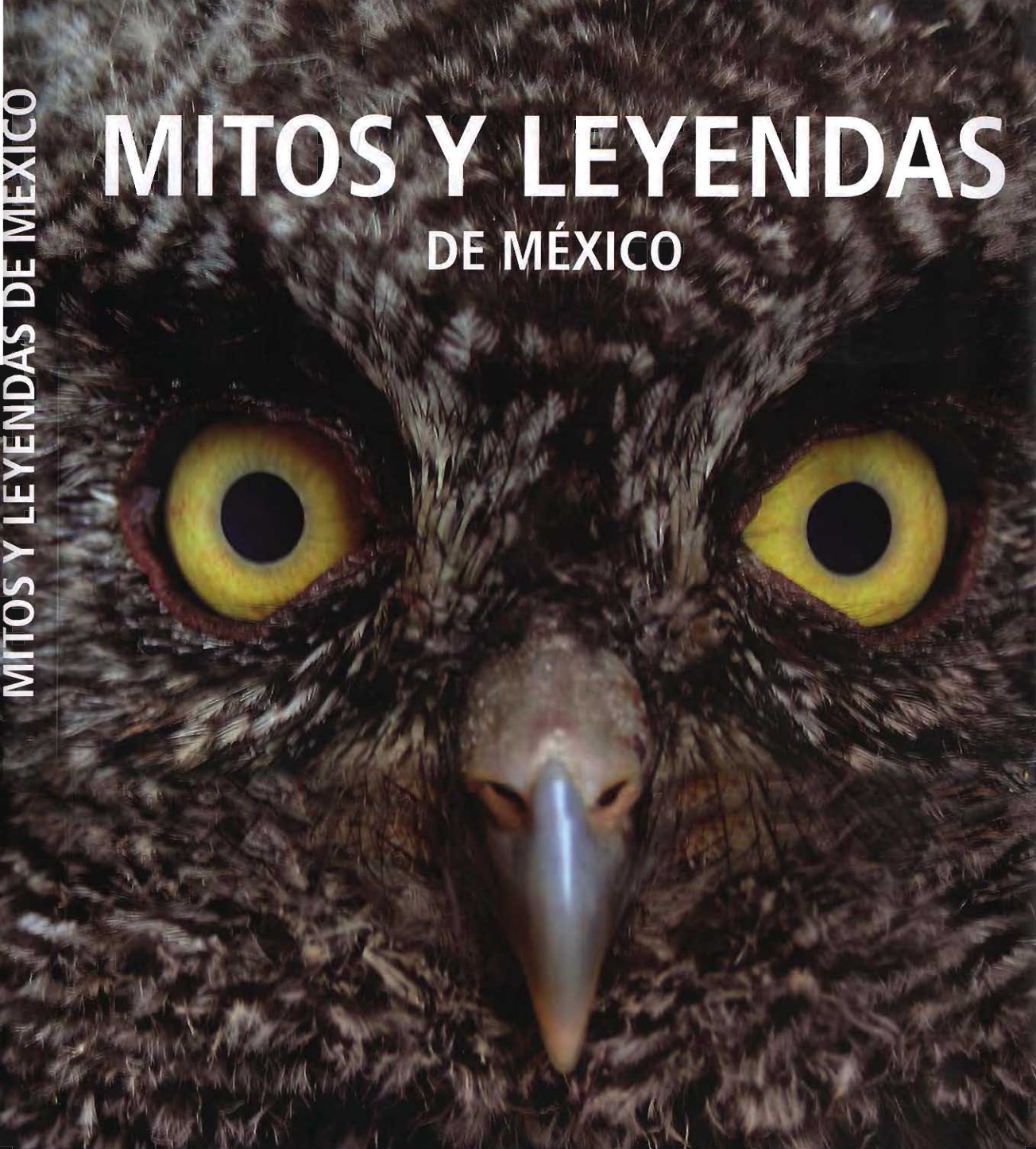


MITOS Y LEYENDAS DE MÉXICO

MITOS Y LEYENDAS

DE MÉXICO



MITOS Y LEYENDAS DE MÉXICO

PRÓLOGO

José N. Iturriaga

INTRODUCCIÓN

Ángeles González Gamio

TEXTOS

Guadalupe Cevallos Almada

Marisa Fernández

COLABORACIONES

Georgina Luna Parra

Alejandro Rosas

Alberto Peralta de Legarreta

José N. Iturriaga

FOTOGRAFÍA

El Taller de Estudio Urquiza

LA CASA Y EL FOGÓN, IMÁGENES DEL COSMOS

Según dice una antigua leyenda nahua, cuando los dioses se reunieron por quinta vez para crear al sol —y al hombre con maíz, huesos y sangre— lo hicieron en Teotihuacán, donde encendieron una gran hoguera justo en el centro del mundo, donde los cuatro ejes cardinales del cosmos se juntaban. Preocupados por haber fallado en cuatro ocasiones previas, los dioses discutían acerca de quién de ellos encarnaría al sol (gracias a un proceso culinario) y de qué se haría la carne de los hombres. Esta reunión mítica marcó para siempre a los mesoamericanos, quienes conmemoraban tan importante acontecimiento fundacional cada vez que levantaban una casa o encendían un fogón para cocinar. La casa prehispánica tenía una estructura sumamente simple y eficiente. Se trataba de una habitación cuadrangular, con techo de palma y paredes sin ventanas, que se caracterizaba por tener el fogón o *tenamaztli* al centro. Alrededor del fogón, a la hora de comer, se tendían algunos petates o se acercaban unos pequeños bancos de madera en los que los comensales se sentaban o acucillaban. No existían la mesa ni los cubiertos, pues la comida era servida por la mujer de la casa en un plato y la tortilla era utilizada como una útil cuchara comestible. El fogón, como en la Leyenda de los Soles, fue el lugar de la creación y la transformación; de él brotaban —como en ese tiempo del que ya nadie parece acordarse— los alimentos y el calor que necesitaba la casa por la noche o en tiempos de frío.

Al situarse en la encrucijada de los puntos cardinales, simbolizados por las cuatro paredes de la casa, el fogón se convertía en el centro de las actividades del hogar. Al edificio físico de la casa se le llamaba en náhuatl *calli*, pero si en ella ardía fuego, adquiría entonces otro carácter; se le llamaba *chantli*, hogar. Es interesante hacer notar que esta palabra castellana viene de la misma raíz que “hoguera” y debido al calor que provee, simboliza también el amor cálido que debería reinar en la casa. Entre los nahuas una

casa fría y vacía, no destinada a ser habitada, no se podía comparar con una presidida por un animado fogón. Tal vez de ahí venga el famoso dicho *In nochan in mochan*, “Mi hogar es tu hogar”.

Cuando los indios construían una morada, ésta requería cierta dedicación antes de ser habitable. Al hablar de esta ceremonia llamada *Calchalia* o *Calmamalihua*, fray Bernardino de Sahagún y otros cronistas dejaron constancia del pensamiento mítico de los nahuas, que con este ritual recreaban —y recrean— el inicio del mundo y se apropiaban del espacio a través de la fundación de un hogar. Primeramente, se colocaban las tres piedras del *tenamaztli* y se les iba acomodando hablándoles por su nombre, *Mixcoatl*, *Tozpan* e *Ihuítl*, pidiéndoles que le “hicieran casa” al dios del fuego; después, a imagen del fuego primigenio de Teotihuacán, se encendía con unos palos un “fuego nuevo” en el fogón. Más tarde se bebía pulque con flores y se sacrificaba un ave delante de las llamas. Con su sangre se rociaban el fogón, las cuatro esquinas de la casa, las paredes, la entrada y el techo, que se llamaba *ilhuicatl*, es decir, “cielo”. Mientras tanto, afuera de la nueva casa ardía otro fuego en el que después cocinaban el ave y se hacían tamales. Estos alimentos, las “primicias”, se ofrendaban al fuego para que siempre estuviera de buen humor y fuera propicio. Al final comían los invitados.

Como centro del hogar, de esa imagen simbólica del universo, el fogón era el lugar femenino bajo el cual se solía enterrar el cordón umbilical de las niñas para hacer que siempre se sintieran ligadas a la cocina. En ese fuego se calentaban también comales y ollas “panzonas” (de base redondeada para ser acomodadas sobre los rescoldos) que emulaban embarazos y metafóricos alumbramientos gastronómicos. Y una vez preparado y dedicado, al igual que en la leyenda, el fogón de la casa quedaba convertido, sin lugar a dudas, en el eje del mundo, tal como lo hacen nuestras mesas actuales a la hora de la comida. Qué suerte para quienes aún podemos comer de ellas.

Alberto Peralta de Legarreta

EL SANTO PATRONO DE LOS COCINEROS

PUEBLA

No importa a cuántos libros de gastronomía e historia culinaria mexicana acudamos, hallaremos que en la Nueva España tanto las creativas monjas guisanderas como las hacendosas amas de casa, veneraban a San Pascual Bailón como su patrono en la cocina. A este singular santo, hombres y mujeres le dedicaron versos y plegarias que van de lo cómico a lo sublime. Probablemente la más conocida de estas composiciones sea el tan recurrido *San Pascual Bailón, atiza mi fogón*, aunque también es posible encontrar peticiones festivas, en las que al pobre santo, debido sin duda a su peculiar apellido, se le hace bailar como parte de un ritual para propiciar un buen guiso:

San Pascualito Bailón
Báilame en este fogón
Tú me das la sazón
Yo te dedico un danzón

En otras plegarias al santo se le atribuye una capacidad, aparentemente sobrenatural, de dar buen sabor a los alimentos: San Pascual Bailón / atízale al fogón / y a mi comida dale sazón, o bien: San Pascual Bailón / Yo pongo el guiso / Tú pon la sazón. Sin embargo, por donde quiera que se vea al pretendido patrono de las cocinas virreinales, éste fue percibido como un ser alegre cuya energía y dedicación eran capaces de elevar un platillo al grado de divino, o por lo menos de no resultar ofensivo al paladar:

Ay San Pascual Bailón
que por ollas y cazuelas
brincas, corres, casi vuelas,
dale a mi pipián sazón

Ay San Pascual bendito
yo te brindo mi oración
y el corazón se me vuela
ponle amor a mi cazuela

Pero nada de lo anterior puede estar más alejado de la verdad. Pascual Bailón nació en 1540 en Torre Hermosa, España, y fue un humilde pastor cuyo nombre le vino de haber nacido el día de Pentecostés. Pascual era muy serio y como debía cuidar a sus animales nunca podía asistir a misa, pero Dios le concedía ver y admirar el Santísimo Sacramento de la Eucaristía en forma de un cáliz y una hostia cada que él lo deseaba. Fue debido a esto que después entró a un convento, donde fue jardinero y —se dice— nunca reía. Gracias a sus visiones, Pascual fue canonizado a finales del siglo xvii como patrón de los congresos eucarísticos. Se le representa arrodillado frente a una visión de la Sagrada Eucaristía y a veces con una pala de jardinero. Y seguro resultará curioso, pero por más que busquemos en libros serios de vidas de santos, jamás encontraremos que el buen Pascual Bailón tuviera algo que ver con la cocina, ni que fuera un fraile alegre.

Lo que sucedió es que Pascualito fue confundido con otro santo famoso de su tiempo. Ése no fue otro que el ignominiosamente olvidado Diego de Alcalá, quien nació a finales del siglo xiv. Se dice que solía levitar en el convento y hacer numerosos milagros, pero entre sus varias virtudes, la que más nos interesa es la de haber sido —él sí— un excelente cocinero. Como a Diego le gustaba mucho rezar, había ocasiones en que se olvidaba de sus guisos, pero no se preocupaba porque los ángeles acudían a ayudarlo en la preparación de los platillos del día. Esta anécdota en México se le atribuye a Pascual Bailón, la cual sin duda es el fundamento para llamar “cocina de los ángeles” a la estufa y utensilios de los conventos. Otra anécdota “culinaria” de la vida de San Diego, narra que una vez salvó a un niño que imprudentemente se había quedado dormido al interior de un horno de pan. Cuando éste fue encendido y ya se oían los gritos del niño quemándose, Diego se lanzó al horno y lo rescató milagrosamente. Por último se cuenta que, como buen fraile mendicante, Diego de Alcalá pedía mendrugos de pan que luego repartía entre los pobres y por arte divino éstos les sabían verdaderamente deliciosos a pesar de su simpleza. (APL)

Alberto Peralta de Legarreta



LA MISIÓN DE LAS MONTAÑAS

A nuestros antepasados no les era tan fácil conseguir sus alimentos en campo abierto. Hay que recordar que entre otras razones nunca contaron con animales domesticados que les pudieran servir de ganado y que la mayor parte de las plantas comestibles –salvo los quelites y los hongos– no crecían gratuitamente sino gracias al trabajo de los hombres, que con él correspondían al trabajo de los dioses. Parte de este trabajo se realizaba en la *milpa* (sobre la tierra) mediante la siembra, pero otra tenía que ver con la recolección y la caza, que muchos pueblos ejercieron para recordar y conmemorar sus pasados nómadas. En la gran variedad de frutos y animales disponibles para recolectar y acometer era posible vislumbrar la generosidad de los dioses, pero ¿de dónde provenían? La respuesta mesoamericana a estas preguntas fue: “de los cerros”. Las montañas fueron para nuestros ancestros una especie de contenedores en los que la divinidad había depositado sus dones, de manera que éstos “brotaban” de su interior en forma de manantiales, verdor y alimentos. Sobre la “piel” de los cerros, que reverdecía y cambiaba de temporada en temporada como la del dios desollado *Xipe Totec*, los hombres podían crear terrazas y trazar canales de riego para sus sembradíos. Podían también acechar y apresar venados, conejos, iguanas, serpientes y aves, o bien, tras la muerte iniciar el camino al inframundo a través de la boca de las cuevas, que llevaban al interior del cerro y de la tierra. Esta esencia prodigadora de bienes era conocida como *Tepeyolohtli*, corazón y guardián de la montaña y es probable que como leyenda, aún se refleje en alimentos tradicionales como el pan de muertos, cuya apariencia es la de una montaña coronada por una encrucijada de huesos (símbolo de los cuatro puntos cardinales del mundo) y un *chipote* central, que emula el eje vertical celeste.

El arte de los indios del pasado es pródigo en representaciones de las montañas y su misión de proveer agua y alimentos. En los murales de *Tepantitla*, en Teotihuacán, se observan cerros que desbordan torrentes de agua y que aparecen llenos de granos como el maíz, el frijol y las pepitas de calabaza, a manera de “alacenas” o “refrigeradores”. En la leyenda de *Quetzalcóatl* y el maíz, el dios roba el cereal a una hormiga penetrando al interior del cerro artificial que ésta ha construido como morada, llamado en la narración