POZOLE ESTILO JALISCO

El P. Sahagun describiendo las fiestas de Xipe dice que los cautivos eran sacrificados desollándolos en su honor y luego los cuacuicuilli ó portadores especiales llevaban los restos al calpulco donde el duño del cautivo sacrificado había hecho su voto, allí lo descuartizaban y repartían: un muslo era enviado a Moctezuma y lo demás dividido entre principales, amigos y parientes; lo comían en casa del que cautivó al muerto. La carne era cocida con maíz cacahuazintle y a cada invitado se repartía un plato con caldo, granos y un trozo de carne y a ese pozole llamaban TLACATLAOLLI.

El actual pozole es el Tlacatlaolli en que la carne humana es sustituida por carne de cerdo. El pozole se hace en todas partes con versiones y variantes regionales y durante mucho tiempo fue solamente alimento para aliviar la cruda.

INGREDIENTES:

2 Kg. de maíz cacahuazintle.
1 cabeza de cerdo.
2 Kg. de carne de la que se desee.
1 cabeza de ajo.
Cal, sal, dos cebollas grandes.
1 col pequeña ó dos lechugas.
1 manojo de rabanitos ó 3 rábanos grandes.

PREPARACIÓN :

En una olla grande se pone el maíz lavado y se cubre con agua, se le va agregando cal y revolviendo con pala de madera a que el agua tome un sabor agarrosito: éste es un punto crítico, no hay que poner ni más ni menos cal. El objeto de poner cal es que el maíz se despelleje, para facilitar ese despelleje la olla de agua de cal con el maíz se pone a la lumbre pero solo a que se tibie, no debe calentarse demasiado porque si el maíz revienta se convierte en gluten y queda una masa pegajosa, por lo que hay que tener cuidado cuando se despelleje para retirarlo de la lumbre y que no llegue a la ebullición.

Se tira esa agua con cal, amarillenta, llamada NEJAYOTE. Palabra Nahuatl formada por Nextli- Ceniza y Ayotl- caldo o cosa aguada; caldo ó agua de ceniza.

Se lava el maíz ayudándolo en forma mecánica, revolver y decantar hasta que el agua salga clara, limpia y sin pellejos. El maíz ya lavado y la cabeza del cerdo, se ponen a cocer cubiertos de agua, así agarra sabor. De preferencia, la cabeza debe tener trompa, orejas y carne. Agregar la cabeza de ajo entera o diente por diente. El ajo además de dar sabor al caldo, favorece que el maíz reviente mejor y más pronto, quedando los granos suaves. Si se evapora el caldo puede agregarse agua. Para que quede listo el pozole cuando son dos kilos de maíz, se requiere cuatro o cinco horas de cocción.

La col ó lechuga se rebana delgada y se desinfecta al igual que los rabanitos. La cebolla se pica y los limones se cortan en mitades. Todo esto se pone aparte a la hora de servir en plato hondo, granos , caldo y carne. Algunas personas cuecen granos y carne aparte y los juntan a la hora de servir.

BIBLIOGRAFÍA.

Entre Adobes y Adobos Tapatíos. Silviano Hernández.
Secretaria de Cultura del Gobierno del Estado de Jalisco.
Primera Edición 2000. p.15-18.
RECOPILADO : MVZ: Ernesto Salcedo Salcedo

comveha
No. 13

Colegio de Médicos Veterinarios Zootecnistas
Especialistas en Higiene Alimentaria
del Estado de Jalisco , A.C.

MAY - JUN 2003

EDITORIAL

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y/O INOCUIDAD ALIMENTARIA

Aunque los dos términos suelen emplearse como sinónimos expresan conceptos diferentes. En la cumbre mundial sobre la alimentación (Roma 1996) se estableció que existe "Seguridad Alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana". Por tanto el término seguridad alimentaria se refiere fundamentalmente a la disponibilidad y abasto de alimentos para la población y a las estrategias gubernamentales para alcanzar los objetivos propuestos. En este sentido la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) usa el término en el día mundial de la alimentación (16 de octubre) publicó "el estado de la inseguridad alimentaria en el mundo 2001" que se refiere a la población afectada por el hambre, que se ubica en alrededor de 815 personas.

El término "Inocuidad Alimentaria" expresa la aptitud para consumo humano, evaluando y previniendo los riesgos físicos, químicos y biológicos asociados en cualquier etapa de la cadena alimentaria desde producción hasta el consumo. Con esta concepción es definido y usado el vocablo por la Organización Mundial de la Salud (OMS). El uso erróneo del término "Seguridad" por el de "Inocuidad" tiene su origen en una traducción literal del vocablo inglés para inocuidad "Food Safety" además de que el concepto de "seguridad" tiene una asimilación más amplia y antigua en el lenguaje español, lo que no justifica la discrecionacidad.

Es fundamental que se respeten los conceptos con fines de comunicación, no podemos imponer definiciones sin fundamento por que luego el uso de la costumbre las implante, existen múltiples ejemplos (pluma atómica).

Dr. Agustín Ramírez Alvarez
agustinr@cucba.udg.mx