

PROYECTO ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Cultura, tortilla e identidad

Doctora Mayán Cervantes

mayikei@prodigy.net.mx



ALEMANIA - HAMBURG



0. JUNGFERNSTIEG.

En este trabajo ubicaremos el fenómeno alimentario como parte fundamental de la cultura, que siendo conservadora es conservada. En ella se refleja como en un holograma, el contexto social, histórico, económico-político, ideológico de cualquier grupo humano, en su espacio y en su tiempo.

En la segunda parte intentaremos, a partir de la información que hemos recopilado, hacer conciencia del valor y significado de uno de los componentes de la cultura alimentaria de nuestro país, el más tradicional y resistente símbolo de nuestra "mexicanidad": la tortilla. Su importancia tecnológica, simbólica, económica y estratégica no se ha reconocido cabalmente, ha pasado desapercibida probablemente por ser un elemento tan cotidiano. La tortilla, como hace miles de años, forma parte inseparable de nosotros, es identidad.

La alimentación como parte de la cultura es un factor constitutivo del grupo humano que ha favorecido la expansión y por lo tanto la supervivencia de la especie en sociedad. Actúa como agente catalítico en el complejo mecanismo de autoorganización. Esto implica la interacción entre los componentes del sistema social, económicos, físicos, culturales que conforman un sistema vivo y abierto. (Morin, 1994:159)

Cultura [y alimentación] son formas de pensamiento social, son la propia cosmovisión, la memoria colectiva, los mitos, los gustos, los lenguajes, el conocimiento, las tradiciones, "saberes", signos, símbolos, códigos, normas, la información social, el inconsciente colectivo... son un dispositivo generativo de la sociedad que se transmite de generación en generación, donde se conservan y reproducen los valores, los símbolos... (Morin, 1994:160)

Desde la alimentación se puede observar la inequidad en el reparto social de los bienes, los problemas de clase y de género, las ligas de los participantes con la esfera religiosa, la dependencia económico-política de todos con el sistema. Asimismo, es una de las áreas más arraigadas en la tradición, y uno de los elementos culturales que poco han cambiado en miles de años de historia. Al modificarse los sistemas sociales pueden cambiar la manera de vestir, de hablar, de hacer arte, pero lo que permanece es la manera de comer.

En otra parte citamos a Aldous Huxley que en su libro *Ciego en Gaza* sabiamente comenta, "El hecho es que pensamos según lo que comemos," o sea, recursivamente nuestro pensamiento de alguna manera está conectado con nuestro estómago y nuestro estómago al comer cierta cosa, provoca un cierto tipo de pensamiento.

La comida, como cualquier bien social, tiene sus antecedentes en la tradición actualizada, tradición-innovación no son opuestos, son complementarios. Es coherente con el acuerdo comunitario, con el manejo de los recursos alimentarios regionales, con la combinación de sus olores, colores, texturas y sabores que resultan en las distintas formas de prepararla. La comida es historia, es simbolismo y significado, habría que reconocer su valor, al igual que se reconocen los de otras creaciones artísticas de la humanidad a las que sí se les ha dado esa categoría.

Sin embargo la comida, aunque arraigada en la tradición, presenta también ciertas innovaciones debidas a la creatividad de quienes la preparan y al contacto con otros grupos, cambios que surgen o se incorporan a una plataforma tradicional que se ha conformado con

el tiempo, son innovaciones que no se dan en el corto plazo. Aún así, hay partes de la comida que nunca han cambiado, les he llamado elemento "ancla". Actualmente y desde los inicios de la agricultura en el mundo, este elemento ancla son los cereales. En este caso, lo que ha cambiado es el significado que le otorgan los sujetos que participan en los procesos relacionados con la comida.

No podemos negar que hay situaciones extremas por las cuales puede cambiar la alimentación más aceleradamente, en casos de guerra, conquista, invasión, esclavitud. Aún en este último caso, los grupos que la sufren encuentran dentro de sus plataformas culturales y memoria colectiva— respuesta a la imposición colonial, en lo posible "creando nuevas situaciones de consumo dotadas de significados nuevos". (Mintz, 2003:39)

A la alimentación —dice Kupper— hay que situarla en su contexto cultural, lo que vale para la arquitectura, la literatura, la pintura, la música, vale para la cocina. Habría que comprender sus significados, su simbolismo expresado en ritos de hospitalidad, en ceremoniales..., la gente suele gastar en comida parte importante de su dinero..., la pobreza significa hambre..., la limosna en forma de comida es prioritaria, es signo de poder y de éxito y de prestigio" (Kupper, 1984:36-68). Al igual que el sexo, la comida es fuente de creencias, prohibiciones y relatos.

En el curso de miles de años, los hombres desarrollaron una gran creatividad y capacidad de observación para transformar los alimentos, primero con el uso del agua y dentro de ciertas temperaturas provocando reacciones químicas que transformaron un alimento en otra cosa. "...la cocina, marcó la



INDIA—BOMBAY. TORRE DEL SILENCIO.

ruta de toda actividad artificial del hombre, superpuesta a la mecánica, durante decenas de miles de años y hasta casi nuestros días" (Cordón, 1981:91)

Podemos imaginar que el proceso culinario que ocurrió en la historia de nuestro país atravesó por etapas semejantes a las que se dieron en otras partes del mundo, que fueron procesos lentos en los cuales se resolvieron problemas prácticos y de refinamientos culinarios a través de la creatividad, del mismo modo como lo observamos en otras expresiones culturales.

"Hay que entender cómo nuestros alimentos básicos, gestados en el seno del hogar doméstico han esculpido la geografía, las estructuras económicas, sociales, políticas y los referentes simbólicos de los pue-

blos agrarios que apenas han dejado registro arqueológico... fuimos domesticados por el grano, nos hicimos sedentarios, producimos, acumulamos, poseemos, pensamos en el diferido" (Zimmerman, 2001:18-19), nuevo *modus vivendi, operandi, pensandi*, nuevo orden económico, simbólico... ese mundo que come y bebe cereal [...] recreando la metáfora del grano para explicar el misterio de la vida, la muerte y la trascendencia. (*idem*: 26)

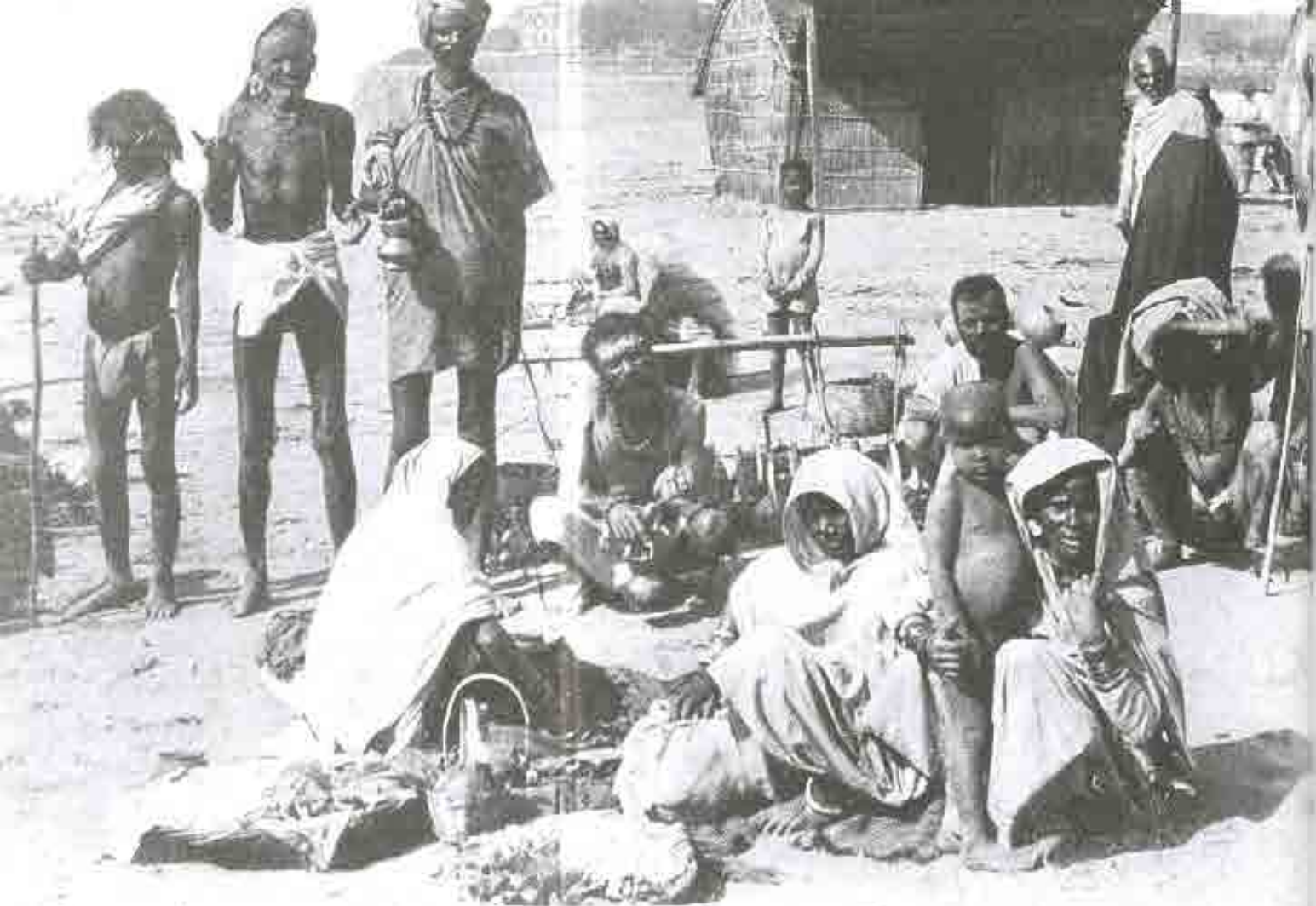
En lo que sigue nos ocuparemos de un producto específico de la dieta mexicana, un elemento "ancla" que desde que se inventó, hace cientos de años, no ha cambiado y sigue siendo el fundamento de nuestra comida.

"Todos los pueblos de la Tierra han seleccionado un producto que

constituye su alimento básico. De él se obtienen los platillos y bebidas centrales para su dieta, está firmemente arraigada en la cultura a través de su vínculo con lo sagrado y además es un elemento de identidad" (Vargas, 2003:71)

Los cereales (arroz, trigo, cebada, mijo, maíz, papa, yuca) fueron la base sobre la cual se construyeron las antiguas civilizaciones del mundo: la china, la peruana, la del cercano oriente, la griega la romana, la mexicana, sin ellos, nada hubiera sido posible.

En México, en la historia, este alimento básico fue, es y seguirá siendo el maíz. El maíz, para la comida mexicana —en palabras de Mintz— corresponde al núcleo de nuestra alimentación. Según este autor, el cereal conforma el nú-



INDIA—VENDEDORAS DE DULCES.

cleo de las comidas tradicionales; la olla o el alrededor lo conforma cualquier otra cosa: proteínas de pescado, de ave, carne, salsas, verduras, etcétera. Hay países que han conservado este esquema alimentario y otros, los más industrializados que lo han cambiado. En la actualidad para estos últimos el núcleo lo constituyen las proteínas y el cereal es secundario. (Mintz, 2001:51)

En nuestro país, la comida es un gran marcador de diferencias sociales; así, es posible observar que la mayoría de la población consume el maíz, principalmente en forma de tortilla, como alimento central, como núcleo y lo demás para acompañar al cereal. Otros grupos, los menos, de nivel económico más alto actúan de una manera más cercana al modelo de sociedad industrializada: comen

proteína como núcleo y la acompañan con cereal (arroz, trigo o maíz, indistintamente).

En este espacio no nos ocuparemos (del maíz como producto básico, aunque estamos de acuerdo en que lo es. Aunque existen muchas formas de preparar y comer el maíz, nos ocuparemos de uno de sus principales derivados: la tortilla a la cual miraremos desde todos los ángulos posibles.

La tortilla se consume en la mayoría de las regiones del país, forma parte de la gran diversidad de comidas desarrolladas en él, tanto en el pasado como en el presente y que, independientemente de dónde y cuándo se haya inventado, se dispersó por todas las regiones, llegando a ser el elemento más significativo de la dieta de la mayoría de los pueblos mexicanos de ayer y de hoy.

Las tortillas se consumían y se consumen de mil maneras. Acompañan las comidas y son comida, se preparan para comer y para comerse, son alimento, plato y cuchara a la vez. Además de ser una invención extraordinaria, como se ha dicho antes, la consideramos uno de los elementos identificadorios más relevantes; en ningún otro país, fuera del área que ocuparon las culturas prehispánicas, se comen tortillas de maíz.

Proponer una historia de la tortilla sería imposible: ¿desde cuándo se comen? ¿Quiénes la inventaron, las olmecas, las teotihuacanas, las de Cuicuilco? Ya que tradicionalmente son las mujeres las encargadas de la preparación de los alimentos, ¿Cuáles son sus antecedentes? ¿Cómo han reconocido su presencia en contextos arqueológicos para lecturarlas? ¿Qué historias

posibles podemos ofrecer? ¿Cuáles son los instrumentos que podrían asociarse directamente con su producción? Lo que sí podemos asegurar es que desde que se inventó, fue tan útil, eficaz y sabrosa que todavía persiste sin que se le hayan hecho modificaciones. Eso la convirtió en un elemento ancla de la alimentación y de la cultura.

Entre los arqueólogos hay acuerdo en que el maíz se comía desde hace unos 7000 años antes de nuestra era, en Tamaulipas, en Tehuacan (Mac Neish, 1967). En Zohapilco (Niederberger, 1976) hay evidencias de su consumo, pero ¿Cómo se comía?. Proponemos algunas hipótesis: el maíz tierno, tatemándolo directamente en las brazas; el maíz maduro, quizá tostado, se molía utilizando piedras y "manos" casuales, naturales para preparar bebidas como atole o pozól frío disuelto en agua y bebido en cualquier jícara natural. No hay manera de saber si ya se hacía algún tipo de pan o si se cocía el maíz, pero en aquellos tiempos, dicen los especialistas que no había cerámica. ¿Es posible que las ollas de piedra, contemporáneas a los hallazgos de maíz antiguo, sirvieran para medio cocer el maíz? Pudo darse una manera de cocinar en aquellas ollas, echando piedras o arena caliente en el interior y provocando vaporizaciones y algo de cocimiento.

Se ha encontrado en la historia paleobotánica que desde épocas antiguas se comía el llamado maíz palomero y aparece como parte de la dieta en las cuevas de Tehuacán (Mac Neish, 1967). Para el siglo XVI, Sahagún menciona "En la fiesta dedicada a los Tlaliques, deidades del agua, se ofrecía ...un maíz que cuando se tuesta revienta y descubre el meollo, y se hace como una flor muy blanca [...]"

(Sahagún, 1938:54). El mismo cronista relata cómo se hacían figuras de ese maíz utilizando miel como pegamento. Así que las llamadas "palomitas de maíz" eran parte importante de la dieta y del ritual prehispánico.

Muchas formas había de comer el maíz, pero la invención de la tortilla fue el resultado de un proceso complejo que implicó el uso de la cal, el empleo de ciertos instrumentos, casuales o especializados, tiempo, creencias, símbolos, creatividad. Podemos aventurar hipótesis e intentar reconstruir técnicas y maneras de elaborar la comida, a sabiendas que lo simbólico original ha desaparecido y era parte importante de los procesos de preparación y consumo del alimento.

Una tortilla se hace con maíz que ha sido "nixtamalizado", es decir, tratado con cal: en una olla se pone un litro de agua, dos cucharadas de cal o una "piedrita" de cal y medio kilo de maíz ya desgranado y seco. Se deja reposar mínimo 12 horas. Para que quede más suave, se puede hervir un poco con el agua de cal. Al siguiente día se enjuaga bien el maíz y se muele en el metate para obtener una masa con la cual se pueden hacer las tortillas. (Kennedy, 1998:530) (Esta misma masa puede usarse para atoles y tamales). La cal actúa destruyendo el hollejo que cubre los granos de maíz, a la vez que lo ablanda, tornándolo digerible, dúctil y consistente a la vez. Esta masa se adelgaza con las manos, de diferentes maneras dependiendo de la región y se cuece al fuego a través de un elemento intermedio que en la actualidad se conoce como comal, una lámina que puede ser de barro o de metal. Con esta misma masa se hacen atoles, sopas o tamales. Estos últimos poniéndolos en hojas de maíz o de plátano u hoja santa y añadiéndoles

carne, queso o algún guiso, verduras, pescado, y cociéndolos al vapor o en hornos excavados en la tierra calentados con piedras candentes.

En las investigaciones de campo y por analogía etnográfica, los arqueólogos han identificado en los diversos contextos los artefactos asociados con la producción de tortillas: ollas con residuos de cal, metates, manos y comales de barro. En efecto, hay sitios y épocas arqueológicas en las cuales estos artefactos se encuentran juntos por lo que se concluye que en ese tiempo y espacio se produjeron tortillas. Pero hay otros casos en los que no se encuentran comales, pero sí metates y manos, en esos casos se duda que existieran las tortillas.

Al revisar la bibliografía en la que se menciona la existencia de estos artefactos encontramos que las piedras de molienda con el tiempo se fueron perfeccionando simultáneamente, quizá al avance en las diversas maneras de preparar y comer el maíz, y se inventaron los metates de piedras basálticas de grano más duro y fino, de formas definidas, bien recortadas, acompañados de manos para moler de forma rectangular o con su perfil lenticular, y finalmente con patas, a veces con dos para sostener la otra parte en los muslos y después con tres patas, en la versión que conocemos actualmente. Posiblemente las patas del metate correspondan a una etapa en que se cocinaba en pisos recubiertos de argamasa y no de tierra.

"En las excavaciones arqueológicas de los sitios de la época preclásica no se han descubierto comales, sin embargo se ha pensado que es posible que las tortillas existieran desde tiempos más antiguos, pero se preparaban poniéndose a cocer sobre las paredes externas de las grandes ollas que se calentaban

sobre el fogón" (Solís, 1998:19). En la actualidad, en Oaxaca y en Michoacán, se fabrican ollas, que no tienen fondo y que se asientan en las brazas del fogón, se usan específicamente para cocer tortillas. (Kennedy, 1998:246)

En Sudamérica, Colombia, Perú, Ecuador, se consumía el maíz, pero nunca se llegó a nixtamalizar y por tanto no se llegó a comer en forma de tortilla. Allá se comía y se sigue comiendo como alimento secundario en forma de unos como panes que llaman "arepas" y que se preparan mezclando el maíz cocido (sin cal) y molido al que se le añade huevo o queso y se cuecen en el horno.

También en Sudamérica se preparaba una bebida a partir de maíz fermentado: la chicha que es y era consumida en ceremonias, pero no como parte fundamental de la dieta. Allá es más importante como alimento básico la yuca, la quinoa, la papa o el amaranto.

Reflexionando sobre la tecnología en general y en particular con la relacionada para cocinar las tortillas, preconcebimos la idea de que los instrumentos se inventan para resolver ciertas necesidades concretas y problemas específicos, como el caso del metate, la mano y el comal; si no aparecen éstos, se piensa que no hubo producción de tortillas. Esto conduce a que, en los contextos arqueológicos se rescatan solamente los instrumentos reconocibles, los que se nos presentan acabados y que corresponden con alguna forma especializada. No se reflexiona acerca de que, antes de existir estos instrumentos, las necesidades productivas se iban resolviendo con elementos casuales, naturales, o que se usaban para otro propósito y que poco a poco y ejerciendo la creatividad natural de los seres humanos, es que se llega

a inventar algún ingenio para mejor resolver tales o cuales requerimientos. Eso, a su vez, no impide que continúen en uso cosas no elaboradas, tomadas directamente de la naturaleza, artefactos no específicos, ni acabados. Pero éstos no se reconocen.

Para el caso del instrumental relacionado con la tortilla, como comal pudo haberse utilizado alguna laja de piedra natural que actuara como intermediaria entre el fuego y la masa. Cuando alguien inventó el comal, éste se popularizó y se difundió su uso, sin embargo, debe tenerse en cuenta que el comal no se usa, ni se usó sólo para cocer tortillas, como podemos observar hasta hoy en día, en él se cuece de todo, chiles, cacao, carne, hierbas, tomates, etcétera. Tampoco podemos pensar que las lajas naturales que originalmente sirvieron como comal se dejaron de usar.

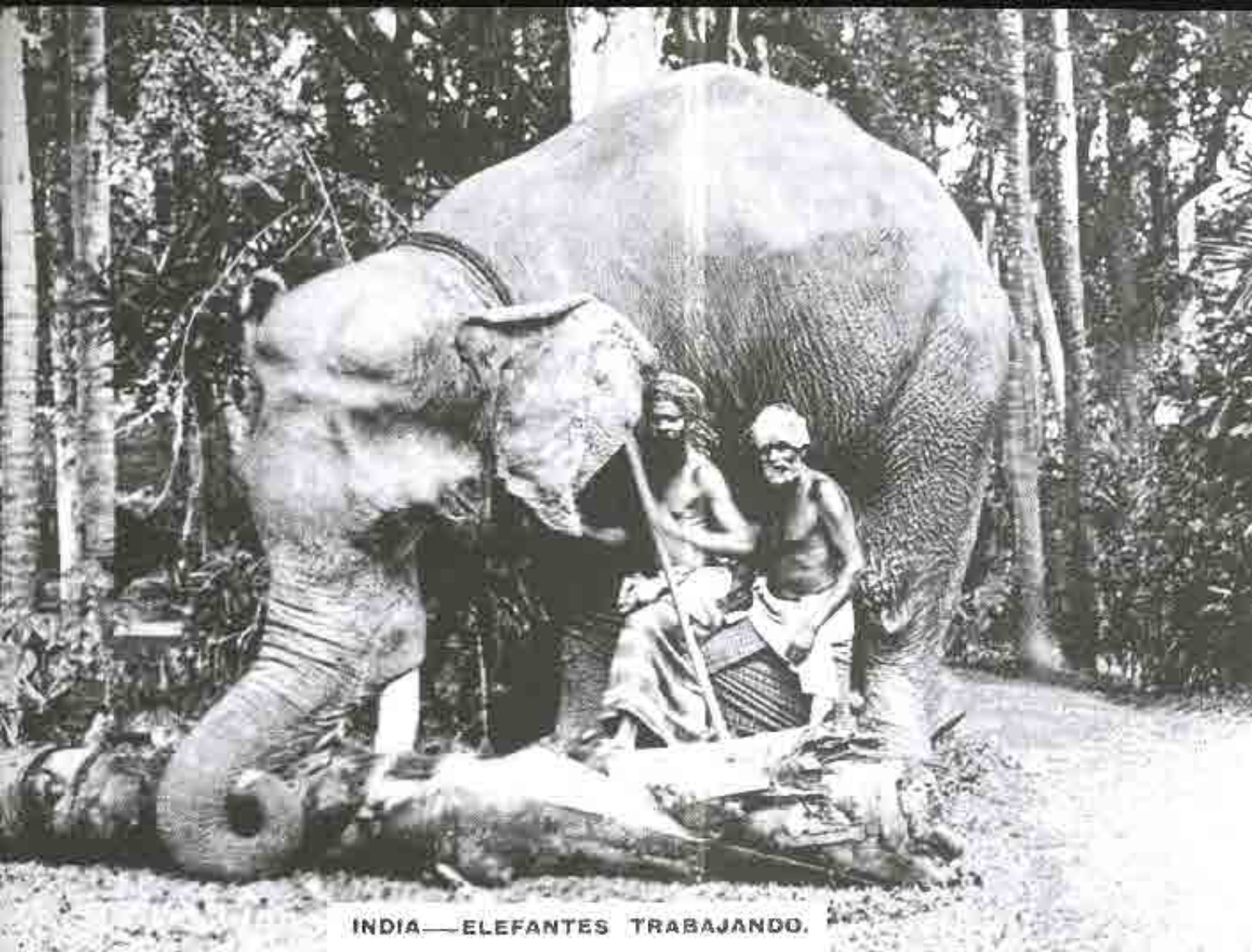
A partir de estas reflexiones, pensamos en la imposibilidad de conocer la historia precisa de la tortilla, que no necesariamente apareció con los primeros comales, ni con las primeras ollas, ni con los primeros metates y manos, toda invención tecnológica, en este caso culinaria, conlleva un largo proceso de experimentación y creatividad, del cual sólo podemos conocer las últimas versiones.

Insistiendo en los espacios históricos que requiere una invención culinaria, es notable que, desde que los primeros comales aparecieron, hasta que se inventó el comal de hierro, pasaron cientos de años y que este último, aunque es más eficiente, todavía no reemplaza al otro. En muchos pueblos de México se sigue utilizando el comal de barro. En cuanto a la molienda del maíz nixtamalizado para lograr la masa adecuada, fue hasta finales del siglo XIX que se inventaron las

primeras máquinas para elaborar masa y tortillas industrialmente (Novelo, 1997:69); sin embargo, nos preguntamos ¿han desaparecido los metates? ¿Todas las personas compran tortillas en las tortillerías? ¿Comemos todos, tortillas industrializadas? Si y no. La producción industrial nunca ha reemplazado a la producción doméstica de la masa y las tortillas, las dos coexisten.

Hay certezas históricas que si tenemos, para nixtamalizar el maíz, que sería la única manera de hacer tortillas, es necesario usar cal o algún equivalente, porque como ya dijimos, ésta destruye el hollejo y ablanda el grano, además, desde el punto de vista nutricional, enriquece notablemente el alimento. La cal no se encuentra como tal en la naturaleza. De las minas de cal se extraen unas grandes piedras que tienen que quemarse para reducir las a pequeñas piedras o polvo, que se utiliza como argamasa para la construcción. Cabe aclarar que hay otras fuentes para obtener equivalentes de la cal para usarse en los alimentos o en las propias construcciones, como las conchas de mar o huesos de animal quemados y molidos. La cal para cocinar también puede sustituirse por ceniza o tequezquite, lo cual haría la función de deshollejar el grano y ablandar el contenido; sin embargo, se necesita gran cantidad de ambos para lograr la masa y a decir de las conocedoras, cambia el sabor de la masa. La mejor es la cal.

El proceso de nixtamalización permite la transformación del maíz, pues altera sus constituyentes químicos; en él se incorpora calcio, que es uno de los productos que suelen faltar en la dieta humana, con él se corrige la proporción de ciertos aminoácidos, adecuándose así a las necesidades humanas, se libera la vitamina llamada niaci



INDIA—ELEFANTES TRABAJANDO.

na y aumenta la proporción de hierro asimilable. Además, desde esta perspectiva, con la fermentación del maíz se logra "el crecimiento de microorganismos que fijan el nitrógeno del aire, con lo que se convierte en una verdadera fábrica de proteínas."

(Solís, 1998:33-34)

Desde que se comen las tortillas nixtamalizadas, sea con cal o con polvo de conchas o de huesos quemados, la dieta se tornó rica en calcio, pero antes de que esto sucediera, ¿cuáles eran los alimentos que se tenían que consumir para compensar la deficiencia del mineral? Cabe recordar que naturalmente, intuitivamente, los pueblos antiguos diseñaban inteligentemente su dieta, la experiencia de siglos hacía que se reconocieran las bondades y las no bondades de los

diferentes ingredientes y sus combinaciones.

La leche, por ejemplo, contiene calcio y el organismo lo usa para mantener y reparar los huesos. La leche también contiene lactosa que hace que se favorezca la absorción del calcio en el intestino. (Harris, 1991:182) Sin embargo, hay pueblos en el mundo, como el nuestro que no la consumen. Hay otras fuentes dietéticas de calcio a partir de productos vegetales hojosos y de color verde oscuro como las hojas de nabo y la remolacha, y las espinacas, también masticando espinas de pescado y comiendo los cartílagos de los huesos de los animales. Los mamíferos recién nacidos tienen esqueletos inmaduros y dependen de la leche materna para su desarrollo óseo. Los adultos humanos, tienen

que ordenar animales para obtener la lactosa. (*idem.*, 183)

Regresando a la posible historia. La cal se usa en la fabricación de edificios; es la argamasa que les da solidez y buena apariencia. Se usó como recubrimiento en los pisos, para sostener y proteger las piedras que cubren las pirámides, en el aplanado de las paredes de las casas y palacios, para hacer esculturas y adornos. Teotihuacan es un buen ejemplo de esto, al punto que se piensa que la deforestación de la región fue ocasionada por la intensa tala de árboles para quemar la cal en esa época.

En la alimentación, como en otros procesos culturales, la creatividad humana estará buscando cómo solucionar más fácil o prácticamente los retos que se presentan al cocinar. Como en toda inven-



COREA—UNA SEÑORA CON SU ESPOSO.

ción, transitando por diversos caminos, quizá en el caso del uso de la cal que se empleaba en la construcción (polvo blanco que sustenta y protege), se llegaría a probar su incorporación al maíz por analogía con el polvo de huesos o el obtenido de moler conchas quemadas, o por el parecido con la ceniza, abrasivos naturales que se empleaban, antes de la cal para deshollejar al grano.

En los intentos de probar la incorporación de cal al maíz, se abría un nuevo camino además del que habían seguido los ingredientes naturales, tradicionalmente probados. De ahí, una prueba se haría con una cantidad más grande que la necesaria y seguramente se destruiría todo el maíz, pero después de muchos ensayos y errores, se llegaría a medir la cantidad precisa de cal para una dada cantidad de

maíz. En el caso de la medida del tiempo pesaría lo mismo, quizá en un principio se dejó poco tiempo y quizá no se le desprendió el hollejo, la siguiente prueba llevaría a mejores resultados y así, poco a poco, se calcularía el tiempo de reposo y en dado caso la necesidad de hervir la mezcla. El procedimiento llegaría a ser en algún momento satisfactorio. De esta manera, los hallazgos se transmitirían oralmente a la familia y en corto tiempo a la comunidad entera y más allá. Con el tiempo se convierte en una tradición.

Es verdad que la cal es el mejor ingrediente si se trata de deshollejar al maíz, nixtamalizarlo; sin embargo, como en el caso de los instrumentos que se llegaron a perfeccionar, éstos se usarán quizá con mayor frecuencia que los ante-

riores, pero los anteriores no desaparecerán, se siguen usando. Así, el uso de la cal, sigue siendo el mejor y se emplea extensivamente, pero también se siguen aprovechando la ceniza, el tequesquite o los huesos molidos, especialmente en casos de platillos cuya receta -quizá por ser más vieja- tradicionalmente los requiere. (Por ejemplo en la preparación de los uchepos michoacanos).

Han perdurado ciertos relatos en algunas comunidades indígenas que refieren historias acerca del uso de la cal para tratar al maíz. En uno de ellos, rescatado de los tojolabales de Chiapas dice:

"Ahora ya tenemos el maíz, pero al comer como que hace mal o porque se siente feo con la pulpa. Entonces pensó otra vez la Virgen cómo se puede quitar la pulpa

antes de comer. Que de nuevo fue a sentarse en la misma piedra y de un momento a otro pensó que esa misma piedra puede servir para cal y así se quitará la pulpa del maíz y ya no haré mal." (Pérez, 1997:72-73)

La información arqueológica con la que se cuenta en relación con nuestro tema es parcial, ya que como hemos comentado, las observaciones en el campo sólo reportan los hallazgos de cierto tipo de instrumental especializado. Pero existen representaciones que son más confiables que la tecnología. En la zona de Cuicuilco (800-300 a.n.e) están representadas varias figurillas femeninas que seguramente están moliendo maíz en un metate. ¿Podrían ser las primeras representaciones de la producción de tortillas? Hay que recordar que las pirámides de Cuicuilco son las primeras construcciones monumentales del Centro de México, hechas con piedra y en las que se encuentran pisos en los que se usó cal (Pérez Campa Mario, comunicación personal). Quizá estas figurillas representen lo que significó el haber encontrado que con el uso adecuado de la cal se podían elaborar las tortillas.

En Teotihuacán, la ciudad enclavada, se han encontrado, en contextos arqueológicos, gran número de instrumentos que se han relacionado con la producción de la tortilla "...No hay que desechar el concepto de que el inicio de la nixtamalización coincida con el surgimiento del estado teotihuacano y de otros estados en Mesoamérica." (Castillo, 1979:68).

La revisión de la información arqueológica nos lleva a reflexionar sobre la presencia de las tortillas primeramente en el Altiplano Central y mucho más tardíamente en la

zona maya. Sin embargo, en sitios como Kaminaljuyú, en Guatemala, se encuentra la tecnología completa relacionada con la elaboración de las tortillas (metate, mano, comal) desde épocas tempranas, igual que en el Centro de México. Allí también había piedra volcánica para tallar los metates y manos. En las tierras bajas mayas no hay basalto y aparecen los metates hasta después del siglo X, aparentemente los llevaban cargando desde los altos de Guatemala o desde el propio Altiplano Central. Las pocas representaciones que tenemos están pintadas en los platos mayas de épocas muy tardías.

En los textos de la época clásica se ha podido identificar el glifo del maíz y el del tamal, de hecho se habla más bien de tamales y no de tortillas. En los platos mayas también de la época llamada clásica, se representan tamales cubiertos con una como salsa roja y en algunos platos de cerámica está escrito: estos tamales son para el señor. (Coe, 1994:163)

"...Adicionalmente el presente estudio provee evidencia glífica e iconográfica de que el tamal fue extensamente conocido como "wa" o "wah" en el clásico maya y que el y no la tortilla, constituyó el primer producto dietético en la dieta clásica maya." (Taube, 1992:32-33)

La principal comida hecha de maíz en el clásico maya fue con seguridad el tamal, en textos y en escenas iconográficas y todavía, *wa* o *wah* significa comida o mantenimiento en varias de las lenguas mayances, la tortilla posiblemente procedente del Centro de México se introduce durante la fuerte influencia mexicana en la zona maya (Idem, 34)

Con base en la información arqueológica se puede interpretar

que la idea de la tortilla, acompañada por los instrumentos especializados para realizarla, se extendió a todas las regiones del México prehispánico a partir de los siglos X o XII. Antes de esa fecha, se encontraba solamente en ciertas regiones como Oaxaca, Puebla-Tlaxcala, Kaminaljuyú en Guatemala y en el Altiplano Central. (Morelos, Valle de Toluca, Michoacán) hay figuras femeninas de Colima (200 a.n.e a 700 d.n.e) que están moliendo maíz en un metate, lo cual podemos leer como posible existencia de tortillas.

Uno de los casos en los que podemos observar cómo la comida, y en nuestro caso las tortillas, interviene en las actividades sociales y que tiene relación también con la cosmovisión y el simbolismo de los pueblos, es con los mineros que extraían obsidiana en la Sierra de las Navajas en la época prehispánica. Los mineros vivían junto a las minas, solos, en habitaciones pequeñas. No había pueblo ni familia, y por tanto no había mujeres que hicieran comida ni tortillas. Los hallazgos arqueológicos no muestran ningún rastro de cocina, ni de sus instrumentos asociados. Algunos días podrían sobrevivir los trabajadores a base de pinole y tortillas duras con chile seco, pero después tenían que regresar a dónde hubiera comida y tortillas calientes, a donde estaban las mujeres que no podían acercarse a las minas, aquí era el dominio del dios Tezcatlipoca. Ellas tenían que acampar en los valles cercanos y aguardar a que sus hombres cumplieran el turno y bajaran al valle. (Alejandro Pastrana, comunicación personal).

En el código llamado la Tira de la Peregrinación, al salir del mítico Chicomoxtoc, las ocho tribus venían precedidas por cuatro teomamas, o sea los cargadores de los

bultos de los dioses, uno de ellos era mujer. Esto es algo que se ha interpretado como el alto estatus que éstas tenían en la sociedad antigua, y así era, porque ellas eran quienes hacían la comida y sin ellas los hombres y la familia en general no sobrevivirían.

Desde el punto de vista de los textos religiosos que conocemos por haber sido recopilados por los europeos del siglo XVI, en el Popol Vuh, el más conocido de ellos que cuenta la creación del hombre, se habla de la búsqueda que emprenden los dioses para encontrar sustancia para crear al hombre, en vista de que los anteriores intentos les habían fallado "[...] la abuela Ixmucané tomó del maíz blanco y del amarillo e hizo comida y bebida, y de esta misma comida fueron hechos sus brazos y pies." (Recinos, 1947:103)

En el Códice Chimalpopoca, en la Leyenda de los Soles, se menciona que la diosa Tonacatepetl molió los huesos de los muertos que fue a traer Quetzalcóatl. El hecho podemos interpretarlo como que se trata de una actividad femenina, relacionada con la comida, sin duda con una comida ritual o con un ritual de comida, porque los dioses también participaban de las restricciones y papeles que se adjudicaban a los vivos, por lo tanto la diosa mujer era la que preparaba la comida.

En las diferentes regiones donde se desarrollaron los pueblos prehispánicos de México, fueron apareciendo, sin ningún orden, los dioses: los creadores, los relacionados con los elementos: el fuego, el agua, el viento, la tierra y entre los dedicados a los mantenimientos identificamos al los dioses del maíz. A Xilonen como la diosa, o a veces el dios del maíz tierno y a Chicomecoatl, que lleva un enorme

tocado con mazorcas. En el día de los muertos, ofrendaban a ésta las primeras mazorcas, como diosa de los alimentos.

Del ritual que acompañaba las ceremonias dedicadas a estos dioses del maíz sabemos poco, sin embargo, hay información acerca de que se acostumbraba realizar figuras representando a los dioses hechas de pasta de caña maíz, dichas figuras se adornaban con papel y hule cerretido, como dice Sahún (*op. cit.*) Ya en la Colonia, continuando con esta tradición y ritual, se elaboraron figuras de Cristo hechas con la misma pasta.

Desgraciadamente los cronistas españoles que escribieron acerca de lo que encontraron en México eran hombres, no sabían, ni les interesaba gran cosa qué era y cómo estaba hecha la comida. Sus informantes también eran hombres y como hemos dicho, en la cultura prehispánica del altiplano la cocina no era un ámbito permitido para ellos. El resultado es que tenemos poca información acerca de la alimentación antigua, solo la obtenemos tangencialmente cuando se escribe de alguna otra cosa que se consideraba más importante.

En los textos coloniales se puede leer que a los compuestos de maíz se les atribuían ciertas propiedades curativas, por ejemplo, se descubrió que el atole además de tener altas propiedades alimenticias, es curativo para males estomacales. Está consignado (fines del siglo XVIII) que en el Hospital de San Pedro, en Puebla, llegó de Cataluña el doctor Domenech y al observar que el Hospital se encontraba en franca decadencia y que no cumplía con su cometido de salvar vidas y almas, emprendió reformas médicas y económicas que implicaron un cambio en el estado del hospital y de los propios enfermos.

Decidió cambiarles la alimentación e inició curaciones con las yerbas tradicionales mexicanas y una dieta a base de atoles y tortilla logrando resultados espectaculares en la recuperación de los enfermos. (Mac Kenzie, 1999:38)

Tradicionalmente el atole significa buena alimentación sobre todo para ayudar a la lactancia. Asimismo, los cabellos de elote se usan en la curación de enfermedades del riñón y como diurético para los hipertensos.

En los casos de comida de guerra, en la historia reciente de México, pero ciertamente continuando con una antigua tradición sabemos que las mujeres iban a la guerra para preparar la comida. Dado que a los hombres tradicionalmente no les era permitido invadir el ámbito femenino, sagrado, donde ésta se elabora, los hombres no saben "echar tortillas" y sin ellas la tropa no sobrevive.

"Díaz (Porfirio) decretó algunas reformas militares, pero no eliminó la participación de las soldaderas. Su tarea principal, entonces, consistió en alimentar a los hombres. Seguían a la tropa para hacer sus tortillas y cocer sus frijoles [...] acompañaban a los soldados por todo el país." (Poniatowska, 1999:2)

En algunas sociedades indígenas mexicanas actuales todavía se puede observar esta misma concepción, y si no es situación de guerra, es de migración que tiene algún parecido. Por ejemplo, entre los mixtecos que emigran a los Estados Unidos se respeta el valor ritual de la mujer que alimenta y cuida la reproducción del grupo. En el consenso colectivo se dice, quienes comen otra comida, ya no son del pueblo, ya no son paisanos.

El papel de la mujer como alimentadora y cuidadora de la repro-

ducción de su familia y del grupo es en principio biológico, natural, por la maternidad, la lactancia de los hijos, la necesidad de protección en las primeras etapas de su vida. En las sociedades antiguas y en las tradicionales modernas, las mujeres cumplen con las mismas funciones, como en tiempos antiguos, reforzadas por mitos, tabúes, costumbres. Es sólo hasta ahora, a partir de la era industrial que se abrió este ámbito a los hombres y que éstos han llegado a ocupar destacados sitios en la actividad culinaria. Sin embargo los hombres cocinan fuera de la casa, en negocios, en transportes, en escuelas. Pero en el ámbito doméstico, familiar, alguna mujer es la que cumple con esas tareas.

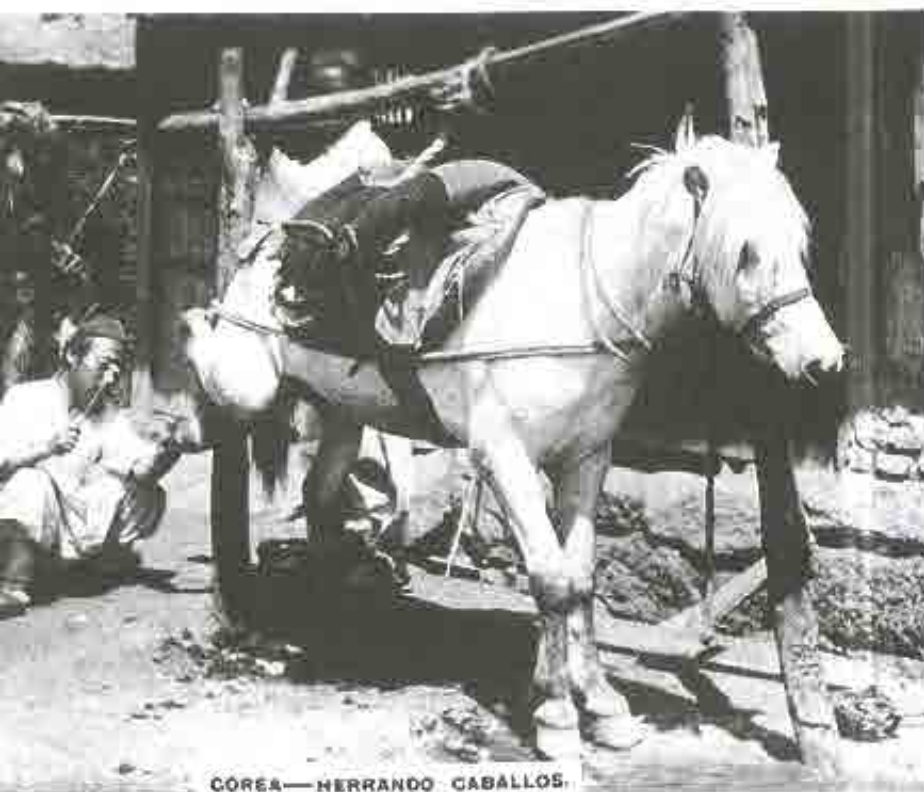
¿Cómo se podría conservar ese papel cuando las mujeres cada día más se insertan al trabajo productivo fuera de casa? ¿Cómo conservar la tradición de la comida en familia que es fundamental para la transmisión de valores, de maneras, de gustos, de educación?

¿Cómo preservar el gusto por los platillos tradicionales? Habría que prestigiar, que revalorar el significado que tiene y que ha tenido la comida como parte de nuestra cultura. Reconocer como nuestro patrimonio los valores implícitos en la elaboración y consumo de los alimentos, como algo que todavía se puede rescatar y que nos daría la fortaleza identificatoria necesaria ante las tendencias globalizantes, homogeneizadoras que aparecen en el mundo moderno y que pretenden borrar la identidad, la pertenencia.

Bibliografía

- CASTILLO, N., "Una forma gráfica de Rutas de intercambio en el clásico del Altiplano Teotihuacano", en *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos*, volumen XXV, Sociedad Mexicana de Antropología, México, pp. 67-72, 1979.
- CORDÓN, E., *Cocinar hizo al hombre*, Tusquets Editores, Barcelona, España, 1981.
- Harris, M., *Bueno para comer: Enigmas de alimentación y cultura*, Alianza Editorial-Conaculta, México, 1991.

- KENNEDY, D., *My Mexico*, Clarkson Porter eds. New York, USA, 1998.
- KUPER, J. (ed.), *La cocina de los antropólogos*, Tusquets Editores, Barcelona, España, 1984.
- MAC KENZIE, B., *Antiguo Hospital de San Pedro*, Publicado por el Gobierno del Estado de Puebla, Puebla, México, 1999.
- MAC NEISH, R.S., "A summary of the subsistence", en *Environment and subsistence: The prehistory of the Tehuacan Valley*, volumen I, Ed. D.S. Byers, University of Texas Press, Austin, USA, pp. 290-309, 1967.
- MINTZ, S., *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, CIESAS, Ediciones Reina Roja, Conaculta, México, 2003.
- MORIN, E., *Sociologie*, Librairie Fayard, Paris, Francia, 1994.
- NIEDERBERGER, Ch., *Zohapitco, Cinco milenios de ocupación humana en un sitio lacustre de la Cuenca de México*, INAH, Colección Científica número 30, México, 1976.
- NOVELO, V., "Las tortillas calientes, patrimonio cultural", en *Arqueología Mexicana*, mayo-junio, volumen V, número 25, Ed. Raíces, México, pp. 62-72, 1997.
- SOLÍS, F., *La cultura del maíz*, Editorial Clio, México, 1998.
- PÉREZ, T., "De elemento creador a sustento vital. El maíz en los mitos mesoamericanos", en *Arqueología Mexicana*, número 25, mayo-junio, Ed. Raíces, México, D.F., pp. 72-73, 1997.
- PONIATOWSKA, E., *Las Soldaderas*, Ed. Conaculta, México, 1999.
- RECINOS, A. (Ed.), *Popol Vuh. Las antiguas historias del Quiché*, Fondo de Cultura Económica, Biblioteca Americana, México, 1947.
- TAUBE, K., *The major gods of ancient Yucatán*, Dumbarton Oaks, Trustees for Harvard University, Studies in Precolombian Art and Archaeology, número 32, Washington, USA, 1992.
- VARGAS, L. A., "Comidas y bebidas de los pueblos mesoamericanos", en *Educación Alimentaria, Manual indispensable en educación para la salud*, Editorial Trillas, México, 2003.



CÓREA—HERRANDO CABALLOS.