



Disponible en [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com)

## Anales de Antropología

Anales de Antropología xxx (2017) xxx–xxx

[www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia](http://www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia)



Artículo

# Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas

*Understanding the flavour lexicon among the Ancient Nahuas*

Elena Mazzetto

Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Circuito Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán 04510, Ciudad de México, México

Recibido el 23 de enero de 2017; aceptado el 21 de marzo de 2017

### Resumen

En este artículo se realiza un primer acercamiento clasificatorio al léxico del sabor en el náhuatl clásico del siglo XVI, tratando de contestar a dos preguntas: ¿cómo se definían la buena y la mala comida para los antiguos nahuas? ¿Cuáles tenían que ser sus características? La metodología de esta investigación está inspirada en los trabajos etnográficos basados en la construcción cultural del sabor entre distintos grupos indígenas de México. Se enfoca en el análisis de las fuentes en náhuatl del siglo XVI, en particular el *Códice Florentino* de Bernardino de Sahagún, así como distintos diccionarios. Los términos utilizados con más frecuencia se han analizado en sus contextos, destacando el poderoso sentido metafórico que conllevan los vocablos que describen el sabor de los alimentos. Los platillos caracterizados por sabores específicos, así como los múltiples niveles de lectura de las palabras que los describen representan una clave de lectura significativa para proponer nuevas interpretaciones acerca del universo religioso náhuatl y de sus prácticas rituales.

© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

*Palabras clave:* Léxico náhuatl; Sabores; Alimentos; Religión náhuatl

### Abstract

This article represents the initial classification of the lexicon of taste in sixteenth-century Classical Nahuatl, by attempting to answer two questions: “How did the Ancient Nahuas define good food and bad food?” and “What were their respective characteristics?” This research, whose methodology is inspired by ethnographic studies of the cultural construction of taste among various indigenous groups in Mexico, focuses on an analysis of Nahuatl-language sources from the sixteenth century, in particular the Florentine Codex by Bernardino de Sahagún, as well as various dictionaries. Frequently used terms are analysed in context, highlighting the powerful metaphors which underlie words that describe food flavours. Some dishes, characterised by specific flavours as well as by words with the multiple layers of meaning are key to a meaningful interpretation of the Nahuatl religious universe and their ritual practices.

© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. This is an open access article under the CC BY-NC-ND license (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

*Keywords:* Nahuatl lexicon; Flavours; Food; Nahuatl religion

### Introducción

El trabajo que presento en estas páginas es un acercamiento clasificatorio al estudio del léxico del sabor en la sociedad náhuatl prehispánica, un tema de investigación que se adscribe en la corriente teórica conocida como antropología de los senti-

dos. Según esta disciplina, las distintas percepciones sensoriales no representan solamente el resultado de determinadas acciones fisiológicas, sino que están estrechamente vinculadas con una precisa orientación cultural (Classen, 1997, p. 401; Le Breton, 2007, p. 13). Si, en palabras de Walter J. Ong (1971, p. 11), cada sociedad percibe y experimenta una “organización sensorial propia”, esto significa que una cultura determinada elige una trama única de valores y significados para interpretar el mundo en el que está inmersa y las respuestas sensoriales a sus acciones”. El “modelo sensorial” teorizado por Constance

Correo electrónico: [elena.mazzetto@yahoo.it](mailto:elena.mazzetto@yahoo.it)

La revisión por pares es responsabilidad de la Universidad Nacional Autónoma de México.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.antro.2017.03.003>

0185-1225/© 2017 Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas. Este es un artículo Open Access bajo la licencia CC BY-NC-ND (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Cómo citar este artículo: Mazzetto, E. Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas. *Anales de Antropología* (2017), <http://dx.doi.org/10.1016/j.antro.2017.03.003>

Classen (1997) está basado precisamente en el postulado de que si la percepción está condicionada por la cultura, entonces la manera con la que los seres humanos perciben el mundo es tan variada cuanto son variados y numerosos los grupos culturales (Classen, 1997, pp. 401-403). Como subraya atinadamente Classen, el nacimiento de las teorías evolucionistas de Charles Darwin, y después las aportaciones de Sigmund Freud, tuvieron como resultado —a lo largo del siglo XVIII y sobre todo del XIX— la progresiva supremacía de la vista sobre los otros sentidos, como por ejemplo el olfato o el gusto, considerados como huellas de las etapas más primitivas del hombre, una prueba de su “animalidad” pasada (*Ibidem*). Ahora bien, la tarea del investigador es precisamente descubrir la relación entre los significados sensoriales y las prácticas culturales atribuidas a un grupo humano, privilegiando el análisis de todas las percepciones, como el olfato, el gusto y el tacto, bastante descartadas en la historia de los estudios culturales<sup>1</sup>.

Con respecto al área de las Américas, la trascendencia de los cinco sentidos se hace indiscutible en la obra de Claude Lévi-Strauss. A través del análisis de distintos mitos de América del Sur, en el capítulo titulado “Fuga de los cinco sentidos” de su libro *Lo crudo y lo cocido*, el antropólogo establece una relación significativa entre el origen de la vida breve del hombre y la realización de actividades sensoriales específicas, mismas que pueden ser auditivas, gustativas, olfativas, etc. La acción de oír, gustar, oler o ver cosas determinadas representaría el acto que entrena la sucesión de las generaciones y el nacimiento de la vida terrenal. Asimismo, se trata del idéntico conjunto de actividades sensoriales que pueden rejuvenecer e inclusive resucitar a los hombres. En cambio, el no realizar estas mismas acciones sería la clave para prevenir la muerte (Lévi-Strauss, 2015 [1964], p. 164).

En su tesis titulada *Inca Cosmology and the Human Body*, Classen (1993) explora las relaciones entre la cosmología inca y el cuerpo humano, descifrando los mitos y las prácticas rituales andinas a través de la importancia atribuida al olfato, al gusto y al tacto. Estos sentidos se vuelven elementos significativos para clasificar el universo. Llegando por fin a Mesoamérica, hay que subrayar que en los últimos años distintas disciplinas como la historia de las religiones y la arqueología han dedicado una atención particular al estudio de la sensibilidad sensorial —y olfativa en particular— como clave para la comprensión del universo mesoamericano. Las concepciones alrededor del cuerpo humano entre los antiguos mayas y de su relación con el entorno natural, físico y sensorial es el tema de la obra titulada *The memory of bones*, de Houston, Stuart y Taube (2006), inspirada

en *Cuerpo humano e ideología de Alfredo López Austin (1980)*. Más recientemente, la obra colectiva *De olfato - Aproximaciones a los olores en la historia de México*, editada por Élodie Dupey García y Guadalupe Pinzón, propone un rico acervo de estudios sensoriales donde destacan problemáticas como el análisis iconográfico de las representaciones del olor en los códices del Centro de México (Dupey García, 2015a, pp. 24-29, 2015b, en prensa) y la materialidad y simbolismo de las sustancias fragantes empleadas en las prácticas funerarias de las élites mayas del período Clásico (Vázquez de Ágredos, Tiesler Blos y Romano Pacheco, 2015, pp. 30-35, en prensa).

Este interés renovado hacia las percepciones, en la historia de los estudios culturales, vuelve aún más necesario profundizar conceptos clave como el de la percepción del sabor en el contexto de una cultura determinada. El examen de las declinaciones del gusto y sus denominaciones es precisamente el tema de esta investigación. Tiene como inspiración una metodología clasificatoria empleada con éxito en trabajos etnográficos realizados con múltiples grupos indígenas en México, como los mayas mochó y los rarámuri.

¿Cuáles son los límites de esta investigación? Por supuesto, la naturaleza de las fuentes a disposición de los investigadores. De hecho, si los antropólogos pueden realizar encuestas pormenorizadas contando con el apoyo de informantes autóctonos, hablantes de un idioma específico y con los que se pueden desarrollar pláticas explicativas sobre temas de investigación, los historiadores se tienen que conformar exclusivamente con documentos escritos en el siglo XVI. Estos textos presentan características marcadas: se trata de una cantidad limitada de documentos, tratan temas que a menudo se alejan mucho de lo que se puede considerar útil para el análisis del léxico del sabor en un contexto alimentario, y por fin, hay que considerar la personalidad de los religiosos que los redactaron. Estos basaban sus entrevistas en preguntas rígidas que a veces no dejaban espacio a una interpretación más profunda del universo cultural indígena. Estas preguntas solo se enfocaban en los temas que consideraban útiles e interesantes para sus finalidades de evangelización. La consecuencia de estas reflexiones desemboca en la conciencia de que el análisis que se presenta en estas páginas es parcial, viciado —al menos en parte— por estas barreras interpretativas.

### El léxico del gusto en el náhuatl clásico

En el campo del concepto cultural del sabor, un trabajo precursor es el libro de Perla Petrich, publicado en 1985, *La alimentación mochó: acto y palabra*. En estas páginas —así como en el artículo que publicó tres años después, “L'alimentation mochó: principes de classification”— la autora analiza el código gustativo mochó a través de un extenso estudio etnolingüístico, tomando en cuenta los alimentos principales que componen la comida diaria y festiva —entre los que el maíz desempeña el papel principal— así como el cultivo, los distintos tipos de técnicas de cocción y la importancia de los alimentos en los contextos terapéuticos. A través de las que la autora define como “categorías gastronómicas” y “categorías de consumo”, se analizan las características de los alimentos con base, antes de todo, en su consistencia, esto es, el aspecto prioritario en la percepción

<sup>1</sup> Existen importantes excepciones. Marshall McLuhan (1962) y Walter Ong (1967) se pueden considerar precursores de la actual corriente antropológica basada en el estudio de las percepciones sensoriales, ya que evidenciaron como el privilegiar un sentido sobre otro —en el caso del mundo occidental, la vista— está relacionado con los medios de comunicación principales a disposición de un grupo. Se trata precisamente de reflexiones que permitieron avanzar en la formulación de paradigmas sensoriales alternativos. Otras aportaciones significativas son la de Alain Corbin (1986) y la de Paul Stoller (1989), mismos que se dedicaron respectivamente al estudio de la percepción del olor en la sociedad francesa y de los sentidos del olfato, del gusto y del oído en la sociedad songhay.

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/7550587>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/7550587>

[Daneshyari.com](https://daneshyari.com)