

tos que he dicho y muchos más me causaron ver los diferentes tratos y ejercicios que mis pastores, y todos los demás de aquella marina, tenían de aquellos que había oído leer, que tenían los pastores de los libros; porque si los míos cantaban, no eran canciones acordadas y bien compuestas sino un "Cata el lobo", "Do va Juanica" y otras semejantes, y esto no al son de chirumbelas, rabeles o gaitas, sino al que hacía el dar un cayado con otro o el de algunas tejuelas puestas entre los dedos, y no con voces delicadas, sonoras y admirables, sino con voces roncadas, que solas o juntas parecía no que cantaban sino que gritaban o gruñían. Lo más del día se les pasaba espulgándose o remendando sus abarcas, ni entre ellos se nombraban Amarilis, Fíldas, Galateas y Dianas, ni había Lisardos, Lausos, Jacintos ni Riselos, todos eran Antones, Domingos, Pablos o Llorentes; por donde vine a entender lo que pienso que deben creer todos, que todos aquellos libros son cosas soñadas, y bien escritas, para entretenimiento de los ociosos, y no verdad alguna que, a serlo, entre mis pastores hubiera alguna reliquia de aquella felicísima vida y de aquellos amenos prados, espaciosa selvas, sagrados montes, hermosos jardines, arroyos claros y cristalinas fuentes, y de aquellos tan honestos cuanto bien declarados requiebros, y de aquel desmayarse aquí el pastor, allí la pastora, acullá resonar la zampoña del uno, acá el caramillo del otro...³

No cabe, pues, duda ninguna de que Cervantes percibía muy bien el ámbito, el alcance y la función de esas dos vastas corrientes o modos literarios: el realismo crítico y el idealismo convencional, y que cultivó ambos con idéntico entusiasmo, con igual amor y con similar maestría, sin predilección especial y ninguno de ellos aisladamente, puesto que alternan en las *Novelas Ejemplares*, que después del *Quijote* escribió el *Persiles*, y que al terminar éste pensaba en *continuar La Galatea*. No fue influencia superficial de una moda literaria, que ciertamente existió pero que ya a los comienzos del siglo XVII estaba casi extinguida; fue, creo yo, una íntima necesidad espiritual que lo llevó a expresarse en una y en otra modalidad, para él igualmente valiosas, como lo son, por más que ahora —esto sí por moda y circunstancias— nos parezca extraño y tienda a prevalecer cierta corriente de menosprecio para un arte idealista, convencional y de evasión; menosprecio que sienten o fingen ciertos grupos más o menos profesionalmente literarios, pues, por otra parte, es evidente que el público en general sigue gustando y buscando la literatura de evasión, acaso por verdadera necesidad espiritual, y lo único que acontece es que tiene que satisfacerse con lo más deficiente, porque quienes podrían darle un producto de mejor calidad siguen empeñados en ofrecerle lo que el público no gusta ni desea.

Largo sería ese tema de tratar y quede para otra ocasión para no confundir, aquí la exégesis de un tema concreto con el discursar sobre generalidades teóricas, porque confusiones tales me son particular-

mente repugnantes como una injuria al orden intelectual [donde también hay un *cuique tribuere*] y porque me parece que llevan consigo cierta falta de limpieza mental.

Mas, volviendo a Cervantes, para mí lo admirable es aquel equilibrio, ya aludido, en el conjunto de su obra, entre el claro realismo crítico y el consciente artificio de la ideal belleza.

No reprochemos en él ni en sus contemporáneos el cultivo de la novela pastoril; entendamos que fue una manifestación artística de escape, de compensación y que esos hombres admirables del Renacimiento que vivieron una etapa agitada, febril e inestable, como la nuestra, supie-

ron tener en sí y en sus obras una diversidad armónica que hoy no siempre sabemos captar, que hoy nos perdemos por no saber apreciar ni saborear lo que para ellos era fácil, normal, corriente y plano: la pluralidad de la belleza, pues si lo ignoramos o lo olvidamos, ellos supieron bien *ca per troppo variar natura è bella*.

1 PAOLO SAVJ-LÓPEZ.—Cervantes. Trad. del italiano por Antonio G. Solalinde. Ed. Calleja, Madrid. 1917. p. 56.

2 WILLIAM J. ENTWISTLE.—Cervantes. Oxford, The University Press, 1940.

3 CERVANTES.—*Coloquio que pasó entre Cición y Berganza, perros del Hospital de la Resurrección*.

LA COMIDA PREHISPANICA

Por Rosaura HERNANDEZ RODRIGUEZ



Dibujos tomados del Lienzo de Tlaxcala

SE HA CONSIDERADO que el nivel cultural de los pueblos está relacionado con su alimentación. Es tradicional el pensamiento de que la humanidad ha pasado siempre por diversas etapas culturales para adquirir mejores medios de vida. El hombre fue primeramente cazador y recolector, luego agricultor. El paso de una etapa a otra ha significado para los grupos humanos una gran victoria y se recuerda en las leyendas, códices y crónicas, con verdadero encanto.

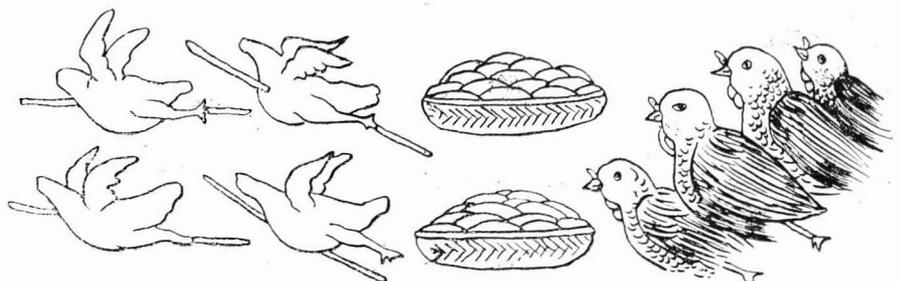
Entre las gentes del centro de México, desde que la leyenda se mezcla a la historia, encontramos datos sobre comida. Un ejemplo es esa narración fascinadora, la Leyenda de los Soles, en la versión que nos da la *Historia de los Mexicanos por sus Pinturas*; en ella se nos dice que durante el primer Sol de la creación, gobernado por Tezcatlipoca, los gigantes —que eran los seres que vivían en esa época— eran tan grandes que arrancaban los árboles con sus propias manos, y la gente "...comía bellotas de encinas y no otra cosa...". En el segundo Sol, cuyo dios regente fue Quetzalcóatl, la

comida de los macehuales consistió en "...piñones de las piñas y no otra cosa...". El dios del Infierno, Tlalocateclí, dirigió los destinos de los hombres en el tercer Sol, durante el cual los macehuales comieron "...acicutli, que es una simiente como de trigo que nace en el agua...". Tocó a Chalchitlicue, esposa de Quetzalcóatl, gobernar el cuarto Sol, y en su tiempo se comió una simiente parecida al maíz que se llamó cintrovoco y que posiblemente sea el teocintle. (*Historia de los Mexicanos por sus Pinturas*, pp. 212-214).

La evolución de la comida durante las épocas de los Soles es bien clara: piñones en la época en que los hombres eran recolectores, hasta que encontraron las semillas silvestres mencionadas como el acicutli y el teocintle. Conocieron el cultivo de las semillas durante el quinto Sol, que fue la época en que vivieron los pueblos mesoamericanos a la llegada de los españoles.

En los datos ya francamente históricos que nos proporcionan los *Anales de Cuauhtitlán*, se mezclan, entre la narración de los acontecimientos políticos, militares y religiosos, algunos renglones que nos hablan de comida. Se señalan el año, el suceso, y se agregan los nombres de las hierbas y animales que entonces servían de alimento. Cuando se ha aprendido a cultivar la tierra y los alimentos son cocinados, se anota también como suceso importante.

Las principales noticias acerca de la evolución de la comida las encontramos de preferencia entre los chichimecas. Es sabido que estas gentes fueron recolectoras y cazadoras y que su alimentación, por lo tanto, se componía de la flora y fauna silvestres propias de la región por donde merodeaban; así lo recuerdan las figuras del Mapa Tlotzin 16, 17, 18.



Dibujos tomados del Códice Mendocino

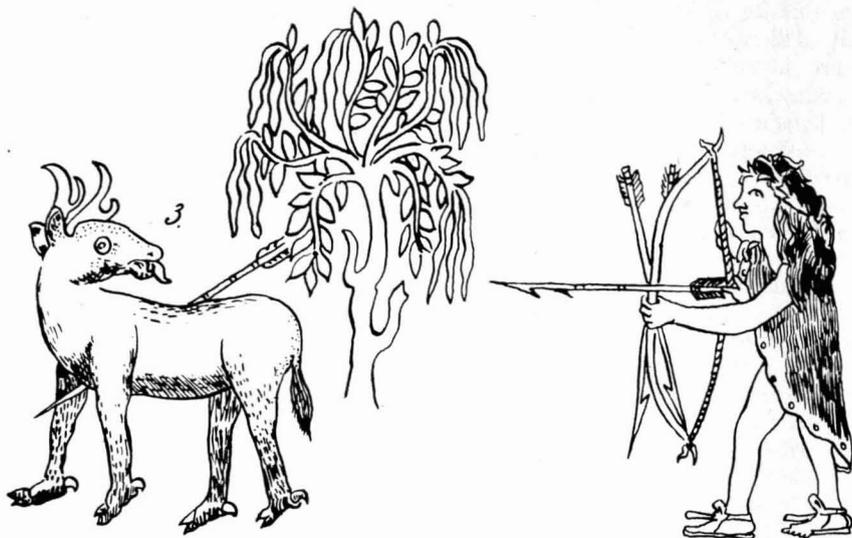
Antes de establecerse en Cuauhtitlán, en el año 5 acatl-691 de nuestra era y según los Anales que llevan el nombre de este pueblo, comían grandes tunas, biznagas, mazorcas tiernas, raíces y xoconochtlí o tunas agrias que todavía son usadas en la comida mexicana. Pero, ya establecidos en Cuauhtitlán, pasó mucho tiempo antes de que conocieran el cultivo del maíz; en el año 10 calli-865 se anotó la muerte del rey Huactli, con el comentario de que en su tiempo se comían sólo aves, culebras, conejos, y venados, y de que este rey "... ignoraba que se siembra el maíz comestible".

Entre los manjares que fueron ofrecidos a Quetzalcóatl por los enviados de su enemigo Tezcatlipoca, junto con el pulque fatídico que le hizo olvidar sus deberes religiosos, le fueron llevados que-lites cocidos, tomates, chile, jilotes y ejotes. (Anales de Cuauhtitlán, par. 40).

La caída de Tula produjo migraciones de pueblos en varias direcciones; los chichimeca totonihuaque, los cuauhtinchantlaca, etc., que llegaron a Cholula, recordaban en esta forma las vicisitudes de su viaje:

Cuando se establecieron nuestros antepasados, nuestros primeros, quienes vinieron a gobernar el país incultivado de las hierbas y árboles, el páramo, los bienes que traían consigo eran codornices, serpientes, conejos y venados y los comían cuando pasaban sus años y días en las caminatas. Dieron buen ejemplo a los demás porque levantaron y conservaron sus pueblos sólo con la ayuda del Ipalnemouani, "por quien todo vive", "el señor del mundo".
(Historia Tolteca Chichimeca)

Un acontecimiento con el que los chichimecas relacionan el cambio de alimentación es el que nos refiere el Mapa Tlotzin, diciendo que al tomar contacto con los pueblos de origen tolteca, tuvieron conocimiento de los alimentos cocinados. El pasaje es interesante, pues marca una transición cultural importantísima en un pueblo nómada que empieza a adquirir hábitos de gentes de cultura superior. Toca al señor chichimeca Tlotzin saborear él mismo este cambio de vida: cuando iba a cazar a unos montes en las proximidades de Chalco, se encontró a Tecpayoachcauhtli, de ascendencia tolteca y habitante de Chalco, quien le acompañó en su empresa y "... le hizo comer por primera vez cosas cocidas... porque Tlotzin comía crudo lo que mataba" (Mapa Tlotzin, Anales del Museo Nacional, 1ª época, T. III, pp. 310-311), de modo que al llegar a casa de Tecpayoachcauhtli le ofrecieron tamales y atole, conejos y serpientes asados. Aparecen también en este conjunto el metate y los carbones sosteniendo el comal. En estas figuras se encuentran elementos que aún en la actualidad son característicos de nuestra vida campesina: atole, tamales y el metate, alrededor de un comal. Un auténtico hogar mexicano.



Cazador chichimeca—Dibujo tomado del mapa Quinatzin

Después pasamos a la época de la peregrinación azteca, y encontramos que una vez que salieron de Teoculhuacán llegaron a unas sierras grandes donde permanecieron dos años "... sembrando lo que habían de comer y llevar" (HMP, pp. 219-220). La tira de la Peregrinación muestra que los aztecas se detuvieron a la sombra de un gran árbol, y una vez hecho el altar a su ídolo, se pusieron a comer alrededor de un molcajete y un chiquihuite que contenían probablemente, tamales y tortillas. Pero cuando fueron desalojados de Chapultepec, algunos se refugiaron en los cañaverales donde sólo comieron yerbas y culebras (HMP, p. 235). Instalados cerca de Chalco, permaneció allí una parte de ellos guardando tunas en una bolsa "... porque entonces no comía la gente otra cosa...". La misma fuente dice que los aztecas conservaban recuerdos en sus historias de las épocas precarias durante las cuales su alimentación fue muy escasa, en contraste con la cierta abundancia del apogeo mexicana.

En el siglo XVI Sahagún recogió la versión de que los otomíes, pueblo que se había tenido conceptualizado en muy bajo nivel cultural, "... tenían sementeras y trojes, comían buenas comidas y bebían buenas bebidas..." (T. III, p. 122), y la comida consistía en maíz, frijol, ají, sal, tomates, tamales colorados que llamaban xocotamallis y frijoles cocidos; comían perritos, conejos, venados y tordos (p. 123). En el mismo siglo, el propio Sahagún dedicó un capítulo, el XIII del libro VIII, a la comida de los señores, y en él detalla las diversas especies de tortillas, tamales y guisados de animales y verduras. El doctor Ignacio Alcocer hizo una traducción de las comidas de los reyes o caciques y señores más distinguidos. Estas comidas variaban, y generalmente iban acompañadas de salsas y condimentos exquisitamente preparados.

Había, de acuerdo con la estratificación social, comidas para ricos y pobres; estos últimos comían casi la basura, pues se incluye en la lista de los alimentos de los macehuales, pedazos de tortillas con salsa de tomate, nopal viejo, maguay asado "... cosas endurecidas...", hierbas, animales acuáticos, huevecillos de aves de la laguna (con ellos se hacen, aún hoy, tortitas que se agregan a diversos moles), tamales de pescaditos y gusanos, moscas "axáyacatl".

Cuando los españoles conquistadores llegaron a San Juan de Ulúa y se establecieron ahí, el cacique Pitalpitoque indicó a los habitantes del lugar que diesen de comer a los jefes, mientras que los soldados —se quejaba amargamente Bernal Díaz— tenían que pescar y cazar por su propia cuenta; si no, no comían. Para atender a los capitanes, el gobernador envió a mujeres para que les hicieran en su propio campamento "pan de su maíz", y cocinaron las gallinas, pescado y fruta, y como bebida les ofrecieron cacao "que es la mejor cosa que entre ellos beben". Cortés quedó maravillado de los numerosos y abundantes platillos que se hacía servir Moctezuma y que consistían principalmente en carne, pescado, frutas y hierbas "que en toda la tierra podía haber" (Cortés, Cartas, I, p. 210).

El doctor Francisco Hernández, médico de Felipe II que estuvo en México por 1574, escribió en las *Antigüedades de la Nueva España* lo que comían la generalidad de las personas. Su opinión puede contrastarse con la de los autores que concentraron su atención en la comida de los grandes señores. Respecto a la masa del pueblo, dice el doctor Hernández, por ejemplo, que la mayoría de la gente se contentaba con comer tortillas untadas de chile; pero en otro lugar asienta que eran pocos los animales que escapaban al paladar de los mexicanos y enumera serpientes venenosísimas a las que se les quitaban las cabezas y colas antes de comerlas, topos, ratones, musgo lacustre, y "plantas hórridas y nefandas"; también se contaban entre los alimentos de los pobres, los piojos, que muchas veces se criaban y engordaban en la propia cabeza. En el mercado vendían "ciervos destazados o enteros, carneros cocidos en agua, carne de buey, laticornios, conejos, liebres, tomas, y perros tuzatlí del género de las comadreas, los cuales cazan y engordan..." (Dr. Hernández, *Antigüedades*, p. 82).



16 Tloti, 17 esposa de Tloti, 18 Tecpayoachcauhtli — Dibujos tomados del mapa Tlotzin