

## Los alimentos en la tradición oral

Antrop. Verónica Isabel Torres Cadena

FFyL/IIA-UNAM



Dra. Annie-Laure Mdzinze con grupo de niñas en Tapextla, Oaxaca, diciembre, 2002. © María Elisa Velázquez.

En este artículo se exponen algunos alimentos que aún permanecen en el consumo de los habitantes de Tlahuac. La tradición oral ha contribuido para que todavía se transmitan de generación en generación es el caso de pueblos como San Andrés Mixquic y San Juan Ixtayopan, con platillos como el verdecito y el mixmole, para el primero, y la bebida del calentito en el segundo.

Sin embargo, es necesario explicar qué se entiende por alimentación dentro de la antropología, en particular la postura de los materialistas culturales, la cual se puede concebir como "...la manera de proporcionar al organismo las sustancias que le son indispensables para la subsistencia. Es un proceso voluntario y consciente, susceptible de ser socializado y como tal presenta la síntesis de tres factores: los sistemas biológicos, la cultura y el medio" (Medina, 1996: 22). Así, al considerar en este enfoque la proyección sociocultural se debe tomar en cuenta el hecho de que los alimentos no sólo se componen de nutrientes sino también de significaciones, no cumplen únicamente una función fisiológica, sino social y no se digieren de forma exclusiva mediante procesos orgánicos internos, sino a través de representaciones que le vienen de fuera y que han sido generadas por el entorno cultural.

En la misma línea de trabajo, Jesús Contreras (1993: 10) explica que la alimentación no es un solo hecho biológico o nutritivo, sino que tiene una dimensión cultural importante que incluye la variabilidad y la diversidad de las

pautas alimentarias en las diferentes culturas y a lo largo del tiempo, analizando los condicionamientos biológicos, ecológicos, tecnoeconómicos, sociales y religiosos, por lo que todo alimento depende de las asociaciones que la sociedad le atribuye.

Contreras también señala que la comida proporciona importantes aspectos de identidad sociocultural, comer es una actividad social en casi todas las sociedades, la forma en que los individuos expresan sus identidades se ve manifiesta cuando comparten los alimentos con otras personas; la preparación, la presentación y el modo de servirlos expresan la pertenencia a un grupo y al mismo tiempo exhiben los contrastes entre uno mismo y los demás (*Ibid*: 12).

De acuerdo con lo anterior en la dimensión sociocultural la tradición oral tiene un lugar destacado, en particular lo que se refiere a la transmisión de recetas, técnicas y procedimientos culinarios, lo que se conoce como el sistema culinario, el cual las sociedades divulgan a las nuevas generaciones. En ese sentido, lo que se presenta a continuación forma parte de estos alimentos que se guardan en la memoria de las personas y que se hace necesario registrarlos para que no se pierdan.

### El verdecito

En San Andrés Mixquic hay personas que todavía elaboran "el verdecito", platillo que algunos de sus pobladores cuentan que se

preparaba para el rey Moctezuma.<sup>1</sup> Este guiso se podía elaborar con carne de armadillo, tortuga o codorniz, chile, tomate, flor de calabaza, chilacayotes tiernos y elote. Las cantidades adecuadas de carne eran dos tortugas medianas, la mitad de un armadillo o un trozo de carne de venado, fritas con grasa de jabalí. Ahora se ha sustituido por carne de cerdo o pollo y se han incorporado otros ingredientes como la cebolla, el ajo, las habas verdes, el aceite vegetal o de cártamo.

Actualmente esta receta se puede hacer con los siguientes ingredientes: 150 gramos de chiles serranos, un cuarto de tomate, una cebolla mediana, dos dientes de ajo, ocho ramitos de flor de calabaza, una lata de sardinas con habas verdes, un kilo de chilacayotes tiernos, una lata de granos de maíz de elote, un kilo de carne de res o seis piezas macizas de pollo; tres cucharadas de aceite vegetal o de cártamo, lo anterior es para seis personas.<sup>2</sup>

### Preparación:

Se asa el tomate antes de guisarlo junto con la cebolla y los dientes de ajo. Se pone en el fuego un sartén y se le agregan tres cucharaditas de aceite, se parten los tomates y se frien, se retiran del fuego para molerse, se les incorporan el ajo, la cebolla y los chiles, para finalmente sazonzarlos en el sartén. Después se pone a cocer la carne de pollo o de cerdo; el caldo que se obtiene del cocimiento sirve para sazonar la salsa de modo que quede aguada (aguada).



Dra. Annie-Laure Mdzinze trenzando a niña de Tapextla, Oaxaca, diciembre, 2002. © María Elisa Velázquez.



Habitantes de una aldea en el interior de Koula-Moutou, octubre, 2002. © Ethel Correa.

Mientras se cuece la carne se alista una cazuela con el aceite en la que se ponen a sazonar los chilacayotes partidos se verifica el elote para saber si ya se cocinó y se agregan las habas. Una vez cocidas las verduras se le añade las piezas de pollo o la carne de cerdo junto con la salsa; si se quiere espesar se le pone un poco de masa. Se sirve caliente con tortilla y con sopa de arroz.

#### Mixmole

En Mixquic este alimento se acostumbraba ofrecer en una boda a los ocho días de la fiesta, así los anfitriones indicaban el fin de la misma, lo cual se entendía como "hasta aquí llegue"; mejor conocida como la "correteada",<sup>3</sup> también se ofrecía a los nueve días del entierro de algún difunto.

En la preparación de este guiso los hombres participaban en traer lo necesario para su elaboración, se hacía un tipo de asamblea en donde se preguntaba cuándo es la correteada, los asistentes se proponían para prestar la red o conseguirla y temprano irse a capturar el pescado, las ranas, los ajolotes, las tepalcates, los acociles, todo en ese tiempo era fresco, también llevaban *atlacuesón* y se traían suficientes *mazcoxcles* o manojos, lo anterior se transportaba a la casa, se limpiaba, se lavaba y se picaba.

Los ingredientes que ahora se utilizan son: pescado (chabela o mojarra), chile cuaremeño, tomate, manteca, nopales, acelga,<sup>4</sup> epazote, masa, ajo y cebolla. Modo de preparación: se hierven los tomates, se llevan al molino tanto el chile como los tomates (para que se forme una mezcla aguada), en una cazuela esta combinación se guisa con manteca, se agregan los nopales (picados) se incorpora el pescado, después de que se cocieron los nopales (se sacan para que no se batan), se le pone el epazote, (se le muele ajo y se rebana cebolla), se añade la acelga (la cual se cocinó aparte al vapor). También puede servirse con sopa de arroz.<sup>5</sup>

#### El calentito

Esta receta es original del señor Antonio Jiménez Rojas, del barrio de la Soledad en San Juan Ixtayopan y la proporcionaron sus hijas Benita e Inés Jiménez Tapia, los tres originarios de este pueblo. Las señoras explican que su padre fue uno de los primeros que empezó a hacer esta bebida en San Juan y después, el esposo de una hermana de ellas se fijo cómo

la preparaba y empezó a hacerla, ellas dicen que ha pasado de generación en generación para que no se pierda la costumbre; el modo de hacerse es lo importante.

El calentito como bebida comenzó a elaborarse en San Juan Ixtayopan, después de la Revolución Mexicana, en el presente se ofrece en celebraciones religiosas, por ejemplo la procesión con el santo patrón en la «vispera» de la fiesta patronal, en bodas, quince años u otro tipo de ocasión en la que los anfitriones quieren agasajar a sus invitados convidándoles esta bebida, que ya es distintiva en la demarcación. Se prepara con jugo de naranja, manzana, pasas, canela, caña, guayaba, tejocote, azúcar y alcohol puro de caña.

En su elaboración se utiliza una cazuela de barro, sobre un anafre o bracerero se coloca el cazo para hervir el jugo de naranja, después se le pone toda la fruta picada, por ejemplo la manzana en tiras largas, la caña en trozos pequeños o a la mitad, el tejocote cortado en cuatro partes y se dejan cocer bien. Cuando empieza la ebullición se le pone la canela, se licúa la mitad de la pasa y la otra mitad se pone entera. Se prueba, si está ácido, se le pone azúcar al gusto; cuando los tejocotes ya están cocidos, se quita la cazuela del fuego y se coloca en el suelo, se agrega un poco de alcohol

de caña y se prende con un cerillo por un ratito, una vez que se apagó el fuego -encendido momentáneamente- se le pone alcohol al gusto. Se cuela para quitarle la fruta, se guarda en envases de vidrio, por ejemplo, un garrafón para agua y se entierra; puede permanecer por más de quince años o los años que se deseé: "Entre más añejado esté, más sabroso es, cuando se sabe hacer es bien sabroso, Ahora le ponen piña y ya no sabe igual".

Algunas recomendaciones que deben tomarse en cuenta a la hora de su elaboración son: si se tiene pensado ofrecerlo para determinada ocasión, debe prepararse con días de anticipación porque se tiene que dejar reposar y sacar la fruta. En caso de que sea para el mismo día se comienza a preparar desde la mañana para que repose un rato y pueda servirse ya en frío. Algunas familias lo ofrecen también a los niños, en vasos pequeños.

En estas preparaciones se puede apreciar el valor que las personas les dan a los alimentos que sus predecesores les han transmitido, sobre todo el sistema culinario (las técnicas, los procedimientos y lo más importante, los ingredientes). Aunque en ocasiones ya no se consiguen los componentes originales para su elaboración, la inventiva y la sustitución de productos parecidos es lo que hace que sigan vigentes.

#### Notas:

<sup>1</sup> De acuerdo con lo expresado por la Sra. Gelasia Peña y el Sr. Saúl Suárez durante el trabajo de campo realizado el 15 de febrero de 2003 en San Andrés Mixquic, Tlahuac.

<sup>2</sup> Receta proporcionada por el señor Saúl Suárez San Miguel, oriundo del barrio de San Agustín en San Andrés Mixquic, Tlahuac.

<sup>3</sup> Por ser una forma cortés de correr a los invitados dándose éstos por enterados que ya no había más que comer ni beber.

<sup>4</sup> Ésta sustituye al *Atlacuesón*, mismo que en la actualidad es difícil de conseguir.

<sup>5</sup> Receta proporcionada por la señora Gelasia Peña Yezcas, oriunda del barrio de San Agustín en San Andrés Mixquic.

#### Bibliografía:

CONTRERAS, Jesús. *Antropología de la Alimentación*, Eudeba, España, 1993.  
MEDINA, Francisco Xavier. *La alimentación mediterránea*. Institut Catalá de la Mediterrania, España, 1996.



Mujeres fumando en Koula-Moutou, octubre, 2002. © Ethel Correa.