

Históricas Digital

José N. Iturriaga

“Los alimentos cotidianos del mexicano o de tacos, tamales y tortas. Mestizaje y recreación”

p. 397-408

*Conquista y comida:
consecuencias del encuentro de dos mundos*

Janet Long (coordinación)

Tercera edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

2018

542 p.

Figuras

ISBN 978-970-32-0852-4

Formato: PDF

Publicado en línea: 13 de diciembre de 2019

Disponible en:

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/323/conquista_comida.html



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

D. R. © 2019, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



LOS ALIMENTOS COTIDIANOS DEL MEXICANO O DE TACOS, TAMALES Y TORTAS. MESTIZAJE Y RECREACIÓN

JOSÉ N. ITURRIAGA
Sociedad Mexicana de
Gastronomía y Enología

Hablar de comida es mucho más que hablar de un mero aspecto material de la vida de los hombres. La comida de los pueblos está vinculada a su cultura. Nutrirse es un acto biológico; comer es un acto cultural.

Muy apropiado me parece recordar ahora el análisis lingüístico de Salvador Novo acerca de la comida prehispánica, análisis que por extensión podría considerarse aplicable a todas las artes culinarias en general. Así dice Novo:

Los nahuas disponían de varias palabras para calificar la hermosura, para señalar el valor de las cosas. La belleza implícita en una flor permitía adjetivar el sustantivo *Xóchitl* y hacer lo mismo con *Quetzal*, o con *Chalchiú*, o con *Yectli* —cosa buena, recta—. Estas palabras usadas como adjetivos confieren idea de preciosidad.

Pero un verbo —*cua*— es el que más genialmente creó adverbios y adjetivos que expresen belleza y bondad como lo que es asimilable; lo que deleita y aprovecha no sólo a la vista, sino al corazón. Al espíritu y a la carne. Este verbo, *cua*, significa comer. El adjetivo *cualli* significa a la vez lo bello y lo bueno; esto es: lo comestible, lo asimilable; lo que hace... bien y es por ello bueno [...]

Lo bueno —*cualli*— es lo que da alimento al hombre y lo que, como el hombre, es capaz de reproducirse y prosperar, frutecer, ser eterno, nuevo a cada primavera, a cada reencarnación.¹

Quizás por su misma cotidianeidad, a veces se relegan de los análisis gastronómicos o nutricionales de alto nivel académico, nuestros alimentos de todos los días. En buena medida, ellos son los tacos, los tamales y las tortas. Valgan no sólo por el inmenso ámbito geográfico y poblacional que abarcan, sino también como símbolo de toda una cultura alimentaria popular.

¹ Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, 3a. ed., México, Porrúa, 1973, p. xv y 30.

Mucho se ha escrito sobre los grandes exponentes de la alta cocina mexicana, como es el caso del exquisito mole poblano, por citar sólo un ejemplo. No obstante, ¿con qué frecuencia comemos mole los mexicanos?

En cambio, cabría también preguntar: ¿qué día no enrollamos una tortilla de maíz calentita, con cualquier guiso adentro o nada más con un poco de sal, dando lugar así al incomparable taco? Para la enorme mayoría de nuestro pueblo, los tacos, los tamales y las tortas son un alimento cotidiano.

Hablar de ellos exige gran responsabilidad frente a parte tan importante de la cultura nacional. Además, no son meras curiosidades de folklore culinario, sino que siguen siendo uno de los principales vehículos de nutrientes para la dieta de nuestra población.

La historia de un pueblo sedentario está estrechamente vinculada al cultivo de un producto agrícola. Tal es el caso de México con el maíz y más aún: desde el norte de nuestra actual geografía política hasta el centro de Sudamérica, el maíz ha sido el alimento fundamental de los habitantes y con frecuencia ha devenido incluso moneda indígena. De algún modo esta gramínea ha sido factor de unidad cultural y económica entre los pueblos del continente.

Así pues, es posible dividir a los países del mundo de acuerdo con los cereales que consumen. Hay tres regiones más o menos definidas: la del trigo, la del arroz y la del maíz. A esta última pertenece México desde mucho antes del descubrimiento de América y la posterior conquista de los imperios indígenas.

El maíz en el mundo prehispánico era sustento básico del cuerpo y también del espíritu. La religiosidad de los aztecas y los mayas, entre otros pueblos, estaba vinculada de varias maneras al maíz: dioses y ofrendas, tortillas, atoles y pinole; ídolos de masa, fertilidad y agricultura; cañas y mazorcas; tamales votivos.

El *Popol Vuh* afirma, con respecto a la creación del hombre, que está hecho a base de maíz, en contraste con el barro de la tradición cristiana.²

Entre los varios eslabones que unen a los mexicanos sobresale el hábito del consumo del maíz, el único alimento que sin discriminación comemos todos. En efecto, sin distinción económica, social, cultural, intelectual o regional, todos los mexicanos consumimos maíz y, sobre todo, comemos tortillas.

Después del encuentro de los dos mundos, en 1492, han pasado casi quinientos años de mestizaje racial, religioso, cultural y por supuesto gastronómico, mediante el cual se han agregado a nuestra dieta indígena el trigo y el arroz.

El mestizaje suscitado en este territorio a raíz de la conquista española durante el siglo XVI tuvo diversas manifestaciones; lo mismo se mezclaron los genes de los indígenas y de los españoles que sus culturas, su lenguaje —nuestro actual vocabulario castellano está lleno de *escuincles*, *metates* y *petates*— y sus religiones, al punto

² Anónimo, *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, traducción, introducción y notas de Adrián Recinos, México, FCE-SEP, 1984 (Lecturas Mexicanas n. 25), p. 176.

de que el cristianismo entre nuestros indígenas tiene una marcada e ingenua tendencia idólatra. De manera destacada se mestizaron sus comidas: aborígenes e hispanos aportaron lo suyo, cada uno por su lado.

Incluso habría que agregar que acaso haya predominado la comida indígena en la hibridación alimentaria, pues el maíz —que es la aportación autóctona más significativa—, sigue siendo el ingrediente fundamental en la dieta actual de ochenta y cinco millones de mexicanos. Desde luego, en nuestro mestizaje los hermanos del maíz son el trigo, el frijol y el arroz.

Al ser el maíz el eje de nuestra cultura alimentaria, no está por demás recordar unas pocas cifras. Ochenta y cinco millones de mexicanos somos consumidores habituales de maíz y cerca de quince millones viven de la producción de dicho cereal. México es el quinto productor del mundo de ese grano y el segundo de Latinoamérica. No obstante, somos el sexto importador mundial de maíz y en los últimos lustros compramos en el exterior entre dos y cuatro millones de toneladas anuales. Casi la totalidad de las aproximadamente ocho millones de hectáreas, sembradas de maíz año con año, son tierras de temporal, temporal errático, ingrato, a diferencia de esa noble planta que lo mismo se cría en las tierras cálidas como en las frías, en las bajas como en las elevadas. Por eso, los rendimientos promedio del cultivo maicero en nuestro país son de alrededor de 1.6 toneladas por hectárea, en contraste con las más de 7 toneladas de otras naciones dotadas de una alta capitalización en el campo y un régimen pluviométrico privilegiado por la naturaleza.³

Al ser nuestras tradiciones el fruto de una mezcla de culturas, resulta que los estados del país más ricos en ese sentido son los del centro, sur y sureste de la república. No es casualidad geográfica. En esas entidades florecieron antes del siglo XVI civilizaciones indígenas desarrolladas y así su aportación en el mestizaje fue más importante y los frutos más ricos. Esto lo demuestran no sólo las tradiciones gastronómicas, sino los restos prehispánicos, el arte colonial y el arte popular. Los valores de los estados del norte son destacados, pero muy otros, pues su población prehispánica fue nómada y poco enriqueció al mestizaje.

Me valgo nuevamente de Salvador Novo para ilustrar la hibridación culinaria al encontrarse los dos mundos:

Consumada la Conquista, sobreviene un largo periodo de ajuste y entrega mutuos; de absorción, intercambio, mestizaje: maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, quelites, aguardan, se ofrecen. En la nueva Dualidad creadora —*Ometecubtli, Omecíhuatl*—, representan la aparentemente vencida, pasiva, parte femenina del contacto. Llegan arroz, trigo, reses, ovejas, cerdos, leche, quesos, aceite, ajos, vino y vinagre, azúcar. En la Dualidad representan el elemento masculino.

³ José N. Iturriaga, *Ponencia de ingreso a la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, Sección Académica de Alimentación*, México, Gernika, 1989, p. 2.

Y el encuentro es feliz, los esponsales venturosos, abundante la prole. Atoles y cacao se benefician con el piloncillo y la leche; las tortillas, al freírse, al recibir el espolvoreo del chorizo, se transformarán en garnachas, chalupas, sopes, tostadas, enchiladas, chilaquiles, infladas, molotes, bocoles, pellizcadas.⁴

Este recuento de Novo es ilustrativo. Pero podría tener un prolongado complemento, porque el maíz no sólo se convierte en tortillas, sino que se transforma en una muy amplia gama de variantes regionales: desde los tacos y los tamales en sus decenas de tipos diferentes, hasta los panuchos y salbutes; desde los pozoles y chilatoles, hasta las memelas y los huaraches; desde las picadas y las corundas, hasta las gorditas y las dobladas; desde los uchepos y los tlacoyos, hasta los zacahuiles y las hojarascas; desde los tecocos y los pemoles, hasta los etabinguis, los padzitos y los xocoatoles; desde los piltamales y el pinole, hasta los papadzules y los nacatamales; desde los pitaules, los noloichis y los totomoches, hasta los chocoles, los tapataxtles y los puxis; desde los nejos y los champurrados, hasta los cuatoles y las quesadillas. En fin, este universo de productos del maíz va desde los totopos y los peneques, hasta un vasto repertorio que sería excesivo inventariar aquí.

Cada una de las anteriores modalidades del uso del maíz puede ser objeto de un estudio específico: el mexicano, antojadizo como es, deja de lado toda preocupación dietética por los antojitos.

El más cotidiano de todos nuestros alimentos es la tortilla y hay un reflejo condicionado, más que hábito, que nos lleva a enrollarla con o sin contenido. La excepción más frecuente aparece cuando cortamos una tortilla, generalmente en cuatro partes, para obtener otras tantas cucharas comestibles.

Mas el destino ineludible de la mayoría de las tortillas es el de platos orgánicos y flexibles que, primero, reciben en su seno el alimento (prácticamente cualquiera), después lo envuelven para confort del sujeto activo y, sobre todo, para conservar la temperatura de aquel relleno que constituye, al enrollársele, el taco.

El mestizaje implícito en los tacos depende de su contenido: el elemento indígena que no ha hecho concesiones a lo largo de los siglos (de los milenios, deberíamos decir) es la tortilla. Hoy se sigue haciendo básicamente igual que en la época prehispanica. (Los molinos de nixtamal no son más que metates motorizados, pues siguen siendo de piedra las piezas cilíndricas que por fricción muelen el cereal, dentro de dichas máquinas movidas por gasolina o electricidad.)

Así pues, habría que intentar una clasificación de los tacos para identificar el grado de mestizaje en cada género de ellos.

Sin forzar la realidad y movidos por un espíritu científico de investigación, los tacos se clasificarían por familias y se identificarían con diversas regiones del país e incluso con determinadas clases sociales.

⁴ Salvador Novo, *op. cit.*, p. 31-32.

Hay algunos tacos reservados a los estratos más humildes y sabios al respecto, como los tacos de cabeza de res o los clásicos de fritangas: machitos, ubre y suadero. Hay los *snobs*, tacos al carbón de filete, de chuleta o de *beefsteak*, frecuentados sobre todo por miembros de las clases pudientes, a quienes les apenas pedir un taco de cachete o de trompita. Los de chanfaina, de cuajar o de nenepil ni los conocen.

En estos casos cabría destacar el origen europeo del ganado vacuno y el porcino. Por otra parte, el indispensable chile para elaborar las salsas respectivas nos retorna a los ingredientes indios.

Hay otras familias de tacos más identificados con las clases medias, aunque por deliciosos también abundan sus adictos entre otros grupos sociales. Tal es el caso de las flautas o tacos dorados, de los tacos de canasta o sudados y de los tacos de guisados, que es toda una familia aparte: de moronga, de chicharrón en salsa verde, de longaniza, de sesos con epazote, de pollo en pipián y aquí sí cabe decir etcétera, etcétera, etcétera.

Saltan a la vista los alimentos del viejo continente: mantecas y cremas para freír y componer las flautas, los borregos cuya carne cocida en barbacoa se deshebra para rellenarlas, la sangre y el cuero del cerdo, la res con sus sesos, y los pollos. Por la otra parte, la indígena, destaca el *epazotl* y las pepitas de calabaza que integrarán el pipián (*pepián*, deberíamos decir).

Mestizaje dentro del mestizaje es la longaniza. Los sabrosos chorizos españoles se sofistican con adobos ligeramente picantes, untándose con las manos esa pasta de *capsicum* en los trozos de carne de cerdo, destinados a rellenar los intestinos del propio animal. Y ese alimento ya mestizo, bien frito y medio desbaratado, se coloca en la tortilla autóctona y se baña, por supuesto, con una salsa adicional.

Desde luego, hay tacos cuyo consumo está arraigado en todos los niveles socioeconómicos, como los tacos de carnitas de puerco, aunque los miembros de las clases altas sólo comen de maciza o de cueritos, mientras que los pobres que sí saben degustan la nana, el buche, la oreja o el bofe.

Hay tacos típicamente indígenas, como los de charales, los de chapulines, los de ahuaucles o hueva de mosca acuática y los de jumiles o chinchas de monte que se comen vivos, por no citar acociles, larvas de mariposa, chicharras y otro número importante de insectos; son las proteínas animales que tienen a la mano algunos sectores rurales de nuestro pueblo.

Hay otros tacos, también de evidente origen indígena, que han adquirido capilaridad social ascensional al abrigo de las clases altas: los tacos de gusanos de maguey o los de barbacoa o los de escamoles, que es la hueva de hormiga.

Ya interiorizados en estas materias, cabe reflexionar acerca de mestizajes culinarios muy posteriores al que empezó en 1492, incluso mestizajes que datan de unas pocas décadas atrás. Así, hay tacos de origen extranjero poco conocido, como los tacos al pastor, que provienen directamente del Cercano Oriente.

En la plaza central de Beirut, capital de Líbano, proliferan como en México esas varillas verticales con carne adobada, girando muy cerca del fuego, para preparar

suculentos tacos; allá en gruesa tortilla de trigo (la que nosotros llamamos “pan árabe”) y acá en tortilla de maíz, variando también, por supuesto, el tipo de salsa que se aplica.

Conviene redondear el panorama nacional de los tacos con otros, muy regionales, cargados también de elementos provenientes de ambos orígenes, como los papadzules yucatecos, o los tacos de chilorio sinaloense y los de ropa vieja poblana, o el obispo y el montalayo mexiquenses, o las burritas de machaca norteña, pero éstas con tortillas de harina de trigo.

Por su parte, el vasto universo de los tamales no desmerece frente al de los tacos.

Acerca del origen prehispánico de los tamales, no existe la menor duda. El notable historiador científico Bernardino de Sahagún, en su monumental *Historia* dedica varios capítulos a las fiestas que celebraban los indios antes de la Conquista para conmemorar a los dioses de cada uno de los dieciocho meses del año náhuatl. En el decimotercer mes, dice Sahagún:

También a las imágenes de los muertos les ponían sobre aquellas roscas de zacate, y luego en amaneciendo, ponían estas imágenes en sus oratorios, sobre unos lechos de [...] juncos; habiéndolos puesto allí, luego les ofrecían comida, tamales y mazamorra, o cazuela hecha de gallina o de carne de perro, y luego los incensaban echando incienso en una mano de barro cocido, como cuchara grande llena de brasas [...] y los ricos cantaban y bebían pulque a honra de estos dioses y de sus difuntos: los pobres no hacían más que ofrecerles comida [...]

En el decimocuarto mes [...] hacían unas saeticas pequeñas, a honra de los difuntos; eran largas como un palmo [...]; estaban cuatro saeticas y cuatro teas con hilo de algodón flojo, y poníanlas sobre las sepulturas de los difuntos; también ponían juntamente un par de tamales dulces; todo el día estaba esto en las sepulturas y a la puesta del sol encendían las teas, y allí se quemaban las teas y las saetas [...]

En el último mes del año azteca [...] también ofrecían sobre las sepulturas de los muertos, adonde estaban enterrados, a cada uno un tamal; esto hacían antes que ellos comiesen de los tamales. Después comían todos.⁵

Al igual que en el caso de los tacos y de las tortas, los tamales se consumen a lo largo de todo el año. No obstante, se pueden identificar como elementos imprescindibles en las ofrendas populares del Día de Muertos, cuyo origen es prehispánico, tal y como acabamos de escuchar de Sahagún.

Pocas muestras tan elocuentes del mestizaje culinario/religioso/cultural como este caso de los tamales. La costumbre “pagana” de la ofrenda se entremezcla con los símbolos cristianos y así perdura la ancestral costumbre. Los más diversos tamales se acostumbran ofrecer a los muertos en su día, el que no festeja la muerte, sino la vida

⁵ Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, notas y apéndices de Ángel Ma. Garibay K., 5a. ed., México, Porrúa 1982 (“Sepan Cuántos” n. 300), p. 138, 140 y 154.

de los muertos; por ello se les hacen ofrendas con los platillos que más les gustan, para que se alimenten y, felices, vivan su muerte.

Lo mismo que las artesanías, dicho sea de paso, el arte culinario tiene manifestaciones vinculadas a las diversas festividades de nuestro país, sin reparar ahora en el grado de mestizaje que contengan. Tal es el caso de la rosca de Reyes, de la ensalada de Corpus, de los romeritos navideños, del pato en pipián del dos de la Candelaria, de las torrijas y la capirotada en la vigilia, de la rojiza ensalada de Nochebuena, del ponche de frutas de las posadas, del pavo de Año Nuevo y de los tamales de flor de colorín que hacen en Tepoztlán allá por el Carnaval.

Los tamales pueden clasificarse por el tipo de envoltorio vegetal que los cubre o de acuerdo a la carne que contienen o conforme a la textura de la masa o en función de su tamaño; desde los tamalitos miniatura de pescado acapulqueños, pasando por las *corundas* michoacanas, hasta los colosales *zacahuiles* huastecos.

El *zacahuil* es un tamal de grandes dimensiones, hasta más de un metro de largo. Lo guisan como la barbacoa: en forma subterránea o en horno de piedra y adobe y llega a contener hasta un cerdo completo, ya destazado. Una vez preparada la masa del maíz que no va molida, sino martajada en pequeñísimos gránulos, se coloca en hojas de plátano o de papatla dentro de un recipiente hecho a propósito y se rellena con el animal en trozos previamente adobados con salsa colorada de chiles secos, y así se mete a un horno cavado en el suelo. A veces se sustituye el cerdo por varias gallinas o pavos y otras veces esos enormes tamales llevan carne de res. Pero los mejores *zacahuiles* son a base de cabezas de cerdo y gallinas, incluidas las vísceras de las aves.

En Tuxpan y en general en la Huasteca veracruzana se acostumbra también el *tamal de cazuela*, cocido en un agujero bajo tierra, en horno o en baño maría. Dentro de la cazuela de barro se moldea la masa condimentada con cáscaras de tomate; enseguida se pone el relleno hecho a base de chile ancho, tortillas tostadas y molidas, ajo y cebolla, clavo y canela, chocolate y, desde luego, carne de cerdo; el relleno se cubre con masa adicional para que el tamal quede cerrado.

Casi todos los tamales ostentan con profusión ingredientes de nuestros dos orígenes (orígenes de dioses, orígenes de lenguas, orígenes de sangres, orígenes de comida). Lo más frecuente es el uso de la carne del europeo cerdo, de la mano con el mexicano maíz. Alrededor de esta pareja central, desfilan un sinnúmero de ingredientes de allá y de acá.

Veamos un ejemplo típico, donde el tamal prehispánico, en una de sus múltiples variantes, se enriquece con los lácteos que trajeron los españoles.

Las pequeñas *corundas* michoacanas se preparan sólo con masa de maíz y manteca de cerdo; se envuelven en hojas de la planta del maíz (no de la mazorca), en forma de pequeñas bolas que, al cocerse, adoptan una figura geométrica poliédrica de cuatro caras triangulares y cuatro picos. En Jiquilpan solían envolverlas en un lienzo y amarrarlas con hilo. Se sirven varias *corundas* en un plato y se las baña con

salsa de jitomate y chile. Se les pone crema y encima carne de puerco deshebrada; también se acostumbra comerlas con frijoles, jocoque y queso.

Al igual que las *corundas*, tampoco pueden faltar en Michoacán los *uchepos* en los días de difuntos: son unos pequeños tamalitos, dulces por ser de elote tierno. Pueden hacerse con leche o con agua y lo más usual es condimentarlos con canela y bañarlos con una buena dosis de mantequilla y rajas de chile poblano a un lado.

Dentro de los tamales sobresalientes, debemos mencionar así mismo el *muchi-pollo* yucateco: es un gran tamal de cazuela con *axiote*, que se cuece bajo tierra y cuyo nombre es una hibridación del maya *muchil*, enterrado, y del castellano, pollo. En Mérida lo venden todo el año en el mercado, cortado en rebanadas como pastel.

Aunque los tamales son de origen precolombino, su espectro es tan amplio como la imaginación de las artistas culinarias mestizas. Tamales de huevera de iguana, en Tangelunda, Oaxaca; *mixiotes* de conejo en pergamino de penca de maguey, en el Altiplano; tamales de elote tierno, dulce, con carne de cerdo y abundante salsa picante, en Chachalacas, Veracruz —combinación deliciosa de dulce y chile—; tamales denominados *barbones*, de camarón grande, en Teacapán, Sinaloa; tamales sin masa, de carpas o de ranas, en los estados lacustres del centro del país; tamales llamados *de muerto* por su maíz azul, en Apaseo, Guanajuato; tamales del sureste con aceitunas, alcaparras, chícharos, pedacitos de papa y de zanahoria, almendras, pasas y ciruelapasas y, por supuesto, su carne de puerco y salsa; tamales *de bola* rellenos con costillas de cerdo, en los Altos chiapanecos; tamales llamados *encuerados* en la ciudad de México, fritos y con una pierna de pollo adentro que permite sostenerlos por el hueso —hay que comerlos en el mercado de Jamaica o en la Villa de Guadalupe—; tamales de maíz y frijoles, cubiertos con mole verde de pipián, en Taxco, y los tamales rojos pintados con cochinilla que hacen o hacían en Ometepepec, Guerrero; *etabinguis* o tamales de pescado, en el Istmo; tamales de *pejelagarto*, en Tabasco; en fin, tamales de palmito, en Ciudad Valles.

Por supuesto, en el rubro tamalero destacan en primer lugar los clásicos “de chile, de dulce y de manteca”, en hojas de maíz, y los tamales de mole negro de Oaxaca, envueltos en hojas de plátano.

Binomio indisoluble de los tamales son los atoles, que fluyen tomados de su mano, hijos ambos de la estirpe del maíz. La hermandad viene de tiempo atrás; los dos alimentos se consumían en México antes de la llegada de los españoles.

En efecto, Sahagún nos da a conocer, entre otros, el atole con miel y el atole con chile amarillo, hecho con una harina espesa de maíz y tequesquite.⁶ La palabra atole proviene del náhuatl *atolli*, que a su vez tiene implícitas dos raíces: *atl*, agua, y *toloa*, comer o beber.

El vasto panorama de los atoles abarca desde la sencilla bebida de masa y agua con piloncillo y canela, hasta los complejos *champurrados* con cáscara de naranja,

⁶ *Idem*, p. 576-577.

pasando por otros muchos atoles de sabores, entre ellos los de tuna o de plátano o de cáscara de cacao o de arroz o de pinole o de aguamiel o de maíz prieto o de calabaza o de frijol o de arrayán. Por cierto que ningún mexicano confunde el *champurrado*, que es un atole de maíz y cacao a base de agua, con el atole de chocolate, que debe ser con leche.

La leche y los derivados de la caña —el piloncillo y el azúcar— llegaron de fuera para suavizar y dulcificar las bebidas de maíz. Pero aquí quiero resaltar otro elemento de mestizaje: he mencionado la canela, ingrediente obligado de muchos atoles, postres e incluso de algunos guisos y tamales salados. Valga este paréntesis para destacar un hecho poco conocido: la canela sólo se produce en Ceilán —hoy Sri Lanka— y los diversos intentos por aclimatar la planta en otros lugares, como en Tabasco, han sido infructuosos: a los dos o tres años esa canela desarraigada sabe a *triplay*. Lo más sorprendente es que dos tercios de la producción ceilanesa de esta especia son importados por México y la explicación consiste, sobre todo, en nuestro generalizado consumo popular del té de canela. El otro tercio de la producción de Ceilán lo consume la repostería mundial, en especial la del llamado primer mundo.

De los alimentos que estamos analizando en este trabajo, los atoles son probablemente los que menos han sentido el mestizaje (y a propósito no he dicho resentido). Así lo podemos apreciar en esta relación sumaria de atoles: el *xocoatolli* o atole agrio usado en algunas partes de Oaxaca, de Puebla y de Veracruz, que se puede servir frío o caliente. El *xole* de Teziutlán y de Tlapacoyan, hecho con maíz y cacao, y que es equivalente al *pozol* tabasqueño y chiapaneco. El atole blanco insípido o de *puzcua* que se bebe en Michoacán, acompañado con trocitos de piloncillo a mordidas. El *atol* de maíz martajado o a medio moler que se usa en Comitán. El atole de chile ancho que se bebe también acompañado con panela a mordidas, en San Pedro Sierra Gorda, Zacatecas. El *cuatole* de Tlalixtac, Oaxaca, con miel y chile. El atole agrio de maíz negro y fermentado, con piloncillo, que se bebe en la Huasteca. En fin, el atole de flor de San Juan de Irapuato.

En Yucatán destaca el atole que llaman *pozole*; es de masa y agua y se sirve frío, incluso con hielo; se prepara en cada jícara individual con azúcar o bien con sal y limón.

Resulta muy interesante dejar en boca de Sahagún el final de su descripción de la venta de *champurrados* en un mercado indígena del siglo XVI:

El que lo sabe hacer bien vende el cacao espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa; a las veces le echan especias aromáticas y aún miel de abeja y alguna agua rosada; y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y mucha agua, y así no hace espuma, sino unos espumarajos [...] Lo daban en unas jícaras muy bien pintadas y sus tapaderas muy ricas; cucharas de tortuga para revolver el cacao y paña asentar las jícaras, rodetes de cueros de tigre o de venado.⁷

⁷ *Idem*, p. 577 y 465.

En contraste con los atoles, casi vírgenes ante el mestizaje culinario, destacan las tortas, alimento cotidiano en el cual predomina ostensiblemente el elemento español, limitándose el indígena a las salsas o chiles y al *jitomatl*.

También las tortas son susceptibles a una clasificación gastronómica y geográfica y, valga la expresión, a una radiografía. Desde las de queso de puerco capitalinas hasta las *cemitas* poblanas; desde los *guajolotes* y las *chanclas* de la propia Puebla, hasta las *tortas ahogadas* de Guadalajara. ¡Qué abismo de diferencias hay entre la insípida *baguete* francesa o el *pepito* tan desprovisto o el magro bocadillo español o la hamburguesa o el *hot dog*, y una torta compuesta mexicana!

Acerca de las norteamericanas hamburguesas debe resaltarse que en México provocan una confrontación en las preferencias de grupos sociales de clase media, influenciados negativamente por la publicidad masiva: hamburguesas *vs* tortas. A las clases populares no se les plantea este absurdo dilema. Las hamburguesas no les atraen y con sobrada razón.

Las propiedades nutricionales de una torta bien hecha rebasan con mucho a las de la hamburguesa. Además, la higiene y la calidad de la torta pueden con frecuencia ser mayores que las de las hamburguesas, pues la carne molida suele ser disfraz de inconfesables ingredientes, y de lo sabroso ni hablar.

En este repaso de algunos de nuestros *antojitos* más socorridos y de todos los días, he tratado de destacar los diversos orígenes de sus ingredientes, los que ya combinados constituyen nuestra identidad gastronómica nacional, nuestro mestizaje culinario. Tan importante como la preservación de las recetas mismas es la conservación de la memoria de sus orígenes.

“Los mantenimientos del cuerpo tienen en peso a cuantos viven, y dan vida a todo el mundo... son la esperanza de todos los que viven para vivir”, sentenciaba Sahagún.⁸ Y pasa del dicho al hecho el formidable investigador franciscano al legar en su *Historia* una extraordinaria y detallada información sobre los alimentos prehispánicos, para fortuna hoy de los antropólogos sociales, de los historiadores, de los lingüistas, de los gastrónomos y también de los glotones del siglo XX.

Los visionarios interrogatorios científicos aplicados a los informantes indígenas, ancianos y sabios, bajo la dirección del fraile, constituyen una herencia cultural invaluable.

Así como podrían haberse perdido los datos precisos acerca de las costumbres culinarias prehispánicas si no hubieran sido consignados en el papel, esa misma suerte podrían correr nuestros tacos, tamales y tortas para desgracia de los mexicanos, digamos del año 2092. ¿Sabrán ellos cómo hacer un taco de trompa ortodoxo o un pambazo tradicional o un tamal de *hoja santa* con pescado? Todos nosotros tenemos la responsabilidad de preservar nuestras tradiciones gastronómicas.

Las costumbres culinarias de un pueblo no cambian con facilidad. Pero van

⁸ *Idem*, p. 344.

transformándose e incluso algunas llegan a desaparecer, como el consumo de ciertos insectos y larvas entre nuestro pueblo.

Por ello es de la mayor importancia dejar testimonio escrito de algunas informaciones culinarias —tradición oral, en buena medida— que representan el consumo alimenticio cotidiano de la gran mayoría de nosotros los mexicanos. Este tipo de trabajo acaso no tenga mayor valor ahora, pero creo que con el curso del tiempo puede despertar la curiosidad histórica o el apetito de algún investigador.

En esta época de asechanzas y asedios foráneos que sufre nuestro país en lo político y en lo económico, debemos reforzar nuestra cultura, que es el modo colectivo de ser de un pueblo.

Porque cultura —ya se sabe— no es la cantidad de libros atesorados en los estantes o en la mente del erudito. No exclusivamente.

Parte fundamental de nuestra tradición cultural es la comida. En efecto, el modo de ser colectivo de un pueblo está ligado al comer, como se titula un libro de Balzac: *Dime lo que comes y te diré quién eres*.

Así como en materia de origen sanguíneo un verdadero mexicano no puede renegar de su genealogía indígena ni de la española, ni cometer el error de ser indigenista o hispanista, en detrimento del otro componente, así en materia alimentaria nuestro origen es dual y debe ser motivo de orgullo. Al lado de los *chiquihuites* perdurarán por mucho más de otros 500 años los bolillos y las teleras.

BIBLIOGRAFÍA

- ANÓNIMO, *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, traducción, introducción y notas de Adrián Recinos, México, FCE-SEP, 1984 (Lecturas Mexicanas n. 25), 288 p.
- ITURRIAGA, José N., *De tacos, tamales y tortas*, presentación de Fernando Benítez, México, Diana, 1987, 136 p.
- , *Ponencia de ingreso a la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística, Sección Académica de Alimentación*, México, Gernika, 1989, 20 p.
- NOVO, Salvador, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, 3a. ed., México, Porrúa, 1973, XVI-366 p.
- SAHAGÚN, Bernardino de, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, notas y apéndices de Ángel Ma. Garibay K., 5a. ed., México, Porrúa, 1982, XII-1096 p. (“Sepan Cuantos...” n. 300).



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS