

# Menudo, birria y pozole. Hitos de identidad jalisciense<sup>1</sup>

Ricardo Ávila  
Ma. Teresa Ruiz

A Willy y Vivi, por las tertulias gastronómicas compartidas

## RESUMEN

*Desde el punto de vista de quienes los paladean, el menudo, la birria y el pozole constituyen una afortunada mezcla culinaria, producto de una empatía cultural. Este texto explora el papel de estos platillos como marcadores de identidad y emblemas de una tradición cultural, específicamente alimentaria.*

---

## PARA EMPEZAR

Aun el viajero más distraído que llega a Guadalajara se percata del grosero bombardeo mercadotécnico de cientos de letreros comerciales —algunos descomunales y en verdad agresivos— que anuncian todo tipo de comida rápida y moderna: *hamburgers, hot dogs, fried chicken, nuggets* o *pizzas*. Esto podría hacer pensar que la comida de la gran urbe del occidente de México y demás ciudades de Jalisco no dista mucho de la que se ofrece en Norteamérica. No obstante, cualquier observador atento y sensible al entorno sociocultural advertirá que más allá del enjambre comercial moderno, pretencioso y avasallante, que anuncia y promueve el *fast food*, existe una cocina local compuesta por una gama de platillos típicamente jaliscienses, los cuales forman parte de la llamada cocina tradicional mexicana.

<sup>1</sup> Este trabajo fue realizado con el apoyo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y del Centre National de la Recherche Scientifique de Francia.

Por toda la provincia se encuentra una plétora enorme de espacios públicos donde se ofrece venta de comida. Ambulantes o fijos, hay puestos llamados menuderías, taquerías, torterías, birrierías, marisquerías, fondas, cenadurías y otros más, en los que se expenden tacos, tamales, gorditas, sopas, quesadillas, tortas, “lonches” y un gran etcétera. Muchos de éstos se ubican en locales bien construidos, pero la gran mayoría son puestos provisionales donde se come al aire libre, como siempre se ha hecho en México, gracias a la benignidad del clima.<sup>2</sup> De origen, la venta pública de comida se ha llevado a cabo siempre en esos extraordinarios espacios de intercambio material y socialización que son los mercados, pero luego se expande a cualquier lugar en el que haya oportunidad de satisfacer el hambre y ganar unos pesos.<sup>3</sup> Esos puestos pululan por doquier: hacen parte del arrabal más miserable; se tornan discretos vecinos de lujosos edificios comerciales en barrios elegantes; son fondas típicas de barrio; o se convierten en restaurantes de “comida tradicional”, algunos de los cuales están decorados de manera harto pretenciosa.<sup>4</sup> En todo caso, esos espacios públicos —verdaderos microcosmos— son muy buenos para restaurarse, para entretejer y recrear imaginarios locales, y reinventar o reivindicar tradiciones culturales.

En este ensayo pretendemos mostrar la empatía dada entre dos sólidas tradiciones culinarias, la española y la mexicana prehispánica, y que examinaremos a través de tres platillos “emblemáticos” de Jalisco: el menudo, la birria y el pozole, en los que son fundamentales el componente cárnico, el maíz y el chile, asociados mediante la técnica del cocido. Asimismo, indicaremos cómo estos guisados —cuya preparación es *modus vivendi* de mucha gente— son marcadores de identidad, y cómo su reproducción y consumo muestran, en cierto modo, el carácter cultural de la sociedad de esta parte del país.

<sup>2</sup> Domingo Lázaro de Arregui, *Descripción de la Nueva Galicia*, estudio preliminar de François Chevalier, Guadalajara, UNRD, 1980, p. 119; I en Deighton, “El set de México”, en José Iurriaga de la Fuente, *Anekdótico de viajeros extranjeros en México, siglos XVI-XX*, México, FCE, 1992, t. IV, p. 312.

<sup>3</sup> Véase la sugestiva descripción sobre los mercados de la ciudad de México que hizo Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1997 (1967), pp. 158-159.

<sup>4</sup> En realidad, el restaurante popular es un sucedáneo del de lujo que apareció en Europa al despuntar el siglo XIX y que luego llegó a México. Ricardo Ávila, “Las mezclas y la recreación del gusto”, en Isabel González T. y Pedro R. de Solís (eds.), *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, Universidad de Sevilla/Fundación Machado, 1996, pp. 304-305. Las ventas de comida y los mesones, sin embargo, aparecen en México siglos antes que los restaurantes.

## MENUDO, BIRRIA, POZOLE

Para atraer clientes, los comerciantes de comida mejor instalados —en Guadalajara— distribuyen trípticos publicitarios a potenciales comensales para anunciar que en sus establecimientos se ofrece la *verdadera* cocina típica jalisciense —o “tapatía”, si se quiere.

En esos folletines caben muchos platillos: tamales, enchiladas, tostadas, tortas ahogadas, tacos dorados, birria, “lonches” calientes, quesadillas, sopas, pollos asados, carnes asadas y en su jugo, mole verde, pozole, lengua, carnitas, mariscos, etcétera. Algunos de éstos —se podría documentar— no son originarios de la región; hace poco que los introdujeron a la culinaria local.<sup>5</sup> Pero discutir cuáles son los platillos “típicamente” jaliscienses y cuáles no es una tarea compleja y erudita que rebasa los alcances de este texto, y cuyos resultados apenas podrían considerarse definitivos.

Un hecho que se sostiene de manera empírica y que constatan muchos entrevistados —artesanos de la comida y comensales—, es que de la enorme variedad de platillos que en la región constituirían la culinaria con tradición,<sup>6</sup> y que se preparan y venden en mercados, fondas, puestos callejeros, cenadurías o restaurantes “típicos”, tres de ellos sobresalen porque de alguna manera se perciben como propios, son muy apreciados por la mayoría: se trata del menudo, la birria y el pozole.

El término menudo tiene su antecedente en la palabra latina *minutus*, participio de *minuere*, a su vez derivado de *minus*, que quiere decir menor.<sup>7</sup> Quizás el vulgo se apropió de esta acepción para designar las partes “menores” de los animales que se consumen, es decir, los llamados *dentros* en el lenguaje culinario. Este platillo es un cocido que se prepara con panza de res y “manitas” de ternera, que se cuecen en agua con ajo, cebolla y orégano. Si se desea que el caldo tenga coloración rojiza se agrega jitomate

<sup>5</sup> “Festival gastronómico”, Guadalajara, VII & Asociados, y “Barrios tradicionales de Guadalajara”, Guadalajara, Centro Histórico 100 Manzanas, edición especial del *carpet* de promociones para las nueve esquinas, núm. 4962.

<sup>6</sup> La tradición podría ser definida como el cuerpo de usos, costumbres, informaciones o actitudes presentes en la vida cotidiana de cualquier grupo social, que además la percibe como tal. Se trata de una especie de bagaje cultural transmitido de generación en generación. Aunque éste es incrementado de modo constante con nuevos elementos, hay también otros que caen en desuso. Sin embargo, en términos generales la tradición muta lentamente.

<sup>7</sup> María Moliner, *Diccionario del uso del español*, Madrid, Gredos, 1991, t. II, p. 395.



y chile ancho. Se sirve con una guarnición de cebolla picada, orégano y chile de árbol asado. También se puede acompañar con una salsa hecha con el mismo chile de árbol y tomates verdes;<sup>8</sup> y, por supuesto, con las insustituibles tortillas.

En realidad no sabemos cuál es el origen de la palabra birria. Los diccionarios de lengua española la señalan como sinónimo de mamarracho, o persona o cosa despreciable. Tal vez porque algunos consideraron este platillo de poco valor se le llamó así.<sup>9</sup> Sin embargo, no es del todo aventurado pensar que la palabra se haya derivado del verbo herrear, que refiere los sonidos alófonos que emiten chivos y borregos, componentes principales de ese guiso, que también es un cocido. Se supone que la receta básica de la birria es la siguiente: la carne de chivo (o de borrego) se corta en trozos y se unta con una pasta hecha a base de chiles ancho y guajillo (asados y desvenados), ajo, cebolla, comino, jengibre, orégano seco, clavo de olor, pimientas "gordas" (no trituradas o molidas), ramas de tomillo, canela, laurel y sal. En la actualidad, hay dos maneras de preparar la carne. En la primera ésta se cuece en agua, de donde se obtiene un consomé a partir del cual se elabora la salsa (a base de tomates, cebollas, ajos y orégano seco), que baña la carne al servirse. En la segunda forma, la carne se asa en el horno y la salsa se elabora aparte en una base de consomé de pollo.<sup>10</sup> Es de pensarse que la receta original debió ser la primera, ya que el método de cocción es menos complicado.

Pozole es una voz náhuatl castellanizada —*pozolli*— que quiere decir líquido hervido. Por extensión puede significar caldo, es decir, agua hervida mezclada con otros líquidos o sólidos. Suponemos que el pozole prehispánico consistía en un cocimiento de granos de maíz (completos o quebrados), que debió consumirse con frecuencia. Sin embargo, no sabemos si a ese cocido se le agregaba alguna vianda, como se hace ahora, que se prepara sobre todo con carne de cerdo. De lo que sí estamos enterados es de que en varias zonas de México con presencia indígena importante, como el área maya, es usual el *pozol*, bebida refrescante hecha a base de masa de maíz disuelta en agua, muy reconstituyente, que a veces se le combina con

<sup>8</sup> *Guía gastronómica. México desconocido: comida jalisciense*, núm. 4, junio, México, Jilguero, 1990, p. 37.

<sup>9</sup> *Diccionario Enciclopédico Espasa-Calpe*, Madrid, 1989, t. III, p. 1720. Diana Kennedy dice que la palabra significa deforme, grotesco. *Las cocinas de México*, México, Harla, 1990, p. 158.

<sup>10</sup> Patricia Quintana, *El sabor de México*, México, Noriega Editores, 1991, pp. 70-71.

frutas, como el coco. Por otra parte, en la zona indígena de Guerrero se prepara el *chilatole*, bebida amargosa que, como lo indica su nombre, es una mezcla de chile y atole.

Para elaborar el pozole es indispensable preparar antes el maíz por medio del *nixtamal*.<sup>11</sup> El cereal precocido se vuelve a cocer con varias cabezas de ajo y antes de que reviente se le agregan piezas de cerdo (cabeza, espinazo y pierna) y sal. En la región hay dos tipos de pozole, ambos reivindicados jaliscienses: el *blanco*, que se acostumbra en el centro-oeste del estado, y el *rojo*, que se consume más hacia el sur y este de Jalisco. Para preparar el pozole rojo, a los ajos y cebollas molidos dispuestos previamente se añaden chiles ancho y guajillo, asados y cocidos, para agregar todo al cocimiento cuando la carne está lista. El pozole se sirve con una guarnición de lechuga o col y cebolla picada, rábanos, orégano, y se acompaña con tostadas de maíz.<sup>12</sup>

Desde el punto de vista culinario, la técnica de preparación y cocción de estos tres guisados es similar: se trata del cocimiento en agua de ciertos tipos de carne, acompañados de recaudo<sup>13</sup> y condimentos. Además, tienen otro punto en común: a diferencia de la mayor parte de la comida típica de la zona (tacos, tortas, tamales o tostadas), para comer estos tres guisos es necesario permanecer sentado, pues el líquido impone sus condiciones. La excepción que marca esta regla son los tacos de birria popularizados durante los últimos años, tal vez por el ritmo frenético de la vida moderna.

#### ANTIQUEDADES DE UNA COCINA

Los recuentos sobre lo que comían los habitantes de la región occidental de México durante el período prehispánico no abundan. De lo poco que dispo-

<sup>11</sup> *Nixtamal* es voz náhuatl que refiere al cocimiento de granos de maíz con cal. Después de cocida, esa mezcla se deja reposar durante varias horas hasta que los granos del cereal se forman amarillos. Luego se lava el maíz y se deshólea, queda con ello listo para preparar el pozole.

<sup>12</sup> Judith López de Anaya, *Cocinando con Judith*, México, Anaya Editores, 1994, p. 220. Sin duda, hay variantes muy particulares y peculiares para preparar el pozole, pero ellas se alejan de la receta básica y común aquí citada. Es probable que la receta del pozole que reproduce Brigitte Bohem-Lameiras fuese una variante, aunque por sus ingredientes lo identificamos más como nade de olla. *Comer y vivir en Guadalajara: divertimento histórico culinario*, Zamora, El Colegio de Michoacán, Secretaría de Cultura de Jalisco, 1996, p. 3.

<sup>13</sup> Recado o recaudo, "... se entiende en la cocina toda clase de provisiones, principalmente se aplica a la verdura, que comprende legumbres, raíces, yerbas, etcétera", *Nuevo cocinero mexicano*, París/México, Librería de Ch. Bouret, 1888, p. 712.



nemos se deduce que aquellos individuos ingerían muchos vegetales —de cultura y recolección—, en cuya base estaban, por supuesto, el maíz, el frijol y el chile. Además de esta triada fundamental, consumían verdolagas, mastuerzo, amaranto, calabaza, algunas variedades de quelites, champiñones, aguacates, etcétera, y una variedad de frutos locales muy nutritivos.<sup>14</sup> Su cuota de proteínas de origen animal era asegurada con carne de caza y de cultura, provista por venados, liebres, zorrillos, armadillos, tejones, ratas de campo, gallinas silvestres, guajolotes, codornices y el perro mexicano (*Canis domesticus*). Estaban circunscritos a los límites alimentarios de sus nichos ecológicos, y dependían de la sencillez o complejidad de sus relaciones de intercambio. Este modo de sustento se ha prolongado hasta nuestros días, justo ahí donde los habitantes dependen más del entorno natural, y sus relaciones económicas son rudimentarias.

Dicho proceder ha sido reportado por varios observadores. Por ejemplo, hace algunos años un destacado poeta y ensayista señaló que, debido a su alimentación, los antepasados de los mexicanos "... eran longotípicos [...] comían apenas lo bastante para vivir".<sup>15</sup> La apreciación coincide con otra similar hecha por un agudo e ilustre estudioso que visitó México al despuntar el siglo XIX, quien decía que el pueblo mexicano se nutría básicamente de plantas.<sup>16</sup> Pero estas consideraciones sólo eran parte de la verdad. Medio siglo antes de la visita de Humboldt, entre 1763 y 1767, otro viajero, Francisco de Ajofrín, elaboraba un cuadro diferente sobre la dieta de nuestro pueblo:

Valen en México muy baratos los bastimentos y están siempre con mucha abundancia. La carne la come todo pobre. Tocino (lo toman en mala parte los naturales) lo hay fresco todo el año, y matan cochinos todos los días; no comen la asadura y la arrojan a los perros, aunque ya las buscan los gachupines [...]. La manteca de puerco es de viernes en toda la Nueva España por falta de aceite, y los regulares comen todo el año, aun en la Cuaresma, huevos y lacticiños.<sup>17</sup>

<sup>14</sup> René Acuña (edit.), *Relaciones geográficas del siglo XVI, México*, UNAM, 1988, t. 10, p. 287.

<sup>15</sup> Salvador Novo, *op. cit.*, p. 59.

<sup>16</sup> Alexander von Humboldt, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, México, Porrúa, 1991 (1807-1811), p. 240.

<sup>17</sup> Francisco de Ajofrín, "Diario de un viaje a la Nueva España", en Iturriaga de la Fuente, *op. cit.*, t. IV, pp. 117-118.

¿Quién tenía razón? ¿Humboldt y Novo o Ajofrín? Sobre todo si se advierte que hoy un buen número de mexicanos son obesos, y muchos de ellos muestran orgullosos sus panzas que ponen al sol.

En ciertas zonas rurales, principalmente las de mayor densidad indígena, la economía monetarizada ha tenido menos presencia, de tal suerte que sus habitantes han echado mano de los recursos que les ofrecen sus nichos ambientales. En esas áreas, sin duda, se comía —y todavía— poca carne. Sin embargo, en otras partes del país, como el occidente de México, las cosas no se han presentado de la misma manera. Esta región, aun antes de la llegada de los europeos, estaba menos poblada que el centro de México y el impacto de la conquista, si bien contundente al principio, aportó al proceso sociocultural algunas ventajas, como la introducción de la carne gracias a la prodigiosa multiplicación del ganado traído por los españoles.<sup>18</sup>

Con la proliferación del ganado hubo abundancia relativa de carne y rápidamente la población local —indígena primero, mestiza después— se acostumbró a su sabor y la hizo parte importante de su dieta. Y aunque la carne pudo no ser del todo barata, pronto debieron desarrollarse mercados marginales, donde al menos se podían adquirir pellejos y huesos a los que se les chupaba hasta la última esencia.<sup>19</sup> Es posible que aquellos mercados sucedáneos hayan sido los ámbitos a la sombra de los cuales nacieron las menuderías, manejadas por gente con necesidad e imaginación, que reinventó una manera de cocinar las partes menos apreciadas del ganado: se inició para los nativos la preparación de vísceras, y para los llegados reaparecieron variantes de platillos ya conocidos, como la chanfaina del sur de España.<sup>20</sup>

Desde el siglo XVI la actividad ganadera ha sido esencial para el desarrollo del oeste mexicano. Se ha llegado a decir que la conquista de lo que más tarde sería la Nueva Galicia fue hecha al paso de las piaras que acompañaban a los conquistadores y aseguraban su bastimento;<sup>21</sup> manadas que años después se convirtieron en un serio problema de salud pública en la

<sup>18</sup> François Chevalier, *La formación de los latifundios en México*, México, FCE, 1982, p. 125.

<sup>19</sup> Alonso de la Mota y Escobar, *Descripción geográfica de los reinos de la Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*, México, Pedro Robredo (edit.), 2a. ed., 1940, pp. 53-54.

<sup>20</sup> Isabel y Carmen García Hernández, *La mejor cocina extremeña*, prólogo y edición de Eugenio Domingo, Barcelona, Tusquets, col. Los Cinco Sentidos, 1980, pp. 43-44.

<sup>21</sup> José López Portillo y Weber, *La conquista de la Nueva Galicia*, Guadalajara, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, 1976, pp. 132-133; Silvio Zavala, *El mundo americano en la época colonial*, México, Porrúa, 1990, p. 129.



capital del reino, Guadalajara.<sup>22</sup> Como se sabe, en la actualidad la región posee altos porcentajes de producción ganadera a escala nacional, lo que permite a sus productores influir, a veces de manera determinante, en el establecimiento de precios, en el país, de productos como la carne de cerdo, el pollo y el huevo.<sup>23</sup>

### LA OBSESIÓN CARNÍVORA

El observador atento no podrá negar el gusto de los jaliscienses —y mexicanos en general— por la carne. Se trata de un paladar carnívoro que se sitúa más allá de los distintivos elitistas que procuran *status* social. Pero ese acendrado gusto, sin duda, no es local; no así su expresión. En realidad, el agrado por comer carne pertenece a un fenómeno más amplio y antiguo, que se manifiesta con plenitud en Europa occidental al final del siglo xiv. En efecto, gracias a una concatenación de factores culturales, demográficos y económicos, el gusto por la carne, tanto de ganado mayor como menor, se arraigó para siempre en Europa, y estructuró al mismo tiempo el gusto del mundo occidental hasta nuestros días. Fue el triunfo del “Gran Cerdo”.<sup>24</sup> La afición carnívora ha moldeado de tal manera el imaginario de los hombres de Occidente, que éstos, como los primitivos cazadores, creen que comer carne no sólo alimenta y da vigor, sino que propicia éxito en las relaciones amorosas...<sup>25</sup>

Luego de la introducción de la carne en México, y específicamente al oeste del país, hasta en los más apartados poblados se manifestó y desarrolló un gusto carnívoro que raya en la compulsión. Los nativos pronto se acostumbraron a ese nuevo sabor. Así, aparecieron en nuestra región guisados como los mencionados, donde el maíz y la carne son los elementos

<sup>22</sup> Thomas Calvo, *Guadalajara y su región en el siglo XVII*. Guadalajara, Ayuntamiento de Guadalajara, 1992, p. 196.

<sup>23</sup> *El sector alimentario en México*, México, INEGI/Comisión Nacional de Alimentación (Población y producción pecuaria, y Población pecuaria por especie según entidad federativa, 1985-1990), 1993, pp. 45-50.

<sup>24</sup> Mireille Vincent-Cassy, “Sur les traces”, en Sophie Bessis (dir.), *Mille et une bouche, Cuisines et identités culturelles*, París, Autrement, Serie Mutations/Mangeurs núm. 154, 1995, p. 16. También Massimo Montanari, “El papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios de la Edad Media: ¿espacio cultural o mar fronterizo?”, en F. X. Medina (ed.), *La alimentación mediterránea*, Barcelona, Institut Català de la Mediterrània, 1996, pp. 73-79.

<sup>25</sup> Isabel González Turno, *Comida de rico, comida de pobre*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 1995, p. 228. También Pedro Jiménez, *Humensal de un puesto callejero de mi madre*.



nodales. Fue tan afortunada esa colusión que con el tiempo los platillos inventados devinieron emblemas regionales.

Por todos lados apareció la matanza periódica o cotidiana de cualquier clase de ganado, cuyo mayor aprecio, al decir de algunos, recayó en el cerdo. Sin embargo,

mientras la carne de cerdo se exhibe sin recato en carnicerías y restaurantes, la de gato circula de contrabando, y tanto oculta su identidad que ni los perspicaces mexicanos advierten su presencia en los succulentos tacos de carnitas que comen por las calles. Endiosados con el cerdo, no entienden que si tan mexicano "antojito" es excelente, la alta calidad de la fritanga se debe a la contribución del gato.<sup>26</sup>

Este gusto apremiante por la carne no es mal visto en la cultura gastronómica mexicana, ocurre lo contrario. En México, para la inmensa mayoría, comer carne se considera sabroso, alimenticio y otorga *status*; sólo unos cuantos, los que constituyen la excepción cultural, sienten asco de ingerir cadáveres. Además, el gusto por los productos animales no culmina con consumir carne y vísceras, se extiende a otros, como la grasa de cerdo, muy apreciada en la región. Gran número de jaliscienses confiesan una debilidad gustativa por ese producto. Y pese a que hay cierta conciencia de su carácter tóxico, la mayoría de ellos hace caso omiso del hecho y defienden su gusto por encima de una abstracta salud futura.

Con todo, en el fondo de ese paladar carnívoro debe de existir esa ambivalencia que perturba a los seres humanos cuando comen carne, provocada por el adagio casi axiomático que dice: "Se es lo que se come". Tal vez esta sentencia cause en más de un carnívoro un sentimiento de animalidad.<sup>27</sup>

## DOS TRADICIONES, UNA CULINARIA

Es lugar común decir que la cocina del oeste mexicano es mestiza. Pero no está de más recordarlo, porque este hecho tan evidente pasa inadvertido e incita al regionalismo ramplón o al parroquialismo peregrino. Más aún,

<sup>26</sup> José Fuentes Mares, *Nueva guía de descarriados*, México, Joaquín Mortiz, 1977, p. 168.

<sup>27</sup> Paul Rozin, "De gouts et dégouts", en Sophie Bessis, *op. cit.*, p. 101.

hay que decir que todas las cocinas que se reclaman tradicionales y "puras" son —en mayor o menor medida— producto de las mezclas.

El menudo, la birria y el pozole constituyen verdaderos productos mestizos, igual que la inmensa mayoría de las personas y cosas de la región occidental de México. Su hibridación se expresa, al menos, de tres maneras. Primero hay que mencionar la técnica del cocimiento, usada tanto en América como en Europa mucho antes del siglo xvi. Luego tenemos la presencia preeminente del maíz (en forma de tortilla o como grano cocido), asociado a tres o cuatro tipos de carne de ganado. En seguida, en la confección de estos platillos concurren condimentos originarios del Viejo y Nuevo Mundo: ajo, cebolla, laurel, pimienta, jengibre, jitomate y variedades de chile. Por lo demás, si bien es cierto que ninguno de estos tres platillos incluye los irremplazables frijoles en sus recetas, éstos se han abierto un pequeño espacio al lado de la birria y el menudo —sobre todo si son servidos en tacos— para hacer más completa la hibridación culinaria.

Llama la atención que de las varias maneras de preparar alimentos, conocidas y practicadas a ambos lados del Atlántico, el cocimiento haya sido la técnica que se impuso y dio paso a la elaboración del menudo, la birria y el pozole. En efecto, concurrendo con lo cocido está lo asado, lo horneado y lo frito. Pero estas tres técnicas, al principio, no pudieron competir con esa manera tan simple de cocinar que es poner agua a hervir y echar dentro los alimentos y condimentos que se deseen. Ahí, en la sencillez, parece que reside el secreto, pues no obstante que asar es un modo de cocinar menos elaborado, por medio de él no siempre se logra la succulencia alcanzada en los cocidos, según lo determinan las formas culturales. Hornear es una técnica sofisticada muy apreciada por quienes saben de arte culinario; a través de ella se logran sabores exquisitos, pero su complejidad es mayor. Tal vez por ello esta técnica se usa más bien para ocasiones festivas o cuando se preparan grandes cantidades de comida para satisfacer necesidades comunitarias.

Freír alimentos es una adopción cultural. En América como en la antigua Europa, tuvo una doble función: la pronta preparación de alimentos, sobre todo de origen animal, y su conservación más prolongada. Pero como en México no se conocían los aceites comestibles con fines alimenticios, hubo de echar mano de grasas animales, en concreto de la manteca de cer-



do, que luego de la introducción del ganado porcino, pronto incrementó su producción. Sin embargo, ese método culinario tardó tiempo en sentar sus reales. Con el freír se elaboraron nuevos e híbridos platillos, como las carnitas, que constituyen una comida festiva del centro-oeste de México, muy sabrosa, según quienes la deleitan.<sup>28</sup> Las carnitas se comen mucho en Jalisco —sobre todo en los Altos y en el área de “Jalmich”, como la ha llamado Luis González—, pero no pueden considerarse como uno de sus platillos típicos.<sup>29</sup>

Hechos con los mismos materiales y técnicas, las ollas, pucheros, cazuelas y demás utensilios cerámicos son un logro de civilización: se trata del conocimiento y control de las arcillas, y de su amalgamación y cocimiento. Gracias a ello, el simple hecho de comer cambia su condición, se hace más sofisticado y placentero. Por eso llama la atención que en medio del sinnúmero de desencuentros culturales en que se convirtió la relación de americanos y europeos en México, el cocido haya obtenido tal empatía cultural. Éste permitió elaborar toda suerte de pucheros con los productos al alcance de la mano, unos locales, otros allende el Atlántico. Así nacieron platillos mestizos en todo México, cuya técnica esencial es el cocimiento. Ejemplos sobran: el frijol con puerco, típico del área maya; el *chilpachol* de la región del Golfo; el mole de olla, propio del Altiplano; o el menudo y la birria, típicos del occidente del país.

Con todo, la columna vertebral de la cocina mexicana sigue siendo el maíz—como desde hace miles de años, cuando inició el proceso civilizatorio mesoamericano—. El maíz es acompañado de los insustituibles frijoles y del chile. La omnipresencia de esta triada fundamental en la comida de los mexicanos es lo que ha determinado el ritmo de su vida cotidiana. No sólo la encontramos en las comidas de todos los días, sino también en los festejos. Además de los sempiternos tamales y el atole, hechos a base de maíz, toda la comida mexicana se acompaña de tortillas. El menudo es impensable sin unas tortillas bien calientes y mejor si están recién hechas; lo mismo sucede con la birria. Y si el pozole no puede consumirse con ellas dado que su cuerpo fundamental está constituido de maíz, un buen comensal no degusta ese platillo si no tiene unas tostadas.

<sup>28</sup> Ricardo Ávila, *op. cit.*, p. 303.

<sup>29</sup> Mucha gente de Michoacán reclama las carnitas como suyas, pero tal es una verdad a medias. Las carnitas aparecieron ahí donde se establecieron núcleos de colonos europeos que prospectaban vetas, desbrozaban campos o hacían comercio. Es decir, un poco por todos los rincones del centro-oeste mexicano.

Ahora bien, si la consistencia de nuestros tres platillos no predispone ofrecerlos con los resistentes frijoles —excepción hecha, como se ha dicho, de un taco de ellos para culminar un buen menudo o una succulenta birria—, ninguno de los tres es concebible sin el aderezo del chile, cuyo papel realza o atenúa los sabores y tufillos de la carne. La cebolla cruda y picada acompaña al chile en función similar, porque usualmente se sirve en proporciones discretas. Y para paliar el añejo gusto de los mexicanos por los productos verdes y frescos, al pozole se le agregan unas rodajas de rábano y repollo o lechuga picados.

#### RESTAURACIÓN, *MODUS VIVENDI* Y SOCIABILIDAD

El menudo se come por las mañanas, y a veces muy temprano, a una hora en que el apetito aún no está del todo despierto. Por ello mucha gente lo considera un plato de resistencia que permite soportar largas jornadas de trabajo, como los cargadores del mercado de Abastos de Guadalajara. Pero también, y sobre todo, tiene la reputación de conjurar con infalibilidad los estragos de noches de desvelo y excesos, sobre todo etílicos.

La birria, por lo general, se come entre media mañana y el inicio de la tarde —hora del almuerzo—, hecho que la convierte, para mucha gente, en un suculento, copioso, resistente y en ocasiones principal o único alimento de la jornada.

Salvo excepciones, como la del mercado San Juan de Dios, en Guadalajara no es usual comer pozole durante el día. Más bien se trata de un platillo nocturno que se vende en cenadurías o puestos especializados. Quien comió poco durante el día y necesita restaurarse, o aquel que tiene antojo o es goloso, puede paladear un buen pozole a partir de la caída de la noche.

Los tres guisos se consumen durante todo el año, dado que los productos requeridos para su elaboración no están sometidos al rigor y exclusión de los ciclos estacionales. Lo que sí cambia es el nivel de su consumo. El menudo es el más afectado de los tres, ya que, pese a que todos se sirven calientes, la temperatura a la que aquél se sirve es bastante elevada, de tal manera que cuando hace calor, entre marzo y junio, el menudo se antoja menos a los jaliscienses. Por el contrario, durante los meses más frescos y



en las mañanas húmedas del verano, las grandes cazuelas en las que el menudo es preparado quedan vacías hacia las once de la mañana. El pozole siempre es bienvenido por las noches, sobre todo si son frescas, según el temperamento de los que habitan la región. Pero también durante los meses más cálidos su consumo desciende un poco porque los comensales prefieren platillos frescos, como las tostadas o las tortas ahogadas. La birria es la menos afectada por la estacionalidad, no tanto porque sea un poco más ligera que el menudo, sino porque se come durante el día y hay más tiempo para digerirla.

Desde antaño se instalaron por todo el estado ventas de comida popular que son verdaderas empresas familiares —reducidas o extensas—, algunas de las cuales ya trascienden la ronda generacional. Otras han crecido debido a variadas circunstancias, y han abandonado su concepto original de puestos callejeros de comida.<sup>30</sup> Pero tal vez la mayor parte se ha mantenido en su tamaño “microempresarial”, ofreciendo un servicio comunitario y, a la vez, dando sustento a sus propietarios.<sup>31</sup> En esas ventas el menudo, la birria, el pozole y otros platillos tradicionales son moneda corriente. En la gran mayoría sus dueños se preocupan por ofrecer productos frescos y de buena calidad. Para ellos no sólo es importante la salud y satisfacción de sus clientes, sino el mantenimiento de una buena relación con éstos: de alguna manera, en general esos artesanos de la comida saben que su quehacer responde a una necesidad comunitaria. Y aunque no sean conscientes de ello, sus puestos son verdaderos espacios de socialización donde se recrean los comportamientos culturales y tradiciones. Se llegan a establecer relaciones muy estrechas entre el artesano de la comida y los comensales, como si se tratara de una gran familia que de continuo se reúne para comer y socializar.<sup>32</sup>

<sup>30</sup> Algunos comerciantes exitosos de comida típica han abandonado la venta modesta y se han expandido; tienen sucursales en varios estados vecinos de Jalisco, y algunos de ellos piensan instalarse en Estados Unidos. “El paladar tapatío vuelve a sus raíces gastronómicas”, *Pública*, sección Economía, Guadalajara, 10 de agosto de 1998, p. 6.

<sup>31</sup> Prácticamente todos los puestos de comida “típica” ubicados en tianguis y mercados de Guadalajara son microempresas. Sin embargo, existen excepciones; por ejemplo el restaurante La Ginda.

<sup>32</sup> Ejemplos de esto son: La Güera, puesto de pozole y autojitos mexicanos en el tianguis de San Antonio; Chela, menudería en el mercado de Abastos; Gaby, puesto de birria en el mercado Alcalde. Todos con una antigüedad de veinticinco años o más.

Preparar alimentos —y comerlos— no sólo depende del sitio económico y social de quienes los elaboran y degustan, sino de la visión del mundo y del imaginario colectivo que estructura el gusto de quienes intervienen en esa relación social que restaura, deleita y comunica. El artesano de la comida, que en nuestro caso prepara birria, pozole o cualquier otro platillo tradicional, es el centro de un microcosmo donde no sólo se conjugan el conocimiento de un oficio, su manejo diestro —es decir, la preparación de buenos platillos—, y una gran sociabilidad, sino también una cantidad de símbolos, imágenes y mitos que identifican a quienes los frecuentan.

Las experiencias culinarias y gastronómicas más conocidas y tal vez apreciadas son propias del ámbito público, donde el restaurante y sucedáneos actúan como una red de células en las que se originan diversas sociabilidades. A escala regional, esa red se constituye por los llamados restaurantes típicos, pero sobre todo por los puestos de comida popular y callejera, y las famosas cenadurías, que son un distintivo cultural.<sup>33</sup> En pocos lugares, más allá de Jalisco, encontramos puestos de menudo, birria, pozole o de tortas ahogadas, y mucho menos cenadurías, donde con poco dinero se pueden comer verdaderas delicias. Si los hallamos fuera de la región, estos establecimientos llaman a su origen: “estilo Jalisco”. Dicho de otro modo, también comemos símbolos. Éstos tienen un papel determinante en la selección de lo que comemos y en la manera de percibirnos.

Sin importar el horario, cuando se sale a comer a la calle se rompe la rutina cotidiana. El simple hecho de la comunicación que se realiza durante las comidas se convierte en acto de socialización, de festejo, enmarcado por la degustación de alimentos que se estiman y apetecen.<sup>34</sup> Comer fuera de casa alimentos apreciados y en ambiente festivo, lejos de degradar nexos grupales, los refuerza. En Guadalajara, por ejemplo, numerosas familias acostumbran salir en grupo a comer menudo o birria, sobre todo los fines de semana, y pozole cualquier noche. Ese acto colectivo no sólo favorece las relaciones familiares, sino que puede estimular la comunicación.

<sup>33</sup> Pierre Gentelle, “Le restaurant chinois”, en *Les restaurants dans le monde à travers les âges*, Paris, Éditions Glénat, 1990, pp. 70-71.

<sup>34</sup> En sus orígenes, guisos como los aquí tratados debieron comerse en situaciones especiales, es decir, de festejo o conmemoración. Los comensales debieron ser numerosos, por encima de los miembros de una familia restringida. Al festejar acontecimientos con platillos como la birria, las raciones debieron ser cuantiosas, pues la copiosidad es signo de ruptura de lo cotidiano, la riqueza y abundancia de los anfitriones. Esas comidas festivas debieron ser, y todavía son, una especie de *potlach*, sólo hay que ver cómo se sirven hoy esos platillos. Entre esta abundancia y la gula festiva sólo hay un paso.



Durante los últimos años este tipo de comercio se ha convertido en un recurso extremo que permite a mucha gente hacer frente a sus necesidades materiales. En efecto, luego de las recurrentes crisis económicas que han asolado el país durante los últimos años, incluso miembros de numerosas familias venidas a menos, que antes no lo hacían por pudor, han debido remontar su vergüenza pública para poder instalar puestos de comida callejeros, entre los que se cuentan nuestros platillos emblemáticos.<sup>35</sup> Así mitigan un poco su falta de recursos, que antes de las recurrentes crisis se conseguían por otros medios, y recrean tradiciones e identidades.

Los buenos artesanos de la comida tradicional que conocen bien su oficio, en general tienen como objetivo prioritario ofrecer productos de calidad a sus clientes; luego está obtener ganancias. Aunque su trabajo les permite un *modus vivendi* decoroso, gran número de ellos encuentran más satisfacción en dar un buen servicio a sus clientes, que a su vez éstos reconocen: se trata del placer lúdico del *don* y el reconocimiento del *otro*. Por su parte, los comensales que frecuentan los sitios donde se vende menudo, birria y pozole son de recursos medianos y modestos, consumen una cocina de estirpe popular.

En efecto, estos tres platillos forman parte de una cocina de raíz campirana, es decir, de origen social modesto. Y aunque alguno de ellos se encuentre en el menú de algún restaurante de postín, no tiene relación con el ámbito de la cocina culta o burguesa. De hecho, muchos conocedores, aunque sean pudientes, prefieren “descender” a los mercados, cenadurías y puestos callejeros para degustarlos, ahora que los cánones sociales son más liberales.<sup>36</sup> Este descenso de los encumbrados a los ámbitos populares y el gusto por lo que en ellos se produce no es un fenómeno reciente; se puede decir que la adopción de lo popular por parte de las élites es una constante de la dinámica social.<sup>37</sup>

<sup>35</sup> En una de sus mejores novelas, por medio de la referencia al modesto vendedor de pepinitos del desierto, Naguib Mahfuz describe una de las más antiguas actividades del hombre: el comercio de comida. *Hijos de nuestro barrio*, México, Alcor/Roca, 1989, pp. 52 ss.

<sup>36</sup> José Nájera cuenta cómo “todo” un señor de Guadalajara, muy aficionado al alcohol, hacía que sus cocineras le prepararan menudo en casa para mitigar sus recurrentes resacas etílicas. Lo hacía de este modo porque en su medio social era mal visto ir a comer menudo a puestos callejeros y con gente de baja ralea. “Impresiones gastronómicas de un forastero en Guadalajara”, *Estudios del Hombre*, núm. 2, Guadalajara. Universidad de Guadalajara, 1995, p. 147.

<sup>37</sup> Carlo Ginzburg. *El queso y los gusanos*. Barcelona, Muchnik Editores, 1991, p. 185.

Por otra parte, en el ámbito de la *res privada*, tanto en Guadalajara como en las demás ciudades de Jalisco, la comida cotidiana de la mayor parte de las familias pudientes está sazonda de gusto popular, tanto más en la medida en que las cocineras que están a cargo de su preparación casi en su totalidad pertenecen al pueblo modesto y de origen rural. En la concepción culinaria misma, las diferencias entre las comidas que salen de los fogones ricos y pobres son básicamente dos. En primer lugar, en las cocinas ricas las modas culinarias —comer “sano” o mantenerse delgado, por ejemplo— tienen más presencia. En segundo lugar, los medios que sostienen esas mismas cocinas permiten acceso a cierta variedad de productos que no siempre son bien utilizados, en principio por ignorancia.

Tal vez este apego generalizado a la tradición culinaria local explique, al menos en parte, por qué no prosperan en la enorme ciudad de Guadalajara los restaurantes que elaboran buena comida de otras tradiciones gastronómicas: un buen número de esos establecimientos terminan por ofrecer productos de calidad mediocre, cierran en poco tiempo o se adaptan al gusto local.

### TRADICIÓN Y CAMBIO

Alimentarse y comer constituyen actividades humanas de enorme complejidad.

Para los seres humanos la comida es a la vez la única fuente de nutrientes y un vector frecuente de toxinas [...] una fuente de placer o, dado el caso, de miedo o asco, y el fundamento de experiencias estéticas, [o] un soporte privilegiado de la vida en sociedad y de conductas de distinción social.<sup>38</sup>

La actividad culinaria es un ámbito social privilegiado para observar su propia dinámica. Piero Camporesi señala que la gastronomía es una especie de ciencia social totalizante que concierne “... tanto a la filosofía como a la química, a la geografía como a la historia, a la sociología como a la economía, [o] a la política como a la fisiología...”<sup>39</sup> José Fuentes dice

<sup>38</sup> Paul Rozin, *op. cit.* p. 96.

<sup>39</sup> Piero Camporesi, “La terre et la lune. Alimentation, folklore, société”, reseña editorial, *Le Monde*, París, 28 de mayo de 1997.



que la sofisticación del ritual de la comida es proporcional al grado de civilización alcanzado.<sup>40</sup> Y puesto que el acto de comer —gustar— entraña el de sentir, lo que implica el saber, Italo Calvino evoca atrevidas metáforas, por medio de las cuales se establecen estrechas relaciones entre el placer gastronómico y los demás placeres corporales, que en ocasiones pueden ir hasta el canibalismo.<sup>41</sup>

Estas reflexiones sólo han sido posibles en la experiencia culinaria y gastronómica compartida, no en la perspectiva individual. Más allá del simple hecho de ingerir alimentos que permiten la restauración física, para los hombres comer es también, y sobre todo, un acto social. Y éste es, precisamente, el que potencia y da sentido a las múltiples vivencias individuales, las cuales en su conjunto constituyen una fenomenología sociocultural compleja, que sustenta la tradición y la identidad.

Cuando hablamos de tradición en el ámbito de la comida, de manera casi irrecusable aludimos a los recuerdos.<sup>42</sup> Nos referimos a los platillos que preparaba la madre, la abuela, la tía, la madrina o fulanita de tal, de un puesto de comida determinado. Es decir, la cocina es memoria, tradición. Se trata de una recuperación selectiva recreada de manera cotidiana. Esta memoria y tradición, que en principio pertenecen al ámbito de lo privado, al círculo familiar, salieron de él y se instalaron en el ámbito público, en el que crearon y recrearon una memoria, tradición material e identidades colectivas.

Los sujetos sociales que se alimentan con el mismo tipo de comida desarrollan un sentimiento de pertenencia, de *ser social*, que en el caso jalisciense está ligado a una tradición gastronómica más bien sencilla y sobria, en principio. Una sociedad cuya gastronomía de origen campesino se mantiene apegada a la tradición, y cuyo elenco de productos básicos prácticamente no cambia, sugiere un comportamiento cultural más bien conservador, *lato sensu*.

Las formas y tradiciones culinarias hacen parte de la historia silenciosa de cualquier sociedad. Los saberes que se aprenden y recrean en torno al fogón se transmiten sin dificultad de una generación a otra, de madre a hija,

<sup>40</sup> José Fuentes Mares, *op. cit.*, p. 14.

<sup>41</sup> Italo Calvino, *Bajo el sol del jaguar*, México, Tusquets, pp. 41 ss.

<sup>42</sup> "La referencia a la tradición es un medio cognitivo para asumir o reforzar la identidad cultural. La tradición no se limita a hechos, sino que engloba las intenciones, las motivaciones anteriores a esos hechos". Martine Reil, "Le courage de l'art", en Claude Lévi-Strauss, *Des symboles et leurs doubles*, París, Plon, 1989, p. 243.

pero muy pocos de ellos se constituyen en conocimientos formales con presencia delimitada y clara en la vida pública. En este sentido, aunque se han editado algunos recetarios de comida "típica" jalisciense, sabemos muy poco de su cocina tradicional y sus maneras de mesa, porque casi no las hemos estudiado como fenómeno sociocultural. Amén de las anécdotas escritas o recuentos orales, que algo nos dicen de la tradición culinaria regional, la mejor forma de saber más de esa historia silenciosa que es cocinar, es observar ahí donde aún se reproduce con vigor, es decir, en el ámbito de la comida popular, que es en cierto modo la más tradicional. En este sentido, el menudo, la birria y el pozole, como platillos de estirpe popular —con todo lo que esto implica desde el punto de vista étnico y cultural—, son la base de la tradición culinaria jalisciense.

La investigación historiográfica y cultural sobre la cocina mexicana y la documentación adquirida, poco a poco develan un cuadro donde se pueden apreciar las influencias de costumbres culinarias extranjeras y su mezcla con las tradiciones locales. Estas influencias comienzan a manifestarse desde el mismo siglo xvi, son claras a lo largo del xix, y evidentes y documentadas en el presente. Sabemos que las influencias mayores y primeras fueron la española y la francesa; de fecha más reciente son la asiática y la norteamericana, si es que ésta la consideramos tradición culinaria. Asimismo, la investigación médica y nutricional nos está mostrando la calidad de nuestra alimentación.

Por otra parte, el incremento del comercio y las comunicaciones durante los últimos años ha permitido a ciertos estratos sociales un conocimiento más amplio de otras tradiciones culinarias y ha hecho posible acceder a sus platillos y productos nuevos, algunos de los cuales se integran tímidamente a los guisados locales. Pero obtener estos nuevos productos es costoso, por lo que a fin de cuentas resultan consumo suntuario. Cuando la economía del país lo ha permitido, este consumo ha dado a la mayoría la sensación de progreso, pero cuando la economía entra en recesión, hecho recurrente, los consumos suntuarios son los primeros en excluirse de los presupuestos. Así, el platillo que en ocasiones se degustaba en el restaurante de especialidades extranjeras, o el producto exótico que se comenzaba a acostumar para aderezar guisados cotidianos, fueron abandonados. La mayoría de quienes podían comprarlos han renunciado a los productos ex-



céntricos que comenzaban a variar sus dietas, y han vuelto a sus alimentos básicos, en cuyo núcleo está la secular triada mexicana, algo de carne, unas cuantas verduras y frutas, y un sinnúmero de productos plenos de carbohidratos.

Sin duda, aún hace falta una sólida y profunda reflexión sobre la cocina regional y nacional, sobre todo en relación con sus raíces, variedad y riqueza nutritiva. Esto es importante no sólo desde el punto de vista de la actividad culinaria misma, sino por lo que ésta influye en la constitución de la conciencia de pertenencia histórica y cultural, y el desenvolvimiento de la identidad grupal, aunque quizá la identidad sólo reside en la idea que de ella nos hacemos.<sup>43</sup> Pero ese trabajo es para las élites, porque los artesanos de la comida, como la gente común, son conscientes de sus limitaciones materiales y de que con unos cuantos productos —los de siempre—, con los que ellos aprendieron a cocinar, pueden seguir haciendo frente a las necesidades culinarias cotidianas, incluyendo los platillos festivos, como el menudo, la birria y el pozole.

Al respecto, una comerciante de comida nos dijo: "Sin nuestra historia no somos nada".<sup>44</sup> Aquí, en el ámbito de la restauración, pareciera que *historia* quiere decir lo que tenemos, lo que cocinamos, lo que comemos. Pero tal vez en el fondo de esa sentencia *historia* signifique maíz, frijol y chile, como siempre.

<sup>43</sup> Roland Broumain, "Un emblème disruptif", en Sophie Bessis, *op. cit.*, p. 163.

<sup>44</sup> Cony, comerciante del mercado Adrián Puga.