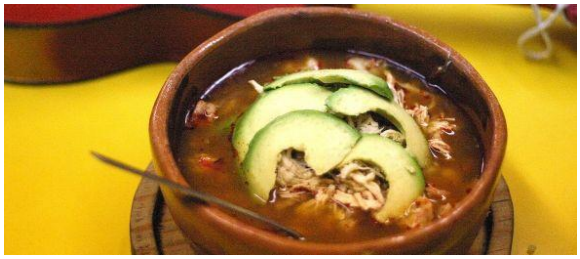
En sus orígenes el pozole incluía carne humana



HISTORIA/ 15/09/11

El pozole, un caldo preparado con maíz, carne, chile y verduras, ha sido un platillo muy popular en México desde la época prehispánica.

Su nombre, de origen náhuatl, significa 'espuma', porque se prepara con granos de un maíz especial llamado **cacahuazintle,** que durante dos horas se precoce en una solución de agua con óxido de calcio, de este modo los granos de maíz pierden la cáscara fibrosa que los cubre y cuando hierven se abren como flor, lo cual les da una apariencia de espuma. Una vez listo, el maíz se agrega a unacaldo con pollo o cerdo deshebrado, que se adereza con lechuga, cebolla, orégano, limón, rábano, chile y tortillas tostadas.

En el transcurso de la historia este guisado ha tenido modificaciones a partir de los ingredientes y gustos de cada región. Por ejemplo, en el estado de Guerrero se le agrega tomate verde, en Michoacán chicharrón, en Colima queso blanco, en Jalisco cerdo y chile ancho (es la receta más conocida), y en las zonas costeras sardinas.

Pero en un inicio la carne que se agregaba era humana. La ofrenda gastronómica era otorgada al dios de la primavera en una plegaria por las buenas cosechas. **Fray Bernardino de Sahagún** relata en la **Historia General de las Cosas de la Nueva España**, que durante las ceremonias en honor al dios XipeTótec (Nuestro Señor Desollado), al **emperador Moctezuma** se le servía un enorme plato de pozole, coronado con el muslo de un prisionero sacrificado.

Bernal Díaz del Castillo, en su obra **Historia verdadera de la Nueva España,** relata por su parte: "se cuenta que Moctezuma come carne humana, pero yo nunca lo he visto".

En recetas de cocina recabadas por los frailes españoles después de la conquista, se manifiesta que restos del cuerpo se cocían con maíz. Otras versiones señalan que lo hervido en el pozole no era carne humana, sino xoloitzcuintle, una raza de perro domesticado y criado para consumo humano.

En el libro **Sabor que somos**, coeditado por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, se cuenta que en marzo de 1530, luego de vencer a los indígenas, el conquistador español Nuño Beltrán de Guzmán entró a Tonalá (Jalisco), donde fue recibido por la cacica Itzoapilli Tzapontzintli y sus cortesanos con danzas y un suculento pozole. "Dicen que acercándose don Nuño Beltrán de Guzmán a la olla pozolera, vio que en el maíz había restos humanos inconfundibles, por lo que iracundo echó mano a la espada y quebró de un tajo la olla de arriba abajo, conminando a la reina y los tonaltecos a ya no comer carne humana".

Otro uso que el pozole tuvo en tiempos antiguos, fue que, contrario a como sucede hoy, era un alimento servido más en los funerales que en los festejos. En fin, más allá de los mitos y leyendas, sin duda hoy es un delicioso platillo que se sirve en las fiestas porque se puede preparar en grandes cantidades, y es parte de la cocina tradicional mexicana, considerada **patrimonio inmaterial de la humanidad.**

Consultado en Muy Interesante el 16 de septiembre de 2011:
http://muyinteresante.esmas.com/historia/334601/origen-pozole