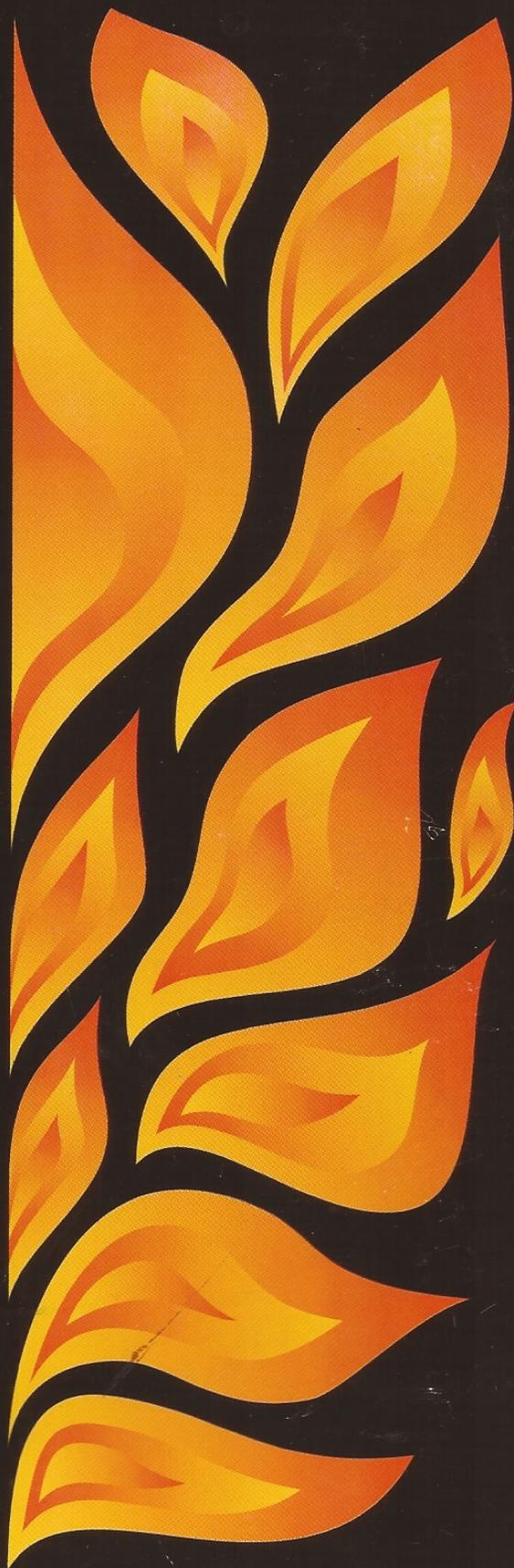
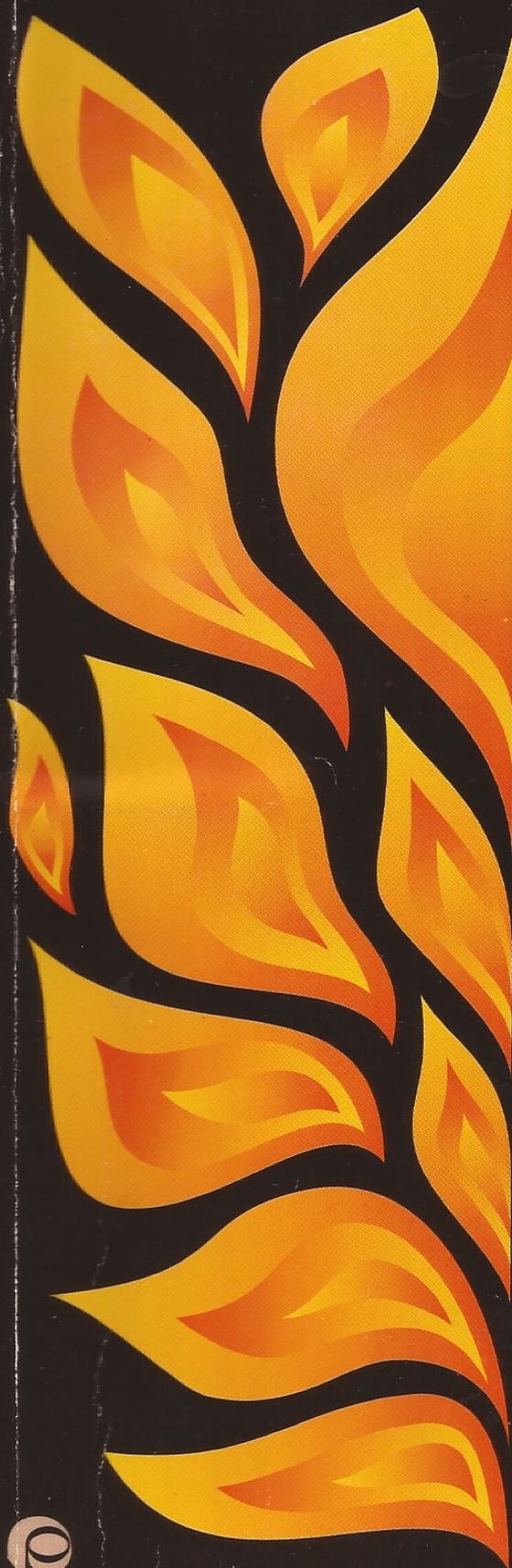


PACO IGNACIO TAIBO I

**ENCUENTRO DE DOS FOGONES
HISTORIA DE LA COMIDA CRIOLLA EN MÉXICO**



Moctezuma, banquetes, comidas y ayunos

1. El choque de dos recetas

Este hombre severo, de aire apesadumbrado, que ya cuenta con cincuenta y cuatro años a sus espaldas y un buen número de batallas vencidas, jamás mira al suelo, no parece fijarse gran cosa en lo que ve.

Un silencio muy espeso avanza con el emperador. Lo que veremos, lo veremos a ver con los ojos del día de hoy y lo contaremos con palabras del tiempo presente, para que los lectores no se pierdan en los complejos rituales y denominaciones de su imperio.

El salón es amplio, con una gran mesa blanca de patas bajas, cubierta con mantiles de hilo. La silla de Moctezuma es baja también y bellamente trabajada, como trono. El emperador usa servilletas, también de hilo blanco. Cuatro sirvientas descalzas le ofrecen, antes de la comida y entre plato y plato, agua para lavarse las manos, mientras colocan en el suelo platoncitos para recoger el líquido que pudiera derramarse. Dos sirvientas más son las encargadas de traer las tortillas calientes de maíz.

Al iniciarse la comida, el emperador es protegido de las miradas críticas por un bicentio grande y muy decorado. Detrás de la silla o trono bajo, se colocan cuatro dignatarios ya viejos y severos, con los cuales platica durante la comida. Ninguno de éstos toma asiento y procura no mirar jamás el rostro de Moctezuma. Entran los meseros trayendo la comida en piezas de barro de Cholula, empleando dos vajillas. Una decorada en rojo y la otra del color natural.

Las cazuelas en las que se le ofrecen más de treinta guisos distintos se ponen en el suelo, sobre pequeños braseros para que no se lleguen a enfriar.

Un jefe de meseros le sugiere, discretamente, señalándolos con una vara, cuál de los guisos es el mejor del día y el emperador lo prueba o dice otro, más a su gusto.

Entran luego más servidores con carnes muy distintas y no es extraño que la crezcan, entre ellas, la de algún esclavo víctima de un sacrificio reciente.

Moctezuma, banquetes, comidas y ayunos

Este hombre severo, de aire apesadumbrado, que ya cuenta con cincuenta y cuatro años a sus espaldas y un buen número de batallas vencidas, se llama Moctezuma Xocoyotzin. Es el noveno rey de los aztecas y ahora va a entrar en el salón en donde se le sirve su comida diaria. Acaso éste sea un día de malos augurios, ya que Moctezuma camina de forma lenta y aun cuando jamás mira al suelo, no parece fijarse gran cosa en lo que ve.

Un silencio muy espeso avanza con el emperador. Lo que veremos, lo iremos a ver con los ojos del día de hoy y lo contaremos con palabras del tiempo presente, para que los lectores no se pierdan en los complejos rituales y denominaciones de su imperio.

El salón es amplio, con una gran mesa blanca de patas bajas, cubierta con manteles de hilo. La silla de Moctezuma es baja también y bellamente trabajada, como trono. El emperador usa servilletas, también de hilo blanco. Cuatro sirvientas descalzas le ofrecen, antes de la comida y entre plato y plato, agua para lavarse las manos, mientras colocan en el suelo platones para recoger el líquido que pudiera derramarse. Dos sirvientas más son las encargadas de traer las tortillas calientes de maíz.

Al iniciarse la comida, el emperador es protegido de las miradas curiosas por un biombo grande y muy decorado. Detrás de la silla o trono bajo, se colocan cuatro dignatarios ya viejos y severos, con los cuales platica durante la comida. Ninguno de éstos toma asiento y procura no mirar jamás el rostro de Moctezuma. Entran los meseros trayendo la comida en piezas de barro de Cholula, empleando dos vajillas. Una decorada en rojo y la otra del color natural.

Las cazuelas en las que se le ofrecen más de treinta guisos distintos se ponen en el suelo, sobre pequeños braseros para que no se lleguen a enfriar.

Un jefe de meseros le sugiere, discretamente, señalándolos con una vara, cuál de los guisos es el mejor del día y el emperador lo prueba o elige otro, más a su gusto...

Entran luego más servidores con carnes muy distintas y no es extraño que le ofrezcan, entre ellas, la de algún esclavo víctima de un sacrificio reciente.

En el menú de cada día se pueden encontrar guisos o asados de conejo, guajolote, pato, codorniz, paloma o pajaritos. Un clima de serenidad y rigidez preside estas comidas, pero al final entran en el salón los juglares y payasos, quienes comienzan a cantar, bailar y decir chistes.

El postre consiste en dulces o frutas numerosas y muy cuidadosamente elegidas y después llegan más meseros con cincuenta o más jarros grandes, de oro, en los que hay una bebida de cacao, espumosa y caliente.

Las sirvientas comienzan a retirar el servicio, que en ocasiones reúne cerca de mil platos distintos y levantan los manteles para volver a ofrecer agua al emperador, que se lava las manos.

Sobre la mesa, un nuevo servidor coloca con cuidado tres pipas o boquillas con tabaco ya humeante, y Moctezuma fuma mientras los numerosos restos de su comida se reparten entre grandes dignatarios o servidores en otras salas.

Los cuatro ancianos, que en ocasiones recibieron de la mano del emperador pedacitos de tortilla cubiertos con un cierto guiso, salen caminando de espaldas con mucha reverencia.

Las sirvientas, que habían servido agua y alimentos, abandonan su postura de rodillas y salen también sin hablar.

Al fin los juglares se van para dejar a Moctezuma fumar en paz.

Así pudo ser visto con los ojos de nuestro tiempo, pero atentos a no perder detalle, el acto de comer del último emperador de los aztecas.

Desde no hace muchos años, se desató una muy razonable curiosidad por conocer de forma profunda no sólo el condimento de la comida del emperador, sino también de los platos habituales entre el pueblo y de la sazón que éstos ofrecían.

Ya existen varios libros que ofrecen el resultado de tales investigaciones y cabe decir que durante el año 1990, el Museo del Templo Mayor, en la ciudad de México, ofreció a un grupo de invitados una mexicana *tlacualli*; es decir, una comida mexicana.

Como el menú fue el resultado de una investigación seria por parte de especialistas y como cada platillo fue preparado de acuerdo con los resultados de este trabajo de recuperación gastronómica, cabe pensar que por vez primera pudimos acercarnos de una forma práctica a la cocina de Moctezuma. Por lo tanto éste sería lo que hoy llamaríamos un "Menú del Emperador Azteca".

Antojitos

Tlaoyo. Es decir, tlacoyos. Un guiso que se hace actualmente con habas secas, tequesquite, chiles chipotles, masa de maíz, tomate y otros. Dice Alicia De Angeli que es "antojito callejero, sabrosísimo, pero posiblemente indigesto". No sabemos exactamente cómo lo conoció el emperador.

Tlacuelpacholli. Dobladas o tacos.

Ayoxochitlacuelpacholli. Dobladas de flor de calabaza.

Nacatlacuelapacholli. Dobladas de hongos; el hongo en náhuatl es *nanácal*. Los

hongos alucinógenos se llaman *teonanácatl*.

Canauhtlacuelpacholli. Dobladas de pato; el nombre náhuatl del pato es *canahuhtli*.

* Primer plato. Sopa

Nanacatotl. Sopa de hongos.

Xoxoctlacualayotl. Sopa verde.

Plato fuerte

Huexoloayohuachtlacualli. Pipian de guajolote.

Michteyotamalli. Tamales de huevas de pescado.

Michtemixiotl. Mixiote de pescado.

Anuauhtli. Tortitas de *ahuautli* en chile pasilla; los *ahuauhtli* son huevecillos de chinche de agua. Comida popular hasta el siglo XIX.

Achmichtlacualli. Guisado de charales en salsa verde; los charales son pececillos de laguna.

Comida final. Postres

Xochicualli. Frutas.

Zopellaquilotl. Dulce de frutas.

Huauhtli. Amaranto; semejante a lo que ahora llamamos "alegrías", dulces que se venden en las calles.

A esto habría que añadir multitud de platillos, ya que frente a Moctezuma desplegaban todo un impresionante alarde gastronómico.

Los perros.

En el banquete que ofreció el museo, faltaron algunos alimentos considerados como exquisitos por los aztecas; por ejemplo, los *tepezcuintles*.

En la cuarta carta de relación Hernán Cortés se refirió a ellos: "perros que se crían para comer, que son asaz buenos".

Parece ser que la mejor forma de aprovechar los tales perros era capándolos cuando aún eran muy chicos, ya que así engordaban bien y adquirían mejor sabor. Uno de los cronistas de la época dice que los perrillos capados "son y saben como cabritos gordos".

En Cuba los primeros conquistadores fueron a descubrir unos perros extraños que no sabían ladrar; eran perros mudos.

El cronista José Martín Félix de Arrate dice que estos perros se extinguieron pronto y Julio J. Riverend Brusone, puso una nota al libro de Arrate diciendo que este perro fue animal de difícil identificación: el llamado *almiqui*.

Diré, por mi parte, que el *almiqui* es una especie de tejón. Pero no le fue mejor al perro mexicano que al supuesto perro cubano, prácticamente desaparecidos ambos.

Si bien los grandes dignatarios del imperio azteca vivían dentro de un alto nivel aun para nuestros días, los súbditos no tenían tantas ventajas ni podrían aspirar a tanto deleite gastronómico.

Mediante los textos de fray Toribio de Motolinía, recogidos en buena parte en el llamado *Libro perdido*, que rescató y puso en orden el maestro Edmundo O'Gorman, se puede reconstruir las dietas del pueblo llano. Pasaré a relacionar algunos platillos populares.

Víboras en pulque

Tómese una víbora, se le corta la cabeza y cola, desechando un palmo del cuerpo por cada lado. Se la desuella cuidadosamente. Se pone sal en agua y ésta se coloca sobre fuego hasta que hierva. Se añade pulque en buena proporción. Se cuece la víbora hasta que su carne esté blanca. Motolinía no le hace ascos a las serpientes y dice que Discorídeas, en su segundo libro, recomendaba estos animales por ser provechosos para la vista y los nervios. Aun ahora se come en el norte de México serpiente en tomate y no es mala.

Tortas de algas

Con una red de mallas estrechas se recogen en las lagunas unas algas diminutas que abundan (abundaban). Se hace en tierra unos receptáculos con bordes un poco altos, no mucho. Allí dentro se ponen las algas a secar durante un tiempo, hasta que habiendo perdido el agua reducen mucho su tamaño. Pronto las algas se convierten en una especie de torta gruesa, que se divide en trozos más chicos que a su vez se ponen a secar al sol o junto a la lumbre. Ya totalmente secas y compactas se comen.

"Su sabor es salado y agradable", dice Motolinía y añade que se vendían en los mercados y eran muy apetecidas. Una versión mucho menos optimista de este alimento nos la dan los investigadores Cook y Borach (*El pasado de México*):

A los europeos les llamó especialmente la atención la cosecha de algas verdiazules que se daban copiosamente en los lagos del Valle de México. Se ponían a secar y se les comprimían en tortas, que eran objeto de comercio y fuente alimenticia. La proliferación de las algas es testimonio de la abundancia de nitratos y fosfatos en los lagos, lo que tendría que ser consecuencia de contaminación masiva por aguas negras. La incidencia de enfermedades intestinales debió ser enorme.

Estas algas son lo que el indígena llamaba *tecuiltalt* y que nosotros conocemos hoy como espirulina, y en ellas depositan muchísimas esperanzas los estudiosos del futuro, ya que es un alimento importante y fácil de tratar.

Añadiré una nota interesante alrededor de las denigradas algas; en el año 1964, el botánico belga J. Leonard fue a descubrir que las del lago de Texcoco, en México y las que estudió en el lago Chad, de África Central, eran semejantes. A partir de este descubrimiento se inició no sólo el estudio de tal alga, que se

suponía había desaparecido para siempre de México, sino también su aprovechamiento. Ahora la espirulina o el *tecuítlatl*, volvió a la mesa del mexicano en diferentes aspectos.

Tamales de maíz

Motolinía narra, acaso por vez primera en la historia, cómo se hacen y la importancia que tenían para los aztecas los tamales de maíz. "En muchas de sus fiestas tenían costumbre de hacer bollos de masa, y de éstos de muchas maneras, que casi usaban de ellos en lugar de comunión de aquel dios cuyo hacían".

Trasladada la información de fray Toribio a las modernas recetas de cocina, bien pudiera escribirse:

Muélanse los granos de maíz.

Hágase una masa añadiendo agua y sal.

Déñsele forma redonda.

Cuézense en una olla con agua.

Estos tamales tenían para los naturales el sentido que la hostia tiene para los cristianos, ya que decían que el tamal se tornaba carne de Tecaztipocla. En algunas fiestas era costumbre servirlos en platos de caña grande, lo mismo que semejantes panes de maíz que acompañaban con ranas asadas, lagartijas al fuego y maíz tostado.

Pan de maíz que se llama tascalpachón

El cronista Fernández de Oviedo, que supo ver y después contar con propiedad las cosas de la Nueva España, da una muy cuidadosa noticia. Voy a intentar convertir su narración en otra receta a la moda de hoy:

Se toma el grano más blanco y se despica, quitándole una dureza o raspa que tiene en el pezón con que estuvo pegado a la espiga o mazorca. De esta forma se conseguirá que el pan sea más tierno y que no queden entre los dientes aquellas durezas que se encuentran cuando los bollos o tortillas son de maíz que no fue despicado. Después se hace la masa y se asa sobre la lumbre.

En el fraile Fernández anidaba un cocinero, ya que comenta:

Sin duda que los cristianos han dado mucha mejoría a este pan cociéndolo en horno a la manera de España, que es más sabroso y más lindo a la vista así cocido, en roscas o en tortas. Y hácese buen bizcocho para navegar con ello no muy largo tiempo.

Sopa de bledos

De unos textos del padre Motolinía, se puede extraer una receta que a él le parecía bien: la sopa de bledos, que es planta salsolácea de tallos rastreros.

Tómese un manojo de bledos.

Hágase aparte una masa de maíz.

Reúnase un número adecuado de camarones y junto con unos chiles verdes,

métase en una olla con agua.

Hiérvase hasta que tenga la consistencia apropiada.

Suelen ser estas recetas, tomadas de los viejos textos, de fácil reproducción el día de hoy.

Por otra parte, es seguro que las ancianas sabían preparar sopas que tenían la doble virtud de alimentar más o menos, y de curar no sólo enfermedades del cuerpo, sino también del alma. Los caldos a los que iba a parar, como más adelante veremos, todo tipo de animal, irían a convertirse en especializaciones y a ser denominados de una u otra forma; tal y como se hace hoy con las fórmulas gastronómicas.

Pero se han perdido muchas de estas recetas que los nuevos tiempos fueron arrumbando y olvidando.

Lo que parece estar claro es que la pasta de maíz servía invariablemente para no sólo darle sazón a los caldos, sino también para espesarlos y conseguir una textura alejada de lo que ahora llamaríamos consomé.

Los caldos han sido vida y lujo, cuando no única subsistencia de todos los pueblos. El mexicano inventó el atole, que es caldo espeso y nutritivo.

Jacques Soustelle dice que el atole de los humildes se tomaba algunas horas después de iniciar el trabajo y no como hoy en el desayuno o la merienda; esto es, a las diez de la mañana se interrumpía el quehacer para tomar un tazón de *atolli* que estaba compuesto de pasta de maíz, algo espesa y azucarada con miel o condimentada con chile.

Los ricos y los dignatarios a esa misma hora podían tomar cacao, "producto de lujo importado de Tierra Caliente, al que se le agregaba miel perfumada con vainilla o aun maíz tierno y *octli* (jugo fermentado de maguey o chile)".

Afirma también el mismo investigador:

La comida fuerte era para todos al mediodía, celebrada durante las horas de mayor calor; cuando se podía se la hacía seguir de una siesta corta. Para las gentes comunes era asunto rápido: tortillas de maíz, frijoles, salsa de chile y de tomate, a veces tamales y raramente carne, de caza, de venado o de aves (pavos). Como bebida sólo tomaban agua fresca. La familia en cuclillas sobre las esteras cerca del hogar, despachaba con prontitud esa frugal colación; cuando el hombre se veía obligado a quedarse fuera de casa por razones de trabajo, sacaba de un pequeño saco el *itacatl* que su mujer le había preparado por la mañana antes de salir de casa.

Los fritos eran ignorados, ya que el azteca no tenía aceites ni grasas y cualquier alimento pasaba, o bien por el fuego, para ser asado, o era hervido en agua.

Maíz, frijol, amaranto y chíá, eran los cuatro puntos cardinales de la alimentación del azteca que no podía llegar a los pavos o a la caza o pesca.

La extensión del imperio azteca hizo que algunos de los platillos típicos de una región fueran totalmente ignorados en la capital, Tenochtitlán, a pesar de que Moctezuma enviaba espías y embajadas de comerciantes que volvían al palacio con multitud de informes y noticias de todo tipo.

Recientemente, los indios otomíes celebraron una fiesta en la que dieron a conocer algunas muestras de su comida tradicional. Se celebró este curioso acontecimiento en Santiago de Anaya, Hidalgo, y las guisanderas tuvieron la gentileza de dar a los visitantes recetas muy viejas.

Caracoles guisados en horno de tierra

Son caracoles que se encuentran debajo de tierra, allí donde están los magueyes. Para diez personas hay que recoger cerca de doscientos caracoles.

Se ponen a desflemar en agua con cal, se saca el gusanito de su caparazón, se le quita la tripa y se hierve durante varios minutos con sal. Se pica y se pone una salsa de chile guajillo y jitomate. Se cubre con pencas de nogal y se pone a hornear bajo tierra durante dos horas.

Ardillas horneadas en tierra

A la ardilla de campo se le quita la piel, se lava en agua muy caliente. Se le pone chile, sal y orégano. Se cubre al animal con pencas de maguey y se hornea bajo tierra durante dos horas.

Chaquis o chicoyotes fritos

Son los *chicoyotes* unos insectos parecidos a los chichorros que se dan en el maguey. Se pueden guisar y se comen en tacos.

La comida yucateca ha tenido desde siempre un gran prestigio entre los gourmets nacionales y aun extranjeros. Es muy sazónada y apetitosa. Los antiguos mayas nos dejaron algunas recetas que no fueron tocadas aun por el gusto criollo del cual se hablará más adelante en este libro.

Huech-luum con chiote

Huech-luum se llama en idioma maya al armadillo.

Se le desprende de su concha, se le quita la grasa y también sus menudencias. Se lava muy bien y se cuece durante poco tiempo en agua para quitarle un cierto sabor a humedad que suele tener, ya que vive parte de su tiempo bajo las aguas. Se adoba con achiote, se le envuelve en hojas de plátano y se cuece bajo tierra.

Venado deshebrado

Es muy sabroso el que llaman cola blanca.

En maya llaman *tzic ceh* a un guiso de carne deshebrada y condimentada con chile habanero picado en trocitos, rábano y cilantro. Los modernos añaden naranja agria y sal. Se cuece bajo tierra.

A un tipo de venado apreciadísimo en Yucatán, lo llaman *temazate*. Como se estudiará en otro lugar del libro, el chile habanero es tan picante que en ocasiones

enferma al comedor.

Los lacandones son tribu nómada, que no pueden aportar grandes platillos a este documento. Acaso valga para la ocasión una receta:

Monos zaraguatos al pastor

Se les desuella, se encartan luego de limpios de intestinos y de quitarles la cabeza, en varas y se ponen sobre la lumbre hasta que la carne esté bien asada.

La señora Teresa Castelló dice que en Comitán, Chiapas, los lacandones han dejado de comerse a los monos porque corrió la idea de que pueden ser los antepasados del hombre. Es curioso el camino que la teoría de Darwin ha llevado hasta las selvas lacandonas y sus resultados finales.

La comida de la zona norte de México basa todo su esplendor en la forma de asar la carne; así que no pudo desarrollarse, tal y como hoy la conocemos, antes de la llegada de las vacas europeas.

El antiquísimo arte de hacer tortillas fue transformado por un invento que los mexicanos aceptan resignados; se trata de la máquina tortilladora que tragando por una parte la masa, devuelve por la otra la tortilla ya redonda y siempre de un mismo tamaño y peso.

Pero cuando se trata de ofrecer al invitado una comida seria, se vuelve a tortillas hechas a mano por mujeres de una muy rarísima habilidad.

El sonido de las manos golpeando de forma metódica y amorosa a la masa, es sonido que asegura una tortilla bien hecha.

Marta Portal encontró un libro muy curioso titulado *Memorias sobre el cultivo del maíz en Antioquía*, escrito por don Gregorio Gutiérrez González y publicado en París en el año 1908. Se trata de un larguísimo poema en cuartetos entre las que una cuenta cómo han de mojarse las manos de las tortilleras en agua y luego en ceniza.

*Se moja en agua-masa las dos manos,
se las pone encima de ceniza fresca,
las sacude muy bien y en agua-masa
las lava luego y la ceniza deja*

Cuando los exiliados españoles llegaron a Veracruz, después de ser derrotados por el fascismo, fueron a encontrarse una manta en la que habían pintado con grandes letras una bienvenida en nombre de las tortilleras mexicanas.

Hubo necesidad de desilusionar a los recién llegados que habían entrado en asombro por la liberalidad de las costumbres nacionales.

La forma de hacer la masa de maíz para las tortillas, no parece haber cambiado en siglos; el maíz ha de ser remojado en agua caliente con cal de piedra, viva o en polvo, hidratada. José N. Iturriaga, joven investigador que ha dedicado mucho tiempo a estudiar la comida popular en México, dice que al unirse la cal viva con el agua "produce una reacción química que ablanda la cutícula que cubre el grano de maíz, propiciando que durante el proceso se aglutinen las partículas de la gramínea y con ello permitiendo que la consistencia y textura

de las tortillas sean las adecuadas".

Una tortilla debe ser flexible, pero no quebrarse y en esto la labor manual de las tortilleras es esencial. Hoy como ayer, la tortilla de maíz es insustituible en la dieta mexicana y el propio Iturriaga señala (*De tacos, tamales y tortas*) que el mexicano come tres veces más maíz que trigo.

Este entusiasmo por los productos que el maíz permite no ha sido compartido por muchos pueblos, y cuando llegó a Europa produjo hasta revueltas en su contra, como ocurrió en 1847 en Irlanda, durante la terrible hambruna, que no consiguió que fuera aceptado. Los irlandeses llamaron al maíz "el azufre de Peel", porque era amarillo como el mismo azufre y refiriéndose al ministro inglés, Peel, que pretendía imponerlo como una dieta salvadora.

Aun ahora muchos pueblos europeos prefieren dar el maíz a los animales de la granja y así convertirlo en proteína animal. Este desperdicio por el grano no lo entendieron ni lo entienden los mexicanos ya que el maíz no sólo es parte esencial de la dieta diaria, sino también fue grano sagrado. Los dioses estaban concebidos de maíz y del maíz nacían.

De todo esto escribiré más adelante en este libro, pero me conviene, ahora, mencionar un curioso proceso químico que preservó a los mexicanos de una de las enfermedades más persistentes del mundo: la pelagra.

Ocurre que la pelagra se manifiesta por la falta de ingestión de la naicina, que se conserva en los granos de maíz cuando éste se mezcla con cal antes de la molienda. Se pierde, sin embargo, la naicina, cuando el grano es lavado insistentemente, dejando que la misma se vaya con el agua. Moctezuma y los suyos nunca padecieron pelagra por la costumbre de añadir cal a la harina. De esta historia (dramática, ya que en Europa la pelagra mató a miles de personas) podría deducirse que el exceso de limpieza de los alimentos es un peligro.

Pasaré ahora a adentrarme en el mar, ríos y lagunas; que escribiendo sobre el comer mexicano es indispensable. No sólo la ciudad de Tenochtitlán esta rodeada de lagunas sino que el propio país estaba rodeado de mar, si exceptuamos las franjas fronterizas al norte y al sur.

Las costas mexicanas ofrecen inmensas playas bellas y ricas, pero el mexicano no es marino, sino hombre de tierra adentro.

Se sigue comiendo poco pescado en México a pesar de los ofrecimientos de los dos océanos y la industria pesquera actual sufre mil penurias. Incluso se negaba a los criollos, durante el virreinato, toda capacidad marinera. Sin embargo Moctezuma conocía muy bien las delicias del mar y por eso inventó un sistema para pertrechar su cocina de pescado.

Resulta curioso cómo dos importantísimos personajes, muy alejado el uno del otro, establecieron un mismo dispositivo de transporte de pescado fresco. Carlos V, en España, y Moctezuma, en México, inventaron un sistema de relevo humano que cargaban en cestas el pescado y lo llevaban, corriendo, desde la lejana costa hasta el centro de ambos países.

Trotadores incansables recorrían ambos países en una cadena humana que

es ejemplo de eficacia y heroísmo, ya que tanto los corredores mexicas como los hispanos tenían que afrontar muchos peligros, entre los cuales no sería el menor el hecho de que el olor de la carga atraería a todo tipo de alimaña que bien pudiera comerse primero el pescado y luego al cargador.

Los historiadores cantan esta hazaña que mezcla elementos tales como el atletismo y la gastronomía, pero que plantea serias inquietudes.

Tanto los españoles que saben del largo viaje del pescado de las costas andaluzas, o portuguesas, hasta el monasterio del Escorial; como los mexicanos que conocen bien lo accidentado del territorio desde Veracruz, pasando por Puebla, hasta Tenochtitlán, se asombran de que los peces llegaran en buen estado, sobre todo en tiempos de verano.

Un curioso documento que vino publicado en el *Cocinero mexicano*, editado en el año 1831, da una sorprendente respuesta a este misterio. Copio la fórmula:

Para conservar vivos los pescados grandes y hacerlos viajar, luego que el pez sale de la red, se le introduce en la boca una porción de migajón de pan tierno empapado en aguardiente, capaz de llenar toda la capacidad de la boca y luego que esté introducida, se echa por ella medio vaso del mismo licor. El pez queda inmóvil y adormecido y en este estado se pone entre paja fresca que se sujeta a su cuerpo con unos cordones o con un hilo de bramante, y todo ello se envuelve en un paño. El adormecimiento les dura algunas veces hasta doce días; pero sí es seguro que sufran un viaje de ocho o diez días sin morir. Luego que llega el pescado a su destino, quitarles el paño, la paja y el migajón y echarlo en una vasija proporcionada llena de agua; en un cuarto de hora, o más, da señal alguna de vida; pero al fin se reanima y comienza a menearse.

El emperador mexica tenía a su disposición todo un inmenso surtido de mariscos y peces. Ya en el año 1777, Juan de Viera relacionó en un libro los pescados que se podían encontrar en los mares mexicanos: robalos, pargos, cabrillas, pámpanos, guachinangos, sierras, meros y atunes. Y no se olvidó de los tiburones.

De las trescientas especies de tiburón que se conocen, por lo menos ochenta viven en aguas mexicanas.

Los campechanos heredaron de muy viejo el arte de guisar este tiburón de tamaño chico, llamado cazón.

Cazón a la campechana

Un kilo de cazón. Se limpia y se asa al fuego.

Se hace aparte una salsa de epazote picado y sal.

Se deja caer sobre el pescado cuando ya está a punto.

A la hora de comer se le añade guacamole.

Esta salsa bien puede servir para ocultar el paso del tiempo si el camino recorrido por el escualo fue largo. Es salsa fuerte que todo lo oculta.

Las grandes lagunas de agua salada y dulce que rodeaban la ciudad de Tenochtitlán, ofrecieron peces de muy variadas carnes y en los ríos de las zonas

cálidas vivían los caimanes, que dan buena carne como lo saben los que gozan con los guisos de cocodrilo.

En Tabasco aprendieron a cazar el caimán o lagarto, al que le quitan la piel, cortan la carne en lonchas que, después de salada, ponen al sol largo tiempo hasta que quede seca. Con ella hacen guisos que aderezan con achiote y tomate. Y las tortugas ofrecían no sólo sus huevos, que se rodean en México de la leyenda de un poder afrodisíaco, sino también su carne.

Moctezuma tenía en sus jardines tanques con peces muy distintos a los cuales acudían sus cocineros. Los cronistas españoles no ocultaban su asombro ante estos acuarios no conocidos en sus provincias.

Los indígenas pescaban con trampas hechas de cañas y también usando lanzas de madera con la punta afilada; pero no era el pescado lo habitual en la cocina del México de entonces, como aun no lo es hoy en día, a pesar de que su uso está siendo estimulado por constantes campañas oficiales.

El hambre, la estética o la busca de nuevas sensaciones llevó al hombre en muchos lugares del mundo a comerse las flores. En México el arte de la floristería culinaria llegó muy lejos en el mundo prehispánico y algunas de las recetas recorrieron la historia y hasta nosotros llegaron.

La flor del colorín es buena para mezclarla con huevo batido y llevarla a la sartén o al comal, aderezándola con chiles. Sin embargo el comensal habrá de tener cuidado, ya que la corteza del colorín tiene propiedades narcóticas y bien se puede terminar dormido a la mitad de la colación.

Los pétalos de flor de izote han de hervirse dos veces, porque tienden a ser un poco agrios. En la actualidad los entendidos le ponen al agua un poco de bicarbonato. Se suelen aliñar con ajos y revolverlos con huevos. El izote ya era conocido y comido antes de Hernán Cortés.

La flor del llamado quiebraplato, de color entre naranja y amarilla, crece rastrera y se come en ensalada. Los otomíes aún hoy hacen tortas de flor de maguey, llamadas garambullos. Toman los botones, les quitan los estambres y los capean con huevo a punto de turrón. Después las desmenuzan con queso y las fríen en un caldillo de jitomate. Los otomíes se comen la flor de tuna capeada con huevo y harina, frita en caldo de jitomate. La acompañan con *sohue*, que son gusanos del mezquite. Todo esto lo muelen con chile morita.

Juan Rulfo, en la única canción que se le conoce, y a la que puso música Marcial Alejandro, dice:

*Hermosa flor de pitaya,
blanca flor de garambullo
a mí me cabe el orgullo
que onde yo rayo, ¿quién raya?
Aunque ves que yo me vaya
mi corazón es muy tuyo.*

Fray Bernardino de Sahagún ya narró cómo los chichimecas comían la flor

del izote, que entonces llamaban *lozotl*. Son estas flores de color blanco, cremoso, pero para poder comerse han de ser cortadas cuando aún son botón y no después, que adquieren un sabor amargo.

Guiso de izote

Se abren las flores y se les quita el tallo, se limpia y se cuecen con agua y sal. Se escurren y se mezclan con huevo friéndolas en forma de tortas. (Receta del libro *Presencia de la cocina prehispánica*).

Los nabos llegan con los españoles y los indígenas pronto descubren que tienen una flor comestible.

Ésta es una receta vieja:

Cocido de malvas y flor de nabo

En una vasija de barro con agua y sal, se ponen a cocer malvas y flor de nabo. Ya cocidas se exprimen y se aderezan con salsa picante.

El cabuche, que es la flor de la biznaga, se recolecta durante la Semana Santa por el estado de Coahuila. Se cuece en agua con sal y se sirve como guarnición con los platillos de esta festividad.

Joseph de Acosta, en el libro *Historia natural y moral de la Indias*, habla de una flor que si se come sin verla, se diría que se está comiendo un mastuerzo y "por el gusto no juzgarían que era otra cosa". El mastuerzo es una planta de tallos cortos y de sabor picante.

Tiene Acosta una delicada observación que pone a las flores al nivel habitual justificado por su belleza y no por su condición más o menos alimenticia:

En sus bailes y fiestas usan los indios llevar en la mano flores y los señores y reyes tenerlas por grandeza. Por eso se ven pinturas de sus antiguos tan ordinariamente con flores en la mano, como acá se usan pintarlos con guantes.

Sigue siendo la flor, en el México actual, adorno de todos los hogares, pero no ha dejado de ser alimento. En una fonda típica del Centro Histórico de la ciudad de México, aún se encuentran en el menú diario los crisantemos rellenos de atún.

Mi amigo y antropólogo Roberto Williams escribió una muy bella página sobre la que llamó "flor de dos colores patrios", el *shashanat*.

Dice que el nombre le viene de los totonacas que entendían por *shanatg* flor y a ésta en especial le añadieron un prefijo, es decir, "flor de". Y la describe: "es pequeña, desde septiembre empieza la recolección y en octubre continúa. La flor no cortada se va transformando en pequeñas vainas que luego se van hinchando con los granos que tendrán una apariencia de frijol bayo".

Y pasa a la receta:

La flor debe lavarse antes de proceder a su cocción, requisito obvio. La flor se echa en una cacerola con agua a la que se ha agregado sal y un

pedazo de cebolla. El agua apenas debe rebasar el contenido de la flor; demasiada agua provocaría un caos. Unos diez minutos de ebullición son suficientes para luego escurrir el agua. La flor debe quedar seca, inclusive se aprieta con la mano. Por otra parte se ha vertido el huevo a punto de merengue. El aglutinante se revuelve con la *shashanat*.

Con una cuchara se van formando pequeñas porciones de mezcla, las cuales se ponen en aceite caliente y quedan hechas las tortillas de *shashanat*.

Williams, como hombre de ciencia, me recuerda que la planta está clasificada como *phaseolus coccineus* L, de la familia *leguminosae*. Y dice que es plato sabroso.

Para huir de confusiones bueno será decir que algunos llaman a esta flor comestible *xaxanat* y la comen en forma de gorditas de maíz. Como tal se conoce en muchos lugares de Veracruz.

Y las carreteras veracruzanas suelen estar escoltadas por unos árboles que dan una flor color de rosa que alegra al viajero y que, además, se come después de hervida y cocinada con huevo; las señoras interrumpen su camino carretero, la cosechan y la preparan para el almuerzo.

Otra flor que se suele guisar con huevo es la que tiene muy diversos nombres en el este del país: gasparín, gasparito, pito, equimite, vainito.

Las flores hervidas, maceradas, guardadas durante tiempo prudencial en diversos líquidos fueron bebida para reparar daños corporales y aun ahora se las ve flotando en los brebajes que las viejas indias preparan con tanta fe como experiencia; y son famosas muchas tisanas hechas con pétalos de diferentes flores.

Comer tan variada belleza podría escandalizar a un esteta con poco apetito, pero el hambre es el hambre y la búsqueda de proteínas da como resultado final que ningún bicho se escape de la cazuela. Esta ley no perdona ni a los más pequeños animalejos y los naturales de América fueron maestros en condimentar mariposas, gusanos y hormigas. Aun cuando, y de cuando en cuando, la naturaleza se vengaba del hombre depredador y le arremetía.

El feroz encuentro entre el hombre que se quiere alimentar y el animal que pretende lo mismo, ha dado muy heroicas narraciones y también lamentables historias, si se contempla el asunto desde el punto de vista humano.

No me resisto a la tentación de interrumpir la comida de los aztecas para contar dos historias de cómo el hombre americano sufrió dos embates dramáticos de la fauna animal y cómo pudo vencer a sus enemigos.

Hormigas contra Cuba

Poco después de haberse fundado la ciudad de La Habana, cayó sobre la misma una dañosa plaga de hormigas. "Talaban árboles, destruían labrantíos, aniquilaban frutos y mieses" y los habitantes de la isla estaban ya en "una grande inopia de mantenimientos".

No sabían qué hacer contra tanto dañino animal, cuando el día 31 de enero de 1586, el Cabildo decidió buscar protección en el cielo y encomendó al glorioso

San Martín la tarea de terminar con los hormigueros. Como así hizo.

Y el cronista Martín de Arrate recuerda que otro caso semejante ocurrió en la isla La Española y que allí fue San Saturnino quien terminó con la "multitud y ferocidad de los animalitos".

Chapulines en México

Comer chapulines es más que un recurso del hambre. Es el chapulín lo que en otros lugares llaman langosta, saltaprados o saltamontes, y aquí consideran sabroso.

El investigador Carlos Wolgemuth recogió una bella leyenda en el pueblo de Medayapan, Veracruz, en la que se narra cómo un día los chapulines se quisieron comer toda una cosecha y fueron a su vez comidos. Se puede encontrar este texto en el libro *Mitos cosmogónicos del México indígena*.

Una anciana hambrienta fue a pedir a su hijo que le regalara unos puñados de maíz. El hijo le respondió que ella había sido una mala madre y la hizo salir de su casa.

Poco después el mal hijo regaló a un amigo maíz y los dioses al saber este comportamiento lo castigaron y enviaron al pueblo millones y millones de chapulines que "hacían remolino dentro de la casa, parecía el horno del pan. Tronaban tanto como huracanes y cuando salieron de la casa, los chapulines iban volando y tapaban la luz".

"Cuando bajaron cubrieron las milpas y los encinos y se lo estaban comiendo todo". Pero los campesinos descubrieron que se podían comer los chapulines y los comieron.

Así terminó la plaga de la langosta y el castigo al mal hijo, pero aun cuando el pueblo se hartó de chapulines, el viejo informante dijo que "Dios no quiera que otra vez la misma clase de chapulines nos vengán, porque es un sufrimiento para la gente y una tristeza".

También desde los tiempos viejos se comen en México las flores que vuelan: las mariposas.

Llegan por millones al país desde el Canadá y se reúnen en los bosques de Michoacán en donde celebran su fiesta de bodas. Es un espectáculo impresionante y bellissimo. Se trata de la variedad llamada "Monarca", a la que se le quitan las alas y se pasan por el comal. Las larvas de estas mariposas, llamadas *sacamiches*, son consideradas como exquisiteces. Se suelen freír en mantequilla, se tuestan o se comen en taco con guacamole.

Sin embargo estos singulares alimentos ya no se pueden conseguir, porque la mariposa "Monarca" está protegida por la ley e incluso se reglamenta la visita de los turistas a su santuario mexicano.

La búsqueda de estos alimentos que ahora parecen el fruto de las investigaciones de un gourmet insaciable, no eran sino la necesidad de supervivencia.

Durante los meses de sequía, junio y julio, los aztecas que vivían lejos de los mercados de Tenochtitlán pasaban hambre y penurias.

En el llamado Códice Florentino se afirma que "entonces de verdad había hambre, entonces el maíz en grano era muy costoso, había gran necesidad".

Y los aztecas, que reprochaban a los otomíes que comieran "animales inmundo", tenían que olvidar sus prejuicios y buscar proteínas en donde se encontrarán.

Jacques Soustelle piensa que aparte de la frugalidad de la comida del plebeyo azteca prehispánico, éste tenía una alimentación "a pesar de todo más variada que la de su homólogo de nuestro tiempo, porque en aquella figuraban un cierto número de plantas cultivadas como el *huahuntli*, o de plantas silvestres, insectos y batracios cuyo empleo está mucho menos extendido hoy o bien se ha perdido completamente".

El *huahuntli* es el amaranto, ~~que como ya dijimos, era~~ esencial en la dieta de entonces.

Los gusanos de maguey han pasado a ser ese alimento de circunstancias dramáticas, a manjar para conoedores; cuando llegan las lluvias aparecen los gusanos en las más elegantes mesas de la ciudad y a precios que están muy lejos del proletariado.

Desde los remotos tiempos de Moctezuma, se ponen los tales gusanos sobre una piedra o taza caliente y se les tuesta o se fríen con sebo.

Ahora se les suele freír en aceite muy caliente, procurando que se doren, pero que no se maltraten, ya que son los gusanos cosa delicada.

Hay varios tipos de gusanos, pero el más apetecido es el llamado de maguey, que nace de unos huevecillos que ponen unas mariposas junto a estas plantas. De los huevos nacen unas larvas que apresuradamente comienzan a excavar en los magueyes alimentándose de su pulpa y viviendo sin salir al sol hasta que vuelven a buscar su condición de mariposas. Para dar con ellos los campesinos observan el maguey y cuando advierten el orificio por el que entró la larva, sacan al gusano con cuidado haciendo uso de un ganchito.

El mejor mes para comer gusanos es abril. Los llamados gusanos rojos o *chinicuiles* no aparecen hasta finales de año, cuando terminó la temporada de lluvias. Los campesinos crean verdaderos establos de gusanos, ya que después de atrapados los juntan en un recipiente y los alimentan con tortilla de maíz, hasta el momento de ponerlos sobre el comal o venderlos vivos.

En algunas partes se tuestan los *chiquinuiles* ligeramente, para que no se estropeen y luego se les ensarta como cuentas de rosario; así son vendidos en los mercados. Esta busca, captura y utilización de todo lo que reptar, nada o vuela, viene dado por la búsqueda de un alimento suplementario.

En cierto modo, la humanidad entera ha dedicado la mayor parte de su historia a conseguir proteínas y luego darles a éstas un aspecto lo más agradable posible. Así nace la cocina que consigue hacer de un gusano un plato para paladares exquisitos, cuando al principio sólo fue un alimento esencial. Una relación del valor proteínico de algunos de los animalejos que siempre fueron comidos y ahora se miran con repulsión o escrúpulos, nos puede sugerir la idea

de que si la población del mundo sigue creciendo y no aumenta la producción de alimentos, bien podemos algún día volver a ellos.

Crisálida del gusano de seda: veintiocho por ciento de proteínas, catorce por ciento de grasas.

Los chapulines: setenta y cinco por ciento de proteínas, veinte por ciento de grasas; contienen también vitamina B.

Un plato de cien gramos de termes, ligeramente fritos, tiene 560 calorías.

Cien gramos de solomillo nos ofrecen 387 calorías. Sin embargo todos, parece ser, preferimos el solomillo; acaso algún día cambiemos de dieta, empujados por la escasez.

De cualquier forma todo es mejor que el llamado monofagismo; la alimentación basada en un solo producto. Sobre este tema Carlos Basauri, en un libro ya clásico *La población indígena de México*, afirma:

El régimen alimenticio a base de maíz, que en algunas tribus llega al monofagismo es, desde luego, incompleto o carenciado. Mucho se ha escrito ya sobre los estados de desnutrición del indio debido a la falta de aminoácidos del maíz. La confección de los alimentos obedece a técnicas primitivas y los usos y costumbres respecto a la alimentación son también de carácter primitivo. Podemos decir, entonces, y en conclusión, que la alimentación del indio es defectuosa en calidad y cantidad.

Vengan, por lo tanto, a buena hora, lagartijas asadas y huevos de hormiga fritos en mantequilla.

Sobre estos temas, apasionantes, volveré otra vez. Por lo pronto, ahora señalaré que la llegada de los españoles no vino, precisamente, a enriquecer la dieta de los humildes, sino a reducirla aún más.

Fray Toribio de Motolinía escribió sobre lo que dio en llamar la "tercera plaga", que soportaron los mexicanos después de la toma de la capital por los invasores.

La tercera plaga fue una muy grande hambre que sucedió en siendo ganada México, no pudieron sembrar con las grandes guerras, unos defendiendo la tierra y ayudando a los mexicanos, otros siendo en favor de los españoles. Lo que sembraban unos, los otros talaban y destruían.

Los textos del fraile Toribio son patéticos: dice que los guajolotes no los osaban comer, ya que habían de entregarlos como tributo a los caciques, "ni se aprovechaban de más que de los huevos, aun no de todos".

Y añade:

Es la gente más pobre que hay entre muchas naciones, que hasta el presente se saben en estas Indias. No tienen en su casa muebles, ni vestuario más que el que traen puesto sobre sus personas que es muy pobre, una o dos piedras para moler maíz, y unas ollas para cocer y una estera en que duermen.

A esto hay que añadir que los indios que construían las casas de los invasores si no traían su propia comida, ayunaban.

Añade el fraile que muchos indios sumaban a sus desdichas el hecho de que daban de comer su sangre a sus dioses, y se la sacaban de sus propias orejas,

lengua, brazos y de otras partes del cuerpo. Esta sangría, efectivamente, no podía sino debilitar a los tales donadores.

La bebida bien podía ser la única huida de dieta tan estricta y dice también Motolinía que "bebían con tanta prisa y como la comida era tan poca, pronto caían al suelo absolutamente borrachos".

El alimento de los indios del norte del actual México, si se exceptúan las tribus que vivían en la proximidad de los grandes rebaños de bisontes, vivían de forma menos que modesta.

Los llamados chichimecas, con la que se nombra a numerosas tribus y hordas de constante desplazamiento, comían cuanto iban encontrando a su paso, incluidos bichos menores; pero los grupos sedentarios procuraban ya almacenar alimentos. Así hacían, por ejemplo, con las nueces sobrantes en una buena recolección, ya que las enterraban en hoyos para tiempos peores.

Un cronista, Isidro Félix Espinosa (*Crónica Apostólica y Seráfica de todos los Colegios de Propaganda Fide de esta Nueva España. 1748*) señala:

El mezquite tiene lugar entre los mejores regalos de los indios, porque lo comen en berza, como dicen; lo secan al sol, lo muelen y guardan hecho pasta para el año, que es lo que acá (en Querétaro) llaman Mezquitamal. Del verde o fresco, aunque ya maduro, hacen bebida moliéndola, mortajándola y echando en una jícara de zacate de las que usan con agua, les sirve de gustosa bebida, chupándose el jugo. De la tuna, exprimida, o en jícaras, o en hoyos pequeños, vidriados a propósito, les sirven de refresco. Hacen también de las tunas paseras y tortas, al modo que se hacen de higos, aunque de otra forma, y de esto guardan mucho tiempo. Estos especies de camotes, los cuecen en barbacoa, que es un hoyo encendido, con algunas piedras dentro, que conservan el calor y esto es en los indios el más ordinario sustento.

Por pasera se entiende el sistema de conservar, secándolas, algunas frutas, tales, justamente, como las uvas pasas.

Dice también Espinosa que estos indios norteros llevaban siempre consigo las conchas de tortuga que les servían de plato y de cazuela.

Álvar Núñez Cabeza de Vaca relata, muy sorprendido, cómo algunas tribus del norte conseguían cocer hierbas y frutas sin tener ollas. Ponían agua en una gran calabaza, después en una hoguera calentaban piedras y cuando éstas "están ardiendo, tómanlas con unas tenazas de palo y échanlas en aquella agua que está en la calabaza, hasta que la hacen hervir con el fuego que las piedras llevan, y cuando ven que el agua hierve, echan en ella lo que han de cocer, y en todo este tiempo no hacen sino sacar unas piedras y echar otras ardiendo para que el agua hierva, para cocer lo que quieren".

Las tribus nómadas aprendieron, también, a moler los huesos de los animales y a convertir ese polvo en alimento, mezclándolo con sangre o sebo.

Los grupos que habitaban sobre las costas de los dos océanos practicaban la pesca, pero no parece haber sido el pescado el alimento preferido por estas tribus de costumbres itinerantes.

Cuenta Andrés Pérez de Rivas, (*Historia de los triunfos de Nuestra Santa Fe entre*

gentes las mas bárbaras. 1645) que en el Golfo de California y en el Océano Pacífico, los naturales "pescaban con redes, unas veces en alta mar y otras en esteros o caletas, que hay muchas en esta costa; otras matan el pescado a flechazos, particularmente en los esteros que tienen poca agua. En ellos también se hallan ostiones y almejas y otro marisco del que se sustentan".

Una curiosa costumbre de los grupos de la familia apache, que radicaban en las márgenes del río Bravo, nos la da Alejo Barreiro en su *Diccionario de historia y geografía* (1858), en donde afirma que el apache de las fronteras de Sonora "mata cuanto ave se le pone a tiro, aprovecha de pocas y emplea las plumas para su adorno y ponerlas en la extremidad de sus flechas, no come pescado alguno, aunque lo hay abundantísimo en sus ríos, pero lo mata igualmente, guardando las espinas para diferentes usos".

Los pueblos yaqui y mayo sabían aprovechar las inundaciones de los ríos, para sembrar en verano, en estas aguas humedecidas, maíz, frijol y calabaza.

Pérez de Rivas cuenta la forma habilidosa con la cual los indios del valle de México cazaban patos:

Cogiendo el indio cazador un casco de media calabaza redonda, con sus agujeritos para mirar por ellos, se la pone en la cabeza y arrojándose al agua, zambuye en ella todo el cuerpo, de manera que no aparece más que la media calabaza; acercándose mansamente a donde está entretenida, nadando sobre el agua, la manada de patos, entremétese entre ellos el que les parece calabaza, y no les extraña, porque se ven muchas veces en su laguna, y aun de propósitos dejan cascos allí; y por debajo del agua va mansamente el indio cogiendo por los pies y zambullendo patos a lo hondo.

Un resumen de los sistemas alimenticios de la población indígena nos lo ofrece Miguel O. de Mendizábal que publicó en el año 1928 un mapa que tituló *Distribución geográfica de los grupos indígenas de México en la época de la conquista. Géneros de vida y regímenes alimenticios*.

De ese documento tomo estos datos.

Territorio de recorrido de los chichimecas septentrionales: desde Tampico hasta Serif Salineros; nómadas, cazadores, pescadores, recolectores.

Territorio de recorrido de los chichimecas meridionales, otomianos: desde Jalostotitlán hasta Saltillo; nómadas, cazadores, recolectores.

Sedentarios establecidos dentro del territorio de recorrido de los chichimecas: desde Aretines hasta Isleta; agricultores, cazadores, pescadores y recolectores.

Grupos prepolíticos. Pigmanos y nahuatlans: desde Pimar Altos hasta Cototlanes: agricultores, cazadores, pescadores y recolectores.

Pequeños estados. Nahuatlans y arcaicos: desde Culiacán hasta Jacona; agricultura, recolección, cría de animales comestibles, caza, pesca y recolección accesorial.

Reino de Colima: desde Tuito hasta Colima; agricultura y cría de animales comestibles, caza, pesca y recolección accesorias.

Imperio mexicano. Alianza azteca-acolhua, tepaneca. Incluyendo numerosos

grupos; agricultura y cría de animales comestibles, caza, pesca y recolección accesorial.

Reino de Mixztotecapan. Con diversos grupos tributarios: agricultura y cría de animales domésticos: caza, pesca y recolección accesorial.

Reino de Tzapotecapan. Con diversos grupos tributarios, como los mazatecas; agricultura, cría de animales domésticos, caza, pesca y recolección accesorias.

Mayas. Incluyendo estados como los chontales y los mayas de Tabasco; agricultura y cría de animales comestibles, caza, pesca y recolección accesorias.

República de Tlaxcala. Alianza tlaxcalteca-cholulteca, huezotzinca; el mapa no señala el sistema alimentario.

Los pueblos y tribus vencidos por los soldados de Moctezuma eran, por otra parte, sometidos a tratamientos que reducían su dieta gracias a medidas represoras; dice Fernández de Oviedo que al llegar a Tlaxcala, fueron a saber que "había noventa años que tenían guerra con su padre y abuelo de Moctezuma, y que en todo este tiempo no habían comido sal los de Tlascaltecle, sino los señores principales porque les costaba muy cara, y aun la habían de tener encubiertamente, y si los que la traían eran tomados, luego los hacía Moctezuma justiciar".

De esto no sólo se deduce que los de Tlaxcala durante años todo lo comieron soso, sino también que los señores encumbrados organizaron lo que hoy llamaríamos mercado negro de la sal.

En el *Códice Mendoza* se da noticia de lo que podían comer los niños y jóvenes aztecas, según sus edades; y el menú es raquíico.

Hasta los tres años de vida, se les alimentaba con la leche materna. De tres a cuatro años, se les daba media tortilla, que sin duda era mayor que las que actualmente se consumen. Hasta los cinco años, una tortilla. De seis a doce, tortilla y media, y de trece en adelante, dos tortillas.

Estos alimentos, por grandes que fueran las tortillas, no justifican que los aztecas de entonces midieran de 1.64 a 1.67 y pesaran algo más de 58 kilos, como señalan los investigadores Cook y Borah en su libro *El pasado de México*.

Habría que suponer que ampliaban tan poco apetecible dieta pescando, recolectando o cazando.

Por otra parte los diversos chiles animaban tan escueta comida.

De cualquier forma, si exceptuamos al llamado "Cacique Gordo de Zempuala", no tenemos muchas noticias de indígenas obesos. Tan fibrosos y delgados debieron ser, que cuando capturaban a un enemigo, dedicaban cierto tiempo a cebarlo antes de cocerlo o asarlo.

Una dieta tan exigua no parece que pudiera ser la adecuada para engendrar a un pueblo capaz de resistir tantas penurias de todo tipo. Sin embargo el hecho es que el mexicano, entendiendo como tal la suma de las múltiples etnias del país, ha conseguido no sólo permanecer sobre la faz de la tierra, sino que en muchos casos multiplicarse.

En el mencionado libro *La población indígena de México* se estudia este fenómeno-

no poniendo como ejemplo a los otomíes, una tribu que está considerada como la más antigua y la más numerosa de cuantas pueblan América. Los censos señalan que esta población lejos de disminuir, aumenta con el paso de los años.

Se alimentan los otomíes básicamente de maíz que convierten en tortillas, atole, o se lo comen directamente de las mazorcas cociéndolas o asándolas. En menor cantidad comen frijol, habas, chícharos y garbanzos, y en cantidades muy grandes comen chiles de varias clases. Apenas comen carne, y eso durante sus fiestas; y tampoco forman parte de su dieta los huevos o la leche. Como bebida embriagante toman pulque. Basauri señala que a pesar de que la dieta del otomí parece insuficiente, el hecho es que en la ración diaria se encuentran albuminoides, grasas e hidratos de carbono.

Maíz: dos por ciento de grasa, cinco por ciento de albúminas y veinticinco por ciento de hidratos de carbono. Todo ello de gran valor energético, "como lo prueban la larga experiencia que se tiene a través de millares de años en que los indios de todo México, han vivido teniendo como base de su alimentación el maíz (...) La demostración teórica y la de laboratorio indican que este cereal ofrece al organismo las sustancias principales para una alimentación que pudiéramos llamar casi completa"

Por otra parte el frijol es rico en albuminoides y en proteínas vegetales. Esto da la clave de cómo un pueblo, aun cuando considerado por los especialistas como en decadencia física, ha conseguido, sin embargo, mantenerse y reproducirse. Uno más de los asombrosos efectos del maíz del que se hablará varias veces en este libro.

Fernández de Oviedo hace en el año 1535 una relación de cómo los indígenas talaban la tierra, después la quemaban y cada hombre, con "un palo en la mano tan sólo como él, da un golpe de punta en tierra y sácalo luego, y en aquel agujero que hizo echa con la otra mano siete u ocho granos del dicho maíz y da otro paso adelante y hace lo mismo".

Cuenta, también, cómo cuando nacían las panojas, colocaban a los niños en los árboles, para que con sus gritos espantaran a los pájaros que se las querían comer. Y añade que los cristianos que cosechan maíz aprendieron esto de los indios y ponen a muchos a espantar a los pájaros y a los cerdos que siempre están prestos a comerse los maizales.

Creo que ahora conviene hablar algo del pan de cada día, sin el cual ningún pueblo, que yo sepa, ha sido feliz.

Aun cuando algunos hoy piensen lo contrario, el pan no siempre ha sido de trigo; por el contrario, en muchas partes se hicieron panes de muy distinto producto inicial. El trigo es fama que necesita una buena tierra y un buen abono, lo que no siempre se encuentra. En otras ocasiones el trigo faltó o no se llegaba a conocer; así que surgieron nuevos panes, ya que aun para los seres más distintos vivir sin pan es mal vivir. A lo largo de la historia de los pueblos se hizo pan de cebada, arroz, frijol, lentejas, chícharos, algarroba y cuanto fuera posible convertir en harina panificable.

Dice la doctora Ruth Adams, a quien acudiremos más veces en este libro, que "en las épocas de hambre, en Europa, se usaba la corteza de ciertos árboles como uno de los ingredientes del pan, para suplir la deficiente provisión de harina". En Suecia, el año 1799, se hizo pan con el interior del árbol del abeto, y durante la última guerra mundial, en algunos países europeos se comió pan que tenía una parte de serrín.

En estas condiciones el pan, que no contiene ni vitamina A ni C, no se sabe qué podría aportar al desarrollo del ser humano, excepto paliar el hambre.

En muchos países hacían pan que habría de durar medio año y que se guardaba entre lienzos, a pesar de lo cual terminaba siendo tan duro que había que cortarlo con una sierra y meterlo en agua para que pudiera ser comido. Fernández de Oviedo nos ofreció informes sobre dos formas de hacer pan en el mundo prehispánico de México.

Receta de Oviedo para hacer pan de maíz

Se muele el grano en una piedra grande, algo cóncava, con otra de piedra, tal y como hacen los pintores para moler el color. Se va añadiendo al maíz molido, poco a poco, agua, hasta crear una pasta. Se toma un poco de esta pasta y se envuelve en una hoja de la caña del propio maíz. Se pone en las brasas y se deja asar. Se saca cuando está bien asado, pero blando por dentro, con miga tierna.

Se come caliente, ya que estando frío este pan de maíz no tiene buen sabor y está más seco y áspero. También los bollos se pueden cocer, pero es peor que asado.

El extraordinario espíritu observador de Oviedo nos ha dado otras recetas que no merecen el olvido.

Cómo hacen pan de cazabi según Oviedo

Se hace el pan de *cazabi* de raíces llamadas yucas y también mandioca, que es voz guaraní. Se ralla yuca que es como zanahorias gruesas y mayores y tienen una corteza áspera y dentro de ella está muy blanca.

Cuando está muy rallada se estruja en una especie de talega hasta que le sale el líquido y esta agua no se toma, que es veneno. Lo que queda es como salvado. Se toma y se pone al fuego en una cazuela de barro. Y se deja cocer a mucho fuego hasta que esté seca y sea muy buen pan.

Del líquido que se dijo era veneno, se puede dejar al sereno varios días y se torna dulce y queda como miel, y si se deja varios días más, se hace agrio y sirve como vinagre y se puede tomar sin peligro alguno.

El pan de *cazabi* se sostiene un año y se puede llevar de un lugar a otro sin que sufra y hasta sirve para los viajes en la mar. Y dice Oviedo que la yuca del continente americano se llama *boniata* y que él la comió muchas veces, ya que es "buen manjar".

Será curioso examinar, más adelante, cómo el pan amasado con azúcar fue

adquiriendo en México una importancia tal que no es fácil imaginar una merienda sin una de las muy numerosas formas que adoptan los tales panes dulces.

Mientras llega ese momento las tortillas ocuparán su lugar en la dieta y el maíz será la semilla alrededor de la cual girará no sólo la vida del azteca sino también todo un mundo espiritual riquísimo en leyendas y mitos cosmogónicos.

Según uno de estos últimos, tal y como lo cuentan aún ahora en Chalco el maíz, o *cintli*, nació de las uñas de un joven dios engendrado en una cueva por el dios llamado "Venerable Príncipe Señor" y una diosa llamada "Flor Quetzal". El recién nacido se metió debajo de la tierra y de sus cabellos salió el algodón; de una oreja el *huazontli*; de la nariz la chíá y de las uñas salió el maíz.

Por eso el dios muerto fue muy amado por todos los otros dioses y lo llamaban *Tlaxopilli*, que quiere decir "Señor Amado" (*Mitos cosmogónicos del México indígena*, Jesús Monjarás-Ruiz).

Cerca de la ciudad de México, desde el año novecientos, viven los xochimilcas, ahora ya no sólo capturados por la mancha de la inmensa población, sino convertidos en buena parte en personajes turísticos.

Pero en Xochimilco pervive uno de los más singulares inventos del hombre prehispánico: la chinampa.

Del asombro que la chinampa despertó en el europeo da noticia un largo poema de autor barroco y novohispano de alrededor de 1830.

*De zéfiro fugaz bella consorte,
alma Flora, que reinas en los campos,
cuando la primavera deliciosa
les presta vida con aliento blando,
y hace brotar en medio a la verdura
rosas, adelfas, dalias y amarantos;
dime—oh Diosa— las causas y el origen
de las chinampas, monumento raro
que a tu culto erigieron los aztecas
sobre las aguas plácidas de Chalco,
donde atónito mira el europeo
móviles huertas y flotantes prados.*

La Universidad Autónoma Metropolitana ofreció en una revista una de las más elocuentes y optimistas imágenes de la chinampa; del documento saco ahora la técnica para hacer chinampas y la forma de explotárlas.

Se hace una balsa de unos cuatro por cuatro metros, para que flote sobre las aguas del lago.

Se le cubre de tierra.

Se le siembra un *ahuejote*, para que las largas raíces del árbol lleguen hasta la tierra o hasta una pared lateral y sirvan de anclas.

Se va rellenando de limo que se saca con pértigas del fondo del lago.
Se siembra la chinampa.

Antiguamente sólo servía como semillero, ya que apenas la plantita asomaba, era trasladada a tierra firme. Hoy la chinampa es jardín en donde todo crece.

Y cuatro veces al año la chinampa regala sus cosechas. De muchas universidades se acercaron a la chinampa para estudiar su funcionamiento y su eficacia. Joefrey R. Persons, un especialista de la Universidad de Michigan, dice: "La chinampa no requiere de maquinaria pesada, ni de préstamos de la banca internacional, sólo necesita recursos locales de mano de obra y ello abunda en la mayoría de las naciones del tercer mundo".

Con esto el profesor inició la campaña a favor de explotar la técnica de la chinampa. Según otros estudiosos, la chinampa mexicana tiene ya dos mil años de existencia, pero el hombre ha comenzado su destrucción; ahora sólo quedan unos dieciséis kilómetros chinamperos, ya que el agua de los lagos de Xochimilco se fue llevando a otras partes y la ciudad se come a las pequeñas islas artificiales.

Una huerta tan prolífica y generosa dio, sin duda, un tipo de alimentación que llevó a una cocina chinampera.

En las chinampas se cultivaban maíz, calabaza, jitomate, tomate, frijol, ejote, chile, chiacayote, chayote, quelites y *huanzontli*. Cuando llegaron los españoles se inició el cultivo de la coliflor, col, espinaca, alfalfa, apio, lechuga, haba, zanahoria, nabo, rábano, cebolla, pepino, betabel, chícharo, perejil, cilantro y menta. Y desde siempre se cultivan flores.

No debo terminar este primer capítulo sin mencionar la antropofagia que era habitual en el mundo azteca y que ha sido tema espinoso para los historiadores mexicanos que parecen sentirse responsables de los gustos alimenticios de los fundadores de México.

Este pudor a estudiar el uso comestible de esclavos y vencidos en batallas, tendría un cierto sentido si fuera el pueblo mexicano el único que se comió a sus semejantes; pero por lo que se conoce, de tal afición no está libre raza alguna. Aun ahora estudiosos, más supuestamente patriotas que amigos de la verdad, suelen negar la antropofagia en la que participó, sin duda alguna, el propio Moctezuma.

Como ya señalé, se engordaba a los cautivos para que a la hora del sacrificio no fueran solamente huesos y músculos. Era costumbre también, de las familias aztecas importantes, enviara a sus amigos los trozos más apetecibles del sacrificado, tales como nalgas y brazos.

La carne humana se asaba a la lumbre después de descuartizada y con toda seguridad se aliñaba con una salsa de chile y hierbas. También podían comprarse en el mercado trozos de los sacrificados, pero era comida cara que sólo estaba al alcance de los jéarcas.

No debe olvidarse que la antropofagia, como ocurrió en otros muchos pueblos, entrañaba también, un acto de fe, ya que se suponía que las virtudes

del muerto irían a parar al ser que alimentaba con su propia carne.

Dejaré este tema que a muchos puede parecer poco grato, pero sin el cual la historia de la gastronomía pierde un capítulo sin duda interesante.

Después de relatar las fórmulas habituales en la cocina del emperador y también la poco atractiva alimentación del mexicano humilde, conviene señalar que existía en el imperio una importante clase social conformada por los dignatarios o comerciantes ricos, que solían ofrecer a sus amigos muy generosos banquetes. Estas fiestas se solían iniciar a media noche y en muchas ocasiones duraban hasta el amanecer.

Dice Soustelle que para poder llevar a cabo este derroche de alimentos, era habitual que el anfitrión acumulara durante semanas lo que iba a ofrecer en la fiesta y hace una relación de lo que se podía consumir durante la tal cena.

De ochenta a cien pavos.

Veinte cargas de cacao.

Veinte perros.

Maíz, frijol, granos y tomates.

Y, cabe suponer, una gran cantidad de chiles de muy diversas clases. La cena era animada por grupos de cantantes y músicos y a cada invitado se le daba una caña de humo, para que fumara. Al final se bebía una copa de cacao perfumado que olía a vainilla y a miel.

Un libro reciente nos informa sobre *La comida en el medio lacustre: Culhuacán*. Abunda en recetas que fueron habituales en las lagunas de la ciudad de México, pero en la mayoría de las mismas se advierte ya la influencia española o los productos del Viejo Mundo. Los recopiladores, Ana Graciela Bedolla y Juan E. Vanegas, a los que prologa Cristina Stoupignan de Payán, encontraron, sin embargo, algunos platillos que por su singularidad merecen ser copiados en esta Historia.

Los *mextlapiques*, son tamales de pescaditos de agua dulce asados y envueltos en hojas de mazorca de maíz. También se hacían de tripas, mollejas e hígados de pollo. Pronto fueron adobados con cebollas, ajo y otros productos españoles.

En el libro mencionado se da una receta claramente prehispánica.

Mextlapique de nopal

Se reúnen tres *xoconostles* (nombre científico: *opuntia imbricata*) se les quita la cáscara y la semilla del centro. Se les pica muy bien. Se forma como un tamal con hojas de maíz y se rellena de un picadillo al que se le añadió jitomate, epazote, cilantro, chiles de árbol y sal. Se pone en la lumbre atando el *mextlapique* con una cinta que se hace con la misma hoja de maíz. Cuando se queman las hojas exteriores, se sustituyen por otras nuevas, pero se conserva asando hasta que ya el relleno no suelta líquido.

Esta fórmula fue ofrecida a los autores por la señora de Culhuacán Centro, doña Concepción Leyva de Rojas.

La llamada "Caca de loro" parece, también, receta muy vieja.

Caca de loro

Se pelan tejocotes y se hierven hasta que queden desbaratados. Se les agrega azúcar de piloncillo, que en tiempos de Moctezuma pudo ser miel de abeja y canela. Se hierva hasta que quede una mezcla algo espesa. Se rellenan unas hojas de maíz que fueron humedecidas, formando tamalitos. (Receta de la señora Concepción Martínez Yáñez).

Serpiente de cascabel

La serpiente de cascabel, como ya se señaló, bastaba con depellejarla y partirla en trozos, para salarla y dejarla un tiempo al sol, hasta que quedaba seca. Después se colocaba sobre las brasas esperando a que la carne tomara un color dorado.

Chichicuilote asado

Se trata de una avecilla pequeña, de largo pico, que abundaba en las lagunas y que se desplumaba, quitándole las patitas, largas y flacas, la cabeza y los intestinos, para asarse sobre el comal.

Las ancas de rana también eran asadas directamente sobre el fuego, para luego adobarlas con salsa de chile. Se comían, nos dicen los citados investigadores, "en fechas muy señaladas".

El pato era despojado de la cabeza y de los intestinos, se le recubría de barro y se ponía a asar. Al quitarle el barro se iban, también, las plumas.

Éste ha sido un panorama general, como conviene a este libro, del comer en el mundo mexicano previo a la llegada de los españoles.

Por ello he simplificado necesariamente el concepto "indio", refiriéndome a los habitantes de las zonas dominadas por el imperio azteca o muy influidas por el mismo.

Pero ~~México~~ fue, y sigue siendo, de una pluralidad grande que reúne etnias muy diversas y lenguas muy distintas. Para dar una idea de este conglomerado de países indígenas que hoy conforman la República Mexicana, recurriré a una relación sucinta de las diversas lenguas que aún se hablan, con la advertencia que algunas de ellas se ramifican en varios dialectos.

Mixteco-zapoteca

Maya-quincheana

Otomiana

Zoque-mixteca

Totonaca

Pimana

Tarasca

Y otras en periodo de desaparición.

como en el BC

El interés por la comida prehispánica, de la que escribí antes, ha dado como

resultado que algunos restaurantes comerciales volvieran los ojos hacia atrás. Justamente en un hotel del centro de la ciudad de México, se suelen ofrecer menús aztecas.

Como ejemplo de esta forma de nostalgia gastronómica sugiero este menú que satisface, también, los gustos actuales.

Achmich ica tlacualli, que significa charales con salsa de molcajete.

Canauhchilpipiantli; pato en pipián rojo.

Tzopwelxaxototl, que vale por dulce de guayaba.

De cómo el pipián se hace con la semilla de la calabaza y es sabor inolvidable, se hablará más adelante en esta historia; así como de las frutas americanas.

Pero bueno será no abandonar el remoto pasado, sin mencionar el atole, que fue bebida a la que acudieron y acuden hoy lo mismo ricos que pobres con fruición justificada.

Elogio de los atoles

Se hace un buen atole disolviendo masa de maíz en leche o agua hirviendo y revolviendo la mezcla cuidadosamente para que se formen los menos grumos posibles. Después se pasa al atole por un cedazo para que resulte un líquido espeso y suave. Se añade un saborizante y así se logra un atole de guayaba, de pera o tal como se pretenda. En tiempos prehispánicos se endulzaba con miel, ahora con azúcar en el momento de hervirlo.

Hay muchas noticias del atole azteca y de lo que muy pronto aficionó a los invasores.

Fray Tomás Gage, un dominico inglés que llega a México en 1625, en un libro de viajes cuenta lo que el atole es:

Como nuestra leche de almendras, pero mucho más espeso y se hace con el jugo del maíz tierno o trigo indio, que confeccionan con especias, moscada y azúcar, y que no sólo es admirable por la dulzura de su aroma, sino mucho más comfortable y nutritivo para el estómago.

El escritor Salvador Novo, en nuestro tiempo, dijo que "los atoles a semejanza del pulque, se beneficiaron con el advenimiento del dulce en la medida en que el pulque capitalizó la inagotable búsqueda mestiza y barroca de nuevos sabores".

Hoy las madres acuden al atole para destetar a sus hijos y siguen haciéndolo, también, para toda la familia y en toda ocasión.

El alimento que se defiende solo

El nopal espina a quien se le acerca y lo toca sin precaución, pero esto no le ha servido para defenderse de la voracidad humana que fue a descubrir en su apariencia hosca no sólo el alimento, sino también medicina y hasta materiales para crear multitud de cosas convenientes.

Entró el nopal, también, en el escudo nacional mexicano en donde se le

representa como sustento para un águila que se come una serpiente.

La leyenda dice que el nopal es el corazón de un dios llamado Copil, que tuvo un violento incidente con Huitzilopochtli en el que no sólo resultó muerto, sino también lanzado a las aguas de una laguna en donde el corazón fue transformándose hasta surgir verde y espinoso.

Los naturales de México supieron pronto que bajo el enemigo tan fiero se ocultaba un alimento saludable y un líquido que era bueno contra las fiebres y otros males.

Los soldados de Hernán Cortés perdieron, también, el respeto al nopal y comenzaron a quitarle las espinas, partirlo en tiras y asarlo o cocerlo.

Es el nopal una planta de desierto y por lo tanto capaz de cuidarse sola; crece fácilmente, se reproduce sin cuidados y da un fruto agradable; la tuna a la que se le acusa, sin embargo, de impedir o retardar el desalojo fecal.

Se dice que en México se encuentran cerca de sesenta especies de las cuales trece son comestibles.

El matrimonio De 'Angeli en el libro *De manteles largos* recupera una receta de *La cocina en el bolsillo*, que tiene un bello nombre: "Nopalitos navegantes". Es fórmula vieja, pero no antigua ya que aparecen entre los ingredientes elementos europeos como el aceite, ajos y cebollas. Los aztecas debieron comer los nopales asados sobre el fuego y espolvoreados de sal y chile. En cuanto a la tuna, el aprecio que por ella tuvieron los americanos se refleja en su constante aparición en los códices que hasta nosotros llegaron. Dibujan los nopales floreados, en ocasiones dándoles un sentido simbólico y otras como un elemento habitual del paisaje. La tuna, fruta deliciosa y fresca, aparece en muchas variantes, pero ciertos conocedores dicen que la mejor es la llamada de Alfacayucan, que es blanca y grande.

El hongo bienhechor

No hay duda de que los habitantes del México prehispánico conocían los hongos y su aprovechamiento; el llegar a reconocer los buenos de los mortíferos debió ser una experiencia dolorosa, como ocurrió en todos los países, que fue dejando víctimas y en el mejor de los casos dolores.

El poeta José Juan Tablada publicó un muy curioso libro titulado *Los hongos mexicanos*, en el que incluye muy bellas acuarelas ilustrativas sobre quiénes son bienhechores y quiénes enemigos. No trataremos en esta historia el hongo alucinógeno, ya que estamos en la tarea de comer y no de soñar; pero no sería justo dejar de mencionarlo.

Dice Tablada que los hongos, que nacen en la noche, bien pudieron ser considerados por los indios como "hijos de la luna". No sabemos cómo se comerían los hongos aun cuando bien se puede pensar que harían una sopa hirviéndolos en agua y sazónándolos con picantes; también es posible que Moctezuma conociera las carnes guisadas con hongos. De esto no tengo noticia, pero dada la abundancia en México de las especies comestibles parece posible.

El hongo que ha conquistado la cocina más elaborada es el que crece en las mazorcas de maíz, de color negro tierno, de muy suave textura.

El cuitlacoche (*Ustilago maydis*) no tiene buen aspecto pero se disculpa por su delicado sabor; era conocido desde siempre por los aztecas y los tacos de cuitlacoche debieron ser comida privilegiada; ya aparece en el códice Sahagún.

El pueblo mestizo mexicano ha dado a los hongos y las setas nombres peregrinos: pata de borrego, pedo de arriero, oreja de palo, cabeza de vaca, trompa de cochino; pero ya los indígenas nahuas los habían identificado, a este último lo llamaban *chinalnácatl*.

Para un pueblo guerrero, como el azteca, la recolección de hongos fue tarea femenina e infantil que terminaba con su exhibición y venta en el tianguis.

Debiera asombrarnos en hecho de que uno de los más exquisitos manjares que se pueden hacer con estos hongos haya tardado siglos en ser inventado; hablo de la crepa de cuitlacoche que ahora se encuentra en las cartas de los más elegantes restaurantes mexicanos.

Parece ser que fue, por el año 1956 o el 57, cuando un personaje sorprendente, mitad restaurantero mitad pintor, Jaime Saldívar, ofreció por vez primera las crepas a sus clientes.

Saldívar había sido director del Jockey Club del hipódromo de la ciudad de México, pero fue en el Club de Industriales en donde dio a conocer el cuitlacoche envuelto en una suave hojuela de harina. En cierto modo, hay que reconocerlo, don Jaime sólo hizo rescatar del olvido un taco que con toda seguridad ya conocía Moctezuma, con el único cambio de usar el trigo en vez del maíz.

El nombre cuitlacoche, o acaso como en algunos textos se dice, huitlacoche, proviene del término náhuatl *huitlatl* que vale por excremento y se apoya en su aspecto poco confiable.

La llegada del hongo cuitlacoche a Europa fue recibida como una enfermedad del maíz y no como un lujo gastronómico; los franceses lo llamaron carbón de maíz y quedó patente su desagradable aspecto en una muy bella lámina dibujada y coloreada por Julia Du Port para ilustrar el libro de Matthieu Bonafous *Historia natural, agrícola y económica del maíz*, París, 1836.

En los últimos años el éxito de este hongo ha sido tal que se puede encontrar enlatado y en las tiendas de muchas ciudades europeas en donde comienza a ser conocido y apreciado.

Cómo se debe comer

La rigurosa ceremonia que presidía las comidas de Moctezuma o los banquetes, también rodeados de un cuidadoso protocolo, de los sacerdotes y guerreros principales, tenía en el pueblo llano azteca una prolongación que si no tan estricta sí parece haber sido sometida a una enseñanza que los ancianos inculcaban en los jóvenes.

En el año 1600 se imprimió en México el *Huehuetlahtolli*, un libro de enseñanza para la juventud que recogía consejos y advertencias procedentes de la tradición

náhuatl aun cuando ya tocados por la doctrina cristiana.

En cuanto a la comida el *Huehuetlahtolli* o "Antigua palabra" aconseja:

Y cuando comas no estés viendo a la gente con disgusto, no le dejes la comida a la gente con enojo. A aquel que ti llegue le darás, tal vez vaya con hambre, aunque sea un poquito de aquello que tu has merecido. Si comes junto a alguien, no así se te atraviese el bocado en la garganta, no te atragantes, no te atasques. No acabarás el primero, terminarás hasta que haya acabado.