



“Pan de Indias”: tamales y tortillas

Elena Mazzetto

Uno de los problemas más significativos con el que se enfrentaron los miembros de las expediciones españolas que desembarcaron en las islas caribeñas y en la costa mexicana fue el aprovisionamiento de comida. Durante estos primeros intercambios, los recién llegados probaron dos manjares básicos de la alimentación mesoamericana: los tamales y las tortillas. Éstos fueron definidos “pan” por los expedicionarios, probablemente por ser comidas preparadas a partir de un cereal – el maíz, palabra de origen arahuaco difundida después en las Américas – y por desempeñar un rol protagónico en la nutrición diaria de los pueblos encontrados. Esta denominación siguió siendo empleada por los cronistas españoles a lo largo del siglo XVI. En las Antillas y en la costa yucateca, cronistas como Juan Díaz y Bernal Díaz del Castillo ya habían atribuido el mismo nombre de “pan cazabe” a una comida hecha con la masa cocida de la mandioca. Ahora bien, este “pan de Indias” representó el regalo culinario principal proporcionado por los pueblos de la costa mexicana a los recién llegados. Iban acompañados principalmente por carne de guajolote (“gallinas de la tierra”), pescados asados y frutas como mameyes, zapotes y ciruelas. La preparación de tamales y tortillas, conocidos en náhuatl como *tamalli* y *tlaxcalli*, era tan importante para las tropas españolas que las embajadas autóctonas no se limitaban a proporcionar dones de alimentos, sino que entregaban igualmente esclavas cuyo papel era moler el maíz y cocinar para los expedicionarios. De esta manera, los españoles disponían con regularidad de comida fresca, recién hecha, a lo largo de su camino.

Tanto los tamales como las tortillas se preparaban – y se siguen preparando hoy en día – a partir de la masa húmeda del maíz. Sus granos se ponían en una olla con agua caliente y eran cocidos con un porcentaje de cal o ceniza. Esta técnica culinaria extremadamente antigua, conocida como nixtamalización -del náhuatl *nextli*, “ceniza”, y *tamalli*- conlleva cambios químicos y tiene la finalidad de ablandar el pericarpio de los granos, para que pueda ser retirado y su masa, molida con facilidad en el metate -del náhuatl *metlatl*-. En el caso del tamal, a la masa de maíz se podía agregar legumbres, como frijoles y quelites, o carne de guajolote, de conejo o de rana, pescado y muchos ingredientes más. También existían dulces, hechos con miel o fruta. La masa y su relleno

©Elena Mazzetto © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.

se envolvía en una hoja de maíz y era puesta en una olla tapada, en cuyo fondo se ponía agua. El calor generado por vapor cocía la masa que resultaba particularmente blanda y esponjosa.

Muy probablemente con base en este tipo de textura, el tamal se encuentra mencionado en los documentos en español del siglo XVI también como “bollo”, esto es, una pieza esponjosa hecha con masa de harina y agua y cocida en un horno. Esta técnica de procesamiento y cocción de la masa de maíz es sin lugar a duda la más antigua conocida en el México prehispánico y los tamales aparecen representados en pinturas murales del Área Maya fechadas del Preclásico Tardío (ca. 400-100 a.C.). El tamal sigue representando un platillo tradicional de la gastronomía mexicana contemporánea, sin embargo, hay que recordar que su ancestro de la época precortesiana no se preparaba con la manteca de cerdo, ingrediente indispensable hoy en día, pero desconocido en ese entonces.

Con respecto a las *tlaxcalli*, su nombre náhuatl fue sustituido por el de “tortilla”, el diminutivo de la palabra española “torta” que remite a un alimento preparado con huevo batido y cuajado con aceite, de forma redonda. En las *Cartas de Relación*, el único pasaje en el que Cortés menciona este nombre es para describir unas “tortillas de huevos hechas” que vió en el riquísimo mercado de Tlatelolco. Esta denominación revela que en ese momento, las *tlaxcalli* seguían siendo definidas, simplemente, como “pan” por el conquistador. Las *tlaxcalli* conocidas por los primeros expedicionarios eran preparadas estirando y moldeando la masa de maíz entre las manos hasta obtener discos finos. Éstos eran cocidos sobre el comal -*comalli* en náhuatl-: una plancha para la cocción sobre las brasas, y consumidos calientes, acompañados por varios tipos de carne y legumbres. De la misma manera que lo hacen los tamales, las tortillas representan una comida básica de la alimentación mexicana contemporánea.

De esta manera, detrás de la palabra “pan”, probablemente empleada de forma indistinta por los recién llegados para hablar tanto de los tamales como de las tortillas, se esconden preparaciones culinarias extremadamente elaboradas. En el *Códice Florentino*, obra enciclopédica del fraile franciscano Bernardino de Sahagún, se enlistan al menos quince distintos tipos de tortillas y treinta y tres tipos de tamales consumidos habitualmente por los mexicas. Desde el punto de vista indígena, el aprecio que los expedicionarios reservaron a estos “panes de Indias” a lo largo de su ruta desde la Costa del Golfo hasta el corazón del territorio mexicana y el disgusto demostrado por

©Elena Mazzetto © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.



otras ofrendas culinarias, representadas por sangre, corazones y carnes de hombre, fue un elemento determinante para considerar la naturaleza humana de los recién llegados.

Bibliografía

Buenrostro, Marco y Cristina Barros, 2002, *La cocina prehispánica y colonial*, México, Tercer Milenio.

Cortés, Hernán, 2002, *Cartas de Relación*, México, Porrúa.

Díaz del Castillo, Bernal, 2010, México, Porrúa.

Domenici, Davide, 2015, “Il pane dell’antica Mesoamerica”, en G. Archetti (ed.), *Le civiltà del pane. Storia, tecniche e simboli dal Mediterraneo all’Atlantico*, Milano, Centro Studi Longobardi, pp. 1711-1724.

Long, Janet, 2008, “Tecnología alimentaria prehispánica”, *Estudios de Cultura Náhuatl*, vol. 39, pp. 127-136.

Los tamales en México. Panorama visual, 2017, Arqueología mexicana, edición especial 76.

Peralta de Legarreta, Alberto, 2018, *Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica*, México, Siglo XXI.

Sahagún, Bernardino (de), 1969, *Historia general de las cosas de Nueva España*, 3 vols, ed. A. M. Garibay, México, Porrúa.

Staller, John y Michael Carrasco (ed.), 2010, *Pre-Columbian Foodways. Interdisciplinary Approaches to food, culture, and markets in Ancient Mesoamerica*, Nueva York, Springer.

Taube, Karl, 1989, “Maize Tamale in classic Maya diet: epigraphy and art”, *American Antiquity*, vol. 54, n. 1, pp. 31-51.

Vargas, Luis Alberto, 2007, “La historia incompleta del maíz y la nixtamalización”, *Cuadernos de nutrición*, n. 30, pp. 97-104.

©Elena Mazzetto © Noticonquista

Autorizada la reproducción y distribución sin fines de lucro de este texto íntegro y con sus créditos. No se permite la modificación.