

POZOLE, un platillo para recordar



estos consideraron las prácticas antropofágicas como salvajes y anticristianas y sustituyeron la carne por carne de cerdo que al parecer tiene una textura o sabor parecido. Aun con el cambio de su ingrediente principal y el simbolismo inicial del platillo, su consumo siguió existiendo entre los indígenas con sus cambios y adaptaciones y ya no era un platillo exclusivo de los sacerdotes en sus ceremonias.

Lo que si permaneció como una constante en el pozole desde los tiempos prehispánicos es el maíz blanco cacahuazintle (Hominy), el cual por su color blanco tenía un significado simbólico para la cultura azteca dentro de su cosmovisión.

En la cultura azteca el blanco lo asociaban con personajes que tenían una relación con el polo norte específicamente con Iztacmizcoatl, llamada la diosa Blanca serpiente de las nubes. Era representada con cabello y barba blanca, y también simbolizaba la vía láctea y el color blanco simbolizaba para los mexicanos el primer color de luces

que se asomaban en el horizonte por la mañana antes del rojo del amanecer.

Significa el alma que resucita después de la noche y el guerrero y su vuelo hacia las alturas, es por eso que los guerreros sacrificados en las luchas con los aztecas eran pintados de blanco simbolizando ese precioso destino.

El pozole antiguo que combinaba el maíz el cual era el fundamento de esta cultura, combinado con la carne humana tenía un significado muy profundo para los aztecas. Significaba el rito donde se unía la dualidad constante y permanente de la mística Nahuatl: Cielo y tierra, origen y fin, día y noche, estos contrarios eran parte inherente de su filosofía, rituales y artes. Lo podemos ver claramente representado con su Dios principal Quetzalcoatl, la serpiente emplumada que por un lado era un reptil de la tierra y por otro lado

volaba hacia el cielo, símbolo claro de esta dualidad permanente de la cultura azteca.

Los aztecas al comer pozole participaban de un ritual que simbolizaba el rito de la creación.

POZOLE VERDE CON MAIZ Y POLLO El pozole verde se prepara en la región de Guerrero (la costa Oeste de México)

Ingredientes

- 1 cebolla blanca en cuadros
- 5 dientes de ajo machacado
- 4 pechugas de pollo cortados en cubos pequeños
- 15 tomates verdes
- 1 manojo de cilantro
- 2 lechugas romanas
- 4 chiles poblanos
- 3 aguacates maduros
- Maíz cacahuazintle (en lata o fresco)
- 2 latas o 1 libra fresco.
- 2 chayotes cortados en cubos pequeños
- 1 libra de ejotes tiernos
- 1 lb. De zanahorias cortadas en cubos pequeños
- Agua para el pozole
- Sal, pimienta, consomé en polvo al gusto.

PREPARACION

En una olla grande reír la cebolla y el ajo, agregar el pollo y freír ligeramente. Agregar agua hasta cubrir el pollo y tener como la mitad o un poco menos de la olla llena. deja que hierva.

Mientras el pollo se cocina, licuar el tomate verde, aguacate, lechugas, cilantro y chiles poblanos para formar una salsa verde que le dará el color al pozole. Agregar a la olla y dejar que se cocine con el pollo.

Mientras esto sucede, cortar y agregar la otras verduras, el maíz, zanahorias, chayotes y ejotes. Dejar que todo se cocine y los sabores se mezclen aproximadamente 1 hora a fuego medio.

Sazonar con sal, pimienta y consomé de pollo al gusto. ♦

En este artículo quisiera presentarles un platillo que es representativo de la comida mexicana, con muchas variaciones según la región de la que proviene. Es un platillo completo que forma parte de las fiestas más importantes de México, así como en bodas, y otras celebraciones.

Su existencia se remonta desde los tiempos prehispánicos, era un platillo consumido en las ceremonias aztecas y solamente lo comían en ocasiones muy especiales, únicamente los sacerdotes.

Se dice que los aztecas comían el pozole preparado con carne humana con un carácter puramente ceremonial, y se cree que la carne humana provenía de los guerreros que eran sacrificados durante los ritos de adoración al sol.

Cuando fueron conquistados por los españoles,