

El pozole de los guerreros

Rodrigo Llanes

A los mexicanos nos encanta el pozole ¡Bendita sopa de maíz cacahuazintle con carne, rábano, cebolla, lechuga, orégano y tostadas! Es sin duda una de las delicias de la cocina del pueblo del sol que comemos en distintas fiestas y por puro gusto. Hay regiones pozoleras que dotan a la receta de un sabor especial que lo tiñe de colores: verde, blanco, rojo... según el condimento. Y el tipo de carne que se usa para cada receta también forma parte de su nombre: pozole de puerco, de pollo, de pescado, de cachete, de cabeza, de maciza... Y en medio de sus ingredientes y las formas de prepararlo se encierra una historia antigua que nos refiere la forma mexicana y guerrera de prepararlo y que incluía la carne humana como parte esencial de la receta.

La preparación ritual era la siguiente: un guerrero capturaba a un enemigo de su mismo rango en el campo de batalla. Ese momento era como ir al mercado a conseguir buenos ingredientes. Y claro, había predilecciones entre los mexicanos y sus dioses, pues entre las opciones “ningunas le eran tan agradables como las de Tlaxcala y Huexotzinco y Cholula y Atlixco y Tecoaac y Tliliuhtepec, las cuales seis ciudades elegían para su servicio y comida.”¹ El guerrero regresaba victorioso a la ciudad de México Tenochtitlan y al cautivo se le trataba con todos los honores, pues era una forma de impregnarlo con el *tonalli* de su captor que cumplía de esta forma con el deber a sus dioses, a su gobernante y a su gremio.

Llegaba el día del sacrificio ritual del cautivo en la piedra de sacrificios de la casa de los dioses y con el derramamiento de su sangre y su muerte, el sol y sus múltiples manifestaciones divinas quedaba alimentado.

El cadáver era rodado por la escalinata del templo y el guerrero captor debía recuperarlo para llevarlo a su casa. Ahí sería cocinado de la siguiente manera: “cocían la carne con el maíz, y daban a cada uno [de los convidados] un pedazo de aquella carne en una escudilla o caxete, con su caldo

¹ Durán, Diego. *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme*. Edición preparada por Ángel Ma. Garibay K., México, Porrúa. 1984. P. 232-235.

y su maíz cocida.”² Se trataba pues, de un banquete que el guerrero compartía entre su amplia familia del *calpulli*. Aunque había ocasiones en que se podía intercambiar esta delicia caníbal por mantas de algodón. La preparación no incluía ni sal ni picante y el guerrero captor no podía comer de su víctima. A este pozole de guerrero se le llamaba “tlacatlaolli.”

Cabe mencionar que de todo el cuerpo, antes de entrar a la olla, se reservaba la carne del muslo para enviarla al palacio del *tlatoani*, donde se cocinaba dentro de los menús de treinta guisados diferentes presentados en trescientos platos con que agasajaban todos los días al gobernante.

Seguramente esta apantallante especialidad culinaria, exclusiva de los guerreros, causó el antojo y capricho de otros grupos poderosos de la sociedad mexicana, entre ellos los *pochteca* o comerciantes, quienes mantenían activo y vigoroso el complejo entramado económico. Y por ello vieron la forma de acceder a esta comida poderosa y de prestigio comprando esclavos que cumplirían como ingrediente principal del pozole, siguiendo el procedimiento sacrificial, pero con algunas variantes, pues cocían la carne y el maíz en ollas distintas y con un poquito de sal. Y Sahagún nos refiere que los esclavos también eran cocinados en los festejos a las deidades del agua, los *tlaloque*, en donde a su carne cocida en la olla se le agregaba flores de calabaza.³ Esta receta de olla humana pertenece al ámbito de la Mesoamérica del maíz, de las sociedades agrícolas que sobreviven gracias al cultivo de la milpa. Se diferencia de la cocina de brasa propia de los grupos chichimecas o gente del norte, acostumbrados a cazar y asar la carne de las presas. Costumbre que pervivió entre los mexicas que peregrinaron desde *Aztlan* hasta el valle de México. Y usarían esta eficaz cocción para partes específicas del cuerpo humano, como el corazón que comían los sacerdotes.

Otro método ancestral de cocinar es el horno de tierra, donde las carnes se cuecen con el calor controlado de la brasa dentro de un hoyo en la tierra, manteniendo la humedad y reteniendo

² Sahagún, Bernardino. *Historia general de las cosas de Nueva España*. Estudio introductorio, paleografía, glosario [SEP] y notas de Alfredo López Austin y Josefina García Quintana. México, Consejo Nacional [SEP] para la Cultura y las Artes. [SEP] 2002. P. 178

³ Sahagún, Bernardino. *Historia general de las cosas de Nueva España*. Edición de Juan Carlos Temprano. [SEP] (Crónicas de América), Madrid, Dastin. 2003. P. 257



los caldos que exudan los ingredientes al cocerse lentamente, como la deliciosa barbacoa de nuestros días. Bernal Díaz del Castillo cuenta que en la expedición a las Hibueras hubo una ocasión en que sus aliados indígenas, con mucha hambre, hicieron cautivos en la guerra y “en el camino los mataron y los asaron en hornos que para ello hicieron debajo de tierra, y con piedras, como en su tiempo lo solían hacer en México, y se los comieron.”⁴

¿Cómo se cocinaba la carne del muslo en el palacio del *tlatoani*? No lo sabemos con precisión pero vale citar la amenaza que los mexicas hicieron a los españoles durante los confusos días del cautiverio de Motecuhzoma: “si no soltáis a Moteczumacín y os vais luego, presto seréis muertos sanamente, cocidos con *chilmolli* y comidos de brutos animales, pues no sois buenos para estómagos de hombres;”⁵ lo que nos lleva a pensar que la carne en salsa de chiles y tomates o jitomates también formaba parte del recetario antropofágico mexica.

⁴ Díaz del Castillo, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Porrúa, México. 197. p. 197

⁵ López de Gómara, *Historia de la conquista de México*. Prólogo y cronología de Jorge Gurria Lacroix. Caracas, Biblioteca Ayacucho. 1979. P. 165