los miembros de este grupo dominante, a excepción de los *cuaupilli*, habían tenido una educación considerada especializada ya que ellos poseían los conocimientos para poder interpretar los calendarios agrícola y religioso; ellos eran los que administraban política, religión, milicia, justicia y economía. Llevaban una vida ejemplar a ojos del común de la población o *macehualtin*.

Dentro de este esquema social, el cargo de más alta jerarquía y que los conquistadores asemejaron su puesto al de un rey es el de *Tlahtoani*. La figura del líder mexicana estaba ligada a lo sagrado y lo religioso, ya que los dioses son los que gobiernan por medio del *Tlahtoani*, que traducido literalmente significa “el que habla”; así que él fungía como gobernante y como sacerdote. Y aunque se tenga la idea de que el gobernante mexicana era omnipotente, tenía un *tlahlocáyotl* que era una especie de triada gubernamental encabezada por el *Tlahtoani*, seguido del *Cihuacoatl* y complementado por un concejo formado por cuatro ancianos.<sup>114</sup>

Para el momento en que los españoles llegaron a tierras mesoamericanas el dominio mexicana había alcanzado su mayor extensión y la figura de *Moteczuhzoma Xocoyotzin* ha sido retratada en diversas fuentes como un personaje que gozaba de grandes lujos tanto en vestimentas y atavíos como en

---

<sup>114</sup> Patrick Johansson K., “Tlahtoani y Cihuacoatl: lo diestro solar y lo siniestro lunar en el alto mando mexicana”, en *Estudios de cultura náhuatl*, vol. 28, 1998, p.55. Víctor M. Castillo Ferreras, *op. cit.*

su diario vivir, incluidos sus aposentos y lugares de recreación, así como sus maneras de comer.

#### **II.4.2 Los 300 platillos.**

Para ilustrar los banquetes que se le servían a Motecuhzoma diariamente tomaré en cuenta los relatos de los conquistadores Hernán Cortés y fray Francisco de Aguilar. Este último fue uno de los personajes que más convivieron con Motecuhzoma debido a que se convirtió en su custodio durante la estancia de los españoles antes de la Noche Triste.

Me parece importante mencionar que los conquistadores españoles describieron los usos y costumbres del *Tlahtoani* teniendo siempre como referencia los banquetes de las cortes españolas, sus lujos, ceremonias elaboradas y variedad de platillos exquisitos; por lo tanto, sus descripciones de lo que vieron y vivieron están permeadas por ideas de lo que para ellos era conocido y les permitía explicar lo nuevo que presenciaban.

Tomando en cuenta lo anterior, analizaré los discursos sobre los banquetes del *Tlahtoani* que sirvieron como símbolos de estatus y de poder.

Sobre las comidas de *Motecuhzoma Xocoyotzin*, tanto Cortes como Aguilar recalcan la gran cantidad de gente que tenía el gobernante a su servicio, así como de los platillos que le llevaban, en su mayoría eran guisos con carne de caza, aves y pescados, aunque también se menciona la presencia de frutas y verduras; si bien estos alimentos los encontramos en las comidas que también solían consumir los *macehualtin*, se hace una gran diferencia al mencionar la manera en la que iban presentados ya que se llevaban en un brasero, utensilio que tenía la finalidad de mantener el platillo caliente.

Cortés lo describe así:

La manera de como le daban de comer, es que venían trescientos o cuatrocientos mancebos con el manjar, que era sin cuento, porque todas las veces que comía y cenaba le traían de todas las maneras majares, así de carnes como de pescados y frutas y yerbas que en toda la tierra se podían haber. Y porque la tierra es fría, traían

debajo de cada plato y escudilla de manjar un brasero con brasa para que no se enfriase.<sup>115</sup>

Aguilar abunda más en los platillos que, según él, vio le llevaban al *Tlahtoani*. Aquí se hace evidente el choque cultural entre los españoles y mexicas. Para los europeos existía la idea de que los cárnicos eran comida nutritiva, así como un alimento importante, así que no es fortuito que se haga hincapié en los platillos que contenían proteína animal.

Lo anterior explica la poca o nula mención de platillos hechos con maíz, grano importantísimo en la dieta mesoamericana, tales como las tortillas o los tamales. Esto no significa que este alimento no estuviese presente en la mesa de *Motecuhzoma*. El maíz era un alimento de suma importancia dentro de la cosmovisión mexicana, su relación con éste era de carácter simbólico y religioso, como expondré más adelante, así que el *Tlahtoani* no podía no consumirlo. Lo que sucedió, en cambio, fue que no le pareció relevante a Aguilar mencionarlo, ya que consideró más importante mencionar la cantidad de otros alimentos, “exóticos”, que le llevaban.

Aguilar describe los platillos con gran detalle, intentando dejar en claro que el gobernante demostraba con su banquete que podía acceder a todos los alimentos que se podían obtener en su territorio:

Su manera de servicio era muy grande, como príncipe muy poderoso, el cual, aunque estaba preso y detenido en una sala, siempre le traían de comer manjares diversos, a su modo, y lo que él comía era poco y caliente en sus braseros de carbón. Henchían toda la sala, en rengleras, de diversas aves, así cocidas como asadas y guisadas de otras diversas maneras, empanadas muy grandes de aves, gallos y gallinas, y esto en cantidad; codornices, palomas y otras aves de volatería. Otro sí, le traían pescados de río y de la mar de todas especies, así muchas maneras de frutas, así de las que se criaban allá cerca del mar como de acá de tierra

---

<sup>115</sup>Cortés, *op.cit.*, p.84.

fría. La manera que traían de pan era de muchas maneras, amasado y muy sabroso, que no se echaba menos pan de Castilla.<sup>116</sup>

De esta gran variedad de platillos, se menciona que los consumidos por el *Tlahtoani* eran en cantidades pequeñas y Cortés resuelve la pregunta del que se hacía con la comida restante explicando que se le daba a una serie de personajes que podían estar en presencia del gobernante. Menciona que eran ancianos y por lo descrito anteriormente sobre el gobierno mexicana, podríamos inferir que eran los miembros del *tlahtocayotl* quienes acompañaban al *Tlahtoani* a la hora de comer.

Al tiempo que comía, estaban allí desviados de él cinco o seis señores ancianos, a los cuales él daba de lo que comía, y estaba en pie uno de aquellos servidores, que le ponía y alzaba los manjares, y pedía a los otros que estaban más afuera lo que era necesario para el servicio.<sup>117</sup>

También podemos observar que había una manera específica de servir al gobernante, es decir, una etiqueta, que iba desde lavarse las manos antes y después de comer, que la comida no se enfriase, y que los platos de cerámica fina usados durante la comida ya no se volvían a usar, sino que se desechaban. Esta manera de representar el lujo en la mesa de *Motecuhzoma* ciertamente está relacionada con el imaginario renacentista de los conquistadores españoles.

Esto mismo se ve reflejado en el hecho que Cortés pone mucha atención en el modo en que se le atendía durante la comida al gobernante, indicando que tenía mucha gente a su disposición para atenderle y que todos desempeñaban funciones particulares.

Poníanle todos los majares juntos en una gran sala en que él comía, que toda se henchía, la cual estaba toda muy bien esterada y muy limpia, y él estaba sentado en una almohada de cuero pequeña, muy bien hecha. Al tiempo que comía, estaban allí desviados de él cinco o seis señores ancianos, a los cuales él daba de lo que comía, y estaba en pie uno de aquellos servidores, que le ponía y alzaba los manjares, y pedía a los otros que estaban más afuera lo que era

---

<sup>116</sup> Francisco de Aguilar, *Relación de la conquista de la Nueva España*, México, app editorial, 2005, p. 81.

<sup>117</sup> Cortés, *op cit.* p. 85.

necesario para el servicio. Y al principio y fin de la comida y cena, siempre le daban agua a manos, y con una toalla que una vez se limpiaba más, ni tampoco los platos y escudillas en las que le traían una vez el manjar se los tornaban a traer, sino siempre nuevos, y así hacían de los brasericos.<sup>118</sup>

En el caso de Aguilar podemos mencionar que le parecía muy poco congruente que el gran gobernante mexica comiera en loza de barro, ya que había visto platonos y adornos de oro en aquel sitio, esto es reflejo del choque cultural que se produjo a la llegada de los españoles que no lograban entender el mundo recién descubierto y se valían de analogías con lo conocido para poder explicar en sus relatos lo que habían presenciado.

El uso de metales era muy poco en Mesoamérica, en su mayoría tenían un uso suntuario o ritual, no eran de uso diario; sin embargo la calidad de la cerámica producida por los pueblos mesoamericanos era muy buena, algunas de estas piezas han sobrevivido hasta nuestros días como parte de diversas ofrendas en su mayoría de carácter funerario, para el caso de *Tenochtitlan* podemos mencionar las cerámicas halladas en el museo de Templo Mayor y algunas piezas que se conservan resguardadas en el Museo Nacional de Antropología e Historia.

Los banquetes del *Tlahtoani* se pueden considerar una demostración de poder y estatus exclusivo del gobernante mexica, la ostentación y el lujo que transmitió a los conquistadores hizo que en sus descripciones lo asemejasen a su idea sobre cómo era un banquete de reyes.

Al gobernante se le llevaban alimentos variados que procedían de todos los lugares sobre los cuales se extendía su poder, de todos los habitantes de la ciudad de *Tenochtitlan*, era el único que tenía acceso a esa cantidad y variedad de alimentos, tales como el cacao, el pescado de mar o la nieve. Los alimentos se preparaban específicamente para él, había una gran variedad de opciones para su consumo.

---

<sup>118</sup> *Ibíd.*, p. 85.

### Capítulo III. Alimentos sagrados.

Para entender la alimentación cotidiana de los mexicas es importante conocer su entorno geográfico, ya que así podemos comprender qué alimentos se producían en *Tenochtitlan* y cuáles se obtenían de otros sitios.

La cuenca lacustre del Altiplano Central estaba compuesta por cinco lagos: dos de ellos eran de agua dulce, que eran el de Chalco y Xochimilco; y tres de agua salada, que eran los de México, Zumpango y Texcoco. Era una cuenca cerrada ya que el terreno está rodeado por volcanes y sierras, por lo que era un lugar estratégico para defensa y batalla.<sup>119</sup> Esta diversidad de aguas producía ecosistemas diferentes y por ende una gran riqueza de alimentos.

Los habitantes de la Cuenca dependían de los recursos que podían obtener del medio lacustre donde vivían. La pesca, misma que se practicaba con arpón y red, se completaba con la caza de aves semiacuáticas y otros animales como el *acocil* y el *ajolote*; además de insectos como el *ahuautli*, que es la hueva de la chinche de agua. Se implementaba la recolección de cactáceas como nopal y la tuna, así como de frutos silvestres. Sin dejar de mencionar el aprovechamiento del agave. La agricultura se practicaba en su mayoría en chinampas a gran escala en tierras trabajadas comunalmente y a pequeña escala con huertas familiares en las que prevalecía el cultivo de frijol, chile y calabaza, así como el maíz, alimento fundamental de los pueblos mesoamericanos.<sup>120</sup>

Los diversos animales acuáticos que eran consumidos se encontraban los pescados blancos *amílotl*, los *xouilli* (juiles o peces pardos), las *cúiatl* (ranas), el axolotl (ajolotes), los *atepocatl* (atepocates, renacuajos), los *michpili* (pececillos colorados), los *topotli* (peces).<sup>121</sup> La comida diaria del estrato *macehual* estaba basada en la llamada dieta mesoamericana, compuesta por maíz, frijol, calabaza y chile. Como mencioné anteriormente, estos productos solían obtenerlos de su

---

<sup>119</sup> Teresa Rojas Rabiela, *La cosecha del agua en la Cuenca de México*, México, CIESAS, 1998, pp. 15-19

<sup>120</sup> *Ibíd.*, p. 19.

<sup>121</sup> *Ibíd.*, p. 21.



huerta familiar, llamada milpa, sistema de cultivo muy presente aún en nuestros días.

El sistema de milpa consiste en sembrar dentro de un mismo espacio de tierra maíz, frijol y calabaza principalmente, creando un micro ecosistema dónde se permite que la tierra a través de los cultivos se mantenga fértil y produzca de dos hasta tres cosechas por año, así, quienes posean una milpa garantizan una existencia de alimentos durante gran parte del año.<sup>122</sup>

Como hemos visto la cantidad de recursos lacustres permitía una alimentación variada.<sup>123</sup> Una postura contraria la encontramos en los primeros estudios sobre alimentación mesoamericana, como el trabajo de Manuel B. Trens, *Coquinaria, yantares y bebidas mexicanas*, donde el autor indica que la población macehualtin no consumía suficiente carne se encontraba desnutrida a comparación de los *pipiltin* quienes gracias a sus recursos podían consumir más proteínas.<sup>124</sup> Estudio que responde al contexto historiográfico en el que prevalecían ideas evolucionistas dónde se consideraba la carne como un elemento fundamental de la nutrición humana a diferencia de las verduras y frutas que se consideraban inferiores a las proteínas, lo cual con el tiempo y los estudios gestados en la biología se ha demostrado que es falso, el ser humano necesita una cantidad variada de nutrimentos para una correcta nutrición.

En una sociedad agrícola que dependía de tener buenas y abundantes cosechas, se buscaba mantener complacidos a los dioses que favorecían las condiciones climáticas y cósmicas para que el hombre obtuviera sus alimentos de la tierra.

---

<sup>122</sup> Jasmin Aguilar; *et. all.*, "Los sistemas agrícolas de maíz y sus procesos técnicos.", Gustavo Esteve y Catherine Marialle (coord.), *Sin maíz no hay país*, México, CONACULTA, 2007, p.83-87.

<sup>123</sup> Sin embargo, por mucho tiempo la ciencia de la nutrición desdeñó los productos vegetales como el frijol, el maíz, el amaranto, considerándolos alimentos de menor aporte nutrimental a comparación de los productos proteínicos. Sarah Bak Geller "Comida e indianidad", *Recetario coca de Mezcala*, México, CONACULTA, 2018, p. 15-26.

Miriam Bertran, *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2005, 117 p.

<sup>124</sup> Manuel B. Trens "Coquinaria, yantares y bebidas mexicanas", en *Boletín del Archivo General de la Nación*, No.1, Tomo XXIV, enero-marzo, 1953, p.1-58.

Para los mexicas, los tres planos cósmicos funcionaban en equilibrio: el celeste, el humano y el infrahumano. Este equilibrio se mantenía gracias a los sacrificios de diversa índole que eran ofrecidos a una gran cantidad de deidades cuyos nombres no es el propósito enumerar aquí. En este capítulo mencionaré tres deidades que se asocian directamente a los alimentos y la importancia que tenían en la sociedad mexicana.

### **III.1 El maíz.**

#### **III.1.1. Cultivo.**

Uno de los alimentos más representativos de la comida mexicana es el maíz. Desde su domesticación el vínculo que tenemos con este alimento es estrecho y aunque el primer platillo al que solemos relacionarlo es con la tortilla, la variedad de platillos con maíz a lo largo y ancho del país es numeroso.

Estudios recientes indican que el antepasado más antiguo del maíz es el *teocintle*, planta que al ser modificada por el proceso de domesticación llegó a diversificarse en los diferentes tipos que conocemos actualmente<sup>125</sup> La planta del maíz es de tallo simple de centro esponjoso, suele alcanzar de dos a seis metros de longitud, a lo largo del tallo presenta una serie de nudos donde nacen sus hojas y las mazorcas. En cuanto a las mazorcas, son la parte femenina de la planta y cada uno de los granos es una semilla independiente insertada en el *olote*, así que la cantidad de semillas obtenidas por mazorca es dependiente de la cantidad de hileras y filas que el *olote* tenga.<sup>126</sup>

El maíz suele cultivarse con éxito en una gran cantidad de climas, suelos y alturas, de ahí que se siembre en gran parte del territorio nacional y la mayoría de Centro y Sudamérica. En cuanto a los cuidados durante su cultivo cabe destacar que es una planta cuyas necesidades de agua varían según su crecimiento y en su etapa de flor es cuando más agua necesita.

---

<sup>125</sup>Guillermo Bonfil Batalla, *El maíz: fundamento de la cultura popular mexicana*, México, CONACULTA, 2012, p. 13-16.

<sup>126</sup> El origen y diversificación del maíz, en SAGARPA, consultada julio 2017, p. 12 [http://www.biodiversidad.gob.mx/genes/pdf/proyecto/Anexo8\\_ResultadosProyectos/FX004/EL\\_ORI\\_GEN\\_Y\\_DIVERSIFICACION\\_DE\\_MAIZ\\_ene09.pdf](http://www.biodiversidad.gob.mx/genes/pdf/proyecto/Anexo8_ResultadosProyectos/FX004/EL_ORI_GEN_Y_DIVERSIFICACION_DE_MAIZ_ene09.pdf)

La forma tradicional del cultivo del maíz en territorio mexicano, herencia mesoamericana, es el sistema de milpa, que es una parcela de tierra donde se siembran maíz, calabaza y frijol principalmente; consistía en el método de principal obtención para los alimentos básicos de la alimentación mesoamericana, también llamados tríada mesoamericana. Este sistema de siembra permite a las tres plantas crear un ecosistema donde las tres son beneficiadas; la caña del maíz sirve como apoyo para el crecimiento de la enredadera del frijol, a su vez el frijol ayuda a fijar el nitrógeno en la tierra con el que se nutren sus compañeras y la calabaza suele desempeñar el papel de pesticida natural, reduce la invasión de la maleza y mantiene la humedad del suelo. Bajo este sistema se pueden tener hasta dos cosechas al año.<sup>127</sup>

El maíz y su cultivo estuvieron extendidos por toda Mesoamérica formando parte fundamental en la alimentación de los pueblos que lo habitaron y gracias a la gran adaptabilidad de la planta del maíz pudo ser cultivado en diversos climas y tipos de suelo con éxito.

A continuación, veremos cómo el vínculo entre el hombre y el maíz ha sido estrecho ya que no sólo le es necesario como parte de su alimento base, sino que es parte de su propia entidad, de su ser, teniéndole a esta planta gran respeto y viendo en ella el ciclo de la vida misma.

### **III.1.2 El maíz, grano sagrado.**

Hay debates respecto a si se realizaba o no un ajuste en el año solar cada cuatro años como nosotros con el año bisiesto y con ello se marcaba con las festividades un ciclo agrícola y sus estaciones. Algunos autores que están de acuerdo con que había una estrecha relación entre el ciclo agrícola del maíz y el cómputo del tiempo son: Antonio Caso, Johana Broda, Víctor Castillo Farreras, Pedro Carrasco. Por el contrario, investigadores como Michel Graulich, Ivan Sprjc,

---

<sup>127</sup> Jasmin Aguilar; *et.all.*, *op.cit.*, p.83-87.

indican que no necesariamente se relacionan el ciclo calendárico con el crecimiento de la planta, sino con la observación astronómica.<sup>128</sup>

En este debate me coloco entre los que consideran que hay una estrecha relación entre el calendario y el ciclo agrícola en especial con el proceso de cultivo del maíz ya que se dedicaba una gran cantidad de fiestas en relación con esta planta vital en la vida mexicana.

Como he mencionado en el primer capítulo, la fiesta de *Xipe* tenía una relación estrecha con el despellejamiento de la semilla del maíz y también las deidades de esta planta tenían dos fiestas específicas para ellas: *Huei Tecuilhuitl* dedicada a la diosa del maíz tierno o elote *Xilonen*, y *Huei Tozoztli* dedicada al dios del maíz *Centeotl* y a la diosa de los mantenimientos *Chicomecoatl*.

Los dioses del maíz propiamente dichos son tres: *Centeotl*, *Chicomecoatl* y *Xilonen*. Los relacionados con la mazorca de maíz madura son de naturaleza masculina —*Centeotl*— y femenina, *Chicomecoatl*. En el caso de *Xilonen* se le relaciona con el elote tierno. Me parece prudente mencionar la diferencia del fruto de la planta de maíz, cuando está en el tallo y está tierno se le llama elote, cuando la mazorca está seca se le denomina maíz y en este estado es necesario pasar la semilla por proceso de nixtamalización para poder ser consumida y poder hacerla masa al molerla con un poco de agua.<sup>129</sup>

Había una deidad para cada etapa del maíz y su crecimiento. En cuanto a los dioses *Chicomecoatl* y *Centeotl* ambos son un claro ejemplo de una de las características de la dualidad mesoamericana, de la cual los mexicas no estaban exentos, que consiste en que los dioses pueden “[...] dividirse separando sus atributos, para dar lugar a dos o más dioses diferentes en ocasiones hasta opuestos. [...] En sentido contrario, varios dioses pueden fundirse para formar una sola divinidad [...]”<sup>130</sup>. De esta manera pueden moverse ocupando más de un lugar en el mundo al mismo tiempo y pueden ofrecer más de un don al hombre.

[\[Imagen 6\]](#)

---

<sup>128</sup> Ivan Sprjc, “Problema de ajustes del año calendárico mesoamericano al año trópico”, en *Anales de Antropología*, vol. 34, p. 133-160.

<sup>129</sup> Guillermo Bonfil Batalla, *op.cit.*, p. 13.

<sup>130</sup> Alfredo López Austin, *Las razones...*, *op.cit.*, p.42.

Así tenemos que dentro de las deidades del maíz encontramos una de las dualidades básicas y principio creador, lo femenino y lo masculino relacionado a un alimento que servía como sustento diario a la población mexicana, del cual comían por igual *macehualtin* y *pipiltlin*.

### **III.1.3 Mitología.**

Entre los pueblos indígenas prehispánicos y actuales existen muchos mitos relacionados con el maíz, pero sólo tomaré dos de origen prehispánico para ejemplificar la importancia mítica y religiosa de este grano.

Tanto para los mexicas como para los mayas los seres humanos habíamos sido creados por los dioses a partir de la masa de maíz.

En el caso de los mexicas se decía que tras la creación del Quinto Sol los dioses tuvieron que crear a los nuevos hombres que habitarían el mundo; el encargado de esta tarea fue *Quetzalcoatl*, quien habría de bajar al inframundo por los huesos de los hombres del sol anterior. En el camino los huesos fueron tirados por el dios rompiéndose; una vez en el plano terrenal *Quetzalcoatl* les dio forma a los hombres pulverizando los huesos y mezclándolos con masa de maíz y su propia sangre extraída de su pene.<sup>131</sup>

En este mito no sólo *Quetzalcoatl* da vida al hombre, sino que también le proporciona el que será su alimento principal: el maíz. Esto lo hace convirtiéndose en hormiga y entrando al *Tlalocan* para robar la preciada semilla y enseñar al hombre como cultivarla. Así el maíz es un regalo divino, no sólo su carne está hecha de maíz, sino que es su principal sustento, y el modo en el que se cultiva es como la deidad creadora les indicó.

Algo similar ocurre dentro de la cosmovisión de los mayas el hombre que habitaba la tierra había sido creado a partir del maíz, era el hombre que los Dioses consideraban el ideal tras haber fracasado varias veces anteriormente. Y al igual que el caso de los mexicas los hombres habían sido creados por Dioses a partir

---

<sup>131</sup> "Leyenda de los soles", en Ángel Ma. Garibay K (coord.), *Teogonía e Historia de los Mexicanos*, México, Editorial Porrúa, 2015, p. 106.

de la masa del maíz, a estos hombres se les había dado la tarea de servir a los dioses creadores en agradecimiento de no sólo el don de la vida sino también de los dones y productos que podían obtener de la tierra.<sup>132</sup>

La importancia del mito sobre el hombre creado de maíz para la cosmovisión mesoamericana responde a muchas cuestiones, primero su consumo hace una diferenciación de los grupos *toltecas* entendidos como los pueblos sedentarios, de los *chichimecas* como los pueblos nómadas. Segundo, ayuda a los grupos a colocarse como seres distintos a los animales o plantas, “[...] El hombre se colocaba en la posición más alta, distinguiéndose de los demás por su capacidad de diálogo con los dioses y por su facilidad de establecer con ellos un pacto de reciprocidad.”<sup>133</sup>

El maíz era un alimento vital para Mesoamérica, en el caso de los mexicanos la planta les proporcionaba material para fabricar objetos de cestería y sobre todo un alimento que combinaban con una gran cantidad de ingredientes variando su dieta con diversos platillos, que se complejizaban según la ocasión y el estatus del comensal que consumía dicho platillo.

Dicha planta, al ser vital para su existencia, se le tenía respeto y se le veneraba en forma de deidad, acompañaba todas las celebraciones religiosas en forma de ofrenda o como guirnaldas en los templos. Unía en cierta medida a la sociedad al ser consumida por todos los habitantes de *Tenochtitlan* sin importar el estatus social del consumidor.

## **III.2 El pulque.**

### **III.2.1 Producción.**

El maguey es una planta perteneciente a las agaváceas que se encuentra presente en gran parte de la República Mexicana y parte de Centro América. Hay más de 200 tipos de especies y de ella se pueden obtener diversos productos como fibras y bebidas fermentadas. En el caso del maguey del que se obtiene el

---

<sup>132</sup> Cfr. *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, traducidas del texto original con introducción y notas de Adrián Recinos, Fondo de Cultura Económica, México, 2005.

<sup>133</sup> Alfredo López Austin, “Cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria”, *op. cit.*, p.19.

pulque se da principalmente en el Altiplano Central, y las variedades de este son el llamado manso, cenizo y el ayoteco.<sup>134</sup>

El pulque es una bebida alcohólica producto del fermento del aguamiel obtenida del maguey. Su aspecto es un tanto blanquecino y traslúcido, de consistencia espesa pero fluida, un buen pulque no debe ser baboso ni “hacer hebra” cual baba de nopal, bebida un tanto gaseosa y su sabor característico es un tanto agrídulce con un olor penetrante. Nutricionalmente posee una gran cantidad de vitamina C, B y proteínas;<sup>135</sup> en cuanto a su cantidad de alcohol, 330 g de pulque tiene 9.9g de etanol, cantidad menor comparada con bebidas como cerveza (356g/ 13.9g de etanol), tequila (55ml/20.9 de etanol) o aguardiente (50 ml/20g de etanol).<sup>136</sup>

La preparación del pulque, al igual que cualquier otra bebida alcohólica, consiste en una serie de pasos que requieren de cierta habilidad y conocimiento, así como del uso de instrumentos específicos.

El primer paso es elegir el maguey que se va a “raspar” para obtener el aguamiel, se debe buscar un maguey maduro, el maguey puede tardar de veinte a treinta años en madurar, se sabe que está listo para producir aguamiel poco antes de que salga el quiote, que es el tallo de la flor del maguey que crece en la parte central del mismo. Este tallo es comestible e indica que el maguey ya está maduro, sin embargo, si el quiote crece demasiado ya no puede ser raspado.

Una vez elegido el maguey, con un machete o cuchillo se hace un agujero en la piña o corazón del maguey, este debe de ser suficientemente grande como para que se acumule en esta cavidad el aguamiel, que se formará una vez que se raspe<sup>137</sup> el interior de la piña, este procedimiento se hace dos veces al día: una antes del alba y la otra en el crepúsculo, tapando con manta la abertura de la piña.

---

<sup>134</sup> Antonio Lorenzo Monterrubio, *Las haciendas pulqueras de México*, México, UNAM Universidad Nacional Autónoma de México: Coordinación de Estudios de Posgrado, 2007, p. 43-45.

<sup>135</sup> Juan Pío Martínez, *Conquista, hambre y salvación: los indios de la provincia de Ávalos 1523-1750*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 2003, p 26.

<sup>136</sup> Ana Bertha Pérez Lizaur, Berenice Palacios González, Ana Laura Castro Becerra, *Sistema mexicano de alimentos equivalentes*, México, Fomento de Nutrición y salud A.C., 2008, p.87.

<sup>137</sup> “El raspar el maguey” se refiere a literalmente raspar con un cuchillo el interior de la cavidad hecha en la piña o corazón del maguey.

El maguey puede estar siendo raspado y recolectando el aguamiel hasta por seis meses, produciendo de cuatro hasta a seis litros por día.

Cuando el maguey ha producido suficiente agua miel, se recolecta de una manera muy peculiar, ya que no la tocan las manos del *tlachiquero*, como se le conoce al que realiza esta actividad. El aguamiel se extrae con ayuda de un instrumento llamado *acocote* que consiste en un *guaje* alargado con un par de agujeros, uno en cada extremo; uno se coloca en la abertura del maguey y la otra la coloca el *tlachiquero* en su boca y succiona, con lo que el aguamiel se va drenando del *acocote* al recipiente donde se guardará el aguamiel. El material del recipiente puede variar, desde cerámica, cuero de borrego, o algún recipiente de plástico en tiempos recientes.

El siguiente paso es el de la fermentación del aguamiel, una de las características es que esta bebida fermenta con rapidez. Sobre la activación del proceso de fermentación obtuve información a partir de una serie de entrevistas que realicé en el estado de Hidalgo, con antiguos productores de pulque. Estas entrevistas arrojaron información valiosa sobre las características del proceso de producción de esta bebida. Existen tres métodos para la fermentación del pulque. El primero consiste en verter el aguamiel en tinacos con un poco de pulque concentrado al que se le llama semilla. El tiempo de fermento del agua miel empieza a las cuatro horas de agregada la semilla, y no deja de fermentar. Tras uno o dos días ya está listo para el consumo humano.<sup>138</sup>

La segunda versión es que dejan reposando el aguamiel en tinajas y tras dos o tres días el aguamiel empezará a fermentar solo y al paso de unos cuatro días el aguamiel se convierte en pulque.

La tercera versión sobre la fermentación del pulque tiene que ver con la añadidura de una raíz que se menciona en diversas fuentes coloniales e indígenas. En el *Códice Vaticano B*, en la lámina 90 se encuentra la representación de *Patécatl* o el de *Patán* lugar de la medicina, que se le asocia

---

<sup>138</sup> Esta información ha sido obtenida a partir de la entrevista realizada al señor Bonifacio Téllez Manzo, en el pueblo de Santa Gertrudis, Estado de Hidalgo, en mayo de 2017.



con una raíz con la que se activaba la fermentación del pulque;<sup>139</sup> Motolinía también hace referencia a esta raíz llamada *ocpatli* que se puede traducir como “el remedio del pulque”.<sup>140</sup>

Respecto a la añadidura de esta raíz, siguiendo lo propuesto por Mercedes de la Garza es que se le agregaba al pulque para hacerlo más embriagante, para que los sacerdotes lo pudieran consumir y llegar al estado de trance fuese más sencillo.<sup>141</sup>

La producción del pulque era un trabajo especializado que no cualquiera podía realizar. Se necesita conocer el ciclo de vida del maguey y saber qué especie es la indicada para extraer aguamiel. En el caso de la producción del pulque con ayuda de la raíz *ocpatli*, se debía conocer las cantidades necesarias para activar la fermentación del aguamiel y en el caso del uso de la raíz su obtención y preparación para ser usada.

Hay una serie de creencias populares respecto a la preparación y consumo del pulque, algunos tienen que ver con la poca higiene que implica la creación de esta bebida, desde que se le agregan cosas como saliva o materia fecal de infantes humanos. Pero a diferencia de estas creencias populares, el pulque es un fermento delicado al que si se le agrega cualquiera de los elementos anteriormente mencionados se descompone. De la misma manera el proceso de fermentación puede alterarse fácilmente con los cambios de clima como el calor excesivo, o por agregar más aguamiel a la receta. El pulque ya listo no tiene mucho tiempo de vida, conservado en temperatura fría puede durar de tres a cinco días.

El consumo del pulque ha variado de manera abismal a lo largo de los siglos. Respecto al consumo del pulque antes y después de la conquista hay una gran cantidad de textos que intentan explicar este fenómeno a partir de distintas posturas, aquí mencionaré sólo dos de ellas: el consumo del pulque entre los

---

<sup>139</sup> *Códice Vaticano B* la laminalámina 90

<sup>140</sup> Toribio de Benavente, (Motolinía), *Relaciones de la Nueva España*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1964, p.122.

<sup>141</sup> Mercedes de la Garza, *Sueño y Éxtasis: Visión chamánica de los nahuas y los mayas*, UNAM-Fondo de Cultura Económica, 2012, p.108-109

mexicas antes de la conquista y la perspectiva de los españoles respecto a la embriaguez de los indios después de la conquista.

### III.2.2 La sociedad mexicana y el pulque

Al pulque se le consideraba una bebida sagrada, a la diosa del maguey se le rendían ofrendas y al dios *Ometochtli* se le atribuía la invención de la bebida fermentada del aguamiel y la presencia de esta bebida la encontramos en diversos relatos míticos, así como en la historia de la migración y fundación de México-*Tenochtitlan*. En la llamada “Tira de la peregrinación” o *Códice Bouturini* se encuentra representado el pulque, y la aparición de esta bebida dentro de la narrativa del código coincide con un momento en donde los mexicas conocen el maguey en *Cohuatitlan* y tras quine años conocen el aguamiel y al dejarlo fermentar conocen el pulque. Cabe destacar que en este punto hay un grupo que permanece borracho y que es dejado por el grupo principal como castigo a su trasgresión.<sup>142</sup>[\[Imagen 7\]](#)

Al ser una bebida sagrada entre los mexicas el consumo de pulque estaba restringido, sólo lo podían consumir los dioses en forma de ofrenda, los sacerdotes, los ancianos (personas que habían cumplido más de 52 años equivalentes a la atadura de años del calendario mexicana), en celebraciones importantes, mujeres después del parto y en algunos casos los hombres a manera de privilegio por su trabajo o de manera medicinal ya que se decía que era de naturaleza caliente.<sup>143</sup>

La embriaguez provocada por bebidas fermentadas también tuvo un sentido religioso entre los nahuas antiguos; es decir, se consideró otra forma de extenuamiento del alma para comunicarse con lo sagrado, por lo que octli o pulque, la bebida principal, se pensó de origen divino y sólo se consumía en contexto ritual y por los viejos<sup>144</sup>

---

<sup>142</sup> *Códice Boturini*, lamina13lámina13, en línea: <http://www.codiceboturini.inah.gob.mx/codex.php#>

<sup>143</sup> Jerónimo de Mendieta, *op.cit.*

<sup>144</sup> Mercedes de la Garza, *op.cit.* ., p. 107.

El uso principal entre los *mexicas* era el que le daban los sacerdotes que lo ocupaban como medio para establecer una comunicación con los dioses ya que la embriaguez les provocaba un estado de trance que lo permitía.

Para el grupo macehual, el consumo de pulque que provocara la embriaguez se penalizaba y se consideraba una trasgresión al orden social y divino. Según Bartolomé De las Casas el castigo más allá se aplicarse físicamente, para los que se emborrachaban era más una humillación y pérdida de prestigio ante la sociedad.

La pena que se daba a los que se emborrachaban o de haber bebido mucho se comenzaba a embeodar y dan voces o cantaban, era llevarlos al mercado, fuese hombre o fuese mujer, y públicamente los tresquilaban, que no es menos afrenta entre ellos que entre nosotros dar unos cien azotes por las calles acostumbradas, y luego le iban a derrocar la casa, dando a entender que la persona que se embeoda, perdiendo el juicio de razón voluntariamente, no es digna de tener casa en el pueblo ni contarse por uno de los vecinos.<sup>145</sup>

Y no sólo los hombres podían cometer la trasgresión de la embriaguez sin objetivo, sino también lo podían hacer los dioses, recordemos el caso de *Quetzalcoatl* que al emborracharse y perder el control de sus acciones tiene que irse de *Tula* desprestigiado y humillado.<sup>146</sup> [\[Imagen 8\]](#)

Entre los *mexicas* al estar normado el consumo de esta bebida entre la población también lo debió de estar la producción de ella. Se sabe que había barrios o *calpullis* especializados en algún oficio, así que podemos inferir que los productores de pulque eran un grupo reducido de personas que debieron destacar por su oficio, mismo que debieron aprender como parte de una transmisión de conocimientos que pasaban de una generación a otra.

El pulque, así como la embriaguez se pueden encontrar en representaciones escultóricas de rostros de hombres con los ojos rojos, similares a los ojos de los conejos, animales asociados a las deidades del pulque. Ejemplo de estas piezas las encontramos en una vitrina en el Museo Nacional de Antropología en la sala mexicana, donde se encuentran tres esculturas de cabezas humanas, dos de ellas similares en material y forma; la tercera está un poco más

---

<sup>145</sup> Bartolomé de Las Casas, *Los indios de México y Nueva España (antología)*, México, Porrúa 1987, p. 135.

<sup>146</sup>Juan de Torquemada, *op.cit.*, vol. 3, p. 81-87.

deteriorada. En los tres casos el rasgo característico es la expresión facial un tanto adormilada que muestran los dientes, así como los ojos rojos, rostro que intenta emular el estado de embriaguez típico. [\[Imagen 9\]](#)

### **III.2.3 Los españoles y su visión del indio borracho**

Después de la conquista muchos de los misioneros, sino es que todos, mencionan lo generalizada que era la embriaguez entre los indígenas. El problema no era la existencia del pulque en sí, sino los estragos en la conducta de los indígenas que producía su consumo desmedido lo que los frailes veían como un problema a solucionar.

Ejemplo de esto es el caso de lo escrito por Mendieta quien dedica el capítulo XXX de su *Historia Eclesiástica Indiana* a hablar sobre la embriaguez de los indígenas y los estragos en su comportamiento. La explicación que da el religioso es que al no haber leyes tan rígidas que les impidiese el exceso del consumo del pulque los indígenas abusaban del mismo. También menciona que para embriagarse se necesitaba ingerir la bebida en grandes cantidades.

Y esto introdujo fácilmente con la gran mudanza que hubo de apoderarse los españoles de esta tierra, quedando los señores naturales y jueces antiguos acobardados sin la autoridad que antes tenían de ejecutar sus oficios. Y con esto se tomó general licencia para que todos pudiesen beber hasta caer, y irse cada uno tras su sensualidad, lo que no era en tiempo de su gentilidad. Antes estos naturales condenaban por muy mala la beodez, y la vituperaban como entre nuestros españoles, y la castigaban con mucho rigor. El uso que antes tenían del vino era con licencia de los señores ó de los jueces, y estos no la daban sino á los viejos y viejas de cincuenta años arriba ó poco menos, diciendo que de aquella edad la sangre se iba resfriando, y que el vino era remedio para calentar y dormir. Y estos bebían dos ó tres tazuelas pequeñas, ó cuando mucho hasta cuatro, y con ello no se embeodaban, porque es vino el suyo que para emborrachar han de beber mucha cantidad.<sup>147</sup>

Así hay un punto en común tanto los frailes como las normas mexicas condenaban la embriaguez y con ello la perdida de juicio y razón; aunque la

---

<sup>147</sup> Mendieta, *op.cit.*, capítulo XXX.

existencia del pulque era hasta cierta medida tolerada ya que no sólo se comercializaba, sino que varios españoles lo llegaron a consumir al faltarles el vino europeo, no sin sentir cierta repulsión hacía su sabor y consistencia.<sup>148</sup>

Entre esos españoles que consumieron pulque y que reconocían no sólo sus propiedades como bebida alcohólica, sino como un remedio fue Motolinía, para el fraile esta bebida es parte de una gran cantidad de propiedades y usos que los indígenas le daban a la planta del maguey. Menciona que del pulque se podían obtener diversos productos como vinagre, el cual no era del todo sencillo de producir ya que había diferentes tipos de calidad y también indica que con el aguamiel se hacían panes<sup>149</sup>, receta que aún se puede rastrear actualmente en el estado de Hidalgo.

[...]De este vino usaban los indios en su gentilidad para embeodarse y para ser hacer más crueles y bestiales. Tiene este vino mal olor, y peor el aliento de los que beben mucho de él: y en la verdad, bebido templadamente es saludable y de mucha fuerza. Todas las medicinas que se han de beber se dan a los enfermos con este vino; puesto en su taza o copa echan sobre él la medicina que aplican para la cura y salud del enfermo. De este mismo licor hacen buen sabor como la de las abejas; pero para guisar de comer dicen que está mejor y es muy sana. También sacan de este licor unos panes pequeños de azúcar, pero ni es tan blanco ni es tan dulce como el nuestro. Así mismo hacen de este licor vinagre bueno; unos lo aciertan o saben hacer mejor que otros.<sup>150</sup>

Tras la conquista las estrictas normas impuestas por la élite mexicana sobre el abuso y el consumo del pulque perdieron validez. La colonización tuvo como efecto que el pulque dejara de ser una bebida sagrada cuyo consumo estaba reglamentado, a una bebida común entre la población indígena. Como lo explica la historiadora Sonia Corcuera, ya no se bebía sólo en el contexto de celebraciones religiosas, sino que su consumo se amplió a otras situaciones sociales.

Los indígenas siguieron bebiendo, pero en un marco distante de las suntuosas y complejas ceremonias religiosas de su gentilidad. En efecto, los patrones que regulaban su consumo de bebidas embriagantes se modificaron en forma importante durante los primeros cincuenta años de vida colonial. Taylor señala tres factores principales: la inclusión de un

---

<sup>148</sup> Cf. Sonia Corcuera de Mancera, *El fraile, el indio y el pulque: evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991, p.114.

<sup>149</sup> Este tipo de pan lo podemos encontrar hoy en día presente en la gastronomía mexicana, por ejemplo, en la zona de Real del Monte en el estado de Hidalgo es común el consumo de pan de pulque.

<sup>150</sup> Toribio de Benavente (Motolinía), *op.cit.* p.122.

mayor número de nuevos macehualtin en el grupo de los bebedores: el ajuste de la embriaguez ritual de los campesinos a los numerosos días de fiesta del calendario católico y la comercialización del pulque.<sup>151</sup>

Durante el virreinato, el pulque y su consumo se generalizó y llegó a ser parte de la economía. En 1779 Francisco Xavier Clavijero, en su *Historia Antigua*, hacía una breve mención sobre el pulque en su época, indicando que su producción y consumo dejaba ganancias significativas a la Corona, así como que no sólo estaba regulado, sino que también había un contrabando de esta bebida, indicando que su producción era un negocio rentable y una bebida muy consumida.

El consumo de esta bebida es increíble y muy considerable la utilidad del real erario y de los que tienen plantíos de magueyes en sus heredades. Los derechos del rey por la entrada solamente del pulque que se consume en la capital suben anualmente a 300,000 pesos fuertes, pagando un real por cada arroba. El año de 1774 entraron en aquella capital 2, 214,294 arrobas y media, sin contar lo que entró de contrabando y lo que vendieron en la Plaza Mayor los indios exentos.<sup>152</sup>

#### **III.2.4 Las deidades relacionadas con el pulque**

El pulque estaba asociado a una gran cantidad de deidades. La deidad del pulque propiamente dicho era el dios "2 conejo" *Ometochtli* y la deidad asociada al maguey pulquero era la diosa *Mayahuel*. Ambos son los más representativos de una serie de deidades, en su mayoría conejos de los cuales no se conoce en su totalidad sus nombres, pero tanto en las fuentes tanto: códices, arqueológicas y virreinales, como en los *Primeros Memoriales* de Bernardino de Sahagún, se les menciona en conjunto como *Centzontotochtin* o cuatrocientos o innumerables conejos. La razón de ser tantos dioses es que "[...] [Los] Centzontotochtin o "Cuatrocientos conejos" los cuales simbolizaban los diversos modos de borracheras (al pulque mismo le llamaban centzontotochin). El supremo de estos dioses era Ometochtli. "Dos conejo", asociado con el día del mismo nombre, que daba al que nacía en él la condición de borracho."<sup>153</sup>

Así esta bebida está asociada a una gran cantidad de divinidades de naturalezas muy diversas, celeste, femenina, masculina y animal. Deidades a las

---

<sup>151</sup> Corcuera de Mancera, *op.cit.*, p.115.

<sup>152</sup> Francisco Javier Clavijero, *Historia Antigua de México*, México, Porrúa, 2009, p.375.

<sup>153</sup> de la Garza, *op.cit.*, p.111.

que se les rendía culto y ofrendas para que intervinieran de manera favorable para su elaboración, así como en su consumo y uso como vehículo de comunicación con lo sagrado.

Esto es, si a la diosa del maguey se le honra como es debido podrá cumplir sus funciones para propiciar que los magueyes produzcan suficiente aguamiel y no falte ese elemento. Los dioses conejo son asociados al pulque como bebida alcohólica y fermentada, y dado que como hemos mencionado anteriormente el proceso de fermentación del aguamiel es muy delicado se debe de conocer los custodios de los secretos de este como son los conejos.

### III.2.5 Mitología

La planta del Maguey era muy importante en la vida diaria de los mexicas, de ella obtenían fibras para cestería y elaboración de prendas, agujas hechas de sus espinas, emplastes con sus pencas para remedios medicinales, así como el aguamiel y la versión fermentada de este, el pulque.

Dentro de la cosmovisión mexica el maguey era una diosa virgen llamada *Mayahuel* que había sido raptada por *Ehécatl* del cuidado de su abuela llamada *Cicimítl* y entregada al mundo humano para otorgarles un licor que les alegrase. En el camino al plano terrestre la abuela ayudada de otras diosas, despedazaron a la diosa *Mayahuel* para que no llegase a la tierra, después del percance y que las diosas regresaran al cielo, *Ehécatl* reunió los huesos de la diosa y los enterró de ahí salió un árbol que llamaban *metl* [maguey].<sup>154</sup>

Así la planta de donde se obtenía la materia prima para el pulque era una diosa a la que se le rendía culto y se les agradecían los dones dados a los hombres a partir de sacrificios.

Respecto al pulque su creación se le atribuye en algunos mitos a *Tepoztecatl*<sup>155</sup>, dios que al subir al cerro del *Tepozteco* aprendió como raspar el

---

<sup>154</sup> Ángel Ma. Garibay K, *op cit.*, p.106-107.

<sup>155</sup> Gordon Brotherston, "Las cuatro vidas de *Tepoztecatl*", en: *Estudios de Cultura Náhuatl*, p.185-205.

maguey y fermentar el aguamiel, este mito ejemplifica una vez más el cómo los dioses otorgan dones a los hombres. [\[Imagen 10\]](#)

El pulque es una bebida que ha sufrido muchos cambios en la percepción social sobre ella. En un principio considerada una bebida sagrada y de élite, después de la Conquista una bebida que llevaba al perjurio. Olvidada por las clases de élite permaneció vigente en las clases populares durante todo el siglo XX. Se sabe es una bebida muy nutritiva, y además de sus efectos embriagantes también se le atribuyen propiedades curativas, mismas que han quedado resguardadas a través de los años como parte de la sabiduría popular.

### **III.3 El caso de Omacatl: “El dios de los convites”.**

#### **III.3.1 Omacatl, sus atributos y ritos.**

Una de las deidades menos conocidas y poco estudiadas es *Omacatl* “2 caña” o el dios de los convites; únicamente mencionado en fuentes por fray Bernardino de Sahagún. Su función era presidir los convites o grandes banquetes, interviniendo de manera favorable o, si no se acataban las reglas, perjudicando a quienes realizaban el banquete.

Guilhem Olivier<sup>156</sup> es quién más ha aportado al estudio de esta deidad, lo ha definido como una advocación de *Tezcatlipoca* debido a que la fecha calendárica “2 caña” corresponde a uno de los tantos nombres calendáricos de éste. A su vez el signo “*ce malinalli, omeácatl*” que regía esta deidad de los convites era un signo considerado favorable y era regido por *Tezcatlipoca*.<sup>157</sup>

La única imagen que he encontrado de *Omacatl* “2 caña” o dios de los convites es la que se encuentra en el *Códice Florentino*, donde se le representa como un hombre, sentado en un atado de juncias; su rostro está pintado de negro y blanco; vestido con una tilma color rojo con patrón de red en la tela, en la orilla de esta tilma cuelgan una serie de cuentas de piedras preciosas; su *maxtlalt* es también rojo; su tocado de papel es alto y esta adornado de piedras preciosas en la parte media y está atado con un listón rojo a manera de banda; en la frente,

---

<sup>156</sup> Guilhem Olivier, *Tezcatlipoca. Burlas y metamorfosis...*, *op.cit.*, 578 p.

<sup>157</sup> Sahagún, *op.cit.*, app editorial, Vol.1, p. 355.



cerca del nudo de la banda, lleva dos piedras preciosas. En la mano izquierda lleva un cetro con una larga empuñadura de donde cuelgan lazos, la punta del cetro se divide en tres partes, la primera es una base que sirve de soporte para una esfera agujereada que tiene un remate en forma de punta. Frente a la figura del dios hay un escudo sin color con borlas o listones en la parte inferior. [\[Imagen 11\]](#).

Sahagún describe muy puntualmente la serie de ceremonias que se realizaban en honor al dios de los convites, en específico menciona que se llevaban a cabo para complacer a la deidad y que interviniera de manera favorable en la realización y durante el banquete que tenían que hacer los *pochtecas* al haber acumulado muchos bienes, lo cual les daba también prestigio.<sup>158</sup>

La ceremonia se realizaba la noche antes del convite o banquete. Se elaboraba la figura de hueso con masa *tzoalli*, la cual repartían entre los principales y quienes ofrecían el banquete después de haber comido y bebido pulque en presencia de una figura del dios de los convites, hecha igualmente de masa *tzoalli*.

A la mañana siguiente a la figura de la deidad hecha con masa *tzoalli* se le punzaba en el estómago y era repartida para su ingesta, a manera de comunión, a quienes ofrecerían el banquete para esta deidad el año siguiente. Así al ingerir el cuerpo del dios se comprometían a honrarlo con un buen banquete al año siguiente.<sup>159</sup>

Siguiendo lo descrito por Sahagún, si bien *Omacatl* 2 caña podía presidir los banquetes y encargarse de que todo fuese favorable para el anfitrión, podía asimismo mostrar su enojo sino se le rendía la ofrenda suficiente o adecuadamente. Entonces hacía que “entre la comida y bebida mezclaba pelos o cabellos, para dar pena a los convidados y deshonor al señor del convite. Y estos, cuando comulgaban en la fiesta de este dios, enfermaban muchas veces. Y

---

<sup>158</sup> Cfr., Sahagún, *op.cit.*, app editorial, Vol.2, p. 714-735.

<sup>159</sup> Sahagún, *op.cit.*, Alianza Editorial, vol.1, p.51-52.

cuando comían y bebían, añuscábanse con la comida o bebida, que no la podían tragar y yendo y andando tropezaban y caían muchas veces.”<sup>160</sup>

Este castigo divino es significativo ya que los banquetes podían ser una manera de adquirir prestigio dentro de la comunidad, el que el dios se manifestara de manera desfavorable podía hacer que el que ofrecía el banquete perdiera ese posible prestigio social.

Michelle Graulich basado en el análisis de los atavíos de *Omacatl* establece que hay una relación entre *Tezcatlipoca* y esta deidad, siendo así, una advocación de aquel dios del espejo humeante. *Tezcatlipoca* era un dios cercano al grupo de poder de los mexicas, así mismo contaba con otras advocaciones que se mantenían cerca de esta parte de la población, ejemplo de esto es el caso del dios de los *pochtecas* *Yacatecuhtli*, siendo los *pochtecas* o comerciantes un grupo con cierto estatus de prestigio social.

De esta manera el dios tenía la capacidad de estar presente en diversas maneras entre la población: como hechicero, como guerrero viajero o como dios de los convites. Esta relación, siguiendo lo propuesto por Graulich, justificaba el papel y la importancia que tenían los guerreros, los *pochtecas* y los gobernantes en los grandes convites, ya que eran miembros de la élite o con privilegios y por tanto partícipes importantes en este tipo de celebraciones. Dicho investigador es muy puntual en la asociación de deidades y grupos sociales.

Si pasamos ahora al examen de los atavíos de *Omacatl*, observamos que el dios al cual se asemeja más es a *Tlacoachcalco Yaotl*, es decir, otro aspecto de *Tezcatlipoca*. Comparten la pintura facial, la manta, el escudo y el “instrumento para ver”, el *tlachieloni*. Por otro lado, la pintura facial particular y la manta caracterizan también a *Yacatecuhtli*, el enigmático dios de los mercaderes. Esta vinculación parece menos insólita si se recuerda que los mercaderes estaban entre los principales organizadores de convites y banquetes; participaban muy activamente y proporcionaban víctimas para sacrificio en las celebraciones de *panquetzaliztli*, en las que morían los 400 *huitznahuas*, y cuando por fin *Yacatecuhtli* podía sustituir a *Huitzilopochtli*. [...]

*Omacatl* aparece, pues, como un aspecto de *Tezcatlipoca* y está estrechamente relacionado con los *huitznahuas* en general y, en menor grado, con *Yacatecuhtli*, lo que se explica si se toma en cuenta el hecho de que ambos representaban a los guerreros y a los comerciantes, es decir, los dos grupos

---

<sup>160</sup> *Ibid.*, p.52

sociales que más participaban en frecuentes convites y cuyos miembros podían esperar un rápido ascenso social, riqueza y prestigio<sup>161</sup>

Es bastante significativo que quienes procuraban organizar banquetes y honrar a *Omacatl* fueran los *pochtecas*, un grupo que buscaba constantemente el prestigio social. Mientras los guerreros podían adquirir prestigio social al desempeñarse de manera ejemplar en batalla, los *pochtecas* podían escalar al ofrecer un gran banquete cuando era su oportunidad.

### **III.3.2 Los banquetes y el prestigio social.**

Los convites o banquetes, entendidos como grandes celebraciones acompañadas por grandes cantidades de comida, bebida, danzas, regalos y tabaco, eran muy frecuentes durante el año solar. Como mencioné en el primer capítulo las veintenas son ejemplos de estas celebraciones masivas a las que asistían una gran cantidad de individuos tanto *pipiltin* como *macehualtin*.

También como lo expuse en el segundo capítulo, las celebraciones más importantes durante la vida de los habitantes de la gran *Tenochtitlan* eran acompañados de grandes banquetes donde la cotidianeidad se rompía y se consumían alimentos más elaborados o con ingredientes más costosos para darle importancia al evento. Estos debían de realizarse de manera adecuada y sin contratiempos para que la celebración les diera cierto estatus y reconocimiento social, así como para que fuese favorecida por las deidades a las que se recurría.

Así la existencia de un dios de los convites responde a esa dinámica social de acompañar las celebraciones importantes con la preparación de grandes banquetes. Se le realizaban rituales y ofrendas a *Omacatl* para tener la certeza de que todo saliera de manera favorable y el banquete le trajera beneficios a nivel social a quienes lo ofrecían.

La comida además de fungir como alimento para mantener la subsistencia y salud corpórea también sirve como elemento de aglutinamiento social.

En el caso de los banquetes que presidian los *pochtecas*, este grupo podía obtener prestigio dentro de la sociedad, era un medio para obtener un beneficio,

---

<sup>161</sup> Michel Graulich, "Tezcatlipoca-Omacatl, el comensal imprevisible", *Cuicuilco*, vol. 9, no. 25, mayo-agosto, 2002, p.4.

más allá de una simple convivencia con sus semejantes. Por lo cual nada podía salir mal ya que se arriesgaban a perder ese estatus, de ahí el cuidado y respeto al dios de los banquetes.

En el caso de las ceremonias importantes dentro de la vida de los individuos como el nacimiento, la unión matrimonial, entre otras de esa índole, los banquetes fungían como una celebración comunitaria del cambio de etapa en la vida del individuo perteneciente a ese grupo. Cada una de estas ceremonias tenían sus ritos y deidades específicas, y la comida solía estar presente de manera muy concreta en determinados momentos. Un dios de los convites en este tipo de celebraciones no aparece mencionado, tampoco en las fiestas de las veintenas, ya que estas celebraciones estaban dedicadas a deidades específicas.

Fray Bernardino de Sahagún indica el momento en que los *pochtecas* hacían banquetes, y podemos suponer que se trataba de ofrendas a *Omacatl*. El fraile indica que estos banquetes se llevaban a cabo cuando los *pochtecas* tenían una cantidad considerable de bienes acumulados, a estos acudían otros mercaderes y miembros de la élite. Los alimentos que se ofrecían debían de ser de la mejor calidad posible y se acompañaban de bailes y cantos. Los capítulos del siete al catorce de la *Historia General de las cosas de la Nueva España* se dedican a describir los banquetes de los *pochtecas*.<sup>162</sup>

### **III.3.3 ¿Un dios olvidado?**

Una pregunta que no dejó de rondarme mientras realizaba esta investigación sobre el dios de los convites fue: ¿por qué hay pocas menciones de esta deidad en fuentes? el primero en escribir sobre su existencia fue Sahagún y mucho tiempo después hay autores que mencionan este dios en una o dos líneas, como Clavijero, quien reconoce que su fuente de información es el franciscano.<sup>163</sup>

Así que en un primer intento de responder esta pregunta comencé a leer sobre quiénes habían sido los informantes de Sahagún. Descubrí que fueron muy pocos indígenas nobles que habían quedado tras la conquista y quienes

---

<sup>162</sup> Bernardino de Sahagún, *op.cit.*, app editorial, vol.2, p.714-731.

<sup>163</sup> Francisco Javier Clavijero, *Historia Antigua de México*, México, Porrúa, 2009, p.221

concentraban un tipo de información específica a su estatus social, entre ella, la relacionada con los convites.

En un segundo momento, Sahagún al escribir su magna obra acomodó la información referente a las deidades de mayor a menor veneración menciona primero dioses tales como *Huitzilopochtli* o *Tlaloc* y deja al último los que tenían menos fieles, como el dios *Omacatl*. El hecho de que el dios de los convites fuese una deidad más cercana a los *pochtecas* que a los *macehualtin* o a los *pipiltin*, me lleva a pensar que las menciones sobre esta deidad a los frailes evangelizadores tras la conquista fueron muy pocas, tal vez sólo Sahagún logró rescatar información sobre el dios de los convites.<sup>164</sup>

Los devotos de *Omacatl* desaparecieron rápido, los grandes banquetes organizados por los *pochtecas* tras la conquista ya no se repitieron y este dios pasó a ser una deidad que poco figuró en los relatos sobre las grandes ceremonias religiosas mexicas.

---

<sup>164</sup> Ascención Hernández de León-Portilla, "Analogía y antropología: La arquitectura de la Historia General de las cosas de la Nueva España", *El universo de Sahagún. pasado y presente, coloquio 2005*, UNAM: Instituto de Investigaciones Históricas, México, 2007, p. 79.

## **Conclusiones.**

Mi objetivo general en esta investigación fue explorar algunas de las prácticas alimentarias de los mexicas y los significados sociales, culturales y simbólicos que le atribuían a la comida. ¿Cuáles eran las prácticas alimentarias y culinarias más comunes en la sociedad mexica? ¿Qué papel tenía la estratificación social en la distinción de las prácticas alimentarias? ¿Qué era para ellos una comida festiva y cómo se diferenciaba del consumo cotidiano? ¿En qué ocasiones se preparaban platillos especiales? ¿Para quienes estaban restringidas ciertas comidas y por qué? ¿Cómo se establecía comunicación con los dioses a través de la comida? ¿Cómo funcionaba y qué sentido tenían las diversas prácticas de antropofagia?

Mis respuestas a las preguntas anteriores han sido un pequeño esbozo de lo que podría ser un estudio más amplio. Sin embargo, destaco los aportes de este trabajo en este primer ejercicio de investigación histórica. En primer lugar, puse a prueba la certeza de mi premisa: si bien la sociedad mexica estaba compuesta por valores e ideales culturales comunes que le daban una identidad propia, la alimentación de la sociedad mexica no era homogénea, sino que se regía por una estratificación social estricta. Uno de los aportes de esta tesis fue reflexionar sobre el valor de la comida para analizar estas diferencias sociales. Los diferentes capítulos de esta tesis me permitieron fundamentar mi hipótesis.

Mi estudio sobre las fiestas de las veintenas, en el capítulo uno, me permitió dilucidar el papel de la comida en las celebraciones a las deidades, al mismo tiempo que observé que existían diversas prácticas de preparación y consumo de alimentos según el estrato social. También expuse qué alimentos se consideraban dignos de ser presentados como ofrenda a los dioses y cómo fungían como medio de comunión entre los dioses y los hombres.

En el capítulo dos hice una comparación entre los festejos más importantes en la vida de los habitantes de Tenochtitlan y los platillos especiales que se preparaban en esos momentos, con los platillos que se podían encontrar en el mercado de Tlatelolco, a los que podía acceder cualquier habitante. Además,

analicé las descripciones que se hicieron de los excelsos banquetes diarios del gobernante tenochca. Si bien estas descripciones deben ser analizadas de manera crítica, pues responden en gran medida a un imaginario europeo de banquetes reales<sup>165</sup>, es interesante notar que el banquete funcionó como un símbolo de prestigio y demostración de poder ante los conquistadores.

A partir de estos casos se puede apreciar que los alimentos comunes eran el maíz, el frijol, el chile y otras hortalizas procedentes de la milpa, los cuales servían de ingredientes principales para los diferentes platillos que distaban mucho en cuanto a complejidad de elaboración. En cambio, el *Tlahtoani* tenía acceso a una gran cantidad de aves y animales de caza, además de pescados y cacao, los cuales se obtenían lejos de la Cuenca del Altiplano Central, lo que fungía como elemento de distinción y de poder.

Una segunda aportación de este trabajo se refiere al estudio de dos de los principales alimentos en la identidad mexicana: el maíz y el pulque. El maíz fue venerado como una deidad tripartita, era la fuente de subsistencia no sólo de *Tenochtitlan* sino de toda Mesoamérica, fue una planta que evolucionó por la intervención de la mano del hombre, quien aprendió a respetarla y hacerla parte de su día a día. A su vez el pulque fue en un inicio una bebida sagrada restringida a unos cuantos, que permitía una comunicación con lo divino, tenía relación con lo lunar y cuyo proceso de elaboración ha cambiado muy poco en el transcurso de los siglos.

Estos dos alimentos sobrevivieron una conquista espiritual y militar por parte de un pueblo que no los veía como medios para acercarse a la divinidad, sino como simples alimentos. El conocer de dónde surgen estos dos productos y su significado social, cultural y cosmogónico ayuda a conservarlos y preservarlos ante este mundo globalizado, donde dominan los transgénicos y la producción en masa.

---

<sup>165</sup> Lewis Morgan, op. cit.

En tercer lugar, estudié el papel de la comida en la relación de los mexicas con sus deidades. Me interesó comprender cómo era que hombres y dioses llevaban una vida donde se dependía del otro para garantizar mantenimientos, dónde la comida fungía como un vehículo de comunicación muy específico.

El caso de *Omacatl* es un caso muy peculiar ya que, a pesar de su importancia en la cosmogonía mexicana, existen pocas fuentes que hablan de él. Este dios precedía los grandes banquetes y también estaba relacionado con una deidad de gran peso dentro de la religión mexicana: *Tezcatlipoca*. El problema más grande al estudiar esta deidad es la poca información que encontré de él; es una figura interesante, que merece ser rescatada del silencio.

Los problemas a los que me enfrenté durante la investigación fue la cantidad de información que manejé, ya que en ciertos temas tenía demasiada información y en otros las fuentes no me permitieron crear un análisis más profundo. Otro aspecto importante fue no perder el enfoque crítico ante mis fuentes ya que en ocasiones me brindaban información desde una interpretación meramente occidental, dónde la visión indígena quedaba silenciada; como en el caso del banquete de *Moctezuma*, o de la “venta” de comida en el mercado de *Tlatelolco*, pues el concepto de venta como tal no era algo que los indígenas concibieran de la misma manera que los europeos.

Lo que aquí expongo es un breve acercamiento a lo que podría ser un estudio más amplio de cada uno de mis capítulos; las veintenas por sí solas, y cómo lo demostró Graulich, son un tema extenso que puede ser analizado desde diferentes ángulos. Los alimentos sagrados aquí expuestos son sólo una muestra de un sinfín de alimentos que han prevalecido en las mesas de las familias que habitan este territorio, e incluso han llegado a lugares de todo el globo terráqueo, fenómeno que sería interesantísimo analizar.

Del mismo modo, me gustaría poder profundizar más y seguir buscando fuentes sobre *Omacatl*, esperando algunas más salgan a la luz, para así entender



un poco mejor su papel en el panteón mexicana y lo que implicaban aquellos banquetes en su honor.

Así puedo concluir tras realizar esta tesis que la comida entre los mexicas no sólo fungía como un medio de alimentar el cuerpo, reponer las fuerzas tras una jornada de trabajo, sino que también tenía muchos otros significados: servía como medio para comunicarse con las deidades, ganar sus favores y así asegurar los mantenimientos que estas ofrecían, y, por otro lado, marcaba distinciones sociales, pues no todos comían lo mismo ya que no todos tenían acceso a todo tipo de alimentos. La dieta de los que habitaban la Cuenca era muy variada, siendo el maíz la base de ésta. Este cereal era preparado de muchas maneras, y muchas de esas recetas eran transmitidas de generación en generación gracias a las mujeres a quienes se les daba la tarea de cocinar y velar por la alimentación de su familia.

Existían alimentos considerados como tabú, ya sea por no poder ser consumidos por ciertas razones, como los tamales pegados al fondo de la olla que eran prohibidos a las mujeres embarazadas para que el niño no se les quedara pegado en el vientre; o por ser considerados alimentos sagrados para el que no todos eran dignos, como el pulque que sólo era consumido por ancianos y nobles, o la carne humana que no podía ser consumida más que bajo contexto ritual y sólo por los *pipiltin* guerreros, especialistas de la religión y el mismo *Tlahtoani*.

También había alimentos considerados como “especiales” para ciertas ocasiones, como el caso de la masa *tzoalli* que se usaba sólo para modelar imágenes que se considerasen sagradas. Los tamales eran variados y comunes, sin embargo, había uno que únicamente se preparaba para las uniones matrimoniales. Estos alimentos acompañaban momentos específicos y como tal no se preparaban comúnmente.

Así la alimentación entre los mexicas era muy compleja e iba más allá del simple hecho de comer maíz, frijol, chile y calabaza todos los días.

## Glosario

- *Chiquihuite*. Cesto o canasto sin asas, de hoja de palma o de carrizos y de variadas dimensiones, utilizado principalmente para guardar tortillas.
- *Cuahxicalli*. Vaso o recipiente de piedra usado por los sacerdotes mexicas para colocar el corazón del sacrificado.
- *Ixiptla*: Piel, cobertura o concha.
- *Macahuitl*. Arma que consiste en un bastón macizo en cuyo extremo se fijaban pedazos agudos de obsidiana o de pedernal. Por su semejanza con otra arma ofensiva de los pueblos del Caribe los españoles le llamaron macana.
- *Nixtamal*. Maíz a medio cocer con agua de cal, listo para ser molido y convertido en masa para tortillas. Con el maíz hervido y molido se prepara masa útil para hacer tamales, no tortillas.
- *Tlacatlaolli*. Platillo de maíz hervido en agua con sal y carne humana, preparado únicamente en la fiesta de la veintena de *Tlaxipehualiztli* y sólo consumido por los *pipilintin*.
- *Tlacotín*. Mal entendido por siervo o esclavo, era un individuo que debido a deudas adquiridas tenía que pagarlas con trabajo, exceptuando a los *tlacotín* de collera, que se distinguían por llevar un collar en el cuello, estos individuos eran hombres destinados únicamente al sacrificio ritual.
- *Tzoalli*: Masa hecha con maíz, chíá o amaranto molidos, mezclada con miel de agave o de abeja, utilizada para realizar figuras sagradas como imágenes de dioses.
- *Xicará*. También Jícara. Vasija hecha con el epicarpio deshidratado de ciertas plantas rastreras pertenecientes a la familia de las Cucurbitáceas [calabazas], particularmente de un árbol de la familia de las Bignonáceas [crescentiae].
- *Cochitzápotl*. zapote del sueño o zapote blanco.

## REFERENCIAS Y BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, Francisco de, *Relación de la conquista de la Nueva España, La Conquista de Tenochtitlan*, edición de Germán Vázquez Chamorro, app editorial, México, 2015, 220 p.
- Alcántara Rojas, Berenice, “Mizquizpan. El momento del parto, un momento de muerte. Prácticas alrededor del embarazo y parto entre nahuas y mayas del posclásico.”, en *Estudios mesoamericanos*, n. 2, julio-diciembre 2000, p.37-48.
- *Arqueología Mexicana, Los tamales en México: panorama visual*, octubre 2017, n. 76, 90 p.
- Bak Geller, Sarah, “Culinary myths of the Mexican nation”, en: Ishita Banerjee-Dube (edit.), *Cooking Cultures. Convergent Histories of Food and Feeling*, Cambridge University Press, 2016, p. 225-246.
- —, “Comida e indianidad”, *Recetario coca de Mezcala*, México, CONACULTA, 2018, p. 15-26.
- Silvia Limón Olvera, *El imaginario colectivo en Mesoamérica: representaciones y símbolos en el Altiplano Central Mexicano*, Buenos Aires, Universidad Nacional de Rosario, UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO: Centro de Investigaciones sobre América Latina y el Caribe, 2017, 119 p.
- Battcock, Clementina, y Berenise Bravo Rubio (coord.), *Mudables representaciones. El indio en la Nueva España a través de crónicas, impresos y manuscritos*, México, Secretaría de Cultura, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2017, 208 p.
- Battcock, Clementina, “La conformación de la última “Triple Alianza” en la Cuenca de México: problemas, interrogantes y propuestas”, en *Dimensión Antropológica*, vol. 52, mayo-agosto 2011, Disponible en: <http://www.dimensionantropologica.inha.gob.mx/?p=6931>

- Baudez, Claude-François, "Guerras y crisis", en *Millenary Maya Societies: Past Crises and Resilience*, p.318-322. Consultado 14 de junio 2018, [http://www.mesoweb.com/publications/MMS/31\\_Baudez.pdf](http://www.mesoweb.com/publications/MMS/31_Baudez.pdf).
- Bertran, Miriam, *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2005, 117 p.
- Bonfil Batalla, Guillermo (comp.), *El maíz: fundamento de la cultura popular mexicana*, México, CONACULTA, 2012.
- Brotherston, Gordon, "Las cuatro vidas de Tepoztecatl", en *Estudios de Cultura Náhuatl*, México, Universidad Nacional Autónoma De México: Instituto Investigaciones Históricas, n.25, 1995, p.185-205.
- Burnett, John, *The history of Food Adulteration in Great Britain in the Nineteenth Century, with Special Reference to bread, Tea, and Beer*, University London, 1958.
- Capparelli, Aylen, Alexandre Chevalier, Raquel Piqué (coords.), *La alimentación en la América precolombina y colonial: una aproximación interdisciplinaria*, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Institución Mila I Fontanals, 2009, 182 p., *ils*.
- Carrasco, Pedro, "La sociedad mexicana antes de la conquista", Daniel Cosío Villegas y otros, *Historia general de México*, 3er ed., México, El Colegio de México, 1981, 1 v., p. 165-288.
- Caso, Antonio, *El pueblo del sol*, México, Fondo de Cultura Económica, 1983, 139 p.
- Castillo Farreras, Víctor M., *Estructura económica de la sociedad mexicana según las fuentes documentales*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1996, 196p., (Serie de Cultura Náhuatl, Monografías: 13).
- Chavero, Alfredo, "Historia antigua", *México a través de los siglos*, México, 1953, Editorial Cumbre, Tomo I, 2 v.
- Clavijero, Francisco Javier, *Historia Antigua de México*, pról. Mariano Cuevas, décimo primera edición, México, Editorial Porrúa, 2009, 375 p.

- *Códice Boturini*, en línea: <http://www.codiceboturini.inah.gob.mx/codex.php#>
- *Códice Florentino*, [facsimilar] Fray Bernardino de Sahagún, México, Secretaría de Gobernación, 1979, 3 v. Consultado en el Fondo Reservado Antonio Álzate.
- *Códice Vaticano B*, [facsimilar], Graz, Austria: Akademische, 1972. Consultado en el Fondo Reservado Antonio Álzate.
- Corcuera de Mancera, Sonia, *El fraile, el indio y el pulque: evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991, 309 p.
- Cortes, Hernán, *Cartas de Relación*, 23 ed., pról. Manuel Alcalá, México, Editorial Porrúa, 2010, 399 p.
- D. Coe, Sophie, *Las primeras cocinas de América*, trad. Ana Pulido Rull México, Fondo de Cultura Económica., 2004, 373p.
- de la Garza, Mercedes, *Sueño y Éxtasis: Visión chamánica de los nahuas y los mayas*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2016, 341p.
- Díaz del Castillo, Bernal, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, pról. Joaquín Ramírez Cabañas México, Editorial Porrúa, 1960, xxxiii- 648 p.
- Duran, Diego, *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de la Tierra Firme*, 2., editor Ángel Ma. Garibay K., 3ra edición, México, Editorial Porrúa, 2006, *ils.*
- —, *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de Tierra Firme*, 2 v., Introducción y notas de Rosa Camelo y José Rubén Romero, México, CONACULTA, Cien de México, 2002.
- *El origen y diversificación del maíz*, en línea: [http://www.biodiversidad.gob.mx/genes/pdf/proyecto/Anexo8\\_ResultadosProyectos/FX004/EL\\_ORIGEN\\_Y\\_DIVERSIFICACION\\_DE\\_MAIZ\\_ene09.pdf](http://www.biodiversidad.gob.mx/genes/pdf/proyecto/Anexo8_ResultadosProyectos/FX004/EL_ORIGEN_Y_DIVERSIFICACION_DE_MAIZ_ene09.pdf)
- *El universo de Sahagún. pasado y presente*, coloquio 2005, Universidad Nacional Autónoma De México: Instituto de Investigaciones Históricas, México, 2007, 154 p.

- Escalante Gonzalbo Pablo, coord. *Historia de la vida cotidiana en México: tomo I: Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, 2004, 542 p.
- —, "La polémica sobre la organización de las comunidades de productores", *Nueva Antropología*, vol. XI, n.38, octubre de 1990, p. 147-162.
- Espinosa, Gámez, Alejandra, Alfredo López Austin (coord.), *Cosmovisión mesoamericana: reflexiones, polémicas y etnografías*, México, El Colegio de México, Fondo de Cultura Económica, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2015, 333 p., *ils.*
- Esteve, Gustavo Catherine Marialle (coord.) *Sin maíz no hay país*, México, CONACULTA, 2007, 352 p.
- González, Carlos Javier, *Xipe Totec y la regeneración de la vida*, México, Ciudad de México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2016, 416 p.
- — "Algunas ideas sobre la presencia del zapote en el culto a Xipe- Totec", *Estudios mesoamericanos*, México, Universidad Nacional Autónoma De México, n. 6, 2016, 45 p.
- Graulich, Michel, *El sacrificio humano entre los aztecas*, trad. Julio Camarillo, México, Fondo de Cultura Económica, 2016, 477p.
- — *Moctezuma: Apogeo y caída del imperio azteca*, México, Ediciones Era, 2014, 503p.
- \_\_\_\_\_, "Tezcatlipoca-Omacatl, el comensal imprevisible", *Cuicuilco*, vol. 9, no. 25, mayo-agosto, 2002, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México, 11p., Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35102517>
- \_\_\_\_\_, *Ritos aztecas: las fiestas de las veintenas*, México, Instituto Nacional Indigenista, 1999, 459p.
- Graulich, Michel; Guilhem Olivier, "¿Deidades insaciables? La comida de los dioses en el México Antiguo", *Estudios de Cultura Náhuatl*, Universidad

Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, México, n. 35, 2004, p. 121-155.

- Heyden, Doris, *Mitología y simbolismo de la flora y fauna en el México prehispánico*, México, Universidad Nacional Autónoma De México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1983, 176 p.
- Johansson K., Patrick, "Tlahtoani y Cihuacóatl: lo diestro solar y lo siniestro lunar en el alto mando mexica, en *Estudios de cultura náhuatl*, vol. 28, 1998, p.55.
- —, *Historia y mito: la "verdadera" muerte de Moctezuma II*, en *Revista de la Universidad de México*, n. 569, junio, 1998, p.4-11.
- —, Patrick, *Teatro mexicano: historia y dramaturgia: festejos, ritos propiciatorios y rituales prehispánicos*, vol. 1, México, Consejo Nacional Cultura y las Artes, 1992, 156p.
- Katz, Friedrich, *Situación social y económica de los Aztecas Durante los siglos XV y XVI*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1966, 201 p.
- Las Casas, Bartolomé de *Los indios de México y Nueva España (antología)*, México, Porrúa 1987, 306 p.
- León Portilla, Miguel, *Los antiguos mexicanos a través de sus crónicas y cantares*, México, Fondo de Cultura Económica, 1961, 200 p. (Col. Popular 88).
- — *Visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la conquista*. México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2010, 312 p., *ils.*
- Long, Janet coord., *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma De México: Instituto de Investigaciones Históricas, 2011, 539 p., *ils.*
- Long, Janet, "Tecnología alimentaria prehispánica", En *Estudios de Cultura Náhuatl*, n. 39, Universidad Nacional Autónoma De México: Instituto de Investigaciones Históricas, México 2008, p. 133-134.

- López Austin, Alfredo, *Las razones del mito: la cosmovisión mesoamericana*, ediciones Era, México, 2015, 160 p.
- — *Cuerpo humano e ideología: las concepciones de los antiguos nahuas*, México, Universidad Nacional Autónoma De México: Instituto de investigaciones antropológicas, 1989, v. I, 491p.
- — *Textos de medicina náhuatl*, México, Universidad Nacional Autónoma de México: Instituto de Investigaciones Históricas, 1993, 230 p.
- —, “cosmovisión, identidad y taxonomía alimentaria”, *Identidad a través de la cultura alimentaria: memoria del simposio*, México, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 2013, 11-37 p.
- —, “Los ritos: un juego de definiciones”, *Arqueología mexicana: Ritos del México Prehispánico: religiosos, mágicos, adivinatorios*, México, noviembre-diciembre 1998, Vol. VI, n. 34.
- —, *Los mitos del Tlacuache: caminos de la mitología mesoamericana*, 3ra ed., México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1996, 514 p.
- — “Organización política en el altiplano central de México durante el posclásico”, *Mesoamérica y el Centro de México*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1985, p. 197-234.
- López Luján, Leonardo, *Las ofrendas de Templo Mayor de Tenochtitlan*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1993, 421 p.
- Lorenzo Monterrubio, Antonio, *Las haciendas pulqueras de México*, México, Universidad Nacional Autónoma De México: Coordinación de Estudios de Posgrado, 2007.
- Manzanilla, Linda, Conferencia “Las rutas Teotihuacanas al Golfo de México” impartida en la facultad de Ciencias Políticas y Sociales 19 de abril 2017.
- Mazzetto, Elena, “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicanas: un acercamiento a su tipología y simbolismo”, *Amerique Latine Historie et Mémoire*, Les Cahiers ALHIM, 2013, 22 p. Disponible en <http://alhim.revues.org/4461>



- Mendieta, Gerónimo de, *Historia eclesiástica indiana*, editada por Joaquín García Icazbalceta, 1870, consultado en línea 17 de 2016 En línea <http://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmczs2p6>
- Montari, Massimo, *El hambre y la abundancia*, Barcelona, Crítica, 1993, 206p.
- Moreno Gómez, Jesús “El cacao en el V Centenario de su descubrimiento y su inserción [chocolate] en la dieta colonial y del Viejo Mundo”, *Estudios sobre América: siglos XVI-XX*, Sevilla, Asociación Española de Americanistas, 2005, p. 944-966.
- Morgan, Lewis Henry, *Montezuma's dinner: an essay on the Tribal Society of North American Indians*, Brooklyn, New York, New York Labor News, 1967, 79 p.
- Motolinía, Benavente Toribio de, *Historia de los indios de la nueva España*, ed. de Claudio esteva, Madrid, Alcaná Libros, 1985, 331 p. (Historia 16).
- ———, *Relaciones de la Nueva España*, introducción y selección de L. Nicolau d’Olwer, 2da edición, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1964, p.122.
- Navarrete Linares, Federico “Los orígenes de los pueblos indígenas del Valle de México”, *Los altépetl y sus historias*, México, Universidad Nacional Autónoma De México: Instituto de Investigaciones Históricas, 2011, 547p.
- Olivier, Guilhem *Tezcatlipoca. Burlas y metamorfosis de un dios azteca*, trad. Tatiana Sule, México, Fondo de Cultura Económica, 2004, 578 p.
- Olivier, Guillem, Leonardo López Luján, “Las imágenes de Moctezuma II y sus símbolos de poder”, en *Moctezuma II: tiempo y destino de un gobernante*, Leonardo López Luján y Colin Mcewan (coord.), México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2010, p.79-91.
- Pérez Lizaur, Ana Bertha; Berenice Palacios González, Ana Laura Castro Becerra, *Sistema mexicano de alimentos equivalentes*, 3ra edición, México, Fomento de Nutrición y salud A.C., 2008, 207p.

- Pío Martínez, Juan, *Conquista, hambre y salvación: los indios de la provincia de Ávalos 1523-1750*, Guadalajara, México, Universidad de Guadalajara, 2003, 162 p.
- *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, traducidas del texto original con introducción y notas de Adrián Recinos, México, Fondo de Cultura Económica, 2005, 185 p. (Colección Popular, n. 11).
- Rojas Rabiela, Teresa, *La cosecha del agua en la Cuenca de México*, 2° ed., México, CIESAS, 1998, 124p.
- Rojas y Gutiérrez de Gandarilla, José Luis de, “Los compradores en el mercado de Tenochtitlan”, en *Revista española de antropología americana*, v. XIII, Madrid, 1983, p.95-108.
- Sahagún, Bernardino de, *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, editor: Juan Carlos Temprano, México, app editorial, 2015, 2 v.
- —, *Primeros memoriales*, trad. y pról. de Wigberto Jiménez Moreno, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Educación Pública, 1974, 73 pp., ils.
- —, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, 2 v., introducción, paleografía y notas de Alfredo López Austin y Josefina García Quintana, México, Alianza Editorial, 1988.
- Salazar Delgado, Oscar, *Tlacoyotl ¿Esclavitud entre los nahuas del posclásico tardío (1200-1521) ?*, Universidad Nacional Autónoma de México, 2017, 212p. En línea: <http://132.248.9.195/ptd2017/febrero/0755248/index.html>
- Soustelle, Jacques, *La vida cotidiana de los aztecas en vísperas de la conquista*, trad. Carlos Villegas, 2ed., México, Fondo de Cultura Económica, 2003, 283p.
- — *El universo de los aztecas*, México, Fondo de cultura económica, 1982, 184p.
- Sprjc, Ivan, *Problema de ajustes del año calendárico mesoamericano al año trópico*, *Anales de Antropología*, Vol. 34, Universidad Nacional Autónoma De México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, p. 133-160.

- *Teogonía e Historia de los Mexicanos*, Ángel Ma. Garibay K, (Compilador), 7ma edición, México, 2015, Editorial Porrúa, 159 p. (Colección sepan cuantos, n. 37)
- Tezozómoc, Hernando de Alvarado Crónica Mexicana, México, app Editorial, 2005, 459 p.
- Torquemada, Fray Juan de; *Monarquía Indiana*, vol. III, Miguel León Portilla, (editor), México, Universidad Nacional Autónoma De México: Instituto de Investigaciones Históricas, 1985, 437 p.
- Trens, Manuel B., “Coquinaria, yantares y bebidas mexicanas”, en *Boletín del Archivo General de la Nación*, No.1, Tomo XXIV, enero-marzo, 1953, p.1-58.
- Vargas Guaderrama, Luis Alberto e Igor de Garine, “Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición”, en: *Cambio social antropología y salud*, Arturo Luis Alonso Padilla y Florencia Peña Saint Martin (coord.), México, CONACULTA: INHA, 2016, p. 103-120.
- Vargas, Luis Alberto y Leticia E. Casillas, “Comer, beber, cuerpo y cosmovisión, un viaje de ida y vuelta”, en: *Anales de antropología*, n. 42, 2008, p.87-115.
- Vargas, Luis Alberto, “¿Por qué comemos lo que comemos?”, *Revista Antropológicas nueva época*, n.7, Julio 1993, p.22-31.
- Zorita, Alonso de, *Breve y sumaria relación de los señores de la Nueva España*, prólogo y notas de Joaquín Ramírez Cabañas, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1963, 255p.
- Diccionario de cocina mexicana, en línea: <https://laroussecocina.mx/palabra/tlatonile-o-tlatonil/> [Consultado: 15 febrero 2018]

## Anexo de imágenes



IMAGEN 1: Tomada en la Exposición. Xipe Totec y la regeneración de la vida en el museo de sitio de templo mayor. Marzo 2017.

Imagen 2. Chicomecoatl *Códice Florentino*. [Facsimilar], reproducción facilitada por la biblioteca García Granados del IAH, UNAM.



Imagen 3. Mujeres moliendo maíz en el metate. Museo Nacional de Antropología, sala mexicana.



Imagen 4. Consumo de tamales  
*Códice Florentino*. [Facsimilar],  
reproducción facilitada por la  
biblioteca García Granados del IIH,  
UNAM.



Imagen 5. Reconstrucción de una  
vivienda, Museo Nacional de  
Antropología, sala mexicana.



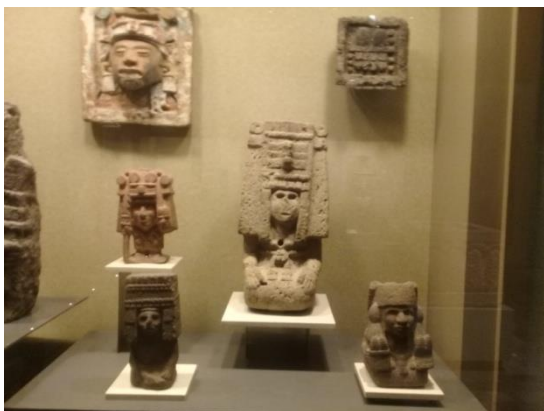


Imagen 6. Diversas representaciones de deidades del maíz. Museo Nacional de Antropología, sala mexicana

Imagen 7. *Códice Bouturini* lamina 13



Imagen 8. Quetzalcóatl bajo los efectos embriagantes del pulque, *Códice Florentino* [Facsimilar], reproducción facilitada por la biblioteca García Granados del IAH, UNAM.



Imagen 9. Representaciones de borrachos, Museo Nacional de Antropología, sala mexicana.



Imagen 10. Tepoztecatl. *Códice Florentino* [Facsimilar], reproducción facilitada por la biblioteca García Granados del IIH, UNAM.



Imagen 11. Omacatl. Dios de los convites. *Códice Florentino* [Facsimilar], reproducción facilitada por la biblioteca García Granados del IIH, UNAM.