

# Los alimentos fermentados que comían nuestros bisabuelos prehispánicos

María de Lourdes Escamilla Hurtado  
y María Guadalupe Escamilla Hurtado

## Introducción

Todos hemos disfrutado de una espumosa taza de chocolate, de un caballito de tequila... ¡y qué decir de los aromáticos pastelitos con sabor a vainilla! Aunque parezca mentira, estos y otros alimentos cotidianos tienen varias cosas en común, como que en su elaboración interviene un proceso de fermentación, y que sus primeras versiones las consumían ya los pueblos prehispánicos de Mesoamérica.

Pero vamos por partes. Primero hay que aclarar, ¿qué es un alimento fermentado? Podemos definirlo como aquel producto comestible que resulta de la transformación de alguna materia prima por microorganismos. En consecuencia, el alimento fermentado (líquido o sólido) tiene propiedades nutritivas, aroma, sabor y textura diferentes a las del producto vegetal o animal a partir del que se formó.

Desde épocas prehistóricas, en todo el mundo se ha usado la fermentación como procedimiento para conservar los alimentos. Conforme las culturas se hacían más complejas y se incrementaba el intercambio entre los pueblos, fueron apareciendo otros usos: ceremoniales, comerciales, curativos y culinarios.

Si tenemos la curiosidad de preguntarnos cuáles alimentos fermentados fueron, por decirlo así, inventados por nuestros ancestros de Mesoamérica, y aún más, cómo los preparaban, los consumían y qué importancia les daban, podemos encontrar una buena pista en la tradición oral de diversos pueblos indígenas actuales que aún los preparan y consumen, ya que ese conocimiento ha sido transmitido de generación en gene-

ración, resistiendo el paso del tiempo y fuertes cambios culturales. Asimismo, no debemos olvidar que también existen textos y restos antiguos que son los vestigios históricos que nos legaron los habitantes de esta región en las épocas prehispánica y novohispana.

Algunos de estos alimentos fermentados son el cacao y la vainilla, los cuales sufren una fermentación natural cuando se apilan en los solares para que desarrollen aromas y sabores más intensos y, en el caso del cacao, también para facilitar el desgranado. De este grano se elaboraba el chocolate y otras bebidas.

El maíz fue la base de la alimentación de todos los pueblos mesoamericanos. Con él preparaban atoles, masas, tortillas, tamales y bebidas refrescantes, y algunos pueblos los fermentaban, aumentando la variedad de sabores y productos. Los pueblos que vivían en las zonas desérticas y semidesérticas aprovecharon diversas especies de maguey para proveerse de materiales útiles y alimentos, como el pulque. Esta bebida es considerada el antecedente o “bisabuelo” de muchas bebidas alcohólicas actuales, entre ellas el tequila. Todos estos productos eran sometidos intencionalmente a procesos de fermentación por nuestros antepasados, tanto para disfrutarlos como para poder ofrecerlos a sus dioses. No es de extrañar entonces que, por su importancia o prestigio, fueran considerados parte del mundo de los dioses por diversas culturas mesoamericanas.

Otro uso de los microorganismos para aumentar la variedad de alimentos mesoamericanos fue la elaboración de tortas de algas microscópicas, que se recolectaban de la superficie del lago de Texcoco. Este

recurso, sin embargo, dejó de aprovecharse años después de la Conquista.

Hagamos ahora una revisión de los distintos tipos de fuentes históricas con una visión interdisciplinaria. Por un lado, se conservarán las inquietudes de los estudiosos de las ciencias naturales y, por el otro, la estructura e interpretación de quienes se dedican a las ciencias sociales.

### Objetos arqueológicos

**Pinturas murales.** Diversos pueblos prehispánicos plasmaron en sus construcciones algunos usos de los alimentos fermentados en los dibujos policromos que aparecen en las paredes de piedra, o en las que están recubiertas con estuco. Aunque muy pocos han resistido el paso del tiempo, ciertos murales restaurados recientemente muestran escenas de la vida cotidiana o ceremonial. Por ejemplo, se sabe que en la zona de *Cacaxtla*, Tlaxcala (epiclásico, 750-950 de nuestra era) se consumían bebidas de cacao, porque esta planta se representa en uno de los murales de estuco del templo rojo (Figura 1a). También aparece la plan-

ta de maíz, representada como deidad que daba la vida a los hombres (Figura 1b). En Cholula, Puebla (Clásico, 200–400 de nuestra era) se encuentra una pared parcialmente conservada con bebedores de pulque (Figura 1c).

**Figuras.** Algunas deidades fueron representadas en figurillas de barro, piedra y otros materiales por diferentes culturas. Un ejemplo es la diosa mexicana *Mayauel*, que simbolizaba a la planta del maguey, con sus cuatrocientos hijos asociados al pulque, los *Centzontotochtli*. En un entierro de la cultura huasteca veracruzana (periodo Postclásico tardío) se encontró la figura en piedra de uno de los dioses del pulque (*Umetochtli*) (Figura 2a). Se piensa que las figurillas con forma humana se utilizaban probablemente con fines educativos; entre ellas, se ha rescatado una figura de barro de la isla de Jaina (cultura maya) que representa a un hombre ebrio (Figura 2b). Algunos alimentos fermentados se ofrecían en una ceremonia a la diosa mexicana *Xilonen* (Figura 2c), que representaba al maíz tierno, o elote. Estas ofrendas eran para agradecer las primeras cosechas, llamadas “primicias”. Otra figura interesante es el hueso tallado 174b, de la tumba 7 de Monte Albán, el cual muestra a dos

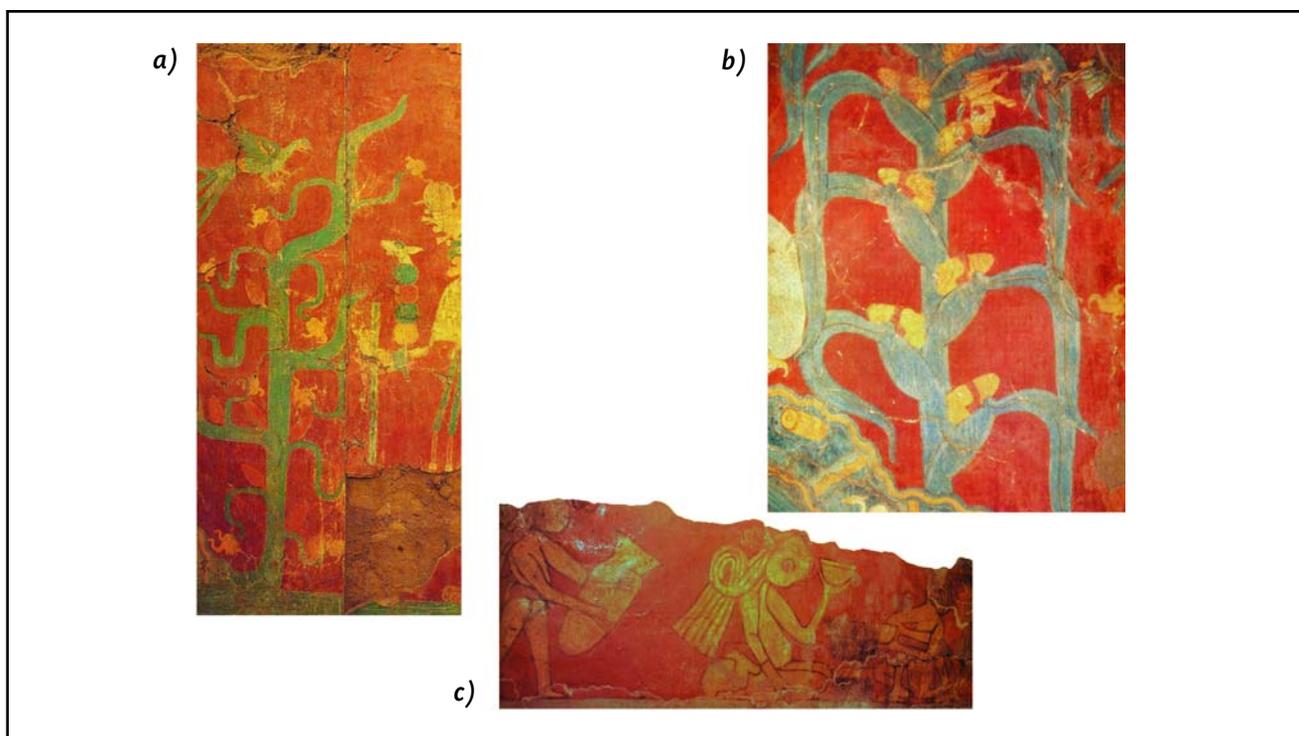


Figura 1. Pinturas murales de cacao y maíz, y de bebedores.

mujeres y a un hombre con una jícara de pulque en la mano (Figura 2d).

**Utensilios.** La mayor parte de los utensilios de los pueblos prehispánicos utilizados en la preparación de alimentos fermentados eran de barro y piedra, aunque también usaban las hojas grandes para envolver, como la “hoja santa” o “acuyo”, la de plátano y la de maíz. Los alimentos sólidos se almacenaban en recipientes tejidos de tule, paja y otros materiales fibrosos (*tompiates*), y los líquidos en vasijas y ánforas de cerámica. Los *tarahumaras* o *rarámuris* preparaban una bebida alcohólica y agria llamada *tesguino*, que hacían con maíz germinado y algunas yerbas. Para favorecer la fermentación, dejaban reposar el atole en una olla grande de barro que nunca se lavaba (Figura 3a). Esta bebida aún se consume y se prepara con el mismo procedimiento. La cultura teotihuacana temprana dejó vestigios de la alfarería que utilizaba en la preparación y fermentación del pulque.

Los mexicas ofrecían pulque en pequeñas jícaras (*tecomates*). Algunos alimentos fermentados se hacían con la masa de nixtamal, que se preparaba con maíz cocido en ollas de barro, añadiendo agua y cal. Después

del cocimiento se separaba la cascarilla colando a través de una pichincha (olla agujerada) de barro (Figura 3b). En el Postclásico (1200-1500 de nuestra era), las copas y los cajetes con tres patas eran usados por los gobernantes para beber pulque y cacao (Figura 3c). Había también vasijas pequeñas de piedra llamadas *ometochtécómatl*, que tenían orejas y estaban decoradas con el símbolo de una nariguera lunar o *yacameztli*, la cual representaba al pulque. Estas vasijas se utilizaban solamente durante las ceremonias dedicadas a las deidades del pulque (Figura 3d).

Algunos de estos utensilios eran verdaderas obras de arte para consumir y ofrecer bebidas fermentadas a los dioses. Un ejemplo interesante es un vaso tallado con finos relieves que se encontró en Teotihuacan, el cual se usaba para beber pulque (Figura 4a). También se han rescatado vajillas mayas del periodo Clásico tardío (550-850 de nuestra era), cuyas piezas se elaboraban con gran ritual y se decoraban con finos dibujos. Al ser altamente valoradas, se intercambiaban entre los personajes de alto rango en calidad de “moneda social”. Los vasos cilíndricos eran para beber cacao y los decoraban frecuentemente con escenas de la preparación y



Figura 2. Figuras de piedra representando a personajes relacionados con los alimentos fermentados.

del uso de esta bebida. En uno de ellos, procedente de *Nakbé*, Guatemala, del periodo clásico tardío maya, se observa una escena en un palacio, donde una joven está ofreciendo bebida de cacao a un alto dignatario (Figura 4b).

Los recipientes y vajillas mayas contienen también glifos, que son signos que se pueden leer, y así complementar las imágenes con un “texto”. Nos dan a conocer por ejemplo, los datos sobre el lugar y el uso que daban a los recipientes. De esta manera se sabe que un vaso en forma de jícara se elaboró para contener el cacao espumoso que bebería un joven noble (Figura 4c). Las ollas de cuello estrecho eran para fermentar *balché*, que era una bebida alcohólica que se preparaba con la corteza del árbol del mismo nombre. Los vasos cilíndricos de calabaza finamente decorados eran para ofrecer y consumir cacao en las ceremonias y festividades. Por los glifos también podemos diferenciar los vasos que eran para diferentes tipos de bebidas de cacao, como la elaborada de pulpa fresca del fruto (*tsih'té kakaw*), la que se endulzaba con miel (*k'ab kakaw*), y la que se tomaba amarga (*ch'ah kakaw*).

Otro motivo pictórico que se observa en los utensilios son las escenas de los estragos que podía causar el consumo de bebidas embriagantes en exceso. Algunas vasijas del periodo maya clásico tardío muestran individuos ebrios junto al glifo *chi* (que se asocia a las bebidas alcohólicas), o junto al glifo *ah chi* (hombre borracho) (Figura 4d). Otros dibujos mostraban cómo se aplicaban los enemas alcohólicos.

### Códices prehispánicos

Los códices son manuscritos con dibujos coloridos y glifos, elaborados por escribas de diversas culturas de Mesoamérica. Su función era la de dar testimonio de los eventos principales, así como de las costumbres, fechas, creencias, estructuras sociales y económicas. Los códices se pintaron en pieles curtidas de animales o en papeles de fibra vegetal (papel *amate*). En ellos también podemos encontrar a los “bisabuelos” de los alimentos fermentados.

En el código Zouche-Nuttall, que relata los principales acontecimientos de los señores mixtecos de Teozacualco-Zaachila, vemos la importancia que tenía el

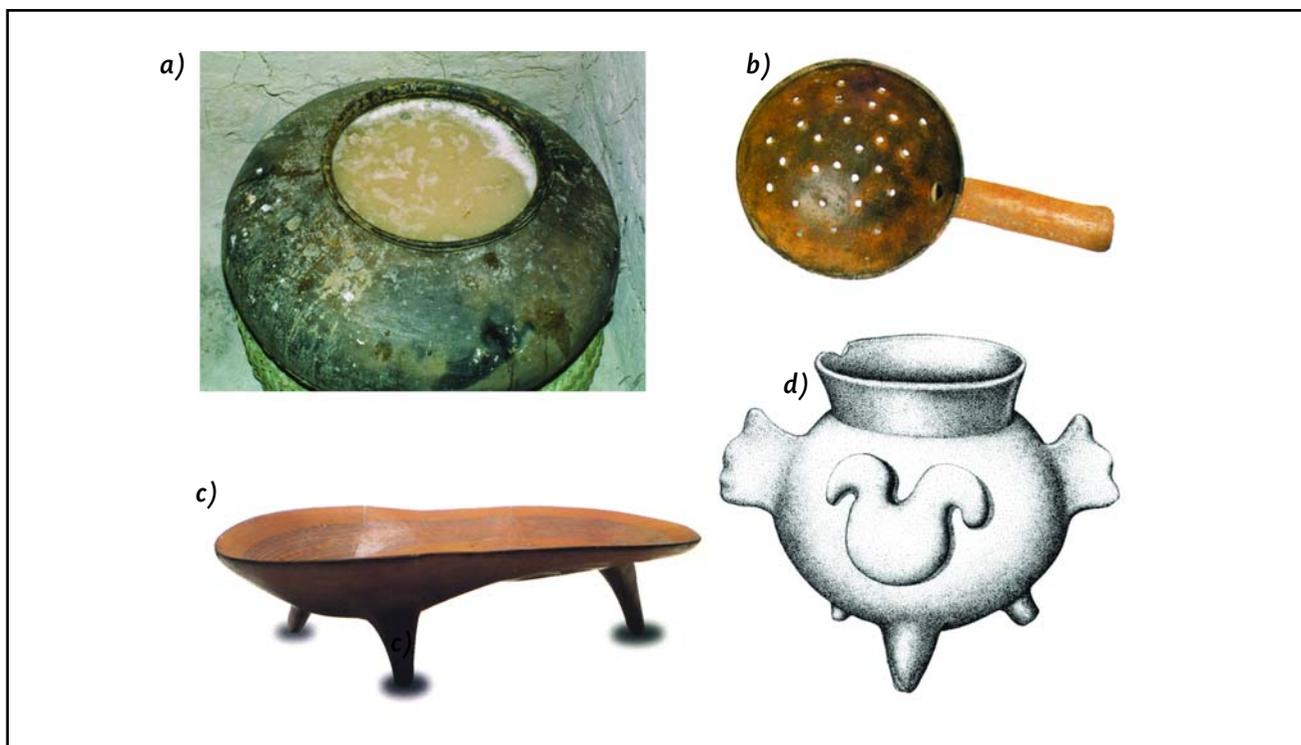


Figura 3. Utensilios para la preparación de alimentos fermentados y su consumo.

cacao para este pueblo ya que hay una escena en la que el rey de Tilantongo recibe un jarro de chocolate de manos de su esposa (Figura 5a). Hay otras escenas que muestran a nobles y sacerdotes con ofrendas de pulque y cacao, y van contando una historia. Por este códice sabemos que existían 17 tipos de magueyes en la época prehispánica.

En el *Códice Vindobonensis* se dan detalles sobre el origen e historia de los reyes mixtecos. En él también se explican los procedimientos de preparación del pulque, mostrando sus deidades (Figura 5b), y se presentan algunos alimentos elaborados a base de maíz.

Los *Códices Borgia* son un conjunto de libros que han sido agrupados para su estudio. Incluyen fechas, rituales, hechos históricos y costumbres de la época. En tres de ellos, el *Laud*, el *Vaticano A* o *Ríos* y el *Borgia*, aparecen dibujos de la diosa de la fertilidad y del maguey. Los mexicas nombraban a esta diosa *Mayauel*, mientras que los huastecos la llamaban *Tlazoltéotl*. En el *Códice Borgia* se ve a la diosa huasteca adornada con la nariguera *yacamextli* o pulque, y con la Luna, que es en realidad una olla de pulque con un conejo (Figura 5c). En otro dibujo, esta diosa está pariendo y cerca de

ella hay unos lazos amarrados, que representan a la “raíz del diablo”, que se usaba para elevar la fuerza del pulque. En la Figura 5d se ve a la diosa *Mayauel* junto a un ebrio. El dibujo incluye al Sol, que se eclipsa, y una olla de pulque adornada con flores, jade, banderas de sacrificio y rodeada por una serpiente. El conjunto se interpreta como la borrachera dando origen a la agresividad de la guerra, la mortificación, el peligro y el sacrificio.

### Documentos coloniales tempranos

A través de los documentos escritos durante el periodo colonial temprano podemos descubrir algunos aspectos de las costumbres, estructuras sociales y creencias indígenas, tal y como eran antes y poco después de la Conquista. De esta época hay códices escritos por escribas indígenas, y también hay libros, cartas y otros documentos invaluablemente escritos directamente por los españoles, ya fueran estos laicos o religiosos. Todos ellos testificaron esta época de cambios.

El *Códice Megliabecchiano* tiene información sobre la cultura espiritual mesoamericana. En él se observa un ritual mexica en el que los dioses del pulque y los



Figura 4. Vasos y jcaras decorados artísticamente para las bebidas fermentadas.

seres humanos conviven mientras beben pulque. De esto se deduce que el pulque era una bebida de prestigio en aquella época. En este documento se observa también una ceremonia huasteca, donde niños y niñas preadolescentes bebían pulque y realizaban bailes que simbolizaban el acto sexual (Figura 6a).

El *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis*, *Códice Martín de la Cruz*, o *Códice Badiano* fue elaborado por el herbolista Juan Badiano. Este hermoso documento es un catálogo con dibujos y descripciones de las hierbas útiles para los indígenas. En él se presenta el maíz, el cacao, el maguey y otros vegetales usados en la elaboración de los alimentos fermentados, como la vainilla negra (fermentada), llamada *mecaxóchitl* o *tloxóchitl* (Figura 6b), con la cual se preparaba una sabrosa infusión “para dar fuerza al cuerpo”.

El *Códice Florentino* nos muestra el papel ceremonial que tenían los alimentos para los mexicas. Por ejemplo, se observa el dibujo de la ceremonia de la bendición de las primicias en el templo de *Chicomecóatl*, durante la cual se ofrecían productos de maíz y bebidas fermentadas. Otra ceremonia interesante era la del pulque, dedicada al conejo silvestre o *tochtli*. Este

simpático animalito fue asociado con el pulque porque tenía su madriguera entre los magueyales y porque mostraba un “comportamiento desinhibido”, como el de los ebrios. Se decía que aquella persona que naciera en la fecha de esa celebración iba a ser un borracho. Como ejemplo hay un dibujo con tres conejitos ebrios alabando al pulque (Figura 6c). Otra imagen que aparece en este código es la técnica de recolección del alga microscópica *Spirulina*, que los mexicas llamaban *tecuitlatl*, *acuitlatl*, *azóquitl* o *amomoxtli*, y que es originaria del lago de Texcoco.

Por su parte, el *Códice Borbónico* nos muestra deidades y rituales indígenas, como el de la celebración en honor de *Mayauel*, diosa del pulque. Las figuras se complementan con glifos. El que tiene forma de tazón de pulque espumoso se lee como “embriaguez”, y el recipiente con cacao significa “riqueza”.

El *Códice Mendocino* se elaboró basándose parcialmente en otro código, llamado *Matrícula de Tributos Nahua*. En el *Mendocino* se observa uno de los tributos que enviaban los pueblos de *Tochpan* y *Tochtépec* (Golfo de México) a los mexicas, consistente en un manto con el dibujo de la vasija 2 conejo, *umetochtecomayo*,

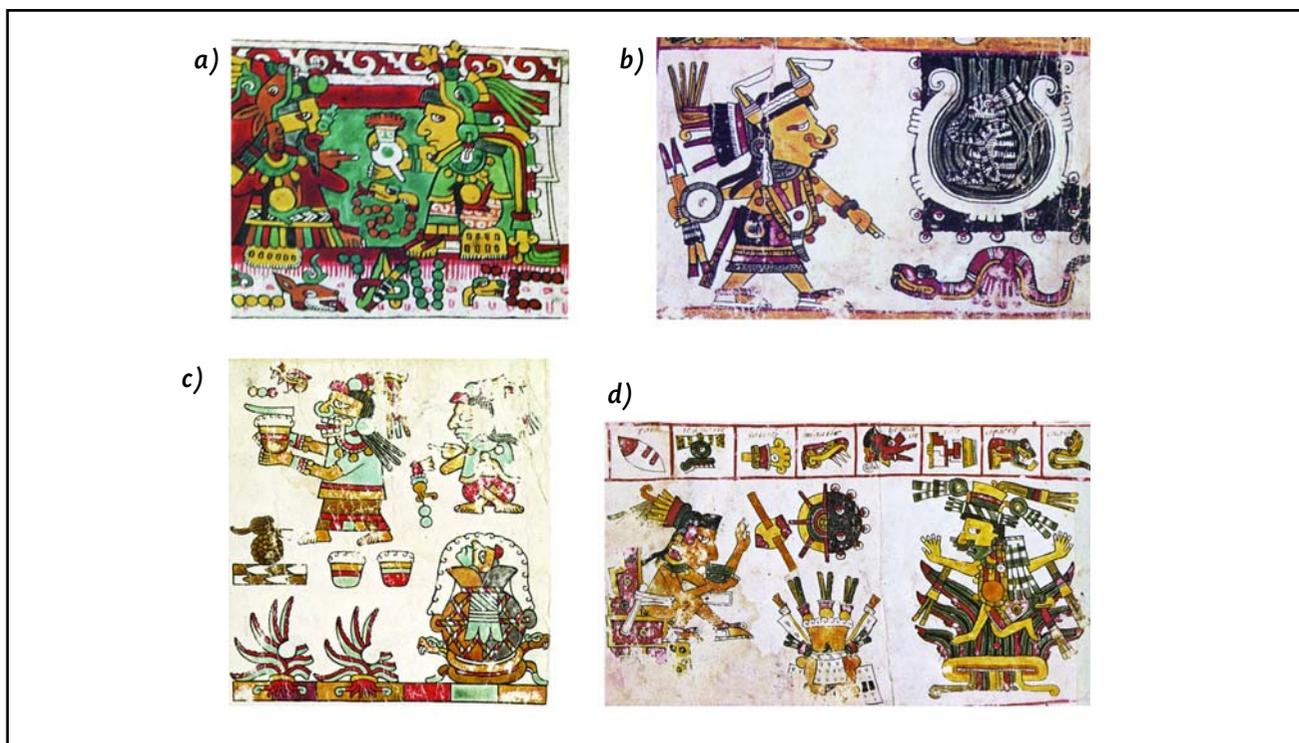


Figura 5. Alimentos fermentados en los códices prehispánicos.

representando a la deidad de la Luna y del pulque. En este códice aparecen dibujos con los castigos que se aplicaban a quienes mostraban embriaguez pública, causa de gran desprestigio, pudiendo llegar incluso hasta la pena de muerte por lapidación. Sin embargo, a los viejos y viejas sí les era permitido beber todo el pulque que desearan.

A diferencia de los códices, las crónicas de la Conquista fueron escritas por los españoles. En ellas se rescata buena parte de la tradición indígena de la época, incluyendo las costumbres de elaborar y consumir alimentos fermentados. En la crónica escrita por el soldado Bernal Díaz del Castillo, titulada *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, él reconoce que la embriaguez había estado severamente reprimida entre los mexicas antes de la llegada de los españoles, y que esta situación perdió control después de la Conquista. También menciona que las tortitas de alga *Spirulina* tenían sabor a queso.

Fray Bernardino de Sahagún, en su *Historia general de las cosas de Nueva España*, escribió en lengua castellana la interpretación de los dibujos del *Códice Florentino*; en el siguiente texto menciona algunas de las

diversas bebidas de cacao: “cacao hecho de mazorca tiernas, que es muy sabroso de beber; cacao hecho con miel de abejas, cacao hecho con *ueinacastli*, cacao hecho con *tlixóchitl* tierno (vainilla); cacao colorado, cacao hecho bermejo; cacao hecho anaranjado, cacao hecho negro, cacao blanco”. Para cada bebida, Sahagún describe la molienda de los granos, las jícaras agujereadas para colarlos, el modo de servirlos en gran variedad de jícaras, con tapas ricamente adornadas y cucharas de carey, y sus rituales. Otra bebida que menciona es el atole agrio (*atulli*), elaborado con agua de maíz agrio.

El fraile describe también una ceremonia mexicana en honor del dios *Izquitecóatl*, uno de los *Cezontotchtli* o “400 conejos”, y dice que preparaban una gran tinaja de piedra que rebozaba pulque, la *umetochtecómatl* (vasija 2 conejo), de la cual los viejos y los guerreros sorbían con grandes popotes (Figura 7a). En la Figura 7b podemos observar al dios *Tezcatzóncahtli* con una tinaja de “pulcre” o *uctli* (pulque) y un agave. A este pobrecito dios le atribuían la culpa de las malas acciones que cometían los ebrios.

En esta obra, Sahagún interpreta también al *Códice Borbónico*. Por ejemplo, hay una figura que representa

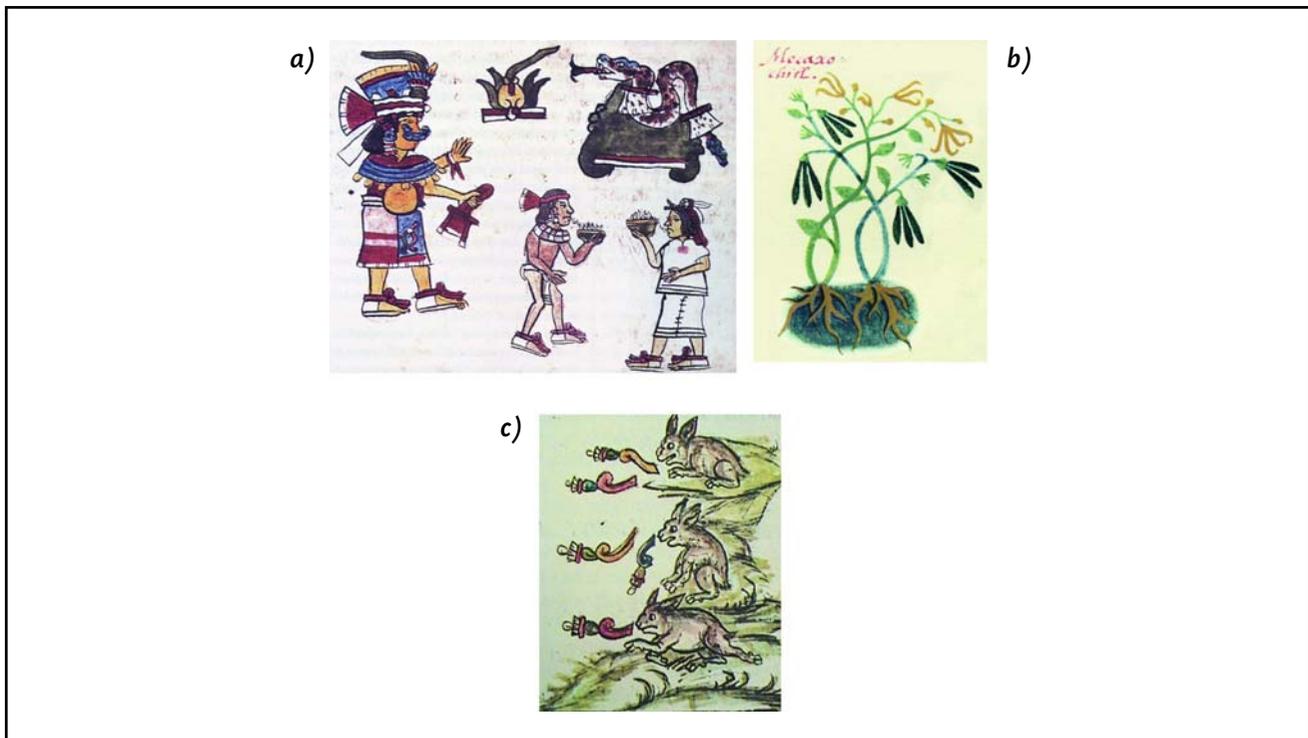


Figura 6. Alimentos fermentados en los códices novohispanos.

tres deidades: la diosa del pulque, *Mayauel*, ataviada con un tocado que simboliza a *Tlazoltéotl*, diosa de la carnalidad (o actividad sexual desmedida), y está vestida con una falda de jade, que es *Chalchuhlicue*, el agua que arrastra con todo. El conjunto lo describe como “la embriaguez destructora”, “la comedora de gente y de espanto”, o “la que trae pobreza y desgracia” (Figura 7c). Del *Códice Mendocino* explica una figura que tiene una pareja bebiendo pulque, con los glifos del desorden, la deshonra y la “raíz del diablo” a su alrededor. De este conjunto dice que “la embriaguez producía pobreza y amancebamiento” (Figura 7d). Al interpretar el *Códice Borgia*, el fraile deja claro que la diosa *Mayauel* fue quien supo primero cómo agujerar los magueyes para sacar la miel, con la que se hace el pulque.

Otra obra importante es la *Historia de las Indias de Nueva España e islas de tierra firme*, de Fray Diego Durán. En ella relata algunas ceremonias de los mexicas que se realizaban en distintas etapas del año. Inicia su descripción con el mes de junio, con la celebración “del descanso de los instrumentos de labranza”. En esta ceremonia preparaban un tamal cocido de maíz y frijol (*etzalli*), que se considera el “bisabuelo” del pozol (be-

bida preparada a base de masa agria de maíz). Durante las primicias que se celebraban en julio hacían sacrificios y ofrendas a *Xilonen* (Figura 2c), que incluían al pulque y a los tamales agrios (*xocotamalli*). En agosto ofrecían a los muertos el *xocotamalli*. Como septiembre era el mes de las cosechas abundantes, festejaban al árbol central (*xócotl*) con pulque y otros alimentos. Para la bendición a los árboles frutales que realizaban en diciembre ofrecían el pulque azul (*matlalocli*). Los mexicas decían que durante las lluvias de principio de enero bajaban los dioses (*tlaloques*), a quienes celebraban con alimentos y pulque en pequeñas jícaras y, a finales de enero, consumían el atole agrio (*xocoatolli*).

El médico Francisco Hernández escribió varias obras sobre plantas comestibles y medicinales y sobre minerales. En su *Historia de las plantas de Nueva España* hizo detallados dibujos del maguey pulquero con su jote (florescencia). También narra que para elaborar atole agrio de maíz negro (*xocoatolli*), la masa se mezclaba con un poco de masa agria anterior y se dejaba fermentar por cinco días. La masa fermentada se deshacía en agua y se cocía, añadiendo chile y sal. Esta bebida la tomaban por la mañana los enfermos “para que les

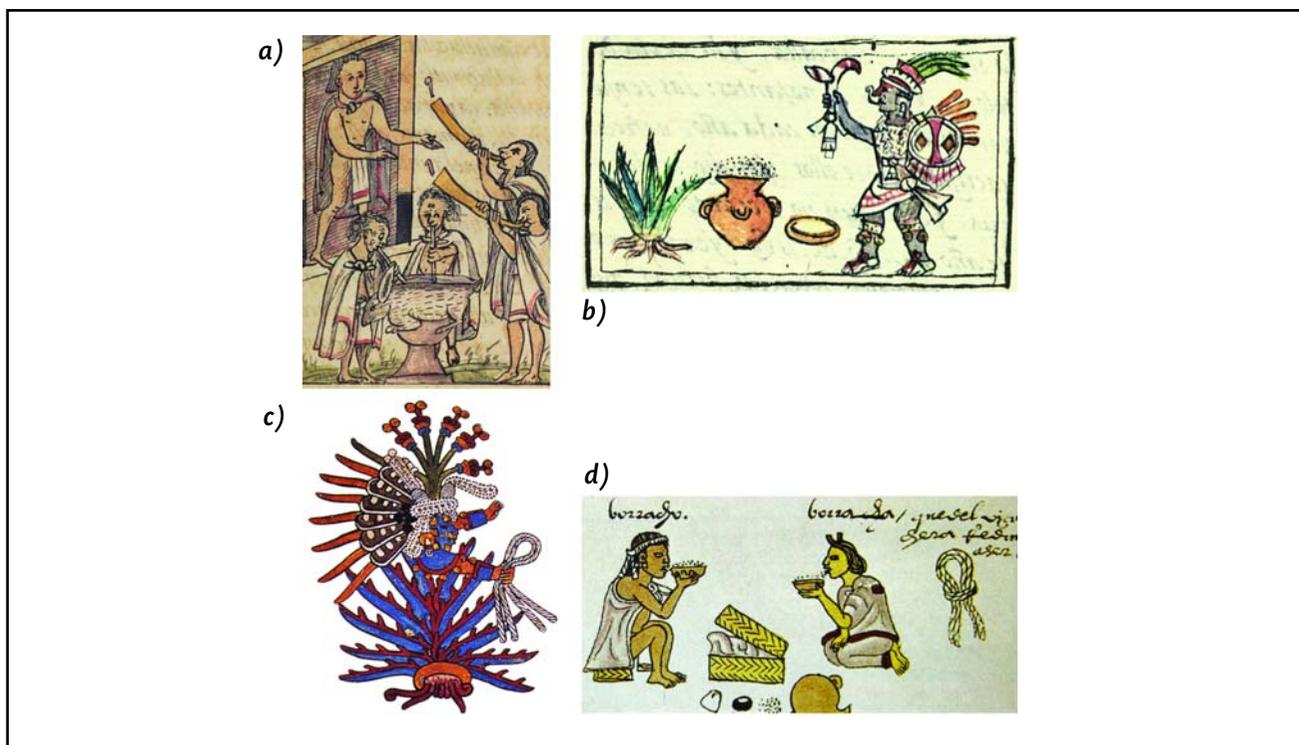


Figura 7. Descripciones de los códices por Sahagún.

limpiara el cuerpo, provocara la orina y purgara el vientre”. Este médico también describió diversas bebidas de cacao, como el *atextli*, el cual se preparaba con 100 granos de cacao molido y maíz, y se aromatizaba con vainilla (*mecaxóchitl* o *tlixóchitl*). Con 25 granos de una semilla semejante al cacao, el pataxtle o *quauhpataxtli*, se preparaba otra bebida más dulce. El verdadero chocolate (*chocolatl*) se elaboraba con semillas de cacao y pochote (árbol de madera porosa), en partes iguales, a la que se le añadían maíz. Todas estas bebidas se batían para hacer abundante espuma, antes de servir las.

En la *Relación de Ataulauca*, Hernández aclara que las bebidas de cacao se reservaban para los principales, por lo que los indígenas pobres no tenían más remedio que tomar una bebida fermentada de jobo, que es una especie de ciruela silvestre. También bebían *tepexonacate*, hecha con cacao y cebollas silvestres. En otra de sus cartas, el médico señala que los pobladores de un territorio que ahora corresponde al estado de Oaxaca solían beber pulque, chocolate, *tepexonacate* y la bebida del jobo. Su obra *Rarum Medicarum Novas Hispanae Thesaurus* es un tratado que explica el uso medicinal que los pueblos mesoamericanos hacían de las hierbas. Como ejemplo menciona que los brebajes de cacao y vainilla eran los indicados para aliviar la tos. Finalmente, en su *Historia de los minerales*, este prolífico autor describe el procedimiento de recolección, preparación y cocimiento de las tortas de la microalga *tecuítlatl*.

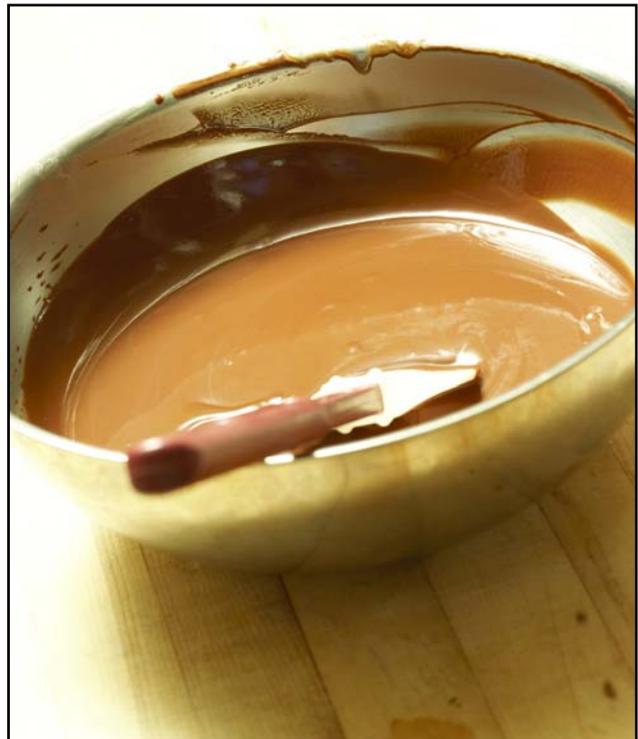
La cultura maya fue retratada en la *Relación de las cosas de Yucatán*, escrita por fray Diego de Landa. En ella se describe el procedimiento de nixtamalización y la elaboración del *pozol* fermentado: “...de lo medio molido dan a los trabajadores, caminantes y navegantes grandes pelotas y cargas y que dura algunos meses con sólo acedarse [agriarse]; y que de ello toman una pella y deslíenla en [agua]... beben aquella sustancia y se comen lo demás y que es sabroso y de gran mantenimiento...”. Otra bebida que menciona es el *chi* o *balché*, que preparaban los mayas con miel y corteza del árbol del mismo nombre. Se sabía desde entonces que la corteza se añadía para acelerar la fermentación y producir un alto grado alcohólico, aunque daba un olor nauseabundo. Esta bebida se ofrecía a las deidades regionales, *bacabs* y *chacs*, en las fiestas de las primi-

cias. El fraile incluye también procedimientos de elaboración de varias bebidas de cacao y describe sus sabores.

Domingo Lázaro de Arregi, en su *Descripción de la Nueva Galicia*, nos brinda el primer testimonio del mestizaje en la elaboración de una bebida fermentada, conocida actualmente como tequila o mezcal: “...los mexcales son muy semejantes al maguey, y de su raíz y asientos de las pencas... exprimiéndolas así asadas, sacan un mosto por alquitara, más claro que el agua y más fuerte que el aguardiente y de aquel gusto... úsanle en lo común con tanto exceso que desacreditan el vino y aun la planta...”.

Otro fraile, fray Toribio de Benavente (conocido como *Motolinía*) se caracterizó por su acercamiento a los indígenas. En los *Memoriales o libro de las cosas de la Nueva España* reseñó los numerosos usos y productos del maguey durante el siglo XVI, reconociendo al pulque como el principal. También dice haber oído llamar *mexcalli* a un licor hecho con mezcal o maguey cocido, “que los españoles dicen que es de mucha sustancia y saludable”.

Se han podido rescatar algunas cartas escritas informalmente entre particulares, como la *Relación de*



*Dzonot*, de Pedro Sánchez de Aguilar, o la que escribió el encomendero Juan de Urrutia, denominada *Relación de la villa de Valladolid*, o las *Cartas de fray Alonso Ponce*. En ellas se confirma la importancia económica del cacao y se mencionan los alimentos que ofrecían los mayas a sus dioses y a los personajes importantes, entre los cuales nunca faltaba el *balché*, que elaboraban con la corteza del árbol y con miel de las colmenas cercanas a los pueblos. Antonio de Ciudad Real mencionó algunas costumbres de los lacandones (en Chiapas), y el uso de las semillas de cacao como moneda de intercambio.

Según Álvar Núñez Cabeza de Vaca, los indios del norte de Mesoamérica preparaban una bebida fermentada del jugo de la tuna que llamaban *areito*, y tenía usos ceremoniales. Los mexicas la nombraban *nochochtli*, pero actualmente es conocida como *colonche*.

Ya en el siglo XVI, fray Francisco Jiménez reseña los usos del maguey: "...cuando se quitan los pimpollos [pencas], cortándolos con navajas de piedra, mana de aquella con cantidad cierto zumo o licor [...] del cual licor se hace vino, vinagre...". También describe la elaboración del destilado que realizaban y menciona algunas características del mismo.

### Conclusiones

Las fuentes históricas que nos legaron los pueblos mesoamericanos, así como los cronistas, frailes y funcionarios de la corona española, nos permiten acercarnos a los alimentos que se preparaban por procesos intencionales de fermentación. Por sus sabores y propiedades, algunos de ellos llegaron a ser considerados símbolos de prestigio o desprestigio y de poder, fueron medios de intercambio económico entre los pueblos y dignas ofrendas para sus dioses. La conquista española divulgó su uso y permitió conocer también sus atributos curativos. Con el tiempo, las costumbres y los significados fueron transformándose, pero muchos de aquellos alimentos fermentados aún persisten en la tradición culinaria mexicana.

Conocer las fuentes históricas originales en las que se ilustran y describen los alimentos fermentados permite a los investigadores de diversas disciplinas, y al público en general, acercarse al universo fascinante de

las tradiciones culinarias ancestrales de los pueblos indígenas, que constituyen una raíz fundamental del gusto multicultural actual del pueblo mexicano.

### Para saber más

Colección "Códices Mexicanos", México, Austria y España, Fondo de Cultura Económica, Akademische Druck- und Verlagsanstalt y Sociedad Estatal Quinto Centenario.

Colección de la revista *Arqueología Mexicana*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Instituto Nacional de Antropología e Historia/Editorial Raíces. Colección *La cocina mexicana*, México, Clío.

### Bibliografía

De la Cruz, Martín (1991), *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbi*, edición facsimilar del manuscrito azteca de 1552, según traducción del latín de Juan Badiano, México, Fondo de Cultura Económica/IMSS.

Durán, Diego (1995), *Historia de las Indias de la Nueva España e islas de tierra firme*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, colección "Cien de México".

Hernández, Francisco (1959–1985), *Obras completas* (7 volúmenes), México, Universidad Nacional Autónoma de México.

Sahagún, Fray Bernardino de (1979), *El manuscrito 218-20 de la Colección Palatina de la Biblioteca Medicea Laurenziana (Italia)*, edición facsimilar supervisada por la propia Biblioteca y el Archivo General de la Nación, Méxi-

**Ma. de Lourdes Escamilla Hurtado** es doctora en ciencias por la Universidad Autónoma Metropolitana y tiene una maestría en ciencias por la Universidad de Hiroshima, Japón. Realiza actividades de investigación y docencia sobre alimentos fermentados en el Departamento de Biotecnología de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa, donde es profesora-investigadora titular desde 1982.  
mleh@xanum.uam.mx

**Ma. Guadalupe Escamilla Hurtado** es antropóloga social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Es presidenta del Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales, A. C. Su área de especialización es la evaluación de la educación superior, y es subdirectora de investigación en el Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social (CIESAS).  
gpeescam@juarez.ciesas.edu.mx

