

Spanish Reader

LA GUAJOLOTA



Aunque no se sabe con exactitud quien **creó** este **platillo callejero**, muchos mexicanos lo consumen por ser un desayuno **económico** y **sustancial** que se puede comprar en cualquier esquina; por eso la guajolota es la torta consentida de los mexicanos a la que también la han apodado como “la doble T”, por la letra inicial de las dos palabras: **torta** de tamal.

Cualquier **transeúnte** la describiría de una forma muy simple: a un **bolillo** (también llamado torta o telera) le **metes** un tamal. Sin embargo, muy poca gente conoce el origen del nombre de esta legendaria torta.

Para entender qué es una guajolota hay que imaginar que, al abrir la tapa de una **olla** de unos 50 centímetros de alto, sale vaporcito caliente con aroma a masa, se selecciona el tamal de preferencia mientras el tamalero pregunta: “¿Lo va a querer en torta?”, cuya respuesta común es: “Sí, ¡por favor!”.

Existen dos versiones del origen de este antojo callejero; la primera se remonta a Tulancingo, Hidalgo y la historia es que una vez unos ingenieros, quienes se encontraban de visita en esa ciudad, se aproximaron a un puesto de comida callejera. Quien **despachaba** ya tenía muy poca comida, solo le quedaban un par de bolillos y enchiladas. Los ingenieros, quienes tenían mucha hambre, aceptaron comer ambas cosas juntas, luego exclamaron: “las enchiladas son como su pavo o su guajolote” haciendo referencia al relleno. Años después, una joven —quien había presenciado esta **anécdota** porque también trabajaba en aquel negocio— se animó a poner el primer puesto en Tulancingo de estas tortas... ¡y las llamó guajolotes! Se piensa que alguien más sustituyó los chilaquiles por un tamal puesto que entre unas enchiladas y un tamal no hay mucha diferencia: masa, salsa y proteína.

La siguiente versión es la de José N. Iturriaga, historiador y escritor de De tacos, tamales y tortas, en la cual esta delicia tiene su origen en Puebla de los Ángeles, pero poco se parecía a una torta de tamal, más bien comenzó siendo una especie de **pambazo** que llevaba de relleno una enchilada. Ya que tiene como ingredientes: pan, trigo, tortilla y maíz, y siendo éstos los mismos que la guajolota, se le atribuye el origen de la misma.

Cualquiera que sea su origen, este alimento ha pasado a ser uno de los más consumidos por los mexicanos en nuestros días.

Español / Inglés

guajolota / sandwich with a tamal inside
torta / bread roll
creó / created
platillo callejero / street food
económico / cheap
sustancial / healthy, nourishing
transeúnte / passer-by
bolillo / flour roll
metes / place inside
olla / pot
despachaba / served, attended
anécdota / anecdote, story
pambazo / bread roll

Spanish Institute of Puebla
11 Oriente #10, Centro Histórico Puebla, Puebla 72000.
Tels: 1-800-554-2951 (USA & Canada)
+52-222-242-2062 (Other Countries)
info@sipuebla.com