

# HISTORIA DE UN EXCESO: TEOTIHUACAN

## DEL ESPLENDOR AL CAOS ECOLÓGICO

Por Alberto Peralta de Legarreta  
Fotografía de Gabriel Morales

AL MIRAR LA ENORME Y ANTIGUA TEOTIHUACAN Y EL ENTORNO ECOLÓGICO QUE LA ENVUELVE, ES INEVITABLE PREGUNTARSE CÓMO UN PAISAJE TAN DESOLADOR PUDO DAR SUSTENTO A UNA CIUDAD QUE LLEGÓ A ALBERGAR HASTA 150.000 HABITANTES.

Alberto es etnohistoriador y docente del CESSA, donde imparte la materia de Cultura gastronómica de occidente y de México. [www.alberto-peralta.com](http://www.alberto-peralta.com)

Gabriel es arqueólogo y fotógrafo, trabaja en el proyecto de patrimonio cultural y educación ambiental de Centros Ecoclub.

A nadie deja de asombrar que un antiguo complejo urbanístico como Teotihuacan esté erigido en medio de un valle salpicado de magueyes, pirules y nopaleras, al pie de cerros ralos cuya sequedad es difícil de comprender. Lo cierto es que la llamada "ciudad de los que se convierten en dioses" no siempre tuvo el tamaño que hoy observamos: poco antes del S. I a.C., este sitio vecino al lago de Texcoco era apenas una aldea cuya economía se basaba en la pesca, la recolección, la agricultura, un incipiente intercambio comercial y algo que bien podríamos llamar "turismo religioso".

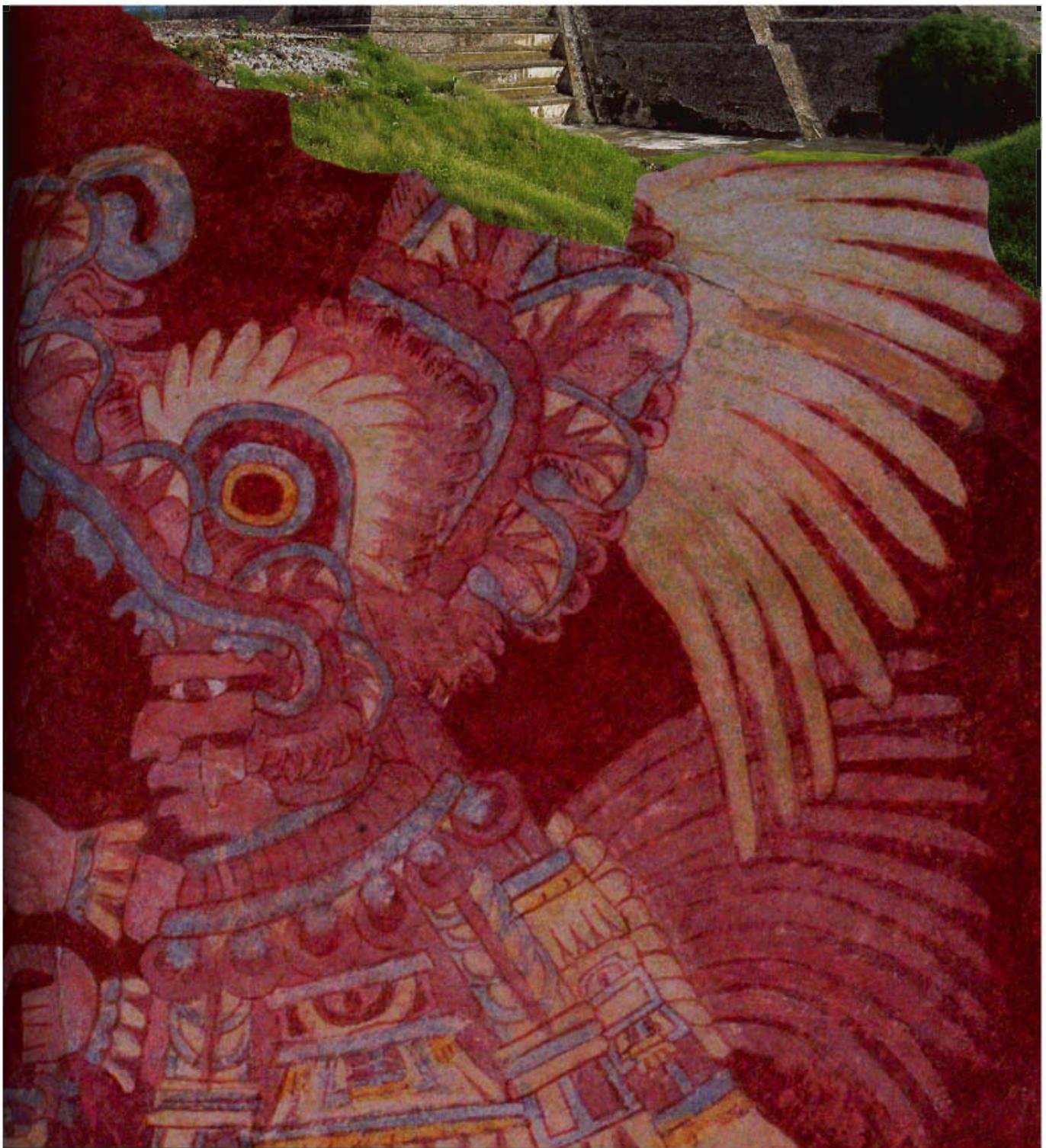
Gracias al monopolio de la obsidiana, indispensable para la elaboración de herramientas, Teotihuacan alcanzó su mayor desarrollo entre los años 350 y 550 d.C. Con esto se convirtió en una auténtica central de abastos mesoamericana: sus barrios se organizaron por oficios y etnias, las calles y mercados se poblaron de personas de diversas culturas, credos y lenguas que ayudaban a importar ideas, materias primas exóticas, artefactos y, desde luego, alimentos. La mesa teotihuacana debió incluir muchas variedades de granos, carnes y guisos provenientes de todo México.

### EL ECOSISTEMA

Los recursos alimenticios llegaban de los alrededores y del cercano complejo del lago de Texcoco. Las aguas de esos lagos aportaban una cantidad importante de charales y pescado blanco, que probablemente llegaban a Teotihuacan secos o salados. También se pescaban pequeños crustáceos

como los acociles y se recolectaba hueva y larvas de insectos, además de algas como la espirulina o *Tecuitlatl*. Gracias a ingeniosas trampas y redes, se capturaba una gran variedad de anfibios y aves migratorias, como los patos, para ser vendidas y después cocinadas y sazonadas con la sal ob-

tenida en las riberas. Otros animales como conejos y guajolotes probablemente fueron criados en forma doméstica en Teotihuacan; los quelites, el chile, el frijol y otros vegetales frescos se producían en los campos alejados, en un clima y una tierra que se deterioraba con el paso del tiempo.



## ¿QUÉ PODÍA CONSEGUIR UN TEOTIHUACANO EN EL MERCADO?

En el mercado se intercambiaban aves como el guajolote y las codornices. También había carne de venado traída del sureste, perros vivos, tuzas y conejos. Dependiendo de la temporada, se ofrecían insectos, larvas, algunos anfibios y reptiles. Estos alimentos se podían complementar con plantas poco conocidas: chiles secos y frescos, quelites (hierbas

silvestres comestibles) de muchos tipos como quintonil, papaloquelite, epazote y huautzontle. Se podían encontrar raíces como el chinchayote, el guacamote, la yuca y jugosos camotes de diversos colores; frutas como la guayaba, tejocotes, capulines, tunas, y con suerte, chicozapotes y varios tipos de zapote. Se intercambiaban diversas flores comestibles,

amaranto tostado, maíz de muchos colores y tamaños; frijoles y legumbres como chayotes, calabazas, jitomates, hongos, tomates y ejotes. Había lugar para los alimentos preparados como tortillas, atoles y tamales, además de los utensilios para servirlos, producirlos y degustarlos: pieles, cazuelas, mantas, vasos, cuchillos de pedernal, molcajete y palas de madera.

A pesar de la bonanza económica, la ciudad no pudo evitar que su creciente población se viera afectada por la falta de agua. Las clases privilegiadas, miembros de la teocracia en el poder, realizaron obras hidráulicas para llevar agua corriente a sus palacios y construyeron cisternas que, gracias a las lluvias, garantizaban el abasto. Mientras tanto, la mancha urbana de las clases menos favorecidas se extendía por el valle: los campos se inutilizaron y talaron los bosques para obtener leña para los fogones y madera para construir viviendas y obtener la cal necesaria para el estuco con que eran recubiertos los enormes edificios de la ciudad.

Hacia el año 600 d.C., el valle de Teotihuacan se convirtió en un páramo cuyo abasto dependía del comercio, una ciudad inestable que fue quemada en varias ocasiones debido a las revueltas producto de la escasez de leña, agua, granos y carne necesarios para subsistir. Si a esto sumamos que por

Huehuateotl, el dios mesoamericano del fuego, amparaba los fogones y convertía las casas en verdaderos hogares: en Mesoamérica, una casa construida no adquiría la calidad de hogar sino hasta que en ella ardía el fuego, que no sólo cocía los alimentos sino que congregaba a la familia al centro de la casa.

esos años ocurrió una fuerte sequía, la ciudad se encontraba a punto del colapso ecológico. La situación fue aprovechada por las ciudades rivales de la periferia, que pronto invadieron rutas de comercio y prácticamente sitiaron a Teotihuacan, ahogándola lenta e irremisiblemente. La ciudad fue abandonada hacia el año 750 para no ser poblada jamás.

Atrás quedaban la riqueza y la posibilidad de vivir con holgura en la ciudad más grande de aquel mundo. Se habían ido los venados, las aves, los anfibios y los insectos; el maíz, el chile, el frijol y los demás frutos no crecían más en la tierra agrietada, y los quelites silvestres no constituían suficiente mantenimiento. En medio de ese nuevo desierto quedó la ciudad derruida, y los platos, metates y comales –que antes congregaran a la gente– fueron abandonados. La ciudad no olió más a guisados ni se escuchó más el murmullo de su mercado o de sus talleres.



## ALGUNOS POSIBLES GUISADOS EN TEOTIHUACAN

Aunque no existe manera de probarlo con exactitud, pues no quedan restos arqueológicos suficientes, no cabe duda de que los teotihuacanos contaron con una cocina variada y compleja. Con seguridad fueron capaces de producir esquites, tamales sin grasa rellenos, carnes guisadas, tortillas y atoles de distintos tipos, que for-

maban parte central del sustento. Contaban con maíz nixtamalizado y carne seca que bien pudieron condimentar con salsas hechas en mortero. Asaban, tostaban u homeaban algunos alimentos, entre los que había mamíferos, insectos y pequeños reptiles mezclados con maíz quebrado, sazonados con chiles, flores y

hierbas. Nada impide que hayan cocinado sopas o guisados complejos. Sabemos que en su búsqueda del equilibrio, el mesoamericano se negó a desperdiciar absolutamente nada. Bebían aguas de frutas, aguamiel, tepache y otras bebidas sagradas, como el pulque y los fermentados de maíz.