



TASPUYUJUN, UN PAN DE MAÍZ DE LA COSTA TOTONACA DE VERACRUZ (MÉXICO)

TASPUYUJUN, A CORN BREAD FROM THE TOTONACA COAST OF VERACRUZ (MEXICO)

TASPUYUJUN, UM PÃO DE MILHO DA COSTA TOTONACA DE VERACRUZ (MÉXICO)

MÉNDEZ MARTÍNEZ, E. M.
Universidad Nacional Autónoma de México
erikazoom@yahoo.com.mx
Orcid: 0009-0001-8642-7974

Recibido: 04/02/2024

Aceptado: 24/04/2024

RESUMEN

En México, el maíz es el principal ingrediente para elaborar diversos platillos, bebidas, postres y golosinas. En algunos pueblos de tradición mesoamericana se consumen también panes de maíz preparados con elote o con maíz nixtamalizado, sin embargo, ha sido poco documentado. Con base en lo anterior, el objetivo del presente artículo es mostrar a través del análisis etnográfico y testimonios la vigencia de la preparación y el consumo del *Taspuyujun*, un pan de maíz nixtamalizado que se consume de manera cotidiana entre los totonacos de la costa de Veracruz. El trabajo de campo se llevó a cabo en diferentes periodos (entre el 2020 y el 2022), se privilegió el registro etnográfico (observación participante, entrevistas semiestructuradas presenciales y diario de campo), se realizaron cuestionarios a través de aplicaciones de mensajería instantánea, entrevistas por medio de videollamadas y se revisaron recetarios de la cocina totonaca.

Palabras clave: *Taspuyujun*, pan de maíz, recetas, totonacos, Veracruz, México.

ABSTRACT

In Mexico, corn is the main ingredient used to make various dishes, drinks, desserts and sweets. In some peoples of Mesoamerican tradition, corn breads prepared with corn or nixtamalized corn are also consumed, however, it has been little documented. Based on the above, the objective of this article is to show, through ethnographic analysis and testimonies, the validity of the preparation and consumption of *Taspuyujun*, a nixtamalized corn bread that is consumed daily among the Totonac people of the coast of Veracruz. Fieldwork was conducted in different periods (between 2019 and 2022), privileging ethnographic recording (participant observation, and semi-structured interviews and field diary), questionnaires were carried out through instant messaging applications, interviews through video calls and as well as reviews of printed recipe books of Totonaca cuisine.

Keywords: *Taspuyujun*, corn bread, recipes, Totonac people, Veracruz, México.

INTRODUCCIÓN

En México, el maíz es la base de la alimentación de diversos pueblos de tradición mesoamericana, y ello es una característica de sus cocinas. Sin embargo, la “cocina de indios” fue percibida como un obstáculo para la creación de una nueva nación, progresista y civilizada, así que, durante el siglo XIX, esta comida, relacionada principalmente al maíz como los tamales, enchiladas y quesadillas -e incluso el mole-, quedó excluida de los repertorios de recetas. No obstante, si bien en el discurso de las cocinas nacionalistas del siglo XIX el indio contemporáneo era representado como la antítesis de lo nacional (Bak-Geller, 2009), en la cocina patrimonial del siglo XXI tiene un lugar protagónico, al mismo tiempo que se reconoce el proceso de mestizaje de las diversas tradiciones.

Entonces, si bien es cierto que la impresión de recetarios de cocina en México y su estudio como fuente histórica no es reciente (Novo, 1993; Corcuera de Mancera, 1990; León García, 2002; Long, 2003; Bak-Geller, 2009), la publicación y el estudio de recetarios indígenas sí lo es. Para el caso que se explicará en este texto, se identificó que los recetarios sobre la cocina totonaca son recientes, es decir, comenzaron a publicarse a finales del siglo XX y principios del XXI.¹

Debido a ello, se advirtió que muchas preparaciones con maíz, por ejemplo, el *Taspuyujun*, del que se hablará en este texto, no se encuentra en los recetarios. De este modo, una forma de conocer acerca de este pan de maíz ha sido a través del trabajo de campo, durante el cual se obtuvieron datos etnográficos sobre su preparación y consumo entre los totonacos contemporáneos de Veracruz. Con base en lo anterior, el objetivo de este texto es mostrar a través del análisis etnográfico y testimonios la vigencia de la preparación y el consumo del *Taspuyujun*, un pan de maíz nixtamalizado que se consume de manera cotidiana entre los totonacos de la costa.

Para alcanzar el objetivo en este texto, propongo, en primer lugar, explicar los diversos panes de maíz que se preparan en México. En segundo, enlisto las diversas galletas y totopos de maíz que se elaboran en la costa totonaca de Veracruz, cuyas preparaciones se documentan en tres recetarios de la cocina totonaca publicados entre los siglos XX-XXI. En tercero, expongo los datos etnográficos sobre la elaboración del *Taspuyujun*, garapacho o pan de maíz, así como algunos testimonios sobre su elaboración y consumo

¹ En los recetarios regionales de Josefina Velázquez de León, las cocinas indígenas no aparecen. En *Cocina veracruzana* (1988), uno de los primeros recetarios de la región de Veracruz (y cuya primera edición es de 1952), no están representadas las diferentes cocinas como la totonaca, la nahua, la teenek, entre otras.

cotidiano; finamente, presento algunas reflexiones sobre la vigencia del *Taspuyujun* entre los totonacos de la localidad de El Tajín. Previo a ello, describiré brevemente la metodología utilizada y el área de estudio

METODOLOGÍA

Los datos etnográficos presentados en este trabajo formaron parte de una investigación que derivó en una tesis doctoral acerca de las resistencias y apropiaciones locales ante el extractivismo epistémico de los saberes y las prácticas culinarias en la costa totonaca de Veracruz, México (Méndez Martínez, 2023). El trabajo de campo se realizó en diferentes estancias entre el 2020 y el 2022, en el municipio de Papantla y la localidad de El Tajín.

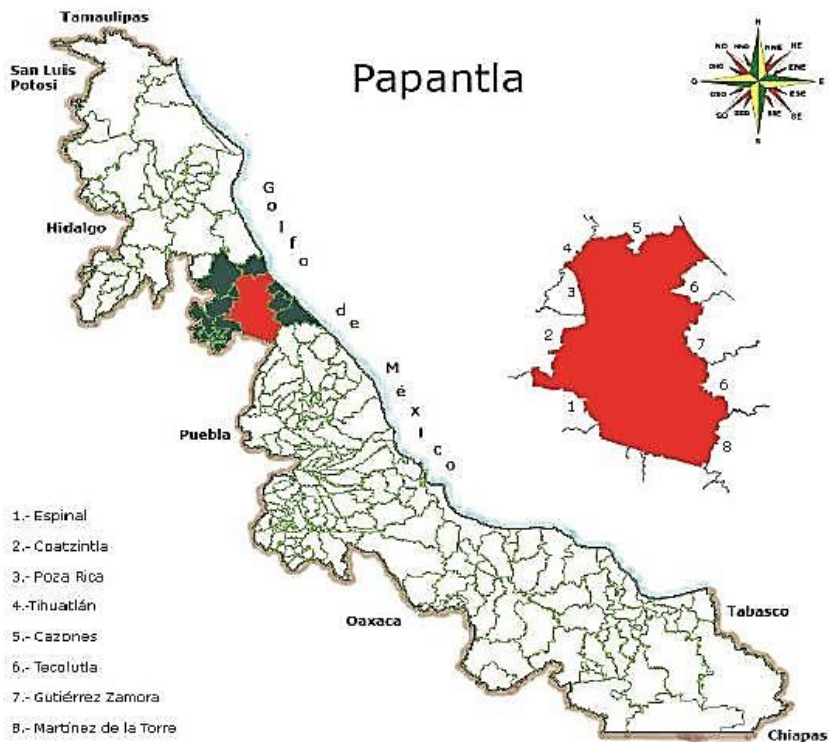
Durante estas temporadas se privilegió el registro etnográfico, la observación participante, el uso del diario de campo y las entrevistas semiestructuradas a cocineras, restauranteras y gestores culturales. También se revisaron recetarios de la cocina totonaca (siglos XX-XXI) y se realizaron recorridos por mercados y calles de la ciudad de Papantla, de esta forma se identificó la venta de galletas y totopos de maíz. Debido a la pandemia por la COVID-19, lo anterior se complementó con cuestionarios a través de mensajería *-Messengery WhatsApp-* y con entrevistas realizadas por medio de videollamadas *-Zoom-*, entre el 2021 y el 2022.²

A través de las entrevistas realizadas por videollamada, se pudo conocer la existencia del *Taspuyujun* o pan de maíz, en la localidad de El Tajín, y con base en ello, se continuó la investigación y se estableció comunicación con interlocutores que elaboraban (o que algún familiar elaboraba) este pan. Fue así que se identificó que el *Taspuyujun*, sigue vigente entre los totonacos de la costa, quienes lo consumen de manera cotidiana.

Área de estudio: la costa totonaca de Veracruz

La región del Totonacapan se ubica en México, se encuentra conformado por cuatro zonas: Sierra Norte de Puebla, Llanura Costera, Sierra de Papantla y Tierras bajas del Norte de Puebla (Velázquez, 1995). En este trabajo me refiero a los pueblos que se localizan en la costa, particularmente a la localidad de El Tajín que se ubica en el municipio de Papantla.

² Todas las personas entrevistadas consintieron participar en la investigación y revisaron la transcripción de las mismas.



Mapa 1. Papantla, Veracruz y estados colindantes.

Fuente: Cuadernillos municipales de Papantla (2020, p. 2)

El municipio de Papantla está conformado por 452 localidades de las cuales cinco son urbanas y 447 son rurales; cuenta con una población de 159,910 habitantes (SIEGVER, 2020, p. 3; INEGI, 2020). Papantla de Olarte, la cabecera municipal, registra un total de 53,546 habitantes (INEGI, 2020). El Tajín que es una de estas 452 localidades, tiene una población de 1419 habitantes y alberga una de las zonas arqueológicas más visitadas por turistas nacionales y extranjeros: la Zona Arqueológica de El Tajín (ZAET).³

Otro espacio muy visitado es el *Parque Temático Takilhsukut*, ubicado justo enfrente de la ZAET (a un kilómetro aproximadamente), porque ahí se lleva a cabo, desde 1999 (INAH, 2019a), el Festival Cumbre Tajín que año con

³ Tan solo en el 2019, de las 95,197 visitas nacionales y extranjeras que recibieron los museos y zonas arqueológicas de Veracruz, 85.66% había visitado la ZAET (INAH, 2019b).

año atrae a miles de turistas nacionales y extranjeros.⁴ Por su parte, Papantla de Olarte recibió en el 2006 la declaratoria de *Pueblo Mágico*, es decir, que cuenta con elementos culturales y naturales que son objeto de atracción y parte del mercado turístico.⁵ En este contexto turístico y patrimonial es que sigue vigente la elaboración y consumo cotidiano del *Taspuyujun* o pan de maíz.

PANES DE MAÍZ EN MÉXICO

En varias regiones de México se le llama pan o panque de elote a aquel elaborado con elotes tiernos y cuya cocción se realiza en horno, este pan no debe confundirse con el pan de maíz. De acuerdo con algunas recetas, los ingredientes básicos para preparar el pan de elote son: elotes tiernos, leche, harina de trigo, polvo para hornear, canela y yemas de huevo (Echeverría y Arroyo, 2000, p. 82). En el *Recetario del maíz* se encuentran diversas recetas de panes de maíz, cuyas preparaciones pueden realizarse con harina de nixtamal o harina de maíz, azúcar, sal, agua. Algunas versiones incluyen también harina de trigo, sal, mantequilla o manteca, queso rallado y crema agria (y cajeta o cáscara de naranja para decorar). Todas las recetas indican que debe hornearse (Echeverría y Arroyo, 2000, pp. 402-404).

Otro pan de maíz es el *Tlaxcal* y entre los nahuas de la Sierra de Zongolica, Veracruz, se elaboraba para consumo familiar con elote desgranado y molido,⁶ “se forman las rueditas gordas, se cuecen al comal y terminan cociendo sus lados al rescoldo de las cenizas”⁷ (Raquel Torres, comunicación personal,

⁴ Agradezco la generosidad de la señora Martha Soledad Gómez Atzin del colectivo las Mujeres de Humo, y del señor Humberto García García, Director del Centro de las Artes Indígenas, por permitirme conocer el espacio de trabajo del colectivo, el cual, durante el Festival Cumbre Tajín, comparte sus conocimientos para elaborar diversos platillos y bebidas de la región.

⁵ El Totonacapan veracruzano es la región con más reconocimientos que la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) ha otorgado en México, la primera distinción fue para la Zona Arqueológica de El Tajín (ZAET), declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad en 1992; le siguieron la ceremonia ritual de los Voladores de Papantla (1998) y el Centro de las Artes Indígenas (2012) (Pérez Gil, 2017).

⁶ De acuerdo con el *Diccionario del náhuatl en el español de México*, *tlaxcal* de *tlaxcalli*, refería a la tortilla de maíz, “en la actualidad se aplica a una gordita triangular, cocida al comal y hecha a base de maíz tierno o de *camagua*” (Montemayor, 2007, p. 123), es decir, que el maíz se encuentra en un estado intermedio, entre el elote (tierno) y el grano ya maduro.

⁷ También se le conoce como *elotlaxcatl*, porque se usa el maíz que no está tierno ni recio (Valdés y Hernández, 2000, p. 130).

4 de julio de 2022).⁸ El comal tenía que calentarse con fuego muy suave e incluso, para evitar que se pegaran, los cocían sobre hojas de totomoxtle (hojas secas de la mazorca de maíz). En cambio, ahora, los *Tlaxcales* que elaboran para venta en tianguis o mercados “los preparan con Maseca,⁹ manteca y sal, algunos usan bicarbonato y los hornean en charolas [y los cuecen] ya sea con gas o con leña” (Raquel Torres, comunicación personal, 4 de julio de 2022); es decir, ya no usan elotes frescos.

En algunos recetarios se menciona que los *Tlaxcales* se pueden elaborar con maíz recio, con elotes semiduros o con elotes tiernos. En el recetario *Hijos del maíz. Cultivo de antaño, herencia cultural*, se incluyó una receta de *Tlaxcales* que enlista elotes tiernos, mantequilla, crema, azúcar y carbonato. Una vez desgranados los elotes, los granos se muelen en molino (de mano), se le agregan los otros ingredientes y con la masa que se obtiene, se van tomando pequeñas porciones a las que se les da una forma triangular delgada y se cuecen en el comal (Contreras, s/f, p. 111). Las formas de los *Tlaxcales* cambian según la región, pueden ser triangulares, circulares, cuadrangulares, y pueden ser gruesos o delgados, pero siempre pequeños.



Figura 1. *Tlaxcales*, Ciudad de México (fotografía de la autora, 2023).

⁸ La antropóloga Raquel Torres Cerdán ha publicado los libros *Recetario afromestizo de Veracruz* (2003), *Las flores en la cocina mexicana* (2003) y *Recetario de hongos de Veracruz* (2004). En el 2015 fundó el Taller de Cocina Tradicional *Acuyo*, en Xalapa, Veracruz (México).

⁹ Maseca es una marca mexicana de harina de maíz deshidratada.

En el *Recetario del maíz* se explica que los *Tlaxcales* en Morelos se preparan con elotes duros, huevo, queso añejo, azúcar, canela molida, polvo para hornear (leche sólo si la masa queda seca). Una vez que se integran todos los ingredientes, con la masa que se obtuvo, se forman gorditas triangulares y se cuecen en un comal de barro a fuego bajo. Otra versión incluye guayabas maduras y harina de trigo (sólo en caso de que la masa quede aguada) (Echeverría y Arroyo, 2000, p. 79).

En Tlaxcala se preparan los *Tlaxcales* también llamados *Memenshas*, los ingredientes son maíz fresco, crema, anís molido, canela molida, azúcar, bicarbonato y leche. El maíz se muele en seco y la harina que se obtiene se revuelve con todos los ingredientes. Una vez que se obtiene la masa se forman pequeñas tortillas de medio centímetro de grueso, aproximadamente: “Se prepara un comal bien caliente, sobre él se ponen piedritas de hormiguero. Cuando está bien caliente se cuecen sobre las piedritas las tortillas, de un lado y del otro; se dejan enfriar y se limpian de las piedras frotándose una con otra” (Echeverría y Arroyo, 2000, p. 393).

Otras preparaciones con maíz son las galletas, entre ellas pueden enlistarse los pemoles que se elaboran con maíz nixtamalizado. Primero se obtiene una harina y después se revuelve con piloncillo y agua (si se prefieren salados se sustituye el piloncillo por sal). La mezcla se amasa sobre una superficie engrasada con manteca, se extiende y se cortan en cuadros, círculos o triángulos, se cuecen sobre el comal (Echeverría y Arroyo, 2000, p. 394). Otras versiones de pemoles incluyen manteca de cerdo, manteca de res, queso añejo, huevo, café molido o café soluble y en lugar de maíz nixtamalizado, harina de maíz. Esta preparación indica que los pemoles pueden tener forma de cuadro, rueda o rosca y se hornean (Echeverría y Arroyo, 2000, pp. 401-402).

TINTINES, PEMOLES Y TOTOPOS DE MAÍZ EN LOS RECETARIOS DE COCINA TOTONACA (SIGLOS XX-XXI)

En la costa totonaca de Veracruz se elaboran diversos platillos, bebidas y galletas cuya base es el maíz, casi siempre nixtamalizado, algunos son más conocidos que otros, pues a través de la turistificación y la patrimonialización de diversos elementos culturales, entre ellos la gastronomía, se han dado a conocer comidas como las que elabora el colectivo de las Mujeres de Humo en el marco del Festival Cumbre Tajín (Méndez Martínez, 2023). Algunas de estas recetas se encuentran en su libro *Mujeres de Humo. Recetario de la cocina espiritual Totonaca* (2018), siendo las más conocidas: bocoles,

enchiladas, frijoles con orejas de pipián, tamales (pintos, pútlacles, bollos, capitas y los tamales de cuchara), atole agrio, tintines, pemoles y los dulces de camote y calabaza.

Otras comidas y bebidas de la cocina totonaca han sido registradas en dos recetarios más que fueron publicados entre finales del siglo XX y principios del XXI: *Auténtica cocina totonaca* (1992) y *Recetario totonaco de la costa de Veracruz* (2000). En ellos se enlistan recetas de mujeres que recordaban preparaciones de principios del siglo XX y por esta razón se les conoce como “recetas antiguas”. Cabe destacar que estas recetas antiguas estaban elaboradas con pocos condimentos, la mayoría de ellas sin grasas, sin lácteos y sin huevo (Bernabé de García Pando, 1992).

En los tres recetarios referidos hay recetas de las galletas y los totopos de maíz, y de estos registros se dará cuenta a continuación. En primer lugar, cabe precisar que los tintines, los pemoles, los totopos y el *Taspuyujun* se elaboran con maíz nixtamalizado. La nixtamalización se refiere a la cocción alcalina de los granos de maíz, después de eso, se dejan reposar, se escurren y se enjuagan. “El proceso de nixtamalización incrementa la calidad nutricional del grano al aumentar la disponibilidad de proteínas y calcio” (González Amaro, 2013, párr. 1). Este proceso permite —a través de la molienda en metate o en molino— obtener una masa de maíz nixtamalizado con la que se preparan los alimentos primarios en México como las tortillas y los tamales, por mencionar algunos ejemplos.

Describiré a continuación los tintines, los pemoles y los totopos. Los ingredientes de los tintines son maíz molido y puesto a secar al sol, anís y piloncillo. Esta mezcla se aplana con las hojas de totemoxtle en forma de rueda de dos a tres centímetros de grosor, se cuecen en el comal a fuego lento, procurando que queden dorados de ambos lados (Aguilera, 2000, pp. 170-171; Calleja, 2018, p. 254).

Los pemoles se preparan con masa de maíz, miel de caña de azúcar y piloncillo. Se amasan todos los ingredientes y se extiende la masa cortando en forma de cuadros de un centímetro de espesor, se cuecen sobre el comal a fuego lento y en la primera volteada se corta de nuevo, en forma de rombo, deben quedar tostaditos. Otra versión dice que se pueden cocer en horno, para ello se usan charolas de lámina engrasadas previamente y se colocan los pemoles ya cortados en rombo (Aguilera, 2000, p. 165). Otra versión de pemoles sugiere hornearlos en horno de barro o en horno de estufa a fuego medio (Calleja, 2018, p. 255).

Los totopos se preparan con maíz, una vez molido, la masa se pone a secar, después se le agrega piloncillo, anís molido y manteca de cerdo (es opcional añadir canela).¹⁰ La elaboración es complicada, una vez que se incorporan todos los ingredientes se debe extender sobre un metate de piedra y se va alisando hasta dejar una capa muy delgada, se le da forma de cuadro con un cuchillo, de unos 15 a 10 centímetros, luego se retira con la ayuda de una varita de tarro (una especie de bambú) previamente cortado en forma de cuchillo. Se cuecen en un comal de barro caliente, pero con fuego suave, deben quedar doraditos de ambos lados (Aguilera, 2000, p. 164, Bernabé de García Pando, 1992).



Figura 2. Totopos de maíz, Papantla, Veracruz
(fotografía de la autora, 2024).

¹⁰ De acuerdo con el *Diccionario del náhuatl en el español de México*, totopo de *totopochtli*, significa tostado (Montemayor, 2007, p. 126). Los totopos de maíz que se mencionan en este texto, no deben ser confundidos con los totopos fritos u horneados que tienen una forma triangular y que se usan para acompañar un guacamole, frijoles refritos o bien, los nachos. Tampoco deben confundirse con los totopos de maíz que se hacen en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca; estos se caracterizan por tener una forma circular, parecida a una tostada y tiene unos orificios al centro, son cocidos en hornos bajo tierra. Entre los *ikoots* de San Mateo del Mar, Oaxaca se les llama tortillas secas (Cuturi, 2009, p. 23).

Otra versión son los totopos de masa seca con panela raspada, que se refiere en el recetario *Auténtica cocina totonaca*, la preparación es similar a la de los totopos, pero “cuando se empieza a cocer se levanta del comal se le pone encima panela raspada y con la regla de tarro se levanta el totopo y se mueve a la orilla del comal para que se termine de cocer” (Bernabé de García Pando, 1992, s/p).

En la actualidad, los tintines, pemoles y totopos, son elaborados principalmente para venta, es decir, pueden concebirse como un alimento de consumo cotidiano que puede adquirirse todos los días en los puestos de las tineras¹¹ en el centro de Papantla, Veracruz. Estas galletas y totopos de maíz, los consumen mayoritariamente las personas de la localidad (totonacos y mestizos). El caso del *Taspuyujun* es diferente porque es un pan que no está a la venta, se elabora únicamente para consumo familiar. Los testimonios acerca de la preparación de este pan de maíz se expondrán en el siguiente apartado.



¹¹ Las tineras son mujeres (mayoritariamente totonacas) que venden productos de la milpa y de los solares en las calles o afuera del mercado Lic. Benito Juárez, ubicado en el centro del municipio de Papantla (Méndez Martínez, 2023, pp. 256-257).



Figuras 3 y 4. Venta de tintines, pemoles y totopos en los puestos de las tineras, Papantla, Veracruz (fotografías de la autora, 2024).

EL *TASPUYUJUNO* GARAPACHO, UN PAN DE MAÍZ DE LA COSTA TONACA

En la localidad totonaca de El Tajín, tanto en contextos cotidianos como rituales y festivos (como la fiesta patronal y Día de Muertos), todavía se preparan diversas bebidas y platillos cuya base es el maíz. Entre estas preparaciones culinarias cotidianas destaca el *Taspuyujun* también conocido como garapacho o pan de maíz (Méndez Martínez, 2023, p. 204).

El garapacho es descrito como “unas rosquitas con consistencia de galleta hechas con masa, sal y manteca que van igualmente horneadas” (Barros y Buenrostro, 2005, párr. 3), que elaboran en Antigua Morelos, población de Tamaulipas.¹² En el *Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía*

¹² Aquí cabe hacer una reflexión sobre la etimología de la palabra garapacho o carapacho. De acuerdo con el *Diccionario de la lengua española* (2001), la palabra refiere a un caparazón

Mexicana, se describe al garapacho como una “tortilla de maíz martajado con manteca de cerdo y sal o azúcar” (Muñoz Zurita, 2012, párr. 1), que preparan en San Luis Potosí y Tamaulipas; también se menciona que se le llama así a un “tipo de galletita o rosquita horneada elaborada con harina de maíz, manteca de cerdo, azúcar, huevo, leche y polvo para hornear” (Muñoz Zurita, 2012, párr. 1), que se prepara en Tamaulipas.

Para el caso de los pueblos totonacos de la costa veracruzana, se dice que el *Taspuyujun* o garapacho se comía en Cuyuxquihui, una localidad que se localiza a unos 22 kilómetros de El Tajín; los habitantes lo recuerdan como “una galleta salada de maíz que muchos comían con café de maíz”¹³ (Paradowska, 2013, p. 228). Hoy día, en la localidad de Poza Larga, ubicada a unos 19 kilómetros de El Tajín, se prepara el *Tasbúyujun* o “tortilla regada”, se elabora con maíz nixtamalizado seco, sal o azúcar, se cuece en el comal y su consistencia es tostada y crujiente (Folleto Papantla, 2022, 1m08s).



Figura 5. *Tasbúyujun* o “tortilla regada”, Poza Larga, Papantla.
Fuente: Folleto Papantla (2022).

de tortuga, cangrejo y otros animales, es decir, que refleja la dureza, al igual que el garapacho o pan de maíz, esa galleta o rosquita de consistencia dura, que preparan en Tamaulipas, San Luis Potosí o Cuyuxquihui, Veracruz.

¹³ En la costa totonaca de Veracruz se acostumbra beber el café de maíz. Al respecto, la señora Martha Soledad Gómez Atzin, comenta que para hacerlo, primero lavan el maíz, lo dejan secar, lo ponen a tostar en el comal (casi quemado) y lo dejan enfriar. Después muelen el maíz, hasta que queda martajado; luego muelen la pimienta, la canela y el clavo y se lo agregan al maíz; con esta mezcla hacen el café de maíz (Comunicación personal, 6 de febrero de 2021).

Al respecto, cabe precisar que no debe confundirse la galleta o la rosquita de maíz que tiene una consistencia dura y que se prepara en Tamaulipas y en San Luis Potosí, ni la galleta salada que se elaboraba en Cuyuxquihui, ni la tortilla crujiente de Poza Larga con el *Taspuyujun*, garapacho o pan de maíz de El Tajín.

Una primera referencia sobre la consistencia del *Taspuyujun*, se encuentra en el trabajo de los antropólogos Isabel Kelly y Angel Palerm, quienes, hacia mediados del siglo XX, registraron en El Tajín, la preparación del *Taspuyujun* o cernosas, e indicaron que se molía el nixtamal y se agregaba sal y manteca; la masa se mezclaba con las manos; se cocía en el comal; el resultado era una especie de pastel ligero, algo esponjoso, sin ningún endulzante (1952, p.155).

Entre los testimonios más recientes se encuentra el de Irene, originaria de El Tajín; ella es cocinera y tiene un restaurante en la Zona Arqueológica de El Tajín. Recuerda que su mamá hacía el *Taspuyujun*, pero “en la actualidad ya casi nadie lo prepara”. Para hacer este pan, explica, se necesita que el maíz esté nixtamalizado, “debe estar bien seco para poder hacerlo”, dice que, para extender la masa, “utilizaban como rodillo el bolote”¹⁴ y cocían los panes en el comal (Irene García Pérez, entrevista, 20 de junio de 2022):

“Recuerdo que mi mamá preparaba el nixtamal bien lavado, sin pellejo lo molíamos en molino de mano, sin agua. [El maíz] se dejaba secar un poco y con la mano se pulverizaba, en un comal mi mamá tomaba un puño y lo extendía en comal con una flama suave y con un bolote lo extendía hasta quedar casi cuadrado y sin quedar [sin dejar] algún espacio (Irene García Pérez, entrevista, 26 de junio de 2022)”.

Otro testimonio reciente es el de Humberto, quien nació y vive en la localidad de El Tajín, y cuenta que en su familia todavía se prepara este pan de maíz llamado *Taspuyujun*:

“Hay un pan que es de los totonacos, se llama *taspuyujun* o garapacho. Es de masa nixtamalizada, de maíz puesto de un día para otro, seco, reciente, fresco, se muele con poca sal. Tiene la forma de una tortilla gorda. Se acostumbra consumirla con café. Para hacer un buen *taspuyujun* hace falta don, sazón, comal, lumbre, maíz-nixtamal-masa (Humberto García García, entrevista, 1 de junio de 2022)”.

En palabras de Humberto García, el *Taspuyujun* no es una galleta sino algo parecido a una tortilla gorda y que tiene la consistencia de un “hot cake”,

¹⁴ En El Tajín llaman al olote de la mazorca “bolote”. De acuerdo con el *Diccionario del náhuatl en el español de México*, el olote es la “barra cilíndrica central de la mazorca de maíz, de la que se desprenden los granos. De *ólotl*, olote” (Montemayor, 2007, p. 90).

es decir, es suave y ligero. Y aunque cada vez se prepara y consume con menor frecuencia en El Tajín, en la actualidad, hay mujeres que continúan elaborando este pan de maíz blanco con panela,¹⁵ exclusivamente para consumo familiar.

Los testimonios de Irene y Humberto, coinciden con lo descrito por los antropólogos Isabel Kelly y Angel Palerm, quienes hacia mediados del siglo XX realizaron sus investigaciones en la localidad de El Tajín, y registraron que el *Taspuyujun* o cernosas tenía una consistencia de pastel ligero y algo esponjoso. Contrario a lo que se refiere como *Taspuyujun*, en la localidad de Cuyuxquihui, que es recordada como una galleta salada. De igual forma, el *Tasbúyujun*, que se elabora en la actualidad en Poza Larga, se refiere más bien a una especie de tortilla tostada y crujiente. Por lo que se puede sugerir que se trata de preparaciones diferentes y a su vez vigentes entre los totonacos de la costa de Veracruz.

REFLEXIONES FINALES

El objetivo del presente artículo ha sido mostrar a través del análisis etnográfico y de testimonios, la vigencia de la preparación y el consumo del *Taspuyujun*, un pan de maíz nixtamalizado que se consume de manera cotidiana entre los totonacos contemporáneos de El Tajín, una localidad ubicada en la costa de Veracruz.

Lo anterior no resultaría relevante si no fuera porque dicha localidad forma parte de una región turística en la que se localiza la Zona Arqueológica de El Tajín, una de las más visitadas en México, por turistas nacionales y extranjeros; además, año con año se realiza el Festival Cumbre Tajín, evento que atrae también a miles de turistas nacionales (principalmente) y extranjeros. En la última edición que se llevó a cabo en marzo de 2024, el festival duró seis días y de acuerdo con la Secretaría de Turismo (SECTUR), la afluencia fue de 988 mil 400 visitantes (SECTUR, 2024).

Por lo anterior, si bien es cierto que en dicho evento se exponen elementos de la cultura totonaca, entre ellos la gastronomía, también es cierto que no todas las manifestaciones culinarias están expuestas en el festival (ni en

¹⁵ En los municipios de la costa y sierra totonaca de Veracruz, la panela se usa para endulzar atoles, calabaza, camote, yuca e incluso el mole, “es un edulcorante elaborado a base de caña de azúcar, en algunas regiones de México también se le conoce como piloncillo, lo que caracteriza a la panela en la zona totonaca es su forma de cono truncado” (Méndez Martínez, 2017, p. 80).

los recetarios). Hoy día, diversos platillos solo se consumen al interior de las familias, y son elaborados por mujeres que conocen las recetas y la forma de preparación, un ejemplo es el *Taspuyujun*.

A través del trabajo de campo, identifiqué que el *Taspuyujun* o garapacho o pan de maíz, sólo lo preparan en El Tajín y su consistencia es diferente al garapacho que se hace en Tamaulipas, San Luis Potosí o en Poza Larga, Veracruz. La suavidad del pan de maíz de esta localidad es un aspecto que destaca frente a los otros.

Este pan de maíz que elaboran algunas mujeres totonacas de El Tajín no es destinado para venta, ni tampoco se ofrece en los restaurantes a los turistas, es un pan de consumo exclusivamente familiar, cuya preparación se ha transmitido de generación en generación. Si bien, a lo largo de los años pasaron de prepararlo solamente con maíz nixtamalizado y sal, a añadirle manteca y un endulzante como la panela, su forma de cocción (en el comal) y la comensalidad siguen siendo las mismas.

Además, el uso del maíz nixtamalizado no es un dato menor. Realizar la nixtamalización del maíz, dejar que se sequen los granos, molerlos, preparar los totopos en el metate y cocerlos en el comal, no son tareas fáciles ni rápidas de realizar, sin embargo, la preparación del *Taspuyujun*, al ser para consumo familiar, las mujeres le dedican tiempo y fuerza, porque este pan de maíz no será vendido, sino que lo comerá la familia. Todo lo contrario, sucede con la elaboración de alimentos destinados a la venta, es el caso de los *Tlaxcales* o totopos que se venden y para los cuales se usa ahora una harina de maíz no nixtamalizada.

Pese a todos los escenarios turísticos, entre los totonacos de la costa, los alimentos preparados con maíz siguen siendo importantes y se consumen diariamente como el atole agrio de maíz blanco o morado, los tamales (bollitos, capitas, pintos, púlacles o tamales de cuchara), las tortillas, los bocoles, las enchiladas y los pemoles, tintines y totopos. En esta lista tiene su importancia el *Taspuyujun* o pan de maíz, cuya preparación y consumo sigue vigente, y es considerado “un pan que es de los totonacos”, como lo refiere el señor Humberto García de El Tajín.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera Madero, R. (2000). *Recetario totonaco de la costa de Veracruz*. Cocina Indígena y Popular (núm. 44). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Bak-Geller Corona, S. (2009), “Los recetarios ‘afrancesados’ del siglo XIX en México”.

- Anthropology of food*, T6. <https://doi.org/10.4000/aof.6464>
- Barros, C. y Buenrostro M. (11 de octubre de 2005). Garapachos y chochas. *La Jornada*. <https://www.jornada.com.mx/2005/10/11/index.php?section=opinion&article=a06o1cul>
- Bernabé de García Pando, J. (1992). *Auténtica cocina totonaca*. Cuernavaca: Grupo Ta Pax Quil Tajin, A.C.
- Calleja Macedo, E. (ed.). (2018). *Mujeres de humo: recetario de la cocina espiritual Totonaca*. México: Secretaría de Cultura, Centro de las Artes Indígenas.
- Contreras, R. (coord.) (s/f). *Hijos del maíz. Cultivo de antaño, herencia cultural*. México: Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades, Seres Humanos, Igualdad y Equidad de Género A.C.
- Corcuera de Mancera, S. (1990). *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Cuturi, F. G. (2009). *Comida ikoots de San Mateo del Mar. Conocimientos y preparación*. México: Instituto Nacional de Lenguas Indígenas.
- Echeverría, M. E. y Arroyo, L. E. (coords.) (2000). *Recetario del maíz*. Cocina Indígena y Popular (núm. 10). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Folleto Papantla (28 de octubre de 2022). *Preparado ancestral Tasbúyujun (Tortilla Regada)* [Archivo de video]. <https://fb.watch/grXpcGU-SQ/>
- González Amaro, R. M. (2013). "Nixtamal: tradición y nutrición". Instituto de Ecología, A.C. (Inecol). <https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/2013-06-05-10-34-10/17-ciencia-hoy/1203-nixtamal-tradicion-y-nutricion>
- INAH (Instituto Nacional de Antropología e Historia) (21 de marzo de 2019a). *Boletín No. 70, El INAH se una e la celebración de los 20 años de la Cumbre Tajín*. <https://inah.gob.mx/boletines/8010-el-inah-se-une-a-la-celebracion-de-los-20-anos-de-la-cumbre-tajin>
- INAH (Instituto Nacional de Antropología e Historia) (2019b). *Sistema Institucional Estadística de Visitantes, INAH*. <https://www.estadisticas.inah.gob.mx/>
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía) (2020), <https://www.inegi.org.mx/>
- Kelly, I. y Palerm A. (1952). *The Tajin Totonac*. Washington, D.C.: United States Government Printing Office.
- León García, M. C. (2002). *La distinción alimentaria de Toluca. El delicioso valle y los tiempos de escasez, 1750-1800*. México: CIESAS, Miguel Ángel Porrúa.
- Long, J. (coord.) (2003). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.
- Méndez Martínez, E. M. (2023). *Entre cocinas y rituales. Apropiaciones locales ante el extractivismo epistémico de los saberes y las prácticas culinarias en la costa totonaca de Veracruz* (tesis de doctorado). Facultad de Filosofía y Letras e Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM. <http://132.248.9.195/ptd2023/mayo/0839903/Index.html>
- Méndez Martínez, E. M. (2017). *La alimentación mesoamericana: la comida ritual en el pueblo totonaco de Coxquihui, Veracruz* (tesis de maestría). Facultad de

- Filosofía y Letras e Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM. <http://132.248.9.195/ptd2017/octubre/0766049/Index.html>
- Montemayor, C. (coord.) (2007). *Diccionario del náhuatl en el español de México*. México: UNAM, Gobierno del Distrito Federal.
- Muñoz Zurita, R. (2012). Garapacho. En el *Larousse Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. <https://laroussecocina.mx/>
- Novo, S. (1993). *Cocina mexicana o historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Pórtico de la Ciudad de México. Estudio Salvador Novo, A. C.
- Paradowska, K. B. (2013). *Diálogo de saberes para el replanteamiento teórico de la restauración ecológica con enfoque biocultural* (tesis de doctorado). México. Centro de Investigaciones Tropicales, Universidad Veracruzana.
- Pérez Gil, V. Y. 2017, "Papantla, Veracruz. El regreso y la disputa de lo mágico". En L. López Levi, C. Valverde Valverde, y M. E. Figueroa Díaz (coords.), *Pueblos mágicos. Una visión interdisciplinaria*. Vol. III, (pp. 375-398). México. UAM, Facultad de Arquitectura-UNAM.
- Real Academia Española (2001). Carapacho, Garapacho. En el *Diccionario de la Lengua Española*. <https://www.rae.es/drae2001/>
- SECTUR (Secretaría de Turismo) (25 de marzo de 2024). *Cumbre Tajín resurge, casi un millón de visitantes avalan su retorno: SECTUR*. <https://www.veracruz.gob.mx/2024/03/25/cumbre-tajin-resurge-casi-un-millon-de-visitantes-avalan-su-retorno-triunfal-sectur/>
- SIEGVER (Sistema de Información Estadística y Geografía del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave) (2020). *Cuadernillos Municipales 2020, Papantla*.
- Torres Cerdán, R. (2004). *Recetario de hongos de Veracruz*. Colección Cocina Indígena y Popular (núm. 35). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Torres Cerdán, R. (2003). *Las flores en la cocina mexicana*. Colección Cocina Indígena y Popular (núm. 22). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Torres Cerdán, R. (2003). *Recetario afro mestizo de Veracruz*. Colección Cocina Indígena y Popular (núm. 13). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Valdés García, A. y Hernández Ruiz, H. (comps.) (2000). *Recetario nahua de Zongolica, Veracruz*. Cocina Indígena y Popular (núm. 31). México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Velázquez de León, J. (1988). *Cocina veracruzana*. México: Editorial Universo.