

Recuperando significados: el sentido ritual del pozole en la sociedad azteca

DOI: 10.22403/UQROOMX/TYP02/02



Alfonso de Jesús Jiménez Martínez*

RESUMEN

El hombre necesita alimentarse para su sobrevivencia, sin embargo, qué, cómo, cuándo y con quién comemos es un asunto fundamentalmente cultural que le dota de un significado específico. En México, el pozole es uno de los platillos asociados a lo mexicano, a la mexicanidad, y por ello, la recuperación del significado profundo que sostiene la tesis que se expone, se relaciona con la recuperación de identidad en el sentido de ser consciente de lo que somos, de dónde venimos y por qué hacemos lo que hacemos. En el mundo globalizado de hoy, donde los significados autóctonos se pierden en la homogenización de la sociedad, esta recuperación se vislumbra como una necesidad. El pozole es uno de los platillos prehispánicos arquetípicos de la mexicanidad. El porqué y el cómo es el tema de esta reflexión que busca su respuesta en las raíces casi perdidas que, no obstante, aún son visibles en el México de hoy.

PALABRAS CLAVE | Gastronomía, identidad, pozole, significado.

25

*Universidad del Caribe / ajimenez@ucaribe.edu.mx

Gastronomía y simbolismo



El ser humano come para nutrirse; la alimentación es indispensable para la existencia del género humano. Sin embargo, qué comemos y cómo lo comemos; con quién y el momento en el que lo hacemos, son siempre cuestiones culturales en el sentido antropológico. Y la cultura está influenciada por los acontecimientos históricos y tecnológicos que le dan contexto a la existencia cotidiana. Es así, que prácticamente todas las celebraciones se encuentran asociadas con alimentos y preparaciones específicas cuyo significado intrínseco se mantiene oculto o se encuentra revelado. En cualesquiera de los casos esos ritos alimenticios tienen un significado, y conocerlos es también conocernos a nosotros mismos.

En la actualidad, las actividades cotidianas se han puesto bajo la lupa y se inquiera en muchos sentidos. Los filósofos interesados en preguntas que tienen que ver con nosotros mismos abordan la gastronomía a partir de perspectivas que van desde la fisiología de los sentidos hasta el significado simbólico de lo que comemos (Korsmeyer, 2002: 145-199). Quién diría que los *croissants*, cuya ingesta se ha extendido a casi todos los lugares del mundo, son la representación simbólica de la media luna del emblema otomano, que se hizo suculento y apetecible pan con los pasteleros austriacos que conmemoraron con esa creación alimenticia la exitosa defensa del Impero Austrohúngaro frente a los turcos otomanos en el siglo xvii; o que los panecillos llamados *pretzels*, que ahora se han convertido en botanas embolsadas por las transnacionales, representan simbólicamente a monjes con los brazos en cruz, en actitud mortuoria o de oración (se afirma que son de factura italiana a la que originalmente, en el inicio del siglo xvii, se le denominaban *bracciatelli* –brazos cruzados–); o bien, los chiles en nogada –de todos los mexicanos conocidos–, que rememoran la entrada triunfal del Ejército Trigarante a Puebla, donde las siempre hacendosas monjas conventuales –que desarrollaron un gusto particular por la cocina barroca, llena de significados sociales en sí misma– agazajaron al emperador Agustín de Iturbide en 1821 con ese banquete creativo y singular donde, por vez primera, se ingirieron los tres colores de la bandera trigarante, representados con el verde chile, la blanca salsa de nogada y los rojos granos carmesí de la granada. Las mismas calaveritas de azúcar, que tanta fama le han dado al gusto macabro del México antiguo, son expresión simbólica de la complacencia mexicana por el sacrificio

propiciatorio de muerte y resurrección. Igual sucede con los camotes (dulce de Puebla), del agrado de los mexicanos –aunque cada vez menos– por la similitud que tenían para la emperatriz Carlota, esposa de Maximiliano de Habsburgo –en su momento, emperador de México–, con el marrón glacé (golosina elaborada con castañas acarameladas, glaceadas, y favoritas del gusto centroeuropeo en época de invierno), lo que les confirió un ropaje aristocrático que llevaría a la elite de México a imitar su degustación; parece así que en cada dulce de camote seguimos degustando un suspiro nostálgico de los productos de la tierra de la Emperatriz.

El significado simbólico de los alimentos, sin embargo, no siempre es fácil de dilucidar y para su aproximación se requiere de curiosidad, de inmersiones en la historia y de algo de intuición más que de datos. Hay en ello algo que atrae por su penumbra y por la permanencia de un gusto que a pesar del tiempo prevalece con dosis de misterio. Como se ha tratado de poner en evidencia anteriormente, el significado de los alimentos tiene, además, diferentes signos: nostálgicos, conmemorativos, festivos, mortuorios y propiciatorios. En este texto se explorará el significado del pozole, comida mexicana que es, probablemente, una de las más singulares y propias de México (porque otros alimentos se han extendido a otros muchos lugares de Sudamérica y del mundo desde la época prehispánica –como los tamales y el gusto por el chile–). Esta exploración tiene también una orientación fundamental: la búsqueda de la consciencia por lo propio, que es, en el fondo, la búsqueda de nuestra propia identidad, confrontada por la difusión y promoción de hábitos homogeneizados, propios de la globalización, pero carentes del significado simbólico que también nutre el espíritu de quien lo consume como genuinamente singular y propio.

Significado del pozole entre los mexicanos _____

La experiencia degustativa del mexicano –sobre todo del centro del país– ha hecho del pozole un plato que se destina de manera preferente para las fiestas nacionales, y a pesar de que en los últimos tiempos su ingestión se haya extendido a lo cotidiano mediante restaurantes especializados, parece referir conductas enraizadas en ritos que se encuentran en nuestros orígenes, algo que algunos psicólogos suelen designar como inconsciente colectivo.



En la existencia del pozole como un platillo náhuatl, se puede especular la existencia de un platillo mucho más especial, del que se deriva el arraigo de nuestra costumbre para comerlo en momentos de tradición mexicana. El pozole parece haber sido, durante la época de los aztecas, un plato ceremonial destinado a las festividades religiosas que sólo podía ser ingerido por el emperador o los sacerdotes del más alto rango. De aquí que seguramente era comido sólo en ocasiones especiales.

Si el origen del pozole como platillo es ceremonial, la razón se podría encontrar en sus condimentos y la expresión simbólica de su ingestión. Además del maíz, la carne que le daba sustancia a este platillo era la humana, proveniente posiblemente de alguno de los guerreros sacrificados en los ritos solares. Fray Bernardino de Sahagún consigna la práctica antropofágica en su *Historia general de las cosas de la Nueva España*, aunque refiere un significado acorde con su visión y percepción, modelada por los usos y costumbres de su tiempo y de su tierra. El horror que seguramente le produjo y sus propias concepciones religiosas atribuyeron al hecho un significado salvaje y anticristiano.

A la llegada y conquista de los españoles, la sustitución de la carne humana por la del cerdo (que aparentemente tiene un sabor similar) parece haber sido la consecuencia lógica del proceso de adaptación a lo hispano que hicieron los colonizadores de las costumbres, tradiciones y ritos indígenas relacionados sobre todo, aunque no únicamente, con la religión —las capillas pozas, así como la veneración mexicana por la Virgen de Guadalupe, están siempre allí recordándolo—. La percepción de aberración que la antropofagia causaba entre la cultura española, y la importancia del platillo en los ritos y ceremonias solares, parecen haber hallado en la sustitución de ingredientes el mejor mecanismo de esa adaptación, subyaciendo entre los pobladores, esto es, todos nosotros, la ingestión ceremonial del pozole. Fue así que la carne humana fue sustituida por la de cerdo, animal que, domesticado, fue introducido por los españoles al Nuevo Mundo. Con la utilización del cerdo se abrieron posibilidades diferentes, aunque el significado primigenio quedó soterrado. Con esa transición de ingredientes se le despojó al platillo del significado simbólico, y desde entonces se propició y extendió su consumo a todos los sectores de la población dejando de ser exclusivo para sacerdotes.¹

¹ Fue Pricila Sosa Ferreira, profesora de la Universidad del Caribe, quien observó las implicaciones de esta transición.

La razón por la cual el principal ingrediente del pozole, el maíz cacahuazintle,² fue utilizado dentro de la amplia gama de variedades existentes, se debe posiblemente al significado simbólico del maíz y del color blanco que caracterizaba la cosmovisión del mundo azteca.

Según Soustelle, el color blanco se asocia al Oeste y a las viejas diosas terrestres. La vinculación del Oeste con el Norte permite entender que el blanco se asocie también con algunos personajes septentrionales como Iztacmizcóatl, la *Blanca Serpiente de Nubes*. Este anciano personaje se representaba de cabello y barba blanca siendo, al mismo tiempo, el antepasado de las tribus errantes del desierto; simboliza también la Vía Láctea y destaca sobre el fondo del cielo nocturno. El blanco está cargado de significados adicionales, pero es interesante y sugerente el hecho de que para los mexicanos este sea el color de las primeras luces del día, antes de que surja el rojo Sol levante y por lo tanto, sea el primer paso del alma resucitada, el vuelo del guerrero sacrificado hacia las alturas. De esta manera, todas las víctimas de los sacrificios humanos iban adornadas con el plumón blanco, símbolo de su dichoso destino. También se representaba llevando ornamentos blancos a los dioses cuyo sacrificio y resurrección celebraba el mito, por ejemplo, Tlahuizcalpantecuhtli (Soustelle, 1983: 161-162).

En las ceremonias solares se verificaban rituales entre grandes grupos de la población, y entre otros aspectos, se componían de danzas y cantos. Durante los siete primeros días del mes llamado la *Gran fiesta de los señores*, el emperador hacía servir comida y bebida a toda la población para mostrar su buena voluntad hacia los *macehualtzintli* —la gente del pueblo—. Todas las noches, al ocultarse el sol, iniciaban los cantos y las danzas, a la luz de las antorchas y braceros. El décimo día comenzaban las ceremonias en las cuales desempeñaba el papel principal una mujer con los vestidos y atributos de la diosa del maíz nuevo, Xilonen. Durante la noche que precedía al sacrificio, “todo el mundo velaba, nadie dormía, las mujeres cantaban sus himnos a Xilonen” (Soustelle, 1983: 162). Y al romper el día comenzaban las danzas. En procesión, danzando y cantando, a la luz de los primeros rayos de sol, todos avanzaban hacia el templo del maíz —Cinteopan—, en tanto que las sacerdotisas hacían resonar los teponaztles y los sacerdotes soplaban sus caracoles. El cortejo conducía

² Para los propósitos de la relación simbólica no parece irrelevante el que sea, precisamente en estos meses de agosto y septiembre, que el maíz cacahuazintle se coseche en el altiplano.



a la elegida por unas horas, como diosa a su destino; apenas penetraba en el Cinteopan, avanzaba hacia ella el sacrificador con el cuchillo de pedernal, y Xilonen, decapitada, se convertía en diosa al morir: “Entonces, por primera vez, se comían tortillas de maíz nuevo” (Soustelle, 1983: 162), las mujeres y las doncellas hacían panes de maíz y las ofrendaban a los dioses.

El mes decimoquinto, *panquetzaliztli*, se iniciaba con cantos y danzas que tenían lugar todos los días, desde el atardecer hasta la medianoche. Nueve días antes de la gran fiesta de Huitzilopochtli se preparaba a los cautivos destinados al sacrificio; se bañaban ritualmente todos, prisioneros y captores, y durante parte de la noche danzaban juntos la *Danza de la serpiente*. Al vigésimo día, los cautivos iban a despedirse de sus amos, se vestían, y al amanecer comenzaba la gran procesión de Paynal —el diocesillo mensajero que representa a Huitzilopochtli. Después de recorrer un largo circuito (del centro de Tenochtitlán a Tlatelolco, de allí a las aldeas de la ribera del lago como Popotlán, Chapultepec y las orillas de Coyoacán) reaparecía en Tenochtitlán. Entonces se entraba en el recinto sagrado, sonaban los caracoles marinos, y los cautivos, uno por uno, eran sacrificados sobre la piedra, ante la puerta del templo de Hutzilopochtli (Soustelle, 1974: 149-150).

La incesante actividad religiosa de los aztecas, asociada a los sacrificios propiciatorios para los dioses, tiene que ser observada sin las connotaciones que tienen las palabras, ritos y ceremonias de la civilización occidental —afirma Soustelle—. Para los antiguos mexicanos, nada tan vital como esos cantos, esas danzas, esos sacrificios y acciones tradicionales, porque con ellos se pretendía asegurar la marcha regular de las estaciones, el regreso de las lluvias, la germinación de las plantas alimenticias y la resurrección del Sol: la vida toda. El pueblo mexicano se esforzaba en los ritos colectivos sin los cuales la naturaleza y el mundo hubiera perecido. Era por ello el más serio de los asuntos, la más imperiosa de las obligaciones (Soustelle, 1974: 151).

La significación del rito parece conducirnos a la comprensión cosmogónica del azteca, que tan difícil nos resulta ahora. El maíz, base de la cultura mesoamericana, y la ingestión de carne humana del sacrificado, significaban el rito donde se verificaba la dualidad permanente de la visión mística del nahua: origen y fin, cielo y tierra, día y noche, simbolizado de muchas maneras en sus artes, en su filosofía y en sus ritos: Quetzalcóatl que reptavuela con la serpiente-aguila, en su condición terrenal-divina.

La carne del hombre en el pozole es un ingrediente ideal, único, para ser complementario al rito del renacimiento del Sol. Hecho el hombre mismo de maíz, de acuerdo con el mito de la creación, su ingestión era la expresión mítica, pero sobre todo mística, del renacer total, con un Sol feneciente al que la sangre de los sacrificados habría de darle vida. Hay que morir para renacer, y quien mejor que el hombre aporte lo que a su vez le fue otorgado como un gesto divino. Se cumple así el ciclo de lo eterno: ser porque se ofrece y así es como se puede ser.

Cumplía de esta manera el pozole con su función ritual, permitiendo al hombre participar del rito sagrado de la creación a condición de formar parte de él. Y los ritos inmolatorios que describe la antropología en muchas sociedades son múltiples. De hecho, afirma Octavio Paz que el ahora tan popular amaranto fue prohibido por los españoles debido a que los sacerdotes aztecas acostumbraban comer una figurilla hecha de la combinación de amaranto con la sangre del guerrero sacrificado como parte de la ofrenda a los dioses. Actualmente, la sustitución del ingrediente por miel de piloncillo no ha modificado su permanencia entre los alimentos mexicanos; si bien su significado ha sido olvidado, parece mantenerse la reminiscencia de su importancia mítica.

Comiendo el alimento sagrado, místico, el sacerdote participa directamente en ese rito. En ese sentido no es muy diferente a la liturgia sagrada de los católicos en la comunión: la hostia y el vino representan, simbólicamente, la sangre y el cuerpo de Cristo.

Por eso es sugerente que la tradición de comer pozole en las festividades tenga, por lo tanto, una significación que va más allá de una expresión de la mexicanidad transnochada y chovinista. La recuperación de los ritos en nuestras sociedades nada tiene de superficial: hay en ella la búsqueda de nosotros mismos.

Lo anterior parece una necesidad relevante en nuestra sociedad, que tiene que enfrentar las poderosas fuerzas centrípetas de la globalización y la aceptación inmediata de otros ritos –ahora relacionados con el tiempo–: la invasión de la comida rápida que, como nunca, reniega del rito de comer, el más importante para la subsistencia física pero también espiritual. Para otras culturas, como para el mexicano, la cocina y el comer han sido un rito que, al menos hasta el momento, han considerado que vale la pena preservar. Sobre



todo porque tiene como contraparte actual, la expresión de una cultura de lo instantáneo, funcional, desprovista de significados, o mejor, provista de significados que parecen ser totalmente ajenos a una visión de largo plazo, de complementación con la naturaleza.

Es por ello que no está de más intentar rescatar el significado primigenio de algunas de nuestras arraigadas costumbres, aun cuando para muchos pueda tener connotaciones repulsivas en nuestro contexto actual. La identidad de nosotros mismos, como anfitriones de gente diferente; de otredades que, a veces y según algunos, parecen ser mejores, se verá reforzada con la conciencia de las razones de nuestras tradiciones, y con ello será posible interactuar con el otro a partir del conocimiento de las diferencias y de las similitudes que nos acercan en esta nuestra sociedad planetaria.

FUENTES CONSULTADAS

- Korsmeyer, Carolyn (2002). *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Barcelona: Paidós.
- Soustelle, Jacques (1983). *El universo de los aztecas*. México: FCE.
- (1974). *La vida cotidiana de los aztecas*. México: FCE.