

De lo que comen los señores Una interpretación de Fray Bernardino de Sahagún

ETNOHIST. JIAPSY ÁRIAS GONZÁLEZ
ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA-INAH
eligonca@prodigy.net.mx

Para lograr uno de los grandes objetivos de la etnohistoria como la reconstrucción de los procesos histórico-culturales de una sociedad determinada; necesitamos de diversas herramientas para lograr estas metas. Una de las técnicas que usa el etnohistoriador es el análisis exhaustivo de las fuentes escritas, ya sea primarias o secundarias.

Las fuentes primarias, entendidas por manuscritos de testigos que presenciaron los hechos que narran o sus testimonios, en crónicas, estudios o documentos legales, no son espejos claros de la verdad a la cual representan; personas que tuvieron una ideología, intereses, anhelos, sueños, deberes, realizaron sus registros objetiva o subjetivamente, estos escritos son "su realidad", el modo en que ellos la comprendían. Por lo tanto su interpretación se basa en la creencia, educación o en las experiencias vistas a través de ellos. Así que nosotros tenemos que valernos de diversas armas, ser multidisciplinarios y tener una visión *olística* para someter al documento a cuantiosas investigaciones para sacar el mejor provecho de ellos.

Mediante el estudio de los documentos escritos en el siglo XVI, en particular del *Códice Florentino* en su libro VIII, capítulo XIII (1954:37-40) y *la Historia general...* (1999:463-465), se intenta descubrir a través del análisis lingüístico y la etnografía un estudio del contexto que se presenta en dichos textos y dar un significado lo más preciso o cercano posible a las ideas, en términos de la visión indígena; hacemos referencia, en particular, a algunos de los platillos que consumían los Tlatoanis.

Aquí se podrán observar las diferencias ideológicas que hay entre un documento y otro, aunque se enumeren los mismos acontecimientos y detalles; el *códice Florentino*, escrito en náhuatl con información recopilada por los indígenas, por demanda del mismo Sahagún y su traducción corregida y aumentada al castellano por dicho autor.

Antes de comenzar quisiera dar a conocer que esta investigación es sólo una parte



XIX/3/C • Arturo Ramos Guerrero. *Rostros*. D.F., 1998.
Fototeca-Escuela Nacional de Antropología e Historia. Fondo Curso de Fotografía Antropológica.

del fruto que se obtuvo en las clases de náhuatl 3, 4 y 5, con el profesor Leopoldo Valiñas. En dónde cada alumno transcribía del náhuatl al español (o mejor dicho al mexicano), estrofas o párrafos, hasta terminar con el capítulo XIII del libro VIII que pertenecen al *Florentino*. Además de la exposición de cada traducción literal con ayuda del diccionario de Molina y del Mtro. Valiñas, se complementaba o se comparaba la transcripción con la experiencia etnográfica de los integrantes de la clase y de sus conocimientos acerca de algún alimento o platillo que aún sobrevive en nuestros días sin transformación alguna, o que los ingredientes o maneras de ejecutarse siguen siendo las mismas, pero cambiaron su nombre, o al contrario, varía algún ingrediente pero su nombre en náhuatl lo preserva. Aunque en su mayoría ya no los comen autoridades en particular, se ven difundidos y consumidos por la población mexicana. Tal es el caso de los tamales, los atoles, las salsas o moles, algunas frutas, hierbas comestibles, peces, etc.

Al mostrar esta investigación en el presente artículo fue necesario fragmentarla,

ya que por motivos de espacio no podía exponerla en su totalidad, porque se tendría una extensión considerable en su explicación y desarrollo, así que sólo mostraré un pequeño segmento de este estudio.

Para poder tener una mejor apreciación de lo que decía el *Florentino*, Sahagún y nosotros, se formaron 3 columnas. La primera es sobre lo que comenta Sahagún, la segunda lo que dice el *Florentino* y la tercera nuestra interpretación final, pero previo a esto se realizó la traducción literal, misma que tratamos de no cambiar al momento de presentar nuestras interpretaciones.

Antes de comenzar a desplegar el cuadro quisiera agradecer a mis compañeros: Mtro. Leopoldo, Marisol, Mara, Aurelio, Susana, Kanek y Alejandra, quienes en conjunto logramos construir esta interesante investigación.

Capítulo XIII del octavo libro, como se presenta en el *Florentino*: las palabras que están marcadas con negritas son los fragmentos a desarrollar.



XIX/35/A • F. Rigoberto Cornelio García. *Crecimiento*. Paseo de la Reforma, D.F., 1998. Fototeca-Escuela Nacional de Antropología e Historia. Fondo Curso de Fotografía Antropológica.

Historia General	Florentino	Nuestras Traducciones
<p>Capítulo XIII: de las comidas que usaban los señores</p> <p>1.-Las tortillas que cada día comían los señores se llamaban <i>tononqui tlaxcalli tlacuelpacholli</i>, quiere decir tortillas blancas y calientes, dobladas, compuestas en un <i>chiquihuitl</i>, y cubiertas con paño blanco.</p> <p>2.-Otras tortillas comían también cada día que se llamaban <i>ueitlaxcalli</i>, quiere decir tortillas grandes; éstas son muy blancas y muy delgadas, y anchas y muy blandas...</p> <p>11.-Comían los señores estas maneras de pan..., con muchas maneras de gallinas asadas y cocidas; unas de ellas en empanada, en que está una gallina entera, (y) también otra manera de empanada de pedazos de gallina, que llaman empanadilla de carne de gallina, o de gallo, con chile amarillo;</p> <p>12.-Otras maneras de gallinas asadas comían; también otra manera de asado que eran codornices asadas...</p> <p>13.-Usaban también muchas maneras de tortillas para la gente común.</p> <p>14.-también comían los señores muchas maneras de cazuelas; una manera de cazuela de gallina hecha a su modo, con chile bermej con tomates, y pepitas de calabaza molida que se llama ahora a este</p>	<p>Ic matlactli vmej capitulo: Vncan mjtóa, in itlaqual in Quijuaia, in tlatoque.</p> <p>1.-Iztac totonqui tlaxcalli, tlacuelpacholli,</p> <p>2.-vei tlaxcalli...</p> <p>11.- totlnacaqujmjlli xocco tlapaoaxtli, anoço tlatentli, nacatlaioo tamalli chilcozio:</p> <p>12.-cihoatotoli tlatleoatzalli, tlatleoatzalli,</p> <p>13.-tianqujztlaqualli, iztac tlaxcalli etica tlaio,</p> <p>14.- totolin patzcalmoli, chiltecpio, totolin, chilcozio totolin,</p>	<p>Décimo tercer capítulo: aquí se dice lo que comían los Tlatoanis.</p> <p>1.-Comían blancas tortillas calientes, dobladas,</p> <p>2.-tortillas grandes...</p> <p>11.-Envuelto (o empanada) grande de guajolote cocido olla, tamal con chile amarillo o (empanada) de carne con acompañamiento:</p> <p>12.-guajolota asada, codorniz asada</p> <p>13.-la comida del mercado era la empanada enfrijolada de tortilla blanca,</p> <p>14.-mole de guajolote con pascal, chiltepin o chile pulga, guajolotes, guajolotes con chile amarillo,</p>

<p>Ic matlactli vmej capitulo: vncan mjtóa, i jntlaqual in quijuaia, in tlatoque.</p> <p>Iztac totonquj tlaxcalli, tlacuelpacholli, vei tlaxcalli quauhilaqualli, tlaxcalpacholli iztac nexiopapaio, tlaxcalmjmjlli, tlacepoalli, tlax quatecujujlli tamalli, iztac tlatzincujtl, iztac tetamalli tlatzincujtl, chichiltic quatecujujlli tamalli, nexiotamalli quatecujujlli, tamalatl quauhnextli, totolnacaqujmjlli xocco tlapaoaxtli, anoço tlatentli, nacatlaioo tamalli chilcozio: cihoatotoli tlatleoatzalli, colin tlatleoatzalli,</p> <p>tianqujztlaqualli, iztac tlaxcalli etica tlaio totolin patzcalmoli, chiltecpio, totolin, chilcozio totolin, chilchoio totolin, maçanacatl tlatentli, citli moli, tochtli moli, nacatlaolli patzcallo, maçanacatl patzcallo, totoizqujtl tepitoton totome, canauhtlaotzalli, canauhtlapaoax atzitzicujlotlapaoaxtli, nacatlacectli, tlatetzoionjlli nacamolli patzcallo, chilcoztlatonjlli, chiltecpinmoli xitomaio, chilcozmoli xitom chilchomoli xitomaio, tlamamollalli xitomaio iztac amjlotl chilcozio, tomaoac xoujli, patzcallo, cujatl chilchoio, axolotl chilcozi atepocatl chiltecpio, mjchpili chiltecpio, tzicatanatl inamjc papaloqujltl, chapolin chichiaoa, meocujli chiltecpinmollo, chacali patzcallo, topotlimjchi patzcallo, tlamajchin patzcallo, maçaxocomoli iztac mjchio</p> <p>tlatlahuqj teçontzapotl ixochiquial maçaxoc chichiltic, coztic, tlatzalealtic, eheiotzapotl, xicotzapotl, quauhcamotli, camotli, aocatl, atzatzapotl, nochtli, tlatlatlapoalli, iztac, co chichiltic, xoxoctic, camopaltic, matzatl, quammochil, capoli, xilotl, elotl, exotl,</p> <p>mjiaotamalli tlaixnamjctilli ouahitli ioan cap elotlaxcalli, anoço xantlaxcalli, xilotlaxcalli, ouahqujltamalli, necutlaxcalli, nochtlaxcalli,</p>	<p>toçanmoli, totonquj atolli, mjiec tlamanli, nequatolli, chilnequatolli, chilcozio, quauhnextolli tlatzincujtl, iztac xocoatolli, chichiltic, chilxocoatolli, mjltomatl inamjc eheioatoll ouahatolli izqujo, mjchioatolli necuio, it atolli, chiantzotzolatolli, chilchopan, anoç chiltecpinpanj, iztac chianatolli chilcozpa chianpitzaoac atolli, ahoachpanj chillo, tlaçiocuepalatolli chiantzotzollo, ioan chia chiltecpinpanj in jxqujch tlamanli, y, tla icalitic, oalqujça tlatojan.</p> <p>Auh in momoztlae, ice tlatatl calpixquj qujtequjlia in tlatojan, in jtaqual macujtl in nepapan tlaqualli, in totonquj tlaxcalli i iztac quatecujujlli in chichiltic tamalli, in tlaqualli, tlaxcalmjmjlli: ioan cenca mjiec tlamanli in jmollo in jvical in totoli, colli, maçanacatl, tochi, citli, tuçan, chacali, top tlamajchin, njman iee in jxqujch necutic xochiqualli.</p> <p>Auh in jquac in otlauca tlatojan, njman ic moxexeloa, in jxqujch tlaqualli: nononqua tlaqua in altepetl ipan tlatoque, ioan in jx cemañoacatl in tlatcatitlantli, in moiautitlāque, in tlaçopipilti, in tecutlatoque, achcacauiht, tequjoaque, tiacahoan, tiachcahoan, telpuchtlatoque teupixque, tlamacazque, cujcanjme, in quezqujtlamanli, ixoloo, iiahachhoan, tetlauueutzqujtique: ioan nepap toltecatl, teucujtlapitzque, amanteca, tlatecq chalchiuhtlacujloque, cacçoque, teuxinque.</p> <p>Niman moteca in jcalitic: iecauj in jcaeo xoxouhquj cacaoaçintli, quauhneçujo cac xochiocacaoatl, xoxouhquj tlixochio, chic cacaoatl, vitztecolcacaoatl, xochipalcacao tilitic cacaoatl, iztac cacaoatl</p> <p>Injc motecaia cacaoatl, tecontlacujloli, atzac tlacujloli, aquaujti aiotectli tlacujloli, pocte anaocaiotl, atzaccatol aiotectli, aiaolli oçeloeoatl, cuetlaxiaoaalli, chitatli in vncan. tecomatl, atzetzeloaztli, injc moiectia cacaoa vevei tecomatl achioalonj, vevej tlacujlolic injc nematequjlo, tohoacalli tlaioalonj,</p>
---	--

Análisis:

En la *Historia general...*, se enumeran los párrafos que describe Sahagún, así que en las columnas ubicaré el número de éste al cual me refiera.

Notas:

- 1 Tipo de mole, a base de diferentes chiles y una masa de pepita de calabaza. Se come actualmente en algunas partes de Veracruz en las celebraciones de día de muertos y también como consumo ordinario; es muy grumoso y la mayoría de las veces se acompaña con pollo o carne de cerdo. Cuando Sahagún (op.cit.:463-464) habla del *patzcal* o *patzcallo*, se refiere a una salsa hecha con pepita de calabaza.
- 2 El *amilotl* según Hernández (apud Espinosa Pineda, 1996:117), es un tipo de pescado blanco, el mayor de su especie de los peces de lago, y abundaban en la Cuenca de México.
- 3 Según Molina el *xouilli* (1992:161v) es un tipo de pescado que parece trucha; y también se encontraba en los lagos de la Cuenca de México (Espinosa, op.cit.:129).
- 4 No se encontró la definición en español de: *tlaçiocuepa*.
- 5 El *Código Florentino* (apud Espinosa, ibidem:135) nos dice que este tipo de pez *topotli* se criaba en los manantiales y eran parduscos.
- 6 El *tacamicchin*, nos enuncia Molina (op.cit.:115v), es el bagre o algún pescado grande.
- 7 No se encontró la definición de *moiautitlāque*, sólo algunas palabras que la componen: mo=se, titlan=enviar, que=es un plural o también puede aludirse a una cosa pesada, quizás se refiera a un tipo de mensajero.
- 8 No se encontró la definición en español de: *achcacauiht*.
- 9 *tequjoaque*, *tiacahoan*, *tiachcahoan*; son términos que apuntan a jerarquías de militares o guerreros.

Bibliografía:

- DIBBLE, Charles E. y ANDERSON
1954 *Florentine Codex*, Edit. The School of America research and The University of Utah, New Mexico, Vol. 8.
- ESPINOSA PINEDA, Gabriel
1996 *El embrujo de lago: el sistema lacustre de la cuenca de México en la cosmovisión mexicana*, Edit. UNAM, México.
- MOLINA, fray Alonso de. O.F.M.
1992 *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*, edición facsimilar, Edit. Porrúa, México.
- SAHAGÚN, Bernardino de. O.F.M.
1999 *Historia general de las cosas de Nueva España*, Edit. Porrúa, México, (Serie: Sepan cuantos... No. 300)