

EL TUMULTO

Historiador Popular

México-Querétaro Año 1 Segunda Epoca No. 6 Abril de 1988



EL TUMULTO

Historiador Popular

México-Querétaro Año 1 Segunda Epoca No. 6 Abril de 1988

TLACUANI = EL QUE COME COSAS

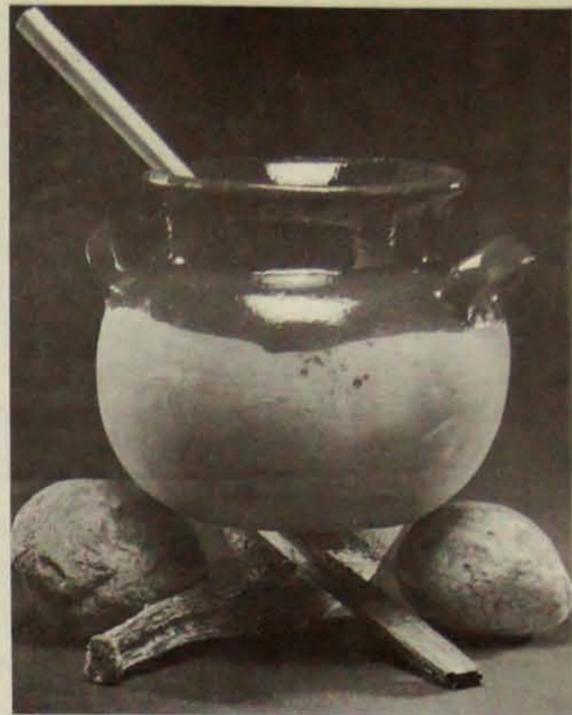
“Los nahuas disponían de varias palabras para calificar la hermosura, para señalar el valor de las cosas. La belleza implícita en una flor permitía adjetivar el sustantivo XOCHITL, y hacer lo mismo que QUETZAL, o con CHALCHIUH. Estas palabras, usadas como adjetivos, confieren idea de preciosidad. Pero un verbo —CUA— es el que más genialmente creó adverbios y adjetivos que expresen belleza y bondad como lo que es asimilable; lo que deleita y aprovecha no sólo a la vista, sino al corazón: al espíritu y a la carne.

Este verbo, CUA, significa comer. El adjetivo CUALLI significa a la vez lo bello y lo bueno: esto es: lo comestible, lo asimilable: lo que hace bien, y por ello bueno.

Verbo o adjetivo sustantivo —CUA o CUALLI—, permiten definir o calificar con precisión a los sujetos que los reciben al componerse con ellos las frases-palabras con que esta lengua admirable perfila los matices de su expresión: TLA-CUA-NI, el que come cosas; TE-CUA-NI, el que come gente.

Bajo la advocación de los nahuas, vamos pues a hablar de lo que es CUALLI, en su sentido de comestible”.

SALVADOR NOVO



EN OBSEQUIO DEL
Sr. Presidente de la República
Y SUS SECRETARIOS DE ESTADO,
OPRECIDO POR LA EMPRESA.

MENU.

MANTERQUILLA, JAMON, SALMÓN, ACEITUNAS, SARDINAS Y PERIN CO.
Caldillo de pollo a la Sbrigini.
Sopa de tortuga.
Pescado con salsas de ostiones.
Vol-au-vent de Langres.
Jamon americano con espinacas.
Filete de ternera a la Celini.
Pollo a la Tolosana.
Cazillas de conchito a la Primavera.
Pasaño de liebre a la Jalefina.
PASTELITOS.—FRUTA.—CAFÉ Y THE.
VINOS.
Mousseline Jerez seco, Sauternes, Ponsé, Callos, Strugozza
Pomerol, Volcay, Champagne Rosé, Cognac y Licorosa.
Chato, Moras 9 de 1890

SABIAS QUE...

- El maíz y la papa son originarios de América.
- Los conventos de monjas del siglo XVII aportaron a la comida mexicana los postres y el refinamiento de los moles.
- La comida mexicana fue el producto de un mestizaje entre los alimentos indígenas y los que trajeron los españoles.
- El pozol es una bebida refrescante, preparada con masa de maíz tierno quebrado, ligado con azúcar para formar pequeñas bolitas que se disuelven en agua.
- Los frijoles con **ochole** no son lo mismo que frijoles con **choneques**; los primeros están acompañados con un tipo de chicharrón tuxtleco, y los segundos con una yerba —también de la zona— semejante al epazote.

ASI COMIAN LOS INDIOS DE YUCATAN

No acostumbraban comer los hombres con las mujeres; ellas comían por sí en el suelo cuando mucho sobre una esterilla por mesa, y comen bien cuando tienen, y cuando no, sufren muy bien el hambre y pasan con muy poco. Se lavan las manos y la boca después de comer.”

Diego de Landa, *Relación de las cosas de Yucatán*, México, Pedro Robredo, 1938, p. 107.

ADIVINA... SI PUEDES

Non llegan aromas de exquisitos platillos, unos de regiones norteñas, y otros de los cálidos Tuxtlas; ¿te atreves a identificarlos relacionando las dos columnas de acuerdo con las descripciones que aparecen, a la izquierda? Anota sobre las líneas la letra correspondiente.

- A Tamales chicos de masa envueltos en _____ MOMOCHO
hojas de maíz, en forma de puño cerrado
- B Tortilla grande echada a mano, raspa _____ HOJARASCA
da con una madera y que se come seca
- C Masa de pay rellena de picadillo dulce _____ TOTOPOSTE
de carne de cerdo
- D Pastitas elaboradas con manteca de cerdo _____ TURCOS
- E Pastel de plátano macho verde, macha _____ CHANCHAMITOS
cado y relleno de frijoles y queso
- F Asiento del proceso de elaboración del _____ MOGO-MOGOS
chicharrón de cerdo

Respuestas E, A, C, B, D, F.

ALIMENTACION PARA LOS ENFERMOS EN EL HOSPITAL REAL DE INDIOS EN LA NUEVA ESPAÑA

Durante toda la época colonial, en el Hospital Real de Naturales se proporcionaba a los indígenas tres alimentos diarios. Estos alimentos consistían en atole, caldo de carnero, sopas de arroz, gallina y, en algunos casos vino, y soletas.

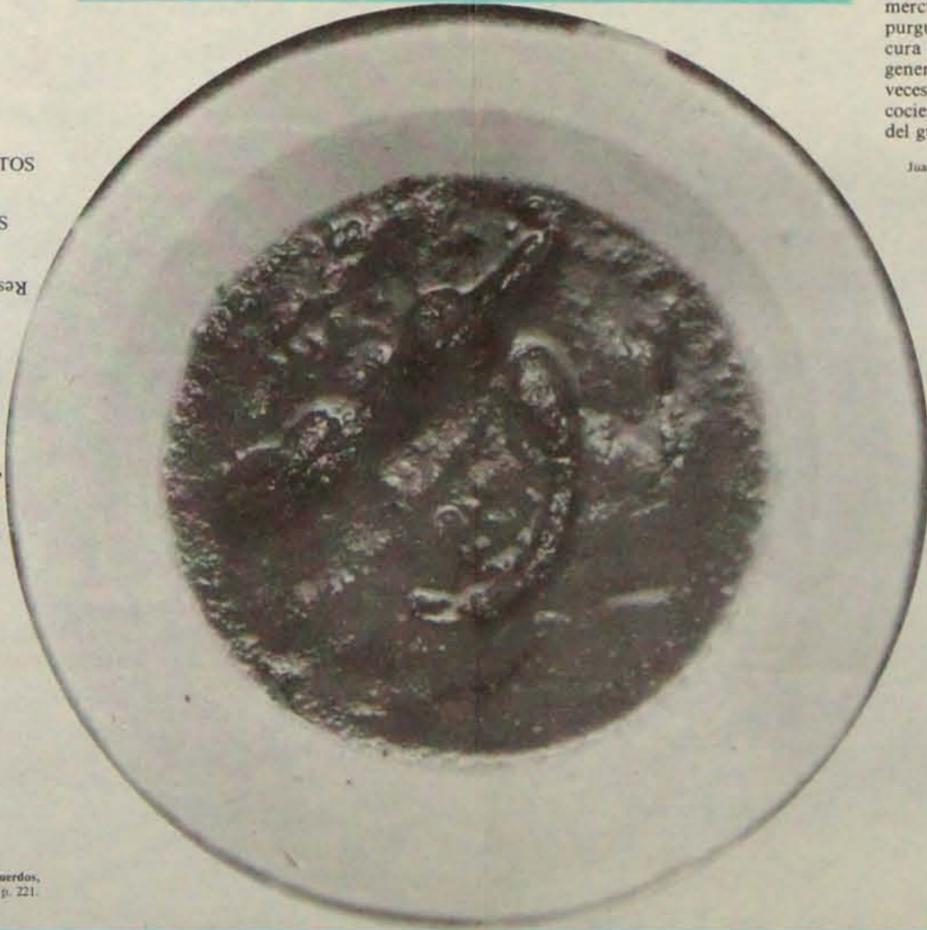
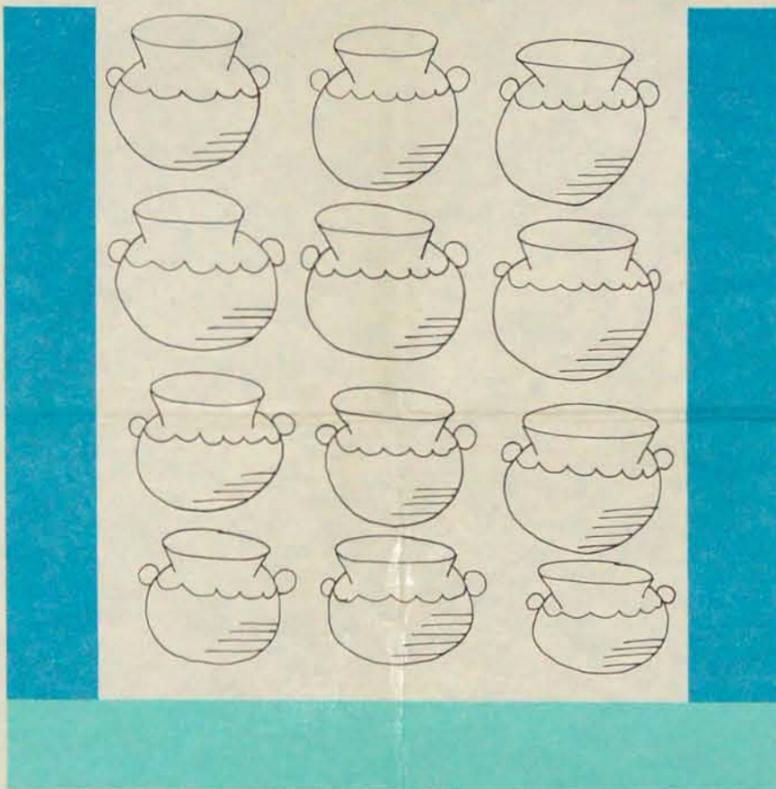
INAH, Ramo Hospital Real de Naturales, Vol. 81, Exp. 10.

“El pastelero, sin darse tregua ni descanso, entona con voz nasal sus pícaras canciones, con el fin de atraer a los compradores, y escucha lo que canta: **A cenar, pastelitos y empanadas, pasen niñas a cenar.**”

El pastelero

Que te han hecho mis calzones
que tanto mal hablas de ellos.
Acuérdate picarona
que te tapates con ellos.
A cenar
Pastelitos y empanadas
Pasen niñas a cenar.

Antonio García Cubas, *El libro de mis recuerdos*, México, Porrúa, 1978, p. 221.



LOS CAFES DE CHINOS

“A fines del siglo pasado, muchos chinos llegaron a México al servicio cocinero de los ferrocarriles y de las compañías petroleras, para sus campamentos. Pronto, algunos de ellos establecieron fondas. . . abrieron cafés por los barrios. Hacían el pan, distintos algunos de los bizcochos conocidos: bisquetes, panqués. Los exhibían tentadores en el pequeño escaparate que reducía la puerta de entrada al Café. Y preparaban un café espeso que las meseras adiposas servían a chorros simultáneos en el vaso grueso en que el estoque hundido de una cuchara cancelaba el riesgo de que el vidrio fuera a estrellarse con el líquido hirviente. . . Antes habían instalado una coladera. Nada repugna más a un mexicano que la nata en su café con leche.”

Salvador Novo, *Historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1967, p. 154.

DE LA COMIDA DEL RATON QUE SOBRA

“Otra superstición era, decían que el que comía lo que el ratón había roído, pan o queso, u otra cosa, que le levantarían algún falso testimonio de hurto, o de adulterio o de otra cosa.”

Fray Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México, Porrúa, 1985, p. 284.

DIETA BASICA PARA AYUDAR A LA CURA DE ENFERMEDADES VENEREAS EN LA EPOCA COLONIAL

Juan de Steinhoffer, a fines del siglo XVII, escribió un libro de remedios para las enfermedades más comunes de la época. Para el “morbo gálico” recomendaba unas uncciones a base de mercurio pero, sobre todo, la ingestión de agua de zarzaparrilla, purguitas y vomitorios. Señalaba también: “Lo principal para la cura es la continencia y la buena dieta, la cual consiste en lo general en comer sólo pan o tortilla y carne, la cual será las más veces o siempre asada. El agua para beber de ordinario será cociendo una o dos raíces de zarza o unas rajitas del palo santo o del guayacán.”

Juan de Steinhoffer, *Florilegio medicinal*, México, Academia Nacional de Medicina, [s.a.], pp. 526-533.

CANCION POPULAR

Los muchachos de estos tiempos
Son como el atole frío. . .
Perdidos de enamorados
Y el estómago vacío.

Las muchachas de estos tiempos
son como las aceitunas:
Las que parecen más verdes
Suelen ser las más maduras.

Recaudo hace cocina no Catalina

A la mejor cocinera se le va un tomate entero

Ahora es cuando chile verde le ha de dar sabor al caldo

Salió más caro el caldo que las albóndigas

Ajonjolí de todos los moles y galletita de todos los tés