

Tipo: Discurso argumentativo.

## “LAS QUESADILLAS, NO SON SOLO DE QUESO”

Algunas personas que viven en la Ciudad de México y sus alrededores, sostienen que la quesadilla puede ser de queso o de cualquier otro ingrediente como chicharrón, carne, hongos, flor de calabaza, etcétera, mientras que otros, que por lo regular viven fuera de la capital, afirman que la quesadilla es sólo de queso y que, cuando se trata de algún otro ingrediente, se habla de tacos, lo cual carece de sentido.

En primer lugar, está el diccionario. En este caso, en el Diccionario del Español de México, editado por el Colegio de México, el cual es señalado por especialistas como el más preciso registro de los usos que los mexicanos les damos a las palabras. En el mencionado DEM, se lee que una quesadilla es una "tortilla de maíz o de harina de trigo doblada por la mitad, rellena de diversos alimentos como queso, papa, hongos, picadillo, chicharrón, flor de calabaza, etc., cocida en comal o frita". De modo que, según el diccionario, la palabra quesadilla incluye alimentos que no sean queso.

Además, en lingüística se dice que "el uso hace la norma". Esto quiere decir que no son los lingüistas, los estudiosos o la Real Academia Española quienes dictan cuáles son los usos correctos o incorrectos de una palabra, sino el grupo de hablantes que la utiliza. En el Diccionario Panhispánico de Dudas de la RAE, se dice que la norma "no es sino el conjunto de preferencias lingüísticas vigentes en una comunidad de hablantes, adoptadas por consenso implícito entre sus miembros y convertidas en modelos de buen uso". En otras palabras, aunque la palabra en su raíz lleve implícita la palabra queso, si un grupo de hablantes tan nutrido como los habitantes de la Ciudad de México ha llegado al consenso de adoptar la palabra quesadilla para otros ingredientes, esto se convierte en la norma.

De acuerdo con el doctor Alberto Peralta de Legarreta -docente e investigador en Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac- la palabra “Quesadilla” proviene de la palabra asturiana casadiella, que era un postre en forma de empanadilla dulce elaborada con masa de hojaldre de trigo mezclada con queso y rellena de nuez y azúcar. La palabra pasó al castellano y se convirtió en quesadilla.

En el mismo sentido, el primer documento en que se registra la palabra quesadilla data del año 1324: se trata de la publicación catalana *Livre de Sent Soví*; otra mención de la palabra existe en el libro *L'Opera*, de Bartolomeo Scappi, publicado en 1570. Al llegar los conquistadores españoles a México, se encontraron con el maíz y elaboraron una versión americana de sus quesadillas, que pudieron haberse adoptado primero en Veracruz y de ahí pasaron al centro del país, donde el pensamiento cosmopolita hizo posible que existieran quesadillas no sólo de queso. El recetario más antiguo de México, el *Nuevo cocinero mexicano* de 1888, registra que la quesadilla puede o no llevar queso.

En conclusión, la premisa de que "el uso hace la norma", tanto el uso que le dan los capitalinos a las quesadillas sin queso como el que la población de otros estados adopta para las que son exclusivamente de queso, ambos son correctos. Cada uno en su región, desde luego. Finalmente, y como un dato adicional, Peralta de Legarreta señaló que la diferencia entre tacos y quesadillas es que en los primeros la tortilla de maíz simplemente se rellena de un ingrediente, mientras que en las quesadillas la tortilla se rellena y pasa por un nuevo proceso de cocción, ya sea en comal o frita.

“Queda demostrado que las quesadillas, pueden ser de cualquier ingrediente”.