
Los mecanismos de la tradición: un caso

Herón Pérez Martínez
El Colegio de Michoacán

La tradición como categoría hermenéutica

El concepto de tradición se refugió durante mucho tiempo en el universo religioso y desde allí presidió durante al menos cuatro siglos una gran polémica que se abre en la Reforma y examina el Concilio de Trento, y que recibe nuevos bríos en la década de los sesenta de este siglo XX en el seno de las discusiones promovidas por el Concilio Vaticano II. Contrapuesto a “escritura”, se entendió allí por tradición “el conjunto de las verdades de fe que no están contenidas directamente en la revelación escrita, sino que se fundan en la enseñanza constante y en las instituciones de una religión”.¹

En el seno de las ciencias sociales, definidas, multiplicadas y revigorizadas en este siglo, el concepto de tradición fue abriéndose paso penosamente en el interior, sobre todo, de una disciplina que refugiada también en el mundo religioso, fue rescatada por la filosofía el siglo pasado y hoy se precia de ser una de las ciencias de la literatura. Me refiero a la hermenéutica.

Nacida en el seno de la cultura griega como opuesta ya a la mántica, al arte adivinatorio, la hermenéutica recibió originalmente el encargo de interpretar la tradición religiosa. Llevando en el nombre² sus vínculos de origen con los mensajes de los dioses, Platón³ llama a los poetas “intérpretes de los dioses”. De allí que los rapsodas sean, simplemente, los “intérpretes del intérprete”, que sería Homero.⁴ Filón de Alejandría, al comentar aquel pasaje del *Éxodo* (4, 13-16) en que Aarón es nombrado “boca” de Moisés, lo traduce a la

terminología platónica diciendo que Aarón es el hermeneuta de Moisés.⁵ Esta vinculación de origen con el mundo religioso, la hizo entrar, viajar y permanecer en la cultura occidental, como se sabe, a lomos de la *Biblia*. En efecto, si bien se entendió siempre por hermenéutica “la disciplina que enseña las reglas para interpretar bien un libro”,⁶ durante mucho tiempo y aún en nuestro días, se entendió que ese libro era, sin más, la *Biblia*.

La historia moderna de la hermenéutica, sin embargo, se remonta a la figura de Schleiermacher.⁷ Él hizo una serie de planteamientos sobre la comprensión en el proceso de comunicación humana que, sin embargo, no llegó a desarrollar: la comprensión en la comunicación humana, diría, proviene del hecho fundamental de comparar la condición humana. No diferencia, sin embargo, la comunicación oral de la escrita; ni profundiza en aspectos como la relación entre la situación de comprensión y la situación de expresión. Para Schleiermacher, por ejemplo, conocer los contextos históricos no es un componente de la comprensión, sino presupuesto suyo. Distingue entre la interpretación meramente gramatical y la técnica o psicológica, que consistía, fundamentalmente, en reconstruir el origen del texto desde su creación por el autor: el intérprete debe integrarse a ese proceso.

Su sucesor Wilhelm Dilthey desarrollará esta intuición de Schleiermacher: la comprensión se finca en una reproducción psicológica por el intérprete del proceso creativo del texto.⁸ Dentro de esta línea de búsqueda del horizonte de la hermenéutica hay que señalar, como sucesor de Dilthey, a Martin Heidegger con su *Sein und Zeit*, quien utiliza el término “hermenéutica” en un contexto más fundamental que el de las *Geisteswissenschaften*: el ontológico.⁹

La hermenéutica, empero, en las últimas décadas se ha salido de sus viejos recorridos y ha tomado nuevas funciones no sólo en los viejos terrenos de las ciencias bíblicas, en donde surge una vertiente conocida como la “nueva hermenéutica”,¹⁰ sino en los dominios de otras ciencias como la del derecho, la historia o la literatura,¹¹ con protagonistas como Emilio Betti con su *Teoria generale della interpretazione*,¹² Hans-Georg Gadamer con su *Wahrheit und Methode*,¹³ J. F. Bernardo Lonergan con su luminoso *Insight: A Study of Human Understanding*,¹⁴ Paul Ricoeur en obras como *Finitude et culpabili-*

té,¹⁵ *De l'interpretation: essai sur Freud*¹⁶ o *Le conflit des interprétations*¹⁷ y, en fin, el Umberto Eco de *I limiti dell'interpretazione*.¹⁸

De esta lista de refundadores de la hermenéutica es Hans-Georg Gadamer quien quizá más ha contribuido al desarrollo de la hermenéutica y quien, desde luego, más nos interesa aquí por haber incorporado a esta reflexión el concepto de tradición. El concepto, por él acuñado, de la “fusión de horizontes” le permite delinear el importante papel que en todo proceso interpretativo tiene la tradición. En efecto, para Gadamer, la comprensión es histórica. Para asentar esta historicidad de la comprensión como principio hermenéutico, asume el postulado heideggeriano de la preestructura de la comprensión: el prejuicio es el punto de referencia primario de la comprensión histórica, es su condición. Con el prejuicio, Gadamer rehabilita la tradición:

Nos encontramos siempre en tradiciones, y éste nuestro estar dentro de ellas no es un comportamiento objetivador que pensara como extraño o ajeno lo que dice la tradición; ésta es siempre más bien algo propio, ejemplar o aborrecible, es un reconocerse en el que para nuestro juicio histórico posterior no se aprecia apenas conocimiento, sino un imperceptible ir transformándose al paso de la misma tradición [...] En cualquier caso la comprensión en las ciencias de espíritu comparte con la pervivencia de las tradiciones un presupuesto fundamental, el de sentirse interpelado por la tradición misma.¹⁹

Según Gadamer, las llamadas “ciencias del espíritu” se distinguen de las ciencias de la naturaleza precisamente en el hecho de que opera en ellas “un momento de tradición en el comportamiento histórico-hermenéutico”.²⁰ Frente a la unidad de objeto en las ciencias de la naturaleza, las ciencias del espíritu no tienen un “objeto idéntico” de investigación, funcionan como una especie de pluralidad de voces que tiene siempre como punto de referencia permanente el pasado. La tradición, por una parte, es el horizonte indispensable para la interpretación desde dos actitudes diametralmente opuestas hacia ella. Por una parte, la posición correcta de quien quiere comprender el pasado es estar inmerso en una tradición; por otra, el estar conectado a una tradición es un obstáculo en la medida

de que quien interpreta debe asumir una prudente distancia. El intérprete, por tanto, debe asumir, dialécticamente, con respecto a la tradición, una postura intermedia al mismo tiempo de extrañeza que de familiaridad con respecto a la tradición: distancia histórica al mismo tiempo que pertenencia a una tradición.²¹

Se trata, pues, no sólo de una reivindicación en toda forma de la tradición, sino de su configuración como una categoría epistemológica válida en cualquier proceso de interpretación ya hermenéutica ya semiótica de una realidad cultural. Una hermenéutica de la cultura, cabalmente, ha sido siempre el horizonte de Paul Ricoeur, quien desde la dialéctica entre la explicación y la comprensión ha postulado, no hace mucho, una hermenéutica general o metahermenéutica, ciencia de ciencias, en la que el comprender tenga primacía sobre el explicar y en la que la semiótica, que da prioridad al explicar sobre el comprender, sea sólo otra manera de ver las mismas cosas. Ambas, hermenéutica y semiótica, compartirían objeto.

A este esquema epistemológico, dice Ricoeur, querría yo oponer el de una hermenéutica general, definida por la dialéctica interna entre explicar y comprender. Desde esta perspectiva, yo definiría la semiótica de Greimas como una variante de esta hermenéutica, opuesta a la de Gadamer y a mí mismo. Según esta segunda variante, la explicación es tenida como una mediación obligada de la comprensión, según la máxima: explicar más para comprender mejor; según la primera, que yo veo magistralmente ilustrada por Greimas, la comprensión es tenida como un efecto de superficie de la explicación, sin que, sin embargo, la comprensión de las configuraciones de superficie pierdan su rol heurístico [...] Una inversión metodológica separa ciertamente las dos hermenéuticas; sin embargo, yo veo que esa inversión se opera en el interior de una hermenéutica general, para la cual la diferencia entre explicar y comprender sigue siendo insuperable.²²

Si esta hermenéutica general de Paul Ricoeur puede convertirse en postulado de toda comprensión en los dominios de las ciencias del espíritu, entonces el concepto de tradición entra de lleno en el bagaje de la ciencia contemporánea como una categoría que hay que explorar desde esta nueva perspectiva. Esto es lo que nos proponemos en este ensayo: mostrar cómo desde una realidad claramente reconoci-

da como tradicional, en este caso los refranes, se puede aprender algo más sobre la naturaleza de las tradiciones y su funcionamiento cultural.

Por principio de cuentas, por muchas razones y desde más de un punto de vista, las tradiciones son asimilables a los lenguajes: las tradiciones, en efecto, son medios de comunicación, lugares de encuentro al mismo tiempo que acervo. Entre las muchas cosas de esta analogía entre tradición y lenguaje, vamos a resaltar en esta ocasión la distinción entre lo virtual y lo actual. O, en términos saussureanos, el lenguaje a nivel paradigmático y el lenguaje a nivel sintagmático: sabemos, en efecto, que las virtualidades de un lenguaje sólo se actualizan en el texto concreto. El concepto de tradición más que remitir a la imagen de la transmisión en cadena, remite al cofre de tesoros de donde es posible sacar cosas nuevas y viejas: como un acervo susceptible de funcionar concretamente en una gran variedad de circunstancias.²³ La relación lengua-texto, en efecto, sirve bien de modelo no sólo para iluminar la relación tradición-tradiciones históricas, sino también para explorar desde una sana hipótesis las relaciones entre las diferentes expresiones de una misma tradición tanto como las de los conceptos “tradición objetiva” y “tradición activa”.²⁴ Que la tradición es asumible como un acervo virtual cuya capacidad se actualiza en cada expresión histórica suya puede ilustrarse bien en la confrontación de dos tradiciones alimentarias de las cuales la segunda puede considerarse como una actualización histórica de la primera.

El punto de observación de esta tradición es, asimismo, otra tradición: sólo que en este caso se trata de una tradición textual. Me refiero a sendos *corpus* de refranes, españoles y mexicanos, sobre el comer. Los refranes son en sí mismos, hay que decirlo, momentos privilegiados de las tradiciones, expresiones de ellas. Por su carácter oral, además, los refranes muestran bien uno de los mecanismos más frecuentes, aunque desde luego no el único y en culturas como la nuestra ni siquiera el principal, de transmitirse y pervivir de las tradiciones en su más primitiva expresión: las tradiciones orales.²⁵

Perspectiva metodológica

Una cultura, ya se sabe, es como un conjunto de estratos superpuestos en el que los de más arriba se van transformando o cambiando por el roce con otras culturas. Pues bien, el estrato que consigna los hábitos alimenticios de una cultura es el de abajo: en el roce intercultural, las tradiciones alimentarias son, por ello, las más resistentes a los cambios. En este ensayo, nos serviremos de dos tradiciones para estudiar la índole y el funcionamiento de la tradición. Por su parte, los refranes de un pueblo son la expresión más genuina de las más arraigadas, populares y firmes de sus tradiciones. Un refranero sobre comida, pues, viene siendo como un corte transversal en la evolución cultural de un grupo humano donde convive, de variadas maneras, lo nuevo y lo viejo: es como una fotografía del momento en que están consignadas las fobias y las filias, los tabúes, las creencias y hasta una que otra receta muy importante. Y si esta instantánea se compara con otra tomada a 500 años de distancia, es posible apreciar no sólo los cambios que ese estrato tan resistente ha sufrido, sino los que ha sufrido el sistema de creencias, tabúes, fobias y filias sobre la comida.

Las tradiciones funcionan, ya lo decíamos, como las lenguas o, en general, los elementos de índole lingüística. Una palabra, por ejemplo, está viva en el acervo léxico de una comunidad de hablantes mientras sirva para dar cuenta de la experiencia viva de ese pueblo. Cuando la palabra en cuestión ya no tiene ninguna función porque, por ejemplo, la realidad a que se refiere ya no existe, ha cambiado o ha dejado de ser importante para la comunidad en cuestión, entonces esa palabra desaparece, cambia su función o es sustituida por otra. Así sucede con las tradiciones. En todo caso las nuevas tradiciones siempre cargan sobre sus espaldas, como patrimonio del cual no podrán en lo sucesivo desprenderse, la tradición fundante que, empero, no muere del todo y que alguna vez, cuando se haga otra vez necesaria, quizá resucite de sus cenizas. Quizá, por tanto, sea ese carácter de acervo lo que más hay de resaltarse en el estudio de las tradiciones.

Como decíamos, la perspectiva de este ensayo es metalingüística: es, en efecto, un discurso sobre una tradición, la tradición paremiológica, que versa sobre otra tradición, la alimentaria. Es, pues, el

estudio de lo que una tradición dice sobre otra. Hay más, sin embargo. Sobre el tema de alimentación tenemos, de hecho, dos versiones, la española y la mexicana, que no obstante se relacionan entre sí de tal manera que la tradición mexicana puede ser asumida no como una tradición diferente, sino como una actualización de la tradición fundamental española. Si usáramos la terminología lingüística diríamos que lo que la tradición paremiológica española dice sobre la comida se relaciona con lo que la tradición paremiológica mexicana dice sobre la misma cuestión, como un sistema lingüístico se relaciona con lo que se llama, desde Coseriu, una norma lingüística suya. Siempre, por tanto, la tradición española es tenida como punto permanente de referencia. Empero, esto se da de tal manera que, en la práctica, nuestro análisis tendrá como objeto lo que las dos tradiciones paremiológicas dicen sobre la comida.

Desde luego, suponemos que sendas tradiciones alimentarias, española y mexicana, tienen una serie de rasgos distintivos más amplia y variada que los que quedaron plasmados en los respectivos refraneros. Un refranero, en efecto, siempre refleja sólo el punto de vista que sobre un asunto tiene un determinado grupo social. En este caso, el punto de vista dominante en ambos refraneros es sólo el popular, aunque haya reflejos, obviamente, de otros. Esto significa, en pocas palabras, que lo que ambos refraneros dicen sobre sus respectivas tradiciones alimentarias es sólo un conjunto de rasgos. No obstante, para nuestro estudio de la tradición, ello no tiene mucha importancia en la medida en que esos rasgos bastarán para estudiar las relaciones entre ambos sistemas y, por tanto, entre ambas tradiciones.

La tradición alimentaria en el refranero español

Empezamos, pues, con la tradición paremiológica española. Tiene sus raíces bien hendidadas en lo más profundo de la Edad Media de la que empieza a emerger ya con fuerza en los *Proverbios de gloriosa doctrina e fructuosa enseñanza*, del Marqués de Santillana,²⁶ quien es, a ese título, una de las primeras grandes figuras del mundo gnómico español al lado de Dom Sem Tob, el judío de Carrión que “creó una

serie de refranes cultos magistrales: breves incisivos o meditativos, con un corte rítmico felicísimo”.²⁷

Este refranero del Marqués conserva aún las marcas del universo que dio origen a la tradición paremiológica: está escrito en un tono moral y parenético “así como hablando padre con hijo”, está en versos rimados, uno de los recursos mnemotécnicos desarrollados al abrigo de las culturas orales. El *Centiloquio*, como se conocen también los proverbios del Marqués, consta, en efecto, de cien octavas —de allí el nombre— “con semiestrofas simétricas de versos alternativamente plenos y quebrados y con cuatro rimas *abba:cddc*”.²⁸

Esta tradición paremiológica fue continuada al siglo siguiente, por refraneros como *Los libros de cetrería*, del canciller Pedro Pérez Ayala, publicado en 1386; los *Refranes que dicen las viejas tras el fuego*, publicado en 1499;²⁹ el *Libro de Refranes* de Pedro Vallés, impreso en Zaragoza en 1549; los *refranes, y proverbios* del Comendador, publicados en 1555; la *Philosofía vulgar de Juan de Mal Lara*, impreso en 1568; el *Teatro universal de proverbios*, de Sebastián de Horozco, publicado en 1599; y, desde luego, a vuelta de siglo, por la obra maestra de la paremiología española: el *Vocabulario de refranes y frases proverbiales*, del maestro Correas, que recoge los refranes en uso en España a principios del siglo XVII. Hay en todos ellos un caudal grande de referencias a la tradición alimentaria española que nos permiten apreciar, si observamos nuestro refranero, las pervivencias de tradiciones, las sustituciones de comidas, los enfrentamientos, las adaptaciones, sí, pero sobre todo una especie de fondo, punto de referencia implícito o explícito, que nos permite interpretar las evoluciones posteriores de esa tradición alimentaria española.

El refranero español, en efecto, abunda en principios de lo que en la conciencia popular debe ser una comida sana. De entre ellos vamos a escoger algunos rasgos de esa que nos permitan establecer una comparación con la tradición alimentaria mexicana tal cual es reflejada en el refranero mexicano. En realidad, los refraneros no siempre, en cuanto tipos textuales, han tenido la misma finalidad. Sin entrar en detalle, digamos que los refraneros moralizantes como el *Centiloquio*, del Marqués de Santillana, tiene desde el punto de vista de la textualidad una función muy diferente al primer refranero popular español *Refranes que dicen las viejas tras el fuego*. En un

punto tan fundamental como es la cuestión de la comida esa diferente función textual no podía sino quedar plasmada: los refranes que el *Centiloquio* trae sobre comida son más bien de tipo parenético que descriptivo. Es distinta, por tanto, la manera como un refranero moralizante se refiere a la frugalidad de la manera como lo hace un refranero popular. El capítulo V del *Centiloquio*, por ejemplo, está dedicado a la “sobriedad” y comienza así:

Quanto es bueno el comer
 por medida,
 que sostiene nuestra vida
 de caer,
 tanto es de aborrecer
 el glotón,
 que cuida ser perfección
 tal placer.

En las tres estrofas restantes, Santillana hace una apología de la sobriedad: la sobriedad es digna de honor porque es una bondad “de gran loor” en cuanto mitiga el furor de los instintos amorosos de la juventud; la sobriedad, además, es un lenitivo contra la pobreza. La última estrofa termina recomendando una vida ordenada mediante una rigurosa vigilancia. Las reminiscencias bíblicas son muy palpables. La sobriedad de la que habla el *Centiloquio* es una sobriedad religiosa, cuaresmal, de mortificación: su origen parece remontarse a ámbitos religiosos y reflejar los efectos en la conciencia popular. Es más, la de Santillana tiene mucho de prédica.

En cambio, en los refraneros populares españoles de los siglos XVI y XVII la idea de una comida frugal tiene que ver con otras cosas como la salud: el ideal del comer sano proveniente más bien de la frugalidad de origen campesino. Empero, la frugalidad religiosa arraigó en el pueblo a través de las prédicas cuaresmales. Con una motivación muy parecida a la de Santillana, el refranero español conservó vestigios de esta convicción popular: el *Vocabulario* de Correas, por ejemplo, recoge en el siglo XVII un refrán que lo confirma; dice: “comer poco, y beber menos, a lujuria ponen freno”. En general, el refranero español que, como hemos señalado, refleja el

punto de vista del pueblo de escasos recursos que, por lo general, tiene el hambre muy a la mano; por tanto, el tema del ayuno no le hace mucha gracia. Le parece saludable, sí, pero para los tragones, para los que tienen la costumbre de hartarse. Ese es el sentido del dicho: “comer hasta enfermar, y ayunar hasta sanar”. En general, pues, la frugalidad no parece ser un auténtico rasgo de la tradición alimentaria española, cuando el refranero habla de ella lo hace en contexto y términos religiosos. Esta religiosidad, sin embargo, no logra afectar muy profundamente las costumbres alimenticias; un refrán rescatado por Correas parece recoger una reacción popular muy laica al asunto del ayuno cuando dice: “ayunen los santos que no tienen tripas”.

Hay, empero, un rasgo que sí parece ser característico de la tradición alimenticia española: el beber hace una sola cosa con el comer, pues “comer y no beber es cegar y no ver”: De allí vienen una serie de prescripciones: “la comida caliente, y la bebida fría”, pues “comida fría y bebida caliente, nunca hicieron buen vientre”. Sin embargo, no es buena la vida de quien sólo come y bebe, pues “comer y beber, echa la casa a perder”. El principio que se desprende está formulado en un retruécano, que comparten ambos acervos, según el cual hay que “comer para vivir, y no vivir para comer”.

El beber es, entre los elementos que pergeñan la tradición española sobre el comer, quizás el que más ha dejado huella en la tradición paremiológica. Hay, en efecto, en la tradición paremiológica española una amplia y muy antigua sección dedicada a los “bebedores”. Se distinguen en ella, empero, dos vertientes: una, la que denota que el beber es parte del comer; y la otra que conforma una interesante tradición paremiológica nacida y crecida entre los bebedores de taberna. Es la primera la que aquí nos interesa; a ella pertenecen los refranes siguientes: “beber y comer, buen pasatiempo es” dice un refrán de Correas; “quien mucho come y mucho bebe, hace lo que debe”. Dentro de esta tradición del saber beber mientras se come, hay huellas, en el refranero español, de una sapiencia de catadores de la que es buen ejemplo el refrán, recogido por Rodríguez Marín, que dice: “el buen vino no merece probarlo quien no sabe paladearlo”.³⁰

Lo que la tradición gnómica española dice de su tradición alimenticia consta, por tanto, así de una serie de llamadas a la moderación provenientes de la predicación, como una lista fundamental o catálogo de la alimentación en el que se indica, además de una serie de jerarquías sociales implícitas, las preferencias en el sistema axiológico alimenticio. Dentro de los principios de este sistema, la “carne” es de un rango superior a los “pollos con tocino”,³¹ el pan es mejor que las tortas, el pan de trigo es mejor que el de cebada o centeno, la sardina es comida de gente ruin. Además, hay por allí diseminados una serie de consejos, principios y mañas de pobre: que cuando la comida es poca, hay que beber primero y más, hasta tres veces; que el mejor condimento en la comida es el hambre; que lo cocido debe ir bien cocido y que, en cambio, lo asado deber ir mal asado; que el comer carne engorda; que si se va a cenar bien hay que hacerlo temprano. He aquí los principales preceptos de este código:

- A bien comer o mal comer, tres veces beber.
- A mengua de carne, buenos son pollos con tocino.
- A mengua de pan, buenas son tortas.
- A pan de quince días, hambre de tres semanas.
- A poco pan, tomar primero.
- Aceite de oliva, todo mal quita.
- Aceituna y pan, y queso, eso tiene la corte en peso.³²
- Agua tras harina va.
- Al hombre harto, las cerezas amargan.
- Carne vieja hace buen caldo.
- Carne cría, y peces el agua fría.
- Comer verdura y echar mala ventura.
- Echa otra sardina, que otro ruin viene.
- El que más come, menos come.
- La buena cena, temprano parece.
- Lo cocido, bien cocido, y lo asado, mal asado.
- Manos duchas, comen truchas.
- Más vale ir harto a misa, que no ayuno a vísperas.
- No se vaya que hay arroz.
- Ollilla que mucho hierve, sabor pierde.
- Pan a hartura y vino a mesura.
- Pan de centeno, primero en el cuerpo que en el suelo.
- Quien no quiere pan de trigo, cómalo de cebada.

Rabanete y queso, tiene la corte en peso.

Pan caliente con aceite.

Tanto pan, como queso.

Hay pergeñado, sin embargo, el menú de una especie de alimentación básica al lado de tradiciones alimenticias de clase. En este catálogo aparecen juntos, por tanto, el pan de trigo, el queso, la miel, el vino, el caldo, la carne —y si es de gallina mejor—, el asado, el cocido, el frito, el arroz, el aceite de oliva, la comida producto de la casa —de la perdiz, sobre todo—, los huevos, pescados, pollos, torronzos, la longaniza, la porrada, son elementos importantes. Sin embargo, ya en los viejos refraneros españoles aparece el comer verduras como indicio de pobreza, mientras que comer carne lo es de riqueza: tanto el refranero del Comendador como el de Correas recogen este dicho popular “¿por qué no cociste nabo? —Porque no estuve apretado”. El *Vocabulario* de Correas, por ejemplo, dice: “comer verdura y echar mala ventura”. Las frutas corren mejor suerte en esta axiología alimentaria. En efecto, se dice que ellas deberían formar parte de un menú pues “comer fruta, hablar puta, y leer carta se puede hacer en la plaza”.

Un caso curioso lo es la tradición en torno a las cenas. Por principio de cuentas, parece atender el criterio de que la cena debe ser temprano y frugal. Una de las razones que con frecuencia aparecen apoyando el consejo de las cenas frugales es el ahorro: cenar mucho es tenido, en efecto, como un despilfarro. Empero, la principal razón para cenar poco es la salud. Así lo dicen refranes como: “por mucha cena, nunca noche buena”, proveniente de los *Refranes y proverbios* del Comendador, que completa otro refrán recogido por Correas y que dice: “cenas, soles y Magdalenas, tienen las sepulturas llenas”; “más mató la cena, que sanó Avicena”. Sin embargo, sobre la cena hay otra tradición proveniente del mundo agrícola según la cual se debe cenar mucho. Correas, en efecto, se refiere a ambas tradiciones en estos términos:

la gente del campo y trabajadora, mozos y robustos que con el calor y cansancio gastan la buena cena, y duermen bien y descansan. Con la gente de letras y holgazana, y delicados y ancianos, que son mejor parte,

enseña la experiencia lo contrario: que es mejor comer bien y cenar con moderación, porque no gastan tanto.

La tradición alimentaria española dejó consignado en el refranero español un tercer elemento: la manera de preparar algunos de los alimentos básicos como el arroz, la carne, el huevo, la anguila, la sardina, los pollos, la porrada, el torrezno, las berzas, la liebre, la perdiz.³³

La tradición alimentaria en el refranero mexicano

La comida es, ciertamente, uno de los temas más frecuentes del refranero mexicano. Bastaría una simple enumeración para mostrar nuestras dependencias, encuentros y fobias, con respecto al refranero español. Hay, en el corpus paremiológico mexicano actual, más de 375 refranes que o bien hablan del comer y del beber, o bien aluden a algún aspecto relacionado con esos temas.³⁴

Una simple ojeada al refranero mexicano contemporáneo sobre comida bastaría, por lo demás, para percatarse no sólo de las coincidencias que nuestro sistema de alimentación tiene con el español, sino, sobre todo, de las transformaciones que ha sufrido la dieta y, por tanto, de las diferencias con el paradigma español de la comida que reflejan los refraneros de los siglos XVI y XVII. Se advierten en el seno mismo del refranero mexicano dos modelos o sustratos de alimentación, generalmente enfrentados entre sí: el antiguo sustrato español y el sustrato que podríamos llamar americano que, sin embargo, siempre parece tener frente a sí la tradición alimentaria española. Quiero recordar que un refranero, por naturaleza, suele recoger los usos populares; los hábitos de las clases altas apenas dejan huella en los refraneros.

Lo que la tradición paremiológica mexicana dice sobre la comida se expresa en sentencias, consejos, exclamaciones o quejas que, por lo general, suponen una tradición alimentaria que, a diferencia del refranero español, el mexicano glosa. En efecto, la mayor parte de los refranes de que se compone el refranero mexicano de la comida, adoptan, en relación al tema, la forma de un comentario que, huelga

decirlo, tiene un referente subterráneo que remite, reconstruido, a una tradición alimentaria muchos de cuyos rasgos coinciden con la tradición alimentaria española. Por principio de cuentas, gran parte de los refranes que componen el refranero mexicano, como lo hemos señalado en *Refrán viejo nunca miente*,³⁵ provienen del acervo español. Sin embargo, aun los refranes acuñados acá o los que cambiaron ya la forma, ya la función, al calor de las nuevas circunstancias, parecen remitir a una estructura alimentaria análoga a la de la tradición española: entre las obligaciones de un individuo la de comer es la primera; el pan de trigo sigue teniendo prioridad sobre cualquier otro tipo de pan; además, sigue constituyendo, con la carne, el paradigma de la alimentación.

En la dieta mexicana que subyace al refranero abundan, desde luego, las referencias a comidas, productos y guisos de por acá: el guiso de lengua, el chile verde, el beber en jarro, el taco, las tortillas, los frijoles, el mole, el aguacate, los tamales, el aguamiel, el atole, el chocolate, el champurrado, los chilaquiles, las enchiladas, el bagre, el pinole, el pulque, el camote, el chicharrón, las tostadas, el mezcal, las tunas, las calabazas, los elotes, la jícama. Vista en su conjunto, es una dieta popular, de gente pobre. La mayor parte de los elementos que la conforman no sólo nuevos en relación con los ingredientes de la comida tradicional española, sino que, hay que decirlo, existe la conciencia en el mismo refranero mexicano de que son de menor categoría. Se trata, sin embargo, de elementos cuya función alimenticia recaba su valor, en general, a partir de un paradigma alimenticio idéntico al de la tradición española. El pan, por ejemplo, elemento primordial y prototipo del alimento es reemplazado por las tortillas, los tacos, los tamales, las enchiladas, los chilaquiles, las tostadas; la carne y el caldo tienen también sus sustitutos.

Por tanto, la dieta fundamental de tortillas, frijoles y chile es una réplica, con la misma estructura, del viejo paradigma español del comer: en términos de la semiótica greimasiana se trata de los mismos actantes pero de diferentes actores. Si nos atuviéramos a la frecuencia con que son mencionados en el refranero mexicano, habría que decir que la dieta preferida del refranero mexicano consta de tamales, atole, mole, frijoles, tortillas y los populares tacos; alimentos todos ellos entre los más arraigados en la conciencia popular:

tanto, que se puede decir que son el paradigma de la comida para los protagonistas del refranero. Si en un ensayo de semiótica intentáramos ver qué función y qué paradigma de alimentación subyace, nos toparíamos siempre con el paradigma español en que las tortillas han sustituido al pan y los frijoles a la carne: “al que come bien frijoles es pecado darle carne”.

Si asumiéramos algunos de los principales personajes de esa dieta para ver su función, nos encontraríamos con una serie de listas de prioridades. Empecemos por el tamal. La idea dominante que del tamal se tiene en el refranero mexicano está plasmada, en primer lugar, en el conocido refrán: “al que nace pa’tamal del cielo le caen las hojas” cuya forma extensa dice: “el que para tamal nace vive ajeno de congojas, le dan la manteca fiada, del cielo le caen las hojas”. Hay una importante personificación sustentada por los verbos “nace” y “vive”: el entorno textual y el sentido paremiológico que se deduce de su uso dan bien cuenta no sólo del tono despectivo y fatalista que se desprende de la expresión “nacer para tamal”, sino de las metáforas con que su “vida” es descrita en forma análoga y en términos parecidos a como se describe al pendejo. Este menosprecio del tamal como alimento de ínfimo rango se refuerza en refranes y expresiones paremiológicas del tipo de: “¿por qué con tamal me pagas teniendo bizcochería?; “hacer de chivo los tamales”; “no como tamales por no tirar las hojas”; “por las hojas se conoce el tamal que es de manteca”; “una tamalera siente que otra se le ponga enfrente”; “ya se acabaron los indios que tiraban con tamales”.

Los frijoles, como se ha dicho, hacen las veces de la carne en el paradigma popular de la alimentación. El refranero sabe, además, que se guisan con manteca, “a l’hora de freír frijoles manteca es lo que hace falta”, y que hasta “a la mejor cocinera, se le queman los frijoles”. En cuanto a su calidad como alimento, está consciente de que los frijoles ocupan, con el caldo, uno de los lugares más bajos en una escala en que la carne, sobre todo la de pollo, y el jamón ocupan el lugar de arriba como marcas de las comidas de ricos. Por eso, “al que come bien frijoles es pecado darle carne” y, orgulloso, “yo no pido de amor caldo, ni de caridad frijoles”; además, como hemos visto, se queja tanto de los que “comen frijoles y repiten pollo” como de los que aparentan ser gente que come jamón advirtiendo “si

comes frijoles no eructes jamón” como “con esa carne, ni frijoles pido”.

En cuanto a las democráticas tortillas, se puede decir que, de acuerdo con la conciencia popular reflejada en el refranero, ocupan el último lugar en el paradigma del pan: más abajo de la tortilla sólo queda el hambre. Por eso el refrán comparativo “más vale pura tortilla, que hambre pura”; además, existe una asociación tan natural entre el hambre y las tortillas que el refranero puede decir: “quien hambre tiene en tortillas piensa”. La misma convicción encierra este refrán exclamativo: “lo que me han de dar de fierros mejor dénmelo de tortillas”. Por lo demás, en la escala que la conciencia popular se ha hecho de la comida, por encima de las tortillas está el pan; por eso puede decir: “falta de pan, buenas son tortillas”; “quien no quiere pan de trigo que se coma las tortillas”. Finalmente, aunque la comparación no sea muy oportuna, el refranero se atiene a este consejo: “la tortilla y la mujer, se han de comer en caliente, pues si las dejas enfriar, ni el diablo les mete el diente”. “Tener comal y metate” es símbolo del hogar pues es, ni más ni menos, tener lo indispensable para vivir: el pan.

Desde luego, no puede faltar en el refranero una referencia al mole, salsa popular como la que más. El refranero ha dejado consignados algunos de los secretos culinarios respecto al mole que más han impresionado la conciencia popular: “¡a darle que es mole de olla!”; “entre dos cocineras sale aguado el mole”; “ser como el ajonjolí que en todos los moles andan”; “si quieres mole cuida la olla”; “si de prisa haces el mole, ¿qué dejas pa’hacer despacio?”; “pa’ qué quiero más agruras si con mi mole me basta”; “no hay mole si no se muele”; “mole sin ajonjolí ni para ti ni para mí”; no digas no comí mole sin limpiarte los morritos”; “no hay nada más descarado que mole, cojo y ahogado”.

En el lugar más bajo de la dieta popular mexicana documentada en el refranero, el taco ocupa, sin embargo, un significativo sitio: con su expresión más baja en el taco de sal, es tenido como una especie de disfraz de la miseria; según el refranero mexicano, no faltan quienes llegan a darle al miserable taco los significativos nombres de “cena” y “almuerzo”; el refranero, desde luego, reprocha a quienes “a cualquier taco le llaman cena”; o lo que es más grave aún, “a todo

le llaman cena, aunque sea un taco de sal”. Domina en el refranero mexicano sobre comida una especie de cultura del hambre, de la que hablaremos más adelante, ampliamente emparentada con la tradición del taco. Así, no falta quien a fuerza de hambre convierta un popular taco en un aristocrático “almuerzo” y exclame: “¡qué taco, parece almuerzo!”. Esta cultura del taco se sustenta en principios como estos: “a buen tragón, buen taco”; “con sólo agarrar el taco se conoce al que es tragón”;³⁶ “no se puede sopear con gordas, ni hacer tacos con tostadas”.

La comida es lo que más distingue a los pobres de los ricos. El refranero no sólo contiene una escala de comidas, sino que las comidas aparecen como verdaderas marcas indicadoras del puesto que se ocupa en la escala social. El refranero, para decirlo con más claridad, no habla propiamente de las comidas de los ricos o de las ricas comidas; refleja, como ya dijimos, los niveles populares de la tradición alimentaria: lo que come la gente del pueblo y los alimentos que esa gente del pueblo tiene como alimentos de lujo: la carne, por ejemplo. Entendiendo por carne, siguiendo a la tradición española, la de res y, desde luego, la de pollo. Para el pueblo que subyace al refranero mexicano hay comidas de ricos y las hay de pobres que se la pasan haciéndose ilusiones. No sólo “a cualquier taco le llaman cena”, “aunque sea un taco de sal”, sino, como sentencia el refranero mexicano, “el que tiene poca cena de cosa mala hace buena”. En efecto, hay en el refranero mexicano, mucho más que en el español, una verdadera paremiología del hambre: “donde no hay harina, todo es mohina”; “echarse platos de hambre con rebanadas de necesidad”. Darío Rubio recoge unos versos que explican bien el sentido de este dicho:

Cuando la pobreza aprieta,
es una felicidad
echarse unos platos de hambre
y algo de necesidad.

Por lo demás, el catálogo paremiológico del hambre continúa así: “a buena hambre, gordas duras”; “a buena hambre, no hay pan duro”; “a buena hambre, no hay pan malo”; “al que le apura el

hambre atiza el fogón”; “al que tiene mucha hambre fiambre”; “ahí verás si mueres de hambre o comes lo que te dan”; “con la cruz sobre el bostezo me voy santiguando el hambre”; “el hambre es la buena, no la comida”; “el hambre es un fuego y la comida es fresca”; “el que hambre tiene en pan piensa”; “el que tiene hambre atiza la olla”; “el hambre los tumba y la vanidad los levanta”; “juntarse el hambre con las ganas de comer”; “más vale pura tortilla, que hambre pura”; “la mejor salsa es el hambre”; “no le pido pan al hambre, ni chocolate a la muerte”; “quien hambre tiene en tortillas piensa”; “quien con hambre se acuesta en pan sueña”. En esta paremiología del hambre confluyen, como se ve, los viejos refranes que vienen de los remotos parajes medievales en que se exalta el hambre sana, producto del trabajo, con nuestros refranes en que el hambre es producto de la miseria.

En este mismo contexto sitúa el refranero el ayuno. El ayuno consiste en abstenerse total o parcialmente de la comida o de la bebida. En sí mismo, pues, el ayuno es lo contrario de comer; ayunar es no comer. Como bien se sabe, la práctica del ayuno está ligada, en la cultura occidental, al judeocristianismo: el ayuno es un acto religioso. En la vieja tradición ascético-mística española, el ayuno era quizás el instrumento más importante: la frugalidad en el comer al lado del ayuno fueron los instrumentos de santidad más frecuentes desde los antiguos modelos de santidad cristiana, entre los eremitas, anacoretas, místicos y santos, en general. Los ejemplos abundan y no es el momento de traerlos a cuento. Lo cierto es que el ayuno se institucionalizó y predicó al pueblo, sobre todo en las viejas cuaremas. Esta dura costumbre, por lo que se desprende del refranero, no fue del todo grata al pueblo que, en general, sostenía que el ayuno sólo es posible para el que está harto, no para el hambriento. En eso coinciden plenamente la tradición mexicana y la española. El ayuno, pues, aparece en el refranero mexicano como una pose de ricos, de gente harta que no tiene hambre. Nada extraño, por tanto, que haya en el refranero mexicano una firme censura hacia la Iglesia y los clérigos que predicán el ayuno: “primero es comer que ser cristiano”, protesta. Además sentencia: “harto ayuna quien mal come”. Está convencido el refranero que sólo “quien tiene el estómago lleno dice

ayunemos”; que “el que tiene que comer se olvida del que no tiene”; y que “bien predica de ayunar, quien acaba de almorzar”.

Se desprende, también, del refranero mexicano, una sabiduría autóctona de *gourmet*. Así, sabe que “no se puede sopear con gordas, ni hacer tacos con tostadas”; que “no se puede chiflar y comer pinole”; o que “en el modo de agarrar el taco se conoce al que es tragón” y que “a la mejor cocinera se le va una papa entera”; “el que se quemó con leche hasta al jocoque le sopla”; “ser como los frijoles viejos, que al primer hervor se arrugan”; “tendrá el trabajo de los frijoles: arrugarse y desarrugarse”. Esta sabiduría cultural puede afirmar, por ejemplo, que los pasteles recalentados no saben bien. Por eso, “ni amigo reconciliado, ni pastel recalentado”; y también: “el amor es como los pasteles, que recalentados no sirven”. Desde luego, esta sabiduría implica indicaciones sobre cómo se han de comer ciertos platillos. Así: “el pescado y la mujer, con los dedos ha de ser”. Tampoco falta en la importante tradición paremiológica mexicana sobre las tortillas este saber referido, en este caso, a la técnica: “si quieres tu lumbre apagar, echa tortillas a calentar”, “no me jalen del tazcal porque riegan las tortillas.”

El atole es, como bebida alimenticia, de categoría inferior al chocolate, de allí el refrán: “más vale atole con risas, que chocolate con lágrimas.” Y, por ende, inferior al champurrado; por eso, para indicar exageración el refranero dice “contigo la milpa es rancho y el atole champurrado”. El champurrado, como se sabe, es una mezcla de atole de maíz con chocolate. Una expresión mínima del menú ranchero estaría dada por el refrán “con la que entiende de atole y metate con esa cásate”: tortillas y atole; o, mejor, pan y atole. “Ser un pan con atole” es una manera de indicar el prototipo de lo bueno. “Echarle mocos al atole”, en cambio, es, como se dice vulgarmente, regarla; “dar atole con el dedo” es engañar, por eso, “una cosa es Toledo y otra atole con el dedo”, advierte un refrán. Y, para concluir, un par de albures: “como dueño de mi atole lo menearé con un palo”, “tanto tiempo de atolera y sin saberlo menear”.

Situación curiosa es la del pescado en la dieta del refranero mexicano que, como en la tradición española, forma parte del esquema alimenticio. Son dos los peces aludidos por el refranero mexicano: los bagres y los juiles. Los bagres son peces que abundan en los

ríos. Los juiles son carpas típicas de los lagos y presas mexicanos. Por contraste, debo decir que la pesca consignada en el refranero español es la de las anguilas, las sardinas, el bacalao y la merluza. El refranero mexicano tiene la conciencia de que el bagre es comida de vigilia cuando dice: “como no nos faltan bagres comeremos de vigilia”. En la conciencia popular, por tanto, el bagre no forma parte de la dieta ordinaria. Empero, por lo que hace a la dificultad de comérselos, el refranero mexicano tiene conciencia de que el juil es más fácil de comer que el bagre; por eso exclama irónico: “ese se come los bagres y se le atorán los juiles”. En cambio, su calidad como alimento es inversa a la dificultad de comerlos; es más alimento el bagre que el juil, de allí que recomienda: “mientras se pezcan los bagres alimentarse con juiles”.

Como en el refranero español, no faltan en el mexicano alusiones a la manera de cocinar algún platillo. Así, aunque en estilo exclamativo y con un dejo satírico, dice: “a l’hora de freír frijoles manteca es lo que hace falta”; “por las hojas se conoce el tamal que es de manteca”; “ahora es cuando chile verde le has de dar sabor al caldo”; “al hablar como al guisar, poner el granito de sal”; “el que para tamal nace, vive ajeno de congojas, le dan la manteca fiada, del cielo le caen las hojas”; “sopa de muchas cocineras sale quemada”; “si quieres tu lumbre apagar, echa tortillas a calentar” “si como lo menea lo bate, que sabroso chocolate”.³⁷

Sin embargo, al lado de esta comida nativa, el refranero mexicano ha conservado una base de la vieja comida española. El afán por la sobriedad, por ejemplo, una de las más viejas normas de comer que aparece, como hemos señalado, en los más antiguos refraneros, permanece en el refranero mexicano. Es preciso recordar que con los refranes sucede lo que con las palabras: cuando un refrán es aún útil a un grupo de hablantes lo conserva, cuando, en cambio, no tiene ninguna función, lo olvida. El hecho, pues, de que el refranero mexicano haya conservado en su acervo algunos refranes españoles basta para indicar su vigencia. En nuestro actual acervo los refranes sobre la sobriedad son del tipo de: “quien come mucho, come poco”; “quien come para vivir, se alimenta, quien vive para comer, revienta”; “quien quiera vivir sano, coma poco y cene temprano”; “de golosos y tragones están llenos los panteones”; “de comidas y cenas,

las fosas están llenas”; “el comer da muerte a muchos, el hambre casi a ninguno..”; “quien come con cordura, su salud procura”; “el chiste no es comer mucho sino hacer la digestión”. Este refrán introduce en nuestro refranero, por ejemplo, una de las constantes de la tradición española: sólo se ha de comer lo que se digiere, pues “el que bien come y digiere, sólo de viejo se muere” y amonesta sin ambages, “no hay que comer lo que no se digiere”.

En nada se separan más los dos paradigmas de la comida, español y mexicano, como en lo relativo al beber. Se puede decir que en el refranero mexicano predomina una tradición vulgar sobre el beber: el beber de los borrachos. Así: “después de dulce, vino, borracho fino”. Una variante de este refrán dice claramente: “borracho fino, tras del dulce bebe vino”.³⁸ Hay que aclarar que, en el vocabulario popular del refranero mexicano, el vocablo “vino” significa cualquier tipo de bebida embriagante. Se puede decir que la tradición del vino de mesa está ausente en el refranero mexicano. Es posible conjeturar al respecto, que ello se originó de los problemas que hubo en la Nueva España para la fabricación de bebidas como el vino. Cabe decir, finalmente, que aún son perceptibles reminiscencias españolas en los refranes mexicanos sobre la bebida.

Además, es español también el esquema según el cual la comida de mediodía es el momento fuerte de la alimentación: “almuerza mucho, come más, cena poco, y vivirás”,³⁹ sentencia un viejo refrán arraigado desde muy temprano en el refranero mexicano. Del refranero español el nuestro tomó, adaptándolos a su índole, refranes como “de la gallina más vieja resulta el caldo mejor”, “a buena hambre, no hay pan malo”, “a fuerza ni la comida es buena”. La dieta mexicana conserva el aprecio español por el pan de trigo, la leche, el queso, el arroz, la carne, las empanadas, la avena, el caldo, y si es de pollo, mejor; el vino, la longaniza, el jocoque, el queso, el tocino. Sabe, también, como el español, cuándo “no está el horno para bollos”, y que “primero es comer que ser cristiano”, que “lo frito, calentito” o que “el hambre es la buena, no la comida” y, en fin, que “el que tiene hambre atiza la olla” y que “harto ayuna quien mal come”. Es significativo, por lo demás, el popular dicho: “entre menos burros más olotes”.

Comparado con el español, en el refranero mexicano sobre los vestigios del viejo sustrato alimentario español, se levanta un esquema alimentario construido, a veces, sobre otras bases. Ya no excluye, por ejemplo, las verduras como comida de pobres, sino que la suma simplemente. Así, las calabazas, los aguacates, forman parte de una cierta dieta, aunque el refranero advierta los inconvenientes de comerlos de una u otra manera. Existe, pues, en el mismo refranero no sólo un encuentro entre dos tradiciones alimentarias, sino un claro enfrentamiento entre ellas. Por lo general, el triunfo es dado en el refranero y en la conciencia popular al sustrato alimenticio español. Así, la sopa es de más categoría que el caldo de olla. El refranero mexicano se queja, en efecto, de quienes al principio parecen una cosa y resultan otra, de calidad inferior: “pareces principio y sopa y eres puro caldo de olla”. Las albóndigas son mejor alimento que el caldo por eso se queja cuando “cuesta más el caldo que las albóndigas”; la carne, el jamón y el pollo son, por ejemplo, de más calidad que los frijoles, como ya se ha dicho; como el tamal es inferior al bizcocho; así puede reclamar el refranero: “¿por qué con tamal me pagas teniendo bizcochería?”. Las tortillas salen perdiendo frente al pan de trigo: “quien no quiere pan de trigo que se coma las tortillas”, dice un viejo refrán mexicano; y desde luego el conocido “a falta de pan, buenas son tortillas”. El atole, desde luego, es inferior al chocolate según se desprende del siguiente refrán axiológico: “más vale atole con risas, que chocolate con lágrimas”.

El refranero mexicano de la comida refleja varias de las características del modo de ser popular que se ríe de la desgracia y encuentra tipos y semblanzas aun en las cosas tan cotidianas como el comer. Hay, por ejemplo, en varios de los refranes mexicanos sobre comida un típico espíritu pícaro y alburero. Pongo un par de ejemplos: “se me hace mucho jamón, para un pinche par de huevos” no es, ciertamente, una receta de cocina. “He frito mi longaniza en mejores tepalcates”, “no te calientes garnacha que no es para ti el aceite”, “no le tengas miedo al chile aunque lo veas colorado”, “ganás tiene el aceite de chirriar ese tocino”, son típicos albures. Por otro lado, es posible distinguir también una especie de semiótica de la comida en el refranero mexicano. El refranero no sólo está consciente de que lo que uno se come eso lo distingue, en un contexto en el que tener que

comer es señal de fortuna, sino que con las comidas se forma un complejo y vasto sistema de acciones que tienen un significado fijo. Por ejemplo: “en el modo de cortar el queso, se conoce al que es tendero”, “en el modo de partir el pan, se conoce tanto al que es tragón como al que está hambriento”; “enfermo que come y mea, el diablo que se lo crea”. El carácter picaresco está más con el modo mexicano de afrontar la vida, la semiótica paremiológica, en cambio, es típica del mundo de los refranes.

No faltan los refranes mestizos sobre comida. Ellos protagonizan, mejor que ninguna otra realidad, el encuentro entre dos comidas. Quizás el mejor ejemplo sea el ya mencionado refrán que dice: “a falta de pan, buenas son tortillas”. Desde luego, no es el único. Este tipo de fusiones adoptan varias formas que no es, obviamente, el momento de analizar. La más evidente es aquella en que la estructura paremiológica española queda intacta siendo sustituido sólo alguno de los referentes: donde el refranero español decía “tortas” el mexicano tiene, como alimento sustituto, las tortillas.

Este recorrido somero por los senderos que la alimentación ha dejado marcados en el refranero mexicano, nos permite apreciar los encuentros y desencuentros de dos tradiciones, los rencores y los estigmas, el hambre y las ilusiones con que se satisface, los tabúes y las aficiones que han quedado consignados en los ámbitos de la cultura oral, por naturaleza popular. Por la pequeña exploración que un espacio como este nos ha permitido, hemos podido apreciar cuánto las tradiciones profundas son difíciles de desarraigar y cómo su pervivencia se da mediante variados y múltiples mecanismos de sustitución a partir de referentes fijos. Si hubiera que recabar un principio diría que, en lo que hace a las tradiciones, los actantes permanecen lo que cambian son los actores. En efecto, las tradiciones funcionan, por lo general, como la más importante de ellas, la lengua: son un acervo al que se puede acudir permanentemente para sacar de él, como de un viejo arcón, cosas viejas y nuevas que, por ese sólo hecho, se actualiza. Como sucede con las lenguas, cuando una tradición no se actualiza, se muere.

Notas

1. *Le Petit Larousse Grand Format*, París, Larousse, 1993, *ad loc.*
2. El verbo *hermenéuein*, de donde deriva el vocablo, que significa “expresar el pensamiento por medio de la palabra” y de allí interpretar, explicar, traducir y, finalmente, el simple comunicar, remite, según una muy difundida y poco explicada etimología, a Hermes o Mercurio, el mensajero de los dioses. Sobre Esto puede verse Antonio Ruiz de Elvira, *Mitología clásica*, Madrid, Gredos, 1975, pp. 15, 17, 40, 57, 65, 71, 89-93, 98, etcétera. La lengua griega, tan interesada en el conjunto de fenómenos implicados en el acto de interpretar, creó una extensa variedad de vocablos, de cuya antigüedad no vamos a ocuparnos: *hermenéia* o *herméneuma* con el significado tanto de interpretación como de traducción o, simplemente, locución; *hermenéus*, el intérprete, el que explica, el traductor. Véase, para ésto Florencio I. Sebastián Yorza, *Diccionario griego-español*, Barcelona, Sopena, 1964, *ad loc.*
3. *Ion*, 534e.
4. *Ibid.*, 534a.
5. En Wolfhart Pannenberg, *Teoría de la ciencia y la teología*, Madrid, Europa, 1981, p. 165, nota 2.
6. Manuel de Tuya / José Salguero, *Introducción a la Biblia*, tomo II, Madrid, BAC, 1967, p. 3. Puede consultarse esta obra para darse una idea de lo que la hermenéutica bíblica era.
7. Sobre la figura de Schleiermacher como padre de la hermenéutica moderna puede consultarse la biografía que con el título de “Schleiermacher” escribe Wilhelm Dilthey, en *Obras de Wilhelm Dilthey V. Hegel y el idealismo*, segunda reimpresión de la primera edición en español, México, FCE, 1978, pp. 305-370. Sobre la hermenéutica, el mismo Dilthey escribió un ensayo que tituló “Hermenéutica”. Se lo puede ver en *Obras de Wilhelm Dilthey VII. El mundo histórico*, primera reimpresión de la primera edición al español, México, FCE, 1978, pp. 321-342.
8. Véase Wolfhart Pannenberg, *op. cit.*, pp. 166 y ss.
9. Véase Martin Heidegger, *El ser y el tiempo*, traducción de José Gaos, cuarta edición revisada, México, FCE, 1971. Sobre las contribuciones de Heidegger a la hermenéutica véase Richard E. Palmer, *Hermeneutics. Interpretation Theory in Schleiermacher, Dilthey, Heidegger, and Gadamer*, Evanston, Northwestern University Press, 1969, pp. 124-161. En las páginas 254-260 se pueden encontrar una serie de referencias biblio-

- gráficas sobre las principales contribuciones al renacimiento de la hermenéutica.
10. Para un informe de estas aportaciones puede verse James M. Robinson / Ernst Fuchs, *La nuova ermeneutica*, Brescia, Paideia Editrice, 1967; René Marlé, *Le problème théologique de l'herméneutique*, París, Editions de l'orante, 1968; Günter Stachel, *Die neue Hermeneutik. Ein Überblick*, München, Kösel-Verlag, 1968. Para una visión de la actual ubicación epistemológica de hermenéutica dentro de la filosofía y sus postulados más generales puede verse Emerich Coreth, *Cuestiones fundamentales de hermenéutica*, Barcelona, Herder, 1972.
 11. Para una mirada de conjunto de las principales posturas con que la hermenéutica se introdujo en el concierto de las actuales ciencias, véase Richard E. Palmer, *Hermeneutics. Interpretation Theory in Schleiermacher, Dilthey, Heidegger, and Gadamer*.
 12. 2 volúmenes, Milano, A. Giuffrè Editore, 1955, 982 p.
 13. Cito por la traducción al español que de la cuarta edición hicieron Ana Agud Aparicio y Rafael de Agapito, publicada con el título de *Verdad y método* en Salamanca por Ediciones Sígueme en 1977. Me he servido, además, de *Philosophical Hermeneutics* (traducción y edición de David E. Linge, Berkeley / Los Ángeles / Londres, 1977) y de *Hegel's dialectic. Five hermeneutic studies* (traducción e introducción de P. Christopher Smith, New Haven and London, Yale University Press, 1976) del mismo Hans-Georg Gadamer.
 14. London, Longmans, 1964. Para esta disertación nos hemos servido de la visión que de su reflexión hermenéutica ofrece Lonergan en *Method in Theology* (London, Darton, Longman and Todd, 1973) por contener una perspectiva más amplia y madura. Nos servimos de la traducción que al español hizo Xavier Cacho aparecida con el título *Lecturas historiográficas* (México, Universidad Iberoamericana, 1985).
 15. París, Ed. Montaigne, 1960.
 16. París, Editions du Seuil, 1965. También puede consultarse, dentro de la línea de contribuciones de Paul Ricoeur a la hermenéutica, su artículo "Existence et herméneutique" aparecido en *Dialogue*, IV, (1965-1966), pp. 1-25.
 17. París, Ed. de Seuil, 1969.
 18. Milán, Gruppo Editoriale Fabbri, Bompiani, Sonzogno, Etas, S. p. A., 1990. Cito por la traducción al español efectuada por Helena Lozano con el título *Los límites de la interpretación*, México, Editorial Lumen, 1992.

19. *Verdad y método*, p. 350.
20. *Ibid.*, p. 365.
21. *Idem.*, p. 365.
22. *Entre herméneutique et sémiotique*, en colaboración con Jacques Fontanille y Claude Zilberberg, Limoges, PULIM, 1990, p. 7.
23. Para una exposición más amplia de lo que significa la relación entre lengua y texto, o entre lo virtual y lo actual, puede verse Eugenio Coseriu, "Determinación y entorno", en *Teoría del lenguaje y lingüística general*, tercera edición, Madrid, Gredos, 1973, pp. 282 y ss. Sobre esta idea, por lo demás, se desarrolla a partir de la década de los sesenta una nueva ciencia del lenguaje denominada "lingüística del texto". En efecto, Coseriu desarrollará mucho más este tipo de planteamientos tanto en su *Textlingüistik* como en publicaciones posteriores de las que cito sólo "La situación 'en lingüística' (en *El hombre y su lenguaje. Estudios de teoría y metodología lingüística*, Madrid, Gredos, 1977, pp. 240 y ss.) y *Competencia lingüística. Elementos de la teoría del hablar*, elaborado y editado por Heinrich Weber, Madrid, Gredos, 1992.
24. Véase nuestro *Refrán viejo nunca miente*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1994, pp. 39 y ss.
25. Véase la naturaleza de los refranes en nuestro *Refrán viejo nunca miente*, *Op. cit.*, primera parte.
26. Ya Rafael Lapesa mostró las fuentes medievales del *Centiloquio* del Marqués con su trabajo "Los proverbios de Santillana. Contribución al estudio de sus fuentes", en *De la edad media a nuestros días*, Madrid, Gredos, 1982, pp. 95-111.
27. Luis Alonso Schökel / Eduardo Zurro, *La traducción bíblica: lingüística y estilística*, Madrid, Cristiandad, 1977, p. 97.
28. Tomás Navarro, *Métrica española*, Nueva York, Las Americas Publishing Company, 1966, p. 111.
29. Tenido como el primer repertorio paremiológico reunido en lengua romance, este refranero era atribuido por la tradición al Marqués de Santillana; era tan popular que para 1516, sólo en Sevilla, llevaba ya seis ediciones. Sin embargo, desde hace unas tres décadas se impugna la atribución de esta obra al Marqués de Santillana. Rafael Lapesa lo hace, por ejemplo, en 1957 en *La obra literaria del Marqués de Santillana* (Madrid, 1957, pp. 260-263) y Margit Frenk Alatorre en la *NRFH* t. XVI (1962), p. 437, en "¿Santillana o Suero de Ribera?".
30. *Refrán viejo nunca miente*, p. 13.

31. Empero la tradición sobre la preeminencia de la carne sobre la gallina es ambigua.
32. La tradición paremiológica sobre la aceituna es ambigua. Véase *Refrán viejo nunca miente*, p. 133, nota 230.
33. Para todo ésto y para que el lector tenga a la mano corpus de refranes españoles y mexicanos relativos a la comida, véase nuestro *Refrán viejo nunca miente*, pp. 116-134.
34. Véase un acervo de refranes mexicanos sobre comida en nuestro *Refrán viejo nunca miente*, pp. 118-129.
35. *Idem*.
36. También se le circula en esta variante: “en el modo de agarrar el taco se conoce al que es tragón”.
37. Aunque semánticamente está estructurado como un albur, de cualquier modo su punto de referencia es la manera de hacer el chocolate.
38. Hay, en el refranero mexicano, un verdadero refranero del borracho conformado por refranes del tipo de:
 El agua es para los bueyes; el vino para los hombres.
 El que con vino se acuesta con agua se desayuna.
 Los valientes y el buen vino nunca duran mucho tiempo.
 Naípe, tabaco, vino y mujer, echan al hombre a perder.
 Para agarrar borrachera, bueno es el vino cualquiera.
 Quien vive entre amor y vino que no se queje al destino.
 Si el vino te tiene loco, déjalo poquito a poco.
 Toma vino, mas no dejes que el vino te tome a ti.
 Vino y mujeres dan más pesares que placeres.
 Algo tiene el agua cuando la bendicen y algo el aguardiente cuando lo maldicen.
 Con amor y aguardiente, nada se siente.
 Quien con aguardiente cena con agua se desayuna.
 Para todo mal, mezcal, y para todo bien, también.
 Beber desde aguamiel hasta aguacola.
 El que toma una vez pulque, su casa es un tinacal.
 No tiene la culpa el pulque, sino el briago que lo bebe.
 Para tomar pulque puro, beberlo en el tinacal.
 Primero con agua, después sin agua, y al final como agua.
 Primero reventar que hacer desaire.
 Que beban agua los bueyes, que tienen el cuero duro.
 Agua de las verdes matas, tú me tumbas, tú me matas, tú me haces andar a gatas.

En el pobre es borrachera y en el rico es alegría.

Contra las muchas penas, las copas llenas; contras las penas pocas, llenas las copas.

Cuando andes a medios chiles, búscate medias cebollas.

39. Correas recoge varios refranes exactamente contrarios a este usado ciertamente entre nosotros. Por ejemplo: "come poco y cena más, duerme en alto y vivirás". En la explicación que Correas pone en seguida dice que este refrán vale para la gente que durante el día gasta mucha energía, que para los sedentarios y, en general, los que gastan poca energía vale lo contrario, como hemos visto arriba.