

colección:

YO  CENTRO
HISTÓRICO

La Cocina del Pueblo del Sol

*por
Rodrigo Llanes Castro*



MEXICO



ÍNDICE

- 7 LA DUALIDAD CULINARIA
- 21 LAS COCINERAS DEL PUEBLO DEL SOL
- 57 XIUHTZITZQUILO. “Tomar el año de la mano, tener un ramo en la mano.”
- 71 TLACAXIPEHUALITZTLI. “El pozole y la violencia.”
- 85 TOZONZONTLI. “La pequeña punzada.”
- 99 HUEY TOZOZTLI. “¡Te lo acabas!”
- 113 TOXCATL. “Cuaresma.”
- 129 ETZACUALIZTLI. “El día de comer eztalli, frijol con maíz.”

LA COCINA DEL PUEBLO DEL SOL

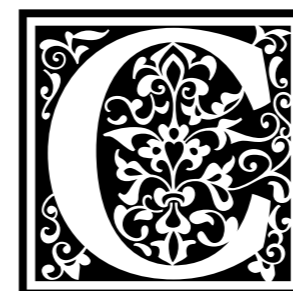
© Jorge Rodrigo Llanes Castro

Diseño: Ayla Llanes Granillo

Colección: Yo Amo Centro Histórico

- 143 TECUILHUITONTLI. “Fiesta pequeña de los señores.”
TLAXOCHIMACO. “Repartimiento de rosas.”
- 157 HUEITECUILHUITL. “Gran fiesta de los señores.”
- 171 MICCAIHUITONTLI. “La fiestecita de muertos.”
- 187 XOCOTL HUETZI. “El Xocotl está en lo alto.”
- 201 OCHPANIZTLI. “Días de barrer.”
- 221 PACHTONALLI. “Llegan los dioses.”
- 235 BIBLIOGRAFÍA.

LA DUALIDAD CULINARIA



uando reflexionamos acerca de la comida y los fenómenos sociales y culturales alrededor de ella, podemos encontrar que en la culinaria existe una dualidad básica que se representa en dos ideas: hambre y sazón.

La primera implica la capacidad del ser humano para saciar su necesidad primaria a través del desarrollo de técnicas para obtener y producir alimentos, para cocinarlos y para preservarlos. En ello, vemos la capacidad de adaptación y transformación para sobrevivir, que se demuestra en el instinto cazador con el que comenzamos a comer carne y que nos llevó a domesticar el fuego. Desde ese entonces, la cocina de la hoguera y las viandas son testimonio paladeable de que pertenecemos a una cadena de seres que se alimentan unos de otros según su instinto agresivo que se transforma en capacidad para cazar. Los cocineros usamos el asador y la plancha para ofrecer succulentas viandas cocinadas en su propio

jugo. Un pescadito sareandeado, chiloso, picante, caliente, un rico corte de bife de lomo o un sabroso pollo rostizado. Técnicas y tecnologías de origen prehistórico que recuerdan el banquete de los cazadores, quizás a unos solos metros de donde cayó la presa, en el bosque, en la playa, en la estepa. La capacidad para controlar el fuego nos dio la posibilidad de crear nuevas opciones de cocción, y crear tecnologías como el horno, la vaporera, el sarteneado, el ahumado, en fin...

Una etapa posterior de la evolución es cuando surge la agricultura y se desarrollan técnicas para labrar la tierra, y a partir de la observación de los ciclos de la naturaleza se crean los calendarios para la siembra. A partir de las cosechas se crean las recetas del sustento básico, que permitieron la construcción de la vida social alrededor del trabajo para alimentarnos. Desde ese entonces, los campos sembrados, los silos llenos de granos y los hornos de pan o los comales para las tortillas son el fundamento de la alimentación de los pueblos del mundo.

De esta manera, el abasto es el fenómeno económico y social con el que vamos advirtiendo el proceso histórico de la alimentación. A partir de los productos básicos, se van generando recetas que amplían las opciones alimentarias de la humanidad y que generan

técnicas de cocina con las que transformamos los ingredientes en platillos y alimentos preparados. A lo largo de la historia el dominio del hambre ha exigido una transformación constante de los medios de producción. Ha propiciado migraciones y conquistas en todo el mundo.

Por el otro lado tenemos la sazón: instinto humano por impregnar a los sentidos de experiencias intensas e intangibles al momento de comer y que ha acompañado al dominio del hambre desde siempre. Comenzó con la sazón primitiva con sal, que ofrece minerales provechosos para el organismo además de un sabor particular para todos los ingredientes que toca. De ahí se pasa a la idea por aromatizar los alimentos, en un inicio con hierbas que brotan en las tierras de cultivo. Pero después con especias, pequeños frutos que confieren una experiencia más intensa al momento de probar la comida. Los aromas estimulan la imaginación y refrescan nuestra memoria. Con ellos la comida se vuelve un acertijo divertido, pues uno se pregunta: ¿Qué tiene este guisado? ¿Epazote? ¿Cilantro? ¿Los dos? Un toque fresco de hierbas le quita lo monótono a cualquier comida. Nos puede llevar a desear más, a pensar más y a buscar mejores experiencias en esta vida con experiencias sensoriales más intensas y cercanas a nuestra memoria ancestral y colectiva.

Y todas estas experiencias que podemos voltear a ver a través de una sensibilidad antropológica son las que constituyen nuestra idiosincrasia como pueblo. Cada una refleja una vivencia humana que se traduce en sabor y que ha ocurrido en nuestra historia, y que va conformando nuestra memoria cultural, que es la forma sensible con la que interpretamos la realidad.

Esta herencia cultural del sabor es la que crea guisados en los que se mezclan distintos sabores, aromas y texturas, y en los que siempre hay cupo para uno más aunque el resultado final se modifique, como en el mole, al que agregamos chocolate, almendras, ajonjolí, chile guajillo, chile mulato, chile ancho, anís, canela... Es un juego que construimos con lo que tenemos a la mano y que representa en el plano simbólico lo que somos en nuestra alma.

El comienzo de todo esto está en el inicio de la humanidad. Cuando los hombres comenzamos a cocinar los alimentos, cuando surgió la sazón, el gusto, el sabor característico que identificamos con lo que es rico y sabroso. Los elementos siguen siendo los mismos: alimentos carnosos y en su jugo, el sustento reconfortante de los cereales, aromas de hierbas, especias, esencias y bebidas que nos conectan con lo divino. Todos estos los podemos disfrutar igual que nuestros antepasados siglos

atrás. Nuestra sazón la hemos logrado gracias a que siglos y años atrás otras personas lograron sabores y nos han dejado el legado de su vivencia que enriquece la nuestra, pues confluyen en un mismo ámbito que es la cocina. El resultado final es una cultura culinaria de significados múltiples y variados símbolos, lúdica y popular. Al manifestarse se logra una relación de juego entre los distintos elementos de las diferentes tradiciones que la conforman para lograr platillos deliciosos.

Del punto de tensión entre estos dos polos, hambre y sazón, surge el fenómeno de la cultura culinaria que satisface necesidades inmediatas y espirituales a la vez.

El dominio del hambre es siempre implacable, no se permite fallar en su acometido. La sazón por el contrario necesita saciar sus caprichos libremente para seguir generando nuevas sensaciones.

Sucedió que en el siglo XX el dominio del hambre decidió transformar los oficios tradicionales del alimentar y el abastecer en una industria moderna, como la generada con los automotores.

Los métodos tradicionales para cultivar la tierra, con arados tirados por el hombre o por animales, se sustituyeron por máquinas trilladoras y tractores con las que se cubrían

mayores superficies cultivadas. El rendimiento de los campos se incrementó drásticamente y la concepción original de proveer sustento, se sustituyó por la búsqueda de utilidades.

Posteriormente se crearon fábricas de alimentos impulsadas por motores para transformar los ingredientes básicos en productos listos para su consumo. Estas fábricas con grandes peroles y líneas de producción fabrican sopas y guisos enlatados, sazón para elaborar caldos instantáneos, aderezos para ensaladas y embutidos de carne. Alimentos procesados que conforman parte de la dieta diaria del hombre moderno. Estos productos se ajustaron a un modelo de distribución y abasto que requiere empaquetados, fromas de despacho y mercadotecnia estandarizados para ser comercializados en un supermercado y ser consumidos.

Los copos de avena o trigo obtenidos mediante un triturador manual y que se comían como colación en las mañanas por los granjeros europeos, se transformaron en hojuelas de maíz de pasta texturizada y endulzada con miel del mismo maíz, saborizadas con aromatizante de chocolate o fresa. Estas son empaquetadas en una bolsa de plástico y embaladas en una caja de cartón con imágenes de trigos o elefantes, amigos de

todos los niños que desayunan los famosos cereales anunciados en la televisión al momento de su programa favorito.

Se crearon también restaurantes nuevos que sirven una comida prefabricada de forma muy rápida; y que garantizan la estandarización de la sazón al separar los ingredientes de un guiso en salsas y aderezos industriales porcionados en pequeñas bolsas para ser utilizados por cada cliente en una sucursal a lo ancho del mundo.

Sin duda el dominio del hambre ha quedado probado en esta capacidad de industria alrededor de la alimentación, aunque la sazón ha perdido sus particularidades, sus caminos novedosos para ofrecernos nuevos sabores y nuevos guisos.

La reacción cultural a este fenómeno surge en comunidades que se han preocupado por preservar su identidad alimentaria a través de la sazón y de los métodos tradicionales de producción alimentaria y cocina.

Fue esta inquietud, la que llevó a un organismo internacional como la UNESCO a declarar como Patrimonio Intangible de la Humanidad a ciertas cocinas tradicionales, entre ellas las de México en el paradigma michoacano. De esta manera la

cocina mexicana ahora está protegida por una humanidad que considera nuestra forma de comer como algo muy especial. Pero ¿Cuál es la cocina mexicana? ¿Qué es lo que la hace tan especial? ¿Cuándo surge? ¿Cuál es su historia?

Hace varios años, el maestro Alfonso Caso escribió un libro en el que explicaba de forma muy didáctica los aspectos básicos de la religión azteca. Del primer texto, muy exitoso, Caso lo amplió y lo tituló como El pueblo del sol. Si bien muchos de los planteamientos del libro han sido enriquecidos y hasta rebasados por los estudiosos mesoamericanos de las últimas décadas, el nombre es enigma y mandato para México.

El pueblo mexicano mira con dificultad a su pasado. En él aun revive los momentos críticos y dolorosos de su origen cultural. La derrota de la raíz indígena por la conquista española se repitió con otras invasiones en el siglo de nuestra independencia: las intervenciones de Francia y la guerra con Estados Unidos.

Fue a raíz de la Revolución de 1910 que surgió un poderoso movimiento cultural fomentado y apoyado por el régimen revolucionario que reinterpreto la historia para rescatar el pasado indígena y justificar un presente nacionalista que

sucitó muchas simpatías. Es en este contexto en el que se edita la obra de Alfonso Caso al que me he referido y que forma parte del caudal generoso de obras antropológicas y esfuerzos arqueológicos por desenterrar un pasado vinculante para todos los mexicanos.

Gracias al trabajo de estos estudiosos del pasado, hoy en día podemos visitar más de 150 sitios arqueológicos, algunos de los muchos más que están siendo explorados en busca de una reconstrucción histórica amplia de la antigüedad mexicana.

La falta de testimonios históricos de los contactos entre los habitantes del continente americano y otros grupos humanos hasta el siglo del descubrimiento, impide encontrar referentes y noticias que nos faciliten una comprensión clara del pasado prehispánico. Tenemos más preguntas que respuestas. Es por ello que este pasado ha sido terreno fértil para la imaginación y la especulación. Alrededor de las culturas nahuas, teotihuacanas y mayas se han escrito los relatos más fantasiosos sobre su origen y destino. Es por ello que los investigadores académicos avanzan con pies de plomo para evitar abonar en la deshumanización de las culturas mesoamericanas a través de explicaciones simplistas.

Sin embargo el mexicano promedio (y también el turista extranjero) que visita sus zonas arqueológicas las contempla con un asombro religioso. Trata de sentir algún tipo de conexión íntima con esas piedras talladas y esos monumentos llenos de grandeza. Algunos han intentado recrear la religiosidad nahua recogida en las crónicas misionales, incorporando expresiones espirituales de otras latitudes y otras tradiciones con infatigable espíritu mestizo. Danzantes concheros, curanderos y maestros del espíritu tratan de regenerar una mexicanidad perdida.

Tenemos una sed de tradición que no podemos saciar. Queremos restablecer el vínculo roto con un pasado que nos constituye. ¿Cómo lograrlo?

La respuesta está en el mandato de Alfonso Caso: Somos El pueblo del sol. Nacimos de su generosa luminosidad y hemos recibido todos sus dones con la consigna de venerarlo y respetarlo. Desacrificarnos por él para contribuir a su grandeza que ilumina al mundo entero. Cada nuevo descubrimiento de piedras talladas dan testimonio de cómo acercarnos al astro de la vida: el mismo tezontle negro como el de la piedra de Coyoxauhqui, emergido de las entrañas de la tierra por el

obliga de un volcán, se talla cuidadosamente hasta dar forma a un metate en el que se molerán los granos sagrados de maíz.

La herencia culinaria de nuestro pasado indígena se compone de técnicas arcaicas para cocinar que están vivas. Aún podemos ver metates para moler la masa de maíz y los chiles secos, aunque hoy día existan los molinos mecánicos para el nixtamal y para los moles. Las mejores salsas se siguen molcajeteando en rupestres morteros de piedra y se siguen utilizando hojas de maíz y de plátano para los tamales amarrados pacientemente a mano por familias y comunidades, los cuáles son cocidos al vapor utilizando un simple tambo de metal al que se le inserta una moneda al fondo para saber que sigue conservando agua en su interior. Al igual que la tortilladora de fierro colado, son unas de las pocas de expresiones modernas de tecnología culinaria para los platillos de la tradición.

¿Cómo podemos referirnos a nosotros mismos como El pueblo del sol? ¿De donde rescatar los gestos rituales para ofrendar a nuestra fuente de vida? ¿En qué confiar y a qué temer? Es a través de nuestra tradición culinaria que se expresa en La cocina del pueblo del sol. Que demanda el sacrificio de toda nuestra comunidad para utilizar nuestras manos y transformar los ingredientes de nuestra bendita tierra en los sagrados alimentos.

El camino del sol se seguía a través de un calendario natural que establecía rituales específicos y que mantenían a los antiguos mexicanos en concordancia con los ciclos de la vida y la muerte. A pesar de la conquista y el intento español por desaparecer la religiosidad antigua, el calendario mesoamericano y los arcanos de nuestra cultura originaria siguen rigiendo nuestra vida social a través de la comida de las fiestas que todos los mexicanos reconocemos y en las que comemos muchas sabrosuras.

Por ejemplo, cada dos de noviembre, al elaborar el banquete para nuestros muertos que nos visitan, revivimos la expresión mística de la cocina al elaborar los sagrados alimentos que compartiremos con nuestros antepasados y con nuestra comunidad reunida. Aquella que visita los altares de los pueblos tradicionales y prueba pan de muerto, tamales, calabaza de temporada en dulce y chocolate batido.

Meses más tarde, del horno panadero emanará el santo olor al pan recién cocido y una rosca rellena de frutas confitadas nos devolverá la comunión con el universo en cada bocado de bizcocho. En febrero inician los preparativos del ciclo agrícola y una tamaliza acompaña la fiesta de las velas y la luz, con la esperanza renovada en la tierra que nos dará nuevamente

frutos. A esta comida ritual le sucederá la roza del terreno con los rastrojos quemados, continuará con el barbecho de las parcelas y la siembra de una nueva siembra para esperar las lluvias y ver crecer la milpa con maíz, amaranto, chile, calabaza y frijol. La cuaresma cristiana es pretexto para nutrirnos de los frutos del mar, de los obsequios de los dioses del agua que viven en nuestros océanos custodiando las perlas y el coral. Serán estas mismas fuerzas naturales las que meses más tarde regarán los plantíos para transformarlos en cosechas. En esta temporada también se honra al trabajo, el día de los albañiles que construyen la evidencia material de nuestra existencia se celebra con una comida en el lugar de la obra.

El calendario de la cocina del pueblo del sol se enriquece con otras fechas de celebración: la de los santos patronos de cada comunidad. También en los rituales de paso de la vida social nuestra existencia se sacraliza con la comida, como los nacimientos, los quince años de las niñas, el banquete de novios y los funerales. Mención especial es el itacate para las peregrinaciones, una comida preparada con anticipación para disfrutarse en los espacios devocionales y en los caminos que llevan a ellos.

En nuestro libro exploraremos este calendario ritual y culinario a través de doce de sus dieciocho veintenas y cinco días baladís que dan cuenta de nuestra órbita terrestre alrededor del sol en los 365 días aproximados que dura un año.

Cada una de las veintenas las he asociado a doce platillos emblemáticos y festivos de nuestra cocina mexicana y a un elemento social de la cultura mexicana que nos hace únicos en relación a otras naciones, para bien y para mal. Con la aspiración genuina de reconocer con Antonin Artaud que “México se encuentra en el camino del sol, y lo que se debe perseguir en él es el secreto de aquella fuente de luz.”

Este libro está dedicado a las cocineras tradicionales de México, pues son ellas las principales oficiantes de nuestra cocina ritual. Y por ello nuestro libro comienza con una reflexión en la mente de ellas. Confiando en que su curiosidad e inteligencia nos ayuden a comprender mejor nuestra historia a partir de la cocina.

¡Gracias por su sazón y su amor a todos!

LAS COCINERAS DEL PUEBLO DEL SOL



Queridas cocineras tradicionales, ¿Se acuerdan del 17 de noviembre del año 2010? Las páginas de los principales periódicos de México daban una gran noticia: la Unesco reconocía a la cocina mexicana (en especial la de las cocineras de Michoacán) como patrimonio intangible de la humanidad.¹ ¡Qué alegría! Hablaron de ustedes, de las mujeres campesinas que cultivan su milpa, la tierra de su familia. Que elaboran las recetas tradicionales con los ingredientes de su parcela; y que las recetas las transmiten ustedes de generación en generación entre las mujeres de cada una de sus familias: las abuelas, las madres, las hijas. Y pues esos alimentos no solo son del diario, sino también para las fiestas: la del barrio, la de la Iglesia mayor que es la del pueblo, la de su templo, la de los

1. El organismo internacional daba por bueno el expediente armado por el Conservatorio de la cultura gastronómica mexicana para demostrar que la culinaria mexicana era una expresión cultural muy importante que se nutría de una tradición ancestral de origen prehispánica y que el ejemplo de las cocineras tradicionales de Michoacán daba cuenta de ello. vid <https://www.ccgmx.mx/ccgm/es/home/>

quince años y las bodas. Y para preparar la comida participan muchos de la comunidad.

Desde ese momento algo cambió. A mucha gente le empezó a interesar cada vez más aprender a hacer el nixtamal, las tortillas, los tamales, el mole, a usar el metate y el molcajete. ¡Hasta se comenzó a beber el mezcal de los pueblos en todas partes! Y ustedes fueron llamadas para cocinar en los restaurantes, en los Congresos de la gente de saber, comenzaron a salir en la tele y en la internet. A mucha gente le interesó la comida mexicana.

La gente de razón, de estudio, se dedicó a ver lo que ustedes hacen cuando cocinan.² Claro que mucho de lo que nosotros escribimos se difundió en la Universidad, en los Institutos, y pues pocas veces nos pusimos a platicar con ustedes de la historia de su comida, de cómo se hacían los platillos en los otros tiempos, de cómo todo se ha ido transformando para cocinar como ahora cocinamos. Y a decir por qué es importante para la humanidad la comida que ustedes preparan.³

2. Desde la academia, el desarrollo de conocimiento alrededor de los alimentos llevaba varios años de generar artículos, libros y simposiums donde médicos, antropólogos, etnógrafos e historiadores y chefs (entre otros varios especialistas) vertían el resultado de sus investigaciones sobre la cocina mexicana. Ejemplos de ello son el Seminario de la alimentación mexicana dirigido por el Dr. Luis Alberto Vargas y la publicación del Diccionario de la cocina mexicana del chef Ricardo Zurita.

También hubo programas de televisión y de radio donde comenzamos a hablar de la historia de la gastronomía. ¿Se acuerdan de la Hora Nacional del radio? Ahí don Edmundo Escamilla y el chef Yuri De Gortari platicaban de todo esto. Y se fueron aclarando muchas cosas que eran inventadas, como esa historia rara que decía que la receta de los famosos chiles en nogada se inventó para festejar el cumpleaños de Agustín Iturbide. Y nosotros nos dimos cuenta que nuestras preguntas como historiadores debían de responder también a las de ustedes, que mantienen vivo el oficio de cocinar, porque ustedes están llenas de curiosidad.

Y para que hablemos de la historia de la comida les pregunto: ¿por qué piensan en comida cuando piensan en comida? Me pueden responder muchas cosas, pero creo que dos son las razones principales: por hambre o por antojo.⁴

3. Gran parte de ese conocimiento no se divulgó entre los trabajadores de la industria de los alimentos y las bebidas sino que se quedó en circuitos exclusivamente académicos. De tal manera que muchas de las dudas que se tenían entre cocineras y cocineros se quedaron sin una respuesta accesible a ellos. Y el vacío se llenó de especulaciones y versiones imprecisas sobre la historia de la cocina mexicana. Muchas de ellas se plasmaron en recetarios de chefs que buscaron inspiración en ingredientes mesoamericanos para dar su versión de “la cocina prehispánica” como uno de los ejemplos claros del fenómeno.

4. Cuando reflexionamos acerca de la comida y los fenómenos sociales y culturales alrededor de ella, podemos encontrar que en la culinaria existe una dualidad básica que se representa en dos pulsiones necesarias: hambre y sazón. La idea la desarrollé en los Cursos Radiofónicos del IMER en el 2010.

El hambre nos mueve a trabajar el campo, a cosechar y cuidar el maíz, a cocinarlo todos los días. Y hacemos muchas cosas para sobrevivir y para adaptarnos a los momentos buenos y a los difíciles y eso se queda en nuestra historia. ¿Se imaginan cuando comenzamos a comer carne? Había buenos cazadores y para comer carne se usó el fuego. Y después se inventó el comal y la olla para cocinar lo que la tierra nos da. Y la vida de todos nosotros la organizamos alrededor del trabajo para alimentarnos, por que ya es costumbre⁵ en todos de los pueblos de México.⁶

Pero también está el antojo, la sazón: nuestro gusto por hacer sabrosa la comida. Tratamos de imitar el sabor que tiene una fruta que está en sazón, que está madura. Usamos la sal para que la comida sepa rico, también está lo agrio, lo dulce y lo amargo. Pero además los olores que le agregamos a la comida, como cuando a una quesadilla le ponemos hojas de epazote. Los aromas avivan nuestra imaginación y

5. Uso el término costumbre a la usanza de los pueblos indígenas que usan la palabra para hablar de algo heredado por tradición desde tiempo atrás.

6. De esta manera, el abasto es el fenómeno económico y social con el que vamos advirtiendo el proceso histórico de la alimentación como la acción de solucionar el hambre. A partir de los productos básicos se van generando recetas que amplían las opciones alimentarias que generan técnicas de cocina con las que transformamos los ingredientes en platillos y alimentos preparados. A lo largo de la historia, el dominio del hambre ha exigido una transformación constante de los medios de producción, ha propiciado migraciones y conquistas en todo el mundo. Se puede consultar el artículo del Dr. Luis Alberto Vargas ¿Por qué comemos lo que comemos? En la Revista *Antropológicas*. Número 7. IIA. UNAM. 1993.

refrescan la memoria, porque recordamos la comida que ya hemos probado. Y las comidas de nuestra tradición nos hace gustarlas de manera especial, porque en ellas está nuestra sazón común, la de todos nosotros.

Esta herencia del sabor la usamos para preparar los guisados, para mezclar los distintos sabores, los aromas y las texturas. Jugamos en la cocina con lo que tenemos a la mano y ponemos también nuestra alma. La historia de todo esto está en nuestro pasado, mucho antes de que llegaran los españoles aquí. Nuestros abuelos comenzaron a cocinar los alimentos de nuestra tierra con el sabor que es rico y sabroso. Y desde ese entonces es costumbre y ahora todavía lo cocinamos así. Y es por nuestro amor a la comida y el de nuestros antepasados, que la gente sigue disfrutando. Y a todos nosotros que la comemos nos gusta mucho. Y pues como cada día más personas del mundo comen de nuestra comida, ya es patrimonio de la humanidad. Es decir que nos pertenece a todos en el mundo.

Así que les voy a contar un poco de la cocina de los antiguos mexicanos. Pues estoy seguro que ustedes, cocineras tradicionales de México, van a reconocerse en ella y así se sabrán guardianas de ese conocimiento y sabor que fluye por sus guisos que hoy deleitan a la humanidad.

La sazón del pasado.

Entre los antiguos mexicanos, esos que vivían en la ciudad de México Tenochtitlan, la comida era una gozadera de sabores y aromas por temporadas, siempre con las plantas de la milpa que crecían. Para ellos, la vida nutría las mazorcas de maíz que se sostenían en la caña que sabe dulce y jugosa cuando la trozamos y la chupamos. Ahí se huele el aroma de los jilotes, los elotes tiernos que a veces cortaban y cocían en agua y que se comían de dos mordiscos. Con el paso del tiempo y con el favor de las lluvias, las mazorcas pequeñas crecían y se cosechaban. Luego se dejaban secar a los rayos de sol y se desgranaban para cocerse y moler las semillas en el metate para hacer el nixtamal, que para los que aún no lo sepan, es la masa para hacer las tortillas, los tamales y los *atolli*. Otros maíces gordos como el cacahuazintle se preferían para los *pozolli*, los caldos de los que ya hablaremos.

Las milpas tenían temporada de cosas ricas. Por ejemplo: del calabazar rastrero se comían las flores al inicio de la temporada de lluvias, mientras que en tiempos de la cosecha ya se comían las calabazas, que podían ser de muchos tamaños y formas. La abundancia de frutos de la tierra era venerada por la cultura nahua. La gran alegría de los antiguos mexicanos en

esta tierra era cuando veían llover y la humedad continuaba la vida. La existencia no sería posible sin la lluvia. El agua, decían los abuelos, era la joya divina de jade (la piedra verde) que brotaba de los manantiales, que corría por los ríos, que caía del cielo como diminutas gotas y que también cubría las grandes superficies de los mares.

El aroma de lo sabroso estaba presente en las cocinas: el humo de la leña al encenderse se mezclaba con los vapores de la olla en donde se cocinaban los frijoles con el calor de las brasas desde la mañana. También olía la cáscara quemada de los tomates y los chiles tatemados que reventaban al interior del molcajete al preparar la salsa. O el aroma a mar de la sal con que las mujeres condimentaban los guisos, como las calabazas y los nopales aderezados con epazote. La carne seca y dulce de venado se deshebraba y se ponía en la tortilla recién hecha para hacer un taco que tenía su olor especial.

En los campos también se sembraban los ayocotes, los frijoles de distintas variedades que crecían según cada lugar. Podían ser grandes y de color morado, o negros y pequeños, o bayos, pintos y amarillos. También había una buena variedad de chiles, que tanto nos gusta y que gustaba en esos tiempos de los abuelos. El sabor que le da a los platillos los transforma

en sabrosos y estimulantes. Desde ese entonces se utilizaban sobre todo para las salsas de jitomate y de tomate verde, pero muchas salsas se preparaban con el puro chile y con alguna hierba de olor. De todas las variedades de chile, era común que muchas se secaran al sol hasta deshidratarse, para que su sabor sea un poco dulce, por ello se volvían envolventes en la nariz y el paladar.

Con las distintas recetas de *molli* o salsas, se rehogaban carnes variadas. Los nobles, los del mando, apreciaban sobre todo la carne de guajolote. Los guajolotes vivos eran parte del tributo que el señorío mexica recibía de las familias de muchos pueblos; así como muchas otras aves como los patos que se cazaban y que vivían en el lago de Tezcoco y en la laguna donde estaba la gran México Tenochtitlan. De ellos se comían los huevos que ponían y se preparaban en una especie de revoltijo. Y había también animales pequeños como palomas, ansares y las codornices que no solo se comían, sino que se sacrificaban en algunos de los rituales a los dioses en los altares de las casas. El pescado de la laguna también era frecuente en la comida de los pobladores de la ciudad y de las laderas. Además se capturaban ranas y ahuaute, las huevas de mosco de agua que se colectaban por entre los juncos. Con ellos se hacía una

pasta y los barqueros la vendían en el mercado de Tlatelolco, la ciudad hermana de México Tenochtitlan.

Otro producto importante era el amaranto, que todavía nos gusta mucho. Este se le agregaba al nixtamal para elaborar tortillas más ricas y nutritivas. Pero para el pueblo mexica tenía un uso religioso: con el amaranto reventado en el comal, esponjoso y ligero, se elaboraba una pasta mezclándolo con miel de maguey y con ella se hacían las figuras de distintos dioses de la religión.

Otro de los ingredientes era el cacao, que era especial y junto con las vainillas, venían de la región húmeda de las selvas por las tierras del Golfo. Sus mazorcas maduras, en vez de pudrirse por la calor y la humedad de ahí, se transformaban, por ingenio de razón, en semillas de buen aroma que se tuestan y se muelen para preparar bebidas de chocolate.⁷

La sazón, como ustedes saben, no solo depende de estos y otros ingredientes que son de nuestra tierra. También de la habilidad

7. Sobre los alimentos de origen mesoamericano y sus sabores así como de los alimentos en las fiestas rituales de los antiguos nahuas se pueden consultar los trabajos de la Doctora Elena Mazzetto. Mazzetto, Elena. "Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas." *Anales de antropología*. IIA. UNAM. 2017. Y Mazzetto, Elena. "La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su tipología y simbolismo." *Les cahiers*. ALHIM. 2013.

y la sensibilidad de las cocineras como ustedes, dedicadas a alimentar a los demás. Ellas aprendían la tradición desde que eran jovencitas, se les enseñaba con un *buehuetlatolli*, un discurso que pronunciaban los papás para sembrar el camino de la vida en sus hijas.

En él se decía: “Comienza a hacer lo que es de tu oficio, o hacer cacao, o moler maíz, o a hilar, o a tejer; mira que aprendas muy bien cómo se hace la comida y bebida, para que sea bien hecha; aprende muy bien a hacer la buena comida y buena bebida, que se llama comer y beber delicado para los señores, y a solo ellos se da, y por eso se llama *tetónal tlatocatlacualli*, *tlatocáatl*, que quiere decir comida y bebida delicada, que solo a los señores y generosos les conviene; y mira que con mucha diligencia y con toda curiosidad y aviso aprendas cómo se hace esta comida y bebida, que por esta vía serás honrada y amada y enriquecida, donde quiera que dios te direre la suerte de tu casamiento.”⁸

¿Verdad que son bonitas las palabras? Pues nos dicen que cocinar rico y sabroso tienen una recompensa de honor, de amor y quizás hasta de riqueza.

Pero ¿por qué decían “el comer y beber delicado de los señores”? ¿Es que la comida en esos tiempos no era la misma para todos? Pues no, al igual que hoy en día. Había una comida exclusiva para los señores. Pues los antiguos mexicanos manejaban el hambre repartiendo la abundancia y la carencia entre pocos ricos y muchos pobres. Y aunque todos se decían *macehuales*, las criaturas de los dioses, pues había los que mandaban y los que obedecían. Y a los que mandaban les gustaba presumir que comían de manera especial.

¡Miren nada más! Los señores comían de muchas cazuelas, además les hacían hasta seis diferentes tipos de tortilla para cada comida, decían: “Las tortillas que cada día comían los señores se llamaban *totonqui tlaxcalli tlaquelpacholli*. (...) 2. Otras tortillas que comían también cada día que se llamaban *ueitlaxcalli*. (...) 3. Comían también otras tortillas que llaman *quaubylaqualli*. 4. Otra manera de tortillas comían que eran blancas y otras algo pardillas, de muy buen comer, que llamaban *tlaxcalpacholli*. (...) 6. Otra manera de tortillas comían, que llamaban *tlacepoalli*”⁹. Así comían los tamales y todo con muchos ingredientes.¹⁰

9. *Ibid.*, p. 463.

10. Sahagún cita un largo listado “De las comidas que usaban los señores.” *op.cit.* p. 463.

8. Sahagún, Bernardino. *Historia general de las cosas de la Nueva España*. México. Porrúa. Sepan cuantos. 1979. P. 347.

¿Por qué estas diferencias? Por muchas razones: pues las tierras para cultivar no son iguales. Unos trabajan más que otros. Otros tienen suerte. Otros nacen en cuna de oro, igualito que hoy en día. Porque en este territorio las cosas siempre son así de desiguales. Pues hay tierras áridas y pobres para el cultivo, mientras hay otras zonas fértiles donde hay comida y riqueza¹¹. Por eso la alimentación tradicional en los pueblos siempre está entre dos extremos: las milpas de muchas comunidades que viven con dificultad y la abundancia de las tierras ricas que son de los que mandan.

La milpa da los ingredientes para ricos y macehuales: el maíz¹², los frijoles, las verduras y los chiles. Además está la carne de algunos animales. Las tortillas y los frijoles nunca

11. Eduardo Corona lo explica de la siguiente manera: “el continente americano, presenta características propias en términos de su historia geográfica a partir de los glaciares e interglaciares sucedidos entre 40000 y 4500 años A.C., con un período altitérico (7500 A.C.) de aridez extrema que conduce, en el continente, a la dispersión de plantas de desiertos, y a una intensa actividad volcánica que aumenta progresivamente la temperatura y la formación de bosques, hasta llegar a un clima mediterráneo, similar al actual. Lo cual, en consecuencia reproduce una biodiversidad compleja, compuesta por una serie de ecosistemas diferenciados, que en parte son similares a los de otros continentes pero en buena parte distintos, y articulados.” Corona Sánchez, Eduardo. “La articulación de los pueblos en la generación del modo de producción americano y su evolución.” *Int. J. S. Am. Archaeol.* 12: 6-24 (2018)

12. El maíz se adaptó a cada tipo de microclima dentro de la región. Al respecto se puede consultar el capítulo dedicado al maíz escrito por Robert Bye en el libro: *Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio cultural de la humanidad*. México. Artes de México. 2015.

faltaban en las casas, pero los que mandaban tenían calidad y variedad de productos.

En los tiempos antiguos, los que mandaban eran hábiles para acercarse a las comunidades entre ellas, para comerciar sus productos, pero sobre todo eran muy buenos para la guerra. Y pedían tributo, impuesto, cosas que se debían enviar a los que mandaban, así ellos llenaban sus coscomates (alacenas) con las cosas que recibían.¹³

¿Cómo dominaban los señores Culhua-Mexica? A través de la fuerza de su ejército. Hacían la guerra a los señores de las comunidades y ya victoriosos les pedían tributo. Además, esas comunidades debían permitir el comercio de los *pochteca*, los comerciantes mexicas. Así los que dominaban se quedaban los beneficios de la riqueza de los pueblos.¹⁴

Muchos de los tributos eran comestibles y abastecían los almacenes de los palacios del gobernante principal y de los

13. La función predominante de todas las culturas hegemónicas de Mesoamérica ha sido la de favorecer los vínculos de interrelación entre las comunidades, casi siempre autosuficientes y que pueblan todo el subcontinente, a través de la dominación militar, ideológica y económica. Tal como lo explica Alfredo López Austin: “la manutención de los grandes aparatos de dominio requería que las ganancias de la seguridad precaria y del comercio fuesen absorbidas por los poderosos...” En López Austin, Alfredo. *Cuerpo humano e ideología*. UNAM-IIA, 1989, p. 91.

14. Ver López Austin. *op.cit.* p. 91.

otros señores. Y los guerreros y los que trabajaban para el gobierno del gran señor pues también disfrutaban de esta comida de lujo. A ellos les convenía esta forma de manejar el hambre del mexica.

Pero y los que no tenían esos privilegios ¿en qué se beneficiaban? ¡Ah pues tenían otras razones! Pues cuando uno trabaja el campo no sabe si el tiempo dará una buena cosecha, si el sol vivirá durante la noche y si la lluvia regará las milpas. Y el sol y la lluvia eran divinidades; y como todos los seres superiores son caprichosos, quieren su templo, su fiesta y su ofrenda. Y los que mandaban ponían a todos de acuerdo para que hubiera todo eso.

Porque la divinidad no vive sin la fe de todos. Y para eso se tenían ritos que daban vida a la divinidad. Y desde hace mucho tiempo dios el sol nos enseña el caminar del tiempo. Marca las horas y los días, los meses, que antes se contaban de veinte en veinte, y también los años. Su trabajo es grande: nos da el tiempo, su calor hace crecer las plantas y brotar las flores, nos da fuerza y ganas de vivir, él es grande. Y pues nada más de ver en todo lo que él trabaja uno piensa ¿No se cansa, no se debilita? ¿Cómo se mantiene vivo? ¿Quién le da de comer? Porque dios el sol está vivo y los vivos siempre necesitamos

comer. ¿Qué come dios el sol? Pues muchas cosas seguramente. Pero el mexica le daba de comer corazones humanos.

Y entonces había que conseguir a las personas que morían y cuyo corazón se le daba a dios el sol. Y para eso se hacía la guerra, pues el corazón que se le daba a dios el sol era el de un guerrero que moría con orgullo, pues el que se mete a la guerra sabe que la flaca, la muerte, anda nada más dando vueltas por todas partes.¹⁵ Y lo que pasa es que los que no hacemos la guerra pues nos asusta la muerte y nos sorprende, y hasta sentimos alivio cuando otros mueren y no nos toca a nosotros o a los nuestros. Y quizás por eso hoy en día, solo los que saben que se pueden morir en cualquier momento por el peligro de a lo que se dedican, no se les olvida que ahí está la muerte, que también es sagrada. El alma de uno se va, eso decían, a un lugar diferente dependiendo de cómo se muere. Entre los antiguos, al morir en el sacrificio el *tonalli*, el ser

15. Nos dice López Austin: “La guerra no solo era la forma de atraerse tributos y de proteger a los comerciantes favorecidos. Era la vía para atrapar cautivos de guerra que se sacrificaban con distintos rituales en el recinto sagrado del Templo Mayor. Con ello se garantizaba que el aparato religioso vinculara la capacidad de hacer la guerra con el orden cósmico, pues los sacrificios eran el alimento para el sol, para la vida. Fray Diego Durán, uno de los cronistas del siglo XVI nos lo explica con un discurso de Tlacaelel, el mítico consejero del imperio mexica: “Sacrifíquense esos hijos del sol, que no faltaran hombres para estrenar el templo (de Huitzilopochtli), cuando estuviese del todo acabado... Que nuestras gentes y ejércitos acudan a estas ferias [a las guerras] a comprar con su sangre y con la cabeza y el corazón y vida las piedras preciosas y esmeraldas y rubíes y las plumas anchas y relumbrantes [las víctimas de los sacrificios], para el servicio del admirable Huitzilopochtli.” A través de la guerra, no solo se adquirían tributos, sino víctimas sacrificiales para ofrendar al dios tutelar. López Austin. *Op.cit.* p. 91

de uno, era el del hombre águila que se iba a la casa del sol al rumbo del amanecer, para luego renacer y ser de los pájaros que cantan cuando comienza el día y que así animan a dios el sol a salir por las montañas.

Y como había distintas divinidades, a cada una se le ofrecían distintos sacrificios. Como al señor de las lluvias, que le gustaban los niños llorones que le ayudaban a hacer llover. Y también se ofrecían mujeres para que la tierra se llenara de prosperidad.

Pero regresando a los sacrificios a dios el sol, vamos a hablar de cómo este guerrero cautivo no solo lo alimentaba a él con su corazón, sino también a los señores que mandaban y a otras personas. Y ahí está la vieja receta del pozole blanco que no se hacía con puerco o con res porque aquí no había antes, sino con carne de guerrero. Así que cuando una era buena cocinera y sabía hacer la comida que servían a los señores, pues debía saber guisar esta carne.

Quizás ahora pensemos que es algo malo comernos la carne de una persona, porque solo los malos se comen a otros y siempre es por odio, pues la muerte de esas víctimas siempre es algo escondido sin que nadie vea. Pero si pensemos que en esos tiempos antiguos la muerte del guerrero era a vista

de todos en el gran Templo, y que el que capturaba al que se sacrificaba lo hacía en una guerra contra el adversario que también tenían armas y fuerza, pues nos va cambiando un poco la forma de verlo. Pues el mexica también vivía el riesgo de ser capturado y a ellos también los sacrificaban y se los comían sus enemigos.

Pero el guerrero captor no pensaba con antojo en su presa, porque la verdad él no podía comer de ese pozole. Él cuidaba del cautivo como si fuera un nuevo hijo que llevaba a su propia familia y que con su muerte alimentaba a todos, pues la comida ya preparada con su carne también se repartía entre los vecinos del barrio. Así, a la familia no solo llegaban los yernos cuando se casaban con las mujeres, sino también otros “hermanos” (los guerreros) que con su muerte en el sacrificio les daban de comer una comida especial de señores a todos. El afortunado así compartía. Es como cuando uno se saca el muñeco de la rosca de reyes y luego tiene que poner los tamales para la siguiente fiesta de la Candelaria, uno comparte¹⁶.

¿Y porqué eran así las cosas? Porque así lo decían los viejos, como ya lo leímos. ¿Se acuerdan de lo que le decían a las muchachas? De todas esas palabras en español que comprendemos hay unas en náhuatl: *tetónal tlatocatlacualli*, *tlatocáatl*, y pues la verdad

yo no le sé al náhuatl, así que le pregunté a mi amigo Gabriel: ¿qué significan esas palabras en náhuatl? Y me dijo: “parte, comida del gobernante, agua del gobernante.”¹⁷ Pues resulta que el jefe de todos entre los guerreros era el tlatoani o el huey tlatoani. Y a ellos les mandaban el muslo del cuerpo del guerrero para que se lo cocinaran en su casa, en su palacio. Y vemos entonces que las piezas se repartían según la posición de uno.¹⁸

¿Qué dicen los de saber sobre esta comida? ¿Qué razones se dirían? Pues muchas cosas. Algunos explican la necesidad de proteína de la carne, y como no había puercos ni vacas comíamos humanos. Otros dicen que éramos salvajes. Hay

16.El banquete de los dioses se complementaba con otro que se daba entre los humanos. Pues habiendo ofrecido la vida del cautivo, su cuerpo era rodado por las escalinatas y recuperado por el guerrero captor. Quien lo llevaba a su casa para que su familia lo cocinara. No se trataba de una carne ordinaria que se cocinara sin protocolo. Por el contrario: el guerrero no podía comer del guiso, pues como lo explica ampliamente el doctor Stan Declerq en su trabajo indispensable sobre el tema, se creaba un vínculo de parentesco con la víctima que le impedía comerlo. De toda la carne del cuerpo, la pieza más grande, que corresponde al muslo, se enviaba al palacio del tlatoani, donde se agregaba a los ingredientes con los que se preparaban sus alimentos. Esto evoca el código cazador donde el líder siempre tiene esta prebenda. Y por lo mismo el ritual sacrificial mexica tiene reminiscencias muy antiguas en el instinto cazador que seguía siendo muy valorado en una sociedad guerrera. Ver: Declerq, Stan. *IN MECITIN INIC TLACANACAQUANI: “LOS MECITIN (MEXICAS): COMEDORES DE CARNE HUMANA”. CANIBALISMO Y GUERRA RITUAL EN EL MÉXICO ANTIGUO*. Tesis de doctorado. UNAM. 2018. Sobre la manipulación concreta de la carne, Bernal cuenta que “tenían cabe el sacrificadero muchos navajones y unos tajos de madera, como en los que cortan carne en las carnicerías...” para proceder al despiece. El resto del cuerpo se cocinaba en agua con maíz, como preparamos el pozole. Y se convidaba en el *calpulli*, el clan familiar allegado a los guerreros victoriosos.

17.Comunicación personal del Dr. Gabriel Krüel.

18. *Vid supra* 15.

unos que niegan que eso de comer carne humana sea verdad aunque haya buen testimonio. Y muchos dicen que era poquito lo que se comía de esta carne, como si fuera una hostia sin sabor como la de la comunión en la iglesia.

¿Habría una razón de sabor? ¿Sabría rico? ¿Le gustaría a la gente de antes que la comía? ¿Todos comían por igual? No, ya dijimos que las piezas se repartían según la posición social de uno.¹⁹ ¿Habrá partes del cuerpo más sabrosas como el muslo que enviaban al gran señor? ¿Cómo se preparaba? Las dos formas tradicionales de nuestra tierra para cocinar carnes de animales grandes son a fuego lento.

Una es el hervor de la carne en una gran olla de barro por largo tiempo, pues el fuego bajo de la brasa del fogón mantiene la humedad del caldo, no se quema, no se evapora. Con esa calor y esa humedad la carne pierde su dureza inicial y queda muy suave, y nos permite deshebrarla con los dedos, sin utilizar cuchillos u otro utensilio. También el maíz se cocía a fuego lento durante toda la noche.

19. *Vid supra* 15.

La carne ya cocida y deshebrada se podía repartir fácilmente entre los platos servidos del caldo con maíz cocido y también utilizarse como relleno para los tamales. Como saben bien queridas cocineras, la calidad del caldo depende de cuidar el fuego lento y de tener la paciencia para saber que la carne ya está cocida y suave. Por ello, las abuelas debían apurar todos los procedimientos previos con diligencia: lavar el maíz seco y reventado para quitarle el hollejo y lavar y limpiar las partes de la carne. Procurando que los huesos se incluyeran dentro de la cazuela para darle jugo sabroso al caldo. Quizás le quitaban la grasa con una cuchara, y evitaban poner las partes del cuerpo que daban mal sabor.

Los padres que llegaron con los conquistadores y que escribieron mucho sobre las costumbres antiguas, decían que este caldo se cocinaba sin chile, como el pozole blanco. Quizás por el sabor de la carne, quizás para que no moviera al antojo, por lo que pienso que debía ser bien sabroso. Aunque ya se han encontrado vasijas de este pozole de guerrero con chile de periodos muy antiguos.²⁰

20. Información que surgió en los comentarios del público en nuestro Coloquio en línea.

La otra forma de cocer mucha carne de forma lenta es en el horno de tierra, que se excava con profundidad para poder meter las piedras, la leña para las brasas ardientes y la carne a cocerse. Hoy en día el horno lo vemos en el sureste con el nombre de pib y se usa para cocer la famosa cochinita pibil y el tamal de muertos o mucbipollo. Y también para la deliciosa barbacoa de borrego de los pueblos de frío del centro de México. Y se usaba, como se sigue usando hoy en día, para la cocción de las piñas de maguey en dulce con las que preparamos el mezcal.

En el horno de tierra la carne se cocina en su propio jugo que le da humedad. La grasa se disuelve y ayuda a mantener la suavidad de la carne, que se cuece lentamente con el calor de las paredes de piedra del hoyo dentro de la tierra. El calor aprisionado penetra suavemente en el núcleo de las piezas de la carne y las seca un poquito, al tiempo de fundir la manteca. Cuando pasan varias horas, la carne queda igual de suave que en la cocción lenta en el pozole, pero sabe distinto, más fuerte, pues el jugo no se diluye en la sopa de la cazuela, se queda en la carne, como en la cochinita pibil. O de ser muy abundante se recaba en una cazuela que se pone al fondo del horno, para luego beberse como caldo que acompaña la

barbacoa. Y siempre la carne queda tan suave que también se puede desmenuzar y comer con solo los dedos.

Por la cantidad de carne que puede tener un cuerpo humano, imagino que cuando esta se cocía en horno de tierra, soltaba un abundante jugo que quedaba como caldo para acompañar la comida de fiesta.

¿Cómo cocinaban la carne del muslo en palacio? Desafortunadamente nadie nos cuenta de ello. Solo sabemos que era un ingrediente utilizado para las comidas sabrosas del huey tlatoani, del gran señor. Al que le preparaban treinta guisados diferentes todos los días. Y pienso que los platillos con esta carne tenían la misma sabrosura que los elaborados con otras carnes y que comía regularmente Motecuhzoma.

Y esos mandones a los que les llegaba el tributo se parecían entre si. No importaba cuál fuera su altépetl, su lugar donde mandaban. Incluso podían ser enemigos entre sí. Pero todos podían recibir su muslo del sacrificio, pues eran los que mandaban. Y eran bien respetuosos de eso, no quebraban las reglas de la guerra y hasta las hacían como representación cuando había paz, como en las fiestas de hoy en los pueblos donde los del tigre se enfrentan en el estado de Guerrero, o

los moros y cristianos en Veracruz. Pues al final había cautivos y sacrificios, porque dios el sol siempre tenía hambre.²¹

Lo que sí sabemos es que la sabrosura de esta carne provocaba al rito y al antojo a otros señores que no eran guerreros, como los *pochteca* o comerciantes, la gente del dinero. Pues ellos compraban esclavos para sacrificar y comer, esos pobres que con la sequía se quedaban sin nada y se vendían a si mismos por maíz para que sus hijos se pudieran alimentar. O porque eran rebeldes en la guerra y los capturaban.

¿Y porqué el pueblo respetaba a esos mandones? ¿No pasaba que los deudos de los sacrificados se quedaran enojados? ¿No tenían miedo los señores que se les rebelaran? ¿Tenían buenos policías contra los relajos que se podían armar?²²

Antes de pensar en los policias para reprimir, veamos qué le daban los mandones a los demás: el oropel, el ensueño

21. El monopolio de los sacrificios generó desde luego una división entre el pueblo elegido de los mexicas y sus víctimas. Para tener corazones que ofrendar al sol, se necesitaba hacer guerras que rindieran cautivos para así mantener activa la ideología beligerante. Tal como lo expresa el doctor Alfredo López Austin: "La estabilidad del cosmos ya hacía valer un supuesto beneficio universal de la guerra. Su fundamento fue la necesidad de robustecer a un dios apetente y necesitado de alimento, dios de cuya existencia dependían todos los humanos: el quinto sol, que estaba condenado, como los anteriores, a perecer entre cataclismos. Mientras los hombres pudieran ofrecerle la sangre y los corazones de los cautivos en combate, sus fuerzas no decaerían y seguiría su curso sobre la tierra. López Austin. *Op.cit.*, p. 89.

de la grandeza. Pues ellos llevaban siempre los vestidos de lujo, vivían en los grandes palacios y las fiestas de ellos eran bien vistosas. Y pues arriba de todos estaba el *huey tlatoni* y abajito los otros *tlatoni*, que lo elegían a él y eran *pilli*, de la nobleza. Luego venían los guerreros, los sacerdotes y los que administraban el poder. La guerra era la actividad que daba más poder. Las familias gobernantes entendían y conocían el significado profundo de su poder y mando y su relación con el deber sagrado de la guerra.

¿Y la gente no se cansaba de esto? Pues si, pero si había más guerras, había más sacrificios y más *tlacatlaolli*, más pozole de guerrero para compartir en el barrio. Y así ya no se cansaba la gente. Pero además el *huey tlatoni* debía ser bueno con el pueblo, generoso, amoroso. ¡Hasta debía oler rico y así ser sabroso para sus gobernados! Que no lo comían de verdad, pero lo apreciaban según sus capacidades para gobernar.

22. Es interesante ver que el aparato ideológico mexica, a pesar de justificar la fuerza absoluta contra los vencidos para exigirles la vida misma y ser orgullosos defensores del Quinto sol, tenían una visión fatalista del destino, bajo la idea de que ese gran poder nutrido de sangre humana algún día sería destruido. Esta posición se deriva de una debilidad estructural dentro del imperio mexica. Que como nos explica López Austin: el mexica “no destruía la estructura sociopolítica propia de los dominados. Con esta política obviaban las revueltas que pudiesen estallar (...) Esto implicaba un gran ahorro en gastos de administración. Sin embargo formaba estructuras muy débiles, grados de dominio muy bajos, y hacía necesaria la existencia de un ejército oneroso, brutal y rápido en sus acciones; pero era un ejército poco eficaz en el control de los *tlatocáyotl* conquistados.” No sólo eran ineficientes en el control sino que “no podían ofrecer a los conquistados los medios que hiciesen avanzar las fuerzas productivas mucho más allá de lo que se habían desarrollado” López Austin. *Op.cit.* p. 91.

Los señores que mandaban vivían también sus ciclos y se tenían que turnar la fortuna y su momento de mandar entre ellos mismos. Se peleaban por no respetar los arreglos de antes, pero se ponían de nuevo de acuerdo. Así mantenían siempre su posición frente al pueblo que carecía de esos recursos y privilegios. Y claro que tenían sus guerras entre grupos y había bandos. Y fue por eso que cuando llegaron los españoles todo cambió tan derrepente.²³ Y como la mayoría de los sacrificados a dios el sol eran de ese grupo social, los sacrificios ayudaban a que no fueran tantos, pues “entre menos burros más olotes.” Eliminaban así a muchos para que al repartirse los beneficios les tocara de a más.

Queridas cocineras, quizás había otras razones para comer esta carne y no solo porque era sabrosa. ¿Sería que los que la comían se sentían especiales? ¿Qué solo ellos podían darse ese banquete? Cuando la gente de poder quiere presumir lo que tiene inventa un juego que llamamos lujo.

23. Con esto queremos explicar cómo el ejército era la institución que aseguraba mediante la violencia, el cumplimiento del contrato social impuesto por los poderosos mexicas a los pueblos tributarios. Era un dominio a la fuerza, de poca conveniencia para sus tributarios y para su clase dirigente que se comía entre sus miembros. Esa es una de las razones más poderosas por las cuales el Imperio Mexica caería irremediabilmente a la llegada de los españoles, quienes se apoyaron firmemente en todos los pueblos descontentos con el voraz azteca.

Gracias a su riqueza y a la variedad de alimentos que tenían los mandones, su gusto era una forma especial para oler y saborear cada una de las comidas. Además, tenían una forma diferente para el servicio de la comida, que era distinta a las humildes cocinas de las casas del pueblo.

En esa forma de comer y en los ingredientes y recetas de la comida de los señores, se veía el poderío de ellos. El lujo de sus comidas era el premio con el que se consentían los gobernantes por tener el mando de muchas otras personas. Así se sentían privilegiados. Pero también era la razón para que muchas personas que no habían nacido dentro de esas familias de privilegio, trabajaran y se esforzaran para cambiar su propia condición de origen, para prosperar, como el prepararse como guerreros. También aprender a cocinar esa comida sabrosa, pues recuerden el discurso del padre que le decía a su hija: aprende “cómo se hace esta comida y bebida, que por esta vía serás honrada y amada y enriquecida, donde quiera que dios te direre la suerte de tu casamiento.”²⁴ Una podía hacer su luchita cocinando sabroso y salir adelante. Así que el lujo de los señores era el motor de muchas ambiciones sociales.

24.Sahagún, Bernardino. op.cit..1979.P. 347.

Ellos tenían sus secretos y sus maneras. Sus preferencias de todo eso que hoy llamamos “buen gusto” y los antiguos señores se reservaban para ellos y prohibían a los demás. Había una gran tensión entre los señores y los más pobres, cada uno jalaba en el extremo de una cuerda. Y arriba nadie quería caerse y bajar, así que se esforzaban para llegar lo más alto que les fuera posible y mantenerse ahí.²⁵ Comer carne humana, suave y jugosa o en sabroso caldo era parte de ese lujo.

¿Podríamos decir que además de su sabrosura y del lujo que daba la carne humana se cocinaba así nomás por tradición, por costumbre? No podemos responder a esto, porque nadie lo dejó escrito o en una costumbre. Pero podemos ver qué sucedió con estas comidas durante y después de la conquista.

¿Qué pasó cuando llegaron los españoles? Pues algo bien interesante, ya que para saber quiénes eran esos extraños y cuál era su naturaleza, Motecuhzoma mandó a investigar qué cosa comían. Pues a lo mejor eran *teules*, divinos y superiores. Y eso se sabía viendo cómo se alimentaban. Él “maravillose

25.De esta manera, el lujo de las élites mexicanas se manifestaba en la abundancia de recursos que poseían y en la ostentación de los mismos, con el fin de suscitar su deseo entre las capas inferiores quienes estaban dispuestas a ofrecerlo todo por acceder a esos privilegios. A la vez, la ostentación de los privilegiados imprimía un sentido de superioridad inalcanzable para las mayorías.

de la comida de los españoles”²⁶. Pues son “como alimentos humanos: grandes, blancos, no pesados, cual si fueran de paja. Cual madera de caña de maíz, y como de médula de caña de maíz es su sabor. Un poco dulces, un poco como enmielados: se comen como miel, son comida dulce.”²⁷. ¡Miren cómo describieron el pan seco hace 500 años!

Pero los espías, que ya llevaban varias semanas viéndolos, sabían que tenían su comida y pescaban y salían a cazar en la selva montando sus venados, pues así creían que eran los caballos. Y un día en un pueblo cercano les hicieron un sacrificio en un templo para ver qué pasaba. Y cuentan que los españoles cuando “vieron aquello sintieron mucho asco, escupieron, se restregaban las pestañas; cerraban los ojos, movían la cabeza. Y la comida que estaba manchada de sangre, la desecharon con náusea.”²⁸

Y ahí no hubo ninguna cocinera que viniera con los españoles para que aprovecharan la carne de esos sacrificados. Ellos la

26. Sahagún. *op.cit.* p. 728.

27. *Ibid.*, p. 766.

28. *Ibid.*, p. 766. Bernal también refiere “Cómo mandamos a Pedro Alvarado a buscar comida la tierra adentro.” Bernal. *op.cit.* p. 96.

desperdiciaron y se volvieron asustados a su campamento. Y al día siguiente el cacique de Cempoala, que dicen que estaba gordo, les llevó a los españoles mucha comida de macehuales: tortillas, frijoles, guajolotes guisados, ahí sí estaban las cocineras echando tortillas para los extraños.

Y a ellos les picó la ambición del señorío de Motecuhzoma y comenzaron a avanzar hacia México Tenochtitlan y en el largo camino desde Veracruz se fueron enfrentando a muchos pueblos con guerra, pero muchos otros les daban de comer y los recibían. Y la ansiedad de cambio prendió entre muchos pueblos. Había algo raro en ese tiempo, pasaban cosas extrañas que inquietaban al corazón del mexica. Y muy pronto los pueblos se dieron cuenta que algo importante iba a pasar si esos extraños se aliaban con uno de los bandos en pleito. Y así los llevaban por distintos pueblos, los engañaban, los provocaban, les metían angustia, luego los hacían sentir bien importantes, y siempre les daban de comer como a macehuales, pues no les gustaba la carne del sacrificio a dios el sol. Y eso era muy raro, porque los que mandaban, fueran mexicas o tlaxcaltecas, sabían del lujo de comer del sacrificio. Claro que seguramente los españoles sí probaron de esta carne cuando estuvieron en México Tenochtitlan, pero se decían entre ellos que no sabían distinguir si “era [carne] de muchacho.”

Desde que llegaron ellos las cosas se comenzaron a descomponer, como cuando hace calor y la masa del nixtamal se hace agria y ya no se pueden hacer tortillas ni tamales.

El mexica acogió a los extraños y les dio de comer y la gente estaba muy desconcertada. Después de muchos días el *huey tlatoani* murió en medio de la confusión. Y los españoles huyeron y se refugiaron con el tlaxcalteca. Y pues ahí se decidió que los extraños pelearían contra el mexica. Pero no en el campo sino ahí en la laguna y la isla.

Comenzó la guerra. La ciudad se tuvo que defender. Y con las batallas pues había cautivos y sacrificio y el mexica sacrificó españoles también. Y los comieron y hubo alegría en los barrios. Pero poco a poco faltó la comida porque el extranjero cerró los caminos a la ciudad y también puso unos barcos para vigilar que no entraran personas en canoa. Y el tributo que llegaba siempre a la ciudad comenzó a faltar. Y también los alimentos para los macehuales, porque el extranjero quiso que el mexica padeciera hambre.²⁹

¡Antes para el mexica la guerra traía alegría, alimentos, comida de los señores que se repartía en el barrio! Ahora la guerra traía hambre, se padecía por ella. El *pilli*, el noble, el

que mandaba ya nada podía hacer contra el hambre. No solo eso: ya no salía a las calles para mostrar sus vestidos elegantes, ya no hacía fiesta memorable. ¡Se perdía así lo valioso! Ya no había comida sabrosa y bien sazonada.

Dios el sol estaba enojado con los señores mexicas desde el principio. Una vez se apareció a unos mensajeros como si fuera un borracho y ellos contaron que “no hizo mas que lanzarse hacia los mexicanos y les dijo: -¿por qué, por vuestro motivo venís vosotros acá? ¿Qué es lo que hacer procura Motecuhzoma? ¿Es que aun no ha recobrado el seso? ¿Es que ahora es un infeliz miedoso? Ha cometido errores: ha llevado allá lejos a sus vasallos, han destruido a las personas. Unos con otros se golpean; unos con otros se amortajan. [...] ¿Por qué en vano habéis venido a pararos aquí? ¡Ya México no existirá jamás! ¡Con esto, se le acabó para siempre! [...] No era un cualquier ese... ¡ése era el joven *Tezcatlipoca*! [dijieron los enviados].”³⁰ El que mandaba perdió la fragancia. Se fue acabando lo sabroso del mexica.

29.Cortés cuenta su estrategia: “porque estuviesen del todo cercados y no pudiesen aprovechar en cosa alguna de la tierra firme, aunque el alguacil mayor estaba herido, lo mandé que fuese a asentar su real a un pueblo pequeño a do iban a salir la una de aquellas calzadas; el cual se partió (...) y en llegando, que fue otro día, asentó su real donde yo le mandé. Y desde allí adelante la ciudad de Temixtitlan quedó cercada por todas las partes que, por calzadas, podían salir a la tierra firme...” y se aprovechaban mucho de la tierra y metían agua y frutas y maíz y otras vituallas” en canoas. Y por eso mandó vigilar desde los bergantines.Cortés. *op. cit.* P.76

El *huey tlatoani* Cuitláhuac, el sucesor de Motecuhzoma, murió por el cocoliztli que trajeron los extraños, pues “muchos murieron de ella, pero muchos solamente de hambre murieron: hubo muertos por el hambre: ya nadie tenía cuidado de nadie, nadie de otro se preocupaba.”³¹ La guerra continuó, pero los mandones se rindieron poco a poco ante el extranjero por hambre. Solo un pequeño reducto de mexicas alrededor del nuevo *huey tlatoani* Cuahutémoc se resistía en Tlatelolco a entregarse. El resto se fue presentando a Cortés el cual los recibió “con semblante alegre, y mandóles dar luego de comer y beber, en lo cual mostraron bien el deseo y necesidad que de ello tenían.”

Para dar punto final a esta situación el español mandó a Cuauhtémoc “algunas cosas de refresco que le llevasen para comer”³², esperando su rendición. Hasta que México Tenochtitlan no pudo resistir el hambre que todos padecían. La gente dijo: “¡Es bastante...! ¡Salgámos...! ¡Vamos a comer hierbas...! Y cuando tal cosa oyeron, luego empezó la huída general,”³³ y el *huey tlatoani* se rindió.

30.Sahagún. *Op.cit.* p. 772.

31.*Ibid.*, p. 791.

32.Cortés. *Op.cit.*, p. 110.

33.Sahagún. *Op.cit.* p. 806.

El macehual hambriento sufrió mucho. Pero allá arriba, entre los mandones, se pusieron de acuerdo para el futuro. Sabían que tendrían que incorporar a los güeros al grupo de los privilegiados. Pero para obtener esos privilegios tendrían las mismas formas de antes pero con nuevas familias. Y se lo explicaron a Cortés con estas palabras: “Todos íbamos juntos, hacíamos la conquista de aquel pueblo, y cuando estaba sometido, luego era el regreso: cada grupo de gente se iba a su propia población. Y después iban viniendo los habitantes de aquellos pueblos, los conquistados; venían a entregar su tributo, su propia hacienda que tenían que dar acá: jades, oro, plumas de quetzal, y otra clase de piedras preciosas [...] Todo venía a dar acá, todo de donde quiera que viniera, en conjunto llegaba a México Tenochtitlan: todo el tributo y todo el oro”³⁴. Y así se hizo. Comenzaron nuevas guerras para conquistar otros señoríos y la guerra continuó por muchos, muchos años.

Solo que el *castilian*, el español, no gustaba de la comida de fiesta de los señores. Ya vimos que les daba asco, no la aceptaban. Para ellos era denigrante, malo, perverso. Y con el paso del tiempo todos los mandones se pusieron de acuerdo para adaptarse a lo que los güeros querían. Y desde que llegaron los españoles le

34. *ibidem.* p. 809.

fueron perdiendo el gusto a la carne del guerrero sacrificado, pues además los españoles no eran sabrosos, decían que “la carne de aquellos dioses era dura y no podía entrar en ellos, ni hacer impresión cosa de encantamiento.”³⁵

¿Y qué pasó con las cocineras tradicionales? ¿Dejaron de hacer la comida de los señores, perdieron el oficio? No. Era mucha historia para perderse por una guerra. Lo que pasó es que también los extranjeros trajeron sus comidas y sus animales. Y en esta tierra que estamos acostumbrados a lo sabroso pues le fuimos agarrando el sabor a lo suyo también, y se fue dejando de comer carne de guerrero. Y los que la habían probado años antes decían tiempo después que “les sabía como la carne de puerco.”³⁶ Y así se fue cambiando el gusto. Y las fiestas también cambiaron por las cristianas pero sin dejar muchos de los símbolos de las antiguas. Y dios el sol se comenzó a alimentar de la fe y la fiesta que se celebraban con comida para todos en el pueblo. Y en esas fiestas fueron las cocineras las que cuidaron de alimentar a su comunidad, como lo hacen hoy en día ustedes, queridas cocineras tradicionales.

35. Durán, Diego. *Historia de las Indias de Nueva España e Islas de Tierra firme*. 2 t. México. Porrúa. 2000. p. 522

36. *Codice Tudela*. Edición de José Tudela de la Orden. Ediciones cultura hispánica del Instituto de Cooperación Iberoamericana, Madrid. 1980. P.125.

Un gran maestro de las cosas del pasado llamado Alfonso Caso, viendo que el camino de dios el sol se seguía con tanto cuidado y se le alimentaba de la forma en la que lo fuimos explicando, nos llamó *El pueblo del sol*³⁷. A pesar de la conquista y el intento español por desaparecer la fe antigua, las verdades de nuestra cultura originaria siguen mandando nuestra vida a través de la comida. Con fiestas que todos los mexicanos reconocemos y en las que comemos muchas sabrosuras hechas por ustedes, *Cocineras del pueblo del sol*.

Ustedes develan el secreto luminoso que nos heredaron nuestras viejas abuelas, a través de la tradición que se expresa en *La cocina del pueblo del sol*, de la que ustedes son custodias. Ustedes que utilizan sus manos y transforman los ingredientes de nuestra bendita tierra en los sagrados alimentos. Y que comparten en nuestra comunidad *La cocina del pueblo del sol* en cada una de nuestras fechas del significado como los Reyes, la Candelaria, La Santa Cruz, los Muertos... Invitando a la humanidad a hacer suya esta forma de vivir la alimentación como algo sagrado. En esto tenemos un deber, pues hemos sido bendecidos con la vida por nuestro padre dios el sol.

37. Caso, Alfonso. *El pueblo del sol*. FCE. 3ª reimp. México. 1976.

Para terminar con esta historia cedo la palabra a Joel Martínez Hernández, poeta nahua: “Es verdad, no podemos sustraernos a la vida moderna con su tecnología sorprendente, pero también recordemos que no somos una generación espontánea; tenemos un pasado glorioso, de siglos. Y nosotros, como eslabón de vanguardia somos historia viviente, con la obligación de mantener vivo nuestro destino, y desgraciados nosotros si por negligencia fenece en nuestras manos el orgullo de nuestros antepasados... No somos un México sin raíces. Porque ningún pueblo carece de Historia.”³⁸

38.En León Portilla, Miguel. *Antigua y nueva palabra*. Aguilar. México. 2004. P. 462.

XIUHTZITZQUILO.

“Tomar el año de la mano,
tener un ramo en la mano.”



El conejo lleva días y días en su madriguera. Lejos han quedado aquellos en los que salía a roer las raíces dulces del maguey o cuando robaba los granos perdidos de maíz alrededor del coscomate, ese donde los hombres guardan el sustento. El frío lo volvió perezoso, lento, ahora prefiere recogerse en su agujero a donde ha llevado todos sus hurtos con los que alimenta a su camada. Así, con sus cuerpos amontonados unos con otros se dan calor, pues el aire frío se cuela por la entrada del escondite. También la tierra húmeda de la profundidad impregna de frío las patitas de todos ellos. Por eso se restriegan unos con otros, a penas y salen para hacer sus necesidades y vuelven inmediatamente para rellenar el hueco que han dejado en esa bola peluda y caliente que son todos ellos.

La modorra de tochtli el conejo se extiende por toda la Anáhuac, la tierra del mexicano. El tambor que retumba en la ciudad ha señalado el inicio de los días aciagos. Mujeres

y hombres se recluyen en sus casas esperando la cuenta de cinco. Son días y noches de miedo, de angustia, de flojera, de no hacer nada. Ni siquiera fuego para cocer tortillas o frijoles. A penas totopos, tortillas secas, atole agrio y frío, semillas de guaje y algunas frutas.

Así se agota el xihuitl, el año. Como cuerpo moribundo que decae hasta el último aliento, el tiempo pasado colapsa y se pierden los nombres del hoy. ¿A dónde queda el Cipactli, el mono, el águila, el perro o la flor? Ya no están, ya no existen. Solo los cinco números que dan cuenta del colapso del tiempo. Nem on temi se llaman. Los días aciagos, el tiempo del moribundo que deja de existir, los días demasiados.

Algunos se azotaban el pecho y la espalda con un mecate mojado. Otros se punzaban con una punta seca de maguey, hombres y mujeres se apartaban unos de otros para evitar cualquier caricia o antojo.

Y así de pronto los días demasiados terminaban. Como si no hubieran existido, pues nadie recordaba ya la agonía del año pasado. También en la madriguera del conejo las cosas cambiaron. Pues el sol comenzó a calentar la tierra y de la entraña de la madriguera comenzó a emanar un vapor

calientito y los conejos comenzaron a sudar hasta que fue imposible de aguantar y entonces salieron y el sol también los calentó afuera y buscaron la sombra de las piedras y de los arbustos de zacate en el monte.

Y por fin con ese calor poderoso comenzó el nuevo año y la cuenta de los días.

Mujeres, niñas, niños, hombres, ancianos y viejas sabias recorren los campos en busca de flores. En los cerros encuentran pericón seco y largas plumas de malinalxóchitl blanca. También otros ramilletes de flores claras y amarillas que despiden una fragancia deliciosa. Algunos hacen su ramo con veinte flores, quieren una por cada signo de la cuenta: Cipactli, viento, casa, lagartija, serpiente, muerte, venado, conejo, agua, perro, mono, malinalli, caña, acelote, águila, zopilote, movimiento, pedernal, lluvia y flor. Cada flor para honrar a cada uno de los arcanos que encierran el misterio de los tiempos y del destino. Otros atan dieciocho flores: una por cada veintena en la cuenta de las fiestas, del tiempo de la siembra y de la cosecha. Y algunas familias toman trescientas sesenta flores y las amarran apretadas con un mecate recio. Así no faltará una sola flor por día de la cuenta del tiempo.

¿Para qué sirven estos ramos? ¿Por qué se juntan las flores en esta fecha? Para tomar el año de la mano. Para encauzar augurios y buenos deseos en el tiempo por venir. Para honrar así a los señores de los días y a los dioses de las fiestas, para que desplieguen sus bendiciones entre sus macehuales, entre sus criaturas que rinden devoción verdadera.

El campesino toma el año de la mano y pide buenas lluvias, que no haya plagas ni heladas. La mujer madura quiere que en esta cuenta su hija la haga abuela. El guerrero pide oportunidades para demostrar su valentía. El comerciante quiere la protección para sus mercancías que vienen de lejos. Los artesanos piden clientes. Las parteras, que haya muchos niños que nazcan con bien. Los niños y niñas piden que haya buena comida y juegos para divertirse.

En cada familia tienen su ritual. De regreso de los campos a su casa realizan sus ceremonias particulares. Las muchachas casaderas se visten con un vestido blanco y se cuelgan guirnaldas de flores frescas muy coloridas. Salen y dan la vuelta a la casa y al regresar son recibidas como novias que se van a casar. Las bromean, les dicen que consigan a un hombre guapo, a un mercader rico, a un guerrero, a un guerrero para que sea amante ardiente. Entre ellas también se ríen y dicen

“¡Que no me toque un hombre que huela mal, que no sea gordo por favor!” Y cada una de ellas estrena un reboso que les es amarrado frente al vientre para pedir a Xochipilli, el de las flores fragantes, un buen matrimonio.

En casa de los pochteca, de los comerciantes, acostumbran llenar un gran cesto con mercancías preciosas: granos de cacao en la base, mantas de algodón blanco, un tompiate lleno de copal y turquesas labradas y engarzadas en una cuenta. Otros añaden plumas de quetzal y de guacamaya. Y con la canasta llena se ponen el malacate en la frente como si fueran tamemes y dan cuatro vueltas a la casa acompañados de un perro. Y piden el augurio del viento que viaja por los rumbos de la Anáhuac y vence las limitaciones. E imploran a Quetzalcóatl que los bandidos pasen de lado si los encuentran en el camino. Y así, tiempo más tarde en la cuenta del cuatro perro, emprenderán su primer viaje en busca de las mejores mercancías.

En el barrio donde viven muchas familias de guerreros honran a Huitzilopochtli, el señor de la guerra. Sangrando sus pantorrillas con puntas de maguey que van dejando a los pies del altar en el centro del patio. También le ofrecen un pequeño colibrí seco que arrojan en el brasero del fuego encendido junto con unas lágrimas de copal. Todos dejan sus

armas limpias y pulidas en el patio, para que en esta nueva cuenta de los días se utilicen en la guerra sagrada.

Muchos campesinos prefieren dejar sus ramos de flores en la piedra grande, ahí por la vereda de los pinos a la falda de la montaña. Y se ven cientos de ramos desperdigados entre el zacate y cada uno con otras ofrendas que han dejado: el morral relleno de semillas de maíz y frijol, una calabaza, una jícara de pulque que han derramado a la tierra, una pequeña coa de juguete labrada en madera de oyamel, tortillas, tamales, atole, frutas y chiles.

Y así en todos los pueblos y en los barrios de las ciudades la gente toma el año de la mano y se encomienda a los dioses y a los signos en el día Cipactli, esperando que la cuenta de cada día cumpla con sus deseos y los provea a cada uno en su necesidad. Los borrachos piden pulque, los ladrones impunidad, los ambiciosos poder, los amantes placer, los tejedores buen algodón y plumas preciosas, las hechiceras clientes, los viejos una muerte calma, los valientes la sangre, las cocineras buen maíz para tortillas, los niños el perdón a sus travesuras.

Y las cocinas de los hogares comienzan a oler a comida sabrosa para que la panza también tome al año de la mano y disfrute de la comida de las fiestas por venir. Esta fecha se celebra con

buena comida. Algunas familias de campesinos han hecho tamales muy temprano por la mañana. Los rellenaron con salsas de tomate y de jitomate, carne de guajolote, de pescado, de calabacitas, de maíz dulce y tierno de la chinampa, de carne de rana y de pato, de guayaba, de chiles secos molidos. Así que cuando regresan de tomar flores la olla caliente se abre dejando una nube fugaz de vapor con aroma de maíz cocido.

Todos regresan hambrientos y cansados y abren con avidez el envoltorio de las hojas de maíz para hurgar entre ellas la masa cocida y enchilada para tomar bocados que comen deleitados.

Cada familia tiene sus propias recetas para el inicio del año. Muchas usan la carne de un guajolote gordo y bien alimentado que han sacrificado dos noches antes. Por la mañana, antes de ir a recoger el atado de las flores, han comprado en el mercado chiles secos para hacer una salsa espesa. Los han molido en el metate después de tostarlos en el comal. Y cubren la piel del guajolote con la pasta, lo ponen en una cazuela y la envuelven en una penca de maguey tatemada. Luego la meten al hoyo caliente de la parcela de atrás. Y cuando regresan con las flores y después de sus rituales sacan el pavo que tiene una carne muy suave de buen color. Y todos toman de ella con trozos de tortillas recién cocidas en el comal.

Otros prefieren hervir el guajolote con chiles y jitomates. La carne deshebrada con los dedos se acompaña con un caldo delicioso al que han puesto rodajas de mazorca de elote tierno y ejotes. También acompañan con tortillas y dan sorbos al caldo servido en un plato hondo.

Y en los pueblos de la costa ponen a cocer el guajolote con trozos de piña fresca y un poco de chile rojo. La gran salsa envuelve los trozos de carne de pavo en la cazuela. Y luego se ponen en platos para que de ahí se puedan tomar los bocados con el cachito de tortilla. La salsa es dulce como la fruta y pica sabroso.

Algunas familias de campesinos han aprovechado su ida al campo para recoger, además de las flores del año, los quelites silvestres de los alrededores de la parcela. Ahí junto al apantle de agua crecen hierbas: unas con hojas cenizas, como quemadas; otras como ramilletes cortos y verdes, otros más de hoja ancha y finalmente unos muy aromáticos. En casa, mientras las muchachas casaderas juegan a la boda y se ríen, las abuelas limpian con meticulosidad todas las hojas de quelites, dejando de lado los tallos gruesos. Y las sumergen en una salsa negra y densa que lleva horas cociéndose a fuego lento al cuidado atento de las mujeres mayores. Le agregan acocil del grande y fresco hecho en torta con huevos de guajolote.

Al momento de comer no falta el accidente que mancha fatalmente las ropas blancas de muchos de los convidados.

La comida en todos lados es abundante. La gente disfruta de los bocados, del agua fresca y con chía, del pulque que han comprado para los abuelos. También hay frutas y enjambre con miel. Los más pobres han cocido grandes trozos de masa de maíz en el comal, una y otra vez amontonan esa masa que se cuece lentamente y desprende un vapor delicioso. Después se toman trozos y acompañan con ellos los sabrosos frijoles en caldo cocidos con epazote.

Ninguna cocina del Anáhuac es ajena al festejo del año que comienza. Hasta los utensilios parecen festejar el nuevo comienzo: el metate luce su color de piedra negra y carga el molote untado de masa blanca de maíz que ha sido molida en el ir y venir del cuerpo de una mujer fortachona que descarga su fuerza hasta ligar la masa suave.

El molcajete es de barro, moldeado delicadamente con sus recias patas. Rebosa jitomate cocido y molido con chile verde, parece un templo que desborda la honra del sacrificio; su mano también es de barro y parece una piedra que reposa en la mesa junto a las cuchillas delgadas de obsidiana con las

que cortan las verduras frescas y las carnes de los animales sacrificados. Sus lados afilados brillan con los rayos del sol que se cuelan por entre los otates de la pared tejida, son como joyas del Tezcatlipoca negro.

El fuego arde entre las tres piedras. Las brasas que tienen se esconden siempre debajo de las cenizas grises y animan la flama con solo soplarles. Ahí están siempre los leños secos listos para quemarse cuando las cocineras comienzan su labor y crujen y parece que cantan con alegría al atizarlas con el viento del soplador tejido. Exhalan el humo espeso que tizna el techo, los otates y la cara oculta del comal, que ya ha sido puesto sobre las piedras. Su delgado cuerpo se va calentando con las llamas y su cubierta luce el blanco de la cal con la que lo han curado apenas la semana pasada.

Parece un niño sonriente que se presume ante otros comales que están recargados allá y que son más grandes, otros están rotos de alguna parte y este pequeño al fuego parece decir: soy importante, estoy frente a la llama y no me quiebro. Resisto el peso de la olla del atole, en mi se cuecen las tortillas, la carne seca de pato, tatemo los jitomates de la salsa, tuesto las pepitas con sal. Soy como el centro del universo, toda esta cocina gira en torno a mi en vueltas y vueltas. Y tiene razón

el engreído: las mujeres palmean a su lado la masa y la tienden con delicadeza sobre él, y mueven con la cuchara el líquido de las ollas que soporta para mantener sus contenidos calientes.

Las ollas son regordetas, curvas, sensuales. Sus formas sinuosas contienen los hervores, su boca abierta exhala vapor. Si se le tapa contiene el calor furibundo que cuece los tamales bien acomodaditos en su vientre amplio. Tienen en las jarras y cántaros a sus hermanas, solo que ellas son frescas y frías, pues contienen el agua de la vida que se vierte para cocinar, para lavar las manos, para mojar las frutas y las verduras frescas cuando llegan tibias del mercado.

Esa agua escurre por todas ellas en la batea de madera donde se remojan, esperando ser tomadas por las manos prodigiosas de esas mujeres que cocinan todos los días con amor y con dedicación guisados, tortillas, tamales y preparan salsas sabrosas y escogen las frutas maduras, tejen pañuelos que bordan y también canastas. Esas manos que también acicalan a los niños, que les preparan remedios cuando se enferman, que acarician sus rostros y secan sus lágrimas de hambre.

Son las manos que en la mañana del Cipactli han seleccionado las flores del campo y las han acomodado hasta formar un

ramo grandioso, bello, presumido y con el que han pedido bendiciones a la madre y al padre para que siempre haya fuego en la cocina. Para que la leña siempre dure. Para que las lluvias traigan mucho maíz y chiles, para que no falten frutas dulces en la casa. Para que los niños se porten bien y reciban premios. Esas manos han seleccionado una flor por cada buen deseo que guarda en su corazón para todos y cada uno de los suyos que comen de su comida en la cocina.

La fiesta de tomar al año termina y pasan los días. Las madrugadas dejan de ser tan frías y el mediodía es muy caluroso. Y los árboles dormidos que se habían quedado sin hojas y lucían enjutos y desgastados comienzan a reverdecer. Cada día brotan nuevas hojas minúsculas y verdes que van creciendo.

Para el segundo día de tianguis, cuando en la cuenta suman diez los días, todos los árboles han revivido y muestran las hojas como plumaje brillante y verde de quetzal. Y el milagro ocurre: de las puntas surgen las flores coloridas. El guayacán se incendia de naranja, el tepeguaje con plumas finas blancas como de garza, el xiloxochitl se llena de pelusas rosadas y blancas que a la cuenta de dos días caen al suelo para tejer un tapete de colores mientras que las ramas siguen aventando flor.

Es el tiempo en que los árboles comienzan a andar. Y el poder del cielo se despliega con su potente calor por toda la faz de la tierra dándole vida, llenándola de flores hermosas, incitando a que los animales se junten para aparearse. Y también los hombres y las mujeres, ellas que adornan su cabellera y su cuello con esas flores de colores y llaman la atención del varón que suda de calor. Y con ese deseo y la fuerza de la creación el año comienza a andar con su sino insondable.

¿Qué depara el futuro para los macehuales? ¿Para los nobles? Con esas preguntas en el corazón se lleva la cuenta de los días. Y los hombres de saber despliegan sus pinturas para averiguar las probabilidades. Los números y las formas ayudan en la adivinanza. Pero en realidad solo los dioses saben qué les depara a sus criaturas.

Con el andar de los árboles el sol muestra su vigor. Su calor se irá acumulando hasta que se muestre la nube en el firmamento y la guerra sagrada comience.

TLACAXIPEHUALITZTLI.

“El pozole y la violencia.”



los mexicanos nos encanta el pozole ¡Bendita sopa de maíz cacahuazintle con carne, rábano, cebolla, lechuga, orégano y tostadas! Es sin duda una de las delicias de la cocina del pueblo del sol que comemos en distintas fiestas y por puro gusto. Hay regiones pozoleras que dotan a la receta de su sabor especial que lo tiñe de colores: verde, blanco, rojo. Y el tipo de carne que se usa para cada receta también forma parte de su nombre: pozole de puerco, de pollo, de pescado, de cachete, de cabeza, de maciza... Y en medio de sus ingredientes y las formas de prepararlo se encierra una historia antigua que nos refiere la forma mexicana de prepararlo y que incluía la carne humana como parte esencial de la receta.

¿Por qué matar a un hermano, a un hijo, a un sobrino?
¿Por qué comerlo? ¿Por qué disolverlo de la faz de la tierra engulléndolo en sus pequeños trozos que pasan por nuestra boca y esófago junto a los granos gordos de maíz y el caldo

bien caliente? ¿Por qué existen los pozoleros que hoy en día disuelven los restos de sus “enemigos” en tambos de ácido?

México es desde siempre testigo de la dualidad cósmica que le da forma a las pulsiones naturales que se encauzan en su vida social. Estas ocurren en el transcurrir del tiempo que los dioses decidieron para los hombres de Anáhuac.

Acorde al calendario antiguo, la segunda veintena coincidía con los días del equinoccio de primavera, cuando el calorcito alegraba los árboles florecientes y los corazones de los hombres. Pero también mostraba otro rostro: el del calor implacable que seca la faz de la tierra y que quema la hierba seca que tiempo atrás pulsó con la vida en su fulgurante verdor.

De esta manera la fuerza del fuego se expresa a través del calor imponente del sol y quizás por ello, los campesinos mexicanos acostumbran a rozar sus campos en este tiempo del año, pues reconocen en el ambiente una energía abrasiva que ayuda a la combustión. Basta encender algún matorral seco con una astilla de ocote ardiendo para ver al fuego crecer poco a poco hasta engrandecerse, avivado por los vientos sorprendivos que hacen danzar las llamas hacia todos los rumbos del universo.

Así, este baile seductor de luminosidad amarillenta va consumiendo los restos de la vida que pasa y deja la estela negra y gris de lo calcinado. Los animales que cavaron su madriguera entre los surcos de la milpa o en las cercanías boscosas del campo son devorados por este fuego y esta fatalidad es como una premonición para los hombres, que ven en la hoguera el poder divino que trunca oportunidades para la existencia pacífica y cordial con la naturaleza. Si es la voluntad de los dioses sorprender a los hombres para dar lección, el fuego se descontrola y arrasa con todo, ante el estupor de los presentes que se convierten en testigo del poder superior del fuego y sus divinidades, que escapan al control de sus manos y que se muestra con su verdadera furia.

El horror y la culpa por la torpeza fatal carcomen el alma de los presentes: “¿Qué hemos hecho?” se preguntan, deseando su propia muerte en esos momentos. Pero a la par de esas emociones y la angustia por sobrevivir al fuego desbordado, ocurre que el humo de las llamas aturde y embriaga las mentes de los aprendices de brujo, quienes entre el inhalar y el exhalar penetran lentamente en otra realidad en donde el dios del espejo humeante, el que da y quita, los espera para decirles una verdad.

El Pozole de los chingones.

¿Qué le dice el dios de la guerra a ese hombre que lo ha incendiado todo y ha probado su poder destructivo y violento? ¿Eres un pendejo! ¿Mira lo que has hecho! Se ve que no sabes nada. Estás bien wey. ¡Agarras fuego y lo quemas todo! ¡Mírate con tu cara de idiota! No puedes ir así por la vida. A ver ¿Qué aprendiste? La naturaleza es así. Más vale que aprendas a ser cabrón porque si no te lleva la chingada. Llegas con tu llama y lo quemas todo. Y crees que esto es como un anafre de tu casa donde ponen el comal pero ¡Ni madres! Aquí no están tu mamá y tu abuela para soplarle a la llama ni para echarle agua si se pone perro el pedo. Así que agarra la onda: o eres de los que se queman o de los que incendian. Porque en la vida se necesitan de los dos, y “el muerto se va pa’l hoyo y el vivo se come el pollo.” ¡Decídele!

Aquí te va la forma de cocinar un pozole chingón. Primero vete a partir la madre con otros weyes para demostrar que tu eres de los chingones ¡A huevo! Agarra a un cabrón y tráetelo pa acá. Primero hay que darle la buena vida. Que se sienta honrado por nosotros: buena comida, bebida, lugar chingón, placeres de a madre. Y lo vistes chido para presumirlo entre todos. “¡Sí señor! ¡No señor!” Así hay que hablarle, para que

agarre confianza. Le dices que lo escogiste entre todos los demás por ser muy verga. ¡Vas a ver cómo se hincha el pavo! El cabrón te va a presumir el pecho y hasta sus nalgas. “¡Si señor! ¡No señor!” síguele diciendo. Apláudele. Cuando diga pendejadas díselo, pero sin que se sienta pendejo, como si lo convencieras de que decir pendejadas es chingón. Y ahí lo vas a tener: inflamadote. ¿Te acuerdas cómo te sentías tú con tu pinche vara de ocote encendida y quemando el puto campo? Pues así este pendejo va a estar sintiéndose el rey de la colina.

Y un día le dices: “ahora sí señor, usted va pa arriba, súbale al templo, y aquí nosotros lo acompañamos.” Así que órale, le cuidas las espaldas mientras sube por los escaloncitos y que no voltee para que no se marée y se nos vaya a poner pendejo. Y cuando lleguen arriba pues que lo reciban con música y que el fuego esté encendido y voltee a ver toda la raza abajo aplaudiendo. Y lo llenas de incienso.

Y pues lo reposas en la gran roca, que sienta lo que es estar en la grande. Dile que ponga el corazón para que con valor te muestre el pecho. “¡Este soy yo, yo vengo aquí a ofrecer mi corazón!” Y ahí ya chingó a su madre.

Pues que tus compinches le agarren las manos y las piernas y sacas el pedernal y ¡bolas! Le pegas un madrazo entre las costillas y va a chorrear sangre. Y mientras todos ven asombrados todos ustedes gritan: “¡Lo hicimos, lo logramos, sí se pudo, mañana volverá a amanecer, tranquilos!” y pues lentamente le sacas la tuna roja de entre el esternón y las costillas del sur.

Y luego pa’abajo. Tira el cuerpo, que rueda por las escaleras. Ya abajo échatelo al lomo y llévalo a la casa con la banda. Todos te van a felicitar. Y venga, a hervir el agua en la olla grande. Y que pongan maíz gordo, seco y reventado a cocer. Y con una hacha corta las piezas: pies, pantorrillas, muslos, brazos, pecho, espalda...

Ya cocidito, a desmenuzar la carne, y como va a ser mucha pues una parte para tamales y la otra con el caldo.

El pozole de “otro” se disfruta ardiente y picoso. Se engulle a sorbos de caldo con trompicones de maíz y carne victimaria. La sazón surge de la cocción lenta que incluye los huesos en la olla. Sabe a victoria, a “este pendejo valió verga,” “qué bueno que no fui yo,” a “pinche daño colateral,” a “la vida es una ruleta donde apostamos todos, y a ti te tocó perder...”

El flujo de la vida se nutre no solo de la alegría sino también de la violencia que es capaz de destruirlo todo. En la naturaleza y en el corazón del hombre habitan las fuerzas de la vida y la muerte. Los dioses declaran: “¡Oh faz de la tierra seca, perece! ¡Muere! Deja que el filo de obsidiana corte tu piel llagada, ampulada, irritada, quemada... Que la sangre se derrame mientras tu manto se desprende de tus músculos cansados y tus huesos blancos. Que con paciencia la piel sea removida de tus brazos, que de tu pecho y tu vientre se asomen tu corazón y tu estómago con los lazos de tu intestino. También las piernas y la espalda. Que quedes descarnado y descubierto en tus entrañas ahora muertas. Y que el menesterozo vista tu piel y mendigue su comida entre los hombres, para que ninguno olvide que lo que se tiene también se pierde. Que aquel que da, también es el que quita y ese soy yo, Tezcatlipoca, astro y sino.

¿Cómo enseñar a los macehuales, a los hombres, el violento poder de mi ser? Soy yo el que trae el calor y la destrucción de la tierra. El que inicia la batalla sagrada contra el poder frío y húmedo del agua y la tierra. Soy el fuerte, el cabrón, el chingón, el que agandalla, el que arrasa y mata, el que chinga, el que jode, el que se come los corazones de los otros, el que exige sacrificio.

Soy el que habita el templo alto donde arde siempre el fuego y recibe incienso cuatro veces. El que inspira a los guerreros para vivir el poder de la sangre derramada como sacrificio. Conmigo el corazón se vuelve poderoso y alegre, potente como el sol y sus rayos que queman y secan para provocar al enemigo que se esconde en el corazón de la tierra. Que juntos mantengamos con nuestra lucha el movimiento del tiempo. Soy yo cuatro veces: la una al oriente, la dos al norte, la tres al poniente y la cuatro al sur.

Y pido sacrificio, pido honra. No necesito amor, no necesito devoción, solo quiero miedo y honores. Pero los corazones de los macehuales son como las piedras contrahechas, algunas chicas, otras grandes, duras, deleznable... Así que me muestro, me enseñe una y otra vez para que recuerden: conmigo solo puede haber honor o miedo. Y cada corazón decide lo que quiere entregarme.

Para rendirme honor se debe ser fuerte, como yo, imitarme, dejarse ser como yo. Con fuerza, con determinación, con desconsideración. Y debe infundir en los débiles el miedo en sus corazones. Pues el miedo inspira las plegarias más sentidas que yo escucho y que me regocijan: “Tezcatlipoca que no me tope con tu estirpe, aléjame de los que te honran

con la sangre de los débiles! ¡No me quites lo que tengo! ¡Te prometo ofrendarte con mi miedo eterno! ¡Aléjame de la calamidad!” Y así escucho la súplica de los débiles y el gozo de los guerreros como yo y veo la rueda de la vida girar al tiempo del miedo y la violencia.

Soy el espejo humeante de obsidiana. Solo los valientes se atreven a mirar su propio rostro reflejado en mi piedra oscura y pulida. Pocos miran el sol negro de los eclipses, cuando el poder de los rayos sobresale del disco negro y la tenebra se apodera del cielo y de la tierra ahogando en angustia la vida que se llena de gritos y gemidos de humanos y bestias envueltos en la oscuridad misteriosa.

Soy yo el que inspira y aviva el coraje y la valentía del guerrero que es águila, que escoge a su víctima a lo lejos con su mirada y se dirige con determinación hasta alcanzarlo, para tomarlo entre sus manos de las greñas (como si fueran las garras mortales del ave de las plumas quemadas), y lo asfixia del cogote mientras tira de él por la espalda y lo encierra en la jaula de otate junto con los otros caídos. También estoy en el corazón del guerrero ocelote que ataca con la fuerza de sus brazos, llagando la piel del enemigo con sus uñas de obsidiana afilada que blande como las manos fieras de la bestia de la

noche. Ese es mi guerrero predilecto pues derrama la sangre en la tierra sagrada de la guerra.

Y miro su camino de regreso a la ciudad del templo sagrado. Y como llegan y visten y adornan con insignias a los cautivos que serán despojados del engaño de su piel para mostrar la carne ensangrentada que es la verdad que se esconde debajo.

Y los veo subir con parsimonia con sus pasos en cada uno de los escalones de la cuenta sagrada hasta llegar a la cima donde la piedra roja se yergue. Y la primera ofrenda que recibo es el miedo del débil que ve su suerte echada y que entiende que la resistencia es inútil, así que me invoca mientras sostiene con sus manos atadas el báculo y la rodela para que yo lo acoja en el firmamento. Cuando me de su sangre derramada que brota del corazón, arrancado con las manos firmes y las uñas encajadas que abren paso entre las costillas rotas con el pedernal para sacar la joya preciosa que late hasta perecer, después de los instantes eternos en los que la vida se desvanece en la muerte y el sacrificio me devuelve a mi, dios del sol, la fuerza para continuar mi camino por el cielo hasta volver a aparecer en el horizonte a la mañana siguiente, cuando se esconda el lucero de la noche.

La belleza del corazón que escupe el borbotón de sangre con toda la fuerza de una vida que se funde en el misterio de la muerte, es sorprendente. No hay joya, no hay momento más hermoso que la gota roja inflamada y creciente que revienta al sucumbir la vida.

Y luego veo caer el cuerpo sin vida y sin corazón por la misma escalinata que vio ascender ese ser que era emisario mío, yo el viajero del día y el guerrero de la noche.

Ahí está tendido en el suelo, ahí lo recogen los sacerdotes y lo llevan al tajo. Es muerte como del pasto seco, como de la yerba quemada, como la tierra estéril. Pero que dentro es vida, sangre, músculo y alimento sagrado. Y con su piel seca el jorobado se viste y camina por las calles con su escudilla pequeña mendigando comida.

Mientras en los barrios, las ollas ya hierven cociendo la carne con el maíz gordo y seco que todos los años cuelgan de los techos de las casas para cocinarlo y celebrar la muerte que da paso a la vida. Y en los platos hondos rebosantes de maíz y carne cocida deshebrada asoma el caldo caliente y rojo que beben a sorbos mientras por el picor sudan de la cabeza, que es como la calavera blanca y descabellada,

clavada en las estacas del tzompantli a donde van a parar las cabezas muertas de los vencidos. Y también están los tamales de masa melcochada que reparten entre primos y hermanos como si fueran un omácatl, un bulto sagrado de los que ofrendan al amanecer de mi templo.

Yo engullo la vida de sus corazones, el vigor de sus sangre. Y ellos se comen sus propias carnes, la de otros macehuales que han vencido y han sumido en el miedo. Y así nadie se olvida que a mí solo me pueden ofrecer honor y miedo. Soy Tezcatlipoca, la herida abierta que da vida.

Cuando nos comemos unos a otros.

¿Será que después de la conquista se extinguió el violento gusto de comernos los unos a los otros? ¿Desapareció la violencia de los guerreros del sol que emulaban al dios que quema y destruye, que da y quita? ¿Desde luego que no! Pues los guerreros que llegaron allende el mar del oriente aprendieron muy pronto a tragarse a los otros, a chingarse a los demás.

En el complejo entramado de nuestra cultura siempre destaca el culto al chingón, al favorito de Tezcatlipoca. Al que agandalla y no batalla. Ese poderoso guerrero que alimenta

nuestro miedo a la calamidad, pero que también nos indigna y nos admira. ¡Ah si tuviéramos su poder, su chingonería! No podríamos vivir en México sin uno o más chingones.

TOZONZONTLI.

“La pequeña punzada.”



En la tierra seca caen gotas de lluvia. Es apenas una brisa húmeda que moja el campo y apacigua el polvo. Este pequeño milagro del cielo despierta el aroma de la tierra y el agua. Lo respiramos, inhalamos y exhalamos el aire impregnado con el perfume sagrado del terruño.

¿Por qué nos gusta ese olor? Quizás porque percibimos en él la promesa de la tierra y del cielo para alimentarnos con los obsequios preciosos que nacerán en la milpa. En ese terreno, que los campesinos atesoran como el bien más valioso, empeñarán el sudor de su trabajo para abrir el surco y depositar las semillas multicolores hasta dibujar la figura de Xiuhtecutli, el dios de nuestros alimentos: el maíz, el frijol, la calabaza, los jitomates, los chiles y el amaranto.

El olor a tierra mojada es la promesa de la abundancia. Es el origen de los otros aromas que llenan la cocina: el vapor de

una olla con tamales, de la olla con esquites, de la olla de los frijoles, de la tortilla cociéndose en el comal, del amaranto y de las pepitas tostándose en la plancha de barro y del jitomate reventado en el molcajete.

Pero para preservar esos aromas de nuestro sustento primero debe mojarse la tierra. ¡Y ay de nosotros si no vemos este milagro! Porque podemos perder su favor. Porque la tierra es generosa, nos permite labrarla, quemarla, cortar sus árboles, dejarla descansar. Pero se enoja ante la indiferencia de los macehuales, de nosotros los que vivimos de ella y que debemos procurarla, atenderla y honrarla.

Por ello y desde tiempos muy lejanos en nuestra tierra se celebra la pequeña punzada. Los viejos dicen que por la noche aparecen las estrellas del pájaro: un sartalejo de luces engarzadas que forman las alas, las patas, la cabeza y el pico fino de un ave que está atravesada por una línea horizontal trazada entre dos luceros.

Al paso de los días, las lluvias esporádicas mojan la tierra y es tiempo de la ofrenda. Los mayordomos, los sacerdotes y los rezadores de las comunidades indígenas acuden al corazón de la milpa para ofrecer incienso copal, olli, tortillas, tamales y

pulque. Porque no podemos ser envidiosos con la que nos da el alimento. A ella también le gusta la comida y la bebida. ¿A quién le dan tamal que llore? Uno se entrega con devoción, con rezos y oraciones. ¡Tierra bendita danos maíz y frijol! Que entre nosotros no haya hambre. Que pueda ver brotar la pequeña hoja verde de tus entrañas, que crezca y dé jilotes. Que estos se vuelvan elotes con cabellos dorados. Que los gusanos me dejen algo de maíz al final. Llena mi coscomate de granos blancos, negros, rojos, azules, amarillos... ¡Somos tus niños! De ti comemos. Por eso recibe esta comida que preparamos para ti. Ten las tortillas del paño blanco, mira, están calientitas. Y toma los tamales de la canasta, son de chile colorado. Te dejamos la ollita con frijoles. Y te doy de beber pulque y mezcal de los magueyes.

Y te prendemos unas ceras que cuidamos mientras seguimos rezando. Y aquí tienes copal fragante para que te deleites. Además de estas letanías y regalos a la tierra, en los árboles que crecen entre los tecorrales que dividen las parcelas se cuelgan trapos, listones, hasta huesos de serpiente, caritas de barro, para atraer al viento que sopla y barre el camino de la lluvia. Para que no se olvide de pasar por estas tierras.

Y hay otras formas de honrar al dios de los alimentos. Quizás la más importante es el trabajo. Por eso con estas lluvias comienza la siembra en los llanos. Pues el agua afloja el suelo y se puede comenzar a arar.

Para los campesinos trabajar la tierra es una forma silenciosa de oración. Se labra con devoción y angustia pues ¿Se dará el maíz? ¿Dará fruto la milpa? Solo Dios sabe... Y por ello solo queda entregar el trabajo con cuidado, con diligencia para que cielo y tierra obren a favor de nosotros.

Y la otra forma de honrar a los dioses de la comida es ayunar. Renunciar voluntariamente al obsequio divino de nuestro mantenimiento.

“Criaturas , hoy temprano no habrá atole. Hoy no encendí la lumbre porque no habrá tortilla hasta la tarde. Van a aprender a estar con hambre. Porque no se si se han dado cuenta que la comida es un regalo de los dioses. Que no está aquí por casualidad. ¡No niños! Está aquí porque ellos nos lo quieren dar. Y ya me dirán “pero si se trabaja el campo y de ahí se recoge todo.” Y tienen razón, porque si no trabajáramos pues no habría siembra. Pero quiero que entiendan que cuando nosotros sembramos le estamos pidiendo a los dioses que

nos dejen servir. Porque realmente no sabemos si tendremos fruto. Porque para que haya fruto la tierra tiene que estar contenta y la lluvia caer del cielo. Y eso solo lo pueden hacer los dioses. Así que aprendan a sentir la barriga vacía. Porque los dioses no siempre están contentos con nosotros, o a veces les da capricho y no se les da la gana que haya cosecha.

“Arde la panza. ¿Verdad que lo sienten? Y así se van a quedar por un buen rato. Y no lloren porque de nada sirve. No van a comer nada. ¿Tienes sed? Toma un poco de agua, pero nada más. ¡No, no hay tortilla! Y no salgan de aquí. Se quedan porque al rato va a venir el señor con los lazos. ¿No se acuerdan del señor de los lazos? Si vino el año pasado con sus primos grandes a ponerles pulseras y collares de colores por ser buenos y aguantarse sin comer. A ver, vengan... vamos a punzarnos con la espina de maguey. ¡Miren cómo le hago! ¡Ay! Ya me salió sangre de la lengua. A ver, ¿A quién le saco sangre de la lengua como yo? ¿Quién quiere? ¡No duele! Bueno, duele un poco. A ver, ven tú. ¿No quieres? ¿Quieres que mejor sea de tu oreja? Bueno, acércate. ¡Mira, ya te pinché! ¿Verdad que no pasó nada? ¿Te dolió? ¿Un poco? Ven que te abrazo. Ya, ya, ya pasó. ¿Quién sigue? ¿Tú? ¿De dónde quieres ofrecer sangre? ¿De la lengua o de la oreja? ¿De la lengua como mamá? ¡Ay que niña tan valiente! ¡Rápido, tantito! ¡Mira qué bien! ¡Y no

llora! ¡Ahora tú grandote! Pero yo no te voy a punzar. Hazlo tú que ya no eres tan niño. Mira, hazlo en tu pierna, debajo de la rodilla, un poco más abajo. Ahí está bien. ¡Hazlo fuerte! ¡Muy bien! ¡Eres valiente como el sol! Y ahora hay que esperar a que el hombre viejo llegue y les de su lazo de color.”

Después de recorrer varias casas y llenar su morral con diversas cosas para comer, el viejo llega con la familia. Saluda a todos y el padre y la madre lo hacen pasar al patio. “Has caminado, te has fatigado, ven, siéntate y descansa.” Y ya sentado comienza a platicarle a sus anfitriones. Les cuenta que ha subido al monte y que ahí vio al venado pelear con la serpiente. Ella intentaba enroscarse en las patas mientras él se movía y la pisaba con fuerza, hasta que la serpiente murió. El venado dio vueltas alrededor de la bestia moribunda, husmeando con su nariz el cadáver, y cuando hubo de aspirar todo el tonalli levantó con vigor la cabeza al sol. Su cornamenta se iluminó con los rayos que se filtraban por entre los pinos. Ese era el sol de tierra, el de mañana, el que camina por la loma del monte en forma de venado. Y pronto echó a correr perdiéndose entre los árboles. Y él, el hombre, se acercó lentamente a la víbora muerta. La tomó y se la llevó a su casa y ya ahí sacó el esqueleto de entre la piel y la carne. Lo lavó de la sangre y lo dejó secar al sol por veinte días.

Se marcaba nuevamente el día “coatl” en la cuenta y eso lo tomó como augurio. Cuidadosamente fue desprendiendo uno a uno los huesillos de la larga columna y como se acercaba el tiempo de Tozoztontli pasó veinte lazos de colores por el pequeño orificio de cada una de las cuentas de hueso blanco de la serpiente. Así que ahora los niños valientes, las niñas buenas, tendrían la protección de la tierra y el monte en los pendientes de su cuello y de su muñeca. Y con toda parsimonia fue llamando uno a uno a los niños de la casa para premiarlos por su valiente ayuno. ¡Todos estaban felices! Y el júbilo creció cuando la madre descubrió debajo de unos petates de la cocina la olla con frijoles, el tompiante con tortillas y varios guisados más. Así que una vez ofrecido el itacate al viejo del monte, todos se sentaron a comer mientras afuera caía una leve lluvia.

Ahí sobre el petate el olor de la tierra mojada se transforma en el aroma sabroso de la milpa y los alimentos. El milagro de la comida parece estar a salvo de la desgracia. La paz reina en el pueblo pues ese día los niños fueron valientes y soportaron largas horas sin comer y ofrecieron su sangre. El agorero vio a los nahuales de la tierra hacer sacrificio y el sol de tierra exprimió las nubes para derramar agua fecunda. Ese día, el pueblo estuvo en paz.

Y pasaron las ataduras de años. Los montes se fueron pelando pues se necesitaba madera para construir casas y hacer cruces. Y muchos campesinos dejaron el campo para ir a la ciudad a moldear la tierra, a construir casas y edificios. El sol de tierra ya no recibe ofrenda en la milpa, pues ya ha sido abandonada. Ahora se honra ahí donde grava y arena sirven para hacer calli, hacer casa. La columna de madera se yergue. Conecta con la tierra desde su simiente y sube recia y poderosa hasta el cielo. Es la columna inmóvil que sostiene el universo. Hace que las dos fuerzas no se junten, las aparta, da espacio y forma a la vida. Pero la bendición divina está ausente. El calor celeste no permite que crezca nada. La casa se sostiene en castillos solidos pero hace falta la pequeña punzada. Falta el rayo, falta la viga, falta recorrer el sendero de la tierra que lleva del norte al sur, del pedernal al conejo. Falta el trozo corto de madera para hacer de la columna una Santa Cruz.

Así que cuando la tierra está seca y el sol quema es tiempo de hacer la cruz. Cruzar los maderos y levantar el símbolo divino ahí donde se transforma la tierra en ladrillos y mezcla. Para que se pueda colar el techo y la horizontal y la vertical se junten y engendren la vida. Porque no hay calli sin techo. Debajo del techo la gente se junta para amarse y hacer hijos y también debajo de los techos están las cocinas y el lugar

donde las personas comen y disfrutan de la comida que crece en las milpas de los campos.

“Vamos a hacerle fiesta a la Cruz. Que todos en el barrio vengan, pues vamos a subir a la montaña para bajar la cruz de color. ¡Ha de estar sucia! ¡Ya estuvo ahí un año! Habrá que limpiarla. Habrá que pintarla nuevamente. ¡Mira! Se rompieron sus clavos. Habrá que volverlos a poner. Y ahora que bajamos es tiempo de cortar las flores del campo y de la montaña. ¡Que sean muchas! Son las primeras flores del año, las que usaban nuestros abuelos hace mucho tiempo para tejer rosas, para hacer guirnaldas. ¡Que sean muchas flores! ¡Vámonos muchachos que veo muy pobres sus ramos! Si. Ahora sí que se ven las flores y ya hay aroma. A la Cruz le gusta el aroma, así que amarren las flores para hacer el collar de la cruz. Y traigan el paño nuevo bordado para vestirla. ¡Que chula con su huipil! Y en el clavo de arriba su corona de flores. Y que el padre diga misa: “este pan que es el cuerpo y este vino que es la sangre, amén.” Ya nuestra alma comió. Y aquí se queda la Cruz santa para protegernos y pedir que en la milpa haya maíz. Mi Santa Cruz aquí te quedas.”

“Oiga maestro ¿Y aquí no va a haber Cruz?” Pues si chalán, cómo no va a haber Cruz. Mira, ya la traje. Y aquí la voy a

poner, a ver quién de ustedes la viste y la enflora. Y aunque sea tronamos unos cuetes, para que truenen en el cielo y chispee un poquito. Y ya mañana el ingeniero traerá la comida. ¡Ay Cruz Santa a ti te pedimos! Deja que cumplamos con nuestro deber. Que los maestros amarren bien la varilla. Que la cimbra resista, que el chalán haga bien la mezcla. Que la pared no se raje. Que la losa no quede panda. Que el techo no se caiga. Que el edificio resista a los temblores. Que la ciudad no desaparezca, que nuestro trabajo se sostenga por años, por siglos. Que los niños crezcan protegidos entre estas cuatro paredes. Que siempre haya comida en esta cocina. Que si alguien muere aquí, sea de viejo. Que el techo cubra del agua y no haya enfermedad.

Y ya que te pedí todo esto te doy gracias a ti y al patrón por esta comida que estamos a punto de disfrutar. Pero para que veas que estamos agradecidos aquí vamos a decir un padre nuestro y te vamos a compartir un poco de mezcal. Mira: “Padre nuestro que estás en el cielo, santificado sea tu nombre...” Y aquí tienes tu bebida, mira, te mojo con ella. Ya está en tus pies. Y ve cómo huele, huele como a ti te gusta. Y aquí te dejo unas tortillitas calientitas y un poco de frijoles y de la barbacoa de chivo que nos vamos a discutir. Y con tu

permiso Santa Cruz, que aquí todos hemos trabajado mucho y tenemos mucha hambre.

“A ver maestros ¡Acérquense! ¿Quién va a querer consomé? ¡Está sabroso! con garbanzos, con zanahoria. Y ahora la cebollita, el cilantro, el chilito picado ¡Cuidado que está bravo! ¿No hay cucharas? ¿No trajeron? Pues empíñese el plato maestro, que aquí estamos en confianza. Solo nosotros y los chalanes. Use el dedo para aventar la verdura al hocico. Mire: así... ¡Ay que sabroso está! ¿Todos están comiendo? A ver chalán ¿Por qué tú no? ¿Qué no te gusta el chivo? Pero mira que me saliste remilgoso. Pues aquí hay frijoles y están calientitos. ¡Anda! Tómatelos como sopa, como caldo y ponte verdura picada que te va a saber de rechupete. Y no te preocupes por los tacos, que también trajimos carnitas de puerco. ¿Puerco si comes? Mira que si no me salías muy delicadito... ¡Ándale chalán! Ya te quiero ver comer. ¡Señores! ¿Nadie tiene sed? Porque aquí veo los cartones de cerveza enteritos. ¿Nadie me va a acompañar con una chelita? ¡Eso chalán! ¡Tú si eres de los míos! ¡Sin pena! ¡Eso, no seas tímido! ¡Bien! ¡Salud! A ver maestros ¿No me van a acompañar con un mezcalito? ¡Puro maguey chulo y dulce! ¡Ahí están las veladoras! ¡Veo la botella llena! ¡Salud! ¡Salud a todos los albañiles por nuestro día y por la Santa Cruz!

“A ver, levántele a la penca ¡Mire qué sabroso huele! Y está bien suave. Hasta se desace con los dedos ¡Pásame dos tortillas! Si, a mi el taco con copia. ¿Trajeron salsita? ¿De cuál: roja o verde? ¿De las dos? ¿Y cuál pica más? A ver, pásame de esa. ¡Ay cabrón! Si está picosa. ¡Pero pica chingón!

“¡No se amontonen que hay pa’ todos! El ingeniero dijo que fue todo un chivo grande. Y aquí hay carnitas, bien doraditas. Hay maciza y campechano. Y tiene chicharrón picado. ¿Quién el entra? ¿Tú? Pues bien. ¿Dices que eres de Michoacán? ¿Y qué tal están estas carnitas? ¡Oigan a este cabrón! Que dice que en su casa hacen unas carnitas más sabrosas... ¡Pues a ver cuándo invitas! Si quieres que sea padrino de tu niño me tienes que invitar unas buenas carnitas, si no, no. ¿Eh? ¿Qué le vas a decir a tu mujer? Dices que tienes cerdos en el corral allá con tus suegros. ¡Pues qué chingón! ¡Ya tenemos carnitas maestros! Pal bautizo de la criatura de este. ¡Con razón estás ahorrando tu raya... ¿Y te faltan muchos padrinos? Aquí hay muchos que pueden apadrinarte la fiesta. Que haya pastel, refrescos, cerveza y mezcal de tu tierra que es bien bueno allá.

“¡Salud! ¡Salud a todos! ¡Que no se vaya a caer la casa y que tengamos más trabajo! Y vamos a acabar con tanta carne y tortillas, que la salsa está bien sabrosa. Y vamos a empedarnos

todos, que hoy es fiesta. Pero al pendejo que me falte mañana yo no lo recibo pasado... Ya están advertidos. Y ¡Salud! ¡Salud a todos! Que todavía hay harto mezcal.”

Al atardecer llueve. No es mucha la lluvia. Esta se acumula en los platos y vasos regados por toda la obra. Las gotas se resbalan por la penca de maguey que quedó en la mesa junto con los huesos y dientes del chivo engullido. Moja los trozos de grasa frita y dura que los albañiles dejaron de lado para solo comer el chicharrón crujiente con campechana y hojas de pápalo. Algunas gotas aciertan en la boca de las botellas de cerveza y parecen lavar su interior que huele agrio. Mojan también la botella tirada de mezcal ya vacía. Moja la ropa de trabajo de los albañiles: los pantalones, los zapatos, las gorras... Moja a los chalanos pedos que de tanto beber aguardiente se quedaron dormidos ahí sin regresar a casa. Se moja el suelo gris donde se hace la mezcla.

Y así el agua transforma la tierra y esta adquiere nuevas formas hasta lograr la milpa de concreto. Esa donde los labradores ahora tiran nivel y repellan... Y la tierra los colma de monedas y billetes para llevar comida a sus casas.

HUEY TOZOZTLI.

“¡Te lo acabas!”



La exaltación del calor a partir del primer equinoccio ocasiona chubascos súbitos que humedecen los campos y propician la germinación de las semillas depositadas por los campesinos en los surcos de la tierra labrada. Así que para ellos, esta es la veintena de la gran punzada. Pues el calor hiere el cielo de agua y de la llaga brota esa agua benigna para la simiente.

En el tiempo de antes, para recibir esta primera lluvia fundamental se debía de barrer y purificar a las mujeres recién paridas, para mantenerlas dignas de seguir engendrando vida. En los templos de los barrios y las casas se ofrecían en sacrificio codornices, guajolotes, tortillas, tamales y mantas de algodón. Los tamales eran dulces y se elaboraban con maíz y amaranto tostados y molidos a los que apenas le agregaban miel.

Las mujeres se empoderaban a través de su maternidad y se desempeñaban a partir del momento de parir como el pilar

de las jerarquías sociales a través de las reglas de educación que enseñaban en el hogar a sus vástagos. Pues además de los rituales de purificación y ofrenda que ellas recibían y también ejecutaban, les correspondía iniciar a sus hijos en las duras prácticas del autosacrificio. Así que con una punta de maguey sangraban las orejas de los pequeños y en el caso de los varones también su miembro. Entre estos ritos de paso estaba la circuncisión. Los adolescentes formaban escuadrones para ir a las milpas para arrancar algunas matas de maíz para ofrendarlas en los templos del dios de la lluvia. Igual que el sacrificio del dios del maíz Centéotl en honor al poderoso Tlaloc, que se encargará tiempo después de colmarlo con lluvias en abundancia o amenazarlo con el granizo. Así que tocaban las flautas y cantaban por los campos para que el joven dios del maíz resistiera el embate del hielo si este aparecía por voluntad de Tlaloc.

De entre todas las muchachas de la gran México Tenochtitlan se escogía una para representar la fuerza femenina del agua dúctil que brota de los manantiales y fluye por los apantles de riego de las milpas más fértiles y que también mantenía la humedad de las chinampas erguidas sobre la laguna del Valle de México. Vestida con su huipil de blanco impoluto y bordado con hilos de color carmín, ella caminaba a la vista

de todos, asomando sus delicados pies que apenas rozaban la tierra. Y en su espalda baja se asomaba su hermoso talle de nalgas redondas y firmes que moldeaban la manta lisa que la cubría. Con el pelo recogido sobre la coronilla a la usanza tradicional, se veía su rostro luminoso con dos hermosos ojos negros y tristes que reflejaban el miedo al destino que le estaba impuesto. Con reverencia se entregaba al sonido de la música que cundía a su alrededor, de hombres y muchachos cantando y tocando flautas y teponaxtlis. Para entonces alzar la mirada y presumir su largo cuello que sería penetrado por el filo de la obsidiana hasta hacer brotar el borbotón de sangre y fluir en un hilo de sangre que iría regando la piedra, el suelo, la tierra y las aguas de la laguna hasta que el cuerpo fuera devorado en Pantitlán, ahí donde se arremolinan las aguas y confluyen los ríos en el oriente, la región de la caña que brota en el humedal.

Gracias a este sacrificio, el agua dúctil de las diosas brotaría para amamantar las matas de maíz.

El debido cumplimiento del deber recaía en esas madres que debían punzar a los niños e incitarlos para ir al campo para sacrificar al maíz tierno. Y desde luego para entregar a su hija en caso de ser la elegida para la fiesta.

¿Cómo converge el corazón tierno de la madre que protege a sus hijos de todo mal con la educación severa? Con una noción clara del deber y el sentido de sobrevivencia. Pues así como el maíz tierno debe de resistir las posibles heladas y granizos, los niños mexicanos deben sobrevivir muchas veces en un medio hostil que exige las fuerzas internas más poderosas. Así que de manera instintiva, las madres aprietan a los hijos como Coatlicue a Centéotl.

“¿Qué pasó? ¿No te gustó la comida? Pues te la acabas. Te la acabas te digo. No estamos para desperdiciar, para tirar comida. No estuve cocinando toda la mañana para que me vengas con que no te gustó. Aquí todos comemos, porque si no no se levantan de la mesa. ¿Qué por qué? Porque lo digo yo, que soy tu madre. Y se cómo es este mundo mejor que tú, que eres mi ternura pero estás chico y no comprendes. Porque no sabes que si el maíz se dobla con la lluvia se pierde la cosecha. Y si la mata no da mazorca entonces no hay qué comer. Y se que eres niño y no sabes, pero el hambre es canija, es muy cabrona cuando te llega. Nadie conoce a nadie y todo se pone muy feo. Y ahorita estás chillando porque no quieres comer, pero es más feo llorar porque no tienes nada para comer. Porque si perdemos el maíz, tus abuelos, tus tíos y tus primos también van a tener hambre y nadie va a querer compartir

nada con nadie. Y nos vamos a acabar las hierbas de los patios y de los caminos porque solo habrá eso qué comer.

“Así que no llores y acábate la comida. ¡No me hagas enojar! ¡Ya me estás hartando! ¡Te lo acabas! ¡Te lo acabas! ¡Te lo acabas! ¿Te doy? ¿Te pego? ¿Te tundo? Te lo estás buscando... Síguele así y vas a ver... ¿Ya viste que no me ando con cuentos? No me digas que no te dije. Escúncle, mocosito, niño tonto ¿Te vuelvo a pegar? ¡Pon la mano! ¡Pon la otra! ¡Te tomo de los pelos! ¡Te azoto! Y ahora lloras. ¡No quiero llanto! ¡No me llores lagrimitas! ¡Lloras y te vuelvo a pegar! ¿Qué, no entiendes? Te dije que no llores. ¡Quita esa trompa! ¡Te doy! ¡Ay, que no tienes carácter! ¡Mírate llorando! ¡Me das pena! ¡Me desesperas! ¡No se cómo es que soy tu madre! ¿Qué hice mal? ¿Por qué tengo que aguantar tus lágrimas si ya me chingué cocinando? ¡Me estás haciendo perder el tiempo!

¡Ve aquí! ¡Ay, ya déjalo! ¡Pero que conste que te lo advertí! Si luego no tenemos para comer no te quiero llorando por un taco que ahora estás dejando la comida.

“Y ahora ven que te voy a sangrar. De aquí, de tu oreja. ¡Ándale o te jalo más fuerte! Siente la espina, mira cómo pica y duele. Y se hace así. ¡fuerte! ¡Pícale! ¡No te muevas! ¡Así hasta que sangre!

¡Otra vez! Es que no lo hiciste bien. ¡Hazlo fuerte! ¡Otra vez llorando...! ¿Es que no entiendes? Si sigues llorando te echo agua fría con la jícara. ¡Ay, es que no entiendes! ¡Aquí te va el agua! ¿No entiendes? ¿No entiendes? ¡Deja de llorar! ¿Quieres más agua? Mira que te meto la cabezota en la pila. ¡Síguele, síguele eh! Te lo ganaste. ¡Más agua! ¡Que dejes de llorar! Ay... sigues. ¡Que te meto un olote en la boca! ¡Es que no entiendes! ¡Mira lo que se siente un olote en la boca! ¡Te lo ganaste! Y sigues... ¿Otra vez agua, otra vez olote? ¿Eso es lo que quieres? Se ve que es lo que quieres porque no dejas de llorar.

“Ahora si me cansaste. ¡Te voy a arrimar al fuego! ¡Ven acá! Se ve que no entiendes. ¿Ves estos chiles? Pues ahora sí te voy a poner a llorar de verdad. ¿Ves cómo se queman? ¡Respira! ¡Respira el humo escúncle! Y ahora sí llora. Lloro todo lo que quieras que aquí hay más chiles. Hasta voy a hacer todo un molli. ¡Lloro condenado! ¡Ahora si quiero ver tus lágrimas! ¿Ya ves que además te ahogas? Así es. Respira, ahógate, llora, desespérate, sufre. Y así, la próxima vez que no quieras mi comida te vas a acordar... Y te lo vas a comer todo. Porque ya sabes que la comida no se desperdicia porque el hambre es mala. Y ya sabes cómo sangra tu oreja con la punta de maguey y así lo tienes que hacer todos los días aquí, donde los dioses

cuidan nuestra casa para que no falte maíz y para que vengan bien las lluvias y no muera el sol.

“Así se aprende hijo, hija, hijitos míos. Duele más no obedecer, no sacrificar, no comer que llorar por no hacerme caso. Y esto lo hago por su bien, porque cuando la vida reparte sus chingadazos nadie va a estar ahí para consolarlos. Porque a todos nos pega la vida con cosas malas que duelen mucho, así que más vale no andarse con pendejadas de no querer comer y no saber obedecer. Y tenerle miedo a ala espina y al brote de sangre. Porque hay que tener miedo de los dioses si no todo se desordena y vienen el granizo y las heladas, y el agua de la laguna hierve y deja de llover y nada crece y ahí andamos pepenando por los cerros las hierbas y cazando sabandijas: las lagartijas, los sapos y las culebras que se esconden entre el tezontle negro que raspa y hiere. Porque la vida es como ese pedregal negro por el que apenas se puede andar. Y uno se rasga los pies, las piernas. La vida está llena de espinas como en el monte seco donde te arañan y se te pegan y sus puntas te dan dolor. Y cuando has caminado crees que se va a acabar, pero el camino es largo y ahí está el zacate seco y los cardos y los magueyes y los nopales. Así que no te sorprendas del sufrimiento de tu corazón de niño. Porque estás creciendo y así te vas a olvidar de llorar por no ser buen niño.

“Porque vas a crecer derecho, erguido. Y tú mi niña crecerás pura, callada. Porque no quiero que sean como caña de maíz que se rompe sin dar elote, sin dar mazorca,. Todos en esta vida tenemos que obedecer, porque tenemos un destino. Así que se va a perder el destino porque nosotros lloremos y no hayamos aprendido a obedecer y a respetar lo que se nos enseña. Porque el castigo de ahora previene el de mañana, cuando se es persona de razón. Porque si no los castigo ahora se dirá de mi “esa madre no enseñó nada.” A ustedes les dirán “¡No tienes madre! ¡Vales madre! ¡Ah, que tu chingada madre! ¡Qué desmadre!” Y yo no ando por la vida que riendo provocar eso en nadie y menos con mis hijos.

“Así que aprendan porque no quiero estar en boca de nadie porque ustedes no aprendieron la lección. Y me van a agradecer las chingas y los manazos, y el agua fría de la jícara y el olote en la boca y los chiles tatemados cuando sean gente de razón. Y van a decir: “agradezco a mi mamá por haberme educado, a chingadazos sí, pero es que así se aprende cuando uno es gente de razón. Porque los dioses nos ven. Se esconden en las cosas, en lo que pasa. Y saben si una criatura fue educada por su madre o no. Y desdeñan a los descarriados, dicen que son insípidos y sin fragancia pues no cumplen con su deber. Porque más que el amor a una madre lo que se debe tener es respeto. Yo no

se si por los chingadazos les vaya a quedar amor por mi. Pero cuando vean que fueron educados y que los dioses los toman en cuenta ustedes van a decir: “mi jefecita fue chingona por las chingas que nos puso.” Ya verán... Ya verán...”

Hoy es día de los niños. En el cielo azul, en el horizonte amarillo del amanecer, aparece una y otra vez la nube. Es blanca, parece espuma de la jícara que bulle. Pero se pierde: se hace trozos, vaga aquí y allá y desaparece. Por la noche sopla el viento frío y se vuelve a juntar. Y así de mañana está otra vez la nube en el firmamento. Y es volver a empezar: se esconde, se deshace, deja de estar. Hasta que un día no se pierde. El viento sopla y el sol camina, pero la nube permanece junto a la montaña. Y después de la noche la nube se hace más grande. Y como engorda, pues ya no se mueve. Todos los amaneceres aparece ahí, ya como espuma derramada que vence a la jícara. Y yo digo: ¿Es que eso está bien? ¿Es que hay provecho que la nube esté ahí junto al cerro desparramándose y nada suceda? Y respondo que no. Que algo hay que debe hacerse.

Y entre los macehuales veo que brota la angustia. Y ahí están viendo la nube en la montaña y a sus milpas crecer. Y veo a Centéotl, el muchacho delgado que quiere crecer y sus pies se hunden en Coatlicue la madre. Y quiere meter más sus

dedos y sus talones para lograr después la altura. Porque sin pies firmes y hundidos en la tierra nada puede crecer. Así que empuja y empuja en el surco pero la tierra está seca y parece piedra. Centéotl llora por el agua y Coatlicue se enoja y lo regaña: “¿Así eres tu mi hijo? ¿Lloras porque mi entraña es dura y seca? ¿Acaso no te he parido? ¿Acaso no has brotado de la semilla que fue depositada en mi? ¿No ha sido mi calor y mi humedad las que te hicieron germinar? ¿No fue en mi falda amplia y oscura que un día la semilla quedó para hacer tu raíz y crecer como pequeña pluma de Huitzilin en mi manto con el verdor del jade? ¿No has chupado de mi el rocío de la mañana? ¿No has crecido gracias a mi entraña de barro? Ahora te quejas porque ya creciste. Ya tienes talle. Eres vara que no se dobla. ¿Pero lo serás? ¿Y si un día Tlaloc te hace padecer frío o vierte hielo en rocas diminutas sobre tu corola ¿lo soportarás? ¿Serás valiente? ¿Serás grande? ¡Oh mi hijo, mi niño! No lo sé. Y mi corazón de tierra sufre por ti y por mis hijos que comen de ti.

“Y yo me río. Pienso qué tonta mujer y que tonto muchacho. Sienten la fortaleza de la casa hecha de piedra y lodo. La arrogancia del águila que toca la nube y mira la tierra que cree abarcar. Que desafía los cielos y mira hacia abajo hasta encontrar a su presa. O como el venado presumido de los

cuernos de árbol, que come nervioso por los bosques y se cree elegido por el sol por su piel amarilla y brillante. O la astura serpiente que cava su madriguera y esconde los huevos de su progenie. Si, todos son de Coatlicue, la de falda de serpientes, la que engulle las calaveras hasta hacerlas polvo seco. Y ahí está la tierra, pariendo, engendrando, regañando, educando...

“Y veo brotar sangre de las orejas de las niñas y del quiote de los niños. Y la sangre toca la tierra y el agua exigua de la laguna. Y a la niña la veo también sangrando de la garganta y pierde gota a gota su vida. Mancha su vestido, el huipil blanco del centro se transforma en el rojo de Cihuatlampa, del occidente donde muere el sol al atardecer. Y ya seca de sangre ella muere. Y desesperados los hombres la arrojan donde el agua se arremolina y así ella aparece ante mí con su cuerpo inerte. Sus semillas ya están enjutas, ha perdido la tez suave de su juventud; poco a poco se vuelve Miquiztli, la calavera. Y veo la desgracia de sus pechos secos y sus muslos desvanecidos. ¡Ay parece Coatlicue la del rostro de calaveras! La de la falda de serpientes enroscadas sin fin. La inmortal. La débil, la alejada del cielo brillante. La humillada que no puede llorar pues ha quedado seca de todo lo que parió. El útero enjuto, la sangre seca, el grito desesperado que no tiene lágrimas porque ya no hay chalchihuites en su vestido. Es el

surco seco por el que las culebras se escabullen y se entierran huyendo del calor del cielo, que ya no saben a dónde ir. ¡Ay! Pero en la tierra no solo hay cuatro, sino cinco. Y estoy yo, el deseado, el necesario, el amado, el que hace llover.

“Y tomo la lagartija y la piso con mi pie húmedo mientras que el viento sopla para limpiar mi camino. Y ahí voy yo. Y de la lagartija aplastada sale la culebra de plata, el rayo. ¡Ay, si es tontita la serpiente que creía esconderse de mi! Y la tomo con mis manos de escamas hasta sacar su lengua fulgurante. Y entonces apunto a la nube gorda y la punzo con fuerza. ¡Ay nube gorda! Así te quería ver: como una olla rota incapaz de contener el venero de mi voluntad. Soy lluvia, broto de la hendidura que yo mismo he hecho en la nube blanca del cielo.

“Y me derramo desde el cielo por la montaña. Los hombres no lo creen. Sus narices por fin huelen la maravillosa entraña de la tierra mojada por mi, de mi simiente. Y con todas las gotas que riego por su manto y su falda la humedezco y así sacio sus ganas de mi. Pues vuelvo a llenar sus cavidades con agua del cielo y su piel se vuelve jade precioso y su hijo Centéotl, el de la barbilla dorada y el talle erguido no deja de desplegar una a una sus hojas verdes hasta mostrar los jilotes que crecen por su cuello.

“Pero los hombres aún tienen miedo, así que con desesperación arrancan algunas matas de la vanidosa milpa y me las ofrecen con verdadera devoción. Y yo Tlaloc, señor de las aguas, el que se transforma en lluvia en cientos y miles de chalchihuites que se desbordan del cielo, quedo conmovido. Pues veo que el joven maíz es también mi hijo: “Tota, Topiltzin y Yometl: nuestro padre, nuestro hijo y el corazón de ambos.

“No será la tierra lugar de mis dones si no hay sacrificio. Si las madres no enseñan a sus hijos a aceptar el dolor de la punta de maguey que hace brotar la sangre. Que la sangre es la gema, el jade que escurre de sus cuerpos que me pertenecen, pues soy el agua roja que fluye por sus venas y que los anima, soy la saliva que lleva el maíz hasta la cueva de la barriga, soy la orina que sale y da placer por sus sexos, soy las lágrimas del dolor, de la pena y del castigo que ha de infligirse para que nadie olvide que son hijos de la tierra y de la lluvia.

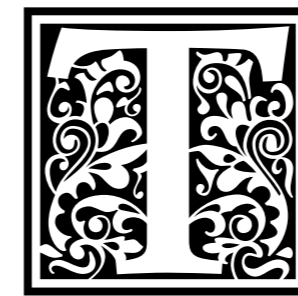
¡Ay, pobres madres muertas! Las que perecieron en la lucha cuando dieron a luz. Cuyos hijos serán amamantados por los pechos de otra madre que se presta, que por caridad da lo que le sobra en sus grandes tetas llenas. ¡Ay, pobres madres muertas! No podrán educar a sus hijos. No los enseñarán a punzar sus orejas ni su pene. No podrán castigar con humo de chiles a sus

mocosos, ni aventarles agua fría con la jícara. ¡Ay pobres madres muertas! Son las Cihuateteo, las lloronas. Las brujas que bajan en las secas a asustar a la gente, a llevarse niños llorones que no se duermen. Son las amantes de la lluvia, mis amantes, las amantes de Tlaloc. Las que murieron al secarse de sangre por su nenetzin. Y llegaron a la región del agua donde siempre hay maíz tierno y fuentes y ríos. Donde los árboles siempre dan frutos maduros y jugosos. Donde el campo siempre es como pluma verde de quetzal. Donde todos vivimos en abundancia, en humedad perene, con agua, en el agua.

“Pero nada es eterno. Y por eso las pobres madres muertas dejan el Tlalocan para regresar entre los macehuales, entre los vivos. Para mostrar su rostro de bruja, de miedo, de angustia por perder a su recién nacido. Para ayudar a las madres vivas a educar a sus niños en el temor a los dioses. Para amedrentarlos cuando no se quieren dormir. “¿No te duermes? Pues vendrá por ti la Cihuateteo y te llevará allá, al lugar de la lluvia, a la cueva, al lugar del dios de las barbas de agua.”

TOXCATL.

“Cuaresma.”



Tezcatlipoca, el de los cuatro colores, el que ahora es amarillo y sale de la montaña y avanza, él madruga, él viste de amarillo y sube. Él es el poderoso, el que da y quita. El que todo lo ve y conoce nuestros pecados. Por él lloramos nuestros delitos, nuestras culpas. ¿Será que nos castigará? ¿Acaso escucha mis oraciones? ¿Sabrá que me arrepiento? Aún así merezco castigo. Hago penitencia y sacrificio. Solo él perdona. Perdona al recto, al presumido, al noble, al comerciante, al ladrón, al asesino, al macehual, a la mujer recta, a los adúlteros, a los pecadores, a los viejos, al que engaña, a la que cocina, a la que sopla el viento en el baño, a la que dice mentiras, a la que se vende, al que mendiga, al que come hongos, al que bebe sin paasar, al que es cabrón, al que carga el peso de otros, al esclavo, a todos.

Porque Tezcatlipoca es poderoso, es grande, pinta de amarillo el cielo, lo va incendiando, lo quema y lo hace blanco. Y el cielo caliente abraza la tierra, la tiene en sus poderosas manos, la

observa con su mirada penetrante y sabe que ha pecado. Sabe que los hombres la han penetrado, que han tomado el fuego para quemar la hierba seca y han hundido el madero hasta abrir el surco donde pusieron semilla que luego escondieron. Pero el macehual, el hombre ¿a quién engaña? ¿A Tezcatlipoca? No. No puede. Se engaña a sí mismo. Porque sabe que ha pecado al sembrar la semilla de los dioses. Así como pecó por usar el fuego del dios viejo. “¡Fue Quetzalcóatl!” Grita y se disculpa. “¡Él nos dio el fuego y el maíz!” Pero a Tezcatlipoca no le importa pues piensa “este Quetzalcóatl siempre ayudando a sus macehuales. Pero no sabe que yo soy el gran poder y veo a sus criaturas. Veo sus ansias de engaño, pues lo aprendieron de él, el tlacuache que robó el maíz y el fuego. ¿Así los enseñas tú Quetzalcóatl? ¿Así quieres a los macehuales? “¿Ladrones, pecadores, culpables? Soplas el viento y causas alboroto pero eres débil ante mi poder. Pues olvidas que soy yo el que torna amarillo el cielo cuando Tonatiuh emerge de las entrañas de la tierra. El firmamento es mi joya de ámbar que engarzo en el collar del camino y el fuego del cielo revienta las semillas con su calor en la entraña de la tierra. Como el maíz pico de ave, amarillo como mi joya de ámbar, revienta en la brasa ardiente y brota la espuma blanca como las gruyas allá en Aztlan. Y se llena el cesto de maíz reventado que las mujeres engarzan como yo en un collar. Y a mi collar yo también engarzo la roca

de cristal que reluce como el sol del medio cielo blanco que todo lo calienta. Y así comienza Toxcatl, la cosa seca.

“Porque todo se seca: el río, la hierba, la laguna, la montaña, las piedras, mientras el conejo se aparea. Y el zopilote vuela en busca de comida y la lagartija sube por los árboles donde brotan las flores bellas y fragantes como en el viejo árbol de Tamoanchan.

Los caminos ahora son de polvo y los peregrinos andan uno detrás de otro arrastrando sus pies quemados y ya no sudan pues están secos de sed. Caminan tomados de la vara seca que hunden en el polvo profundo y que se levanta con las pisadas de otros y con el viento. Y entonces los macehuales se llenan de barro seco y se ensucian la tilma y la cara y el polvo les penetra por las orejas y los cabellos. Su ombligo se colma de tierra seca y hasta en sus ingles hay polvo. Así que ya no tienen remedio y comen tierra y maíz tostado y reventado, pues es el alimento que yo les permito. Yo les doy la carne del sacrificio, la que es pura, la que recuerda la penitencia y el deber.

“Y todos vienen a mi, a mi mesa a donde quieren comer. Quieren comer en la mesa del Dios de los mexicanos. Y me río de todos los que caminan hacia mi esperando aliviar su hambre y su sed. Porque el camino es largo y seco. Es el desierto

donde se ayuna y se recorre paso a paso con la esperanza del perdón. El suelo está caliente como un comal. Los pies se llagan y sangran, duelen. La gente se pierde, abre un sendero y otro y otro. Se siguen unos a otros, avanzan, retroceden y vuelven a avanzar. Y encuentran el gran camino y lo miran. Es largo, parece infinito, se pierde mas allá del cerro y hace más calor que nunca. Pero todos continúan andando. Muchos se quejan, quieren llorar pero no pueden porque están secos. Solo les queda el agua de su sangre y esta ya brota de los dedos de sus pies. Algunos se abandonan ahí, no pueden más, se tiran al suelo seco. En vano buscan refugio en la sombra de los arbustos. No escapan del calor. Se quiebran, no pueden más. Pero la marcha de los otros los arrastra y se ponen de pie para continuar el camino. Se escuchan las pisadas, el llanto, la tos y el carraspeo. No hay fragancia, la nariz está llena de polvo, acaso del humo que enerva. La boca con la lengua seca.

“Y yo los espero con mi banquete de penitencia, la carne blanca y pura.” Las redes se agitan, los pequeños animales sucumben. Su muerte honra y alimenta a los dioses. Ahí junto a la casa de la sal está el gran mercado. Redes y redes llenas llegan ahí. Así como llegan los macehuales que es hervidero de gente. Se frota la piel de los lomos de los peces y brotan las escamas que brillan cual centellas en el suelo negro. Los cuchillos abren

las entrañas, surcan la carne blanca, la despojan del retazo de huesos. Se blanden con acierto, desvastan trozos que son destajados hasta lograr rebanadas finas de carne blanca. Las cabezas, con los dos ojos brillantes y las fauces abiertas, se revientan de un tajo en dos y va a parar a la charola de los huesos que muchos compran para hacer sopa y caldo y así quitarse el hambre y la sed. Mientras que otros, agobiados por el calor, comen la carne cruda y fría del pescado y de los camarones. Y desesperados abren las almejas para engullirlas de un bocado con el grano de sal y la galleta seca que recuerda al poderoso calor.

Este es el mercado del estío. Que ve llenarse sus pasillos rigurosamente en los días de la comida sagrada. La comida que permite Dios cuando perdona culpas y fechorías. Aquí solo huele a sal y a podredumbre. Y todos vienen una y otra vez a llenar sus bolsas de carne blanca y bendita para hacer penitencia con la barriga. Porque todos quieren que llegue el agua y haga crecer los campos, pero como eso no sucede entonces comen las carnes de los peces y los animales de la laguna y los mares. Y los pescadores ofrecen el sacrificio de las bestias mientras que los pescadores pagan por llenar sus cestas con la carne blanca del perdón.

¡Ay cómo se llora con la culpa! Soy un pecador que escucha la flauta de Dios por los cuatro rumbos. No tengo paz. Volteo al sur y ahí está. Me vuelvo al norte y también. Lo mismo por el horizonte y mi espalda. Y el silbido me hace recordar una y otra vez mis pecados.

¿Cómo no pecar? El mundo está hecho para pecar. Somos críos y no obedecemos. No sabemos dónde descargar nuestra inmundicia. Manchamos y empapamos nuestra ropa y el regaño siempre viene. “¡Ay, ya ensuciaste todo! ¡Niño cochino!” Y así comenzamos a pecar porque simplemente no lo podemos evitar. Nuestro cuerpo es más poderoso que todo. Y de niños comemos la carne blanca de los penitentes y comemos la cucharada de ceviche crudo y no resistimos su sabor. Nos lastima su sabor, su consistencia, lloramos y nos regañan. Le agregamos limón pero ni así. Luego nos dan el pescado hervido que no podemos ni tragar y a penas empanizado lo toleramos.

Creemos y nuestro cuerpo despierta a nuevas necesidades. Y por donde meamos sentimos placer. Uno que es fuerte, que es intenso y nos pone muy tensos. Y solo podemos pensar en satisfacernos. Y cuando vuelve el tiempo de la carne pura y blanca aprendemos que Dios juega con nosotros. Pues nos ve

pecar y luego nos ayuda a remediarlo con la comida pura. Y así nos engullimos el ceviche de pescado crudo, de camarón, nos comemos las almejas con limón y salsa. Y le vamos agarrando gusto porque ya aprendimos que podemos pecar y luego pagar.

Y así vamos por la vida entre el placer y la penitencia. Comenzamos descubriendo nuestro cuerpo: lo tocamos, lo acariciamos, lo frotamos, lo estimulamos, nos agitamos, sudamos, nos mojamos y nuestra imaginación vuela, nos adormece y soñamos con él, con ella, con que la acariciamos y la frotamos. Pensamos en su cuerpo, en sus nalgas y en sus chichis, en sus brazos y espalda, en sus nalguitas.

“Entonces llega y me habla y luego me abraza y nos besamos. Y mientras pienso en todo eso mi cuerpo se transforma y mi vagina se inflama, me toco los pezones erguidos, acaricio mi vientre hasta llegar a la vulva que ya espera mis dedos. Aprieto mi mano entre las piernas con fuerza, una, dos, tres veces. Y luego toco mi clítoris. Y siento la humedad de mis labios y ahí están mis dedos que entran y salen y luego dan vueltas. Y otra vez aprieto mi mano con las piernas y así sigo y sigo.”

“Y entonces la acaricio y toco sus senos redondos, que son redondos y suaves.

A mi se me para y le doy con la mano duro. Y pienso en sus chichis colgantes, cuando se agachó y la blusa me dejó verlas. Tenía un sostén azul y su piel era blanca y se veían grandes y ricas. ¡Ay que buena estás! Te quiero tocas las chichis, si, las toco ¡Ay que rica! Su piel está suave, se agacha y le puedo ver las tetas y hurgo en el sostén y le toco los pezones, y otra vez meto mis manos y le toco las chichis y otra vez la toco y otra vez, y ... me mojo. ¡Ah qué chingón!”

“Y se siente bonito pero dicen que es pecado. Pero no puedo dejar de hacerlo. Cada vez pienso en más cosas y necesito tocarme. Porque las cosas no salen como quiero y ni me pelan, ni me hacen caso. Y él es un tonto que no entiende nada. Y no hay remedio. Pero luego pienso, imagino, me acuerdo de algo y me acaricio y todo vuelve a ser perfecto porque siento rico.

“¿Qué es pecado? ¡Pues me como el pescado! Si, así solo, hervido, con limón y sal. ¿Y si mejor vamos al mercado y comemos mojarra? Esa me la como con los dedos para desmenuzar la carne y cuidarme de las espinas. Y como está húmeda, calientita, suavcita, me recuerda cuando me toco en la vagina.

“¿Puedo mejor comer una empanada? ¡Sí, de esas! La masa la extiende la muchacha paloteándola con un rodillo. Y se mueve

atrás y adelante y por entre el mandil veo que está su cuerpo y se esconden sus chichis y el amarre le cuelga por las nalgas que su pantalón deja ver bien apretadas. “¿Me hace una de pescado por favor?” Y mete el pescado blanco y desmenuzado y luego cierra la empanada con sus dedos. Y está sudando por entre los cabellos y su cuello se ve brillante. ¿Su sostén estará mojado? ¿Y sus calzones? Y entonces sumerge la empanada en el aceite hirviendo y la veo envuelta en burbujas que salen de la masa que se crece, se crece como mi verga cuando me hago una chaqueta. Y luego la sacan y la escurren y ya está dorada como la piel de la muchacha. Y me apresuro a comérmela viendo cómo ella sigue haciendo empanadas y me quemo con el vapor del pescado que sale. “¿Tienes salsa?” le pregunto. “Sí, ahí hay salsas.” Y pruebo la macha, la bruja, la cátsup, la Valentina ¡Puras viejas! ¿Y si las probara todas? “¿Ya acabaste?” me despierta mi mamá. “¿Puedo pedir otra?” le pregunto. “Sí, pero apúrate. Que ya nos tenemos que ir.” Y así vuelvo a empezar. “¿Me hace una de pescado?” Hasta que me vuelvo a quemar con la empanada caliente que como con todas las salsas.”

Hasta que un día despertamos del sueño y este se hace realidad: y por fin nuestros labios besan otros labios y acariciamos los brazos y la espalda ancha y tocamos las tetas detrás del sostén. Y siguiendo el instinto nuestro pene y nuestra vagina

se encuentran por primera vez y aprendemos a sentir con el otro. Y sentimos más rico porque ahora descubrimos el cuerpo del otro al tiempo que descubren el nuestro.

Pero todo se complica “¿Cuándo nos vemos? ¿Cuándo puedes? ¿Qué tienes? ¿Qué te pasa? ¿Y qué va a pasar con nosotros? ¡No te pongas así! ¡Ándale chiquita, ven! ¿A quién viste? ¿En quién estás pensando?” Y resulta que ahora también estamos en pecado.

Y regresamos al mercado de la penitencia, el de los pescados y mariscos. Pero ahora vemos la oferta de los puestos con otros ojos: los ostiones y las almejas chocolatas que se abren con cuchillo y dejan ver el suave molusco que se retuerce cuando le chorreamos el jugo de limón exprimido y le caen las gotas de salsa bruja, hasta que la almeja se posa en nuestra boca y se resbala por la concha gracias al jugo del mar. En nuestra lengua se siente como el clítoris que ya hemos probado con los cachetes pegados a los muslos de una mujer.

Y están los pulpos cocidos con los tentáculos turgentes y que hay que ablandar con las manos hasta vencer su rigidez que se convierte en carnosidad dúctil y sabrosa.

Y poco a poco pasamos de la mojarra y las empanadas a las ostras frescas, a las tostadas con jaiba, con pulpo, los camarones al mojo de ajo, a la diabla con chiles secos y el pescado a la talla. Y un día vamos y comemos a la orilla del mar. La inmensa agua azul que no podemos abarcar con toda nuestra mirada y que se pierde en el firmamento. El ir y venir de las olas, a veces suaves y calmas y otras enérgicas y violentas. Hace calor en la playa. Se va ligero de ropa. Una y otra vez el agua va y viene como nuestro deseo que satisfacemos en medio de los sudores de los cuerpos desnudos que no necesitan esconderse bajo la sábana pues el calor es casi irresistible. Y en el mar todo es más sencillo, pues ahí están los pescados frescos y su carne blanca para que hagamos penitencia con ella después de pecar sin medida.

Pero los dioses no son tontos. Nos han visto una y otra vez tomar el camino fácil y dejan que nos compliquemos poco a poco. Porque el placer no sacia la sed que el fuego del cielo nos provoca. Y aún frente al mar, con tanta agua que nos envuelve, seguimos secos de sed porque no podemos beber el agua de mar. Es más, la sal de ella nos da más sed y nos envuelve lentamente en la cruel desesperación. “¡Quiero agua, necesito agua!” Y Tezcatlipoca sonrío maliciosamente y nos responde: “Ahí la tienes. Hay mucha. Tómala.” Pero sabemos que no la

podemos beber. Y nuestra plegaria se topa nuevamente con la misma respuesta divina en un círculo que regresa al inicio y nos envuelve. Nos sentimos secos y faltos de agua y lo que era placentero se vuelve seco, indiferente.

Así que regresamos a los momentos en los que poseíamos al objeto de nuestro deseo con la fantasía y nos satisfacíamos con nuestras manos pero nuestras caricias ya no son tan ricas. Necesitamos que nuestro cuerpo sea tocado por otras manos y hurguen entre nuestras piernas.

“Hace días que veo que la mujer de mi carnal tiene algo raro. No se, está como rara. ¿Será que mi carnal la tiene bien atendida? No se le ve contenta. Con eso de que él se va al trabajo y no está en casa en todo el santo día. ¡Ay mi carnal! Siempre con eso del trabajo. No ve que su vieja está ahí todo el día, toda triste. Y la verdad es que está guapa. ¡Mi carnal se la sacó! La neta. El otro día ella salió temprano a pagar el gas y pues traía la pijama y los pezones se le marcaban bien chido. O cuando sonó la alarma sísmica y que sale en calzones y con chanclas. Y todos estábamos bien espantados mientras la tierra se zarandeaba pero yo no podía dejar de verle sus calzones rojos, grandotes, con encaje. Y se le marcaba bien chido la panocha. ¡Cómo se me antoja la vieja de mi carnal!

Mañana la voy a buscar, la voy a convencer, le voy a llorar, me voy a hincar hasta que afloje. ¡Ya aflojó y estuvo bien chido! Y como mi carnal siempre está afuera yo puedo entrar y tirarme a la comadrita. La neta como que sí le faltaba cariño. El pedo es que mi ahijado como que sí se pone celoso. Y claro, como cerramos la puerta aunque llore, pues se siente mal y llora. Y luego por eso se enoja y ha de creer que yo tengo la culpa. El pobre no sabe que el que tiene la culpa es su papá, por no darse a su vieja. Y pues ni modo, la carne es fuerte. Yo no tengo la culpa de que él sea tan pendejo. ¿O yo tengo la culpa por andar de calentote? Lo que me preocupa es que un día el niño diga algo. Pero aún no sabe hablar. ¿Tengo la culpa? La neta es que luego si siento gacho cuando veo a mi carnal. Él trabajando y yo chingándome a su piel. ¿Me perdonará? No. Neta que no. Yo en su caso tampoco daría el perdón, por pasado de verga. Y entonces ¿Quién me va a perdonar? Yo solo quería alivianar a mi comadre y pues de paso sentir rico. Con razón dicen que esto es pecado. Nada mas falta que mi carnal se entere y me quiera agarrar a madrazos, o que me quiera matar. Y si me mata pues ¡Ya valió! Porque mi jefa no lo va a perdonar, porque le va a decir que su vieja es la que anda de puta y ofrecidota. Y mi jefe no la va a perdonar a ella por andar defendiéndome de haberme metido con una vieja

que no era mía. ¿Y luego qué? ¿Alguien va a perdonar? Por eso “Solo Dios perdona.”

Y al escuchar eso la sonrisa de Tezcatlipoca se marca en su rostro amarillo, caliente como el fuego. Él es Toxcatl, la cosa seca. Que nos seca de sed. Que nos obliga a secarnos, a vaciarnos con las lágrimas de nuestros delitos y pecados mientras oramos y hacemos penitencia ante él.

Se teje la sogá con las hojas secas del maíz, se hace larga, se humedecen y se amarran hasta quedar sujetas en una gruesa cadena que ata nuestro corazón al perdón de Dios. Sabemos nuestros pecados, los conocemos, los disfrutamos, los padecemos, nos quemamos, nos secan, nos desesperan. Y colocamos la sogá en los hombros del dios para estar atados a él.

Los pecados hieren, alteran el orden de las cosas. ¿Qué hacemos, cómo librarnos de este ciclo? ¿Se puede vivir sin pecar o la vida misma es un pecado? No podemos escapar de pecar. Por eso debemos hacer penitencia en la fiesta de Dios. Para que perdone nuestros pecados inevitables. Para que comamos la tierra seca, el maíz reventado, la carne blanca y pura, la que viene de la mar salada como nuestras lágrimas.

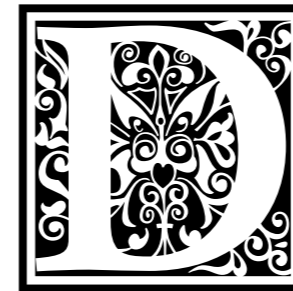
Para que oremos con el llanto pues conocemos nuestros delitos. Para llagar los pies con la plegaria que se camina y que implora perdón.

¡Oh Dios solo tú perdonas! Perdóname en cuaresma cuando por mi boca entre el pez para purificar mi entraña y salvar mi alma. ¡Perdóname, dame paz! Pero que esta venga después del carnaval donde todos bailamos y caminamos con las ropas levantadas y con máscara, y nos arrinconamos por los callejones para jadear y gozar tocando a los otros, a las mujeres, a los hombres. Cuando nuestro deseo quede exhausto de tanta complacencia, entonces perdóname. Pero no antes de mis vacaciones en la playa. Deja que entre al mar y que mi cuerpo flote tendido al sol. Déjame llenarme de la carne blanca de los peces que una vez hiciste más. Que lo coma bien chiloso, asado sobre hoja de plátano, con limón. Bebiendo cerveza, abriendo ostiones y almejas y chupando cabezas de camarón. Deja que use mis manos que han acariciado senos, penes, vaginas, nalgas, culos para pelar los camarones. Para expurgar mojarras, para abrir cangrejos cocidos. ¡Deja que disfrute del pecado y la penitencia de mi panza! Y cuando veas que el calor y la sed me están matando y que toda la vida está por sucumbir, en ese momento perdóname. Perdóname y haz que llueva. Que de la mar suba la gran nube exitada por

el calor. Que llegue a la montaña y la revientes. ¡Perdóname Dios! Pues solo tú perdonas.

ETZACUALIZTLI.

“El día de comer eztalli, frijol con maíz.”



dicen que somos pueblo del maíz y es verdad. Pero ¿No somos también pueblo del frijol? Para los antiguos mexicanos los dos ingredientes eran sustento. Cercano al solsticio de verano se celebraba Etzacualiztli, el día de comer frijol con maíz y durante veinte días se desarrollaban distintas ceremonias para consagrar el momento en que la lluvia se derramaba por la tierra para haver crecer los ayocotlis.

A lo largo del estío, de la temporada de secas, el pueblo pobre moderaba su consumo de frijoles, pues estos eran los primeros en mermar en los coscomates y las cocinas, mientras que el maíz mantenía sus reservas con mayor holgura.

La plenitud del sol encontraba a la comunidad humana con la tarea cumplida: desde tiempos del equinoccio los campesinos habían preparado la tierra y aprovechado las lluvias esporádicas del tiempo del calor ellos sembraron las semillas benditas.

Así los campos lucían engalanados de la milpa joven, la que anhela la lluvia para crecer y cumplir con su destino.

Así que era el momento de descansar la coa y todos los otros instrumentos de labranza, pero antes de honrarlos y guardarlos se lavaban bien. Con el agua abundante del río o del apancle los avíos se mojaban. Con ayuda de un zacate las costras de lodo se tallaban hasta desprenderse. Con el flujo del agua las maderas y las piedras quedaban limpias, lo mismo que los morrales y los huaraches. Y una vez limpios los instrumentos tocaba el turno a los macehuales, que se remojaban y tallaban el cuerpo con enjundia hasta dejar limpias las comisuras de los entre dedos, las uñas, el cabello, los talones, las orejas y las narices que habían acumulado tierra a lo largo de las faenas. Algunos aprovechaban para ir al temazcalli para lograr una limpieza más profunda y placentera.

Y mientras los hombres y las mujeres se dedicaban a terminar su limpieza y la de sus cosas, las abuelas ya bañadas ponían a cocer la olla de frijoles con maíz reventado y a hacer tortillas y traían un poco de pulque. Esa era la manera de honrar los avíos y agradecer su ayuda en el deber de labrar la tierra. Todos se sentaban a comer en el piso junto al fogón con mucho

gusto, pues a partir de ese día podrían comer frijoles de la olla todos los días hasta el siguiente ayuno.

Ricos y pobres salían a la calle a celebrar la entrada de las lluvias y a conjurar (Con bailes unos y disfrazados de Tlaloc los otros), el hambre. Porque las lluvias comenzaban a agarrar su ritmo y así, Apiztéotl el dios hambriento, no tenía más remedio que alejarse de los pueblos y esconderse en el desierto seco hasta regresar el próximo año, para ver si en la comunidad acaso se olvidaran de bañarse y lavar sus avíos y el dios de la lluvia se ofendería y entonces él los podría castigar con su hambre.

Desde esos tiempos ancestrales al celebrar la fiesta del frijol, los mexicanos aprendimos a cocinar la humildad. Porque la humildad no es una virtud intrínseca, sino que se fragua a golpe de experiencias. Friederich Nietzsche reflexionaba sobre los gusanos que cuando son pisados rápidamente se enroscan para reducir así las probabilidades de un nuevo pisotón que resulte fatal. Para él a eso se reducía la humildad y efectivamente cuando la vida nos da de golpes por presumidos y altaneros, solo nos queda reducir nuestro ego a su mínima expresión si no queremos que quede más golpeado en el siguiente embate de la realidad.

Esas madrizas crudas eran consideradas como voluntad, capricho o enojo de los dioses, por lo que los antiguos mexicanos formaron su carácter con una educación religiosa muy rigurosa. Pues a través del pensamiento, del gesto o la acción equivocados se podía enojar a la divinidad. See vivía con miedo, uno que se ha modulado y transformado con el paso de los años y los ciclos, pero que todavía nos acompaña. Nuestra estructura socioeconómica impulsa una rueda de la fortuna que gira constantemente y en la que todos estamos obligados a jugar. A veces se gana y a veces se pierde. Pero entre más cercano se esté en la punta de la pirámide se puede correr con más suerte, mientras que en la base la calamidad suele acentuarse. Entre los campesinos existe de forma natural ese instinto a protegerse de lo infausto a través de la humildad.

Y con la misma disposición y diligencia de una olla de frijoles, las mujeres y los hombres del campo plantan cara al azar del tiempo futuro. ¿Qué la comida es poca? ¿Qué se suman los invitados a la comida? Pues basta echarle agua a los frijoles. Así se engorda el caldo para que rinda.

El inicio de la temporada de aguas y de las fiestas de Etzacualiztli se parece a todas las celebraciones de clausura en las escuelas del país y hasta coincide en el calendario. Así

como los antiguos nahuas salían con sus ropas limpias ya bañados y sus herramientas de labranza colgaban en casa ya purificadas, los niños y niñas se aprestan hoy en día para ir con sus vestidos blancos a la escuela para el festival. En el recinto sagrado del aprendizaje se danzan los bailables pacientemente practicados y aprendidos semanas atrás. Puede haber tablas gimnásticas, declamaciones y el riguroso cambio de escolta. Y los bien portados, los de buenas calificaciones, tendrán el honor y el deber de custodiar el lábaro patrio.

En estas ceremonias civiles y escolares se inculca el valor de la humildad mexicana, siempre mezcla de reconocimiento y obediencia. Pues del “mandar obedeciendo” se comprende cómo la obediencia es la actitud más preciada para el funcionamiento de nuestro cosmos. Entre nosotros no se exalta lo insólito o lo audaz, más se valora la obediencia y el cumplimiento del deber.

Los golpes de suerte y la riqueza amasada a través del esfuerzo individual suelen ser podadas en las comunidades rurales. Al que tiene se le premia con más responsabilidades: el mayorazgo del barrio y el pago de las fiestas, los compadrazgos en bodas y bautizos o la cooperación para arreglar la capilla son algunos

de los ejemplos de la regulación de la riqueza comunitaria y una muestra de lo importante y útil de la humildad mexicana.

Regresando a la fiesta escolar, debemos señalar que esta es una celebración por el deber cumplido. Meses de estudio, asistencia, aprendizaje, disciplina y obediencia son reconocidos y aplaudidos por la comunidad de padres y maestros convocados en el plantel. Lo mismo que cuando se celebraba la fiesta de comer frijol y maíz los campesinos cerraban un ciclo de penurias, de esfuerzo y penitencia y el dios de la lluvia los reconocía y premiaba con las nubes grandes que descargaban abundantes aguas sobre las milpas jóvenes, y al paso de los días y veintenas solo quedaría la dicha de verlas crecer por la voluntad divina.

La humildad en nuestra tierra lleva implícita la devoción hacia poderes superiores y la profunda conciencia de haber cumplido el deber. Surge cuando no damos nada por sentado y esperamos la complacencia de lo divino. Porque cuando esa satisfacción de los dioses se manifiesta, la vida transcurre con una bienaventuranza manifiesta en las pequeñas alegrías, como los niños que salen de vacaciones y que por un tiempo serán libres y felices para deleitarse con la vida.

Así los dones de los dioses del agua y de la tierra van desgranando la mazorca de sorpresas. Se ven las matas de frijol y se cortan los ejotes verdes y sabrosos que se cuecen en el caldo, que hacen torta con huevo, que se guisan con jitomate. Los dioses consienten que tomemos unas de las vainas tiernas y disfrutemos de la promesa de lo pequeño, al igual que los jilotes, las mazorquitas cocidas que se muerden suaves con todo y el olote y que muestran los dientecillos pequeños del maíz. O bien los elotes frescos y desgranados con cuchillo, limpiados al son del tamiz sarandeadado para quitar el hollejo y los pelos güeros. Sus semillas son también suaves y tiernas y desprenden un aroma perfumado con epazote o pericón al abrirse la olla y ver subir la nube plenos de olor.

Y entre las varas cargadas de mazorcas escondidas, entre las hojas escondidas que las envuelven cual tamal, están las flores y las calabazas y un sin fin de quelites, las hojas verdes que se colectan y se comen guisadas o crudas.

Las lluvias traen el antojo por las sopas y los caldos que las emula. Lluvia de jitomate, cebolla, ajo, cilantro y epazote, lagunas hirvientes con hongos, flores y elotes flotando. Ríos enjundiosos de frijoles cafés y negros que arrastran suaves balas que se degluten en la boca o que se trituran en la cazuela

hasta hacer una pasta refrita en manteca y embarrar tortillas calientes y húmedas o secas y tostadas.

Y cuentan que en la antigua México Tenochtitlan y en los señoríos de Texcoco los pudientes aderezaban su pozole de frijol con carne de guajolote y de otras aves y hasta con carne de sacrificado y con ello ofrendaban a los dioses. Y que para probar los caldos de los encumbrados muchos se disfrazaban de Tlaloc y mendigaban cucharadas de sopa, con una pequeña olla del tamaño de un jarro, que nunca les eran negadas. Y así humildad y generosidad festejaban boda y se disfrutaba el dar y el recibir.

A partir de este momento del año, lo que resta es comer y beber bien en cada celebración con tanto júbilo y antojo que los austeros franciscanos se escandalizaban de la comida que acompañaba a las fiestas que ellos comenzaban a celebrar inculcando la nueva religión. Pero que irremediablemente hubieron de afianzarse en la tradición milenaria de celebrar el regalo de la vida y el alimento con buena comida. Y fueron los primeros en dudar si los mexicanos hacemos tanta fiesta por devoción a la divinidad o por devoción a la sabrosa cocina del pueblo del sol. ¡Pobres frailes! Si tan solo le hubieran agarrado el gusto a tanta comida sabrosa hubieran sufrido menos y ganado

más almas. Uno de ellos terminó escribiendo. “en las cosas que interviene interés de comida, son (los mexicanos) peores que los epicúreos y más sensuales.”³⁹ Y aunque para él era toda una desilusión, para nosotros es un halago por pertenecer a los pocos pueblos de la faz de la tierra que viven para comer bien.

“Soy mujer. Mi padre y mi esposo trabajan el campo. Ellos traen maíz blanco y amarillo. A mi me toca cocinar. Aprendí de mi mamá, que en paz descansa. Se moler el maíz y hacer masa. Aprendí hacerlo en el metate aunque ahora llevo el nixtamal al molino del pueblo. La masa siempre debe quedar suave y húmeda, cuando hago las tortillas la cubro con un trapo húmedo. Después de estar echando y echando tortillas vuelvo a amasar la masa sobre la mesa porque luego se seca con el calor de la lumbre y si necesita le echo un poco de agua antes de volver a tortillar. Las tortillas se ponene en el tompiate con un paño blanco y bordado, siempre está limpio pues tengo varios que voy cambiando cuando los lavo. Las tortillas grandes, las tlayudas son las que cuestan más trabajo. La prensa es grande y deja delgada la pasta. Hay que aprender a sacarla de las hojas sin que se rompa y tenderla en el comal. Si queda gruesa se rompe al voltearla. La tlayuda no debe de

39. Durán. P. 260

quedar masuda, si no, no se seca, o queda chiclosa. En cambio cuando queda bien, se seca y se puede meter en una bolsa y no pesa. Las guardo colgadas de la viga de arriba de la mesa donde pongo la masa.

“Cuando vamos a comerlas las pongo en mi comal de barro, las embarro con asiento y se derrite muy bien. Luego el frijol bien molido extendido con la cuchara. Se va calentando poco a poco y le pongo el quesillo que hacen en Saachila, pues se deshebra bien y se derrite arriba del frijol. Y ya nada más le pongo col rallada y un poco de salsa de miltomate que se da en la parcela de la casa, la hago con chile para que pique sabroso, pues así nos gusta.

“También se hacer de las otras tortillas y tamales. Mi casa es humilde, a veces comemos tasajo y los tamales para la fiesta, la de los muertos, los cumpleaños, la de san Isidro también.

“A veces solo cocino lo que encuentro en el campo, pero maíz y frijol nunca faltan. Los frijoles me gustan, saben sabroso. Los remojo la noche anterior, así se cuecen más fácil. A veces tenemos ayocotes grandes, otras flor de mayo, pinto, amarillo, colorado y siempre el negro.

“Me gusta cocinar con la hierba del conejo. También las verdolagas y en cuaresma y veinticuatro, los romeritos con buen mole negro. La hierba no falta, así sea tiempo de secas. Pero en lluvias hay más, como hay más epazote y sembramos cilantro. Las guías de la calabaza también las guiso y también los ejotes.

“Cuando caen lluvias, en la temporada hay capulines, tuna blanca y colorada. Las cogemos en el campo de los árboles y las nopaleras, nunca nos faltan y son dulces y sabrosas. En el mercado luego traen piñas, guayabas y guanábanas. ¡Hasta hacen nieves con ellas!

Mi casa es humilde y nunca falta la comida para quien llegue. A veces cocinamos con plátano de la costa y traemos el tasajo, chorizo y siempre asiento. Somos humildes pero nunca nos falta qué comer. Y por eso estamos agradecidos con Dios por todos sus favores.

“Así es nuestra vida. Somos humildes y comemos bien. ¿No gusta usted? ¡Pásele a su humilde morada! ¡Bienvenido!”

El sol se eleva. Tonatiuh brilla por el oriente. Ahí lo veo junto con el águila que revolotea, que abre sus alas de plumas

quemadas por el fuego del cielo y lleva serpiente en el pico. Se posa en el árbol. Arriba de su cabeza el polluelo que ya sabe volar también tiene presa, pero es un colibrí. Ya lo mató, en la roca del monte lo picotea. Y veo al venado correr de un lado al otro y se encuentra con la víbora y luchan. Allá en la selva, el mono come la mazorca negra del árbol frondoso mientras salta de rama en rama.

La liebre ha parido y lleva sus crías en el lomo, es la cara de la luna. A veces se oculta y nada se ve. Luego sale con un hijo y luego con dos, hasta que toda la camada está ahí, en el lomo, y hay luz blanca en toda la noche. Y al momento de caer por el cielo, de irse a esconder por el rumbo rojo que ha dejado el sol, nace Tonatiuh el Tezcatlipoca amarillo, el pequeño Huitzilopochtli que ahora es fuerte y hiere con su serpiente de luz y mata a su hermana Coyoxauqui.

Ahí está Quetzalcóatl el tlacuache. Se sube al lomo del zorro ladrón que hurta frutas debajo de los árboles de las flores. En su mano pelada y pegajosa lleva las semillas del maíz. Su cola está quemada, se quemó cuando bajó a robar el fuego del dios viejo, de Huehuetéotl. Y así es ahora cuando el amarillo pinta el cielo del oriente.

Pero todos aguardan mi llegada. Soy yo el que punzó la nube gorda y vanidosa cuando se posó sobre mi morada en la montaña. Cuando cubrió orgullosa mi cueva creyendo que no la vería. Creyó que se escondería la iguana de la lluvia, sin saber que a ciegas la pisaría y su lengua sería el rayo que anuncia mi temporada. Del pico de pato y caracol sale el viento que barre mi camino para que por mis pies se derramen gotas y más gotas de lluvia. Mis pies hacen lodo, encharcan, inundan. De mis ojos brotan chorros de agua. Mis bigotes son ríos que crecen cuando el sol está en el oriente.

Escucho el rumor del arroyo, el agua se mueve sin detenerse. Ahí donde llego está la caña que crece. Sus raíces están sumergidas en el agua pues es el tiempo mío de la lluvia. Se ensancha el río por el tular y ahí está la caña que crece en medio del agua. La veo y meto un pie en el arroyo y se engorda el cauce. El otro lo sostengo en la tierra. Soy dios de agua y de tierra. Del agua que corre y de la milpa que crece. En una mano sostengo la mazorca de maíz escondida debajo de las hojas verdes y moradas, asoma sus cabellos amarillos. En la otra tengo la olla del sustento, la de las tres asas colgada del otate. Soy yo el que da la lluvia y el alimento de los hombres.

Es mi tiempo, soy yo el que llega, es el tiempo de las lluvias.

TECUILHUITONTLI. “Fiesta pequeña de los señores.”

TLAXOCHIMACO. “Repartimiento de rosas.”



Algunas veces pensamos que entre los antiguos mexicanos todo era rigor y sacrificio. Sin duda el carácter que transmiten los testimonios recabados en las crónicas de la conquista y las misionales es de gravedad; y aún hoy en día muchas de nuestras celebraciones cívicas y religiosas son tremendamente solemnes. Los murales de Diego Rivera en Palacio Nacional abonan a crear una imagen mitificada muy seria de nuestro pasado.

Sin embargo hoy en día cualquier fiesta con mexicanos parece contradecir la idea de que a lo largo de los siglos fuimos y somos siempre serios y a pesar de que el calendario ritual de los antiguos nahuas describe la mayoría de las fiestas solemnísimas, también existían las excepciones como Tecuilhuitontli, “la fiestecita pequeña de los señores.” ¿Cómo era esta “fiestecita”? Imaginemos el apogeo de las lluvias en el verano. Las milpas crecen y no hay trabajo pendiente en ellas. Los niños están de vacaciones. La presión cotidiana se afloja y todos se relajan. Es

el tiempo de disfrutar y divertirse. En el campo, a los lados de los caminos crecen flores de colores: blancas, amarillas, moradas, rojas, azules y la gente se entretiene en hacer ramos y decorar con ellos sus patios y cuartos, también en salir a pasear por el pueblo o la ciudad engalanados y de encontrarse a otros y obsequiarse flores. Por esto también se le decía Tlaxochimaco a la fiesta, “que quiere decir repartimiento de rosas, fiesta de las flores.” Hoy en día pervive el amor a ellas y los viveros y jardines botánicos organizan ferias florales pues el deleite que provocan es el favorito entre muchos.

En tiempos prehispánicos la fiesta de las flores tenía también una expresión de clase, pues la minoría privilegiada aprovechaba para mostrar la forma exquisita en que ellos gozaban de los deleites sensoriales. Sus casas y sus personas se ornamentaban con una selección de flores raras, únicas, en ramos copiosos cuidadosamente seleccionados. Olfato y vista quedaban con ello colmados de placer. Y en esas casa pudientes se preparaban banquetes costosos, curiosos entre la dieta tradicional y popular. Presas de caza, insectos y hongos recolectados en el bosque y en los campos como el cuitlacoche que aparecía en estos tiempos entre algunas mazorcas, los aguacates grandes y cremosos rellenos con chapulines tostados, las huevas de hormiga con piñones de monte, los pescados y mariscos de las aguas saladas.

En esta veintena eran requeridas las mujeres que cocinaban “la comida de los señores.” Ellas seleccionaban pacientemente las semillas más pequeñas del frijol para servirlos caldosos con ejotes frescos y pápalo. Las cocineras sabían las siete maneras de hacer tortillas con masas de diferentes maíces, unas azules, otras blancas y delgadas enrolladas con un poco de sal, las tostadas secas, las gruesas, las de maíz rojo, las pintadas además de los tlacoyos y los sopos.

Estas comidas excepcionales se disfrutaban por invitación así que se visitaban unos a otros para pasar un buen momento. Se acostumbraba llegar con regalos lujosos para obsequiar al anfitrión y a los otros invitados.

Después de terminar las viandas la conversación se extendía por horas que se pasaban con el gozo de bebidas exquisitas. Eran momentos de esparcimiento, de confesar verdades, de reírse, de presumir todo lo que nuestra élite sigue haciendo en el tiempo de la sobremesa en los comedores de sus casas y de los restaurantes de postín y también en las cantinas.

Y durante esta veintena consagrada a los deleites no podían faltar los eróticos. En estos días se podía ver en las plazas de la gran ciudad a las amantes de los señores que salían de la casa

chica para mostrarse públicamente aderezadas con guirnaldas de orquídeas y coronas de atlatzonpillin rojas que colgaban de sus cabellos.

Los vecinos no podían evitar el asombro por la belleza y sensualidad de esas mujeres con los ojos sombreados con ceniza molida y los labios colorados con achiote. Caminaban por el mercado y por el tianguis para hacer compras suntuosas: flores, frutas, plumas de aves, pieles de animal, cerámica pintada y joyas. Presumían todo lo que su señor decidía gastar en ellas y que ellas correspondían con caricias y besos pasionales.

Recorrían el paseo del canal oriente por donde llegaban las canoas llenas de mercancías vistosas al embarcadero. Se sentaban juntas entre amigas a la orilla del agua sobre paños blancos que las hacían relucir. Se presumían entre ellas sus vestidos bordados. Los hombres les soltaban piropos al pasar en las barcas. Y cuando caminaban en séquito, las seguían para recitarles poemas cantados.

Hacia la tarde todas esas bellas mujeres regresaban una a una a su hogar, a la casa chica, al refugio de placeres de los señores concupiscentes para llevar esa vida discreta pero apasionada, consagradas a explorar los límites del gozo a través de su cuerpo.

Y portando aún las guirnaldas de flores engarzadas, esperaban a que su señor las visitara y le pudieran presumir sus compras y contarle los piropos de otros hombres para excitar su celo y encender el deseo. Quizás esperando a cambio alguna de las joyas recibidas por él en alguna de las visitas de esos días.

O que llegara con un itacate de comida fina y deliciosa para degustarla después de retozar desnudos. Y ahí, en la casa chica, los señores preservaban intacto su derecho a vivir el placer, la intimidad y el amor que el destino les tenía vedado.

Tlaxochimaco, la fiesta de repartir flores es el símbolo que los antiguos mexicanos dieron a lo placentero. Es el testimonio en el tiempo del código del gusto y el lujo que los mexicanos privilegiados mantienen a través de los siglos como parte fundamental de su idiosincrasia. Y aunque las flores se han desplazado por otros objetos de culto, persiste en esencia el gusto por atesorar y presumir las cosas bellas y cuidadas. Desde luego pervive la cortesía y el obsequio como muestra de aprecio, de amistad y también de poder y finalmente la determinación por mantener vivo el instinto erótico por sobre las buenas conciencias. Tlaxochimaco es el vigor, el deseo y el buen gusto mexicano que se mantienen plenos. ¿Cómo es ese buen gusto mexicano? ¿Cómo forma parte de

nuestra compleja cocina del pueblo del sol? Desde la voz del cocinero me atrevo a compartir mis certezas. Nuestro clima en el centro del país es privilegiado y nos permite no solo tener ingredientes frescos todo el año sino también de disfrutar de la belleza de los jardines floridos. Me atrevo a a firmar que la antigua cosmovisión nahua con su jardín paradisiaco de árboles llenos de flores sigue conmoviendo lo más profundo de nuestro corazón. Nos sentimos naturalmente bien en los jardines cuidados con esmero y en salones donde están presentes las flores. Los mercados de flores siguen siendo tan importantes como lo fueron entre los habitantes de la antigua México Tenochtitlan y una buena mesa no puede carecer de flores por ningún motivo. Los patios, terrazas y jardines son los favoritos para holgar.

El buen gusto por la comida siempre se distingue y se presume con mucha discreción, pues a los oídos mexicanos nada es más cierto y odioso que el dicho “dime de qué presumes y te diré de qué careces”. A los sibaritas mexicanos nos gusta platicar de los placeres pasados: comidas exquisitas que perviven en nuestros recuerdos y que compartimos para lograr la complicidad de otros como nosotros. Y ahí va implícita nuestra presunción: nos gusta mostrarnos como viajeros afortunados

en la aventura del placer culinario a la par de provocar el asombro y el entusiasmo en el otro.

Nuestro credo es que lo exquisito es sabroso y no siempre al revés. Lo explico: cuando una comida de buen gusto se distingue por sus buenos ingredientes y una forma impecable de prepararlos, el resultado es fabuloso para todo el mundo que lo pruebe, pues le va a gustar por sabroso. Porque su sabor es rico, intenso, honesto. Esto deja fuera de la categoría a aquellas comidas que pueden utilizar ingredientes raros y de calidad pero que al final carecen de una mano cocinera que pueda infundir su sazón sabrosa. De esa mano genuina hasta los ingredientes más sencillos se vuelven una comida de buen gusto. Pero existe el caso inverso: hay comidas sabrosas y muy populares que llenan el antojo de la mayoría, pero si detrás de su preparación no existe esa mano cocinera cuidadosa y un paladar que aporte la sazón que provoque la sonrisa discreta de su comensal sensible, la comida será sabrosa pero no exquisita.

Otra de nuestras convicciones es que la curiosidad por probar nuevos sabores es el mejor ejercicio para mantener en forma el buen gusto. El paladar es un músculo que necesita estímulos constantes y diversos para mantenerse en tono. Porque el sibarita mexicano tuvo que transitar por los porrazos del

autoritarismo materno con el “¡Te lo acabas!” y trascender a su vez su propio melindre del “¡es que no me gusta!” Para poder llegar al paraíso de lo sofisticado. Y como buenos atletas, llegado al nivel sensible de lo exquisito, uno sigue entrenando para mantenerse en forma. Eso incluye las gastronomías del vasto universo culinario más allá de nuestras fronteras.

Finalmente la última prueba con la que el sibarita mexicano se debe enfrentar, es la de aceptar que su buen gusto por la comida es una excentricidad y no una condición común de la mayoría. No todos los comensales tienen esa capacidad de gozar enormemente lo exquisito. Por ello, los tocados por el buen gusto son una especie animal cuyos miembros se reconocen instintivamente entre sí y forman una cofradía secreta que sesiona al azar, cuando la fortuna los lleva a coincidir en la mesa exquisita. Pero uno no debe vivirlo con convicción gregaria y pretender reunirse solo con los de su especie, sino convivir con todos los comensales posibles. Pues siempre habrá un puente de comunicación en la sabrosura.

Y ahí es donde se establecen los acuerdos generales para el placer de la buena mesa mexicana en la que conviven paladares exquisitos y ordinarios. La comida empieza siempre con una copa, un aperitivo. Es la forma más eficaz de abrir el ánimo

para compartir el pan y la sal durante largas horas. Las botanas son el camino perfecto a un buen platillo. Las buenas sopas siempre se agradecen. Una tortilla recién hecha es perfecta. Un buen postre es como hallar un tesoro al final del camino. La buena comida es el preámbulo ideal y necesario para lo verdaderamente importante que es la sobremesa. El “comes y te vas” es igual al “coitus interruptus.”

La sobremesa es un maratón de bebidas que distienden y asinceran. El Tequila es el regalo de los mexicanos al mundo para esta sana costumbre de la sobremesa, sin embargo “a la tierra que fueres has lo que vieres”. No pretendas que en los restaurantes gourmet de Francia te permitan ejercitar la costumbre. Solo México es el paraíso de la sobremesa y la pedita leve. La sobremesa es la continuación del aperitivo acompañada de una buena comida.

Todas estas pequeñas normas sobre entendidas entre los mexicanos pudientes se encuentran en los restaurantes que frecuentan. Seducen al neófito y asombran al extraño y al final todos sucumben. Son las formas de la élite que perviven en México desde tiempos ancestrales. “La fiestecilla de los señores” se celebra ayer, hoy y siempre.

Así como se perpetúan los banquetes y comidas entre amigos, la otra parte de la festividad tiene un matiz diferente porque sirve para saciar los placeres eróticos. Ya recorrimos las calles de la antigua México Tenochtitlan acompañando a las amantes de los señores engalanadas con guirnaldas de orquídeas. Hoy en día basta observar las mesas de los restaurantes concurridos por la clase dirigente para encontrar no solo a los grupos de señores disfrutando la comida y la pedita leve, sino también a los que prefieren las mesas discretas para llevar a su movida, la Mobidick, el canal dos, la casa chica. Porque todo señor tiene su corazoncito y sus deseos ocultos que solo una bella, comprensiva y cachonda dama pueden saciar. ¿Cómo es esa fiestecilla íntima? Es un misterio que solo conocen los dos convidados. Pero se adivinan los pasos del rito por lo que los mismos señores presumen entre ellos: “la invité a comer y luego nos fuimos al hotel. Como ya no se puede fumar en los restaurantes le dije: ¿por qué no, para que puedas fumar a gusto, vamos directo al hotel y ahí bebemos algo? Ya tengo casa chica compadre, esta niña si me trae bien pendejo. ¡Me voy de fin de semana a disfrutar!”

También podemos poner atención a las canciones inspiradas en los amores ocultos y saber que “fue en un cabarte donde te encontré bailando.” “Sitiera mía, dime ¿Qué has hecho de

nuestro dulce hogar?” “Estoy pensando en ti llorando...” para concluir que entre los señores muchos son “corazón loco”, el “no me pueden comprender cómo se pueden querer dos mujeres a la vez y no estar loco. Merezco una explicación porque es imposible seguir con las dos. Aquí va mi explicación: a mi me llaman sin razón corazón loco, una es el amor sagrado, compañera de mi vida, esposa y madre a la vez. Y la otra es el amor divino, complemento de mi alma y al que no renunciaré. Y ahora ya pueden saber cómo se pueden querer dos mujeres a la vez, y no estar loco.”

Pero ¿Cómo es la voz de ellas? ¿Qué dicen de su vida amorosa intermitente? Basta platicar con ellas para descubrir las razones del mundo paralelo. Y esto es muy fácil en los restaurantes, porque con frecuencia el señor se retrasa, se ausenta por un tiempo o se tiene que ir de pronto. Y las mujeres lo agarran a uno de confidente, que lleva el mandil puesto.

“Siéntate un ratito chef, ya me dejaron aquí esperando. Mis amigas me preguntan que por qué estoy en esta relación, que esto no me va a llevar a nada. Pero es que no entienden nada. Yo las veo sufrir y quejarse por sus novios tontos. Que si no las pelan, que no las invitan a salir, que ya se están tardando

en ponerse las pilas y proponerse para el matrimonio y yo nada más las escucho y me río por dentro.

“¡Si serán pendejas! Se quejan por tontas. Yo con mi hombre no sufro, me divierto y gozo. Me trae a comer a lugares ricos y me trata como a una diosa. Solo nosotras comprendemos las canciones cachondas de las mujeres de verdad. “Eres, vara de romero, madre del deseo que el río cantó.” ¡Qué bonito canta Lila! Yo no necesito a nadie para mantenerme. Soy libre, trabajo y tengo un amante que me procura, me mimas, siempre responde los mensajes. Y se qué le provocho una erección cada vez que le escribo y no el típico comentario de ¿Y ahora qué quiere mi vieja?

“¿Qué cómo es todo allá en el hotel o en el apartamento? ¡Ah piche chef! mira que eres morboso. ¿Pues qué te puedo decir? Muchos hombres son como niños, hay que enseñarles todo. A quitar un brassiere, a acariciar el cuerpo de una mujer, a dar placer y a recibir placer. Uno tiene que quitarles el nervio. Al principio siempre llegan tensos y asustados, así que empiezas poco a poco a tranquilizarlos. Los enseñas que todo resbala con calma. Les enseño a regalarse tiempo para si mismos al estar conmigo. Siempre andan con un cohete en el culo: que si el trabajo, el tráfico, el jefe, la mujer, los niños, la verificación

y no se cuánta madre más. Y para ellos, nada. Así que cuando nos acostamos desnudos pasamos un buen momento. Le doy un masaje, me unto las manos con aceite y las resbalo por todo su cuerpo. Y aprendo rápido lo que le gusta: sentir mis tetas en su espalda, mis manos en su nuca y en los hombros, las cosquillas de mi cabello en su ingle, los besos en todas partes. Y luego lo pongo a que me de masaje también, porque le gusta acariciar mi cuerpo húmedo de aceite que se resbala rico, juega con mis pezones, los chupa y los muerde con suavidad. Y ya aprendió a acariciar mi vagina. Juega con sus dedos entre mis labios y frota el clítoris, mete y saca su anular y a veces toquetea mi ano ya mojado de mi gozo y sudor.

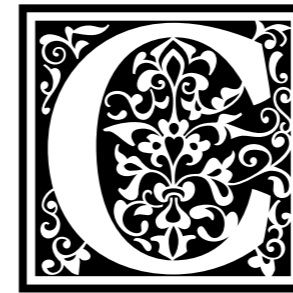
“¡Ay chef ya te pusiste rojo! Es que me preguntas y lo cuento todo. Porque no tengo a casi nadie para platicar de esto. Pues sí, la paso bien, muy bien. Yo se que no dura para siempre, pero ¿qué cosa sí? Todos nos vamos a ir. Una vez me pusieron un departamento. Era pequeño pero me sentía a gusto en él. Por un buen rato ahorré renta. Yo lo esperaba a él dos tardes en la semana. A veces hablan y hablan y se les olvida a lo que vinieron. No solo se quejan, sino que también imaginan cosas y me cuentan que viajaremos, que nos perderemos en el mundo, que compren un caballo, que algún día no tendrán jefes, que van a hacer mucho dinero para luego no tener que

trabajar, y siempre nos reímos de lo que me dice. Hasta que un día comienza el pedo, porque siempre quieren cumplirme como si estuvieran comprometidos conmigo. Y en vez de continuar imaginando nuestros viajes, se ponen a idear cómo dejar a su esposa, cómo decirles a sus amigos, a su familia. Y entonces yo me comienzo a hacer la difícil, porque ya se que ese camino no lleva a ningún lado. Alguna vez me la creí y sufrí, pero ya no. Así que en pocos meses tronamos y yo quedo libre. ¡Y me busco a otro! Algún día asentare cabeza, quizás. A lo mejor tengo hijos, pero todo a su tiempo. ¡Y tú ya vete a cocinar! Que ya te entretuve bastante.”

Y así me levanto y me despido de esa formidable mujer que encarna los atributos divinos de las diosas del placer y que son eternas entre nosotros. Ella es Quetzalnenetzin “el sexo hermoso de la mujer.”

HUEITECUILHUITL.

“Gran fiesta de los señores.”



ómo festejan los señores de México su posición de privilegio? Presumiendo. Si, nuestras élites son presumidas desde tiempos inmemoriales. El poseer privilegios excita un deseo irrefrenable por presumirlo al resto. En la “gran fiesta de los señores” los antiguos mexicanos honraban a los dioses patronos del poder y el comercio que eran Tezcatlipoca y Quetzalcóatl. Los comerciantes veneraban al dios del viento, pues con su soplo barría los caminos por los que circulaban los pochteca con séquitos de cargadores que trasladaban todo tipo de mercancías dentro del vasto territorio de la Anáhuac. La mayoría de ellos se sentía orgulloso de sus largos recorridos donde alcanzaban lugares remotos de donde traían cacao, piedras preciosas, pieles de animales, plumas de aves raras, loza bruñida, pimientas y achiote, algodón fino y un sin fin de productos de lujo que ellos valoraban y disfrutaban y que por lo tanto vendían con gran placer, pues conocían en carne propia el deleite de los objetos de lujo.

La actividad comercial era un pilar fundamental de la economía y complementaba el poder político de los gobernantes y los ejércitos, pues en sus redes comerciales, los pochteca podían recabar información valiosa para el control y gobierno de las provincias. Había por lo tanto una alianza de facto entre los comerciantes y los poderosos.

A Quetzalcóatl se le agradecían los grandes negocios que se lograban a través del comercio. En el apogeo del tiempo de lluvias, cuando entre las milpas que rodeaban los caminos se podían ver a los pochteca con sus tamemes cargados regresar a la ciudad de México Tenochtitlan, uno podía adivinar que el tiempo de la “fiesta grande de los señores” había llegado.

Entre los puestos de mantas de algodón y grana cochinilla se podían encontrar los de esclavos: hombres y mujeres que perdían su libertad por distintos motivos, entre ellos quedarse sin nada qué comer, así que se vendían por comida. Y acudían a ellos los comerciantes que querían festejar sus éxitos con un sacrificio en honor al patrón de su clase.

Al esclavo le procuraban con buena comida y bebida acorde a los gustos de esa clase acomodada: se le vestía con ropa de tejido fino de algodón y se le obsequiaban joyas. Su muerte

en la piedra de sacrificio lo convertía en el vehículo para llevar esas ofrendas a Quetzalcóatl. En estas fiestas se bailaba en el templo y en las casas del barrio de los comerciantes. Muchachas y muchachos danzaban presumiendo su belleza, su riqueza y su juventud. Ellas se arreglaban con guirnaldas de pequeños girasoles engarzados y al final del baile las colgaban por lo alto, así que los chavos competían por alcanzarlas para canjearlas por besos y quizás citas románticas con ellas. El premio alcanzaba solo para los primeros cuatro en lograr la hazaña de la guirnalda, así como cuatro eran los sacrificados en honor a los cuatro rumbos del universo. Aunque de manera individual los comerciantes organizaban sus propias fiestas privadas donde siempre debían ofrecer la sangre divina.

Los gobernantes hacían sus propios sacrificios en honor al poderoso Tezcatlipoca, el que daba y quitaba sin miramientos. Y para honrar al ejército, en los barrios de la ciudad se organizaban unos banquetes en honor a los guerreros viejos, quienes acudían con parientes y amigos a ser agasajados por los productores de hortalizas frescas de las chinampas de Xochimilco y Chalco que tenían a su cargo estas grandes comilonas con todos los ingredientes frescos y abundantes de sus parcelas, con los que preparaban tamales de legumbres que eran disfrutados por los viejos soldados.

El sacrificio humano era un acto suntuoso que solo se permitían los más encumbrados. No solo se debía pagar por el esclavo, sino por las ofrendas y la parafernalia religiosa que sostenía a los sacerdotes del culto. Ofrecer este sacrificio generaba buena fama y reputación; daba de qué hablar entre ricos y poderosos. Y con el cuerpo ya muerto y desgajado el corazón del pecho, también se hacían tamales para repartir en esas fiestas de postín y lo degustaban como carne divina.

El reverso femenino de estas fiestas patriarcales eran las celebraciones que las parteras y curanderas hacían en el cerro de Chapultepec. Todas juntas armaban un contingente que peregrinaba al bosque de los manantiales llevando a una muchacha vestida como diosa. Todas juntas subían al cerro y estando allí le decían: “hija mía, pélale corriendo de regreso.” Así que ella corría perseguida por las comadronas hasta llegar al Templo Mayor. Ahí la alcanzaban y bailaba eufórica (si estaba triste la emborrachaban con un licor secreto para que se prendiera). Y terminado el baile la sacrificaban en honor al sol.

Había otro ritual en honor a Xilonen, la mazorca diosa del maíz tierno. La diosa de los elotes suaves y tiernos que comemos hoy en tiempos de aguas. Mazorca de leche se le dice, pues si uno punza con la uña el grano verá brotar una savia blanca

como la leche. Esta mazorca tierna simbolizaba la pureza virginal de la mujer puberta, a la que se le tenía gran estima por todo el código de valores sociales. Así que una virgen era sacrificada para honrar a Xilonen.

Los cultos de la mazorca divina ocurrían a lo largo del tiempo en que la milpa presumía su verdor vital y para todos los mexicanos el gozo por los elotes frescos y cocidos se mantiene en lo profundo de nuestra golosidad. Pero al pasar los años y siglos del mestizaje y colonialismo la “gran fiesta de los señores” y el banquete de los elotes de leche se fueron transformando hasta lograr uno de los platillos cumbre de la gastronomía nacional: los chiles en nogada.

Cuenta fray Diego Durán en su crónica que los indios desarrollaron la costumbre de obsequiar sartas de chiles y jilotes frescos y que él veía en esta ofrenda la reminiscencia de una devoción antigua a la mazorca divina Xilonen. La fecha cristiana coincide con el tiempo previo al equinoccio de otoño, tiempo en el cuál ocurrían algunas de las fiestas a Xilonen en el calendario antiguo y que hoy en día coinciden con la celebración de nuestra Independencia. Si pudiéramos ver esas ofrendas apreciaríamos en ellas la unión de lo chiloso verde con lo lechoso dulce y puro. Una síntesis de

dos opuestos complementarios que permite saborear de manera conjunta el picor del chile, la alcalinidad de la leche de maíz y su dulzor inherente.

¿Qué simboliza esta unión? El chile era y es considerado el alimento que excita, que antoja. La comida mexicana sabrosa pica rico, es el chile lo que aporta un sabor superior. “¿No tiene salsa? ¿No tendrá un chilito?” pregunta cualquier mexicano sentado a la mesa frente a un plato con guisado. El chile es atractivo, tanto que antaño algunos comerciantes escondían, y todavía hoy esconden chiles entre sus mercancías para que se vendan en el mercado. El chile es el señor de los sabores mexicanos, los domina a todos, no existe un solo sabor que pueda opacar al picor.

Por el otro lado tenemos el elote fresco que está simbolizando a una diosa virgen y pura protegida por un vestido casto de hojas y hojas verdes de maíz que debe de ser abierto pacientemente para poder encontrarla en su desnudez.

Los rituales de la “gran fiesta de los señores” involucran las ideas del sacrificio de la virgen que se mantiene pura hasta su muerte (prematura por el rito) y que es ofrecida a los dioses, lo mismo que la muchacha acompañada de las

parteras y que corría desde Chapultepec al Templo Mayor perseguida por las mujeres que ayudan a dar a luz a aquellas que perdieron la virginidad.

Por otra parte el baile de los muchachos y muchachas terminaba con una competencia en que los vencedores recibían como premio una pequeña licencia de erotismo dentro del rígido sistema de valores nahuas.

Así que vemos simbolizada la sumisión del poder viril a la pureza virginal y la seducción que esta ejerce en su opuesto. Este es un símbolo poderoso que pervive en lo profundo de nuestra idiosincrasia, pues seguimos valorando la fuerza luminosa de la pureza. Misma que incorporó los rasgos y elementos de la religión católica a partir de la evangelización y que se manifiestan en las advocaciones de la Inmaculada Concepción, como la virgen sin pecado concebida y que luego será el vientre del Jesús que tampoco será manchada por el pecado placentero del coito para engendrar al hijo de Dios.

Conforme fueron llegando los productos europeos (también los asiáticos) y arraigándose en nuestra tierra, el universo gastronómico de la milpa se fue ampliando y algunos de los nuevos productos sustituyeron a los originales para mantener

vivos los símbolos. Uno de ellos fue la nuez de Castilla. Los nogales se extendieron en la zona fría a las faldas del Popocatepetl. Su fruto está envuelto en dos cáscaras gruesas que se rompen para poder encontrar la succulenta semilla que debe de ser desnudada de su último paño de cutícula para que se nos muestre blanca y pura.

La nogada genuina se prepara con la nuez fresca que solo se obtiene en una temporada precisa del año. La salsa cremosa bien se puede preparar con nuez seca y tostada, su sabor es muy diferente (no menos rico). Pero no concuerda con el ideal de la virginidad lechosa capaz de doblegar al picor.

El afanoso trabajo de cascar nueces frescas y pelarlas exige manos cuidadosas y almas pacientes y las monjas de clausura fueron durante el periodo virreinal las dignas encargadas de tan santa labor. Pues como esposas de Cristo tenían además de esas cualidades oficiosas, la virtud de la virginidad por su voto de castidad. Así que sus manos piadosas podían desnudar las nueces sin que estas perdieran por ello su pureza. Hasta que eran sacrificadas en la piedra del metate y ya destrozadas se mezclaban con otros ingredientes blancos alcaninos de origen láctico.

Por su parte el chile se somete al fuego y debe de soportar su deshollamiento, perdiendo su piel y semillas picosas para ser relleno. El altivo guerrero pierde su belicosidad y queda reducido a un bulto regordete que esconde en sus entrañas las jugosas carnes molidas y guisadas con frutas dulces que van a ayudar a la salsa blanca y virginal a someter al picor.

Finalmente el platillo se decora con los rubís de granada, un fruto mediterráneo que abona al símbolo de la virginidad pues los antiguos griegos narraban la forma en que Kore, la hija inocente y virgen de Démeter la diosa nutricia, fue raptada por el brutal Hades dios del reino de los muertos, para hacerla su mujer y transformarla en Perséfone la diosa del inframundo. Y que la tristeza de Démeter era tanta que la tierra quedó abatida y sin poder fructificar, pues su hija querida había desaparecido de la faz y por eso ella había reteniendo la fertilidad. Mas Zeus su padre decidió regresarla del inframundo para el bien de todos, pero antes de volver comió las semillas del granado por lo que quedó obligada a regresar a la superficie, para que la vida y la fertilidad continuaran en la tierra durante la primavera y el verano, pero en otoño e invierno regresaría a su morada en las profundidades del inframundo. La fruta del granado quedó como el símbolo de

la hija raptada que se mantiene con vida en las entrañas de la tierra doblgando el poder mortal de su esposo Hades.

Un buen chile en nogada conjuga los sabores dulces con la carne jugosa, el picor moderado pero irrenunciable del chile gordo, el manto virginal de la nuez y los destellos frescos de la granada.

¿Por qué surgió el mito entre nosotros de que esta vieja receta colonial fue creada por unas piadosas monjas para convidar a Agustín de Iturbide en su cumpleaños y festejar además la entrada del Ejército Trigarante a la Ciudad de Puebla? No tenemos respuestas precisas, pero quizás se lo podríamos preguntar a nuestro arrogante emperador mexicano.

“Soy Agustín, general de las tropas del rey en estas tierras de la Nueva España. Durante varios años combatí a los guerrilleros insurgentes, esos que querían la Independencia de la Corona española. En este reino la gente no sabe lo que quiere, solo le gusta quejarse de cómo están mal las cosas. Y aquí está uno partiéndose el lomo persiguiendo bandidos y cosechando insultos e infundios. Que si somos brutales con los enemigos del orden, que hemos matado gente buena, que no nos damos cuenta del sufrimiento del pueblo. ¿Cuál pueblo? ¿La bola

de indios que ni español saben hablar? ¿Los vecinos a los que esos curas rebeldes metieron sus ideas? Hay tantas cosas que se dicen pero nadie las piensa bien.

“Nuestra Nación es grande. Somos herederos orgullosos de un reino que conquistó todo un continente virgen para traer la verdadera religión. Para alejar a sus indios de ideas falsas sobre lo divino. Que trajo lengua, cultura y firme gobierno para implantar una nueva soberanía nunca antes vista: la virgen América ha sido tomada por el barón español para engendrarnos como una nueva estirpe llamada a igualar y superar la grandeza hispana.

“Nosotros sabemos lo que hay que hacer: pensar con grandeza en la gloria de nuestro futuro. Para que reyes y emperadores de todo el mundo traten con respeto nuestra nación porque esta ha alcanzado su mayoría de edad y reclama su independencia. El pueblo quiere ser tratado con la dignidad que merece y suceda que entre los honrosos barones de sangre real haya un hijo dispuesto a amar y guiar a la nación mexicana, porque esta ya tiene la madurez plena para dejar la tutela de la madre patria.

“Solo con la ayuda de la Iglesia católica nuestra nación podrá acometer el gran destino para el que nació. La paz y la concordia

unirán a todos sus hijos americanos sin distinción de casta porque nosotros, los que estamos llamados a desempeñar la grave responsabilidad del gobierno y del mando, sabremos guiar a nuestra patria por el sendero que la tradición ha marcado desde siempre. Solo nuestra fuerza y audacia podrá mantener el orden y concierto entre las diferencias, pues Dios nos ha llamado a ello. Pero por encima de nuestra mano firme capaz de llamar al orden, estará la pureza de una fe inquebrantable en el favor de Dios. Soy como ese chile verde y ancho deseñado al fragor del fuego de la guerra y que sujetó la voluntad de los castizos, mulatos, indios y mestizos que son como ese picadillo revuelto de carnes, frutas y sazón que se refugia en mi. Pero que ambos somos cobijados por el manto blanco y puro de la fe en el momento en que nuestra virgen nación se ha entregado a nosotros en matrimonio y ha comido el granate de semillas para de sus entrañas parir la grandeza mexicana.

“¡Mexicanos! Vayamos al encuentro de nuestra nueva grandeza y presumamos con orgullo las joyas antiguas que nos engalanan como baluartes de la civilización en América. ¡Viva nosotros! ¡Viva el chile en nogada! ¡Viva yo!”

Vaya gracia de presumir...

Veo a mis macehuales esforzarse. Ellos compiten por ser los mejores, pues quieren ser reconocidos. Y ahí están mostrando su fuerza en la “gran fiesta de los señores”. Nos hacen fiesta a Tezcatlipoca y a mi, Quetzalcóatl. Con ofrendas nos obsequian y piden nuestro favor. No solo quieren fortuna, anhelan la gloria. De su emoción nace la gracia de presumir. Una gracia que solo los hombres y algunos animales tienen. Ahí está el guajolote que tensa sus plumas para mostrar su valía o el perro que ladra a los desconocidos por pisar su tierra. Así, con la misma presunción, los hombres luchan por alcanzar las flores del escudo de llamas amarillas que las vírgenes han dejado por lo alto del templo. Pelean entre sí, arengan, se intimidan entre ellos hasta que cuatro toman la flor del sol y exigen caricia y beso de las muchachas castas.

Cuatro también son los sacrificados al dios que todo lo da y todo lo quita. Uno es el que me ofrecen a mi. Y las mujeres entregan a dos muchachas para que siempre haya mazorca divina que alimente a sus hijos y haya vientre inmaculado para engendrar su descendencia.

Ofrecen chiles verdes, grandes y frescos y leche blanca de maíz mientras que derraman gotas rojas y preciosas para alimentarnos. En la vasija preciosa de la ofrenda veo entonces

el verde de jade, el blanco de la pluma de garza y el rojo del sacrificio. Con tres colores festejan los mexicanos, se presumen entre los pueblos grandes de toda la tierra. Y yo dejo que de su corazón brote cual yoloxóchitl, cual flor del corazón el nombre sagrado de las tres sílabas: ¡Mé-xi-co! Y retiemble en sus antros la tierra. ¡Qué presumidos son mis mexicanos! Y yo los consiento porque me hacen gracia.

MICCAIHUITONTLI.

“La fiestecita de muertos.”



Los largos días también son lluviosos. Hay veces que amanece lloviendo, las nubes bajan y devoran el valle, los pueblos, la laguna, el lago... Una luz blanca y densa nubla la vista y apenas se distinguen las cosas más próximas: el tronco de un árbol, dos macetas con flores, el perro acurrucado que quiere vencer la humedad fría que lo penetra, el guajolote confundido que camina por el patio, la coa cubierta de lodo, los huaraches sucios y las gotas de lluvia que caen en el suelo derramadas insistentemente desde el cielo por el dios del agua.

A los ojos nublados se le suman los oídos sordos por el rumor del agua que lleva cayendo desde la noche.

El poderoso sol emprende su marcha hasta llegar al medio cielo, pero nadie lo puede ver pues la neblina de Tlaloc lo cubre a la mirada de los hombres y él está enojado por eso. Su apogeo es indiferente al corazón de los macehuales,

refugiados en sus jacales por la lluvia persistente. También entre los nobles, amodorrados en sus casas envueltos en sus tilmas gruesas.

El sol está enojado porque ya nadie le ve y trata de desvanecer la nube blanca con su calor, pero no lo logra. Así que pide al zopilote que con su pico jale la cola del mono del dios Ehécatl. Molestado en su paz, el dios del viento grazna por su pico de pato y el viento fluye por el caracol hasta empujar las nubes, pero no es suficiente. Así que llega el conejo con una jícara colmada de pulque y la pasea por las narices del dios, quien comienza a olfatear con avidez el perfume de lo embriagante. De sus narices entra y sale el poderoso viento que va desmembrando la gran neblina hasta formar nubecillas. La lagartija corre por entre los árboles y despierta a las aves que comienzan a piar. Su canto rompe la monotonía del rumor de la lluvia que comienza a ceder.

Así los macehuales salen del ensueño de la bruma hasta reconocer la vida entre el zacate verde y las flores. El fuego se muestra entre las nubes que van despejando el cielo hasta que irrumpen los rayos de Tezcatlipoca, que bañan con su luz la faz de la tierra. Todos se cuidan de voltear a verlo al rostro, pues su luz es tan intensa que lastima los ojos. Y ahí

está el poderoso de los cuatro colores desplegando su corola de fuego cual ave de alas abiertas, presumiendo su fuerza y presumiendo que ha vencido a las divinidades de la humedad. In tla in tlachinolán el agua ha sido quemada, la guerra cósmica ha sido consumada.

Y así, después de muchas noches de lluvia y niebla se verán por fin las estrellas. Y los hombres de las cuentas del tiempo verán que en el firmamento ya está el muertito: entre las siete estrellas se dibuja su cuerpo envuelto en manta blanca, amarrado con mecate, está como los muertos: sentado en el petate y con la bandera blanca por la espalda. Su rostro cubierto apunta al suelo donde la tierra lo devorará hasta llegar al lugar de los descarnados. Y así se dirá: “es tiempo de la fiestecita de los muertos. Ya es momento de prepararse para la gran celebración.”

La muerte prendida del cielo nocturno aflige el corazón de los campesinos pues saben que el patrón de las aguas está herido y molesto con el sol, y que por despecho muchas veces arroja granizo en las milpas. El orgulloso señor de la neblina se siente indignado con los macehuales que festejan la victoria del sol y no duda en castigarlos con el frío derramado en perlas letales que rompen las hojas de Xilonen hasta dejar

desprotegida la mazorca tierna, mientras en el lodo helado quema las calabazas y los quelites y los choles y los ayocotes.

Por eso no es bueno que la muerte aparezca en el cielo, pues el hielo baja y mata a la mazorca tierna. Mata a los niños pequeños que nunca deberían morir de frío. Los hehchiceros reparten sortilegios escondidos en guajes huecos y pintan con cenizas y baba de nopal los cuerpecillos desnudos de los recién nacidos y cantan para asustar a las cihuateteo que los roban porque nunca abrazaron a sus propias criaturas. Pero las madres agradecidas les ofrecen maíz bueno, cacao, les hacen tortillas para pagar la protección dispuesta para sus pequeños.

Aquellos bebés que no corrieron con suerte y han muerto con el calor y el frío repentinos son envueltos en algodón blanco. Sus padres, sus tíos y abuelos los llevan allá por el cerro del Tepeyac para entregarlos a Coatlicue, a la Tonantzin. Pues solo ella puede remediar la pérdida de la pequeña cuenta de jade que es arrancada del seno de una familia obligada a mirarle los ojos a Miquiztli, la calavera. Y así cuando la luna por la noche apaga al sol, llega el momento de llorar en tinieblas. “¡Adiós chiquito! ¡Adiós pequeña cuenta, adiós mi querido! Ya estás en la tierra, ya descansas porque luchaste aquí como guerrero.”

Y del dolor por la muerte y la angustia por las heladas surge una plegaria que se dice con las manos, con esas que amortajan con cuidado los cuerpos inanimados como la cosa más preciada. Esas manos se muestran recias para tomar un hacha con fuerza y pegar en el tronco de un árbol hasta derribarlo. Y el tronco llega hasta el templo de la ciudad de México Tenochtitlan donde otras manos lo desnudarán de su corteza rugosa y lo dejarán blanco y liso. Los vecinos acudirán cargando cestas con maíz y tortillas hechas con sus manos y los ricos comerciantes enviarán cacao fino seleccionado con los hábiles dedos. Los nobles llevarán plumas y jade labrado, los xochimilcas postrarán las flores en arreglos confeccionados y los de Coyoacán traerán las frutas más dulces y suaves al tacto y así el agasajo del árbol derribado será cada día más extraordinario.

Por entre las manos prodigiosas de los artesanos, los dioses serán barro, piedra, nixtamal y tzoalli hasta adquirir la forma divina que los distingue. Con la belleza esculpida mostrarán sus favores entre esa comunidad de hombres que vence la muerte y la desgracia con el poder de sus manos laboriosas que hacen ollas, que envuelven tamales, que tallan piedras, que amarran plumas y flores, que engarzan joyas, que hacen divinidades con pasta de amaranto y miel. Son esas manos las que oran a los dioses en cada nueva forma que moldean.

Y fue en un día Ce cóatl de la cuenta de los años tres casa y en la veintena de la fiestecilla de los muertos que el tlatoani Cuauhtémoc se rindió a Malinche, el español. Por primera vez las manos recias y guerreras del mexica fueron dobladas por un poderoso enemigo. Cayeron el arco y la flecha, el hacha, la rodela, el escudo y las insignias de los guerreros del águila y el ocelote.

Ese día no paró de llover, ese día el sol no asomó su rostro cuando su pueblo fue derrotado. Y así México Tenochtitlan quedó sin huey tlatoani. Comenzó la huida, muchos dejaron sus casas, sus chinampas. Los enemigos entraron a robarlo todo: maíz, perros, guajolotes, coas, vaciaron el mercado. De los talleres tomaron las piedras y las plumas preciosas. Muchos pensaron “¡Es el fin!” Y la tristeza se apoderó de los días como obscuridad inamovible.

Al paso de los años llegaron más españoles de manos rubias y estas enseñaron a sembrar nuevas semillas, a trabajar nueva caña dulce, a tejer el pelo de sus bestias, a ordeñar de sus tetas la leche, a hacer nuevas comidas y a trabajar encadenados en encomiendas en la tierra, en la casa del español, en la mina. Pues esas manos blancas también empuñaron el látigo para castigar al que no obedeciera.

Y las manos del prodigio se fueron apoderando de los nuevos oficios para crear nuevas cosas y saciar el hambre y la ambición de los nuevos señores. La tradición de piedra y barro para dar forma a los dioses se fue perdiendo, se fue mezclando con el nuevo Dios omnipotente y su trinidad, con la virgen su madre y todos los santos.

Esas manos acostumbradas a orar con su trabajo volvieron a servir a los dioses de nuevo rostro. Siguiendo las rigurosas órdenes de los encomenderos, de frailes, obispos, mestres, vecinos, capataces y hacendados, transformaron el metal plateado en cruces, relicarios, espadas; el barro en platos, ollas, bacines y jarras esmaltadas; llenaron de colores con pintura las iglesias. Tallaron madera, martillaron cobre, tejieron lana y algodón y curtieron y decoraron cueros. Todo al servicio del español. Y así transcurrieron las cuentas de los años.

Pero esas manos ingeniosas no eran libres. No podían dar forma al grito ahogado en el corazón del macehual que lloraba por los viejos dioses. ¿Dónde habían quedado los cantos y danzas que aseguraban buenas lluvias? ¿Qué había sido de las valientes águilas que acompañaban al sol por los cielos? ¿Del ocelote de la noche? ¿De las estrellas que dibujaban el ave y la flor en los cielos para avisar que ya era el tiempo de la fiesta y el sacrificio?

Así que además de cumplir en el servicio del español y los dioses de nuevo rostro, las manos del prodigio continuaron invocando al poder del fuego y la tierra utilizando los nuevos materiales que habían aprendido a trabajar.

Voy a hacer un muerto. No es que vaya a matar a alguien. Es un muerto para mis muertos, para nuestros muertos. ¿No me entiendes? Te voy a explicar. Para no olvidarnos de los muertos les hacemos su fiestecita. Queremos que regresen aquí con nosotros. Pero ellos no vuelven así nomás, ellos vuelven cuando hay altar. Y ahí en casa debe de haber comida: frutas, tamales, mole, bebida buena, tabaco, sal, flores y humo de copal. Siempre debe haber un muerto de pan, que es el que hago yo. Porque me dijeron que antes que nos conquistaran los españoles, antes de la gran fiesta de los muertos se preparaba el altar para el árbol y que los que eran como panaderos hacían unos como panes grandes con masa de amaranto y le daban la forma de un pájaro grande que dicen se aparecía entre las estrellas por la noche. Y entonces era la fiestecilla de muertos como en “todos los santos”, cuando vienen los niños muertos y cunado nosotros hacemos el altar.

Pero como el pan es sabroso ya no se hace el pájaro de amaranto, sino el muerto de pan. Porque también en las estrellas se

dibuja un muerto sentado y ahora te voy a decir cómo se hace el muerto de pan.

Llenas con harina el cajón de amasado con un poco de masa podrida del día anterior y le echas huevos de gallina, este pan lleva poca agua porque lleva muchos huevos. Y luego dos puños grandes de azúcar y así comienzas a amasar. En las manos la harina se siente como tierra seca y cuando topas con los huevos es como si escurriera algo que luego se vuelve pegajoso. Y ponchas con los dedos las yemas amarillas y así la masa se pone del mismo color. Y vas levantando la masa y la azotas una y otra vez, pero te vas a dar cuenta que está como dura, es como una piedrota que no hace liga. Es porque le falta la manteca, así que la pones sobre la masa con un puñito de sal. Y ya la vas a sentir más suave pero sin hacer liga, así que le vas chorreando agua y la amasas y luego otra vez le chorreas agua. Y al principio se va a aguar, se siente bien feo que se aguade porque piensas “ya no va a quedar la masa, ya se arruinó,” pero no. La trabajas con tus manos y como está bien pegajosa no se te zafa de las manos ni del cajón de amasado y así se comienza a hacer poco a poco la liga. Y le das recio por un buen tiempo, hasta que de repente se desprege de por abajo y entonces ya casi está. Pero luego viene el olor: hay que ponerle cáscara de limón y naranja o anís, y si tienes

perfume de azahar pues también. Y la trabajas hasta que toda la masa huelga rico y la haces una gran bola y le pones harina debajo. La cubres con el mantel de la canasta y dejas que crezca después de un rato, que es cuando aprovechas para prender la leña del horno para que se vaya calentando.

Y limpias bien tu mesa. Le avientas harina y sobre esa pones la masa inflada y vas sacando las piezas, un muerto grande, cuatro medianos, veinte pequeños. Pero dejas todavía para la canícula y los huesos, porque si no los tiene pues no es pan de muerto. Primero boleas el pan, lo amarras bien con tus dos manos para el grande y con una mano para los otros. Y los dejas en la mesa con su harina abajo para que no se peguen. Con el resto de la masa haces tiras y presionas con los dedos abiertos y así la tripa toma la forma de hueso que debes extender para que cubra de lado a lado tu pan y lo empapas para que la masa de los huesos se le pegue. La canícula se la entierras hasta arriba con tus dedos y cuando todos ya tengan sus huesos te untas manteca en las manos y vas aplastando los panes para que crezcan con forma y no como bola. Y ahí los dejas, mientras el horno se calienta y el obrador se queda tibio para laudar los panes.

Cuando veas que ya están de tamaño, abres la puerta del horno para acomodar las brasas con la pala y dejas buen espacio para los panes al centro. Calas con tu mano el calor para ver si ya está bien. Y luego con el paletón vas recogiendo tus panes y con cuidado los deslizas en el horno. Por eso es importante ponerle harina hasta abajo, para que no se te peguen en la mesa ni en el horno. Y ya dentro los panes, te persinas para que salgan bien. Eso es después de un rato y que la masa se dore a café. Primero van a estar los chicos, luego los medianos y al final el grande. Y salidos los pintas con manteca y los revuelcas con azúcar y los dejas enfriando en la mesa. Y también les puedes poner ajonjolí con huevo pintado antes de hornearlo y la azúcar la puedes pintar de rojo.

Y ahora pregúntale a mi mamá cómo se trabaja la azúcar de los altarcitos.

“Pues mira, primero es el jarabe con un poco de huesos. Cuando enfría y se va cuajando le pones azúcar bien molida de la que es como nieve. Te va quedando la masa a veces un poco dura pero la mojas con tus dedos y la vas trabajando hasta que quede suave y la puedas extender con el palote. Así de a poquito la vas tomando y alisando y con un cuchillo y un vasito vas cortando los platitos y el altar. Y si quieres

pues también haces una cajita de muertos o un esqueleto y una calaverita con una bolita sobre tu dedo gordo. Porque las que son grandes se compran con el dulcero, que tiene moldes. Y yo se las compro lisas para poder decorarlas por mi parte, porque yo se de los colores que le gustaban a mi papá, a mis abuelitos, al tío Marcial. Pero eso lo hago al final, porque tengo que preparar antes el merengue duro con claras y harta azúcar nieve.

“Así que voy a mi paso y con mi orden. De la masa de azúcar hago las figuritas. Corto círculos como monedas y las pongo a secar sobre los huevos para que se haga forma de cazuelita. Y ya tengo mis moldes de cajita de muerto que hice con un trozo de madera. Así los dejo dos días hasta que la azúcar queda dura.

“Y luego hay que cepillarlos con una brocha para quitar el polvo de azúcar, porque si no la pintura no agarra. Pero la pintura es lo último, primero va el merengue duro. Se baten recio cuatro claras de huevo con dos cuartillos de azúcar nieve. Primero esponjan las claras y luego se hace como un merengue durito. Y ese lo metes a la manga con la punta de metal y tomas las piezas y las vas decorando. A mi me gusta hacer con esa los guisados de a mentiritas de mis cazuelas de

dulce. Le dibujo como una pierna de guajolote para el mole y los huesos de los panecillos de muerto, también los dientes de las calaveras y sus cabellos rizados que pintaré de colores y algunos que dejaré blancos. También utilizo el merengue como pegamento para las cazuelas y la comida sobre mesitas de dulce de mis altarcitos, y para el papel con el nombre de mis muertos en la frente de cada calavera y que pondré junto a sus fotos en la ofrenda.

“Los dejo secar otros dos días. Luego tomo las pinturas y el pincel y comienzo a decorar con colores: hago la línea negra del féretro y pinto el saco de la calaca de mi abuelito y los ojos de todos ellos. Con el rojo van los listones de las trenzas de las mujeres y un poco de rubor para que no se vean tan blancas. Con el café pinto los panes y uno más prieto para las cazuelas de molito. Amarilla la botella de mezcal y las hojas de los tamales en su canasta. De verde la lechuga del pozole y los nopales. Así quedan mis altarcitos y las calaveras de mis difuntos. Mañana que estén secas las pondré en la ofrenda.

“La mesa ya está pegada a la pared, ya se hizo espacio. Con las sillas se hace el segundo nivel. En el suelo van las frutas, las flores, las ceras encendidas. Arriba los guisados y el pan. Sobre la mesa las fotos con sus calaveras y su casita y altarcito.

Porque todos se merecen uno particular y son muchos los retratos de los difuntos que comparten altar con los santos y Cristo y la Virgen.

“Entre tabla y tabla cuelgan los papeles blancos y de colores picados con muchas formas. Los ojos se llenan de esa belleza eterna y efímera a la vez al tiempo que el olfato se embriaga de los perfumes mezclados del cempasúchil, el humo de copal, el pan recién horneado, los tamales vaporosos y el aguardiente: el olor santo.”

Ya todo está dispuesto. Las manos prodigiosas han vencido la inercia de la tierra. la han labrado hasta poder cosecharla. Han hecho harina y pan, azúcar y figurines. Han cocinado chiles, jitomates, verduras, carne de gallina y guajolote, han envuelto los tamales con las hojas secas de los elotes. Las oraciones de las manos se transforman en belleza y sabrosura para la fiesta de los muertos.

Donde quiera que ellos estén pueden ver el cariño y la entrega de sus familiares vivos que los invitan a hacer la visita. Llegarán en orden y solo cuando la ofrenda esté dispuesta y el camposanto limpio y con ceras encendidas. Caminan por delante los niños, pues quieren su calavera y su muerto dulce

y esponjoso. Luego vienen los demás que quieren su bebida y su molito. Unos se quedan un rato más para volver a fumar.

XOCOTL HUETZI.

“El Xocotl está en lo alto.”



El árbol caído lleva veinte días esperando en las afueras de la ciudad. Ha sido ofrendado por los vecinos con comida, con bebidas, con cosas ricas. Los cuatro padrinos del pájaro de amaranto han conseguido las nuevas semillas para ser tostadas y reventadas y amasadas con la espesa miel de los magueyes del señorío tepaneca. El día Cipactli ha llegado, ha transcurrido toda la cuenta del tonalpohuali y una nueva comienza. Los sacerdotes acuden al sitio del árbol y la mayordomía de los ribereños ayudan a cargar el árbol por la calzada del sur hasta arribar al gran templo.

El tronco, desprovisto de su aspera corteza, luce blanco como los huesos, blanco como el maíz de las tortillas grandes y delgadas. Ha sido pelado y luego tallado con piedra, su textura es suave y tersa a las manos que lo tocan. Con gran solemnidad entierran su pie en el agujero revestido de zoclo y con gruesos mecates lo jalan de la punta alta hasta erguirlo.

Debajo lo calzan con piedras y cuñas de madera hasta que queda firme. Dos de los padrinos suben hasta lo alto con la ayuda de un malacate. Ahí colocan el ave de amaranto y plumas con sus piñas a manera de posadera. “El Xocotl está en lo alto” sentencia un sacerdote. Y comienza la fiesta.

Los jóvenes intrépidos se arremolinan alrededor del árbol, piensan subir por el tronco sin ninguna ayuda hasta arrebatarse un trofeo de amaranto. Con energía saltan alto y se encaraman con sus piernas y brazos por el palo. Lo abrazan con fuerza y aún así se escurren hacia abajo así que tienen que esforzarse por subirlo apretando sus muslos e impulsando su torso a la vez que sus brazos jalan el bajo cuerpo. El cansancio, la debilidad o la torpeza se castigan con la caída.

Son decenas quienes no lo logran aunque acometen varios intentos. Después de un rato un muchacho logra escalar hasta arriba y tomar una piña con su mano triunfante. La arroja al suelo e inmediatamente una turba se abalanza a destrozarla y retener un pedazo para sí. La hazaña se repite cuatro veces y finalmente cae el ave ante el júbilo de los presentes. La nación mexicana entonces festejaba a los cuatro guerreros que habían logrado vencer la dura prueba para luego recorrer simbólicamente el camino desconocido de la región de los muertos.

Para ello los sacerdotes los guardaban por varios días y realizaban ceremonias secretas con ellos para no enfadar al señor del pedernal negro. Estos muchachos serían los padrinos del ave de amaranto en la próxima celebración.

Mientras ellos eran iniciados en los misterios de la muerte, en la ciudad continuaba la gran fiesta. Alrededor del tronco hombres y mujeres de las familias nobles, engalanados con plumas de colores que cubrían sus pantorrillas y también sus tocados en las cabezas, bailaban con regocijo en una ronda a la vez que lanzaban piñas de masa dulce de amaranto a los macehuales expectantes. Los guerreros del pueblo del sol enaltecían así su deber con la fuente de vida y festejaban la victoria sobre la muerte.

Ese día había una gran comilona donde todos podían comer y beber pulque, excepto los niños. La borrachera era común, pues no se celebraba cualquier cosa: era el triunfo del espíritu guerrero sobre la muerte. Ahí estaban los danzantes vestidos de plumas como aves, como los guerreros caídos en el combate y cuyo espíritu acompañaba al sol en su viaje por los cielos y la obscuridad y que luego regresaban a la vida en forma de pájaros. Así que vestidos de pájaros los muchachos y las muchachas hacían la ronda al árbol de la muerte, de los descarnados. Y

entre ellos, el discordante dios de los huesos blancos también bailaba y empujaba, gritaba e interpelaba el canto general y sin embargo no provocaba el caos y el aniquilamiento. Los valerosos reforzaban su acompañamiento y sus pisadas marcaban con firmeza el ritmo. Esa música era el canto de la vida que se preserva a pesar de la muerte y el miedo a ella se supera con valentía guerrera.

Desde ese pasado histórico, entre los mexicanos pervive el mito de la muerte como camino hacia la plenitud de la luz y las veredas de regreso a la región de la vida en la fiesta de los muertos. Y como vivos pensamos en los altares, la comida y la bienvenida a las almas de los difuntos, como una forma de ritual activo contra el olvido inevitable y paulatino a los que han muerto. ¿Qué certeza tenemos de pervivir en la memoria de quienes también están condenados a perecer? ninguna. Por ello la muerte nos asusta tanto. Algún día seremos borrados por completo de la memoria de nuestra estirpe, pues nuestros descendientes no nos habrán conocido. La memoria de nuestro paso por la tierra se hará borrosa hasta desaparecer.

Quizás por ello entre los antiguos mexicanos existía una exaltación a las formas de morir. El más allá del alma dependía de ese momento crucial en el que el corazón deja de latir.

Los muertos por agua, ya fuera por enfermedad o calamidad, iban al Tamoanchan, el paraíso siempre verde, el lugar del néctar de la tierra. Los guerreros caídos en combate iban a la región del sol naciente y regresaban como aves. Las mujeres muertas en parto viajaban a Cihuatlampa convertidas en diosas. Todos estos muertos pagaban con su vida el encuentro con las fuerzas del cosmos que las incorporaban a sí mismas. Pero la mayoría de los muertos emprendía el camino al Mictlán, enfrentando en su peregrinar las duras pruebas de los guerreros del sol hasta lograr la paz suprema.

De esta forma los antiguos mexicanos veían en la muerte una aliada que se invocaba en momentos cumbre para evitar así el sufrimiento prolongado e inútil y esa visión pervive en lo profundo de nuestro corazón. El verbo ante lo inevitable se expresa en sentencias que luchan por asimilar la muerte: “se nos adelantó” y asumimos que hay un camino que todos deberemos de recorrer cuando un día dejemos de respirar. “¡Mejor que se vaya para que no sufra!” soltamos ante los enfermos terminales que ya no tienen esperanza. “Decidió bajarse antes” viendo en el acto de morir una última decisión vital. “No vale nada la vida, la vida no vale nada. Así llorando comienza y llorando se acaba,” para homologar las pulsiones

que nos llevan a cruzar el umbral uterino y las que nos arrojan a surcar la tierra hasta la región de los muertos.

Pervive la muerte heroica, la de los audaces que se “mueren en la raya,” como los sacrificados que morían en la piedra de los templos mexicas. Y en huey Miccailhuitl, en la “gran fiesta de los muertos” no faltaban estos decesos. Pues la noche antes de erguir el árbol blanco, se hacía un gran fuego con mucha leña que quedaba en brasa ardiente al amanecer. Y las víctimas sacrificiales, vistiendo los atavíos de cada uno de los dioses celestes se arrojaban, con las manos atadas, a la pira para ser purificados con el fuego de la misma manera en que Nanahuatzin y Tecuciztécatl entraron en la fogata de los dioses para convertirse en el sol y la luna del firmamento. Cuando sus vestimentas ardían y su piel se tatemaba ,eran jalados a la piedra para alimentar a los dioses con su sangre fresca y purificada por el poder caliente del cielo. Así es la muerte de los valientes, de los que ya no la cuentan por no rajarse, de los chingones chamuscados.

Soy Mayahuel, la valiente. Yo era niña y dormía en las faldas de mi abuela que me envolvían como un sarape caliente cuando una noche entró Ehécatl en nuestra casa y sin despertarnos a mi abuela y a mi, me tomó en sus brazos para bajarme al

lugar de los hombres. Sin darme cuenta estaba yo abrazada de su cuello, su pecho estaba frío pues por el pico de su boca soplaban todos los vientos del norte. Fue el silbido del aire lo que me despertó y entonces él comenzó a hablarme al oído y sus susurros me hacían cosquillas y me temblaba la entrepierna de sentir su resoplido en la oreja.

“Niñita dulce, graciosa, pequeña cuenta de jade verde, pluma de quetzal, te acabo de robar. Ahora eres mía. Pero quiero que entiendas que no lo hice por maldad, vamos, ni siquiera por deseo. Pues aunque de tu talle fino veo tus enaguas recias de tepalcate prieto y no podré resistirme a clavar mi espina entre la selva húmeda que guardas bajo tu ombligo, tus pechos son aún dos pequeñas guayabas y no son jugosos jitomates redondos. “Pero verás que tengo el remedio para eso. Te voy a hacer la diosa de los pechos hinchados, serán tan grandes y torneados como la cabeza de un guaje grande. Y de tu pezón jugoso brotará la leche blanca y embriagante que quiero regalarle a los macehuales, a los hombres. Porque los veo como tristes, no tienen placer en este mundo porque no han probado el licor que haré brotar de tus tetas hinchadas. Todos los que prueben tus delicias serán como tus hijos. Así que arrímate y déjame estar en ti, me vas a sentir, me voy a mover para delante y para atrás pero sin salirme y de tus labios

brotarán gotas ricas y yo feliz te voy a mojar con mi simiente. De tu vientre brotará el agua de la serpiente de coral y la tierra de la tortuga. ¡Ya verás qué bonito!”

Y así con sus palabras dulces fue abriendo mis piernas con su cuerpo y se frotaba conmigo hasta que su quiote quedó dentro de mi; se movía y se movía, yo estaba como loquita, lo quería afuera y adentro. Ya estaba yo tendida en la tierra y él sobre mi, gozando, cuando escuchamos los murmullos de mi abuela y mis hermanas que nos andaban buscando. Así que me cogió entera para esconderme entre unas hojas grandes y me dijo: “aquí te estás quietecita...” Pero después de haber gozado pues no pude evitar estar de presumida riéndome, llorando y gritando. Y pues me descubrieron y siendo una rama de árbol me cortaron en pedacitos y cada una de mis hermanas y mi abuela se llevaron mis trozos al cielo. Pero algo de mi se quedó en la tierra y nació de mi la mata de espinas con la flor grande que mana miel. Y esa aguamiel se hace blanca y embriaga a los hombres que así se vuelven contentos como le gustan a Quetzalcóatl. Dejan sus caras largas y sonrían mientras bailan, y cuando beben de más se van de boca y son torpes y lloran y dicen verdades. Y beben de mi, de mis grandes tetas.

Yo alimento con felicidad, con borrachera; pero también llevo al deseo del sacrificio. Hago valientes a los corazones de aquellos que morirán en la piedra, cuyos cuerpos serán desgajados para alimentar a otros el día de la fiesta. Soy el agua ardiente, el agua quemada que se hace con sacrificio.

Apenas brota mi flor de entre las hojas espinadas y cuando va creciendo lo de un brazo alargado lo cortan con una hacha. Mi piña se pone gorda y al cabo de una cuenta larga me cortan de la raíz para ofrecermé al fuego, a la brasa ardiendo. Y muero envuelta en el calor, purificando toda mi entraña. Mis escamas negrecidas guardan mi fruta hecha miel y me destrozan a golpe de piedra, me muelen y me dejan bañándome en agua que hierve y se vuelve nube para hacer lluvia de agua quemada. Quien la prueba se hace valiente pues bebe mi propia valentía. Apenas unas gotas, un sorbo, un beso a la jicarita y las piernas se debilitan. Y comienza la sed que no se calma pues todos beben más y más. Después de un rato, pues todos son valientes.

En esta vida hay de pedas a pedas. Unas ocurren de repente, estás chupando tranquilo entre amigos, y cuando te levantas a orinar te das cuenta que estás rete pedo porque el piso se te mueve. Caminas por los lomos de la culebra y te cagas de risa.

Otras veces chupas porque quieres sacar algo: si tienes guardado algo dentro pues bebes unos mezcales y sale. A veces te pones pendejo y te peleas, o lloras, o te ríes como estúpido. Y ahí estás, usando el alcohol para ver la verdad.

Pero hay una peda especial y es la peda de los valientes. Dicen que solo te pasa una vez en la vida, pero como no lo sabes, pues sigues chupando más y más queriendo volver a emborracharte como valiente. Pero esa peda es única. Te la voy a tratar de explicar: te puede agarrar solo o acompañado, eso no importa. Lo que importa es que apenas chupas tres traguitos de aguardiente y de repente como que se detiene el tiempo. No es que de verdad se detenga, sino que tú empiezas a ver todo de diferente manera. Y por primera vez en tu puta vida sientes el poder chingón: todos tus reproches te valen madre. ¡Que no tengo lana! ¡Que no me quieren! ¡Que no me gusta la chamba! ¡Que soy feo! ¡Que esto! ¡Que lo otro! ¡Valen putas vergas! Con esos tragos sientes que todo eso no importa. Que tú eres más que todas esas pinches pendejadas. Y entonces el chupe te entra al corazón y se mezcla con toda tu sangre nueva y te empieza a circular por las venas en todo tu cuerpo y se siente chingón.

Y en ese momento comienzas a entender qué pedo con la vida. Estas pedo y ves el pedo de la vida. ¿Cuál es el pedo de la vida? Pues si no vives esa peda no lo vas a entender. Pero te voy a decir lo que yo entendí.

Has de cuenta que en realidad en esta vida somos ramas que se van secando: naces y como que estás tiernito, vas creciendo hasta que ya no puedes seguir creciendo y entonces maduras. Y ahí pierdes la raíz, por eso te vuelves como rama seca y toda tu pinche vida comienza a ser un pedo de qué carajos haces en la vida. Te llenas de pendejadas la cabeza pues ya no eres niño, como cuando jugabas; ni chavo, como cuando solo pensabas en ti. Ahora piensas en los demás, en el deber, en las cosas que quieres. Y así te la pasas queriendo y queriendo cosas.

Y así vas como navegando y te inventas pedos y te metes en cosas y buscas que te aplaudan. Te metes al equipo de futbol, te obsesionas con la lana, con el trabajo, te enredas en las faldas, haces cosas y de repente te ves como rama seca. Pues todas esas cosas te secan poco a poco y ya no tienes raíz para abosorver el agua de la tierra. Ahí comienzas a morir. No cuando estás en tu cama con los ojitos cerrados o cuando te atropellan. Te comienzas a morir porque perdiste la raíz y lo peor de todo es que ya no la vas a recuperar.

Así que vas por ahí esperando que algo suceda para saber si estás vivo y si quieres continuar en este mundo. Y pierdes tu lana y te pasan chingaderas. Te enfermas, te mandan a la verga, ya sabes, y si eres suertudo pues te toca la peda de los valientes, la que te da con mezcal del bueno.

¿Ya sabes que el maguey se cuece en las piedras calientes? Todo por fuera se quema, queda negro y adentro pura miel dulce. Así te pasa con la peda valerosa: se te queman tus tonterías. Por primera vez te ves más grande que ellas. Sí ¡eres chingón! ¡eres guerrero! Como los guerreros aztecas. Como el maguey que se arroja a la brasa. Y adentro de tu corazón te vuelves a sentir vivo, que vales, que encajas como estrella en el cielo.

Y se llama la peda de los valientes porque como los guerreros de repente estás listo para dar tu vida si te la quitan. Te dan ganas de que te arranquen el pinche corazón y te lo saquen de entre tus cotillas rotas todo empapado de sangre para alimentar a los dioses, para que así seas parte de todo este pedo que es el cosmos. Quieres fundirte con los rayos del sol, ser como las gotas de lluvia, soplar como los vientos chingones, sentir otra vez tu raíz en la tierra y saber que con tu muerte todo eso va a pasar.

Y como que te dan ganas de morirte, de decir ¡A la chingada! ¡Voy a pelarme para dar vida a la vida! Para ser parte de la vida. Y te tensas como guerrero después de vencer a los adversarios con el pie amarrado a la piedra y dando golpes. Y que luego te lleven hasta la piedra para abrirte el pecho. Sientes la piedra fría en tu espalda, sosteniendo tu espinazo y tus manos y pies atados con mecate que sujetan cuatro cabrones cuando te dan un sorbo de valentía como el que estás bebiendo ahora y te aflojas, justo cuando te vas a morir.

Dicen que te pasa enfrente toda tu vida. No lo se. Quizás si, pero yo creo que los guerreros se acordaban de cuando con su cabezota salieron por entre las entrañas de su madre y lloraron y en medio del llanto respiraron por primera vez y ahora están por respirar por última vez. Quieren llorar otra vez como niños y se acerca el del cuchillo de obsidiana. Lo ven con su cara casi pegada a su barriga, le ven la cara pintada de azul y el bezote de oro en los labios y los agujeros de sus narices mientras mira a un lugar que tu ya no puedes ver mientras él invoca al dios. Y finalmente voltea abajo y te mira, ves en sus ojos la muerte y sus manos son un relámpago que de pronto te da un golpe que duele; ves brotar y escurrir tu propia sangre por tu pecho cuando se nubla tu mente y apenas ves la masa roja de tu corazón salir entre tus costillas rotas.

Te pierdes, has sido sacrificado. Tu vida sin raíz se extingue y da nueva vida. Eres como un águila que levanta el vuelo al amanecer, sientes el calor entre las plumas de tus alas que se alargan y se baten contra el viento frío en el horizonte azul.

Y lentamente la peda se te va bajando. Pero ya fuiste guerrero por una vez y moriste en el sacrificio para ser parte de todo. Y cuando ya estás sobrio piensas en lo que viviste y sentiste en esos momentos de peda valerosa, así que puedes hacer una de dos cosas: volver a chupar para tener la peda de los valientes sin saber que esa es única. Y te vuelves bien pedote pero frustrado. O buscas otras maneras de sentir la misma valentía.

OCHPANIZTLI.

“Días de barrer.”



Nuestra madre tierra conoce bien su cuerpo, sabe que sus caderas y sus senos son los cerros y montañas que forman valles fértiles donde crece el maíz. Pero también tiene selvas húmedas que son su vagina fecunda como fruto espinoso que rebosa sangre cuando no está encinta y su rostro está formado por todas las flores de colores que crecen al amparo de las lluvias tardías del mes de la patria; son amarillas, moradas, rojas y azules y crecen en los campos reposados que no han sido sembrados este año.

Nuestra madre tierra se baña con las lluvias finales que anuncian el tiempo de la cosecha. El maíz grande y de grano gordo, hinchado por mamar de los senos de la madre Toci está listo para ser tomado por la mano del hombre que alimentará al pueblo. Y así ella, nuestra reverenciada madre, se llena de contento porque el tiempo de la pizza llegó.

Pero la mano que reparte tiene defecto: no reparte en el suelo parejo sino entre los pliegues de la amplia piel de la tierra y los maíces se ruedan, dejando a pocos con mucho y a muchos con poco. Y así el corazón de la tierra se estremece y todo tiembla. Se caen las casas, las escuelas, los templos y el pueblo se obliga a brindar su trabajo para ayudar a los que han quedado sepultados entre los escombros de piedra y canto que aplastan y devoran sus cuerpos. Y los hombres que nada han podido hacer para repartir bien el maíz que nos ha regalado Toci la tierra, se conmueven de la pérdida y desgracia de los otros. Entonces se entregan a rescatar, a alimentar, a curar, a llenar de vida las cuevas del escombros donde muchos han quedado atrapados.

La diosa Toci habla desde el temblor y clama porque los hombres sean solidarios entre si. Porque nuestro pueblo mexicano es muy desigual y lleno de injusticia. El buen maíz se cae de la ladera que es la tierra del pobre y engorda el coscomate del rico que es dueño del valle. Por ello el tiempo de la cosecha no solo trae la alegría del esfuerzo recompensado, sino la amargura de saber que en esa fuente abundante de prosperidad es donde crecen la opulencia y la miseria del pueblo del sol. Que deja de ser un solo pueblo para transformarse en cientos de barrios dispares donde habitan fragmentados los ricos y los pobres.

Y el combate del agua y del fuego que mueve el cosmos se manifiesta en la lucha entre el rico y los pobres de México. El calor del cielo que surge de Tezcatlipoca el poderoso, se enfrenta a la humedad de la tierra que con su frío de lluvia envuelve entre las nubes al señor enojado que ya no puede resplandecer; y así, por primera vez en la cuenta de las veintenas, vemos al sol perder el vigor que a través de la lucha había ganado.

Entonces en las lluvias del otoño la tierra pide sacrificio. Escoge a su ixiptla que es una mujer madura a la que encierran en una jaula. A su interior le llevan hojas secas de Mayahuel para que de ellas saque hebra y tire el hilo delgado y bien trabajado con el que va a tejer las ropas de la diosa. Entre los otates que la encierran la mujer borda, y a cada paso de hilo tirado por el punzón de maguey sus manos se llenan de pequeñas flores que crecen por sus brazos hasta sus axilas colmadas de maleza.

Mientras, sus pies desnudos tocan la tierra y sus pantorrillas y muslos se cubren de lodo fértil por el que germinan las semillas de chí y amaranto y arriba en su entrepierna crecen las enredaderas de vainilla perfumada, coronadas por unas tomateras que brotan en su ombligo. Los chiles y el epazote

se extienden por todo su abdomen hasta llegar a los cerros de sus pechos y el valle de su corazón, en donde la milpa se llena de mazorcas que se parecen a sus pezones deformados de tanto dar de mamar.

Y así con el paso de los días, la diosa y su representante han tejido su vestido que llevarán al mercado a vender. Para que nadie dude de que la diosa ha tejido la prenda, la ixiptla da los últimos detalles de bordado a la prenda entre los puestos, al tiempo que todos se acercan a ella para verla e implorarle por sus cosechas. Todos quieren tocar el vestido tejido de hilo de maguey así que se arremolinan alrededor de la mujer. Se empujan, se meten entre ellos, alargan su mano esperando sentir la tela rasposa y las herramientas de tejer o las manos curtidas y sabias de la mujer que se prepara para su sacrificio. Hay niños y niñas, jóvenes, campesinos, artesanos y viejas y viejos que se agolpan para acercarse a ella. Y sus custodias, que son cinco mujeres, luchan por contener la avalancha humana que quiere tocar la fuerza sagrada de la madre tierra.

Hasta que llega el momento de partir, las compañeras de Toci se levantan y piden que se les abra el paso y comienzan a caminar al tiempo que muchos tratan de meter sus manos

entre las vallas de los cuerpos parados y que contienen el fervor del pueblo al despedir a su madre Toci.

Todos toman una pizca de la tierra que ella pisa a su paso y la comen en comunión sagrada, hasta que llega al pequeño templo donde será preparada para luego ser llevada al téchcatl, la piedra de sacrificio.

Con calma, las mujeres de Toci bañan y peinan los cabellos de la elegida. Los trenzan y forman con ellos un tocado. La visten con un huipil bien bordado. Al atardecer el horizonte se puebla de nubes y una lluvia plena moja toda la tierra y anuncia el tiempo de encaminarse al recinto mayor. Ella sale del pequeño templo y da unos pasos, lleva en sus brazos el vestido tejido de ixtle. Finalmente llega al lugar y lo entrega a uno de los sacerdotes que la espera en la base de la escalinata. Las mujeres que la han acompañado en todos estos días se despiden de ella besando sus manos, la desvisten y se apartan para que los sacerdotes preparen el ascenso al templo.

Uno de ellos, que es robusto y fuerte, toma a la mujer por la espalda y engarza sus brazos con los suyos para cargarla en su lomo. Acompañado por tres ayudas comienza a subir por los estrechos peldaños de la larga escalera. El pueblo

está reunido abajo y observa a los dos cuerpos fundidos ascender hacia la casa de los dioses. El trayecto es difícil, los peldaños están húmedos y cada elevación se debe realizar con sumo cuidado. Así, poco antes de que se pierda la luz del día, arriban al teocalli.

El cargador se postra en el suelo sagrado y sostiene a la mujer en su espalda al tiempo que sus manos y rodillas lo elevan para formar una piedra de sacrificio. El dueño del pedernal, el sacerdote que toma la vida para entregarla a los dioses, se acerca y con un golpe certero de hacha le corta el cuello a la mujer. La sangre comienza a brotar de la garganta abierta donde todavía cuelga la cabeza. El líquido de vida se escurre hasta mojar al cargador, quien resiste el brusco estertor del cuerpo de ella que pierde poco a poco la vida. Es en ese momento que el corazón de la tierra se estremece y todos perciben el temblor que sacude el suelo.

Cuando la lucha por la vida cede, se desprende el cráneo de la mujer con dos golpes fuertes de hacha de obsidiana, y la piel que cubrió los músculos y los huesos de la ixiptla es desprendida a cuchillo por las manos habilidosas de otro sacerdote hasta dejar el cuero limpio.

Con él se cubrirá el cuerpo del cargador quien después será vestido sobre esa piel con la ropa tejida de ixtle para encarnar a la diosa Toci, la que cada ciclo da su vida y su sangre para brindar el alimento a los macehuales.

A la mañana siguiente la diosa encarnada se encamina hacia el cerro sagrado afuera de la ciudad y una gran batalla se libra entre dos bandos que luchan por apoderarse de ella. El grupo triunfador asume la preponderancia de los hombres nobles y ricos y postran sus armas a los custodios de Toci para recibir a cambio escobas tejidas de palmilla para barrer con ellas las calles del Templo Mayor, al tiempo que el resto del pueblo hace lo mismo en los patios de sus casas y las calles del barrio.

Desde ese entonces el pueblo mexicano barre con actitud ritual el suelo que es la piel de Toci, la madre tierra. Nuestro pueblo tiene un aprecio muy grande por la limpieza. Cada vez que hay una celebración la gente se baña y se acicala y deja los espacios pulcros. El ritual de la escoba es fundamental: con ella se barren las impurezas acumuladas sobre la tierra, no solo para la comodidad de los vecinos, sino a la espera de la llegada de las bendiciones del poder divino.

La diligencia de la barrida es una estampa entrañable de nuestras colonias que ocurre a tempranas horas del día. Se barre “la calle,” el trozo de banqueta de la fachada de la casa, aunque sea de tierra. Se barren los pasillos de los edificios, de las plazas públicas, los salones de fiesta, las tumbas de los panteones, las casas... entre pasada y pasada se acaricia la faz del mundo esperando que algo bueno suceda en retribución a ese cuidado.

¿Qué esperaban los antiguos nahuas después de repasar el suelo con la escobilla de zacate amarrado? El descenso de una gracia del cielo como le ocurrió a Coatlicue diosa de la tierra, nuestra madre. Pues barriendo el templo se detuvo al ver caer del cielo una bola de plumas blancas que ella recibió en su seno y quedó encinta del pequeño guerrero Huitzilopochtli.

Pero barrer y comulgar en la limpieza con los dioses no significa que las hondas diferencias de nuestro pueblo se dispersen y se borren a golpe de escoba. Las calles limpias de los barrios ricos y pobres no tardarán en mostrar sus basureros en donde se acumula la sucia desigualdad que surge del reparto injusto de la riqueza. Y los pilli, los privilegiados, sacrificarán nuevamente a la madre tierra que brinda las cosechas para todos y la despojarán de su piel llena de flores y frutos para

vestirla ellos y defenderán con fiereza su acaparamiento porque ellos saben repartir y quedarse lo mejor.

La tierra llora y sufre por ver a muchas de sus hijas e hijos hambrientos, mendigando. Y no puede hacer nada para aliviarlos, mas que sacrificarse para renacer al año siguiente y ver si con la abundancia, algún día, la desigualdad desaparece. Pero nunca es así. Hasta que un día el corazón de la tierra hace temblar y por fin los de arriba se asustan.

La tierra llena a sus hijos menesterosos de hambre y rabia y el pueblo se estremece. Se advienen los cambios y el que está arriba cae y entre todos los de abajo lucharán por apropiarse de la fuerza de la tierra, de la misma manera que los macehuales luchaban días atrás por tocar a la Toci en el mercado para impregnarse de su poder fecundo y abundante.

Pero inevitablemente los guerreros triunfantes terminarán honrando a Toci y defendiendo el privilegio de ser los nuevos ricos del ciclo. Y Toci llorará de nuevo hasta que un día su corazón de tierra vuelva a hacer temblar y destruya templos, escuelas y casas y los hombres entiendan la voluntad de la madre tierra que quiere repartir entre todos sus hijos la abundancia que brota de su ser.

“Parece que las lluvias se están terminando. Ya no cae tanta agua como los días anteriores. Las milpas crecidas esperan a que los sacerdotes comanden la pizca de las mazorcas para los elotes y nos preparamos para la fiesta de Toci, nuestra madre tierra. Ella está engalanada con el verde de las sementeras y los cerros lucen la majestuosa yerba rebosante de vida. Las florecillas amarillas, olorosas y protectoras, brotan para adornar el campo como si fuera el tocado de la diosa sobre sus cabellos. Todo está listo para terminar la temporada de siembra, sin embargo los sacerdotes esperan.

“Ellos saben que bajo la piel de la tierra fluye el agua como torrente de sangre divina y que la milpa debe esperar el sacrificio de la diosa así que ordenan se tome una mujer, una que no sea joven pero tampoco vieja. Que haya dado a luz muchos hijos y que se ofrezca para ser la diosa que teje, borda y vende en el mercado su vestido. Pero que conozca el hilo del maguey que ha regalado Mayahuel. Ese que se seca al sol cuando se cortan sus largas hojas rematadas en punta de sacrificio. Que queda seco y con las venas al aire en espera de ser cepillado e hilado. ¡Oh madrecita bendícenos con tu trabajo! Que veamos el prodigio de tus dedos que bordan fino, enséñanos tu oficio y teje poco a poco el vestido que has de regalar al sacerdote que se quedará entre nosotros los macehuales mientras tu nos

regalas tu sangre para desprenderte de este mundo y llegar a la casa del agua donde nunca deja de haber fruto.

“Madrecita yo te veo sentada en el petate tejiendo y escucho el trueno que anuncia el agua. ¡Y yo que pensaba que ya se habían ido las aguas! Tú sonríes mientras se nubla el horizonte, las nubes son negras, se cierra el cielo y todo se oscurece. Llueve con fuerza y brío, las casas se inundan, las flores se ahogan y la milpa padece los dolores que tu agua le inflige. Y así por varios días no hace otra cosa que llover por las tardes y por las noches cuando el sol camina por la región de los muertos.

“¿Qué nos quieres enseñar madrecita? Tu agua amenaza y destruye, no es la lluvia del señor del trueno, es tu sangre que se eleva por los cielos y cae con fuerza. ¿Es por ello que el sacerdote del agua te carga sobre su espalda para subir a la casa del dios? Ya arriba te sujeta con fuerza mientras cortan tu cabeza y brota la sangre que comienza a mojarlo a él, como si el agua que has acumulado debajo de tu piel de tierra saliera para ser devuelta al señor de la lluvia. Tu manantial rojo se derrama y fluye como arroyo en temporal, hasta que te secas por dentro y para el flujo.

“Así has dado tu vida, para que el dios de la lluvia reciba de ti el agua y lentamente se aleje para volverse a esconder en el corazón de la montaña. Y los muchachos del templo toman el cuchillo de piedra afilada para abrir tus brazos, tu torso y espalda, tus grandes senos hartos de amamantar, tu obliquo y tu espalda. Te despojan de tu piel, dejan tu carne y tus huesos descubiertos. Eres una desollada.

“Con agua lavan tu piel que ya es clara y suave. Con cuidado la pegan en el cuerpo del sacerdote del trueno y lo visten con la ropa que tejiste con el maguey seco. El agua ha sido cubierta con la piel de la tierra, para volverla a esconder en la cueva y la montaña. Entonces tu corazón de roca se estremece y hace temblar todo: las casas crujen, el adobe se quiebra, los techos se caen y la gente llora y gime. Así nos reprochas el descuido de tu templo, de tu casa que lo abarca todo y pides a tus macehuales que barran, pues barriendo te honramos.

“Todos tomamos la escoba y acariciamos tu piel, despejamos los caminos, los patios, las casas. Y barriendo te merecemos, merecemos nuestro sustento, tu bendición. Fue barriendo madrecita, que el cielo te preñó del poderoso Huitzilopochtli, cuando cayó la bola celeste de plumas sagradas que se posaron en tu seno para fecundar tu vientre y de ti nació

la luz del amanecer, del guerrero que lucha todos los días contra la obscuridad y sus señores, los Centzozin nahua, los cuatrocientos surianos del firmamento y su hermana la luna plena, Coyoxauhqui.

“Tu te entregas a todos, a todos das alimento pues para ti todos somos macehuales. Pero los pipiltin, los reverenciados señores libran lucha contra todos para ganar la mano que reparte. Y así disponen de las cosechas, partiendo y repartiendo con su extraña sabiduría. ¿Es esa tu voluntad Toci? ¿que unos tengan más y otros menos? ¡Oh diosa hazme comprender! ¿Es por eso que tu corazón se estremece y el templo cruje? Porque cuando la tragedia nos invade nos olvidamos de repartir los granos del maíz y todos ofrecemos el brazo solidario para rescatar y aliviar la necesidad de los golpeados por tu furia.

“Nosotros somos frágiles como la tortilla seca de totopo: nos quebramos pronto, nos reventamos en cientos de trozos. Y los de arriba permanecen enteros, firmes, mientras que los de abajo nos apretamos, nos aplastamos y nos vamos rompiendo poco a poco.

Y llegas tu con tu sacrificio, brota la sangre de tu cuello mientras cuelga tu cabeza. Tu sangre lo baña todo, le devuelves

el agua sagrada al señor de la lluvia y del trueno. Es como la salsa del tomate y del jitomate que caliente se derrama sobre la tortilla seca y rota. Y todo se mezcla poco a poco hasta bañar el fondo de la cazuela y la cuchara recoge los trozos pequeños que revuelve con los totopos altivos de arriba. Ya no nos quebramos, sino que nos ablandamos.

“Los señores nos comen rápido, pues les gusta el crujido de nuestra fragilidad. Y le agregan la carne de guajolote o de gallina cocida y desmenuzada, le ponen cerdo rojo y curtido. Nos bañan con crema blanca y dejan la rodaja de la cebolla morada, nos hacen llover queso.

“Pero los macehuales que son como nosotros, nos preparan sin prisa. La cazuela recibe el baño de salsa de tu sacrificio en abundancia. Se revuelve con fuerza, el totopo altivo deja su fuerza y se pierde en la masa amplia; la cazuela se tapa y poco a poco nos fundimos debajo. La lluvia de tomate nos ha dado la misma consistencia suave a todos, ya sin filo. Nos volvemos como masa cocida de nixtamal, como tamal hecho de girones de totopo y aguantamos las horas hasta que el hambre de los que comen se va saciando lentamente. Entre nosotros los totopos ya no hay diferencias, somos uno: suave, húmedo,

tibio... atrás ha quedado la fragilidad. La cuchara se mueve entre nosotros para separarnos, para agarrar porción.

“Esa eres tu Toci, nuestra madre de la tierra, la que iguala, la que no hace diferencias, la que todo lo envuelve y lo suaviza. A ti no te importa el queso, el pollo, el chorizo, tu quieres solo chilaquil, crema y cebolla que hace llorar.

“Y lloramos todos por esta desigualdad atroz que provoca la mano que lo reparte todo. Y para unos usa la palma entera con sus dedos cerrados y a otros a penas las yemas por las que se resbalan los granos de maíz seco y al final no dejan casi nada.

“Pero los pilli después de llorar se secan los ojos y las mejillas húmedas y sacan la rodela de cuchillos de obsidiana para luchar, para defender al sacerdote de la lluvia vestido con la piel de Toci y su tejido de hilo de maguey; mientras los macehuales afligidos a penas logran lanzar piedras y pelear con sus brazos desnudos que son llagados con la fuerza del filo de la obsidiana. Y es tanto su penar que no pueden sacar valentía de su corazón y solo se les ve caer con la cabeza reventada, con las heridas regando su sangre pobre que no conmueve al poderoso.

No hay prestigio en esta lucha, no es la guerra florida de la que se obtiene gloria y que se libra entre iguales de estirpe, entre primos y hermanos, hijos predilectos de Huitzilopochtli y Cameme. Es la lucha entre los poderosos y los desposeídos. Es la lucha que no se puede perder, aunque no haya gloria en ello. Es la lucha por el orden desigual, es la lucha por mantener el privilegio que construye las escaleras por donde se puede subir y bajar. Es la lucha por el chilaquil crocante que se niega a ser suave, que defiende al totopo crujiente de arriba por sobre el suave de abajo. El que lo llena de sabores para resaltar, para consentir, para quitar la cruda de la fiesta de la noche, que se acompaña de cerveza, de jugo de naranja, de tepache o de pulque.

“Porque cuando tu sangre divina hecha de salsa se derrama, penetra cualquier orificio, cualquier resquicio entre los totopos y todo lo jala, lo arrastra en su torrente que ciega el ímpetu del poderoso.

“Y entonces queda el chilaquil suave, dúctil, igualitario, el de la madre Toci que no hace diferencias entre sus hijos. Pero ella sabe que arriba en el cielo está el sol y que los poderosos claman por separar a los macehuales y dar según su medida. Pero con

la lluvia de su sacrificio todos piensan en la cosecha, parecen borrachos, se olvidan del deber pues ya han trabajado mucho.

“Y no se percatan que la vara erguida del Tonehuayo que es Tezcatlipoca ahora pierde fuerza y su camino ahora es de bajada y a cada paso se debilita. ¡El peligro acecha! El poderoso está en angustia, su calor declina, ya no puede luchar contra la lluvia, se siente derrotado con las lluvias del llanto de Toci que todo lo moja, que todo lo inundan y lo desvanecen.

“Y el noble que lo sabe implora con su corazón a Toci, le pide que no lo abandone a él, que le hace ceremonias, que ve por sus hijos, por el bien de los demás y del suyo. Y sus lágrimas la conmueven pues lo hacen ver sincero y piadoso. “¿Qué seré yo sin la pluma fina de quetzal y la piedra de jade? Solo yo se de las virtudes de tu vientre excelso. Estoy aquí para disfrutar de tus flores, de tus cantos, de tu verdadera riqueza, de tu provecho infinito. Si me quitas del asiento que ocupó todo será desorden. Los macehuales bañados de tu sangre no distinguen las cosas, no tienen razón ni criterio. Permíteme gobernarlos, darles orden y concierto. Ya verás que nuestros cantos serán bellos y te deleitarán. ¡Oh Toci yo se lo que tus macehuales quieren! Yo les pongo ejemplo, soy condescendiente, los entiendo. Porque ellos no soportan la fuerza del sol y del cielo

ardiente. Por favor, guarda nuestro secreto, deja que nuestro padre cansado camine acompañado por nosotros a su morada de descanso ahí donde surgirá nuevamente con la fuerza de tu hijo del amanecer. No dejes que los macehuales vean nuestra debilidad, que se crean iguales. Recuérdales que nos has hecho con dos mazorcas diferentes y que la nuestra es la de la tortilla grande y suave, la que se extiende por todo el comal. Mientras que la de ellos es corta y recia, buena para el atole y el totopo que se hunde en la cazuela.

“Deja que nosotros repartamos tu falda de milpa y que los esforcemos para trabajar. Tus macehuales bajo nuestro mando no podrán flojear, tendrán la escoba y la coa para honrar el fruto que nos das. Y verás que nuestras casas, patios y jardines serán los más grandes, llenos de belleza, de flores fragantes. No hay polvo en nuestro lugar, se barre todos los días con la diligencia de los que ofrecen su trabajo para nosotros. Y repartimos comida entre ellos, nos la deben con todo agradecimiento.

“¡Oh Toci! Somos tus siervos, los que sabemos qué es lo que quieres. Los que respetamos tu fiesta, los que entendemos el gran sacrificio de sangre que nos has regalado. No alcanzarían las plumas de quetzal a cubrir tu altar si estas se pierden entre

la muchedumbre. Deja que nosotros las tomemos y hagamos con ellas tu escudo sagrado. Serán nuestros amanteca, nuestros artesanos que trabajarán la pluma, la plata y el oro. Seremos los que hagamos la comida especial, la de los señores, la que honra tu generosa abundancia. No dejes que los de abajo nos derroten, pues son perversos.

“Si mantienes nuestro orden, tu hijo tendrá en nosotros a sus leales guerreros, los del águila, los del ocelote. Combatiremos la noche, triunfará la luz del día. Diosa mía descarga la lluvia de tus lágrimas y quien no haya barrido su calle y su casa, que reciba la poderosa fuerza de tu agua para purificar la suciedad. Y si no han aprendido, entonces has temblar tu corazón y que perezca el descuidado. Riega sobre ellos tu calamidad, ahógalos sin misericordia.

“Y si yo soy descuidado señálame lo sin piedad que yo sabré remediarlo. Porque mi casa, mi palacio siempre debe estar listo para recibir tu visita, para ver la limpieza que diligentemente ordeno entre el servicio que me auxilia para honrar el privilegio que nos das, al dejar que la mano que lo reparte todo sea generosa entre nosotros y firme con los demás.

“Gracias por el privilegio con el que me reconoces. Nunca me abandones, que yo sabré agradecértelo.”

¡Ay mis macehuales presumidos! Con qué labia me hablan, se encandilan con sus palabras, las seleccionan, las acarician, toman de ellas como joyas para adornar mis orejas. Su devoción proviene del miedo de perder la mano que todo lo reparte. Porque en el fondo saben mi parecer: todos son mis hijos y ninguno merece el privilegio. Pero de tan solo pensarlo su corazón sufre y sus cuerpos tiemblan y se desvanecen. Se aferran a su privilegio y mantienen el orden desigual de las cosas.

¿Acaso piensan por los demás? Solo los veo gemir por sus propios corazones. Por eso no entienden el corazón de su madre Toci, que quiere repartir entre todas las criaturas el fruto que brota de su piel de tierra.

¿Qué puedo hacer con estos hijos caprichosos? Arrebatan lo que reparto, hablan para convencer qué es lo correcto, pelean y humillan al débil. Son como niños. ¿Podrían ser diferentes? ¿Y si los cambio de lugar? Pero mi hijo macehual se vuelve torpe a penas se siente superior y todo se vuelve a perder. Porque olvida repartir con sus hermanos lo que obtiene, porque acumular y retener es un gran placer para ellos.

PACHTONALLI.

“Llegan los dioses.”



Las lluvias no ceden. El cielo sigue nublado y obscuro y en el centro de los valles el campo es una extensión infinita de lodo y milpas trozadas. Los pies de los macehuales se unden en la tierra y su caminar se vuelve pesado, chicloso, lento. Es mejor evadir la tierra lodosa y caminar por entre las piedras. En las casas todo es humedad decadente: las matas de chiles y de epazote parecenderretidas, están moribundas por beber tanta agua. Los patios de las casas están encharcados, los petates húmedos, los huaraches enlodados y las ropas de manta blanca manchadas. Solo los árboles de la huerta muestran un rostro amable y gozoso: están verdes y llenos de frutas, ciruelas, zapotes y capulines se caen de las ramas picoteadas por los pájaros. En el suelo son roídas por los tejones y tlacuaches que salen de sus madrigueras para comer y saciarse.

En el corazón de los hombres el ánimo es cauto. Surge un deseo profundo por la quietud, por no moverse, por no querer

hacer nada. Nadie se quiere mojar, nadie se quiere enlodar los pies ni mancharse las ropas. Y es en este tiempo del agua en demasía que en los árboles de los montes, en los grandes ocotes del bosque, en sus ramas altas pero también en el oyamel y los ahuehuetes, que crece el pachtli, la hierba gris y enredada que se agarra en las alturas de las frondas. Ahí está la marca en los árboles, inconfundible, la señal del tiempo de la llegada de los dioses. Y cuando los ojos de los macehuales observan la madeja clara creciendo y colgándose, saben que el en templo del señor de lo creado y todo poderoso habrá la gran vigilia.

Las mujercitas que habitan la casa del dios, las que hacen penitencia, preparan tortillas con chile para alimentar al todo poderoso, lo hacen así todos los días. A diferentes horas también barren el templo y tejen las ropas del dios. Las tortillas tienen formas de pies y manos y otras son retorcidas como el cocolli. Llenan los tompiates y los entregan a la gran señora para que los lleve a la casa de los muchachos del todo poderoso. Ellos son los encargados de subir al templo para darle de comer al dios.

Pero cuando es el tiempo del ojuelo en los árboles, las muchachas muelen mucha masa de maíz, mucha más que de costumbre. Desde el amanecer hasta la tarde descargan su

peso en los granos limpios y húmedos para juntar una gran cantidad de nixtamal.

El dios está por llegar así que las bateas rebasadas de la pasta blanca se entregan a los muchachos que las van subiendo hasta la casa del todo poderoso. Y en el gran cuenco de piedra tallada depositan las porciones de maíz molido hasta colmarlo. Los sacerdotes lo aplastan con las manos mojadas, los esparcen en toda la gran jícara, no dejan que haya huecos; y luego mojan las cuchillas de obsidiana que utilizan en los sacrificios para alizar con ellos la superficie de la masa. No permiten que quede ningún pliegue, ningún exceso, ningún borde: es la masa lisa y perfecta tendida a los pies de la escultura y que dará fe de su llegada, cuando el dios que mora en el cielo baje al mundo de sus macehuales como una bendición y en la masa los sacerdotes verán la pisada hundida, sutil, que el gran Huitzilopochtli dejará en su primer paso por entre los mortales.

La marca del todo poderoso y señor de las criaturas provoca el surgimiento de la fe que es confianza, que es el auxilio súbito e impredecible de lo divino frente a la calamidad. Es también el compromiso con el culto a lo divino, que forma parte de la vida entre todos los seres de la comunidad humana.

El pueblo del sol se sostiene con la fuerza de esa fe que es única.

“Los dioses han llegado. Mi corazón se estremece: sus latidos se acompañan con el ritmo grave y fuerte del tambor que suena desde la casa del Dador de vida. Suspiro yo como suspiran todos y cada uno de nosotros los macehuales, las criaturas del señor del viento, del señor de la lluvia, de la madre tierra la de la falda de serpientes. Del señor de las flores y la señora de la inmundicia, del señor de la muerte, el que devora la carne de los cuerpos sin vida, el descarnado cabeza de hueso. Y también los hijos de la luna, la señora del conejo y la señora maguey con sus chichis cargadas de pulque.

“Suena el tambor y el viento de los caracoles y se escucha el suspiro del pecho de los macehuales: nuestros señores llegaron, se manifestaron y han dejado la pisada marcada en el nixtamal del templo. Lo molimos desde temprano, mis hermanitas y yo tomamos los molotes para quebrar el maíz remojado y limpio. Llenamos una y otra vez las jícaras grandes que fueron subiendo hasta la casa del señor del lejos y del cerca. Y ahí los sacerdotes hicieron la gran tlaxcalli, la tortilla cruda y lisa en la piedra. Y cuando estuvo tersa y mojada se sentaron a esperar la llegada de los padrecitos y las madrecitas de los macehuales.

“Con el temblor del teponaxtle mi corazón late feliz y cierro mis ojos para ver en mi pensamiento el baile de todos ellos: son livianos, flotan en el viento al tiempo que danzan y sus vestidos de plumas verdes de quetzal que se agitan ondulantes por todo su tocado. Las de colibrí, pequeñas y tejidas en la pechera, brillan como arcoíris. Y veo y casi palpo los brazos azules del señor de la lluvia mientras veo escurrir de sus ojos los borbotones del agua. Y así veo a la señora mariposa papalotear y al señor ocelote saltar por los peldaños del templo y al señor del pico de pato con su caracol colgante. Todos ellos acompañan a los hermanitos que cargan la gran batea de la masa sagrada que bajan por la escalera del templo. Sus pasos son firmes, lentos, sus pies se hacen compañía. Y aquí viene la masa de ellos que nosotros recibimos para volver a la casa de nuestra señora donde mis hermanas y yo vivimos.

“Unas han puesto leña entre las piedras y ya arde. El humo nubla mi vista y me hace llorar. Yo aguanto y adivino los brazos de mis hermanitas que cubren el fuego con el comal pintado de cal blanca. Con los ojos cerrados oigo el crepitar de las brasas y espero con las demás la orden de nuestra madrecita para comenzar a hacer las tortillas.

“Tomo la masa entre mis manos mojadas y la palmeo: la bola suave se extiende poco a poco con mis golpes suaves hasta quedar delgada y ligera y con cuidado la tiendo en el fuego blanco. Vuelvo a empezar de nuevo mientras que veo a mi hermanita despegar la tortilla del comal con sus dedos y voltearla. A penas la cara cruda toca el fuego blanco, la tortilla se infla como sapo al tiempo que se termina de cocer y ya lista la meten al tompiate con la manta blanca.

“En mi pensamiento me pierdo entre mis recuerdos, en los días pasados cuando con mis hermanitas y yo hablábamos de la fiesta. Les preguntaba: ¿Cómo sabemos que de verdad los dioses pisan la masa? ¿No será que escondido en la noche el pájaro negro picotea la tlaxcalli sagrada? ¿O una tuza, o un tlacuache? Son animales hábiles y sigilosos. Yo los he visto comer las ciruelas que roban de los árboles de la huerta y que mordisquean en el patio cuando nosotras dormimos. Por la mañana solo vemos la cáscara apartada y el hueso roído ya sin fruta. ¿No puede uno de ellos trepar durante la profundidad de la noche por la esclera del templo y robar un trozo de masa? Su garra quedaría marcada como una huella. O ¿no será que la masa mojada por los sacerdotes se seca con el viento y el calor del gran fuego a los pies de Hitzilopochtli y se agrieta y nos dicen que esa es la huella de los dioses?

“Y mientras me pierdo en mis pensamientos el sonar de las palmas de mis hermanitas que también hacen tortillas me despiertan, me traen de nuevo al ahora y al aquí, así que con mis ojos veo el gran plato de fuego blanco, el comal que brilla con la luz del sol y la tortilla que yo echo con cuidado. La miro fija: es de maíz blanco, tan blanco que se pierde en el comal encalado hasta que mi hermanita voltea la tlaxcalli que se infla y veo que ha tornado su color, se ha moteado con granos chicos y grandes pintados del color de la tierra. Y así me doy cuenta que esas marcas de mi tortilla son como las huellas que los dioses han dejado en la masa del templo.

“Mojo mis manos nuevamente: siento el agua fría y me refresca las palmas y los dedos, vuelvo a tomar la masa de maíz: es suave y consistente, maneable como la tierra. Ya lisa la tortilla la dejo en en fuego blanco que es poderoso e intenso, mas no quema. Y luego veo el aire inflar con fuerza la tortilla cocida. ¿Cómo podría ocurrir algo así sin el juego de los dioses? ¿Podría acaso yo vivir si ellos no estuvieran aquí con nosotros? ¿Podría respirar y moverme sin su poderosa fuerza que hace llover, que hace brotar el maíz en la tierra? ¿Acaso podría yo soplarle a la tortilla cocida hasta esponjarla? No sería capaz, pues solo soy macehual de ellos, criatura de ellos.

“Y ya acabamos con la masa de los dioses, ha pasado el tiempo, Tonatiuh el resplandeciente luce en lo alto sin provocar sombra. Los tompiates están llenos, con su tule tejido y la manta blanca envuelven las tortillas calientes. Veo que se los llevan afuera de la casa de nuestra señora y ahí todos esperan con hambre las tortillas de los dadores de vida.

“Y los hermanitos cargan el tompiate pesado sobre sus hombros. Caminan lento pues se abren paso entre la gente. Entre dos cargan las tortillas y mujeres y hombres los rodean para acompañarlos. Los hermanitos se fatigan, de su frente escurren gotas de sudor que recorren su cabeza hasta sus orejas y el cuello. Con fuerza resisten el peso y el calor del bulto sagrado. Yo los veo alejarse y perderse en su peregrinación al templo y me imagino cuando los nuestros emprendieron el viaje desde el lugar de las garzas, de la isla entre ríos para venir aquí, a México Tenochtitlan.

“Venían de allá, de lejos cargando a nuestro dios, al dador de vida. Caminaron por entre la arena ardiendo, por las rocas, la vereda se escondía como la noche, pero ellos la hallaron viéndola entre sueños y sabían que se encontrarían con el corazón del sacrificio espumeando en el agua, convertido en una nopalera cargada de tunas rojas como el mismo corazón.

Y caminaron y caminaron hasta llegar al arroyo y lo siguieron hasta ver la neblina del bosque de ocotes. Sus ojos no veían claro, todo lo adivinaban como entre sueños cuando por fin vislumbraron el valle con el lago y la laguna y pensaron que ahí debía de manifestarse el dador de vida. Y no se equivocaron: entre los bejucos de la caña se escondía el islote, el ombligo de Meztli, la luna. Todo estaba húmedo: el tule, las plumas de los patos, la piel de las ranas y las culebras escondidas en la hierba. Pero amarrada al tezontle crecía la nopalera de fuego, desafiante como un prodigio. Solo el mexica entiende el mensaje de algo así: somos las criaturas del dador de vida que crecemos en la adversidad. Y de esa dificultad se nutre nuestro fruto que ofrecemos a nuestro señor: el corazón vivo de los guerreros valientes.

“Salgo de mi ensueño y veo a mi pueblo caminar hacia el recinto sagrado acompañando a los cargadores de bultos con tortillas. Allá en la casa de los dadores de vida, de los que inspiran temor y gozo, ya reparten las tortillas blancas. Todos las reciben como bendición, las meten bajo su tilma blanca. Algunos llevan chiles verdes en sus morrales y los comparten a los demás, otros un poco de sal molida en un guaje, otros pápalo oloroso. Y así se avanza en el lugar sagrado con pasos lentos hasta alcanzar las tortillas y comenzar a comerlas.

“En los rostros de mi pueblo se dibujan sonrisas y se desbordan lágrimas. Los corazones ríen y lloran escarbando en el seno del dador de vida. Toda razón nos lleva a él: la gratitud, la angustia, el temor, la inquietud. Somos sus criaturas y nacimos para ofrecerle nuestro corazón. ¿Qué sería de nosotros sin la fe? No seríamos nada, nuestro corazón estaría seco como caña de maíz seca. Nos quebraríamos, seríamos polvo estéril, vacío, angustia sin descanso.

“Los dioses han llegado, pisaron la masa y con ella hicimos tortillas. Los dioses están entre nosotros, juegan con nuestro corazón, son caprichosos, piden ofrenda, exigen sacrificio y nosotros obedecemos. Sangramos nuestro cuerpo con puntas de maguey, llevamos comida a las milpas y cuevas, bailamos y cantamos agitando las plumas del ave preciosa. Peregrinamos, oramos con los pies descalzos y fatigados. Nuestros valerosos guerreros toman cautivos que ofrecen su sangre al dador de vida. Alimentamos a los dioses, les damos de comer y cocinamos para ellos y para el pueblo. Hacemos las figuras de masa de amaranto y con maíz reventado hacemos el collar. Vivimos pendientes de ellos y los esperamos en sus fiestas.

“¿Qué clase de esclavos somos? Cada día es volver a comenzar a trabajar para ellos. Y ellos se ríen, nos ignoran, nos exigen.

No nos ayudan, no nos resuelven la angustia. Y navegamos para resolver, para hallar el camino. Nos desprecian, se burlan de nosotros. ¿Son así de perversos? Nuestro corazón sufre frente a sus ojos y de ellos no recibimos auxilio. Enfermamos, lo perdemos todo, morimos. En vano ha sido el sacrificio y la ofrenda. ¿Qué clase de esclavos somos? Solo sufrimos, lo damos todo, nos vaciamos. Y ellos lo toman todo, se ríen, se burlan. Dejan vacía la cesta, son como las tuzas que roban la fruta sazónada de los árboles de la huerta. Como el tlacuache que roba las mazorcas y vacía el coscomate. Como el gusano que se anida ahí para hacer polvo el grano de maíz.

¿Es esa la naturaleza de los dioses? ¿Es voluntad del dador de vida que vengamos aquí nomás a sufrir? ¿Es que no les importamos? ¿Para qué nuestro pueblo ha venido aquí tras un largo viaje? ¿Fue un viaje sin razón? ¿Obedecemos para seguir sufriendo? ¿Es que no le agradamos al dador de vida?

“Los pies de los macehuales sangran, se rasgan con la piedra de tezontle. La víbora los muerde. ¿Hay remedio para el sufrimiento? Nuestras plegarias son palabras al viento, vuelan, desaparecen, se las traga el silencio del dador de vida. El sufrimiento muerde nuestros corazones, los despedaza. El dador de vida riega ese sufrimiento, lo esparce, nos deja

como gusanos ciegos. El dador de vida riega con dolor en nuestra milpa. ¿Qué saldrá de esta tierra sembrada de dolor y sufrimiento? El dador de vida es ciego, el dador de vida es sordo, el dador de vida no puede hablar. El dador de vida tiene el corazón de piedra.

“En vano esperamos que de esta tierra brote nada. Sabe a sal la tierra. Está seca, es la madre calamidad. Aguardo con ansias la muerte, quiero ser devorada por la boca del dios calavera, el que se sostiene en sus huesos blancos. Quiero llegar al lugar del descanso eterno. Quiero desaparecer.

“Soy totomoxtli al viento: no encuentro rumbo, me pierdo en piruetas por los cielos, la furia sopla y no me da reposo. La noche se ha posado en mi vista y en mi corazón. De nada me sirve sacrificar mi sangre ni llevar la ofrenda a la casa del dador de vida.

Los dioses han llegado y se anuncia con el soplo del caracol y el sonido del tambor. Y mis manos lastimadas con el molote de piedra están fatigadas. Soy hoja seca de maíz que vuela sin voluntad. No entiendo la razón de mi deber a los dioses. Enjuago mis palmas de la masa blanca y de mi propia sangre.

Esa masa que hemos molido desde la obscuridad para que sea pisada por los dioses.

“Y aquí estoy frente al fuego que nubla mis ojos, usando mis manos llagadas para hacer las tortillas de los dioses. Nos dicen que en esta masa han dejado su huella. Es la misma masa que hemos molido durante la noche y que fue llevada al templo y traído nuevamente para que hagamos tortillas. ¿Cómo puedo sentir asombro por la llegada de los dioses? ¿Cómo puedo imaginarlos bajar de los cielos y brotar de la tierra entre plumas, flores y vestidos si soy una hoja seca al viento?

“Con mis manos tomo la masa y mojo mis palmas. La tortilleo hasta dejarla delgada y posarla en el fuego blanco. Y así trabajo haciendo tortillas. No he comido nada desde ayer, mi corazón sufre y está lleno de dolor.

“Tomo una tortilla caliente y sin que nadie se de cuenta la trozo y me la como. Su vapor me quema la boca y yo soplo. En mi lengua está la masa cocida. Es suave, es dulce. Me llena de gracia y siento el regocijo. Todo se acomoda en mi corazón. Agradezco a los dioses su visita y continúo haciendo las tortillas para mi comunidad, pues soy coinera del pueblo del sol.

BIBLIOGRAFÍA.

I. Fuentes del siglo XVI.

Cortés, Hernán. Cartas de relación. México. Océano. 1987.

Díaz del Castillo, Bernal. Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España. México. Espasa- Calpe. 1989.

Documentos cortesianos. 3v. Ed. José Luis Martínez. México. FCE- UNAM. 1990.

Durán, Diego (fray). Historia de las Indias de la Nueva España e islas de Tierra Firme. ed. A. M. Garibay K. 2 v. México. Porrúa. 1967.

De Herrera, Gabriel Alonso. Tratado general de agricultura. Edición de la Real sociedad económica matritense. Madrid. 1818.

León-Portilla, Miguel. Los antiguos mexicanos a través de sus crónicas y cantares. México. FCE. 1972.

Mendieta, Jerónimo de (fray). Historia eclesiástica indiana. México. Porrúa. 1971.

Motolinia, Toribio (fray). Historia de los indios de la Nueva España. México. Porrúa. 1979.

Sahagún, Bernardino (fray). Historia general de las cosas de la Nueva España. México. Porrúa. 1989.

Simeón, Rémi. Diccionario de la lengua náhuatl o mexicana. México. Siglo XXI. 1977.

Códices.

Códice Florentino. Manuscrito 218-220 de la Colección Palatina... 3 v., México. AGN. 1979.

Codice Tudela. Edición de José Tudela de la Orden. Ediciones cultura hispánica del Instituto de Cooperación Iberoamericana, Madrid. 1980.

II. Estudios y fuentes relacionadas con el tema.

Barbosa Ramírez, René. La estructura económica de la Nueva España (1519-1810). México. Siglo XXI. 1971.

Bye, Robert et al. Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio cultural de la humanidad. México. Artes de México. 2015.

Caso, Alfonso. El pueblo del sol. FCE. 3ª reimp. México. 1976.

Declerq, Stan. In mecitin inic tlacanacaquani: “Los mecitin (mexicas): comedores de carne humana. Canibalismo y Guerra ritual en el México antiguo. Tesis de doctorado. UNAM. 2018.

García Icazbalceta, Joaquín. Bibliografía mexicana del siglo XVI. México. FCE. 1954.

García Icazbalceta, Joaquín. Colección de documentos para la Historia de México. 2 v. México. Porrúa. 1973.

Gruzinsky, Serge. La colonización de lo imaginario. México. FCE. 1992.

León Portilla, Miguel. Antigua y nueva palabra. Aguilar. México. 2004. P. 462.

León- Portilla, Miguel. El reverso de la conquista. Relaciones aztecas, mayas e incas. México. Joaquín Mortiz. 1978.

León- Portilla, Miguel. Visión de los vencidos. Relaciones indígenas de la conquista. México. UNAM. 1961.

López Austin, Alfredo. Tamoanchan y Tlalocan. México. FCE. 1994.

Martínez, José Luis. Hernán Cortés. México. UNAM-FCE. 1990.

O’Gorman, Edmundo. Cuatro historiadores de Indias, Siglo XVI. México. Diana. 1979.

O’Gorman, Edmundo. La invención de América. México. FCE. 1958.

O’Gorman, Edmundo. La idea del descubrimiento de América. Historia de esa interpretación y sus fundamentos. México. UNAM. 1979.

Zurita, Ricardo. Diccionario enciclopédico de Gastronomía Mexicana. México. Clio. 2000.

III. Artículos en revistas y la red.

Corona Sánchez, Eduardo. “La articulación de los pueblos en la generación del modo de producción americano y su evolución.” Int. J. S. Am. Archaeol. 12: 6-24 (2018)

Llanes Castro, Jorge Rodrigo. Cursos Radiofónicos del IMER. Año 2010. <https://www.imer.mx/rmi/cursos-radiofonicos/>

Mazzetto, Elena. “La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas : un acercamiento a su tipología y simbolismo.” Les cahiers ALHIM. 2013. <https://journals.openedition.org/alhim/4461>

Mazzetto, Elena. “Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas.” Anales de antropología. IIA. UNAM. 2017.

Revista Antropológicas. Número 7. IIA. UNAM. 1993