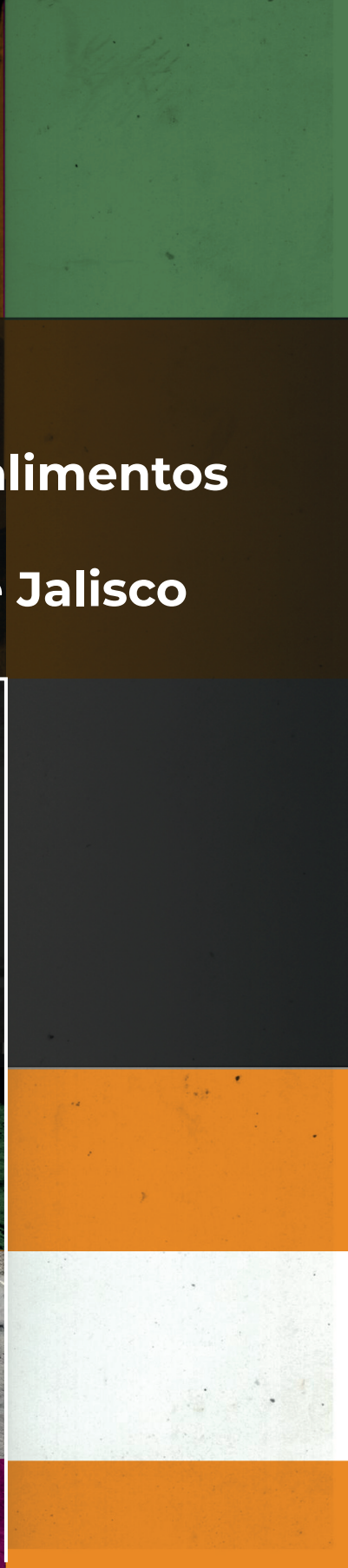




Producción de alimentos identitarios de Los Altos Sur de Jalisco

Cándido González Pérez

Compilador



Producción de alimentos identitarios de Los Altos Sur de Jalisco

Producción de alimentos identitarios de Los Altos Sur de Jalisco

Cándido González Pérez

Compilador

Primera edición, 2020

D.R. © 2020,

ISBN: 978-84-18312-99-1

Hecho en México

Made in Mexico

Contenido

Introducción	7
1. Birria y birrieros de mi terruño Ana Luz Martínez González	17
2. La tradición culinaria que nació en un tianguis: Botanas Villaseñor Cinthya Gómez	33
3. Calabaza en dulce Norberto Servín González	41
4. Historia y producción del chile de árbol Yahualica Lorenzo Rodríguez Ramírez	53
5. Chiras panadería María Guadalupe Medina González	85
6. Una dulce tradición Martha Muñoz Durán y Rosa Elena Legaspi Barajas	93
7. El “Chamorro de El Mirador Española” Francisco Partida Hoy	105
8. Las gorditas del mercado, una tradición familiar Martha del Carmen y González Palacios	113
9. La nieve de las Mayoral Cándido González Pérez	125
10. “Lonchería Villa” de San Juan de los Lagos. O a falta de amor, unos buenos lonches, por favor Hugo Medrano Hernández y Rutilo Tomás Rea Becerra	143

11.	Lonches, tortas, tiras de pan de agua. ¡Una delicia en Acatic! Ana Luz Martínez González	161
12.	Las carnitas de <i>Los Gordos</i> Ana Gabriela González Anaya y Mario Ruiz Ortega	175
13.	Restaurante Los Jáuregui Luis Enrique Romo González	189
14.	Una historia de amor al trabajo. “Mariscos Campeón” Guillermo José Navarro del Toro	197
15.	Pan de agua. ¿Tradición o hechizo de “ <i>Dulces Meneos</i> ”? Ana Rosa González Pérez	207
16.	Conservando el sabor con tradición. Panificadora La Alteña Elia Margarita Rodríguez Chávez e Imelda Sánchez García	223
17.	El pescado en penca, alimento identitario de la barranca del río Verde Rosalío López Gutiérrez	231
18.	El pozole de Seniorina Elba Gómez	247
19.	Las tortas de don Meregildo Martha Muñoz Durán	257
20.	La venta de hierba blanca y verde: los taqueros de Santiaguito de Velázquez Imelda Sánchez García y Martha Muñoz Durán	269
21.	Alimentos identitarios del tunal de la frontera norte de la Nueva Galicia Georgina Díaz de León Delgadillo	279



Introducción

La cultura de los pueblos se constituye de elementos palpables y de imaginarios. Los grupos humanos se distinguen unos de otros por las cosas que hacen y las formas con que las hacen, y de entre el cúmulo de características que tienen las personas que habitan las comunidades, las comidas son un rasgo de los más conocidos. Las formas en que se alimentan las personas representan uno de los aspectos identitarios más reconocibles y esta obra tiene por objetivo exponer una serie de comidas que se han hecho tradicionales en los Altos sur de Jalisco. El proceso por el cual la producción de alimentos se convierte en un factor identitario, pasa por un fenómeno que en las ciencias sociales se le denomina patrimonialización, es decir, se convierte en propiedad, pero es una especie de propiedad social nada común porque lo que en economía significa pertenencia, siempre está relacionada con las cosas físicas (dinero, mercancías, casas, autos); en sociología hay propiedades intelectuales o patrimonio inmaterial. Los alimentos son elementos identitarios que

proviene de esta tradición que los pueblos hacen suyos y se convierten en parte del inventario social.

Esta patrimonialización pasa por cuatro etapas. La primera tiene que ver con la historia de cada pueblo; la de los Altos de Jalisco tiene el origen en las tradiciones que los españoles trajeron desde mediados del siglo XVI cuando se fundaron los primeros grupos ibéricos que se fundieron con los indígenas, pero los conquistaron con las armas y la evangelización.

La segunda consiste en la socialización de los saberes que se va internalizando a través de la vida cotidiana y en particular por medio de la utilización de los recursos locales y la reproducción de tradiciones. La producción de alimentos se va combinando de los saberes traídos de otros lugares con la transformación de los productos locales. Tiene como característica que no es fija, está en constante transformación. Es común observar que hay tiempos y lugares para utilizar con mayor frecuencia los alimentos; por ejemplo, en las fiestas patronales de cada pueblo se utilizan como factor de convergencia de mayores contingentes. En las fiestas de Yahualica se distribuye profusamente el chile en sus diferentes formas, los migrantes que regresan de Estados Unidos lo buscan para comerlo y para llevarlo al vecino país cuando terminen las celebraciones. Forma parte de sus recuerdos de infancia y lo llevan para consumirlo en los convivios sociales con paisanos y en muchos casos llevan semillas para cultivarlo en sus pequeños jardines de sus viviendas en las grandes ciudades. Es una parte de su historia, su tradición y su convivencia familiar. Es común que los recursos alimenticios se combinen con otras formas de su cultura, en este caso de sus creencias religiosas, es inseparable la algarabía de los festejos sociales amenizados con ingredientes alimenticios familiares, con devoción religiosa.

La tercera tiene lugar en que obligadamente tiene que pasar por el reconocimiento social, de lo contrario no puede convertirse en factor identitario de una población. Un alimento que

utiliza recursos locales aun y cuando puedan ser los mismos que se producen en otras regiones, deben pasar por el crisol de la comunidad, por pequeña que fuere. Existen casos como las paletas de Mexxicacán o de Capilla de Guadalupe, donde los insumos no se producen en esas poblaciones pero la tradición les atribuye una especie de denominación de origen. Los famosos dulces de San Juan de los Lagos que consumen millones de visitantes religiosos, no se producen ahí, se adquieren en Guadalajara, Guanajuato y otros lugares. Otra característica del reconocimiento social que tienen los alimentos identitarios es que pasan por un recambio generacional, algunos de ellos tienen tradición centenaria aun y cuando se trate de productos simples como son los casos del pan de agua y de la birria de Acatic. Generalmente el prestigio recae en una familia, aunque no son pocos los casos en que otros actores de la misma población, aprovechándose de la fama crean su propia versión y compiten por el mercado. Es el caso de los negocios de carnitas en Tepatitlán y de las cenadurías en muchas poblaciones. El caso de las tostadas raspadas de Zapotlanejo, son varias personas que se disputan la autoría de ser el primer negocio en ofrecerlas.

Y la cuarta se refiere a la reconstrucción de la memoria colectiva. Este fenómeno, por tratarse de algo inmaterial, se torna más difícil su concepción. Es la vida cotidiana y la repetición de los hechos como se va convirtiendo en una tradición. La organización del trabajo al interior de cada familia es el principal medio como se va insertando hasta formar parte del paisaje social, por eso se le denomina patrimonialización, porque las poblaciones lo van haciendo suyo y no se puede concebir la vida de los pueblos sin la existencia de los espacios, los sabores, los olores y el quehacer social sin los alimentos que se van convirtiendo como identitarios de cada rincón de los Altos sur de Jalisco. Los sabores, finalmente, se confunden con el territorio, la comunidad y la historia de los pueblos.

El libro que tiene usted en sus manos expone ejemplos de alimentos identitarios en diferentes poblaciones, donde cada uno describe un tipo de comida que forma parte de la cultura alteña. El primero corresponde a la birria de Docha, la señora Eudocia aprendió de sus padres la preparación, ellos eran originarios de Zapotlanejo (entonces la famosa birria de Acatic, es de Zapotlanejo); por lo menos cuatro generaciones han continuado con la tradición y es uno de los platillos más degustados en la población. La botanas Villaseñor toman así el nombre pero siendo realistas, deberían ser Rodríguez Villaseñor porque son los originarios; ellos vendían ropa, herramienta y juguetes en el tianguis de Tepatlán, no les iba muy bien y cambiaron a la venta de fruta, tampoco fue redituable y entre buscar una y otra cosa, emprendieron con las botanas, primero los tres famosos ingredientes: pepino, cueritos y salchichas, luego fue creciendo el negocio y actualmente el menú está constituido de 21 botanas distintas, ése es el origen de las botanas Villaseñor. Las calabazas en dulce son expuestas por Norberto Servín, quien explica que no se trata de cualquier calabaza sino que debe ser la amarilla, la *tamalayotli* que tiene 10 mil años de conocerse y de la que anteriormente se le buscaba para alimentarse de las pepitas, más que de la misma calabaza; en el medio mexicano es muy conocida porque se utiliza en los festejos del Día de Muertos. El famoso chile de árbol de Yahualica es tal vez uno de los alimentos más conocidos de la región de los Altos de Jalisco, su cultivo con fines comerciales data apenas de la mitad del siglo pasado, cuando se estaba trabajando en la construcción de la carretera Tepatlán-Yahualica, cuando el licenciado Jesús González Gallo, siendo gobernador del estado dio un espaldarazo al desarrollo de su pueblo natal, conectándolo con la capital; actualmente los chiles aparecen en cualquier tipo de celebraciones y es considerado como uno de los mayores símbolos de identidad alteña.

María Guadalupe Medina escribe sobre las piezas de pan que se elaboran en el local conocido como “Chiras”; de manera similar a la birria de Acatic que proviene de Zapotlanejo, el pan de Tepatitlán que elabora don Gabino Plascencia, nieto del primer productor: don Gabino Plascencia, proviene de Cuquío; se utiliza la misma receta que hace 85 años: harina, piloncillo y carbonato.

Los dulces de Mexticacán se preparan con leche de vaca sin pasteurizar y desde un siglo no han cambiado significativamente los procesos para preparar los garapiñados de cacahuete y azúcar, así como las obleas con nuez, los jamoncillos y el dulce quemado; obtienen la leche directamente en el establo y la mezclan con azúcar, coco rallado a mano y se cocinan en el fogón con leña y en cazo de cobre usando una pala de madera de mezquite para el meneado; los actuales productores representan la quinta generación.

El chamorro del Mirador es descrito por Francisco Partida y cómo este platillo es el resultado del mestizaje que nos caracteriza a los mexicanos; hace una lejana referencia cuando Hernán Cortés comió carne de cerdo que habían traído de Cuba y el vino de Castilla; el autor de este capítulo conoció al propietario del restaurante cuando estaba degustando ese platillo y ahí se enteró que el negocio lo inició en 1964 y que la amabilidad y la calidad de los platillos es lo que le ha atraído clientes desde su fundación.

Las gorditas del mercado se venden en la parte alta de donde se expenden los famosos chocomiles y tienen como historia que un 10 de octubre de 1978 don Gerardo Loza y su esposa María Concepción empezaron a vender carnes asadas, pero pronto se hicieron más famosas las gorditas; es un negocio totalmente familiar porque los hermanos tanto de don Gerardo como de doña Concepción participaban en la preparación de las salsas, tortillas y la atención a los clientes; para tener una idea de la

cantidad de gorditas que se preparan, entre semana se elaboran alrededor de 60 kilos de masa y los domingos el doble.

Las nieves de las Mayoral en Acatic tienen casi 50 años de historia; las hijas de don Elías Mayoral y de Carmen de la Torre obtuvieron el conocimiento de la preparación por parte del padrino de Lolita: don Guadalupe de León; a mediados del siglo pasado el señor cura Ramos lideró los trabajos necesarios para llevar agua entubada a la población y en las primeras reuniones en que se convocaba a los habitantes, don Guadalupe de León preparaba nieve para regalarles a los trabajadores, desde entonces ganaron fama y él inició con ese negocio en contra-esquina del templo principal, después él pasó el conocimiento a la ahijada, quien junto con dos de sus hermanos iniciaron por cuenta propia a principios de los años setenta y desde entonces se ofrecen las muy famosas nieves de las Mayoral.

Las famosas carnitas de Tepa fueron puestas en escena por parte de dos productores: Antonio y José Gutiérrez Villarroel (conocidos entre la población desde mediados del siglo pasado como Pepe y Toño); a través del trabajo que realizaron Ana Gabriela González y Mario Ruiz, pudimos conocer que el negocio de *Los Gordos* recibió el título porque los propietarios rebasaban los cien kilogramos de peso; la venta de su mercancía floreció cuando los autobuses que iban de Guadalajara hacia la ciudad de México, León en Guanajuato, Zacatecas, Laredo o Monterrey, tenían que parar en la plaza principal de Tepatitlán, ahí los vendedores se acercaban a las ventanillas y les ofrecían en charolas las carnitas en lonches o con sus tortillas aparte.

La lonchería Villa de San Juan de los Lagos son degustados por muchos de entre los dos millones que recibe de visita la Virgen en las cuatro fiestas patronales durante el año; el puesto de este negocio comparte y compite con varios que ofrecen exactamente los mismos productos: lonches, sándwiches y tostadas; los ingredientes también son los mismos, quién sabe por qué com-

piten con la misma mercancía: cebolla, aguacate, chile, queso y nopales en vinagre; este negocio cuenta con tres generaciones.

Las tortas de don Meregildo ya tienen ofreciéndose en Tepatitlán desde hace casi un siglo, su iniciador y de quien proviene el nombre del negocio, es don Hermenegildo Martín del Campo Franco, quien nació el año de 1900; se dice que este negocio encaja perfectamente con la dieta del mexicano, que es la vitamina “T”: tortas, tacos y tamales; don Meregildo vio crecer su negocio desde cuando se construyó la carretera de Zapotlanejo que pasó por Tepatitlán porque el afluente de visitantes era muy alto; su preparación ha variado muy poco desde aquellas fechas: virote dulce con cajeta y el salado con crema, jamón, queso, zanahorias, cebollas y chiles encurtidos; el local se ubica en el Mercado el Centenario pero ahí estaba desde antes de que se construyera y era en la Plaza Progreso, antes de ella era la Plaza de las Cañas donde era posible comprar carne, manteca, comida preparada, huaraches, zapatos; don Meregildo ahí vendía cañas antes de las tortas, cuando la mencionada Plaza se llegó a utilizar para corridas de toros.

Las tiras de pan de agua de Acatic se han hecho famosas por las señoritas Orozco en la esquina “El puerto de Acapulco”, llamado así porque se estancaba el agua, no tenía salida y se acumulaba el lodo por la calle de la entrada, la General Pablo Rodríguez.

El restaurante de los Jáuregui, que está ubicado frente a la plaza principal de Tepatitlán abrió sus puertas en 1954 y tenía como principal objetivo atraer a los clientes que llegaban a altas horas de la noche, porque los autobuses foráneos entraban y se estacionaban forzosamente a unos pasos de la Presidencia Municipal; el menú, con pocas variaciones desde entonces, es el clásico de negocio pueblerino: comidas corridas, pozole, enchiladas, tostadas; dicen los propietarios haber recibido clientes de muchos países y una de las cosas buenas que perciben es que la

gente los encuentra en la calle y les saluda porque los conocieron en el negocio; lo único que detestan es tener que trabajar los 365 días del año, ahí no hay descansos.

Los mariscos *el Campeón* cuentan con 40 años de edad, don José Cortés fue su iniciador y para hacer sentir importantes a los clientes siempre los recibía con un ¿qué le servimos campeón, le hace falta algo campeón, quiere la cuenta campeón? Por eso el negocio recibió ese bautizo; aunque inició con la venta de cocteles en exclusivo, pronto se fueron especializando en pescado zarandeado, luego en tacos capeados y empanadas de marlin, camarón o huevada, botanas de nachos marinos, chicharrón de pescado y órdenes de aguachile.

El pan de agua llegó a Acatic a finales del siglo XIX proveniente de Zapotlanejo, de donde vinieron sus creadores de apellido Casillas; el producto lleva harina, sal, azúcar, levadura y agua (no lleva leche, por eso se le llama “de agua”), si bien los panaderos preparan otros 10 productos, el más conocido es el que no lleva agua; el primer panadero de que se tiene memoria fue Eusebio García en 1870 y aun cuando el número conocido es a la fecha de una veintena, la mayoría son Casillas.

La Panificadora Alteña, de quien su creador murió hace pocos días, fue inaugurada el 19 de agosto de 1999 y tiene como antecedente que su dueño trabajaba y ganaba muy bien en Estados Unidos, producían él y un socio maquinaria para hacer tortillas de maíz y hornos para pan, en algún tiempo les fue mal y tuvieron que cerrar; don José ya no quiso seguir experimentando allá, regresó a México y empezó con una panadería en Tepatitlán, quería regalar el pan durante tres días seguidos para hacerse de clientes pero desde el segundo día la gente ya le pedía más y le ofrecían pago, entonces se vio en la necesidad de instalarse en forma y contar, como lo hacen ahora sus herederos: con sucursales y diversos puntos de venta en fechas especiales, como lo es cuando se expenden las roscas de Reyes.

El pescado en penca es famoso en Temacapulín, Cañadas de Obregón, Los Yugos, Yahualica, Mexxicacán, Mezcala y Acasico; se pesca en el río Verde, se abren pencas de nopal, se junta un poco de raja (excremento de vaca) como material combustible y se cuece sobre el carbón, aunque hay quienes prefieren envolverlos en papel aluminio y meterlos en una cazuela de barro para que el jugo que se obtenga al calentar el alimento se separe y se consuma como consomé; los componentes infaltables son el pescado bagre, jitomate, cebolla, orégano, chile de árbol y sal.

Elba Gómez hace un recorrido histórico desde la llegada de los españoles para explicar el origen del pozole, que es uno de los productos que ha hecho famosos doña Seniorina, una anciana nacida en 1925 que desde hace muchos años se ha dedicado a la venta de cena; el negocio inició de manera muy humilde: sacaban una mesa y la instalaban en la calle, adentro se cocinaba pero se vendía fuera; el pozole que venden es igual al que se comercializa en otras cenadurías, lo único que tiene diferente es “la mano”, porque le ponen lo mismo: ajo, sal, chile, maíz prieto en seco (luego se hace nixtamal) y la carne.

La venta de hierbas blanca y verde como le dicen sus propietarios, se refiere a los tacos de cabeza que se empezaron a vender en la ciudad de México por migrantes del poblado de Santiaguito de Velázquez; cuando la época de la Guerra Cristera, muchas personas se vieron obligadas a dejar sus terruños, como lo hicieron don Jesús Rizo y José de Jesús Hernández, quienes se instalaron en la capital y en un principio comercializaban frutas, pero en una ocasión les cayó del cielo vender huesos de cabeza de vacas, en forma experimental las cocieron para retirar más fácilmente la carne y de ahí surgió la idea de vender tacos de cabeza; pocas cosas han traspasado las fronteras de México para la venta de alimentos como lo son las famosas taquerías de Arandas (Santiaguito de Velázquez es delegación de ese municipio).

Las tunas y la melcocha que se obtiene de los nopales para elaborar el famoso queso tienen un historial largo; Georgina Díaz nos explica que en 1748 nació doña María del Sacramento Dávila Díaz de León, a quien se le atribuye preparar ese alimento.



Birria y birrieros de mi terruño

ANA LUZ MARTÍNEZ GONZÁLEZ

A la llegada de los españoles al Nuevo Mundo en los albores del siglo XVI, trajeron entre otras cosas, animales y especias; animales domesticados como caballos, bovinos, ovinos y cerdos; algunos fueron bien aceptados como la vaca, el asno, el cerdo, que pronto se vio y se crió en los corrales de indios y mestizos; el caballo estaba prohibido para ellos; pero no todos gozaron de la misma aceptación, como fue el caso de las cabras y chivos, por su fácil adaptación al clima semiárido, los caprinos ocuparon varios territorios tales como Oaxaca, Guerrero, Puebla, Hidalgo, San Luis Potosí, Jalisco y el norte del país, llegaron a convertirse en una verdadera plaga, pues su reproducción acelerada, en ciertas regiones, hizo que causaran un serio problema. Manadas sin dueño arrasaban con todo a su paso, incluyendo los sembradíos y semilleros de los pueblos indígenas que, debido a que no existía la propiedad privada, no contaban con vallas, cercas o protección de ningún tipo.



Birria de Docha.

Cuenta la tradición oral que debido a una importante sobrepoblación de chivos en la provincia de Ávalos, cuya capital era Sayula y pertenecía al Reino de Nueva Galicia, los españoles optaron por **regalar chivos a los nativos**, tal vez con la idea de que esa carne dura y olorosa les resultaría de mala digestión. Grande fue su sorpresa cuando la probaron adobada y horneada bajo tierra, muy a la usanza indígena; su sabor era excelso y el aroma apetitoso. A este platillo de origen indígena le llamaron *birria*, y a quien la preparaba, *birriero*.

Conforme han pasado los años, la birria se ha convertido en uno de los platillos más populares de la cocina jalisciense que, aunque no se sabe a ciencia cierta en qué municipio del estado tuvo su origen, sí sabemos que desde los primeros años del siglo XIX ya se consumía.

Es tan importante en nuestra gastronomía, que hasta Pepe Guízar la menciona en su canción dedicada a Guadalajara:

*¡Ay! Tlaquepaque pueblito
tus olorosos jarritos
hacen más fresco el dulce tepache*

*para la birria, junto al mariachi
que en los parianes y alfarerías
suenan con triste melancolía.*

Las diferentes regiones le han impreso su propio sello, lo que ha dado como resultado diversidad de recetas tanto de ingredientes como en la preparación; en algunos lugares las preparan con carne de chivo, borrego, res, cerdo o conejo. Cada uno de los 126 municipios del estado de Jalisco tiene su propia versión de este platillo; sin embargo, destacan la **de chivo de Ameca** y la **de cabeza de res de Mascota**, así como las de **San Martín de Hidalgo**, **Sayula**, **Zacoalco**, **San Pedro Tlaquepaque** y, ni qué decir, las de **Guadalajara**. La birria de esta región es diferente porque va cocida en su propio jugo y se le unta un especial adobo de especias que se cuece a vapor.

En Tlaxcala e Hidalgo es más conocida como barbacoa; la diferencia es que se hornea en un hoyo bajo la tierra envuelta en pencas de maguey.

En la gastronomía mexicana la palabra birria significa: “platillo de exquisita sabrosura, tradición y cultura”.

También existe otra historia que dice que la señora Felicitas de Romero y Orendain, entre los años de 1818 a 1828 llevó a cabo un compendio de cocina mexicana de origen mestizo y allí ya aparecía esta receta.

Receta de la birria para seis personas

Ingredientes:

- ½ kilo de carne de puerco partida en cuadros medianos.
- ½ kilo de carne de res partida en cuadros medianos.
- 5 pimientos enteros.
- 2 dientes de ajo.

- 1 trocito de chocolate de mesa.
- ½ cebolla.
- 1 cucharadita de orégano.
- 2 clavos.
- 4 cucharadas de vinagre.
- ½ cucharadita de tomillo.
- 1 trozo de 5 cm aproximadamente de canela.
- 1 pizca de cominos.
- 2 jitomates grandes.
- 1 trocito de 1/2 cm de jengibre.
- 2 chiles anchos desvenados y dorados en aceite.
- 6 chiles chilacates desvenados y dorados en aceite.
- 2 hojas de laurel.
- ½ cebolla cruda picada en cuadritos.
- Sal al gusto.
- Aceite para freír.
- Agua para cocer la carne.
- Tortillas de maíz que servirán para acompañar.

Paso a paso

En primer lugar dejaremos la carne en remojo con agua durante unos 30 minutos para que suelte lo rojo que lleva la carne. Posteriormente tiramos el agua y se estila.

Pasamos a moler todos los ingredientes restantes con excepción del laurel. También dejamos aparte la cebolla. Colamos la mezcla.

Freímos la carne en una olla con un poco de aceite. Vamos añadiendo la mezcla que hemos preparado y añadimos las hojas de laurel. A continuación añadimos una taza y media de agua para después dejarlo cociendo.

Cuando ya esté cocido abrimos la olla y miramos que tal está de sal. Si lo vemos muy aguado lo dejamos más tiempo. Ya una vez terminando lo servimos sobre las tortillas de maíz y lo decoramos por encima con la cebolla picada al gusto.

La birria puede hornearse bajo tierra, en horno de adobe con leña, en olla sobre la estufa, o en horno de gas. Cuando se hornea el chivo completo, el acomodo de éste en la tina es importante: al centro se acomoda la cabeza, las piernas a su alrededor y encima el espinazo, los hígados, las espaldillas, los machitos y los costillares. La birria está en su punto cuando el hueso se desprende fácilmente de la carne.

En el estado de Jalisco se considera que **la edad ideal del animal con el que se prepara una birria casera debe ser entre uno y dos meses de edad**. En cambio, para una birria comercial el animal debe pesar entre 25 y 35 kilos.

Birria estilo El Grullo

Se prepara un adobo hecho con chiles secos y jitomate que va a marinar la carne, también se prepara lo que se llama consomé, que es con lo que se baña la carne.

Ingredientes:

- 2 kilogramos de carne de res.
- Un refractario grande.
- 2 litros de caldo o agua.
- 2 cucharadas de aceite.
- Para el adobo:
 - 750 gramos de tomate cocido, 6 chiles secos (mirasol, ancho, pasilla).
 - 5 clavos de olor.

- 1 pizca de comino molido.
- 5 pimientas enteras.
- 1 pedazo pequeño de jengibre seco.
- 2 hojas de laurel.
- 1 pizca de orégano seco.
- 3 dientes de ajo.
- 2 cucharadas de vinagre blanco.
- ½ cebolla.
- Sal.
- Consomé en polvo.

Para acompañar: salsa de chile, cebolla, cilantro, limón y tortillas.

Procedimiento

Licuamos muy bien todos los ingredientes para el adobo, salpimentamos la carne y la untamos con la mitad de nuestro adobo, dejamos reposar por un día (si no es posible, aunque sea unas horas). Una vez transcurrido ese tiempo precalentamos el horno a 350° y ahí horneamos la carne adobada por una hora o hasta que la carne esté blanda y doradita de encima. Mientras hacemos el consomé, en una olla honda agregamos dos cucharadas de aceite y ahí freímos por cinco minutos el adobo que reservamos, después agregamos el caldo, sazonomos y dejamos hervir por 15 ó 20 minutos; reservamos.

Servimos la carne horneada y partida con sopa de arroz y el consomé bien caliente con limón, chile y cebolla.

Birria estilo Unión de Tula

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite.
- 2 dientes de ajo.
- ½ cebolla cortada en trozos.
- 100 gramos de chile cascabel sin semillas.
- 50 gramos de chile ancho sin semillas.
- 2 tazas de agua (480 ml).
- 4 cubos de Maggi Tomate.
- 3 cucharadas de cominos.
- 12 tazas de agua (2.880 litros).
- 2 cubos de Maggi Tomate.
- ½ chivo cortado en trozos (aprox. 2½ kg).

Procedimiento

Calienta el aceite y fríe el ajo, la cebolla y los chiles. Agrega el agua, el Maggi Tomate y los cominos. Deja que hierva, licua y cuele esta salsa. Regrésala a la lumbre y agrega el agua, el Maggi Tomate y la carne. Cuece hasta que la carne esté suave. Sirve bien caliente con cebolla, orégano y limón.

Birria estilo Acatlán de Juárez

Ingredientes:

- 75 gramos de chile ancho o chilacate, cocido y escurrido.
- 2 dientes de ajo.
- 1 pizca de mejorana.
- 1 pizca de cominos.
- 15 pimientas.
- 3 clavos.

- 1 trocito de jengibre.
- 1 pizca de tomillo.
- 1 taza de vinagre, de preferencia casero.
- 2 kilos de carne de chivo.

Salsa de jitomate:

- 1 kilo de jitomate.
- 3 pimientas.
- 1 pizca de mejorana.
- 2 dientes de ajo.
- 2 clavos de olor.
- 1 pizca de tomillo.
- 1 pizca de cominos.

Salsa picante:

- 30 chiles de árbol.
- 1 diente de ajo.
- 10 pimientas.
- 1/4 de taza de vinagre.
- Sal al gusto.
- 2 cebollas, picadas (para servir).

Modo de preparación

45 minutos. Tiempo de cocción: tres horas 30 minutos. Tiempo extra: ocho horas, marinando birria; licua los chiles con los siguientes ocho ingredientes, desde el ajo hasta el vinagre. Vierte sobre la carne y deja marinar dentro del refrigerador durante toda la noche. Al siguiente día precalienta el horno a fuego medio, 180° coloca la carne macerada en una cazuela de barro, tapa bien con papel aluminio y hornea a fuego medio durante aproximadamente 3,5 horas. Destapa y cocina durante

unos minutos más para que se dore. Retira todo el jugo que soltó la carne y reserva.

- *Salsa*. Para prepararla, cuece los jitomates en un litro de agua y lícialos con las pimientas, mejorana, ajos, clavos, tomillos, cominos y el jugo de la carne reservado. Sazonar con sal y hervir a fuego suave hasta el momento de servir.
- *Salsa picante*. Para preparar la salsa picante, hervir los chiles hasta que se hayan suavizado, escúrrelos y lícialos con el ajo, pimientas y vinagre. Cuela y sazona con sal. Sirve la carne en el plato, baña con una cantidad generosa de salsa de jitomate, agrega salsa picante al gusto y cebolla picada.

Receta de birria jalisciense al estilo del chef Yuri de Gortari

- 30 porciones.
- 6 kilos de carne de chivo.
- 4 chiles anchos asados, desvenados y hervidos.
- 6 chiles guajillos asados, desvenados y hervidos.
- 5 chiles moritas asados, desvenados y hervidos.
- 1 litro de pulque.
- 5 pimientas negras.
- 8 dientes de ajo asados y machacados.
- 1 cucharadita de orégano.
- 1 kilo de jitomates asados.
- ½ taza de vinagre.
- 1 rajita de canela.
- 2 trocitos de jengibre seco.
- ½ tablilla de chocolate.
- 2 cucharadas de ajonjolí tostado.
- ½ cucharadita de cominos.
- Sal gruesa al gusto.

- 5 hojitas de laurel.
- Cebolla finamente picada.

Preparación

Moler el chile ancho, guajillo, morita, pulque, pimientas negras, ajo, orégano, jitomate, vinagre, canela, jengibre, chocolate, ajonjolí, cominos y sal al gusto. Vaciar la carne con la mezcla anterior y dejarla marinar toda una noche. Ponerla a hervir por tres horas, agregando el laurel. Servir caliente y con la cebolla.

La birria es uno de los platillos ideales para acompañar las fiestas o curar los estragos de quienes se pasaron de copas.

También existe la versión zacatecana, que se prepara con carne de carnero, acompañada de salsa de jitomate, chile picante, cebolla, cilantro y otras especias.¹

¿La famosa birria de Acatic, tendrá sus orígenes en Zapotlanejo?

Entrevista a Cuca González Casillas.²

Corría el año de 1876, finalizando el siglo XIX, nació un niño en el vecino municipio de Zapotlanejo del matrimonio formado por Francisco Casillas y Juana Vázquez, le pusieron por nombre Cata-

¹ <http://www.asiesjalisco.com/historia-birria.php>

Gabriela Acosta08/09/2013 12:00 am

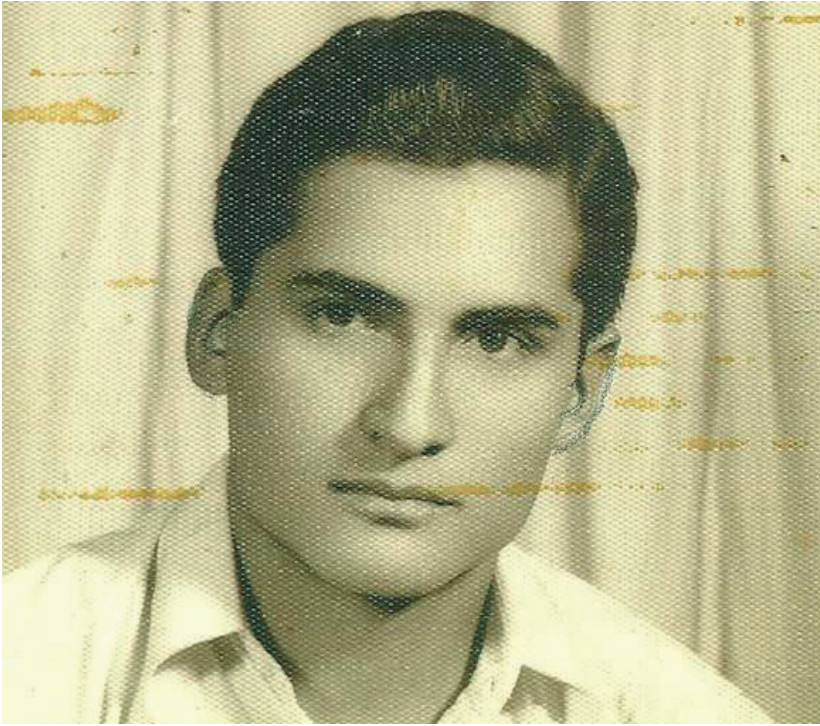
http://www.milenio.com/jalisco/birria-sabor-tradicion-cultura_o_149985020.

<http://www.animalgourmet.com/2017/06/20/popular-jalisco-la-birria/>

<http://visita.jalisco.gob.mx/sobre-jalisco/tradiciones/gastronomia>

<http://www.informador.com.mx/suplementos/2014/548270/6/birria-sabor-tapatío-para-este-mes-patrio.htm>

² Varias entrevistas hechas a Cuca González Casillas. Acatic, Jalisco, octubre 5 de 2018, noviembre 10 de 2018, enero 6 de 2019.



José Guadalupe, hijo de Docha.

rino (hermano de José *el Viejo* y Heliodoro, pilares de la panadería y del famoso “pan de agua”); se casó aproximadamente en 1898 con Rogaciana de Rosas y el día 9 de marzo de 1899 nació su única hija, a quien le pusieron por nombre María Eudoxia.

Cómo era entonces Acatic?

Las mujeres confeccionaban la ropa de la familia, incluyendo la de los hombres; los niños vestían calzón de manta a media pierna y huaraches de correas; las niñas vestidos largos de cambaya, plegaditos en la cintura, manga suelta, no debía véseles el codo, el cuello no se usaba escotado.

Las mujeres grandes usaban falda larga hasta el tobillo y blusa con cuello redondo, ya fuera con cuello o nada más resaque, con botones, que no se viera el huesito del cuello; según sus

posibilidades era la tela, percal y cambaya para la semana, vestidos domingueros de fular de seda; las personas de muy buena posición usaban sedas naturales, encajes franceses muy bonitos.

Por fin se prepara la birria en Acatic

*Una receta no tiene alma.
Es el cocinero quien debe darle alma a la receta.*

Thomas Keller

Hay diferentes recetas para preparar la birria en Jalisco; sin embargo, “la birria de Docha” y de sus descendientes tiene un sabor característico y riquísimo.

Iniciaba el siglo xx; a principios de 1900, Catarino Casillas (hermano de José *el Viejo*, Cuca de Candelario de Alba, Víctor, Ángel *el Tillo*) empezó a preparar birria para vender, hasta el año de 1941 cuando falleció.

Su hija Eudoxia (en documentos posteriores aparece como Eudocia) y su esposo Bernardino González Cervantes (hijo de



Docha haciendo birria.



Docha y su hija María.

Pedro y Trinidad) continuaron con el negocio. Eudocia, al quedar viuda en compañía de sus hijos: Pedro *el Cucho*, Margarita, Lola, José Guadalupe *Piola*, José, *Pichojo* y Cuca, como ayudantes, siguió preparándola.

Eudocia falleció a la edad de 84 años, el 20 de octubre de 1981; su hija Cuca y sus nietos continuaron con la preparación y venta.

La birria tradicionalmente se preparaba de chivo o borrego, la colocaban en una olla de barro (que compraban con Gregorio, de Rancho Nuevo, este rancho y San Miguel de la Loza, hoy el Capadero, eran productores de ollas, cántaros y comales de barro, conocidos y adquiridos por los habitantes de Zapotlanejo y Tepatitlán por su calidad); para que no se pegue hay que poner una parrilla primero, como en aquellos años no había parrillas de fierro colocaban una cazuela o plato de barro boca abajo, se agregan de cuatro a cinco litros de agua para un borrego, luego se

pone la cabeza del animal que se va a cocer, seguido de piernas, pescuezo, peinecillos, paletas y costillas.

Los condimentos para la birria, desde hace más de 100 años la familia de Bernardino y Eudocia los preparaban y molían a metate, hasta el año de 1968 cuando se electrificó el pueblo. Actualmente se pueden adquirir en sus domicilios o en tiendas de abarrotes.

Su hija Cuca prepara y comercializa “la sal de la birria” y los condimentos para la salsa, su marca es “Don Pedro”; todo lo molía a metate, *Chirulín* le regaló su primera licuadora.

Para que no escape el vapor se tapa con un plato o cazuela de barro y se sella con masa, no se destapa hasta que con el olor del vapor que sale de la olla huelva a cocido; si el animal está tierno dura aproximadamente cinco horas, dependiendo de la calidad de la carne dura hasta ocho horas su cocimiento.

Preparan “el macho” con las vísceras: tripas y asadura, menos el hígado, éste se cuece entero; se pica el corazón, riñones, bazo, páncreas (pajarilla), pulmones (bofe), se le agrega papa, jitomate, cebolla, un polvito de orégano, una pizca de clavo molido y un diente de ajo; si se quiere que tenga un sabor picosito se le pican dos chiles serranos.

Para la carne se muele sal de grano, orégano, clavo, pimienta, comino y ajos.

Acompañaban la birria con tortillas hechas a mano, con nixtamal que habían preparado anteriormente.

Para la salsa: orégano, clavo, pimienta, comino, ajo molido, ajonjolí, canela, ajengibre. Por cada kilogramo de jitomate hay que agregar dos chiles de árbol y un chile ancho.

Con estos ingredientes se puede preparar birria de chivo, borrego, gallina, conejo, res, cerdo o cualquier carne.

La birria se sirve de la siguiente manera: la carne sin caldo se pica, se agrega cebolla, salsa picante al gusto, preparada con chile de árbol seco, de preferencia de Yahualica que es el que más pica. Se puede acompañar de frijoles, arroz, nopales y limón.

La birria la vendían en la esquina de Manuel Raygoza, “cocu-rra”, los miércoles, jueves, sábado y domingo.

Los nietos de Docha, hijos de José *Pichojo*: Martín González Gómez, junto con su esposa Bertha Alicia Gómez Delgadillo y sus hijas Karla Janeth y Alondra, preparan la birria para fiestas y su hermano Bernardino y su esposa Rosa Vázquez la venden por la calle principal, Gral. Pablo Rodríguez número 246.

Comercializan “la sal de birria” los bisnietos de Catarino Casillas y Rogaciana de Rosas, José Paredes González, Ignacio González Paredes *Canuta*, Chayo González González; en Estados Unidos, Ofelia Flores González prepara y vende “la sal de birria”, y en Acatic, la tataranieta Irma Robledo González.

Cuando vamos a tener una celebración ¿cómo calcular la cantidad de birria necesaria? Un borrego de 40 kilogramos rinde para 80 personas, aproximadamente 500 gramos por persona.

La birria tradicionalmente se prepara de chivo o borrego, la colocaban en una olla de barro (que compraban con Gregorio, de Rancho Nuevo); para que no se pegue hay que poner una parrilla primero, como en aquellos años no había, colocaban una cazuela boca abajo; se agregan de cuatro a cinco litros de agua para un borrego, luego se pone la cabeza del animal que se va a cocer, piernas, pescuezo, peinecillos, paletas y costillas.

Los condimentos desde hace más de 100 años la familia de Bernardino y Eudocia los preparan.

¿Qué más necesitamos? Tortillas siete kg para 30 personas, sopa y frijoles; el precio por kilogramo de éstos es de \$100.00, limones, cebolla y picante.

Otra forma muy común en Acatic de utilizar la “sal de birria” es el conocido “dore”, las mojarras fritas en un disco con aceite, son condimentadas con sal de birria. ¡Deliciosas!

FAMILIA CASILLAS DE ROSAS
GONZÁLEZ CASILLAS

- * Catarino Casillas Vázquez, nació en Zapotlanejo en 1876.
c. c. Rogaciana de Rosas, aproximadamente 1896. Falleció el 22 de agosto de 1941 a la edad de 65 años.
- * Eudoxia Casillas de Rosas, nació en 1897, hija de Catarino Casillas y Rogaciana de Rosas.
c. c. Bernardino González Cervantes, falleció en Acatic el 20 de octubre de 1981, a la edad de 84 años.
- * Pedro González Casillas, nació el 1° de junio de 1921.
c. c. María Paredes Esquivel, falleció en Guadalajara, Jal., el 24 de febrero de 1992 a la edad de 71 años.
- * Ma. Dolores González Casillas.
c. c. Salvador Paredes Esquivel, falleció en Acatic, 31 de agosto de 2004.
- * José González Casillas *Pichojo*, nació en Acatic el 2 de junio de 1931.
c. c. María Guadalupe Gómez Robledo, falleció en Acatic, 10 de mayo de 1980, a la edad de 49 años.
- * José Guadalupe González Casillas *Piola*, gemelo del anterior.
c. c. Ma. Refugio González Martínez, falleció en Acatic el 22 de noviembre de 1973, a la edad de 42 años.
- * Margarita González Casillas, nació en 1921.
c. c. Francisco González Camarena, falleció en Acatic el 10 de agosto de 1979, a la edad de 58 años.
- * Ma. Refugio González Casillas, nació en Acatic el 5 de febrero de 1936.
c. c. Marcelino (conocido como Pedro) Flores Gutiérrez.

2

La tradición culinaria que nació en un tianguis: Botanas Villaseñor

CINTHYA GÓMEZ

Para comenzar, ¡hay que darle gracias al pepino, a la salchicha y al cuerito!

La economía familiar de los Rodríguez Villaseñor y una de las tradiciones alimenticias más arraigadas en Tepa entre quienes acudían al tianguis a mediados de los noventa, nació gracias a estos tres simples ingredientes.

En una época en la que en el tianguis de la Plaza Hidalgo tenía puestos que vendían ropa, herramientas, juguetes, trastes, plantitas, y cassetes con los éxitos musicales más sonados de los noventa, y tostadas de ceviche, los Rodríguez Villaseñor comenzaron a vender tamales y fruta picada, junto con ropa de segunda.

Pero de poco en poco, tanto por necesidad y más por aventuranza, fueron dejando la venta de ropa a un lado para dedicarse de lleno a los alimentos. Y no pudieron haber hecho algo mejor.

Un día decidieron preparar una ensalada simple que gustó a propios y a extraños: pepino con salchichas y cueritos.

Se servía en tostadas embadurnadas de mayonesa, que se podían acompañar con una picosa salsa de chiles de árbol molidos, para quien quisiera. Limón y sal. Punto. La botana perfecta para las horas de antojo, antes de la comida.

Ah, ¡qué buena idea!

La recomendación de las botanitas pasó de voz en voz, y los Rodríguez Villaseñor no tuvieron de otra.

Aquí en el tianguis mi mamá empezó vendiendo ropa de segunda. Cuando nosotros vimos que la ropa de segunda no era ya un gran negocio, como mi papá era comerciante en sus ayeres, dijo, “pues calémosle con la fruta”. Y como la fruta nos funcionó, ya estando involucrados, mi mamá dijo “bueno, yo le voy a calar con los tamales”, y como ha tenido buen sazón toda su vida, le funcionó. De ahí nos impulsó a hacer una ensalada, y luego otra, y otra. Luego hicimos la de salchicha con crema, luego ella misma dijo “vamos a vender taquitos”. Y así empezamos a crecer, porque a la gente le gustó.

Detalla lo anterior Gerardo Rodríguez, vendedor, hijo y mano derecha de la creadora de Botanas Villaseñor.

Fue la imaginación y la necesidad de trabajar lo que llevó a los Rodríguez Villaseñor a inventar una nueva receta de ensa-



ladas, y otra, y otra, y otra, y otra. Al punto de que al día de hoy su “catálogo” de ensaladas la componen 21 preparados distintos.

Y así comenzó todo. ¿A quién no se le hace agua la boca?

Sobre la larga mesa que instalan desde tempranito los jueves y domingos, hay servidas sendas vasijas de aluminio rebosantes de embutidos y verduras picadas. Un desfile de una veintena de colores, olores y antojos, que comienza casi siempre con una montaña de taquitos dorados de papa y frijoles dentro de bolsas transparentes. Luego una pila de tostadas y la procesión de recipientes con ensaladas se alterna con cubetas de lechuga y roja salsa de jitomate; así, hasta completar más de 10 metros ininterrumpidos de deliciosas y diversas preparaciones.

La lista comienza con la de puros chícharos con papa y zanahoria y crema; le sigue la de pollo, coditos y mayonesa; luego la mera mera, la de pepinos, cueritos y salchichas. Las hay exóticas de habanero, cilantro, lengua y cebolla; cebolla encurtida con jamón; o la tradicional “*no me chingues*” que lleva salsa del pato, catsup, chipotle, cueritos, salchichas y cebollas. Puro antojo.

Aunque el ingenio Villaseñor es el autor intelectual de la mayoría de las recetas de ensaladas que venden cada jueves y domingo, el antojo de los clientes también fue factor importante para el descubrimiento de nuevas mezclas. Sin embargo, como toda la cocina, también se trata de un sofisticado ejercicio de prueba y error.

Ellos nos decían de alguna receta, luego nosotros hacíamos las pruebas y ya si nos gustaba, pues decíamos “Órale hay que calarle”. Primero la calamos en la casa y si a todos nos gusta, la traemos. Así nos ha funcionado. De estas 21 variedades que aquí tenemos, hemos hecho otras 20 que no han funcionado.

Lo mejor es que cada quién se las sirve como quiere. Es una especie de alimentación didáctica.

Servidas sobre tostadas de maíz o taquitos dorados; acompañadas de lechuga picadita, salsa de jitomate, de chile serrano o habanero. Chile, limón y mayonesa. Harta mayonesa. O todo adentro de una bolsita, aplastando todo para que se emulsionen los ingredientes y sea más fácil de comerse.

Al principio el negocio era atendido únicamente por la familia, pero conforme la demanda fue incrementándose, tuvieron que involucrar a toda la familia y contratar a más personas. Hoy en día el negocio de los Villaseñor ha prosperado al punto en que dan empleo a 22 personas.

“En aquel entonces nada más éramos mi mamá, mi papá y yo. Cuando comenzó a surgir la idea de la ensalada. Se fue contratando trabajadores, pero se fue involucrando un poco más la familia, poco a poco.”

El negocio sólo vende jueves y domingos en el tianguis que está ubicado en la Plaza Hidalgo y aun así no se dan abasto.

El éxito de las Botanas Villaseñor radica quizá en que pasó, precisamente de ser una botana para matar el antojo de un rato, a consumirse como si del alimento fuerte del día se tratara.

La gente nos tiene mucha confianza. Ve que hacemos las cosas bien. Hemos demostrado que tratamos de hacer las cosas bien, porque en realidad, éstas son carnes frías, que cualquiera las puede hacer; sin embargo hemos tenido un estilo que a la gente les ha gustado.

600 kilos de antojo y tradición tepatitlense

Aunque se trata de ingredientes que todos tienen al alcance de la mano y que cualquiera podría preparar y vender, el secreto radica en algo más que los ingredientes.

Sobre los productos que usan en sus ensaladas, todos son productos locales. El pepino, el jitomate, son de viveros cercanos; mientras que los embutidos, las salchichas, el jamón, el queso de



puerco y la lengua la compran a un fabricante del que siempre les ha gustado su sabor. En tanto que los cueritos, son preparados especialmente para ellos.

Es una persona que tiene un estilo especial de hacerlo y nosotros se lo compramos sólo a él. El cuerito nos lo hacen especial a nosotros. Y eso ha sido lo que nos ha funcionado.

El jitomate, que es lo que consumimos más, lo compramos en invernaderos de aquí de Tepa.

Los Villaseñor pueden presumir que por semana llegan a vender hasta 600 kilos de ensaladas. Todas son transportadas en cubetas blancas de 19 litros cada una; y son movidas desde el lugar de preparación hasta el tianguis en una modesta camioneta *pick up* de gran capacidad.

“Vendemos 300 kilos por día. Una camioneta llena”, comparte Gerardo Rodríguez.

Para cada venta se toman como anticipación dos días antes, en un trabajo sincronizado de compra, lavado, refrigerado, preparado, picado, hervido de ingredientes.

Para la venta del jueves, comenzamos a preparar desde el martes. Los martes todos tenemos cosas que hacer. Unos van y se surten de la verdura. Otros van y consiguen el cuerito y lo preparan; y otros lavan las vasijas; y para preparar nos ponemos dos días antes para alcanzar.

El secreto, según dice Gerardo, es que todo va preparado con dedicación, y sin ningún tipo de procesamiento industrial. Artesanal. Simple.

Esto aunque parezca raro, es artesanal nuestro trabajo, porque tiene muchas horas de trabajo. Nos levantamos a las 2:30 de la mañana. Pero ya estamos organizados. Quien se levanta a esa hora, le trabaja hasta las ocho de la mañana. Y entonces, siguen los que traemos todo. Comenzamos a las 2:30 de la mañana y terminamos a las siete de la noche. Por eso es que es estresante. No aguantan todos. Por eso no podemos trabajar diario. Esto cualquiera puede hacerlo pero hay que dedicarle mucho. No es como comprar, picarlo y ya. No, hay que dedicarle, tener el estilo.

Las de los Villaseñor son botanas que la gente de Tepa quiere con mucho cariño. Incluso la gente ha comenzado a enlistarlas como un platillo tradicional de Tepa, tanto que a los extraños





que visitan el terruño, se los lleva al tianguis únicamente para que prueben las famosas “ensaladas”.

Los Rodríguez Villaseñor señalan que personas oriundas de Argentina, Costa Rica, Estados Unidos, Panamá, Canadá y otras latitudes del continente han degustado sus típicas creaciones.

“Hace poco vinieron unas personas de Dinamarca, y les gustaron. Las probaron y se fueron encantados.”

La tradición impuesta por los Villaseñor llegó al grado de que todos en el municipio se apropiaron de la receta, preparándola, aunque a su modo.

Quien inició el negocio, doña Villaseñor, si bien sigue preparando sus ensaladas, ya no se dedica a venderlas. Ahora son sus hijos y sus empleados quienes se instalan en el tianguis desde temprano para acomodar todo y vender.

Una tradición con éxito inesperado

Sin pensarlo, un día esto se hizo del gusto de todo el pueblo.

La costumbre de ir al tianguis por las botanas, que comenzó hace 23 años, hoy ya es toda una tradición, pero los Villaseñor sueñan que lo sea más.

La diversidad de preparados fue un punto que sin duda influyó en el éxito de las Botanas Villaseñor. El tener algo para todos los gustos.

Desde aquellos que aman las carnes frías, hasta quienes aman el picante, para los vegetarianos, los gluten *free*, y hasta los clásicos, que no les gusta experimentar y siempre piden la de pollo, verduras, sopa de coditos y crema.

Siempre teníamos variedad. Nunca nos hemos enfocado en una sola cosa. Pero nunca creímos que crearíamos esto. Hasta ahorita ha sido muy gratificante para la familia. Nuestros alimentos sí le dan identidad alimenticia a nuestra ciudad. Han habido personas que dicen: “si ustedes trabajaran diario, nosotros les compraríamos diario”.



Si en Tepa hubiera una esquina de “*Los agachados*”, como la de la canción de Tin-Tan, sería sin duda la que jueves y viernes se instala bajo los toldos que se ponen en los cruces de las calles Niños Héroes y Morelos. Pero no precisamente por quienes agachan la cabeza para entrarle a comer pancita. Sino para morderle duro a las tostadas de ensaladas de con los Villaseñor.

3

Calabaza en dulce

Calabaza amarilla “*tamalayotli*”

NORBERTO SERVÍN GONZÁLEZ

La gran mayoría de las calabazas que se consumen en el mundo tienen su origen en especies que fueron domesticadas en México, todas ellas pertenecientes al género *Cucurbita*. De hecho se trata de la primera planta cultivada en Mesoamérica, la fecha más antigua que se conoce es de hace unos 10,000 años. Desde entonces la calabaza es parte fundamental de la dieta nacional —es una planta de la que se aprovecha no sólo el fruto sino sus flores y sus tallos—, y desde que a raíz de la conquista española se dispersó por el mundo es un producto consumido ampliamente.

Las plantas del género *Cucurbita*, que producen frutos que pueden alcanzar un tamaño considerable y poseen una pulpa bastante carnosa, fueron apreciadas en la época prehispánica sobre todo por sus semillas —ésas que comúnmente llamamos pepitas—, pues son

relativamente abundantes, representan una fuente eficiente de proteínas y son susceptibles de almacenarse por lapsos prolongados sin apenas sufrir deterioro. Estas cualidades de las pepitas ayudan a explicar el proceso que llevó a que la calabaza fuera una de las plantas que los grupos nómadas buscaban constantemente para recolectar sus frutos, situación que paulatinamente fue modificando las características de la planta, haciéndola más apta para las necesidades humanas y a la vez dependiente de su intervención para su adecuado desarrollo.¹

Los cambios más notables entre la calabaza silvestre y la domesticada están en la disminución del sabor amargo de la pulpa, el aumento en el tamaño de las partes utilizadas, como el fruto y las semillas.

La evidencia más antigua de calabazas domesticadas corresponde a *Cucurbita pepo*, precisamente una de las variedades más utilizadas en la actualidad, y se encontró en la cueva de Guilá Naquitz, en Oaxaca. Se trata de semillas para las que se obtuvieron fechas de entre 8,300 y 10,000 años antes del presente (es decir de entre 6000 y 8000 a. C.).¹

En las cuevas Romero y Valenzuela, en Tamaulipas, se localizaron también semillas de *Cucurbita pepo*, correspondientes a 2000 a. C. En Tehuacán, Puebla, región de donde proviene buena parte de la información sobre la domesticación de plantas en Mesoamérica, se localizaron restos correspondientes a 5200 a. C. El hecho de que el resto de las especies de calabaza fueran domesticadas en épocas posteriores indica que la *Cucurbita pepo* era la más apta para las condiciones ambientales de Mesoamérica.¹

Haciendo de lado al omnipresente maíz, la calabaza es sin duda la especie vegetal más representada en el arte mesoamericano, seguramente porque además de sus atributos alimenticios, se le otorgaban otros simbólicos. Entre las primeras representaciones se encuentra la de una planta de calabaza en el sitio de

Chalcatzingo, Morelos, un lugar famoso por relieves de estilo olmeca que aluden principalmente a ceremonias rituales.¹

La calabaza es mencionada, en compañía de otros productos fundamentales como el maíz, en los relatos que aluden a la creación del mundo y es parte regular de las ofrendas de alimentos que se hacían a los dioses, e incluso ahora se utiliza en las ceremonias de los grupos indígenas, y es infaltable en las ofrendas del Día de Muertos.¹

En la época prehispánica la calabaza era parte esencial de la dieta básica y se aprovechaban al igual que ahora sus distintas partes, en especial las pepitas. Éstas se podían consumir simplemente tostadas o molidas para añadirse a distintos platillos, la mayor parte de ellos aún en boga, como el sabroso pipián. Es de llamar la atención que a pesar de este uso extendido —y que la pepita se distingue precisamente porque puede almacenarse—, la calabaza no aparezca entre los productos tributados a la Triple Alianza. La explicación de esta ausencia tal vez está en que la calabaza es una planta especialmente noble en cuanto a su reproducción en condiciones propicias, como las del Altiplano Central, y entonces la producción local era suficiente.¹

Tras la conquista, la calabaza —como sucedió con muchos otros productos de estas tierras— se difundió por el mundo y en varias regiones fue adoptada al grado de convertirse en componente esencial de su gastronomía. Fue tal la adaptación, que lo que aquí llamamos calabacitas, fruto tierno de la Cucurbita pepo, es también conocida como calabaza italiana o zucchini. Hoy en día, México es el mayor productor mundial de calabaza —la producción ronda las 560,000 toneladas.¹

En los Altos de Jalisco se consume principalmente la calabaza de Castilla “Cucurbita moschata”, conocida también con los siguientes nombres: calabaza de casco, calabaza de pellejo, calabaza cuaresmeña, calabaza caliente, calabaza de pepita menuda, támara, calabaza de camote, sequaloa, de tamaño varia-

ble y diversas formas, algunos son lisos pero por lo general con costillas redondeadas.

La calabaza de Castilla presenta una amplia gama de colores. Se le utiliza ampliamente como alimento, en especial la pulpa para dulces y las pepitas enteras o molidas. Sus distintas partes —semillas, raíces, hojas, flores y fruto— se utilizan en la medicina tradicional para aliviar distintos padecimientos, como enfermedades de la piel e infecciones de las vías urinarias.¹

En México, las variedades y razas nativas de calabazas se cultivan prácticamente en todas las regiones agrícolas, acompañando al maíz y al frijol en el agroecosistema que denominamos “milpa”. Sus usos alimenticios tienen en nuestro país sus más variadas expresiones: los brotes tiernos se comen como quelites, en sopas o guisos; las flores en sopas, quesadillas, cremas, rellenas; los frutos tiernos como verdura, en guisos, caldos y sopas (cabellos de ángel); la pulpa de frutos maduros como dulce (calabaza en tacha), en atoles, aguas frescas y repostería; las semillas —asadas, cocidas o hervidas— como botana, en guisos, tamales, dulces, como adorno y complemento en otras preparaciones. En algunas regiones el fruto, las semillas y las raíces se pueden utilizar con fines medicinales. Algunas son útiles como contenedores y se usan también para forraje.²

Beneficios de salud de la calabaza

La única diferencia entre 100 gramos de calabaza cruda o cocida es un incremento de seis calorías en su forma cruda. Entonces ¿de dónde vienen los nutrientes?

Están en las vitaminas y minerales, incluyendo grandes cantidades de fibra y un 100% del valor diario requerido de vitamina A. Las calabazas también proveen mucha vitamina C, riboflavina, potasio, cobre y manganeso. Menos cantidad pero también



Calabaza de castilla.

significante de vitamina E (*alpha* tocoferol), tiamina, niacina, vitamina B6, folato, hierro, magnesio y fósforo.

¿Eso qué significa para nosotros? Su color anaranjado es muestra de la presencia de un fitonutriente particularmente benéfico: carotina. Ésta se convierte en vitamina A en el cuerpo, dando una buena inyección de antioxidantes con la capacidad de ayudar a prevenir enfermedades del corazón, cáncer y muchos de los efectos degenerativos del envejecimiento.

La vitamina A también es necesaria para una buena visión y ayuda a prevenir cáncer de pulmones y de la boca. Flavonoides



Calabaza con poco almíbar.

como el criptoxanteno, luteína y zeaxantina destruyen radicales libres dañinos, y el último, en especial, ayuda a proteger la retina del ojo de degeneración macular.

Las semillas de la calabaza no sólo son una botana sabrosa y fácil de transportar, también podríamos decir que son una fuente concentrada de minerales y vitaminas, con 30 gramos de proteína, 110% del valor diario en hierro y 559 calorías, pero sin colesterol, lo cual es excelente para la salud cardiovascular. La fibra ayuda a mantener una eliminación regular y a mantener el colon limpio.

Un extra especial de la semilla de calabaza es el aminoácido triptófano, el cual, una vez en el cerebro, se convierte en GABA —un nutriente que relaja al cuerpo, calma los nervios, mejora el sueño y transmite señales entre neuronas.³

La calabaza de Castilla posee una corteza gruesa, pulpa ligeramente gruesa de grano fino y semillas en el centro. Varía mucho en formas y colores. Su pulpa está protegida por una corteza dura, por lo que la calabaza puede durar almacenada hasta seis meses. Puede usarse en un sinnúmero de preparaciones, como en sopas, asada, hervida o molida. Las semillas se asan y se comen como bocadillo y las flores también son comestibles, como guarnición o rebosadas y fritas.



Calabaza lista para transformarla en Taninole.

Es preferible consumirla horneada o asada, ya que al hervirla pierde sus niveles de vitamina C. Cocerla en el microondas con poca agua es otra buena opción, los carotenoides no se pierden en el líquido en que se cuecen. Otra buena elección es la calabaza enlatada, ya que el proceso de enlatado aumenta la concentración de los carotenoides. Agrégala a sopas, guisados y panes.⁴

En Tepatitlán de Morelos y en la mayoría de los pueblos de los Altos el consumo de calabaza forma parte de la mesa, principalmente como postre, “calabaza en tacha”, o simplemente calabaza dulce, integrándose al menú primordialmente en el otoño, cuando se recoge la cosecha, e incluso en el verano durante la Cuaresma; la preparación es simple y se requieren pocos ingredientes:

- Tres tazas de agua.
- Una calabaza chica.
- Dos piezas de piloncillo.
- Cuatro ramas de canela.

Instrucciones

I. Hierve el agua con el piloncillo, agrega la calabaza en trozos y la canela. Cocina a fuego bajo hasta que la calabaza está suave, y lista para su consumo; además de la calabaza dulce, está la opción de preparar un plato de “taninole”, calabaza revuelta con leche.⁵

La receta arriba citada es la manera en que la cocina actual la realiza, mas la pregunta es cómo la cocinaban los ancestros, principalmente en la región de los Altos. Para conocer, se solicitó el apoyo de la señora Cristina, una tepatitlense que goza de saborear los platillos de la cocina tradicional que aún prepara su señora madre, doña Ramona, quien heredó el conocimiento de la cocina ancestral, así como del uso de plantas medicinales. Doña Ramona compartió la receta para la preparación de la calabaza de dulce:

En la comunidad de Ojo de Agua de Aceves, localidad del municipio de Tepatitlán de Morelos, en donde vivíamos cuando niños, comenta la señora Cristina, en la casa de doña Ramona, mi señora madre, se preparaba un delicioso postre especialmente ya llegándose el fin de año.

Este suculento postre mexicano era y sigue siendo un manjar en la comunidad donde vivíamos; ahora que desde hace varios años vivimos en la ciudad (Tepatitlán), mi madre lo prepara y lo comparte, no sólo con los familiares, sino en muchos casos con los vecinos y amigos.

En Ojo de Agua regularmente la comíamos en el almuerzo y la acompañábamos con leche bronca recién ordeñada por mi padre; a esta calabaza con leche le conocí desde niña con el nombre de taninole.

La receta es muy sencilla, mis 15 hermanas y yo la aprendimos de memoria y la hacemos seguido.

El procedimiento es el siguiente:

- Una calabaza grande en trozos sin quitarle las semillas.
- Una taza de agua; en caso de que se quiera más caldosa, agregarle la que se considere.
- Una rajita de canela pequeña.
- Dos cucharadas de cal.
- Una piedra dentro de la olla (para que no quede biscoza).
- Ocho trozos de piloncillo oscuro (según lo dulce que cada quien lo quiera).

Cuando se tenían unos centavos extras le agregábamos tejocotes y pasas.

Se coloca el agua, el piloncillo y la canela en el fogón en una olla de barro profunda para que quepa toda la calabaza y después se deja en el fuego hasta que esté cocida.

Una vez lista la calabaza, estábamos preparadas para devorarla; la calabaza dulce por sí sola era deliciosa, sin embargo algunas de mis hermanas la comían sola, como salía de la olla, otras le agregaban leche para hacerla taninole, y mi padre le ponía queso, una delicia en cualquiera de sus formas.

En casa de doña Ramona se preparaban recetas de antaño y se sabía aprovechar la materia prima, sacándole el mayor rendimiento.

El nombre de calabaza en tacha viene del nombre del recipiente que se usaba para la fabricación del azúcar, se le llama “Tacho”.⁶

La calabaza en tacha se confitaba en las calderas en que se fabricaba el azúcar.

Otra receta tradicional se describe a continuación.

Ingredientes:

- 400 gramos de calabaza.
- 180 g de azúcar.
- 50 g de canela en rama.
- 200 g de piloncillo.
- 30 g de anís estrella.
- 300 mililitros de agua.

Preparación

Elabora el almíbar poniendo en una olla el azúcar, el piloncillo, la canela y el anís.

Déjalo cocer hasta que tenga la consistencia de la miel. Corta la calabaza en cuadros, colócalos en una charola ligeramente



Calabaza con almíbar.

honda, baña los trozos de calabaza con el almíbar, hornea a 180 grados centígrados durante dos horas, bañando constantemente con el almíbar, y déjala en el horno hasta que la calabaza se vea caramelizada.⁷

Para cocinar la calabaza dulce o en tacha como se le conoce, existen variadas recetas, la preparación se realiza de acuerdo con el conocimiento heredado por los ancestros, y es de esa manera que aún se cocina; la calabaza dulce o en tacha es uno de los postres que por generaciones ha estado en la dieta de los alteños.

Notas

1. Tomado de Enrique Vela. (s/f). *Arqueología mexicana*, Especial 36: “La calabaza, el tomate y el frijol. Catálogo”.
2. <https://www.biodiversidad.gob.mx/usos/alimentacion/calabaza.html>
3. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15514967>, *Do dietary lycopene and other carotenoids protect against prostate cancer?* Noviembre 2012.
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17651062>, *Health benefits of traditional corn, beans, and pumpkin: in vitro studies for hyperglycemia and hypertension management*, noviembre 2012.
4. www.cocinavital.mx *La calabaza de castilla y sus propiedades* (s/f).
5. <https://www.cocinafacil.com.mx/author/carolinalaureles/>
6. <https://www.profeco.gob.mx>
7. <https://foodandtravel.mx>

Fotografías

Foto 1. Aamazon es Jardín.

Foto 2. Servín G., N., 2019.

Foto 3. Servín G., N., 2019.

Foto 4. <https://foodandtravel.mx>

4

Historia y producción del chile de árbol Yahualica

LORENZO RODRÍGUEZ RAMÍREZ

Introducción

El nombre del fruto denominado como chile de árbol deriva de la palabra náhuatl *cuachilli*, donde *cuahuitl* significa “árbol” y *chilli*, “chile”. Esta definición está basada en el hecho de que los indígenas creían que era un árbol pequeño, ya que su altura es superior al de otras plantas de chile. De acuerdo con fray Bernardino de Sahagún, los mexicas vendían esta variedad en los tianguis de Tenochtitlan.

En el caso específico del chile de árbol en Yahualica, se puede afirmar que su cultivo con fines comerciales extendidos comenzó a tener auge a mediados del siglo xx debido a la tecnologización agrícola, canalización de las aguas antes del temporal, apertura de brechas y la construcción de la carretera que interconecta la cabecera municipal con la ciudad de Tepatitlán de Morelos, para su transportación motorizada.



Almárcigos.

Así, en los últimos 50 años su producción ha generado paulatinamente beneficios económicos a algunos sectores de la población e indudablemente se ha popularizado y convertido en uno de los íconos que forman parte de la idiosincrasia yahualicense. De hecho, desde 1993, año en que fue aprobado por el cabildo el escudo de armas del municipio, su figura se localiza en el cuartel superior derecho, como símbolo de los productos agrícolas locales.

A través de los años se ha popularizado tanto, que desde 2009 se comenzaron a realizar algunos eventos sociales ligados a su producción; aunque fue hasta 2011 cuando se organizó de manera oficial el Festival del Chile de Árbol, dedicado exclusivamente al fruto y sus derivados producidos en Yahualica, el primer domingo de septiembre. Es justo mencionar que este festival gastronómico y cultural fue ligado con fines comerciales y recreativos a la peregrinación de los hijos ausentes de Guada-

lajara, tradición de carácter religioso que desde 1954 se efectúa en el santuario del Señor del Encino en Ocotes de Moya, ranchería ubicada al sur del municipio. De esta suerte, luego de la celebración eucarística la mayor parte de las personas que viajan en camiones y vehículos particulares se dirigen a la cabecera municipal a comer y adquirir productos locales como gorditas de horno, picones, chorreadas, rompopo, chiles de árbol y salsas. Con visión nacional, más recientemente se ha incorporado otro evento llamado Festival de Todos los Chiles, que desde 2016 se ha llevado a efecto anualmente en distintas fechas, cuya finalidad fue dar mayor difusión al fruto durante el proceso para adquirir la denominación de origen. Asimismo, como parte de la región productora, en el pueblo de Temacapulín (Cañadas de Obregón) a finales de agosto se realiza un Festival del Chile de Árbol. Últimamente se ha divulgado en algunos medios informativos



Cultivadores.



Los tres matices.

un proyecto para crear la Ruta del Chile Yahualica, que abarcará todos los municipios protegidos con la denominación, con el propósito de incentivar el turismo y la economía.

No está por demás decir que la imagen del chile de árbol se encuentra en cada una de las salsas yahualicenses y otros productos derivados del mismo. Dentro de las actividades populares, ha estado presente en los vestidos de gala de las reinas de las fiestas patrias o en la corona y cetro de la reina del arriero. Su figura se encuentra en diversos *souvenirs*, ha sido musa inspiradora de algunos artistas plásticos y compositores de música. Además, se encuentra en pósteres y anuncios dirigidos a la población en general, así como en los escudos de organizaciones locales y extranjeras que han llegado a formar yahualicenses o sus descendientes, como símbolo de identidad.

Las características que indiscutiblemente distinguen al chile de árbol local del de otras latitudes, son el picor y el sabor. Los

factores que las determinan mucho dependen de las condiciones ambientales: suelo, clima, cantidad de sol y agua durante su desarrollo. La fuente del picor se localiza en la placenta, es decir, donde se encuentran las semillas y las venas; y aunque lo picante es lo que lo hace apetitoso al ser humano, el sabor también hace la diferencia, localizándose éste en el pericarpio, la parte externa del fruto.¹

Los tipos —también suelen llamarse nombres comunes o alternos— en la clasificación taxonómica dependen mucho de la zona donde se produce o se comercializa: chile bravo, pico de pájaro, cola de rata, sanjuanero, cuauhchilli y alfilerillo. Por este último nombre fue y sigue siendo conocido por los yahualicenses. Sin embargo, cuando se comercializa fuera del municipio, para celosamente distinguirlo de los otros chiles de árbol producidos en México y el extranjero, su nominación cambia: chile de árbol de Yahualica. Por otra parte, desde que el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) publicara el 16 de marzo de 2018 en el *Diario Oficial de la Federación* la “Declaración de Protección de la Denominación de Origen del Chile de Yahualica”, lugareños y fuereños se van acostumbrando a llamarlo como oficialmente se nombró: chile Yahualica. Cabe aclarar que esta variedad también se produce en los municipios jaliscienses de Ixtlahuacán del Río, Cuquío, Mexxicacán, Teocaltiche, Encarnación de Díaz, Villa Hidalgo, Cañadas de Obregón y Jalostotitlán; así como en los zacatecanos de Nochistlán de Mejía y San Pedro Apulco, que también están amparados con la denominación de origen.

Cuando efectuaba el estudio “chillilógico” de Yahualica, pude comprobar que por la escasez de datos históricos, estadísticos y casi nulas evidencias arqueológicas sobre la comarca, era difícil ubicar con exactitud el origen de la producción y comer-

1 Germán Octavio López Riquelme. (2003). Chillil: La especia del Nuevo Mundo. *Ciencias*, núm. 69. México, p. 68.



Muestra de chiles de árbol.

cialización extendida del chile de árbol. Por ello fue necesario basar el *Sumario del chile de árbol y las salsas picantes de Yahualica* en la memoria oral. A través de los testimonios descubrí que existían dos tipos de chile de árbol local, los que clasifiqué como el autóctono y el contemporáneo. Aunque sobre este último se enfocará principalmente la atención, por cuestiones etnohistóricas no podemos pasar por inadvertido el autóctono. Sin entrar en tantos tecnicismos, el chile de árbol original de la región, de acuerdo con los longevos habitantes del municipio, tenía otras características físicas, teniéndose como agricultura de solar, en cascajales o macetas.² Aunque a principios del siglo XVII, al realizar una visita pastoral a la población, el obispo Alonso de la Mota y Escobar consignó que entre los productos que eran sembrados por los indígenas se encontraba el chile (sin especificar

2 Ingeniero Juan Jiménez, Yahualica, 29 de agosto de 2006.

la clase), por lo menos se puede aseverar que la especie referida era domesticada.³ Esto no es de extrañarse, atendidos a que en los pueblos prehispánicos existía la costumbre de sembrar matas de chile en el solar de la casa para el consumo familiar, hábito que se ha mantenido hasta la actualidad en muchas regiones del país.

La mata medía aproximadamente dos metros de altura, los chiles se producían en manojos (entre cinco y ocho unidades), apuntaban hacia arriba, eran menos largos y más rectos. En promedio los frutos medían cinco centímetros, y junto al cabo la anchura era mayor. Las hojas del envés eran “velluditas”. Difícilmente se plagaban y los frutos eran más picantes que el chile de árbol contemporáneo. Viene a mi memoria el popular refrán: “chiquito pero picoso”. Y con justa razón, ya que se ha comprobado científicamente que el chile pequeño tiene el exterior más cercano a las semillas y las venas, partes donde se localiza el picor. El arbusto perenne en promedio vivía 10 años. Después de ser pizcado el chile, se podaba la planta y volvía a producir al año siguiente. Pizcados maduros y frescos, se les metía hebra en medio del cabo para que quedaran tiras de chiles en posición horizontal. Estos sartales se colgaban a la sombra de la alcoba, de la cocina o debajo del zarzo.⁴ Así, cada vez que era necesario, simplemente se arrancaba el chile. Por el tipo de cultivo y sus características morfológicas se puede aseverar que fue semidoméstico y pudo pertenecer a la variedad *glabriusculum*, también conocida como *aviculare*.⁵

3 Juan Francisco Navarro Gutiérrez. (1992). *Historia del Señor del Encino*. Guadalajara: Luna Hnos. Impresores/Parroquia de San Miguel Arcángel, p. 32.

4 Ingeniero Juan Jiménez, Yahualica, 29 de agosto de 2006; Lorenzo Rodríguez Rodríguez, Yahualica, 15 de mayo de 2007; María del Refugio Guzmán de Rodríguez, Yahualica, 21 de agosto de 2008; Manuel Ledesma Mora, Yahualica, 28 de agosto de 2008.

5 Araceli Aguilar-Meléndez, *et al.* (2009). Genetic diversity and structure in semiwild and domesticated chiles (*Capsicum Annun*; *Solanacea*) from Mexico. *American Journal of Botany*, 96(6): 1190-1202.

Chile de árbol contemporáneo

El chile de árbol que catalogué como contemporáneo, mismo que recibió la denominación de origen, tiene otras características en relación con el autóctono. Su apariencia física es notable de inmediato: es más largo, delgado y recto o curvilíneo, y se produce individualmente apuntando hacia arriba o hacia abajo, no en manojos. Además, la planta es de menor altura que la autóctona y de producción anual. Como cualquier otro miembro del reino vegetal, se clasifica por la posesión o ausencia de caracteres o relaciones comunes con otras plantas. Por ende, su taxonomía es la siguiente:

Familia: solanácea.

Género: *Capsicum*.

Especie: *Capsicum annuum*.

Variedad: *annum*.

Clase: chile de árbol.

Tipos (nombres comunes o alternos): alfilerillo, pico de pájaro, cola de rata, chile bravo, sanjuanero y cuauhchilli.⁶

Las versiones de cómo llegó este chile de árbol contemporáneo al municipio son variadas, verosímiles o especulativas. Por lo tanto, mientras no se realice un estudio genético, la oralidad será la única fuente. En lo que coinciden los relatos es en que la semilla encontró diferentes propiedades en esta tierra, alterando o modificando algunas de sus características, principalmente de picor y sabor.⁷ Una versión mucho más fidedigna pero aún sin comprobar, sostiene que “la trajeron [la semilla] de La Labor de

6 Janet Long-Solís. (1998). *Capsicum y cultura. Historia del chilli*. México: Fondo de Cultura Económica, p. 159.

7 Inocencia García Mejía. (2007). El chile de árbol Yahualica. *Raíces*, núm. 14. Yahualica de González Gallo, p. 7.



Secando al sol.

la Purísima Concepción, un ejido que queda allá en el municipio de Mexxicacán, por el camino antiguo al Santuario”.⁸

Las fuentes orales de los inicios de producciones moderadas se estrechan hasta mediados de la década de 1920 a lugares como Río Colorado, Río Ancho, Manalisco, Flamacordis, Nangué del Refugio y Acasico, pues tener agua suficiente antes del temporal de lluvias era factor primordial para el riego de los almácigos y posteriormente proveer del líquido a las plantas una vez trasplantadas al surco. Prueba de ello es que don Anselmo Toledo González conseguía chiles de árbol en Nangué, los transportaba en burro a Yahualica y los surtía a su hermana Rosa, quien los utilizaba para hacer salsas que comercializaba.⁹

8 Antonia Ornelas Ruvalcaba, Nangué del Refugio (Mexxicacán), 15 de febrero de 2011.

9 Luis Anselmo Toledo Gutiérrez, Yahualica, 13 de septiembre de 2009.

Las alusiones al chile de árbol en libros publicados hasta la fecha son mínimas, pero ello no significa que no existan evidencias indirectas de su uso en la cocina yahualicense durante la primera mitad del siglo xx. La más antigua referencia que poseemos sobre el uso de este fruto, aunque reiterando que esto no significa que no haya sido usado como sazónador o condimento, aparece en una obra lírica regional: el *Corrido de Lucas Gutiérrez*, que narra los pormenores de la muerte de este bandido oriundo de Santa Clara (Cuquío) en el rancho de Nangué del Refugio (Mexticacán), ocurrida el 9 de noviembre de 1906. En una de las estrofas se evidencia cómo le arrojaron al criminal chile encendido para obligarlo a salir de su guarida y así asesinarlo por negarse a entregar pacíficamente sus armas:

Decía don Félix Ornelas:

—Traigan chile y hagan fuego,
que en cuanto el humo lo ahogue
ha de salir luego luego.¹⁰

En *Yahualica. Historia*, aparece la única mención directa al chile de árbol, no como alimento sino como probable medio de defensa religiosa. Refiere Jaime Olveda que durante la Guerra Cristera (1927-1929) algunas de las integrantes de la Congregación de las Hijas de María intentaron formar un grupo “para arrojarles puños de cal y chile de árbol molido a la cara de los federales cuando arribaran al pueblo”.¹¹ Tanto fue el deseo de unirse a la causa del clero, que estas piadosas mujeres así expresaban su único consuelo a la impotencia que las dominaba. Otro dato

10 Juan Frajoza. (2018). La purificación del fuego. Corrido y muerte de Lucas Gutiérrez (1873-1906). En Juan Frajoza (coord.), *Aromas de pólvora quemada. Música y cantos de bandidos*. Serie Testimonio Musical de México, núm. 73. México: Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología e Historia, pp. 199 y 200.

11 Jaime Olveda. (2002). *Yahualica. Historia*. Guadalajara: H. Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo, p. 218.

sobre este fruto es mencionado por Juan Frajoza en el Panegírico que abre el *Sumario del chile de árbol y las salsas picantes de Yahualica*. Durante la propia Guerra Cristera: “Estando los González posicionados en casa ajena, los soldados, para obligarlos a salir, les lanzaron costales de chiles, encendidos. Pero antes los sitiados expulsaron alma y cuerpo que dejarse atrapar”.¹² Por otra parte, Agustín Yáñez, prolífico escritor de raíces yahualicenses, en *Por tierras de Nueva Galicia* describe la preparación de la labor en el terruño paterno durante las aguas, hacia 1928. Menciona que después de las primeras lluvias de mayo:

Cuando llega [la mujer] —un jarro de atole, quimil de tortillas, chilauques, frijoles, chile de árbol y sal— el mancebo la espera más cerca, otras veces, sobre la cerca, apoyada su garrocha de yuntero. Sobre la cerca, otras veces en la besana, almuerzan. Y vuelven por los surcos, por las veredas, por las cuestas, por los arroyos como ligero abalorio, rojo, rodante: una legua de la labor al fogón. A mediodía —tortillas, frijoles, hongos, chile y sal—, rueda el rojo abalorio con casta confianza por laderas, arroyos, atajos y surcos: lleva de comer.¹³

Volviendo a la oralidad, se afirma que a principios de la década de 1940 había plantadores de temporal que cultivaban un cuarto o media hectárea por el rumbo de Río Ancho, Flamacordis y Acasico, con el fin de cosecharlo para venderlo a mediana escala. Además, se asevera que había arrieros que llevaban chile de árbol a Guadalajara.¹⁴ Cabe destacar que el desconocimiento que tenemos sobre cuáles productos de Yahualica y sus alrededores

12 Juan Frajoza. (2012), Panegírico. En Lorenzo Rodríguez Ramírez, *Sumario del chile de árbol y las salsas picantes de Yahualica*. Guadalajara: Centro de Estudios Históricos de la Caxcana, p. 9.

13 Agustín Yáñez. (2003). Por tierras de Nueva Galicia. *Imágenes y evocaciones*. México: El Colegio de Jalisco/Alfaguara, p. 212.

14 Antonio Medina, Yahualica, 25 de agosto de 2008.

eran vendidos en otras latitudes, es por la carencia de testimonios escritos u orales.

A mediados del siglo xx, aunque se comenzaba a producir a pequeña y mediana escala, la mayoría de agricultores seguían plantando en huertas, ya que se solían regar con botes de agua que se acarreaman desde el río. Si bien es cierto que el bimbalote por el lado de Acasico ayudaba a sacar el agua, se carecía totalmente de forma de guiarla en proporciones adecuadas para mayores producciones. Los testimonios contenidos en *A punto del olvido y la tumba. Historias de vida de Mexiticacán*, de Rosalío López Gutiérrez, publicado dos años más tarde de salir a la luz mi estudio “chillilógico”, sirven de refuerzo a esta investigación, ya que dichas evidencias confirman el lenguaje oral de mis entrevistados. De acuerdo con algunos de los entrevistados de López Gutiérrez, don Salvador Pérez, hortelano originario de El Molino de las Huertas (Nochistlán de Mejía), fue el primer individuo en llevar y plantar chile de árbol contemporáneo en el pueblo de Acasico, a principios de la década de 1950.¹⁵

En el caso de la comarca de Yahualica, se puede considerar que la década de 1950 es el parteaguas de la producción del chile de árbol, pues cada vez más campesinos plantaban el fruto, aunque se seguía aprendiendo sobre métodos para su cultivo. La plantación en mayor escala tiene sus inicios cuando el prohombre de Yahualica, licenciado J. Jesús González Gallo, primero siendo secretario particular del presidente de la República general Manuel Ávila Camacho (1940-1946) y luego gobernador del estado de Jalisco (1947-1953), principia las obras modernizadoras en esta población: escuelas, hospital, Palacio Municipal, Plaza de Armas, gasolinera, mercado, plaza de toros, introducción de

15 Rosalío López Gutiérrez. (2014). *A punto del olvido y la tumba. Historias de vida de Mexiticacán*. Guadalajara: Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias/Centro de Estudios Históricos de la Caxcana/Fundación Desarrollo Sustentable/H. Ayuntamiento de Mexiticacán, pp. 106, 114-117 y 233-235.

agua potable y drenaje, construcción de la presa El Estribón y sus canales irrigadores, así como de la carretera Yahualica-Tepatlán. Sobre todo las últimas dos obras materiales beneficiaron a los agricultores, ya que fue posible aumentar las cosechas y transportar con agilidad mayor volumen de mercancías a otros puntos de la República, principalmente a Guadalajara.¹⁶ Hay que tener en cuenta que la introducción de la bomba de agua con motor de gasolina agilizó el abastecimiento del líquido vital y, por ende, la producción de chile de árbol.

El individuo que indudablemente trazó el camino para la producción y distribución de chile de árbol a gran escala fue Elías Limón Limón.¹⁷ En el predio nombrado La Providencia comenzó a plantar chiles, aprovechando el agua que salía de la presa El Estribón a través de los canales irrigadores. Poco más tarde comenzó a plantar en La Soledad, Hacienda de Abajo, Agua Colorada, Llano de Ruices y otras rancherías cercanas a Manalisco y Mexticacán.¹⁸ El señor Limón Limón, además, aprovechó la experiencia de sus medieros y algunos excelentes hortelanos. Pero además contrató ingenieros agrónomos para que, utilizando fertilizantes químicos foliares, se incrementaran las cosechas, lo que lo llevó a ser el mayor productor de chile de árbol en la República y su más fiel exportador. Fue el primer yahualicense que comercializó chile de árbol en Ciudad de México, Monterrey, San Luis Potosí y ciudades fronterizas como Juárez y Tijuana.¹⁹ También vendía a los dueños de las salsas Puya y Tamazula.²⁰ Para 1960, apoyando la agricultura local, ase-

16 Olveda, *op cit.*, pp. 251 y 252. Agustín Yáñez. (1946). *Yahualica. Etopeya*. México: Ediciones Cámara de Diputados, p. 26.

17 Juan Frajoza. (2011). *Yahualica. Su gente*. Guadalajara: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/LXI Legislatura de la Cámara de Diputados/H. Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo, p. 150.

18 García Mejía, *op. cit.*, p. 6. Manuel Ledesma Mora, Yahualica, 3 de enero de 2011.

19 Frajoza, *Yahualica. Su gente*, p. 150.

20 García Mejía, *op. cit.*, p. 6. Manuel Ledesma Mora, Yahualica, 3 de enero de 2011.

soró a otros productores. De esta manera la tradición tecnológica local, que incluía la construcción de bordos con escrepa tirada con yunta de bueyes para captar agua de lluvia destinada para el consumo del ganado vacuno, fue utilizada para la siembra de maíz y chile de árbol. Por supuesto, conforme fue aumentando la producción de este último producto agrícola, la construcción de bordos se generalizó.²¹ Una década más tarde, además de productor, Limón Limón ya se había convertido en comprador de cosechas.²²

Además de don Elías y otros distribuidores locales, hubo otros pioneros en la difusión del chile de árbol. Éstos fueron los paisanos que se trasladaban o vivían en Guadalajara y Aguascalientes, principalmente. Más tarde fueron los que se dirigían a Estados Unidos, quienes ansiosos de llevar algo típico de su pueblo para degustarlo en la lejanía u obsequiarlo a entrañables conocidos, lo compraban tanto natural como procesado en salsas que, por su picor y aroma característicos, les evocaban el terruño. Asimismo, como se mencionó anteriormente, por iniciativa de Donaciano Gómez Ruvalcaba y José Gerardo Velasco, en 1954 comenzó a realizarse la tradicional peregrinación de los hijos ausentes de Guadalajara al santuario del Señor del Encino el primer domingo de septiembre.²³ A raíz de estos factores, la difusión del producto incrementó notablemente.

Conforme fueron pasando los años, cada vez más campesinos comenzaron a plantar chile de árbol, abandonando otros cultivos tradicionales. A pesar de ser más difícil la labor, se hizo altamente redituable. Al incrementar la producción, necesariamente también surgieron más compradores. Incluso ya para las décadas de 1970 y 1980 varios productores, entre ellos algunos

21 Luis Aboites y Ricardo María Garibay. (1994). *Las otras aguas*. México: CIESAS-IMTA, p. 58.

22 Raúl Ornelas Ayón, Yahualica, 29 de diciembre de 2010; Manuel Ledesma Mora, Yahualica, 3 de enero de 2011.

23 Navarro Gutiérrez, *op. cit.*, p. 206.

campesinos, se transformaron en compradores y empezaron a comercializarlo directamente a Guadalajara, principalmente al Mercado de Abastos.²⁴

Durante las cosechas realizadas entre 1985 y 1989 se alcanzaron a recolectar cinco mil toneladas anuales entre los municipios de Villa Hidalgo, Encarnación de Díaz, Yahualica de González Gallo, San Juan de los Lagos, Mexxicacán y Teocaltiche.²⁵ Del total, en Yahualica se producían cerca de mil toneladas.²⁶ Para 1995, aproximadamente se producían dos mil toneladas entre los municipios de Teocaltiche, Mexxicacán, Nochistlán de Mejía y Yahualica.²⁷ En 2005 se sembraron en Yahualica aproximadamente 250 hectáreas de riego, con un rendimiento que osciló entre las 325 y 450 toneladas.

Otro punto que cabe resaltar antes de finalizar este apartado es que, tomando ventaja de la fama que nuestra población ha forjado en más de medio siglo, algunos comerciantes fraudulentos mezclan el chile de árbol local con otro muy parecido procedente de la costa, pero que dista de picor y sabor, por lo que es más barato. Esto es sumamente perjudicial para los vendedores honrados y pone en desventaja a los campesinos, ya que de abaratare el chile, no obtienen las utilidades esperadas. Sin embargo, este tipo de estafas agrícolas se registran desde que Tenochtitlan era una ciudad floreciente, como lo manifiesta Sahagún: “El que es mal tratante vende chiles hediondos, de sabor acre [...], estropeados [...] de sabor insípido”.²⁸

24 Frajoza. (2011). *Yahualica. Su gente*, p. 153. Miguel Prieto Rodríguez, Yahualica, 5 de enero de 2011.

25 *El Informador*. Guadalajara, 22 de septiembre de 1990.

26 *El Informador*. Guadalajara, 18 de junio de 1994.

27 Víctor Manuel Mendoza Ocampo. (1995). Industria pujante. Ganan fama las salsas picantes de Yahualica. *Ocho Columnas*, Guadalajara, 23 de junio.

28 Long-Solis, *op. cit.*, p. 104.

Esperemos que con la reciente denominación de origen este problema se pueda solucionar, ya que uno de los objetivos es proteger el producto nominado.

Proceso de cultivo, recolección y venta

Porque cultivar chile de árbol regional con fines comerciales requiere de intensa y prolongada labor; aunque la tecnología ha avanzado notablemente, en la actualidad aún hay etapas del proceso en que se utilizan métodos tradicionales, algunos sumamente arcaicos y distintivos.

En diciembre o enero comienza la preparación de los almárgos. Este método prehispánico era utilizado por los mexicas en la preparación de algunas plantas para después transplantarlas a las chinampas.²⁹ Aunque en la actualidad la mayoría de campesinos usa herbicidas antes de desparramar la semilla de chile de árbol para evitar que plantas no deseables compitan con ella, hasta hace algunas décadas se quemaba boñiga de vaca (popularmente conocida como raja) porque sus cenizas ayudaban a calentar la tierra preparada y proporcionaban nutrientes adicionales.

Luego de agregar tierra cernida, son tiradas las semillas que por lo regular el campesino escoge de los mejores chiles de la cosecha anterior. Enseguida se tapa con un plástico blanco, colocándose una capa de tierra encima para evitar que el frío las quemara y mantener una temperatura favorable. Antiguamente se cubría la semilla esparcida con tapaderas de zacate popotón y zoquite.³⁰ La germinación puede durar de ocho a 15 días según la temperatura ambiente. Durante este proceso no es necesari-

29 *Ibíd.*, pp. 81 y 82.

30 Antonio Medina, Yahualica, 25 de agosto de 2008; Manuel Ledesma Mora, Yahualica, 19 de agosto de 2010.

rio regar la tierra ya que el plástico trasuda, proporcionando humedad suficiente. Una vez que las plantas alcanzan de cuatro a cinco centímetros, se quita el plástico. De lo contrario, las plantas no alcanzarán el tamaño deseado.

Durante el desarrollo de la frágil planta es necesario tapar de noche los almácigos con un plástico colocado sobre arcos de vara de jaral u otro material flexible, previamente dispuestos, para que no queden a merced del clima. Antiguamente se resguardaban con tapaderas de zacate terciado.³¹ Los siguientes tres meses de su desarrollo es recomendable regar con cautela, según necesidad. El trasplante se lleva a efecto a principios de la primavera o un poco después, ya que hay seguridad que las heladas han pasado. Hay campesinos que se guían por las fases de la luna para transplantar. Para estas fechas la planta ha alcanzado una altura de entre 15 a 20 centímetros. Durante el proceso de transplantación al surco, se colocan las matas de dos en dos a una distancia aproximada de 30 a 40 centímetros en sus costados. Para mantenerlas erguidas mientras la raíz profundiza en tierra, se elaboran pequeños montículos. Instaladas en su nueva morada, se regarán cuando sea necesario hasta que llegue la temporada de lluvias. Últimamente algunos agricultores han estado experimentando con sistema de goteo.³² La escarda con yunta de bueyes, machos o mulas se lleva a cabo cuando las matas son pequeñas. Esta actividad es importante porque ayuda a aflojar el suelo, que ha sido compactado por los riegos y para remover cualquier hierba mala. Conforme las matas se van poniendo frondosas y floridas, es preferible usar tiro de machos, mulas, burros o azadón, ya que los bueyes, por estar más anchos, las maltratan. Aunque las escardas ayudan a eliminar las hierbas no deseables, una vez que la planta está en esta etapa es

31 Antonio Medina, Yahualica, 25 de agosto de 2008.

32 Salvador Esquivias, Yahualica, 31 de agosto de 2008.

necesario también desyerbar a mano; o si los matojos silvestres están bien cimentados, cortarlos con rozadera. Es importante agregar que durante las dos últimas décadas más y más campesinos y agricultores están optando por usar herbicidas antes de la plantación.

Se debe de tener en cuenta un óptimo programa de fertilización para el buen desarrollo de la planta, así como el uso de pesticidas para combatir las plagas, especialmente la del barrenillo o picudo del chile (*Anthonumus eugenii*), en la etapa de eclosión o floración, puesto que el insecto provoca la caída de la flor. Otra plaga son las ratas y ratones, que suelen mordisquear los chiles en las orillas de los sembradíos. Otra práctica que los campesinos realizan para prevenir las plagas y para que la cosecha se logre, es de carácter religioso. Ya que las primeras etapas del trabajo en los chilares concuerda con el Domingo de Ramos, es costumbre inmemorial hacer algunas cruces con las palmas benditas, colocándolas en las orillas, en alambradas o cercas de piedra.

En el mes de junio la flor empieza a tomar figura de chile. En las siguientes semanas alcanza el fruto su figura alargada y delgada. Durante su formación, el chile es de color verde. Conforme pasan las semanas y madura, muda a color café oscuro. Al alcanzar su completa madurez, todo el fruto es color rojizo. Al encontrarse con esta coloración, en el mes de agosto está listo para ser pizado.

La cosecha es mejor conocida entre los habitantes como la pizca. Como no todos los frutos maduran simultáneamente, se requieren tres o cuatro pizcadas, siendo las de mayor producción la primera y segunda. Supuesto que la cosecha mayormente se efectúa en agosto, un mes antes de las fiestas patrias y patronales de Yahualica, ésta se convierte en buena oportunidad para que los trabajadores agrícolas ahorren, compren sus estrenos y tengan dinero para gastar. En el territorio municipal y zonas

aledañas no existen tabúes respecto a que las mujeres trabajen en los chilares, como los hay en otras zonas del país. Además, se afirma que las mujeres son “muy manos livianas” y que pizcan más rápido que los hombres.

Una vez pizcados los chiles, se extienden en el suelo sobre plásticos negros para que el sol los deshidrate naturalmente. Se tapan en la tarde con el mismo plástico y se descubren de nuevo por la mañana, rotándolos manualmente para un secado uniforme. Una vez secos los frutos, comienza el proceso de apartado o selección, que consiste en revisar minuciosamente los chiles, retirándose todo aquel que no cumpla con la calidad deseada. El último paso es el encostalado para su venta. Otra manera de venderlo es menudeado en bolsas de plástico, por kilos. Asimismo es puesto por unidades en pequeñas bolsas de celofán, ya sea simplemente secados o tostados.

Historia de las salsas yahualicenses

A nivel local, indudablemente la forma de aprovechar y disfrutar el chile de árbol Yahualica es en sus tradicionales salsas picantes artesanales. Aunque las salsas han existido a la par del chile, todo parece indicar que las salsas picantes yahualicenses se comenzaron a elaborar con fines comerciales extendidos por los dueños de cenadurías o tendejones en la década de 1940, para resaltar el sabor de los productos ofrecidos. Porque eran bastante picosas, los comensales las pedían como salsas bravas si eran a base de chile de árbol y tomatillo de milpa. Por otra parte, las llamaban salsas caponas si carecían de tomatillo. Las primeras comenzaron a popularizarse por su picor y el olor a chorizo que las especias producían, razón por la que algunas personas las llamaban “chorizo líquido”. Los clientes las solicitaban para, en el calor de la cocina hogareña, degustarlas con los platillos fami-

liares y “afigurarse” que consumían chorizo o longaniza, dado que las salsas igualaban el característico olor y sabor de estos embutidos. Otras salsas que se elaboraban eran las de jitomate o tomate, sólo en tiempo de cosecha. Además, durante las aguas las familias pobres del campo hacían una salsa con jaltomate, una mora silvestre de dulce sabor. Entonces, como es notorio, las salsas básicamente fueron a base de tomatillo y chile de árbol, elaboradas en molcajete.

Sin embargo, como se mencionó antes, más antiguamente había una salsa que elaboraba y vendía la señorita Rosa Toledo González.³³ Probablemente comenzó a comercializarla localmente en 1925. Su hermano Anselmo le conseguía chile de árbol en Nangué del Refugio, mismo que acarreaba en burros. El proceso de elaboración consistía en remojar los chiles de árbol, molerlos en un metate con ajo, chocolate, canela, orégano, clavo y sal. Luego colocaba la salsa en ollas de barro para su proceso de fermentación.

A mediados del siglo xx debido a la facilidad de canalizar agua y la construcción de caminos, la producción de chile de árbol aumentó notablemente. Esto, a su vez, desencadenó la demanda de la elaboración de salsas. Así comenzaron a surgir más salseros locales. Si bien es cierto que la mayoría seguía con el tradicional método de moler el fruto y otros ingredientes en el molcajete o el metate según la producción deseada, otros comenzaron a utilizar el pequeño molino de manivela enganchado a la orilla de una mesa para agilizar la molida.³⁴ Al existir mayor demanda del producto, estas microempresas familiares se vieron en la necesidad de “modernizarse” para satisfacer a su clientela. Cabe resaltar que además de las cenadurías, tendejones o casas particulares del centro de Yahualica, que era donde

33 Ingeniero Juan Jiménez, Yahualica, 29 de agosto de 2006.

34 Micaela Carvajal Pérez, Yahualica, 19 de agosto de 2008.

principalmente se vendían, también la oralidad asevera que en los pueblos de Huisquilco y Manalisco se hacían salsas con fines comerciales, ya que también cultivaban el chile de árbol.³⁵

La mayoría de estas recetas eran en un principio empíricas. Como no es lo mismo hacer salsa para una comida hogareña u ofrecerla en las cenadurías, basadas en “pizcas” de ingredientes, fue un reto homogenizar la fórmula para mayores cantidades, ya que se tenían que medir con precisión los ingredientes y tener en cuenta el método de preparación y reposo antes de envasar.

Antiguamente las salsas se vendían para llevar, por medidas. El cliente llevaba su caldereta o pocillo, vertiéndoseles la cantidad deseada. En la década de 1950 algunos de estos pioneros empresarios comenzaron a envasar en botellas de vidrio, para su mejor transportación. Estos envases de vidrio se obtenían principalmente en las cantinas, por lo que eran en su mayoría de botellas de tequila. Era costumbre lavarlas con piedra de hormiguero, desinfectarlas con alcohol y ponerlas a secar. Después de verter la salsa ayudados por un embudo, se tapaban las botellas con olotes y, tiempo más tarde, se utilizaron corchos traídos de Guadalajara.³⁶ Las salsas había que dejarlas reposar (aún se sigue usando este método de reposamiento en la actualidad), ya que por la fermentación el volumen aumenta y las botellas estallaban.

En la década de 1960 comenzaron a utilizarse los garrafones color amarillo, rojo o azul, los que tenían marcados el litraje enfrente. Este tipo de envase era adquirido principalmente por los individuos que viajaban fuera de la población. Algunos nortños de la época, principalmente los que tenían vehículo propio, encargaban para llevar de regreso a Estados Unidos, para consumo propio u obsequio a coterráneos. La salsa debía ser

35 Agripina González Gutiérrez, Yahualica, 20 de agosto de 2008.

36 Luis Anselmo Toledo Gutiérrez, Yahualica, 13 de septiembre de 2009.

pedida con antelación, ya que tenía que reposar el tiempo suficiente. Las salsas eran conocidas popularmente por el nombre propio o apodo de quienes las elaboraban.

Salsa que se comenzó a elaborar en estas fechas, fue la Toñita, ahora sumamente emblemática. Su iniciadora fue Antonia Martínez Rueda.³⁷ Esta salsa nació a raíz del gusto que tenía la señora por las cebollas y chiles encurtidos que vendían en un puesto de comida localizado en los portales de la plaza de armas. En Melchor Ocampo 68, donde se mantiene hasta la actualidad el local, ella y su familia comenzaron a encurtir y vender papas, zanahorias, nopales, jícamas, cueritos, patas y trompas de puerco en vinagre de chile bola, en lugar del tradicional vinagre de piña. Al percatarse de que las botanas gozaban de buena aceptación, se vio en la necesidad de elaborar su propia salsa en lugar de comprársela a la señorita Rosa Toledo González, consiguiendo el chile de árbol en Manalisco. En la actualidad la siguen produciendo y vendiendo sus nietos.

A principios de la década de 1970 la producción de salsa aumentó, así como el número de salseros artesanales. A raíz de que a muchos les era imposible satisfacer la demanda de su producto con tan sólo moler en pequeños molinos de manivela, optaron por recurrir a solicitar los servicios de los molinos de nixtamal. Así José de Jesús Cadenas (a) *Chelenas*, quien trabajó primero en un pequeño molino y luego en uno de mayor capacidad ubicado en el mercado municipal, bajo la anuencia de su propietario comenzó a moler chile de árbol por las tardes con la condición de que lavara concienzudamente las máquinas al finalizar la labor. A algunos les molía hasta dos botes alcohólicos diarios. Entre estos salseros se encontraban Bernabé Mejía, esposo de Antonia Martínez Rueda; Miguel Mejía Campa, creador de la salsa Porki; y Pablo Ledesma Gutiérrez, esposo de Agri-

37 Frajoza, *Yahualica, Su gente*, pp. 166 y 167.

pina González Gutiérrez, creadora de la salsa que actualmente lleva el apodo de su esposo: Tahío.³⁸

En esa década las salsas locales eran degustadas por los habitantes y exportada principalmente por los hijos ausentes, pero su comercialización fija era sumamente limitada. En el mercado municipal se podían adquirir en los puestos de Miguel y Rufino Contreras y en el de Miguel Mejía Campa, peluquero que en 1972 decidió abandonar su oficio y dedicarse a la preparación y venta de encurtidos, así como a avocarse completamente a la elaboración y venta de la salsa Porki.³⁹ De hecho, las salsas locales no gozaban de tanta popularidad en los tendejones esquineros, ya que, por ejemplo, la salsa del Torito acaparaba la atención de las gentes por su presentación.

A mediados de la década de 1980 ocurrió un cambio en las salserías, comenzando así su transformación comercial. Debido a la continua demanda y a la natural inclinación del comerciante, algunos comenzaron a darle una presentación más formal a su producto, tratando de no alterar las recetas originales. Las microempresas de ámbito familiar con mayor prestigio como la Porki y la Toñita comenzaron a alejarse del resto de productores al implementar la mercadotecnia y la uniformidad de botellas, utilizando las de la industria salsera La Valentina.

El uso de las botellas uniformes no se limitaba sólo a la presentación, sino que, obligados por la creciente demanda, resultaba casi imposible seguir consiguiéndolas localmente. Además, el tiempo que se ahorraba en el proceso de conseguir, lavar y desinfectar los envases de vidrio, se compensaba al pagar un poco más por envases uniformes. Por supuesto que este sólo fue el principio, porque se seguía llenando con embudo y para tapar las botellas se seguían utilizando corchos o plásticos asegurados

38 José de Jesús Cadena, Yahualica, 22 de agosto de 2008.

39 Frajoza, *Yahualica. Su gente*, p. 168.

con ligas elásticas. Incluso era común que antes de la venta de una botella en el mercado municipal o algunos establecimientos, los envases se encontraran tapados con un pequeño limón, distinguiéndose claramente la separación del vinagre y el chile de árbol molido.

El siguiente paso fue comenzar a armar sus propias máquinas procesadoras. Uno de los motivos primordiales fue que la demanda del producto hacía difícil ajustarse a los horarios de los molinos de nixtamal. Con estas pequeñas máquinas, los elaboradores podían organizar mejor su horario de trabajo, así como moler más finamente el chile, embotellar, tapar y acomodar las botellas de chile en cajas para distribuirlas.

Ahora bien, como los consumidores tenían sus preferencias, principalmente de sabor, para los vendedores locales era difícil distinguir los diferentes productos ya que las botellas uniformes eran todas de igual tamaño, e incluso había quienes seguían envasando en botellas de tequila. Así que el siguiente paso fue etiquetar las salsas. Pudo haber sido en 1987 o al siguiente año cuando las empresas Toñita, Porki y Yahualica (la local, no la actual de Tepatitlán) comenzaron a realizarlo con la doble intención de una mejor presentación y entrar a otros mercados.⁴⁰ Dicho sea de paso, para estas fechas ya los hijos ausentes, los vendedores de tortas ahogadas de Guadalajara y muchas otras personas conocían el inconfundible olor y sabor de las salsas yahualicenses. Al principio se etiquetaba la botella no uniforme para el consumo local, y la botella formal de un litro para venta en Guadalajara. Las etiquetas se elaboraban en la capital del estado, no siendo autoadheribles; por lo que se pegaban una a una con engrudo.⁴¹

40 Sergio Limón Mejía, Santa Bárbara (California), 22 de enero de 2011.

41 Elma y María Guadalupe Mejía Llamas, Yahualica, 22 de agosto de 2008.

Con una presentación más decorosa, algunas salsas comenzaron a aparecer con mayor frecuencia en los estantes de las tiendas locales. También se inició la odisea de ofrecer el producto en otras ciudades, principalmente en Tepatitlán y Guadalajara. Aunque para esa fecha ninguna de las salsas estaba registrada ante Hacienda, éste fue el comienzo de las alteraciones de las fórmulas, ya que tenían que cumplir con las normas de calidad, principalmente de higiene. Localmente las salsas Toñita y Porki encabezaron los cambios. En Tepatitlán, don Alfonso Gutiérrez comenzó a elaborar salsa de chile de árbol de Yahualica, comprándole la fórmula a Mejía Campa.⁴²

Al despuntar la década de 1990, la Secretaría de Hacienda y Crédito Público dio plazo de un año para que se registraran todos los negocios del país. Al quedar registradas las empresas salseras locales, se marcó mejor el camino para competir con otras empresas en mercados foráneos. Estando la senda trazada, surgieron más salsas, destacando por su formal presentación la elaborada por doña Ignacia Mercado viuda de Macías, la salsa Nachita. Este producto llegó a venderse hasta en Estados Unidos. Por desgracia, corridos tres años la señora tuvo que retirarse por motivos de salud.⁴³ Otra salsa fue La Gorda, elaborada por la familia Rangel. Hasta la actualidad su elaboración es esporádica.

Hubo otros salseros que únicamente actualizaron su producto de acuerdo con los cánones comerciales. Por ejemplo (vendedores de comida o cenadurías): la salsa Tahío (1998)⁴⁴ y Tahío Jr. (2004).⁴⁵ En 2009 Miguel Ángel Gutiérrez Chávez por fin etiquetó su salsa y la nombró Mike. Resaltamos que la experiencia de este hombre se debe en gran parte a su padre, don Pedro Gutiérrez, quien tuvo cenadurías u ostionerías y satisfizo

42 Refugio Torres, Yahualica, 29 de agosto de 2008.

43 Ignacia Mercado viuda de Macías, Yahualica, 15 de septiembre de 2009.

44 Agripina González Gutiérrez, Yahualica, 20 de agosto de 2008.

45 José Pablo Ledesma González, Yahualica, 20 de agosto de 2008.

a sus clientes con salsa que él mismo elaboraba.⁴⁶ Otra salsa que comenzó a formalizarse a la par de la Mike, fue la Don Chemo, elaborada por don Anselmo Martínez Hernández, dueño de una cenaduría desde hace 32 años.⁴⁷ Otro ejemplo es la salsa Yahualicense, elaborada por la pequeña empresa familia propiedad de José de Jesús Álvarez Ruano. Aunque esta salsa comenzó a elaborarse en 2005, ya su padre don Francisco Álvarez la producía, envasaba y etiquetaba bajo el nombre de Yahualica a finales de la década de 1980, pero por razones legales tuvo que abandonar su negocio.⁴⁸ Otra de las salsas que entra en esta misma categoría es la Tía Lala, manufacturada por Salvador Esquivias. Los orígenes de la actual receta se remontan a medio siglo atrás.⁴⁹

La salsa que, en 2004, indudablemente acaparó la atención y sorprendió a propios y extraños fue la Encino, elaborada por Sergio Ruiz Sánchez. A tan sólo dos años de haber surgido en el ámbito comercial, fue galardonada con la medalla de oro a la mejor salsa por la Asociación Internacional de Mercadotecnia, en la ciudad de Santiago de Chile. Actualmente la salsa Encino es distribuida en varios estados de la República y en Estados Unidos, principalmente en California. Además, Sergio ha enviado algunas cajas por encargo a países como Egipto, Francia e Inglaterra. Por iniciativa de este empresario se han dado los primeros pasos para la fundación de la Asociación de Salseros de Yahualica, con la intención de certificar la autenticidad de las salsas locales y evitar la piratería.⁵⁰

Actualmente siguen apareciendo más salsas con formal presentación: Yahuapika, el Agarrón, Porfis, Ramírez, Tolita, entre otras. Por supuesto, algunas otras siguen sin ser adaptadas a las

46 Miguel Ángel Gutiérrez Chávez, Yahualica, 27 de agosto de 2010.

47 Anselmo Martínez Hernández, Yahualica, 26 de agosto de 2011.

48 José de Jesús Álvarez Ruano, Yahualica, 25 de agosto de 2008.

49 Paola Morales M. (2005). ¡Un hombre de campo muy enchilado! *El Universal*, México, 5 de septiembre de 2005. Salvador Esquivias, Yahualica, 27 de agosto de 2008.

50 Sergio Ruiz Sánchez, Tlaquepaque, 17 de marzo de 2011.

normas de presentación, pero no por eso se les resta buen sabor y tradicional método artesanal de elaboración. Algunas de estas empresas, además de ofrecer su salsa tradicional en envases de un litro y 350 mililitros, también la venden en botellas miniatura. Se dispone de salsa martajada, botanera, menos picante y de molcajete. Ésta última es una forma de revitalizar una de las pioneras combinaciones de ingredientes de nuestros mayores. También hay chile de árbol en polvo, adobos y hasta mermeladas.⁵¹

Exportación

Como se mencionó en anterior pasaje, algunos norteños comenzaron a llevar salsa a Estados Unidos en la década de 1950, para consumo propio u obsequio. En los siguientes 20 años, conforme más y más paisanos emigraron y temporalmente volvían a su tierra, mayor cantidad de litros de salsa fueron cruzando la frontera. Un punto clave de esto es que cada vez más yahualicenses obtuvieron documentación legal de residencia, por lo cual podían cruzar la frontera sin pendiente alguno. En la década de 1980, cuando un sinnúmero de familias movieron su residencia principalmente a California, algunas personas sagaces vieron esta oportunidad a manera de negociar con la salsa de Yahualica para satisfacer los paladares. Así que cruzaban algunos litros en garrafones y después vendían, desde su propia vivienda, al menudeo.

A finales de esta década, cuando las salsas Toñita y Porki se comenzaron a vender etiquetadas y en botellas uniformes, hubo algunos arriesgados que lograron pasar clandestinamente a Estados Unidos algunas cajas, para comercializarlas. Tal vez fue en 1990 cuando se intentó cruzar de forma legal las salsas,

51 Eduardo Pérez Mejía, Yahualica, 26 de agosto de 2011; Enrique Zavala Reynoso, Yahualica, 26 de agosto de 2011.

pero por desgracia no pasaron las normas requeridas de exportación. En los años siguientes fueron cruzadas subrepticamente. Se vendían en tiendas mexicanas del sur de California. Como se vislumbró que era un negocio con potencial, cada vez más individuos intentaban cruzar cajas de botellas de salsa.⁵²

Posiblemente la primera salsa en cruzar la frontera legalmente, en 1993 ó 1994, fue la salsa Yahualica, producida en Tepatlán. Se comercializaba en establecimientos de autoservicio del sur de California.⁵³ Uno de los primeros que pasó legalmente un camión de salsa elaborada en Yahualica, específicamente Porki, fue Adrián Hernández, en 2004.⁵⁴ Por otra parte, Rodolfo Mercado Vázquez comenzó a vender salsa Porki y más tarde Encino, en un establecimiento de Pittsburg, en 2002. En 2006, después de haber participado en un festival de salsas en Oxnard y de ver la gran aceptación que tuvo la salsa Encino no sólo entre los yahualicenses sino entre los amantes de salsas de cualquier grupo étnico, formó con Arturo Valerio la empresa Alteño Imports, distribuyéndola en el sur y centro de California, así como en áreas de Nevada, Idaho y Oregón.⁵⁵ En 2007 se envió el primer camión de salsa Toñita a California, con todos los permisos correspondientes.⁵⁶

Actualmente las salsas de chile de árbol Yahualica se pueden encontrar tanto en tiendas mexicanas como en tianguis y algunas grandes tiendas de autoservicio de Estados Unidos.

52 Rodolfo Mercado Vázquez, Concord (California), 11 de enero de 2011.

53 Alfredo Sepúlveda Esparza, Oakley (California), 24 de enero de 2011.

54 Rodolfo Mercado Vázquez, Concord (California), 2 de febrero de 2011.

55 Rodolfo Mercado Vázquez, Concord (California), 11 de enero de 2011.

56 Roberto Mejía Martínez, Yahualica, 26 de agosto de 2011.

Referencias bibliográficas

- Aboites, Luis, y Garibay, Ricardo María. (1994). *Las otras aguas*. México: CIESAS/IMTA.
- Aguilar-Meléndez, Araceli, *et al.* (2009). Genetic diversity and structure in semi-wild and domesticated chiles (*Capsicum Annun; Solanacea*) from Mexico. *American Journal of Botany*, 96(6).
- Frajoza, Juan. (2011). *Yahualica. Su gente*. Guadalajara: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/LXI Legislatura de la Cámara de Diputados/H. Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo.
- . (2012). Panegírico. En Lorenzo Rodríguez Ramírez, *Sumario del chile de árbol y las salsas picantes de Yahualica*. Guadalajara: Centro de Estudios Históricos de la Caxcana.
- . (2018). La purificación del fuego. Corrido y muerte de Lucas Gutiérrez (1873-1906). En Juan Frajoza (coord.), *Aromas de pólvora quemada. Música y cantos de bandidos*. Serie Testimonio Musical de México, núm. 73. México: Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- García Mejía, Inocencia. (2007). El chile de árbol Yahualica. *Raíces*, núm. 14. Yahualica de González Gallo.
- Long-Solís, Janet. (1998). *Capsicum y cultura. Historia del chilli*. México: Fondo de Cultura Económica.
- López Gutiérrez, Rosalío. (2014). *A punto del olvido y la tumba. Historias de vida de Mexticacán*. Guadalajara: Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias/Centro de Estudios Históricos de la Caxcana/Fundación Desarrollo Sustentable/H. Ayuntamiento de Mexticacán.
- López Riquelme, Germán Octavio. (2003). Chilli: La especia del Nuevo Mundo. *Ciencias*, núm. 69. México.
- Mendoza Ocampo, Víctor Manuel. (1995). Industria pujante. Ganan fama las salsas picantes de Yahualica. *Ocho Columnas*, 23 de junio. Guadalajara.

- Morales M., Paola. (2005). “¡Un hombre de campo muy enchilado”. *El Universal*. 5 de septiembre. México.
- Navarro Gutiérrez, Juan Francisco. (1992). *Historia del Señor del Encino*. Guadalajara: Luna Hnos. Impresores/Parroquia de San Miguel Arcángel.
- Olveda, Jaime. (2002). *Yahualica. Historia*. Guadalajara: H. Ayuntamiento de Yahualica de González Gallo.
- Rodríguez Ramírez, Lorenzo. (2012). *Sumario del chile de árbol y las salsas picantes de Yahualica*. Guadalajara: Centro de Estudios Históricos de la Caxcana.
- Yáñez, Agustín. (1946). *Yahualica. Etopeya*. México: Ediciones Cámara de Diputados.
- . (2003). Por tierras de Nueva Galicia. *Imágenes y evocaciones*. México: El Colegio de Jalisco/Alfaguara.

Hemerografía

El Informador.
El Universal.
Ocho Columnas.

Entrevistas

Agripina González Gutiérrez, Yahualica, 20 de agosto de 2008.
Alfredo Sepúlveda Esparza, Oakley (California), 24 de enero de 2011.
Anselmo Martínez Hernández, Yahualica, 26 de agosto de 2011.
Antonia Ornelas Ruvalcaba, Nangué del Refugio (Mexticacán), 15 de febrero de 2011.
Antonio Medina, Yahualica, 25 de agosto de 2008.
Eduardo Pérez Mejía, Yahualica, 26 de agosto de 2011.

Elma y María Guadalupe Mejía Llamas, Yahualica, 22 de agosto de 2008.

Enrique Zavala Reynoso, Yahualica, 26 de agosto de 2011.

Ignacia Mercado viuda de Macías, Yahualica, 15 de septiembre de 2009.

Ingeniero Juan Jiménez, Yahualica, 29 de agosto de 2006.

José de Jesús Álvarez Ruano, Yahualica, 25 de agosto de 2008.

José de Jesús Cadena, Yahualica, 22 de agosto de 2008.

José Pablo Ledesma González, Yahualica, 20 de agosto de 2008.

Lorenzo Rodríguez Rodríguez, Yahualica, 15 de mayo de 2007.

Luis Anselmo Toledo Gutiérrez, Yahualica, 13 de septiembre de 2009.

Manuel Ledesma Mora, Yahualica, 28 de agosto de 2008.

_____, 19 de agosto de 2010.

_____, 3 de enero de 2011.

María del Refugio Guzmán de Rodríguez, Yahualica, 21 de agosto de 2008.

Micaela Carvajal Pérez, Yahualica, 19 de agosto de 2008.

Miguel Ángel Gutiérrez Chávez, Yahualica, 27 de agosto de 2010.

Miguel Prieto Rodríguez, Yahualica, 5 de enero de 2011.

Raúl Ornelas Ayón, Yahualica, 29 de diciembre de 2010.

Refugio Torres, Yahualica, 29 de agosto de 2008.

Roberto Mejía Martínez, Yahualica, 26 de agosto de 2011.

Rodolfo Mercado Vázquez, Concord (California), 11 de enero de 2011.

_____, 2 de febrero de 2011.

Salvador Esquivias, Yahualica, 27 de agosto de 2008.

_____, 31 de agosto de 2008.

Sergio Limón Mejía, Santa Bárbara (California), 22 de enero de 2011.

Sergio Ruiz Sánchez, Tlaquepaque, 17 de marzo de 2011.

5

Chiras panadería

MARÍA GUADALUPE MEDINA GONZÁLEZ

Recordar por medio del paladar las delicias culinarias de la región es toda una aventura; vienen a mí recuerdos cuando era pequeña, cuando esperábamos a mi padre en casa y siempre llegaba con bolsas de pan y entre ellos los inconfundibles panes de piloncillo, llamados americanas y los peculiares puerquitos, con un sabor inigualable al combinarlos con leche fría, era todo un deleite.

Historia

Este tradicional pan llegó a Tepatitlán desde Cuquío, Jalisco, en el año 1935, por el señor Lázaro Plascencia. Cuenta don Gabino Plascencia de 77 años, nieto del señor Lázaro, quien inició con la panadería por la calle Colón en el número 238, en la colonia centro en Tepatitlán, Jalisco:

Mi apá trabajaba muy duro, él inclusive no le gustaba dormir en cama, dormía en toldo, son dos cabrillas

con varas, las tejía y ése era su colchón y lo enrollaba, y a las 11:00 ó 12:00 de la noche, se ponía de pie a trabajar, le hablaba a Pedro, abuelo de Roberto y a mí para ayudarlo, yo lo hacía por jugar y tomar café con arepa, yo tenía como seis o siete años, con presto fui creciendo tomé responsabilidad como trabajo, y así todos nos involucramos como familia a trabajar, yo sólo trabajé como ocho años, después me enfermé y se lo dejé al papá de Alfonso, me fui hace 50 años a Estados Unidos, pero me da gusto que mi primo haya continuado el trabajo con la familia, porque si el trabajo no es unido, no se llega a nada.



Alfonso Plascencia y Roberto Plascencia.

El señor Roberto Plascencia Ortiz y sus hermanos trabajan actualmente el negocio ubicado en la calle Colón número 225, en la colonia Centro de Tepatlán de Morelos, la panadería “El Chiras”. Su papá Alfonso Plascencia les enseñó el oficio de la panadería, y es una tradición por cuatro generaciones.

Con el paso de los años va creciendo el negocio, la receta es la misma (harina, piloncillo y carbonato), con la diferencia de que antes la leña se traía en brazas y ahora en camiones de tres toneladas, la harina se compraba por kilos y ahora se compra en bultos, menciona el señor Roberto.

Nosotros decimos que aquí nacimos, sobre la mesa de trabajo, pues en realidad aquí es la panadería y en la planta alta vivimos, entonces nosotros decimos que aquí crecimos, nos gustó el oficio y es lo que estamos haciendo, no se nos obligó a seguir, nosotros quisimos, tuvimos la oportunidad de estudiar, de tener otro trabajo, pero quisimos seguir la tradición y el negocio, yo tengo 33 años y se puede decir que aquí nació, aquí crecí, aquí pasé mi infancia, podría decir que es lo que sé hacer

Me gustaría que no se pierda la tradición, y si a mis hijos y sobrinos les nace, adelante; sí quisiéramos que siguiera la tradición y más porque es un negocio sustentable, hay que trabajar para que haya remuneración, si nos hemos visualizado para que siga la tradición, ya estará de ellos seguir o si deciden sí o no.

Lo que hace especial este pan es la elaboración, todo está hecho a mano, no se ocupa máquinas, y el toque especial que lo horneamos con leña, tiene que ser leña de palo colorado, roble, encino, con leñas que da mucho calor; los únicos ingredientes que lleva son: piloncillo, harina, carbonato y agua, es todo lo que lleva.



Cazo con la mezcla de los ingredientes: agua, harina, carbonato y piloncillo.

Elaboración

Un día normal de trabajo inicia a las 4:00 a. m. y concluye a las 3:00 p. m.; en temporadas altas se hacen hasta ocho costales de harina al día y salen alrededor de unas cinco mil piezas, todas hechas a mano.



Elaboración del pan artesanal.

Todos los días se trabaja arduamente para que este pan sea deleite en las mesas de quienes lo consumen.



Horno a leña de más de 40 años de antigüedad.

Tipos de panes

Hay dos tipos de panes: la “arepa o americana” es el pan redondo, y el puerquito, son los mismos ingredientes pero se cambia el molde, se conserva el mismo peso, menciona el señor Roberto.

En la preferencia del público ha sido la arepa; hace unos 25 años iniciaron con los moldes de puerquito y la gente no lo aceptaba mucho, entonces se hacían un 95% redondita y 5% puerquito, hoy en día está el 50 y 50% o de repente 60% más puerquito y 40% arepa; hay regiones que piden sólo puerquito, por ejemplo Guadalajara, Arandas y León Guanajuato, el consumo de arepas o pan redondito en San Juan de los Lagos, Pegueros, Valle de Guadalupe y Tepatitlán.

Desde hace 70 años se cuenta con dos rutas: Pegueros y Valle de Guadalupe. Don Pedro, abuelo de Roberto, antes se trasladaba en camión con sus panes en canastos y desde entonces se distribuye principalmente en estos dos lugares, pero con camionetas y embolsadas.

Es común que en temporadas de las fiestas de abril, en vacaciones de verano y Navidad hay personas que piden pedidos especiales para llevar a los paisanos que viven en Estados Unidos y no pueden venir, y hay personas que vienen directo a la tienda tempranito por pan calentito, para recordar cuando vivían aquí, para acordarse cuando los mandaban a comprar pan, cuando estaban chiquillos.

Puerquitos recién horneados.

Se considera uno de los panes más económicos de la región y artesanales por su elaboración a mano.

El señor Roberto comenta:

“Nosotros no sabemos hacer otro tipo de pan, más que éste, yo les digo cómo se comen un pan o dos de éstos, en lugar de comer un pan procesado, éste es un pan muy sano porque no tiene levadura, tiene carbonato en vez de levadura.”



Información Nutricional	
Tamaño de la porción	(1 pieza) 67g
Porciones por envase	20
Cantidad por porción	
Contenido Energético	1 048 kJ (250 Kcal)
Grasas	1g
Grasa Saturada	0g
Grasa Trans	0g
Carbohidratos	55g
Azúcares	19g
Fibra Dietética	1g
Proteínas	6g
Sodio	570mg
Ingredientes: Harina, Piloncillo y Carbonato	

Información nutricional.

Ojalá tengan la oportunidad de probar este delicioso pan artesanal, que además de sabroso, es un pan realizado con mucho amor, y te invita a disfrutarlo con un refrescante vaso de leche fría.

6

Una dulce tradición

MARTHA MUÑOZ DURÁN
ROSA ELENA LAGASPI BARAJAS

Los duces de leche juntos con otros de distintos sabores, son una parte imprescindible en la repostería mexicana, salieron de los conventos para hacerse parte de la dieta popular. Constituyen una herencia mestiza de la época colonial, y cada región de nuestro país tiene sus especialidades que las identifican (Guzmán, 2017; Vasconcelos, 2017). En este capítulo se presenta una reseña de la tradicional “Dulcería Don Pedro” localizada en el centro histórico de Mexxicacán, Jalisco, la cual ya sobrepasa el siglo de dar sabor a la vida de los mexxicacanenses.

El método que se ha usado para recuperar esta historia es la entrevista, con la finalidad de dar preponderancia a la voz de los protagonistas, se transcribe de forma casi íntegra, antecedida por algunos párrafos que analizan las circunstancias y cambios de este tipo de negocios.

Los dulces que actualmente se elaboran y comercializan en la Dulcería Don Pedro, a

excepción de los garapiñados cuya materia prima es el cacahuete y azúcar, son elaborados con leche de vaca sin pasteurizar, esta pequeña industria contribuye a dar salida a la leche de la región. La elaboración se hace de forma tradicional, desde hace más de un siglo, muy poco ha cambiado.

Los mameyes, obleas con nuez, jamoncillos y dulce quemado siguen preparándose con los mismos insumos: leche que va del establo al cazo, azúcar, coco rallado a mano y cocinados en el fogón, con leña, en cazo de cobre y para menear se usa una pala de madera de mezquite. La elaboración ha estado desde siempre en manos de los hombres de la familia, la tarea de las mujeres ha consistido en “dar el punto”, procedimiento que consiste en arrojar un poco de la mezcla de leche con azúcar hirviendo en agua fría y meter la mano para comprobar si se solidifica de forma adecuada, la explicación es que quienes están cocinando el dulce no pueden meter las manos en agua fría porque les producen reumas, por lo tanto una persona tiene que estar dispuesta y atenta para hacer esa labor y han sido las mujeres las encargadas. Otra tarea a cargo de ellas es el rallado del coco, además de las ventas. Todo el proceso de elaboración y comercialización lo hacen miembros de la familia, solamente se contratan una o dos personas para la venta en los días en que los clientes aumentan, por lo general en los meses de septiembre y diciembre que es cuando se celebran las principales fiestas de la localidad.

Los cambios se encuentran en la forma de comercialización, al igual que otras pequeñas empresas familiares están haciendo uso de las redes sociales para ponerse en contacto con sus clientes y para promocionar sus productos (Arias, Sánchez y Muñoz, 2015; Muñoz y Sánchez 2017).

Por otra parte, la venta de dulces típicos comparte algunas características con las artesanías, lo anterior en el sentido de que sus principales consumidores son los turistas, pero en este caso particular se trata de migrantes que regresan a su terruño para

las fiestas patronales y en épocas vacacionales, para recuperar y reafianzar sus vínculos con sus raíces e identidad.

Entrevista con Alexis de Jesús García Díaz y Ana Agustina García Díaz, quinta generación de dulceros, herederos de la tradición de la Dulcería Don Pedro en Mexxicacán, Jalisco (enero de 2019).



Inicios de la dulcería

Alexis de Jesús:

Pues mire, una fecha definida como tal, no hay, pero nosotros tenemos certeza, más o menos desde quien vendría siendo mi tatatarabuelo, ese señor se llamaba Pedro García, de ahí el nombre de la dulcería, estamos hablando más o menos de 1870, cuando él ya estaría trabajando y lo más probable es que la familia, ya anteriormente estuviera trabajando en la elaboración de dulces tradicionales. Certeza a partir de Don Pedro, por eso el nombre “Dulcería Don Pedro”, por Don Pedro García, pero aquí, a lo que hemos investigado también nosotros, pues la historia de los dulces viene ya de cuando se establecieron los franciscanos, los angustinos y también una orden de monjas que venían con ellos, de ahí viene la elaboración de dulces tradicionales españoles, pues la leche aquí no se conocía, no había vacas en la época prehispánica, entonces la tradición dulcera se empieza a desarrollar a partir de la Conquista, y estaríamos hablando desde 1529, que se establecen

aquí los españoles, cuando se empezó a establecer como tal, la cultura gastronómica de aquí de la dulcería y a lo mejor mi familia ya son herederas de esas personas, de esas tradiciones.

Desde el primer dulcero que se tiene noticias en la familia, se compra la leche a otros productores, él siempre tenía como digamos, tratos con los lecheros para que les vendieran, por ejemplo, era hacer dulces en la mañana y en la tarde, las dos ocasiones que ordeñan, en la mañana, pues empezaban como a las siete de la mañana a hacer el dulce porque ordeñaban, más anteriormente antes de las cinco de la mañana y en la tarde a partir como a las seis, era cuando volvían a hacer el dulce, pero eran también de lecheros de aquí, del mismo pueblo.

Mis antepasados nunca conseguían con otros lecheros, eran los que tenían aquí, con los que tenían convenios de entrega.

Pedro García Mercado, el primer dulcero, se dedicaba principalmente a lo que era elaboración de dulces de leche y los que le nombramos “cubierto” que son: camote, biznaga, chilacayota y también lo que son colaciones, banderillas, como esas que son verdes, blanco y rojo; éstas se hacen con lo que sobra del camote. Su hijo que se llamó Lorenzo García Martínez, él tiene algo de parte de la historia en Mexticacán respecto a las paletas. La primera peletería la fundó Genaerito Jáuregui, cuando Genaerito Jáuregui compró la fábrica para hacer paletas, Lorenzo García Martínez se asoció con él, al igual que Tilde Ríos que era el dueño de esta propiedad donde ahorita está la dulcería, Aquí fue la primera fábrica de paletas que existió e Mexticacán.

Estas personas y otros dos empresarios establecen la primera fábrica de paletas, como en 1945, aquí en esta propiedad, donde ahorita estamos, en este local. Donde era la casa del Genaerito, se realizaban algunos otros procesos y allí aparte de los duces se elaboraba lo que era nieve de garrafa, es como el antecedente digamos, más de antaño de las nieves o de las paletas, la nieve de garrafa.

Para hacer la nieve de garrafa, el hielo lo conseguían en Teocaltiche, pero lo más probable es que el hielo de Teocaltiche, lo conseguían en Aguascalientes, donde si había una máquina para elaborarlo, porque a lo que contaba mi abuelo, él dice que lo traían de Teocal, en unos costales llenos de arena, eran unas barras cubiertas de cartón y otros costales para que se conservara y de hecho aquí (señalando el piso) están aún unos pisos de madera, esos pisos de madera cuentan que se levantaban, eran como cajones, les llamaban ataúdes, tenían arena, la remojaban, ponían costales, las barras de hielo y otra vez costales llenos de arena con agua y con eso decían que les aguantaba hasta tres días la barra de hielo y ahí empezaron la elaboración de nieve de garrafa, aparte de los dulces, ellos hacían los concentrados, como lo que les nombran raspados, hielo raspado con concentrados de frutas, los jarabes fue otra cosa que se dedicaban ellos a elaborar.

Mi bisabuelo se dedicó sólo a los dulces ya cuando se separaron estas tres personas que eran: Generalito Jáuregui, Lorenzo García Martínez (mi bisabuelo) y Tilde Ríos. Tilde Ríos se dedicó al comercio exclusivamente, Lorenzo García Martínez, a la elaboración de dulces, y Genarito a las paletas y al helado.

Ya después el hijo de Lorenzo, Pedro García Mercado, mi abuelo, es el que continúa ya sólo haciendo dulces, son los dulces tradicionales de leche, cubiertos, cacahuete garapiñado y las palanquetas.

Lo básico que ha perdurado es el dulce de leche con canela, que le nombramos mamey, porque tiene forma como huesito de mamey; el de leche con coco que le nombran quemado; el garapiñado, que es el cacahuete cubierto con caramelo; las obleas que son básicamente lo mismo que los huesitos, pero con nuez; el dulce de jamoncillo que aparte de eso son capas de dulce de leche con cajeta de membrillo, nuez y también concentrado de fresa. El garapiñado se hace del rojo y del natural también, aquí lo más tradicional es el del color rojo, el morado o rosa mexicano.

Hasta ahorita ya vamos por la quinta generación de dulceros y en cada una, casi nomás fue un hijo, de cada una de éstas generaciones el que retomó la tradición, por ejemplo de Pedro García, mi tatarabuelo, luego sólo se dedicó Lorenzo García Martínez, de los hijos de Lorenzo, sólo uno que fue Pedro García Mercado, ya de Pedro García Mercado, también uno que es Luis Alberto García Huerta, que viene siendo mi papá, y ya nosotros, yo y mi hermana que ya somos dos los que estamos continuando la tradición, nosotros ya vendríamos siendo la quinta generación, así ya bien seguros, de dulceros, antes puede ser que ya hubiera dulceros en la familia, pero no tenemos la seguridad. Mi papá es todavía el que está al frente, pero mi hermana y yo estamos apoyando: mi hermana está en el área de ventas, ella atiende todo lo que tiene que ver con ventas al mostrador y envíos, y yo ayudando en la elaboración.

Proceso de elaboración

Para hacer el dulce de leche se empieza básicamente igual: poner a hervir leche con azúcar. Para el mamey, las obleas y el jamoncillo se usan más o menos unos 40 litros de leche con unos unos 10 a 11 kilos de azúcar, para el quemado varía el kilataje de azúcar, estamos a una variante como de un kilo por litro, por el coco que se le pone a la leche quemada.

La mezcla de leche con azúcar se pone en el cazo, la elaboración se hace con leña todavía, es tradicional: en cazo de cobre, en un horno, al que le nombramos fogón a leña. La cocción dura más o menos 3 horas al fuego, y se le tiene que estar meneando todo el rato con unas palas de mezquite. Cuando llega a hervir la leche se le tiene que bajar la temperatura y se tiene que estar batiendo constantemente con la cuchara. Al proceso de estar meneando se le llama “airear”, es para que baje la temperatura

y que no se derrame, esto lleva como unas dos horas; luego ya de ahí es una hora en la que ya está caramelizando, cuando alcanza este punto ya no se tira, empieza a reducir hasta que pierde la mitad de su volumen; luego sigue un proceso que le nombran “punto de bola suave”, eso es de la repostería española, aquí se agarra un poco del dulce y se tira en agua fría, lo avientan y tienen que meter la mano, tiene que formar una bola como el dulce, cuando ya se cuaja, a eso se le llaman el punto de bola suave, es a lo que nosotros comúnmente le llamamos el punto del dulce, es darle el punto, que quede como debe salir para venta, blandito, pero que no quede aguadito como agua, ni que quede sólido como una piedra; debe quedar como semisólido.

Después de eso el mamey, pasa a una etapa que ya lo sacan de la lumbre y se le empieza a revolver, a eso se le nombra también paniz, o por decirlo así, como una panificación, es como si estuvieran moviendo la masa para un lado y para otro para que agarre aire para que tome la consistencia, de ahí viene el nombre de paniz, este proceso dura más o menos entre 15 minutos a media hora, dependiendo de cómo salió el punto. De ahí sigue darle la forma al dulce: para el mamey o los huesitos pasan la masa a una tabla, pero ya de 40 litros de leche y 10 de azúcar sale alrededor 20 kilos de masa, se reduce más de la mitad, ahí en la tabla se sigue con el proceso de mezclado, se le va añadiendo canela, cuando se termina con esto la bola grande se va dividiendo en bolas más pequeñas y esas bolas después en otras más pequeñas hasta obtener el tamaño adecuado.

En el caso del dulce quemado, cuando está hirviendo ya la leche se le añade el coco, después de que se le da el paniz, pasa a un molde, el que, después cuando está rebozando, se pone arriba una plancha, una especie de comal y con las mismas brasas del fuego con el que se cocinó el dulce, se ponen arriba para que dore, para que tueste y tome ese color café, que es el que le da el nombre.



Preparar el coco es también aquí un proceso aparte, el coco lo compramos ya sin estopa, pero lo ideal sería traerlo en estopa, como lo hacía mi bisabuelo, él lo traía o lo encargaba de Colima, con todo y estopa y aquí lo pelaba, porque de esa forma viene un coco más fresco, más digamos húmedo, pero ahorita nosotros compramos el hueso nomás. Se quita el hueso, se ralla, primero la cobertura café que tiene, que quede todo blanco, se le quita el agua y se muele y se le incorpora. No se compra coco ya rallado porque tiene azúcar añadida, aparte si le aventamos ese tipo de coco, la leche tiende a cortarse y aparte da otro sabor, por eso usamos coco natural y leche bronca para que no se corte. El coco lo encargamos con los abarroteros de aquí, nosotros les encargamos las arpillas de cocos, los traen del Mercado de Abastos de Guadalajara o de Aguascalientes.

Clientes y ventas

Como ya dije trabajamos con leche bronca, tenemos un solo proveedor de leche, es un mismo estable donde compramos

todo, que aparte de vendernos a nosotros le vende a muchas personas, en las épocas de ventas altas que es septiembre, para las fiestas patronales, y hasta febrero, le compramos más leche. Lo más fuerte de las ventas es del primero al 10 de septiembre, entonces se hacen hasta tres puntos de dulce por día o a veces más, es decir que tres veces se ponen casos de 40 litros por día.

En las temporadas altas que son en septiembre y diciembre se vende mucho, por ejemplo, del 20 de diciembre al 20 de enero se hizo una tonelada de dulce, más o menos, también en septiembre se llega a hacer una tonelada, o incluso más, para las fiestas de aquí de San Nicolás o la principal, el día de la entrada es el Sagrado Corazón de Jesús que se celebra el primer domingo de septiembre, ese día se acaba todo el dulce. Los principales clientes son las personas que vienen, de visita, hijos ausentes. Se acaba todo.

Éste es nuestro único punto de comercialización, porque hay otro señor que también hace dulces aquí en el pueblo, en este pueblo sólo somos dos dulceros. Nosotros no tenemos sucursales ni vendemos a otros comercios, toda la venta es directa. Nuestros mejores clientes son los hijos ausentes, que nombramos, y que





casi todos son paleteros regados por casi por todo el país, están en Nuevo León, Chihuahua, Chiapas, Tabasco, Cd. de México Puebla, hay muchas personas que se fueron a Centro América, a Estados Unidos e incluso Europa. También hasta allá han llegado los dulces, por ejemplo, hace ¿qué será?, tres o cuatro años, vinieron unas personas, unos argentinos que les habían llevado de este dulce y venían otra vez a probarlo, a ellos les llevó de regalo nuestros dulces una persona que se dedica a la abogacía, les llevó a sus amigos y luego cuando ellos vinieron de vacaciones, vinieron a comprar. A Roma también han llegado, una vez vinieron de la diócesis de San Juan porque iban a llevar algo representativo, de cada comunidad: de Yahualica, salsas, de aquí dulces, pues paletas obviamente no podían, pero se llevaron como presente para el Papa Juan Pablo II, dulces.

Agustina:

Yo soy la encargada de las ventas, yo me encargo de subir las fotos de los dulces al Facebook de la Dulcería, ahí publicamos fotos de nuestros antepasados, de la dulcería y algo de la historia de familiar, del negocio y de nuestro pueblo, mi abuelo Pedro, era muy de fotografías viejas, tanto del pueblo como de la gente del pueblo, él coleccionó todas esas fotografías que están en las paredes, fueron nuestra herencia, nosotros las vamos subiendo a nuestra página de Facebook, también ponemos otras más recientes, de las fiestas del pueblo.

Algunos clientes se comunican con nosotros por el mensajero, ellos me mandan un mensaje y me dicen que van a venir en determinada fecha, por ejemplo, para septiembre y me encargan la cantidad de dulce que quieren llevar, así nosotros ya vamos aventajando pedidos.

A manera de cierre podemos mencionar que los dulces típicos son una de las tradiciones que mejor se han conservado en esta región, en los pueblos alteños se elaboran en pequeñas industrias familiares, se siguen las recetas de antaño; los cambios más evidentes se localizan en la comercialización para llegar a sus clientes, muchas veces radicados en lugares distantes, se publicitan por medio de páginas en Internet y Facebook, de esta última herramienta se aprovecha su forma de diseminación en cadena para llegar a más personas, por lo que se ha convertido en la forma de publicidad a la que recurren con mayor frecuencia este tipo de empresas.

Agradecemos a los entrevistados de la Dulcería Don Pedro y nuestra intención es dar a conocer más que unos dulces, la tradición e historia que forman parte de la identidad cultural de nuestra región, la cual es rica, no sólo por los dulces y comidas,





sino, también por la gente, que trabaja día a día para mantener vivas las tradiciones y cultura propias de la región alteña.

Referencias

- Arias, P., Sánchez, I. y Muñoz, M. (2015). *Quehaceres y obras. El trabajo femenino en los Altos de Jalisco*. Guadalajara, Jal.; Arquitónica. 170 p.
- Guzmán, M. (18 de julio de 2017). Los dulces mexicanos. Una herencia mestiza de la Conquista. *El Universal* <http://www.eluniversal.com.mx/articulo/cultura/2017/07/18/dulces-mexicanos-una-herencia-mestiza-de-la-conquista>. Recuperado 15/02/2018
- Muñoz Durán, M. y Sánchez García, I. (2017). La evidencia del éxito. Residencias y mausoleos en Santiaguito, Arandas, Jalisco. En Arias, P. (coordinadora), *Migrantes exitosos. La franquicia social como modelo de negocios*. Guadalajara: Centro universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, UDG. Pp 99-48.

7

El “Chamorro de El Mirador Española”

FRANCISCO PARTIDA HOY



1. Preparando la mesa

En Tepatlán de Morelos, Jalisco, se ofrece un platillo exquisito, cuyo olor es profundo, confortable y mineral como el abrazo de la madre tierra. Su sabor y apariencia logran transportarnos a la dimensión de los recuerdos arquetípicos. A

las épocas primitivas y salvajes cuando mujeres y hombres celebraban su existencia en la máxima fiesta posible: el consumo de la carne de la caza mayor.

El chamorro (en El Mirador Española) se prepara con la pantorrilla adobada y horneada del cerdo; un animal que desde hace al menos 13 mil años ha servido de alimento humano. El servicio que ha prestado el cerdo al hombre es, en este sentido, invaluable y merece nuestro aprecio y admiración. El jabalí salvaje (*Sus Scrofa*) según se cuenta, fue domesticado en Oriente próximo y también en la antigua China. El cerdo, resultado de esta domesticación (*Sus S. domestica*) es una subespecie muy difundida en el planeta por el hombre con fines utilitarios.

Todos los alimentos horneados comparten una característica distinguible: tienen un aroma penetrante resultado de sudar sus propios jugos y de recibir, además de los condimentos base, el aporte de piedras, ladrillos, leños y otros elementos inmediatos de ese encierro infernal; lo que finalmente otorga a nuestra percepción sensible una nota olfativa y gustativa singular.

En lo personal, como tragón que soy, prefiero las porciones abundantes en presentaciones sencillas, lo cual hace del chamorro uno de mis platillos favoritos elaborado con carne de cerdo. Quienquiera que haya tenido la suerte de comer un enorme trozo de carne horneada jugosa, sabe a qué me refiero. De pronto, frente a ti, vaporoso, está aquel generoso alimento desatando un torrente de sensaciones, recuerdos y deseos.

Las recetas del chamorro varían, como cualquier platillo. Algunos de los ingredientes más comúnmente utilizados en México para su elaboración son: chamorro de cerdo, chiles guajillos grandes, chiles anchos grandes, ajo, cebolla grande, pimientas gordas, clavos de olor y sal. Es común que se añadan papas u otras verduras en la bandeja que va al horno, lo cual también aportará su sabor al platillo.



2. “Si el río suena es que agua lleva”

Cuando llegué a trabajar como profesor de tiempo completo para el Centro Universitario de los Altos, de la Universidad de Guadalajara, en Tepatitlán, tuve la fortuna de ser bienvenido por Jorge Franco, otro profesor oriundo de esa hermosa tierra jalisciense, quien me dispensó la deferencia de mostrarme de inmediato parte de la riqueza cultural y espiritual alteña.

Así que cuando le pregunté sobre platillos típicos de Tepatitlán, el primero que me espetó fue el chamorro de un restaurante llamado El Mirador Española. Después, otras compañeras y compañeros del Centro corroboraron esta recomendación y me dije: “si el río suena... es que agua lleva”, “tengo que probarlo”. Averigüé dónde se ubicaba aquel restaurante y un miércoles de febrero, ni tardo ni perezoso, me encaminé con el estómago bien vacío a aquel lugar. La comida empieza siempre por el olfato y la vista, luego el gusto tiene su recompensa. Lo primero, sin duda, es arribar a un lugar donde haya siempre gente disfrutando. Ésa es buena señal.

El Mirador Española tenía comensales ocupados en lo suyo; unos comiendo chamorro, otros, distintos platillos típicos de la comida mexicana, como lengua en salsa verde, quesadillas, carne con chile, enchiladas con pollo, cortes finos, sopas y ensaladas.

Los olores eran agradables y familiares, mis glándulas salivales comenzaron a trabajar y “se hizo agua la boca”. Busqué ritualmente un buen lugar para sentarme donde tuviera buena luz y una vista franca. El hambre comenzaba a darme avisos, pero sin llegar a ser excesivos. Así que me dirigí con tranquilidad a una mesa a mi satisfacción.

La tarde era calurosa y había gente que tomaba en las llamadas “chabelas” distintos tipos de aguas frescas y otras bebidas refrescantes. El ambiente en general era muy propicio para compartir la mesa con amigos y familiares. Las personas que había parecían, sin duda, muy a su gusto y se escuchaba ese reconfortante rumor de conversaciones jocosas y tranquilas que acompañan los alimentos para convertirlos en una experiencia cultural que es la comida.

Recordé las grandes reuniones familiares que se celebraban en casa de mi abuela, sus guisos venerables, y en todos los grandes y pequeños momentos en que la deliciosa gastronomía mexicana había llenado de satisfacción y significados mi vida, y volví a celebrar al cerdo, animal prodigioso, por haberme obsequiado su vida a cambio de enriquecer y nutrir la mía.



3. “A lo que te truje Chenchá”

El Mirador Española es un establecimiento sencillo, limpio y confortable cuya planta arquitectónica tiene la forma de “L”. Me senté en una mesa justo en la esquina central y esperé la atención de un mesero. Presto llegó uno y no pudo apenas dejarme la carta menú, porque yo lo detuve anticipándole que venía exclusivamente “por el famoso chamorro que tanto me habían recomendado”. Sonrió y me dijo: “al momento, ¿gusta algo de beber?”. Me enlistó las bebidas y me decidí por un agua fresca de papaya, por cierto, deliciosa.

Eché una mirada al lugar, me acomodé en la silla y al punto llegó mi mesero cargando un platillo monumental. El tamaño de aquel chamorro ni por asomo me decepcionó. Grande y jugoso, venía con una guarnición de arroz blanco con trocitos de zanahoria, una ensalada fresca y cremosa de col morada, ejote, apio, zanahoria, jitomate y cebolla, adornada con una ramita de perejil. El cielo en la tierra. Fuera del plato, otros acompañamientos consistían en dos salsas, una roja y picante con base en tomatillo

y chile de árbol, y otra de la llamada “mexicana” que va picada en trocitos pequeños de cebolla, jitomate, cebolla y chile serrano. Una canastilla bien surtida de tortillas hechas a mano cerraba con broche de oro la promesa de un voluptuoso manjar.

Cuánta suerte, estimado lector, tenemos los mexicanos de que el maíz, el chile, el tomate y tantos otros ingredientes nativos se encontraran con el cerdo y otros animales de granja en la mesa de nuestros alimentos. Ya Bernal Díaz del Castillo, en su *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, en el capítulo LXXVII atestiguaba:

Que después de haber aprehendido a Cuauhtémoc y a su familia, el día trece de agosto de 1521, Hernán Cortés [...] mandó hacer un banquete en Coyoacán por alegrías de haberla ganado (la ciudad de Tenochtitlán), y para ello tenía ya mucho vino de un navío que había venido de Castilla al puerto de la Villa Rica, y tenía puercos que le trajeron de Cuba [...]

Los mexicanísimos tacos y muchos otros platillos como el chamorro son resultado de este mestizaje que nos distingue en todo el mundo y celebra nuestra matriz cultural para disfrute de la humanidad entera.

Aún con el plato servido en mi mesa, refrené el impulso de hincarle el diente a aquel chamorro, para hacer unas cuantas fotos para el registro de este artículo. Y luego, sin más, probé el primer bocado de aquella carne. La recomendación tuvo entonces sentido y propósito, no había pérdida en aquel plato. La carne era tierna, jugosa con el gusto a un adobo espeso y terroso muy equilibrado: ni muy dulce ni muy picante ni muy salado. Justo lo que había soñado: un plato fuerte, pero no demasiado para mi estómago. Probé el arroz, mezclándolo con el adobo espeso. Excelente. Degusté la ensalada y para mi sorpresa (no soy asiduo de las ensaladas cremosas) estaba muy rica también. Me hice unos cuantos (por no decir muchos) tacos surtidos con chamorro, ensalada y aquella salsa picante. De vez en cuando un sorbo al

agua de papaya. En fin, comí despacio y sin parar; comí como un buen mexicano, orgulloso de sus raíces y patrimonios culinarios.

4. ¿A quién le debo el gusto?

Mientras yo solo con placer sonreía como loco y me llenaba los cachetes de comida, un mesero me trajo un plato con más adobo. ¡Órale! Tuve que tragar el bocado para poder agradecerle. Fue entonces que



hice una pausa y le pregunté por el dueño. Me dijo que ahí mismo estaba en aquella hora. Y señaló a un caballero que estaba apostado en la caja, conversando afablemente con la cajera. Don Alejandro Gómez Saavedra, a cuyo nombre responde el responsable y dueño de El Mirador Española, se aproximó a mi mesa. Pulcro y de buena figura, ya entrado en años, con un delantal portado con orgullo, me preguntó si me hacía falta algo. Ese gesto me ganó su confianza de inmediato, y le contesté que nada, que todo estaba perfecto, a mi entera satisfacción. “Sin embargo —le dije—, me gustaría saber más de este platillo y su historia en este lugar”.

Me hizo un educado gesto de permiso y se sentó a mi mesa. Me contó que desde 1964 empezó a ofrecer, junto a su familia, servicios de alimentos, siempre en el giro de la comida típica mexicana. Empezó en un lugar llamado El Merendero, pero después se cambió a la colonia El Mirador, donde actualmente se encuentra su establecimiento del mismo nombre, aunque también tiene otro restaurante que se llama Campestre los Sauces, de corte más



La pasé muy bien con don Alejandro; me platicó también de sus hijos e hijas, de quienes dijo sentirse muy orgulloso. Me compartió parte de su filosofía de trabajo, que se funda en el servicio y la calidad de los ingredientes, así como en la afabilidad y respeto por los clientes, siempre con una actitud positiva y con esperanza en el porvenir. Del chamorro no me contó su receta secreta (ni modo), pero sí me dijo que cuidaba que fuera muy equilibrada y, sobre todo, saludable.

En resumen, muy recomendable este sitio para comer sabroso, sobre todo su chamorro tradicional que se ha vuelto un platillo digno de representar la calidad y calidez de la cultura de Tepatitlán y su gente.

rústico. Del origen del platillo me contó que fue parte importante del arraigo de la cultura hispana en Tepatitlán, porque durante la Colonia comer carne de cerdo era práctica devocional cristiana, en contraposición a otros grupos cuya religión prohíbe comer carne de ese animal.

TITULO DE REGISTRO DE MARCA		Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial
Titular	ALEJANDRO GOMEZ SAAVEDRA	
Nacionalidad	MEXICANA	
Domicilio	BARTOLO HERNANDEZ # 268 A. COL. CENTRO TEPATITLAN DE MORELOS, JAL. MEXICO	
Establecimiento	ANACLETO GLEZ. FLORES # 300 NTE., COL. ESPAÑITA TEPATITLAN DE MORELOS, JALISCO MEXICO	
Marca	B18223	Tipo de marca MIXTA
Signo distintivo	EL MIRADOR ESPAÑITA y Diseño	
Clase 42	Se aplica a	
Expediente	375714	
Fecha de presentación	MAY 19, 1999	
Hora	12:29	
Fecha de inicio de uso	ENE 1, 1975	
	Los efectos de este registro tienen una duración de diez años contados a partir de la fecha de presentación y el mismo es renovable de acuerdo a las disposiciones legales aplicables.	
	MEXICO, D.F. A 20 DE AGOSTO DE 1999. LA DIRECTORA DE MARCAS LIC. ESPERANZA RODRIGUEZ CISNEROS	

8

Las gorditas del mercado, una tradición familiar

MARTHA DEL CARMEN
GONZÁLEZ PALACIOS

Sin duda, lo mejor de viajar y visitar nuevos lugares es adentrarse a conocer sus puntos turísticos, su gente, pero sobre todo y lo más interesante y como una experiencia deliciosa, es darse la oportunidad de saborear la comida típica del lugar a donde se llega.

En la mayoría de los casos los alimentos típicos y preparados de manera tradicional se encuentran en el mercado de la ciudad; y este texto presenta un platillo de lo más común para desayunar o comer en el Mercado Centenario, ubicado en el centro de Tepatitlán, muy cerca de la Plaza de Armas.

Al llegar al Mercado se puede ver alrededor en su parte externa, zapaterías con calzados de todo tipo, por otro lado carnicerías y cremerías y en otro costado los famosos chocomiles con un toque de sabor diferente; al ingresar, la venta de ropa, fruta, verduras, canastas de mimbre y otras curiosidades para el hogar.

Pero es en el segundo piso donde se encuentran las cocinas, con una variedad para todos los tipos de paladares, desde mariscos, que por cierto en Tepatitlán son muy comunes durante el desayuno; también birria, comida corrida, el tradicional menudo, carnes asadas y, aunado a esto, las famosas “gorditas”; y precisamente es este último platillo el que nos causa interés en presentar en este capítulo.



Gorditas derretidas.

La historia

“Mi papá llegó de Estados Unidos, ¿qué sería?, como en junio del 78’ y mi mamá venía embarazada de mi hermana la más chica, y mi papá abrió el negocio el 10 de octubre”, recuerda la señora Leticia Loza Hernández, “Lety”, hija de Gerardo Loza Rodríguez y María Concepción Hernández Salazar; un matrimonio que inició vendiendo carnes asadas en un pequeño local al interior del Mercado Centenario y donde aún se encuentran instalados y han ido creciendo en espacio.

“Carnes asadas Loza” empezó como un negocio familiar, hermanos y hermanas del señor Gerardo y la señora Concepción

ayudaban en la preparación de salsas, tortillas, el asado de la carne, la atención a los clientes, entre otras actividades.

Con el paso del tiempo empezaron a incluir otros platillos como barbacoa, brochetas, quesadillas y taquitos; “mi papá, cuando emprende el negocio en el Mercado, le da capital económico para iniciar en el cruce de Arandas un restaurante, entonces, mi papá tenía ya el restaurante y puestos en el Mercado”, así lo refiere Diego Loza, uno de los hijos menores, quien también recuerda cómo fue su infancia mientras sus papás trabajaban atendiendo a los clientes.

María Concepción
Hernández y Gerardo Loza.

Me atrevo a decir que todos los hijos de los locatarios del Mercado Centenario nos educamos, vivimos y forjamos nuestra infancia en los pasillos del Mercado; jugando incluso fútbol; mientras nuestros padres estaban vendiendo, atendiendo gente y sacando para comer, pues ¿nosotros a dónde nos íbamos?, si en casa no había nadie, todos estaban en el negocio. Era algo pesado, sí, estar todo el día en el Mercado, a veces hasta nos ponían a trabajar, otras veces, *ni modo*.



Entre risas continúa Diego Loza:

[...] recuerdo algo muy chistoso, que los hijos de Yuli, de Menudería Yuli; los hijos de La Costa Nayarita, los hijos de mi tío Lucio; mis primos, los hijos de mi tío Pancho; digo, ‘pos es que somos *pura* familia, se hartaron tanto del desorden que estábamos haciendo, que un día nos compraron dulces y nos mandaron a vender dulces; pero sólo fue un día, y fue una

forma de enseñarnos a valorar, pero después aprendimos la lección y ya no hacíamos desorden, aunque de vez en cuando se nos ocurría.

En el restaurante que se encontraba en el cruce de Arandas se vendían carnes asadas, pero también incluía otro tipo de alimentos como chamorros, e incluso tenían música en vivo para amenizar la comida; lamentablemente, situaciones económicas llevaron a la familia Loza a cerrar ese restaurante por el año de 1994 (año en que falleció el señor Gerardo), pero continuando con la tradición en el Mercado y expandiéndose a más locales.

Las tortillas para acompañar la carne asada que se prepara, son hechas a mano en ese momento; la historia de la familia cuenta que una de las primas que trabajaba con ellos, Josefina Loza Tapia, “Pina”, les ayudaba torteando y a veces preparaba gorditas, sólo se les agregaba mantequilla y poco se les vendían; pero en una ocasión, por un antojo del señor Gerardo Loza, preparó su propio desayuno, utilizando la base de las gorditas, pero agregando mantequilla y queso que le vendió el “señor Javier” de Santa María del Valle; de esta forma quedó fascinado y así incluyeron la venta de este alimento en el local, sin imaginar el gran éxito que vendría.

La preparación

Es un deleite observar la forma en que se preparan las famosas gorditas, y por tal motivo vale la pena imaginar cada paso.

Primero, la señora Leticia Loza toma una porción de masa para tortillas y con las dos manos se le da una forma de pelota redonda, para después continuar aplanando con los dedos poco a poco, llevando la masa de una mano a otra, para que así la pelota adquiera la forma “gordita”; o también se puede ayudar

con un plato, pero sin apretar muy fuerte, para que no se convierta en “flaquita”.



Preparación.

Actualmente son entre 55 y 65 kilos diarios de masa los que se consumen entre semana en el local, entre tortillas y gorditas, y los domingos un aproximado de 115-120 kilos de masa.

Esta preparación se coloca sobre el comal de dos a cuatro minutos, dando vuelta para que por sus dos lados adquiera un bonito color dorado y crujiente; acto seguido se retira del fuego y con un cuchillo se le quita “la tapadera”, que es una delgada capa de la masa previamente hecha y que servirá para que se forme un “huequito” donde se podrán poner los siguientes ingredientes.

Por tradición se colocan de dos a tres rajadas de mantequilla, aunque éstas pueden aumentar, a solicitud del cliente; después es el turno del famoso queso de Santa María del Valle, el secreto de esta deliciosa comida y que hace la diferencia de otros lugares que también las preparan.

Y debe ser de ahí el queso, porque si es otro “ni se funde como se debe de fundir, ‘en veces’ se quema o suelta mucho suero, o sea no, nada que ver, y ese queso es muy especial”, comenta la señora Lety.

Con estos ingredientes la gordita está lista para colocarse debajo del asador, donde recibirá un poco de calor para que los ingredientes se mezclen y el queso se funda.

A continuación se retira la gordita del calor y es dividida en cuadritos para que sea fácil comerla; y ahora es Lilia Loza, otra de las hermanas que trabajan en el negocio, que sirve el platillo con frijoles fritos, papas a la francesa, y una ensalada fresca que consta de nopales, julianas de cebolla y rodajas de jitomate, que recrean un hermoso verde, blanco y rojo muy mexicano.



Señora Lety.

La gordita puede llevar carne asada, carne con chile, barbacoa de res o se puede servir sin carne; y también está la opción de fundir la carne junto con el queso o puede ser servida a un lado.

Son entre 20 y 30 kilos diarios de bistec entre semana que se utilizan y en fin de semana aproximadamente 40 kilos.

Estos guisos también se ofrecen en tacos o por órdenes y es una opción más para los clientes.

Y las “tapaderas” no se desechan, también las cocinan de la misma forma que las gorditas, se venden como una propuesta *light* para quienes están “guardando la línea”; “viene siendo una pizza mexicana”, como diría Lilia Loza.

Aunque las gorditas se venden de un tamaño estándar, también puede pedir al mesero que le preparen una de tamaño pequeño para los niños.

Para quienes gustan del picante, se le puede agregar salsa mexicana (jitomate, cebolla, chile serrano y cilantro picados); o también salsa de tomate, y un elemento extra que se sirve al centro de la mesa son totopos.

Para acompañar este platillo mexicano, en Carnes Loza se puede pedir agua fresca de chía con limón, agua de naranja, café de olla, refresco o jugo de naranja.

Al cliente lo que pida

A decir de la señora Reynalda Barajas Barajas, quien comenta ser cliente asidua desde hace 10 años al local de la familia Loza, siempre pide gordita “porque a mí no me gusta la carne y pues prefiero la gordita sin carne, así nada más”.

Reynalda ha tratado de hacer sus propias gorditas pero dice que no le salen igual; “yo pido mi gordita con frijoles y a veces con papitas, pero casi con puro frijolito, ellos ya saben”.

En su experiencia, Leticia Loza explica:

Hay personas que igual me dicen “quítele poquita masa”, pos’ le quito poquita masa y ya quedan un poquito más delgaditas, ¡pero, hay de todo, ¿eh?! [...] ¡Me ha tocado hacer unas gordas así! —comenta sonriente mientras describe el tamaño con las manos—, o sea como si fuera una pizza individual.

Y continúa: “hay un cliente, nomás ya tiene tiempo que no va, que me pide una gordita grande y una chiquita, ¡no sé dónde le cabe tanto!, luego huevos a un lado y poquita carne y jitomate y cebolla”.

Por su parte, Leopoldo Medina, “don Polo”, quien tiene 27 años trabajando para la familia Loza, es el mesero que toma las órdenes de los clientes, y respecto a la preferencia de los comensales al pedir su gordita, dice: “pues depende, hay mucha gente que la pide diferente, unas la quieren con carne, otras sin carne y así, pero todas llevan su mantequilla y su queso, que es el sabor, y el sazón de la patrona”.

El trabajo familiar

En vida de los señores Loza Hernández, pocos eran los empleados externos a la familia que trabajaban con ellos, y a veces les tocaba enfrentar uno de los mayores retos:

[...] cuentan hermanas de mi mamá que sí se les dificultaba establecer orden —explica Diego Loza—, por lo mismo de que a veces veían “informal” el trabajo, porque los únicos responsables eran mi padres y el personal sí era familiar, pero a veces era necesario contratar personal ajeno a la familia, porque sí había dificultad de trabajar entre familia; porque había una confusión de roles, el exceso de confianza a veces confundía si eran familiar en el instante y cuando salían del trabajo, pues mezclaban asuntos del trabajo ya estando en casa.

Todo inició en un local pequeño, y con el tiempo se fue acrecentando:

[...] después mi papá le compró a don Esteban, quitaron la barda y ya se hizo un poquito más grande, después le compro acá, no me acuerdo si era Olivia la del menudo, pero se hizo más grande, luego enfrente. Mi papá era “bien luchón”, es la única herencia que nos ha dejado, el trabajo.

Orgullosamente la señora Lety lo dice así porque por eso se ha mantenido la tradición, por el esfuerzo que hace toda la familia Loza.



Los Hermanos Loza.

Cuando fallecen la señora Concepción y el señor Gerardo, queda a cargo la hija Lucy Loza, quien hace apenas cinco años falleció, y es por eso que los hermanos tomaron la decisión de turnarse la batuta para liderar el negocio; este año es el de la señora Leticia, quien tuvo la fortuna de poder comprar un nuevo local para seguir extendiéndose.

El matrimonio emprendedor dio fruto a siete hijos: Gerardo, Lucy, Lupita, Lili, Jesús, Diego y Leticia; cada hermano pone su sello distintivo a la empresa; algunos han agregado totopos, alguien contrata más personal, y así, cada quien hace la diferencia en el tiempo que le corresponde.

Varios de los hermanos no sólo se dedican al negocio familiar, también han estudiado alguna carrera universitaria y la profesan, pero eso no les ha impedido seguir ayudando, mediante roles y asignación de días.

Don Polo, uno de los trabajadores ajenos a la familia con más tiempo trabajando en el negocio, comenta que el local siempre ha

sido familiar, “nomás yo no, yo soy el abuelito”, entre risas explica que los hijos han respetado mucho la tradición de la forma de preparar los alimentos y de todo lo que sus padres les enseñaron.

La rutina comienza desde las seis de la mañana; el señor Polo abre el local y entre otras tareas, se encarga de preparar los servilleteros, saleros y encender las parrillas; a partir de ese horario van llegando los demás empleados para dividirse las tareas; unos la limpieza, otros pican las verduras para preparar las salsas, alguien más prepara los guisados, se asan chiles, todo se cocina el mismo día; además, hay tres repartidores que pueden hacer servicio a domicilio.

Durante el día la convivencia se torna agradable entre el equipo de trabajo, la señora Lety recuerda que en una ocasión se sentía muy alegre y se puso a cantar, al punto de que contagió a don Polo y los dos siguieron la canción, pero al parecer terminó incomodando a uno de los clientes y tuvieron que seguir cantando en su mente.

Ahora como administradora, la señora Lety trata de festejar el cumpleaños de sus empleados, y de no pasar inadvertidos sus logros y alentarlos también en las áreas de oportunidad que puedan tener, “yo creo que todo mi equipo y Dios son los que me fortalecen y yo me siento muy contenta de estar ahorita al frente”.

Experiencia sensorial

Estimado lector, todos los días a partir de las ocho de la mañana los Loza están listos para recibir a los comensales, para servir desde huevos, chiles rellenos, carnes asadas, taquitos y por supuesto las gorditas, y por la tarde la venta concluye a las cuatro.

Recuerde que en el recorrido gastronómico de la ciudad de Tepatitlán de Morelos, es una visita obligada ir al Mercado Centenario. Aquí queda plasmada la historia de las gorditas hechas

por la familia Loza, quienes fueron los primeros en comercializarlas, pero son más de tres diferentes negocios en el Mercado donde venden este alimento.

No se pierda la oportunidad de probar una mezcla de queso fundido, con el delicioso sabor de la mantequilla derretida y lo sabroso de un bistec.

9

La nieve de las Mayoral

CÁNDIDO GONZÁLEZ PÉREZ

—Yo empecé haciendo bolitas de hielo —dice Lolita—, hacía una así con las manos y las apretaba, les ponía poquita agüita de sabor y ahí van todas las crías por la banqueta sorbiendo y sorbiendo, no'mbre, me la dejaban toda *pegostiada*, al otro día tenía que andar barriendo y trapeando. A veces me preguntan: “¿te acuerdas Lola que nos vendías bolitas de nieve?” Claro que me acuerdo, pero no de la nieve sino de las jodas que me ponían al siguiente día. Después me dio por comprar palitos y hacía el mismo trámite pero en un vasito, ahí le apretaba bien con los dedos el hielo y le ponía su agarradera de palo; las hacía de tres colores, no diferentes, sino que cada paleta llevaba los tres colores, les llamaba mucho la atención y en realidad ése fue el inicio de la venta de nieves. Todavía me quedaron algunos palitos desde esa época, ahí los tengo guardados, los vendía a cinco y a 10 centavos, cuando el dinero valía. Ese sistema lo copié del *Cirol*, un viejito que vendía sus nieves

en un carretón por las calles. Por ese tiempo empezamos con otro negocio que era la venta de gelatinas, con eso duramos como unos ocho años, lo combinamos con otras actividades pero ésa fue otra cosa en la que buscamos la forma de sacar dinerito; todas las mesas de la nieve se llenaban de gelatinas, eso fue como del 75 al 85. Empezamos con la venta de las nieves en 1972, hace ya 46 años, y el mostrador que teníamos desde aquel entonces apenas lo descontinuamos, ya estaba apolillado, estamos estrenando uno nuevo. En realidad quien empezó fue Minín con una mesita aquí enfrente de la casa, pero se fue a trabajar a Estados Unidos y dejó el negocio, entonces nosotras (mi hermana Tere y yo) le seguimos. Teníamos una tienda de abarrotes que atendíamos entre todos, se cerró y le seguimos solamente con la venta de nieves. El local completo que tenemos ahora para la venta de nieve estaba dividido en dos cuando era tienda, porque en la mitad teníamos sillas para que la gente viniera a ver la televisión y la otra mitad era la tienda. Yo le pedí permiso a mi mamá para que me dejara la pieza completa para el negocio de la nieve. Minín ponía una mesita abajo de la banquetta ahí afuera de la casa de mi tío Salvador y ponía una lona para tener sombrita, luego se fue a probar suerte a Estados Unidos y cuando regresó nos dijo: “ya me quitaron mi negocio”. Pues sí, el que se fue a la villa perdió su silla. En un periodo llegamos a tener cenaduría y el negocio de la nieve al mismo tiempo, terminábamos la nieve y empezábamos con la venta de pozole, tamales, tacos dorados, de todo, una cenaduría completa; así estuvimos como 25 años, todavía tengo el pizarrón de lo que vendíamos, el pozole estaba a \$2.50, ya no vale el dinero, eso era de cuando los perros se amarraban con longaniza. La preparación de la nieve la hicimos con las recetas que nos dio don Guadalupe de León, porque él fue el primero que hizo este negocio.

La llegada de don Elías

Don Elías es el padre del clan Mayoral, él llegó a Acatic muy joven por circunstancias lamentables; era originario de Manalisco, una delegación de Yahualica, y su familia tuvo dificultades con otra por una desavenencia sin sentido.



La Familia Mayral de la Torre.

—Todo empezó por una vaquilla —dice Lolita—, eran hasta compadres, que mi abuelito no les quiso vender la dichosa vaquilla, entonces que esos señores, pudientes, les dijeron que sí, que se las tenía que vender por las buenas o por las malas. Por eso empezaron la discordia, mataron a dos de mis tíos y uno de ellos mató a otro de aquella familia. Mi papá tuvo que salir del pueblo y aquí les dio asilo don Abraham González a él y a mi tío el cuate, ellos eran gemelos. En esa familia hubo tres veces cuates: dos hermanas, ellos dos y otros dos varones que se murieron. Esta casa donde siempre hemos vivido era propiedad

de Raúl González, un hijo de don Abraham; mi papá era dueño de una casa que es ahora de la familia Robledo Raygoza, donde tienen una mueblería, entonces mi papá trató con don Abraham y le dejó ésta, entonces se cambiaron para acá y es donde hemos hecho vida todos nosotros. Ya murieron todos —dice, refiriéndose a las causas de la salida de su padre en su pueblo natal—, nadie existe de ese conflicto. Cuando llegaron aquí, cuando el cambalache, estaba nada más ese cuartito y la cocina la hicieron pieza y caballeriza, mi papá la fue cambiando. Lupe mi hermana es la mayor y de ella no sé si nació en esta casa o si fue en otro lado, pero todos los demás aquí nacimos y aquí nos criamos.

”Mi mamá se casó de 22 años y murió de 90 con seis meses; cuando ella murió mi papá ya tenía 30 años de haber muerto, duraron 39 años casados. Mi papá decía que era de Acatic, no decía que era de Manalisco. Mi mamá siempre habló bien de don Abraham porque nos ayudó y nos defendió, hay gente que no lo quiere porque era un hombre poderoso pero mi mamá siempre decía que era muy bueno porque cuando la Cristiada unos soldados lazaron el Cristo Rey que está en el atrio para tumbarlo y él fue y les dijo: “primero me tumban a mí hijos de la fregada”. Dios es el que nos va a juzgar a todos, nosotros podemos decir una cosa o decir la otra, pero el que nos juzga está allá arriba. Don Abraham murió un 12 de diciembre. De eso me acuerdo muy bien, murió en 1962 y yo soy del 53 pero de lo que no me acuerdo es de haberlo visto ninguna ocasión.

—Mi tío Daniel murió muy chico, como de 35 años —dice Tere—, es que le daba duro a la tomadera, su problema fue la cirrosis hepática. Mi papá era de los más chicos, eran gemelos mi tío Daniel y mi papá. Fueron 16 de familia pero muchos murieron de chiquillos. Cuando mis abuelos se referían a lo de haber criado varias veces gemelos, decían: “para que no digan que fue chiripa”. Mis papás se casaron muy jóvenes, mi tío y mi papá

llegaron cuando tenían 15 años y mi mamá se casó de 14, dice la gente que andaban muy empistolados y como siempre andaban trajeados, había gente que pensaba que eran sacerdotes, dice mi papá que hubo ocasiones en que llegaban y le besaban la mano. Muy atejanados.



Teresa y Lolita Mayoral de la Torre.

El negocio del petróleo y de la gasolina

—En aquellos años no era prohibido vender petróleo o gasolina y nosotros vendimos un tiempo —afirma Tere—, a eso nos dedicamos. Era el único lugar que se vendía, el dueño era mi tío Lino y lo trabajó un tiempo pero después nos lo dejó a nosotros como empleados, él siempre fue el dueño. Él traía los viajes y nosotros los vendíamos al menudeo. Se vendía mucho el petróleo, la gasolina muy poca. Se hacían una colas muy largas para la

venta y es que toda la gente tenía lámpara en sus casas, entonces todos los días venían a comprar para llenar sus aparatos, traían sus botecitos de metal cada quien, qué ganas de haber tomado fotos de aquel entonces y haber guardado para acordarse uno de cómo era; era un recipiente de vidrio y arriba una lámpara con una mecha. Así iluminaba la gente sus casas en las noches; se acababa y en la tarde venían a comprar lo de la siguiente noche. Empezó mi papá y luego le dejó el trabajo a mi hermano Elías, y después a Minín.



Teresa Mayoral de la Torre despachando nieve.

—Cuando operaron del corazón a Elías mi hermano, él ya no podía hacer fuerza, entonces me dejó a mí el negocio —dice Minín—, pero cuando abrieron la gasolinera en el crucero, hubo de cerrar aquí. Yo sentía que hasta se burlaban de mí, había quien llegara y me dijera: “véndeme dos litros de gasolina para alcanzar a llegar al crucero, allá está más barata”. Me deshice de todo, vendí aceites y todo lo que sobra, entonces cuando me

preguntaban “¿tienes aceite?” “No, allá en el crucero lo venden más barato”. Llegué a vender cuatro o cinco tambos de gasolina al día, era peligroso, la verdad eso era una bomba y nunca pasó nada. Las puertas eran de madera y quedaban tanto así de altas del suelo, como unos 30 centímetros, y nunca entró un cohete o un buscapiés que pudiera haber hecho una tragedia. Si las puertas hubieran sido de cortina, sería mucho menos el peligro porque la cortina baja hasta el suelo y parejita, pero eran de madera y levantadas del piso. Dios nos cuidó, no cabe duda.

”De un rato a otro se acabó el negocio de la venta de gasolina, metieron la electricidad al pueblo y no se volvió a vender petróleo. En el crucero abrieron una gasolinera y la gente mejor se iba hasta allá para comprar; ya no era negocio. Se empezaron a usar las estufas de gas, porque también la gente prendía el fogón con petróleo, pero principalmente cuando llegó la luz fue cuando se acabó la venta. El señor cura Ramos fue el que metió la electricidad al pueblo, fue como en el año de 1967, por ahí. Estábamos en la primaria cuando pusieron los postes de luz; cuando salíamos de la escuela alguien decía: “que allá están en la esquina de Ángel Jaramillo”, pues allá vamos todos corriendo para ver cómo hacían los agujeros para poner los postes de cemento. Era toda una novedad, y no solamente los niños, la gente grande también se arrimaba y era toda una noticia.

—Pues era igual cuando pasaba una carreta —agrega Lolita—, cuando pasaba una que hacía ruido con las ruedas de madera pero que tenían metal alrededor, salían todas las crías corriendo a subírsele. Se le colgaba uno a la carreta y cuando iban llegando al panteón ya nos bajábamos y nos regresábamos a pie hasta la casa. Así éramos de argüenderos, igual que cuando ponían los postes del alumbrado público. El señor cura Ramos hacía competencias de las carretas mejor adornadas y luego nos llevaban a todos los chiquillos que asistíamos a la doctrina para que nos dieran nuestro pozole, buñuelos, palomitas de maíz que nosotros les decíamos

“chivitas”, entonces era un buen argüende porque iba muchísima gente. Nosotros con el brete del pozole y la gente que adornaba sus carretas para ver a quién le daban el premio de la más bonita. Todo eso lo hacían allá para “las moras”, en el pozo del llano para donde es el terreno de don Silvano González.



Familia Mayoral de la torre, agosto de 1990.

Acatic en esa época era un pueblo oscuro, de todas las casas mandaban a los niños a comprar petróleo para iluminar las casas antes de dormir. En las calles los niños jugaban y se acostumbraban a la falta de luz, pasaba un camión y era todo un acontecimiento ver cómo se iluminaba la calle. Seguramente originado por la pobreza de las familias, se compraba el petróleo a diario, no se guardaba para el uso semanal, se formaban largas colas para llenar un pequeño recipiente y cada día se seguía la rutina. En las tardes se hacía deporte, si a eso se le puede llamar el jugar fútbol en las calles empedradas; se juntaba el grupo que iba a jugar, dos personas jugaban un volado y quien ganaba empezaba

a escoger sus compañeros de equipo, luego el que perdía escogía al segundo, y así se iban terciando hasta agotar la lista. Se ponían dos piedras medidas a pasos y comprobadas por los adversarios para que no hubiera ventaja de nadie. Si se jugaba de apuesta, el partido era como si fuera la final de campeonato, generalmente se jugaba a que el equipo que metiera los primeros cinco goles ganaba. Cuando una pelota pasaba “rozando el marco” las discusiones eran a muerte.

El equipo favorito y sin discusión, era el representativo del pueblo El Huracán; todos los domingos se llenaba el “llanito”, único lugar con porterías de madera de verdad, con tubos, y si el partido lo ameritaba, hasta se le colocaba una red para evitar discusiones de si fue o no fue gol. El equipo se inscribía en una liga regional y un domingo jugaban de locales y al siguiente iban de visitantes a otro pueblo. Cuando salían, mucha gente estaba al pendiente del regreso de la “troca” que los llevaba, no se viajaba en carros, era caro, lo más barato era contratar los servicios de un camión de carga en el que se acomodaba todo el equipo y los pocos que se podían dar el lujo de acompañarlos. Cuando se venía venir el camión, le preguntaban a gritos a alguno de los jugadores que se sentaban arriba en las redilas:

—¿Cómo les fue?

—Ganamos.

La respuesta era siempre la misma: “ganamos”, porque a veces decían “ganamos el partido”, y otras: “ganamos para nuestra casa”, aun y cuando empataran. Había mucha competencia y fanatismo, porque aparte de la lucha libre, la única afición era al fútbol. El “Llanito” se enlodaba fácilmente y los balones de cuero eran muy pesados, en tiempo de lluvias era una verdadera proeza que salieran a jugar. El equipo de Yahualica, Los Gallos, siempre era el favorito y muy difícilmente se les podía ganar. De todas maneras había mucha afición.

El combustible de con las Mayoral servía casi en su mayoría para la iluminación de las casas y para algo muy especial, en dos o tres casas de todo el pueblo había televisiones que funcionaban con un motor a gasolina. Tenían un motor que ubicaban en el corral, lo más alejado posible del aparato porque hacía mucho ruido, lo encendían, conectaban la televisión con un cable, cobraban 20 centavos a los espectadores para recuperar el costo del combustible y a disfrutar sentados en el suelo porque no había casa en el pueblo con una cantidad de sillas suficientes para sentar al nutrido público. Los martes eran sagrados porque se saturaban las casas para ver la lucha libre, era un jolgorio que se alcanzaba a opacar cuando era la hora de la salida, porque se oscurecía todo y algunos tenían que pasar cerca del atrio para ir a sus casas y ahí había tumbas; entonces: a rezar, a cerrar los ojos o a correr; y en ocasiones a las tres cosas al mismo tiempo. El siguiente martes, el mismo recorrido, a jugar trompo o canicas fuera de la casa donde tenían la televisión, se hacía hora de que la encendieran, a pagar el veinte, a escoger un buen lugar y a esperar la lucha libre. Y al salir, a correr.

Además de que no había electricidad, tampoco agua corriente en las casas. El señor cura Ramos fue un héroe porque él encabezó los trabajos tanto para la electrificación como para llevar agua entubada del Bordo del Carricillo a la población. La gente era muy apática y necesitaba de espíritus creadores, entonces en las misas del domingo organizaba lo que él llamaba “las faenas”, que el lunes le toca a los de Las Paredes, que el martes a los de La Cofradía, que el miércoles a los Del Sauz y así respectivamente. La mayoría de los pobladores vivía en los ranchos y llegaba los domingos a misa y a comprar lo necesario para la semana; entonces don Miguel Ramos se dio a la tarea de convencer primero a los más reacios y luego de forma abierta en el púlpito a estimular a todos. Sus propuestas fueron exitosas y en pocos meses fue posible ver una transformación importante en

el pueblo, con la introducción de la electricidad todas las casas fueron cambiando totalmente. El agua entubada fue un éxito también porque ya no era necesario acarrear el líquido de los pozos para el uso doméstico y para dar de beber a los animales. Ahora sí, el rancho se convirtió en pueblito. Se dejó de consumir el petróleo de con las Mayoral, desapareció el cinito de la Coca y el cine Roma fue perdiendo atracción, ahora las películas se veían en las casas, y de haber tres con televisión, se pasó a muchas decenas. Inclusive, las novelas enseñaban ahora mucho más que las películas prohibidas con clasificación B, que aparte de besos y balazos, no había razón para censurarlas.

Otro espacio donde se notó el cambio, fue en la celebración de las Fiestas de la Candelaria, ya que antes la única luz que había en la plaza era la de los puestos de venta de artesanías, de churros, de renta de carabinas para el tiro al blanco o del negocio de la lotería. Ahora había lámparas en cada esquina de la plaza, en todas las casas alrededor y en el templo, en la torre, ahora se veía desde lejos. La rueda de la fortuna dejó de utilizar un motor de camión para hacerla girar, todo era con electricidad, incluso apareció el servicio de dedicar canciones para la novia, para la Virgen de la Candelaria o en forma de burla, para el homosexual más conocido de parte de un supuesto e ignorado admirador.

En las casas se fueron comprando lavadoras eléctricas, licuadoras, bombas para el agua, utensilios para todos los usos y generalmente a crédito. Un año después de la introducción de la electricidad se inauguraron las Olimpiadas en México y aparecieron las televisiones a color, ahora sí, la mayoría de las casas contaba con una. Se entró de lleno a la modernidad.

La tienda

—Duramos solamente tres años con la tienda —relata Lolita—, quebramos, todos estábamos chicos y entrábamos y pepenábamos lo que había, así pues no era negocio. Primero tuvimos la tienda en la esquina de con don Chema Rubio, donde el señor vendía mangos de la barranca, luego le rentó un tiempo a mi papá para nuestro negocio y después la cambiaron aquí a la casa. Mi tío Lino le traía de Guadalajara su mercancía y ella vendía pues de a poquito pero nosotros éramos nueve y agarrábamos lo que se nos antojaba; se acabó el negocio. Mi mamá empezó a vender terreno y terreno hasta que dijo “no, nos vamos a quedar sin nada, mejor quitamos la tienda”. Dice el dicho: “negocio que no deja, quítalo”. A mí de todos los negocios que pensábamos se pudieran poner, nunca me gustó el de venta de abarrotes, le decía a mi mamá “te ayudo en lo que quieras, pero no se te ocurra poner tienda”.



La nevería de las Mayoral.

—En ese tiempo toda la gente pedía fiado —dice Tere—, al final nos quedamos con un listonón de deudores y de plano le dije a Lolita “pues ya rómpelo, ¿para qué guardamos angustias?” Eran puros corajes. Era bueno poner esa lista de deudores en las fotos que se van a poner en el libro, pero ya no existe, se rompió y se tiraron los pedazos. Ahora ya nadie pide fiado, en ese tiempo era costumbre, mucha gente pedía fiado. Ahora cuando nos dicen en las nieves “ahí le apuntas”, pues no, no se puede porque es barra de hielo, luego se borra. Son negocios chicos, no se puede; en estas tiendas nuevas, grandes que han abierto, si alguien pide fiado les piden muchos requisitos. Hay gente que prestaba antes y si no le pagaban, les cobraban con abogado y con más recargos, pero sólo la gente pudiente, uno no, nosotros nos quedamos con la lista nada más.

Todo es natural

—Todo lo preparamos en forma natural —dice Lolita—, la única que es diferente es la de leche, a esa primero hay que hervirla, pero de todas las demás son frutas y las preparamos naturales. Hay de vainilla, coco, nuez, piña, fresa, limón guayaba, jamaica, tamarindo y arrayán. A la gente le gusta porque son frescas. Las hacemos al natural y crudo. Por ejemplo, la que venden en el Parque Morelos en Guadalajara es hervida. Ésa no tan fácil se echa a perder, es como la que hacía José de Reyes, el que vendía en los locales que estaban debajo del quiosco, es muy espesa. Había quien me decía: “¿por qué no vendes nieve de la que hacen en el Parque Morelos?” “No, si así no me queda casi nada, todavía ir a comprarla hasta allá”, yo me los vacilaba. Ya hay gente aquí que vende de esa igual a la que venden en el Parque Morelos. José de Reyes vendía de esa pero la cena que hacía era la mejor, yo no fallaba cada ocho días a las tostadas, los sándwiches; cuando

está uno niño, todo se le hace bueno. Me acuerdo de los lonches que hacía en tiras de pan de agua.

—El hielo siempre lo hemos traído de donde mismo —dice Minín—, de la fábrica que está en Tepatitlán a una cuadra del mercado hacia la salida, después de una ferretería. Hace más de 40 años que somos clientes del señor del hielo. Yo creo que don Guadalupe de León también ahí le compraba antes que nosotros, porque cuando empecé con ese negocio, le compraba el hielo a don Guadalupe aquí mismo, pero luego ya iba yo a Tepatitlán y traía lo que se iba a necesitar. Duramos como unos cuatro años comprándole el hielo a don Guadalupe pero ya después nos cambiamos con el señor de Tepatitlán. Duramos un poco tiempo vendiendo al mismo tiempo don Guadalupe y nosotros, pero luego ellos ya dejaron de vender y nos quedamos nosotros solos con la clientela.

—La venta —según Tere— es de mediados de febrero a mediados de junio, dependiendo del clima, puede ser poquito antes, puede ser poquito después, pero son cuatro meses la venta de nieve. A veces se viene el agua más pronto y se acaba la venta de nieve. Minín empezó solo pero nosotros no podemos solas con el negocio, luego contratamos a tres o cuatro empleadas, es pesado. Son cuatro meses pero de mucho trabajo, le damos trabajo a la gente y ganamos para todos aunque sea de a poquito.

—Cuando se acaba el negocio, la hacemos de pintoras, de lo que se pueda —afirma Lolita—, tenemos que hacer algo para mantenernos. A veces le digo a Teresa: “¿no tienes nada que hacer?” “Pues que no”, bueno, entonces vamos a visitar algún enfermo, pero no nos quedamos sin hacer nada. Al contrario de como decía mi tío José: “¿Qué haces en las mañanas?” “Nada”, “¿Y en las tardes?” “Nomás descanso”.

El trompo Shazam

—En el juego del trompo yo era el mero chingón, no me ganaba nadie —dice Minín—, todavía tengo el Shazam, así se llama el trompo. Cuando yo llegaba todos se retiraban porque no se me rebelaban, si no, les hacía un partidero de trompos. “Llegó el Shazam, junten sus trompos”, decían. Mantengo recuerdos bonitos, ahí está guardado, era muy sedita, una chulada de trompo. Esta silla es más o menos como el Shazam, era de Rigoberto de la Torre, cuando fracasó, vendió todas sus cosas, nosotros compramos esa silla que tiene como 50 años, es una mecedora de las que hacían para que sirvieran toda la vida. Le embargó el banco todo lo de la casa y Lolita compró la silla. Acabó con rancho, con pasturería, con casa, con todo. El señor cura cada domingo decía en misa: “Agradecemos a fulano y zutano por el apoyo que dieron para la construcción del templo nuevo”, y nunca dejó de mencionar a don Rigoberto de la Torre porque siempre fue muy dadivoso para las obras de la iglesia. Dios lo debe tener allá porque siempre ayudó mucho a la gente. Yo trabajé en la pasturería con él como dos años y siempre traía a sus trabajadores aquí a los chocomiles, les decía “pidan algo, ándenle, pidan nieve, pidan chocomiles, lo que quieran” y había uno que le decían chico, muy calmadito, le decía Rigoberto: “¿tú qué vas a pedir?” Yo un cho-co-mil” con mucha calma, y él le decía: “¡pídale pero con güevos!”, “entonces con dos güevos”.

El cine Roma

En los años previos al inicio del negocio de las nieves de con las Mayoral, la única diversión que había en el pueblo, a no ser que fueran las Fiestas de la Candelaria, era el cine Roma. Los sábados por la noche había una función y el domingo por la

mañana una matinée. Las películas eran catalogadas como A, B o C, de acuerdo con qué tipo de público podía verlas; en el templo se exhibía un letrero con el nombre de la película y su clasificación, si eran B o C, no deberíamos de verlas porque era pecado, pero venial, entonces sí valía la pena ir a pecar y luego a empatar en la confesión, era mucha la atracción del cine. Las películas, con guiones parecidos siempre, pero nunca se dejaba de asistir: siempre el muchacho bueno del rancho que cantaba y enamoraba a las muchachas bonitas, el mejor para disparar y el que terminaba con matar a los malos. Generalmente llegaba el artista estelar a la cantina y los malos, con sombreros negros y más de alguno de ellos con una cicatriz grande en la cara, pedían un trago y decían de forma desafiante: “sírvenme un tequila y al señorito sírvele un vaso de leche”, ja, ja, ja, reían sus cómplices, luego, por el motivo más insignificante, le tiraban una guantada, se agachaba y respondía con una más fuerte que tiraba al suelo a uno de gorra negra; uno de los otros sacaba la pistola y el bueno, más rápido, se lo sonaba en defensa propia, y si era Rodolfo de Anda, hasta con la zurda. Pum, pum, pum, mucha bala, caían varios y el de la tejana blanca ni siquiera se alteraban sus pulsaciones, se los echaba a todos. Las muchachas en el cine aplaudían: “ándeles, tenga”. Invariablemente herían al bueno, pero siempre en el hombro del brazo izquierdo, es decir, el que hacía menos falta para pelear (claro, si era Rodolfo de Anda, el hombro derecho). “¿Te hirieron?” “No, solamente fue un rasguño”. Luego iban y le avisaban al líder de los malos, frecuentemente era Carlos López Moctezuma que levantaba una ceja y con ojos de malero decía: “Ese rancho tiene que ser mío, por las buenas ¡o por las malas!” El papá de la muchacha bonita era rico pero indefenso, ahí es donde entraba el Águila Negra y rescataba todo lo que se tenía que rescatar y ponía en su lugar a todos los que tenían que ser castigados.

Las películas cambiaban de nombre pero seguían el mismo guión y representaban un manjar para las almas del pueblo que necesitaban algo diferente. Las canciones eran diferentes pero los actores casi siempre los mismos y los resultados también. Otra posibilidad era que la Coca o la Pepsi trajeran “cinito”, en esos casos podían ser caricaturas. Con el motor de la camioneta, igual que las televisiones para ver la lucha libre, pasaban películas de Disney y el público se sentaba en el empedrado frente a la Presidencia Municipal; si pasaba algún camión, se ganaba una rechifla porque hacía mover de sus lugares a los espectadores y además los dejaba encandilados. Si llovía, mala suerte, no había cine. Y al terminar la película, empezaban las rifas de regalos: un vaso, un destapador, un llavero, y al final, una pelota. El premio mayor era muy codiciado porque no cualquiera contaba con la fortuna de tener una pelota para armar los equipos para jugar en las calles empedradas. Las pelotas de la Coca eran buenas pero ya ponchadas, así llenas de aire rebotaban mucho en las piedras, desinfladas era más fácil manejarlas.

Después de un buen partido, a principios de los años setenta un manjar de reyes era tomarse una nieve de con las Mayoral, todavía sudando y si había suerte, pagando con la ganancia del partido de apuesta, se pedía primero un agua de piña y luego una nieve grande de leche con jamaica y al terminar, hasta una jericalla (un postre de leche que no aparece en el diccionario). O por lo menos, si era de mañana en domingo, bien caía una nieve después de la matinée en el cine Roma (“venga al cine Roma aunque mañana no coma, decía el *cácaro* José Moya).

10 “Lonchería Villa” de San Juan de los Lagos. O a falta de amor, unos buenos lonches, por favor

HUGO MEDRANO HERNÁNDEZ
RUTILO TOMÁS REA BECERRA

*Se comieron la torta antes del recreo.
¡Claaaro! No se pudieron aguantar
porque era una torta de Villa.*

Anónimo

La historia nos dice que “Lonchería Villa” es uno de los lugares más emblemáticos a los que necesariamente hay que llegar, después de hacer la visita a la Virgen de la Inmaculada Concepción de San Juan de los Lagos, Jalisco. Y no sólo es importante desayunar, comer y cenar allí porque hay que recargar baterías en algún momento del día, sino porque es donde se prepara uno de los manjares más deliciosos de toda la región de los Altos: lonches estilo San Juan. ¡Únicos! Incluso se podría decir, sin exagerar ni alardear para nada, que ahí fue donde se inventó ese dicho que reza: “cada niño trae su torta bajo el brazo”.

Pero, ¿qué tienen estos lonches que son los más conocidos, buscados, solicitados y mentados en la región alteña? ¿Qué es lo que los hace

ser únicos y frecuentados por nacionales y extranjeros? ¿A qué saben estos lonches que hacen que sean buscados mañana, tarde y noche en aquellos lares? ¿Cuál es la receta secreta que ha hecho de ellos toda una tradición gastronómica? ¿Por qué frente a un lonche de éstos nadie se hace de la boca chiquita? O mejor dicho, ¿por qué a todos se nos hace agua la boca? ¿Por qué los lonches y tortas se venden como si fuera pan caliente, sabiendo que están hechos de virote artesanal? ¿El sazón y sabor de estos lonches depende de las manos, clima o receta familiar o de las emociones, corazón o estado de ánimo de quien los prepara? ¿Cómo, cuándo y por qué cada hora de pensar sólo en comer estos lonches es el mejor pensamiento que se puede tener durante el día? ¿Qué tienen estos lonches que los antojadizos comensales sueñan durante semanas con su sabor y consistencia hechos a la medida de sus paladares? Pero ¿qué tienen estos lonches, tortas, tacos, sándwiches y tostadas que miles de personas los busquen y frecuenten como una tradición al estilo Veracruz con su “Café de la Parroquia” o los panecillos de “Patisserie de Belén” en Lisboa, Portugal? O ¿por qué también hacen enormes filas en los “Tacos Providencia” de Guadalajara o los “Helados de Coppelia” en La Habana, Cuba, a la espera de una deliciosa taquiza y un frío antojo que sólo se puede disfrutar ahí? O ¿por qué en los “Lonches Amparito”, de Guadalajara, hacían enormes filas como hoy las hacen en el “Restaurante Signature”, en la torre de John Hancock, de Chicago? Y ¿por qué la “Fonda de las Güeras de Villa”, en Tlaquepaque, tiene sus enormes filas de comensales a la puerta de su local desde temprano todas las noches?

¿Por qué también después de comer aquí con Villa a uno se le antoja seguir haciendo la revolución gustativa y *antojativa* con una cocada, un jamoncillo, rompopo, ate, alfajor, fruta cristalizada, rollo de guayaba o hasta un *choco-milk* de cajeta, porque el postre es la respuesta sin importar cuál sea la pregunta? O ¿por qué a esto de comer y disfrutar postres de San Juan se le

llama la *séptima estación*? ¿Por qué comer aquí es estar siempre de manteles largos e imaginar que el pan nuestro de cada día es un lonche, una torta, una tostada o un taco que, después de trabajar o peregrinar, uno lo merecía? ¿Por qué en este santo lugar de los Altos de Jalisco donde se viene a rezar también se combina y sincretiza lo místico con lo gastronómico y tranquilamente y sin problemas se dice "Padre nuestro, qué bueno está esto" y "Ave María, yo no quería"?

Las respuestas a todas estas preguntas están en ir a los lonches de Villa en San Juan y sentarse (o pararse) valientemente y esperar con una paciencia infinita a que lo atiendan y que en algún momento (que parece eterno, pero no lo es) le pregunten: "¿Qué va a querer?" Y después de esta pregunta vienen todas las demás preguntas por añadidura porque un buen lonche siempre va acompañado de una buena guarnición: ¿con chile (mucho, poquito, nada), con cebolla, aguacate (mucho, poquito, nada), queso, nopalitos en vinagre? ¿Qué número de paquete va a querer? ¿Agua fresca o refresco? De agua fresca tenemos de jamaica y de horchata. De refrescos tenemos Coca, Fanta, Sprite y Manzana Lift. Cerveza no tenemos. Y ahí está listo el *Güero* para atenderlo, con su buen carácter y buen modo, moviendo sus manos como si no fueran dos sino cuatro, seis u ocho, dependiendo de la presión del tamaño de la fila que haya. Y ahí está él para lo que usted guste y mande en cuanto a lonches, tortas, tostadas, sándwiches y taquitos se le antojen y le apetezcan. Ya sean para aquí o para llevar, los lonches de Villa son los que están ahí en los portales de San Juan de los Lagos esperando que llegues y saborees una de las comidas que más te acercan al cielo. Se podría decir que, sin lugar a dudas, es casi una experiencia religiosa y celestialmente culinaria ya que los lugareños que migran al norte y se quedan por buen rato por allá, cuentan que tienen visiones oníricas y vienen volando a disfrutar de la famosa mexicana *vitamina t*: tortas, tacos, tostadas y tamales.

Para los que son neófitos en el arte de la excursión en gastronomía no saben de lo que se están perdiendo al no ir a San Juan de los Lagos y disfrutar de toda su gastronomía tradicional. De hecho, deben saber que hay una gran variedad y abundancia de locales y negocios de lonches y tortas por toda la ciudad, pero los que tienen historia y tradición son los que se hacen y consumen a lo largo de los portales, los que están a un costado de la Catedral y Basílica de la Virgen de la Inmaculada Concepción. En esos portales de cantera sostenidos por vetustas columnas toscanas están los lonches de Villa, esperando que lleguen los comensales y rompan la dieta de una vez por todas y que sepan que el amor más sincero que hay en el mundo es el amor a la comida. ¿Y la dieta? Bien gracias, porque la mandas al carajo porque ciertamente el *whatsapp* dice que estás *en línea*. Y de pronto, por arte de magia, en un abrir y cerrar de ojos, estás sentado en los deliciosos lonches de Villa esperando que te atiendan.

Mauro, ¿qué comes que adivinas?

El joven Mauro de Jesús Guillén Arriaga (joven porque aún tiene 32 años, pues), nacido en su viejo San Juan (donde tantos sueños forjó en sus noches de infancia), es quien ha dado continuidad a la tradición de los “Lonches Villa”. Él es quien decidió por convicción y tradición familiar darle seguimiento al negocio que heredó de su mamá, doña Socorro Arriaga Zamora; y desde hace 14 años es el responsable del sabor e higiene de la herencia gastronómica. Él asevera que “cuida mucho la calidad, trata de mejorar cada día más el servicio, pero más que nada la atención al cliente”. Afirmo que él es la tercera generación que está dando seguimiento a la tradición familiar iniciada por don Isidoro Padilla, tío abuelo de su mamá. Aunque hubo un tiempo en que él, don Isidoro, ya no pudo atenderlo y el negocio se lo traspasó a unos conocidos del

fundador, y posteriormente, ellos se lo traspasaron a doña Socorro para que siguiera con el negocio familiar.



Don Isidoro Padilla en su "Lonchería Villa", ca. 1948.

Reconoce que él, Mauro, es la tercera generación que está al pendiente y cargo de la administración del negocio, pero está feliz y tranquilo porque ya tiene herederos que le van a dar continuidad a la historia y tradición del sabor que tantos clientes, amigos y satisfacciones les ha dado. Porque estar al frente de este local que por todo el centro de San Juan emana y esparce un rico aroma que llega a la nariz de los peregrinos, romeros, lugareños y viajeros para reconfortarles con sus bálsamos alcanzables, implica mucha responsabilidad. Sí, su lonchería esparce ese olor y sabor que emana certidumbres y certezas de que han llegado al segundo santuario más grande de México (el primero es el de la Virgen de Guadalupe, en Tepeyac, en la Ciudad de México). Él afirma que los peregrinos mismos dicen: "Primero, la Virgen,

luego los lonches y después mi postre, mi dulce”. Porque allá en el horizonte céntrico de San Juan lo que más se ve son lonches, dulces, tortas y elotes listos para disfrutarlos, porque como dicen por aquellos rumbos: “fiesta sin comida, no es fiesta ni visita cumplida”. Por eso, Mauro y la compañía Villa tienen la creencia de que a los visitantes se les debe atender de la mejor manera posible para que se vayan con una buena impresión del lugar y que, además, piensen en regresar pronto y que no sean como el apóstol 13: que come y desaparece. Él tiene la firme convicción de que entregando productos y servicios de buena calidad es garantía de que los visitantes estarán contentos y felices con lo que reciben y que recomienden visitar ese destino religioso y gastronómico como uno de los lugares a visitar antes de que se mueran o cuando les dé mucha hambre.

Es decir, después de haber probado las deliciosas tortas ahogadas *estilo Villa* uno se queda con el antojo de más y con el bigotote rojo de salsas picantes y de jitomate. O también pueden ser un bigote blanco de la deliciosa crema con que vienen preparadas las tortas, lonches y tostadas de Villa. Hay clientes que van a la lonchería desde hace mucho tiempo y lo que han hecho es heredar la tradición porque llevan a sus hijos y nietos para que disfruten los lonches de Villa, y “la única forma de agradecerles su fidelidad es dándoles un buen servicio”, reitera Mauricio.

Ubicado a un costado de la Basílica de San Juan de los Lagos, en los portales de la esquina de El Parián, el puesto de “Lonchería Villa” siempre ha sido fiel a su tradición y ahí ha estado como un guardia suizo en los portales desde hace 72 años; desde 1947, para ser exactos. Sí. Existe una hermosa foto antigua en la que se ve el puesto de la lonchería que va emergiendo entre la bruma como una columna más grande del portal en el que está instalado el negocio. Al fondo se ve la entrada lateral al santuario de la Virgen y tres poderosas columnas toscanas forman los hermosos arcos biselados. Luego, con una mirada más atenta, se ve cerrado,

descansando, el puesto como una capilla, como una ermita, en espera de sus fieles seguidores. Sí, ahí se ve la imagen como el único puesto bien puesto aun sin ningún anuncio o letrero de ningún tipo. Ahí está el puesto que vende lonches, tacos, tortas, tostadas y sándwiches para el desayuno, comida y cena desde hace más de siete décadas.



La “Lonchería Villa” de San Juan de los Lagos, ca. 1949.

“Lonchería Villa” es la *sexta estación* que hay que visitar en San Juan de los Lagos. (Hay que aclarar que las otras cinco *estaciones* están en el Santuario de la Virgen y que son: la primera es el pasillo al lado de la Colecturía, donde se encuentra el mural donde se cuenta la historia de la llegada de la Virgen al pueblo de San Juan Bautista de Mezquititlán en 1542, obra de Mario Morgado; la segunda es la Capilla del Santísimo, adjunta a la nave principal; la tercera es el atrio de la Basílica; la cuarta es la Sala Penitencial;

y la quinta es el llamado Cuartito de los Milagros, el cual está lleno de exvotos y agradecimientos a la Virgen.) Así pues, hay que visitar la lonchería y sentarse (o también parado, que es lo más común) a disfrutar del paisaje y espectáculo de la dinámica humana que va y viene, que sube y baja, que entra y sale, que se para y se sienta, que camina y se detiene, que ve, huele, prueba y come: ¡huumm, yomi, ñam, ñam, ñam!

Mauro asegura que el nombre de Villa surgió porque don Isidoro Padilla, uno de los encargados de la defensa del pueblo durante la Guerra Cristera, andaba vestido como *Pancho* Villa; es decir, traía toda su vestimenta y ajuar del revolucionario norteño, pero sobre todo el famoso bigote del *Centauro del Norte*. Según Mauro, don Isidoro “era mucho de andar en los palenques y jugadas de la región, era muy bragado. La gente le decía Villa, Villa, Villa, y así se le quedó. En realidad fue más conocido por Villa que por Isidoro”. Estamos hablando de esto, cuando me muestra una foto color sepia donde se ve al fundador, todo bigotón, preparando un lonche o algo de comida, y como telón de fondo se ven los refrescos y cervezas que se vendían en esa época.

Asegura que el pasado día de la Candelaria es una fecha en que llega mucha gente, mucha, y que esos días:

A nosotros nos fue muy bien, bendito Dios y a la Virgen, nos fue muy bien. Sí es muchísima gente la que entra, aunque se escuchan comentarios que cada vez es menos la gente que viene, pero yo sigo viendo igual o hasta más. A lo mejor porque antes se juntaba toda la gente un uno o dos días, el uno y el dos de febrero y ya, pero ahora para nosotros se extiende más días. Lo que es la Candelaria para nosotros es más tranquilo. En esos días regalamos comida para los peregrinos que ya vienen caminando desde hace días y toda esa gente viene cansada, gastada, no trae dinero y aquí los apoyamos.

Y lo dice como adivinando que la generosidad de “quien comparte su comida, no está solo en la vida”.

El 2 de febrero, día de la Candelaria, es el día más grande de las fiestas patronales de San Juan de los Lagos. Es el día mayor, de más trajín, porque es el día en que hay más danzas y peregrinaciones para visitar a la Virgen. Todo el año hay peregrinaciones, pero ese día es cuando hay más turismo religioso; es cuando los hoteles de aquí de San Juan y de los alrededores están a tope. Es el día que se le baila, canta y reza a la Virgen durante todo el día, así que se oyen tambores, chirimías, cascabeles, sonajas, zapateados, plumajes, coloridas vestimentas, disfraces de *viejos* de la danza, monos, castillos, luces de bengala, cohetes, bombas, toritos, luces tecno, música, gritos, aplausos, risas y carcajadas por aquí y por allá durante todo el día; peregrinaciones, gente y fieles; más gente y más fieles; cada vez más gente y más fieles; "Las mañanitas" por todos lados, mariachis, grupos, cuartetos, tríos, duetos y solistas; flores, perfumes, alfombras de pétalos, arcos; vivas a la Virgen, vivas a Cristo Rey, bendiciones, sahumeros, elevaciones, aplausos; guardias, honores, seminaristas, uniformes, disciplina y orden por un lado, y relajo y desorden por otro; besos a la Virgen, a la Basílica y al viento mensajero; ciclistas, maratonistas, atletas y corredores infantiles, juveniles y veteranos; testigos mudos, visuales y sonoros por todos lados; amores, sollozos, llantos, risas, suspiros, nostalgias, bandas de guerra, luces, sonidos y colores. Todo está aquí y ahora. Todo hace las delicias, el disfrute, de chicos y grandes. ¡Una experiencia increíble!

Ese día es cuando el turismo religioso está a todo lo que da, ya que no cabe ni una aguja en la plaza central ni en el atrio. (El 2 de febrero es a San Juan de los Lagos lo que es el 12 de diciembre a la Virgen de Guadalupe.) Es día cuando la hermosa Basílica de cantera rosa está en todo su esplendor para recibir a todos sus fieles locales y fuereños que arriban para honrarla y festejarla. Este día es cuando la fiesta está en su máximo esplendor en el sentido de alegrías y emociones fuertes por todos lados para los

comercios, el clero, los lugareños, protección civil y otras autoridades de los tres niveles de gobierno.

Sí, en esa tierra de la gran María Izquierdo (1902-1955), ese día flotan en el aire todos los colores, olores y sabores que se pueden ver en sus pinturas; ahí se puede ver y apreciar en vivo la fuente de inspiración para desarrollar su magnífica obra pictórica. Aquí es el lugar donde la exquisita pintora se inspiró para pintar circos, altares, bodegones, caballos, naturaleza muerta, mujeres, retratos, autorretratos, paisajes y las infaltables sogas. En este lugar fue donde ella encontró a las musas (¿o las musas la encontraron a ella?) que la guiaron por los pinceles, paños, óleos y acuarelas que estaría elaborando durante toda su vida.

Este 2 de febrero es cuando se aprecia en todo su esplendor la fusión de lo humano, lo místico, lo religioso, en una palabra: fe. Ese día San Juan de los Lagos es el centro del mundo y del universo; es el punto de reunión de los peregrinos que vienen del norte, sur, este y oeste; es el punto de reunión de quienes vienen a pedir milagros y dar las gracias por favores recibidos. Este lugar es el Aleph de la gente cuya fe mueve montañas, ríos, cielos y mares.

Pero no todo es pan comido, porque en cuanto a los peregrinos nacionales que vienen de más lejos, son los peregrinos de “Tepito, desde donde vienen muchos grupos que duran un mes en llegar. Salen exactamente el 2 de enero y llegan el primero de febrero”, asegura Mauro. En cuanto a los peregrinos que vienen desde Estados Unidos, Canadá y más allá, ésta es sólo una de tres temporadas en que vienen a dar gracias los peregrinos migrantes. Sin embargo, Mauro asegura que cuando vienen más peregrinos y visitantes es en “diciembre y julio porque son las vacaciones de allá y son las temporadas en que vienen más gente de allá. Por tradición, todos los *norteños* de los municipios que nos rodean, San Miguel, Jalos, Arandas, Tepa, Lagos de Moreno, vienen a dar gracias a la Virgencita”.

Chiquito pero picoso

El puesto es chiquito pero picoso, porque se puede decir que Mauro vende lo mismo que muchos otros puestos a su alrededor, pero la diferencia está en el servicio y atención al cliente, por eso ha tomado muchos cursos de capacitación de atención al cliente porque él considera que la clave de un negocio que tiene éxito es gracias a que cuida a su clientela. Porque no sólo se prepara él en atención al cliente sino también a su personal. Porque su

[...] objetivo es abrir una cadena de loncherías en la región de los Altos para darle renombre y prestigio a la lonchería, para dar más empleo. Es un sueño, un objetivo muy profundo, muy grande, que quiero lograr, que quiero hacer y en eso estoy trabajando. Espero lograrlo y dejarles a mis hijos el legado de la "Lonchería Villa", para que se vayan enamorando y empapando de todo esto; que vayan reconociendo este hermoso negocio.

De hecho, en la entrevista señala que "prefiere perder dinero a perder un cliente, porque el dinero lo puedes recuperar, pero a un cliente, ¿cómo y cuándo?", se pregunta. Él es un joven de la iniciativa privada que tiene muy bien definido y claro su proyecto empresarial, ya que su visión emprendedora lo está llevando a imponerse metas cada vez más ambiciosas en el sentido de crecimiento y mejora de su negocio.

Él tiene una hermana, Evangelina Guillén Arriaga, en Los Ángeles, California, donde "ella tiene un restaurante que se llama 'Las Margaritas', donde vende comida estilo San Juan. Ahí vende, desde hace 14 años, tortas, lonches, tacos dorados, pero también mete más cosas de comida como menudo, sopes, pozole, y le va bien y ha salido adelante para hacer algo, bendito Dios". Aclara que ese negocio lo inició con la ayuda de su esposo, a quien convenció de que se saliera de la empresa porque "al rato te vas a hacer viejo y te van a decir *thank you, good bye*", le

dijo Evangelina a su esposo. Así que lo convenció y motivó para que empezaran el *business* de comida mexicana estilo San Juan. Mauro afirma que su hermana siempre fue una gran comerciante en San Juan de los Lagos y que le gusta mucho andar aquí y allá buscando la manera de hacer dinerito.

Por otro lado, Mauro afirma que su hermano mayor, Antonio Guillén Arriaga, fue el administrador de la lonchería durante 13 años, pero también se independizó y puso su propio negocio ahí mismo en los portales. Su negocio se llama “Lonchería Villa del Cacique”, donde él tiene su propia receta, sus propias ideas y conceptos de la lonchería, así como de atención al cliente y el servicio.

Otra hermana que está vinculada al negocio de la comida es Lupita Guillén Arriaga. Ella está en Zacatecas, donde tiene un negocio de birria (nada de lonches, tortas ni tostadas). Y ese negocio de la birria lo heredó de su mamá Socorro porque ella antes de dedicarse a los lonches, la mamá se dedicaba a hacer birria, y ese gusto materno se lo heredó a Lupita, quien se casó y se fue a vivir a tierras zacatecanas donde ha estado vendiendo su rica birria estilo San Juan. Viene a visitarlos a San Juan de vez en cuando y aquí es donde la mamá le da consejos y recetas de cómo mejorar el producto y el servicio.

La vida es como un buen lonche: ponle de todo

La modernidad le exige actualización, sobre todo en el servicio y la atención al cliente, de tal manera que ya tienen servicio a domicilio. Mauro ya se dio cuenta de que el arte y la técnica de un buen servicio al cliente está en dejarlo satisfecho al cien por ciento y a la primera. El servicio lo da a través de *whatsapp* y celular, por lo pronto, porque ya está trabajando en una página de Internet donde la clientela también va a poder solicitar sus lonches, tortas, tostadas, sándwiches y tacos por plataforma. Me

muestra el menú digitalizado donde se pueden ver los diferentes paquetes y ofertas de su lonchería. En el menú se pueden ver los diferentes tipos de paquetes que hay de lonches, tortas, tostadas, sándwiches y tacos. Todo se antoja (en este momento recuerdo que hace mucho tiempo un viejo amigo me dio dos consejos sobre el hambre y la comida: "nunca vayas a una fiesta con hambre porque te vas a ver muy *tragón*; ni tampoco vayas hambriento a surtir tu despensa porque se te va antojar todo y eso no es bueno y quieres probar de todo").

El joven Mauro ha creado el lema y eslogan de su negocio: "¡Sabor que recuerda!" Pero ¿qué recuerda ese sabor? Recuerda el sabor de los buenos tiempos, el sabor de los lugares bonitos, de los buenos momentos que se disfrutaban cuando se está ante una buena comida con una buena compañía, se recuerda un buen manjar, un buen antojo; un buen recuerdo de estar en San Juan de los Lagos y disfrutar lo que nos da la vida en ese momento. Ése es el sabor que siempre se recuerda. Y esas palabras se llevan muy adentro del corazón y del estómago, para que tenga un buen sabor de boca y que llegue la multiplicación de los panes y de las tortas porque en esos días de fiesta vende hasta 80 kilos de lomo y pierna de cerdo. En esos días de fiesta contrata a más gente y, como no caben en el puesto, se quedan en casa de él, donde la producción de lonches se hace al por mayor y los llevan al puesto porque llega la gente nomás ordena y ordena: "piden, 10, 20, 30 lonches para llevar y ahí están frescos, recién hechos y a la mano, sin ningún problema", aclara Mauro.

De hecho, asevera que para hacer un buen lonche la receta secreta está en cocer la carne con sus especias precisas, la sal bien medida y pesada, pero sobre todo el tiempo de la cocción porque "si les das menos tiempo la carne sale cruda y desabrida; y si la dejas más tiempo en la lumbre, la carne queda toda seca y sin jugo". Así pues, el secreto no es secreto sino estar al pendiente y cuidado de que se hagan las cosas con el tiempo bien planeado.

Y en cuanto al tiempo de preparación y consumo de la torta, que no tenga más de “una hora de haber sido preparada para que su sabor y consistencia lo siga conservando. Porque quiero y ando buscando que siga el prestigio en mi negocio”, comenta Mauro.

Y por supuesto, considerando el hecho de que “eres lo que comes”, también atiende los gustos de los veganos y los vegetarianos, porque hace lonches de lechuga, jitomate, cebolla, chile jalapeño y chile de botella, aguacate, panela, nopalitos en vinagre y queso. Y todo se hace sobre el gusto y medida de la boca y de la panza, porque ahí es donde les preguntan “¿Gusta algo más?” y la respuesta quejumbrosa pero satisfecha es “Sí, quiero más panza, por favor”. Aunque también para atender a los golosos tiene cueritos, queso de puerco y patitas de cerdo en vinagre, para que vayan botaneando y abriendo boca. En su carta también tiene cinco tipos de paquetes combos en los que se incluye torta ahogada, torta fría, sándwich, tacos dorados, tostadas, agua fresca o refresco.

Subway en tierra de lonches sanjuanenses

En cuanto a la competencia de otro tipo de comidas, Mauro señala que la comida china

[...] sí ha entrado pero no ha pegado, porque la mayor parte de la gente que viene a visitarnos prefiere las tortas en el día y los tacos en la noche. Entró *Subway* aquí en el centro, pero quebró. Estuvo un año. Porque aquí es donde la gente viene a comer lo tradicional: sus tortas, lonches, tacos. A eso viene. Porque si quisieran comida italiana, china, la pueden comer en León o en Guanajuato. Porque de esta comida de San Juan no hay allá y porque, además, hay muchos clientes que dicen que ya tienen semanas soñando con las ricas tortas de aquí.

Sí, esa empresa gigante de lonches y *baguetes* llegó a San Juan a probar suerte, pero para su mala fortuna los lonches de San Juan son muy diferentes a los de la franquicia estadounidense. Porque esa empresa extranjera con todo su *marketing* y publicidad del *eat fresh* no pudo contra el tradicional y clásico sabor casero de los lonches y las tortas de San Juan. No. No pudo porque detrás de la tradición y herencia de la comida de San Juan está toda la historia de la fusión de las cocinas prehispánica y española.

Y como dice el grito popular mexicano: "acá las tortas", acá en San Juan son más sabrosos los lonches y tortas de esta región. Compitieron contra ese gigante gringo llamado *Subway* y lo hicieron poner pies en polvorosa o ahuecaron el ala o aventaron el arpa y huyeron de San Juan, ¿por qué? Esencialmente por dos razones: el precio y el sabor. En competencia y sabor, los lonches y tortas de San Juan no tienen comparación. Es decir, *Subway*, con todo su respaldo cibernético (su vistosa y amable página de Internet llena de promociones del día, así como la gran variedad de rellenos de pollo, pizza, BBQ, jamón de pavo y de cerdo) y de *marketing* no pudieron contra toda la fuerte tradición que respalda a todas las deliciosas comidas de San Juan y a la cocina tradicional mexicana.

Es decir, en San Juan de los Lagos se dio un duelo de titanes en el sentido de que *Subway*, con todo su poderío y *think tanks* de su empresa compitió y perdió. Porque las tortas, lonches, tacos y tostadas no son sólo una comida típica tradicional mexicana, sino que es toda una identidad regional de sazón y sabor que ha logrado que, desde el año 2010, la comida mexicana sea considerada como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Y ese reconocimiento es por toda su historia, variedad, sabor y tradición, la cual es diferente y única frente a las demás cocinas internacionales.

Por eso reconoce que “la competencia es fuerte pero nosotros nos esforzamos más para ser mejores que la competencia. Si han entrado aquí pero no nos ha hecho mella”, manifiesta Mauro. Porque tiene muchos clientes que son fieles al sabor, al sazón y la receta familiar que tienen, pero en realidad hay muchos ingredientes que intervienen y hacen de la torta o el lonche un delicioso manjar; por ejemplo, tener un jitomate en su punto, así como los mejores aguacates, cebollas y lechugas del mercado.

Por otro lado, habla de que hay un negocio de mariscos que se ha estado consolidando en San Juan, el cual se trata de un amigo de la infancia de él y que comenzó desde abajo ya que estuvo ayudando en un puesto de marisquería. Pero “ahorita está pegando mucho unos mariscos que se llaman ‘El Burritas’, que se ha posicionado bien y el dueño es de aquí de San Juan, es una de las personas que admiro. Su negocio es una chulada”, asevera el joven Mauro.

El heredero de “Lonches Villa” afirma que sólo llegó a la secundaria y que si no siguió estudiando fue porque él era muy vago, se hacía mucho la pinta con sus cuates y que honestamente no le gustaba el estudio; sin embargo, dice que si él hubiera seguido estudiando le hubiera gustado haber estudiado medicina porque considera que, entre las profesiones, es la carrera más humana que existe.

Los migrantes y peregrinos que vienen más allá de la frontera, la mayor parte de ellos vienen en diciembre y julio porque en esas dos temporadas están de vacaciones allá en Estados Unidos y Canadá, “son los meses que tenemos más turismo norteño”, declara Mauro, quien dice que tiene muchos amigos allá en el norte que lo invitaron a que se fuera para hacer vida allá, pero no quiso ir porque aquí estaba viviendo bien y no necesitaba irse a la aventura. Además, porque aquí tenía y tiene sus dos más grandes arraigos humanos: el amor y el empleo.

Manifiesta Mauro que el amor de su vida se llama Berenice González. La conoció desde muy chico ya que ella es de una familia que tiene un puesto de dulces que está a espaldas de su lonchería. Y ahí la vio por primera vez, la segunda y las demás veces, así que un día la invitó a salir y ella aceptó y fue el inicio de una linda historia de amor que sigue vigente hasta la fecha.

Afirma que él no ha cruzado la frontera, pero su entonces novia Berenice sí, porque ella se fue a Los Ángeles durante unos meses a trabajar y probar fortuna, pero antes de irse él le advirtió que si ella no regresaba en la fecha acordada, él, Mauro, la iría a buscar a Estados Unidos, pero no fue así ya que ella regresó en la fecha prometida. Se casó con su novia y el producto de su historia de amor son dos retoños, el pequeño Mauro y Andrea Guillén González.

Y aquí le dejamos por lo pronto. Esto sólo fue un poquito de la historia de Mauro, sus amores, la "Lonchería Villa", San Juan de los Lagos y toda la demás comida y platillos que hay alrededor de ellos. Es pertinente aclarar que este documento sólo pretende ser un pequeño homenaje a toda la deliciosa cultura gastronómica y culinaria de la región alteña. Ojalá se haya logrado tal objetivo. Ya no digo más porque de tanto estar hablando de los lonches, tortas y tostadas ya se me antojaron, así que aquí pongo punto final y me pongo en camino a disfrutar, ¡hhuuumm!, de sus deliciosos lonches, porque como dicen por ahí todas las personas que se comieron la torta antes del recreo: panza llena corazón contento.

Entrevistado

Mauro de Jesús Guillén Arriaga (San Juan de los Lagos, 08/02/19).



Lonches, tortas, tiras de pan de agua. ¡Una delicia en Acatic!

ANA LUZ MARTÍNEZ GONZÁLEZ

Lonche

El origen de la palabra “lonche” es un anglicismo, es un préstamo del idioma inglés: *lunch*, y significa “comida ligera” que llevan cuando viajan o a los lugares de trabajo, y los mexicanos la transformamos en “lonche”, *lunch*-almuerzo; es frecuente escuchar: “¿me das para un lonche?”, “llévate un lonche”. Nuestros antepasados le llamaban itacate, en Acatic era bastimento. Se puede suponer que nuestros paisanos cuando trabajaron en Estados Unidos como braceros nos trajeron esa palabra “lonche”... *lunch*, almuerzo.

¿En qué consistió el “*Programa Bracero*”? En agosto de 1942 fue promovido por la demanda de mano de obra en Estados Unidos, durante la Segunda Guerra Mundial, mediante un intercambio de notas diplomáticas entre Estados Unidos y México, tuvieron un acuerdo laboral temporal para que los mexicanos se fueran

a trabajar en los ingenios azucareros ubicados en la región de Stockton, California.

El programa se extendió a otras regiones de Estados Unidos, quienes solicitaban trabajadores agrícolas; luego el Programa Bracero Ferroviario, para el mantenimiento de rieles en las vías férreas. Mi papá trabajó quitando la nieve de un tren que sepultó la tormenta María.

Para 1945 en el campo se contabilizaban por lo menos 50,000 braceros y en el Programa Ferroviario alcanzaba los 75,000. Este último concluyó después de finalizar la Segunda Guerra Mundial, en 1954, pero el Programa Agrícola hasta 1964.

Actualmente utilizamos la palabra “lonche” para nombrar el almuerzo que les damos a los niños para comer en la escuela, en una “lonchera” o en una bolsa de plástico.

La comida que incluyen los lonches varía dependiendo de las costumbres alimentarias de la región. Por ejemplo, en el Distrito Federal el lonche puede ser una torta (**torta**, es además de “pastel”), y en la Ciudad de México un pan partido por la mitad y relleno de algún guiso, carne o tamal es una torta, o una torta de tamal; en Durango son diferentes tipos de gorditas de maíz; en Chihuahua son los burritos; en el sur de Veracruz y Tabasco puede ser con un bistec o guiso con frijoles negros o plátanos machos fritos; en Jalisco son las tortas de carnes frías o queso. Por extensión, en los estados del norte “lonchar” es sinónimo de comer y es común escuchar expresiones como: “vamos a lonchar”, “es la hora del lonche”.¹

Lonche, en Guadalajara es un virote relleno, sin salsa, porque si se remoja en salsa se convierte en torta, de ahí las conocidas “tortas ahogadas”, orgullo y fama de los tapatíos. Algunas tortas ya tienen nombre propio: como las **guajolotas**, que son las tortas rellenas con un tamal, verde, rojo, de rajas o de dulce, que se

1 Visita *Larousse Cocina*: <https://laroussecocina.mx/palabra/lonche/> enero 11 de 2019

venden en la Ciudad de México, o las ricas **guacamayas** que van rellenas de chicharrón con salsa y las encontramos en Guanajuato.



Lonche de pierna.

Y claro, se conocen como **tortas** a las hechas con **pan blanco**: (virote, bolillo, semita, telera, etc.) que se rellenan con las variaciones propias del **gusto y costumbres de cada persona o comunidad**, cuyos ingredientes más conocidos son: **carne picada**, en trocitos, deshebrada, cocida o dorada, rebanada, la carne empanizada (milanesas), **embutidos** diversos: jamones, queso de puerco, chorizo, mortadela, salami, chicharrón, chilaquiles, tamales, **quesos** como panela, quesillo, queso fresco, canasto, cotija, o de hebra; **verduras** como: lechuga o col, aguacate, jitomate, cebolla rebanada y **crema o mayonesa**. Pueden llevar una capa de **frijoles** en una de sus tapas, o no.

Las encontramos rellenas con lo que se desee, como las ricas tortas de **chorizo con huevo**, o rellenas de **algo dulce**, como cajeta; en Acatic es tradición el pan de agua con cajeta, también las hay “dietéticas” con crema y en la mejor de las suertes con

nata. Pueden presentarse calientes, al vapor, doradas, a la plancha o con el pan suave sin calentar.

Volviendo al relato de este pueblo, a mediados del siglo xx el bullicio iniciaba a las cinco de la mañana, las mujeres al molino y a comprar sus “avíos”, los hombres grandes y chicos acarreaban agua para el gasto, es decir para lavar, fregar, bañarse aunque fuera cada ocho días; la llevaban del Tajo, el tanque de las Morales o del Pozo Prieto. Agua para tomar del pozo de José Bravo, de con María Vega o Marina, en tiempo de lluvias el agua del zanjón tenía mucha demanda.



Niños jugando.

Las calles barridas y regadas, utilizaban escobas popotonas para no barrer la tierra; como dice la canción de Acatic, escrita por Ramiro Gómez: “[...] tus calles son empedradas y despiden el olor a pura tierra mojada que llega hasta el corazón [...]”, se escuchaba el rechinado de una carretilla y era la señal de que Salva-

dor Casillas llevaba camotes enmielados, los vendió desde el año de 1956 hasta 1990. Los preparaba como se dice actualmente, de forma artesanal, en un horno de ladrillo en forma de tortuga, aproximadamente a las cinco de la tarde lo prendían con leña; a las tres horas, cuando el techo estaba al rojo vivo, sacaban las brazas y ceniza con un mechudo, ponían el camote en el piso del horno, sal y piloncillo y para guardar el calor piedras de hormiguero, tapaban el horno y otro día a las seis de la mañana estaba listo para la venta.

Desde muy temprano en Acatic las calles se veían llenas de niños vendiendo gelatinas en una charola, de con Cristina Arám-bula o Mercedes Camarena. Más tarde se escuchaba don Pedro *Sorula* vendiendo chúpilas, una paleta de hielo raspado y las anunciaba: “De piña para la niña, de limón para el varón, de fresa para Teresa”. Quien prefería la nieve de garrafa esperaba que pasara *el Cirol*. Otro ruido característico de las calles empedradas era el paso de las carretas cargadas con rastrojo, maíz, calabazas o frijol; todos los de mi cuadra corríamos a subirnos, nada más hasta la orilla del pueblo, como tres cuadras, todos cabíamos, “andando la carreta, se acomodan las calabazas”.

Por las tardes las mujeres en grupos se sentaban en las banquetas a bordar o tejer, a desgranar el maíz para el nixtamal del siguiente día, si eran afortunadas y tenían un radio, escuchaban novelas con un volumen bajito para que los hijos no escucharan, ellos tenían decenas de opciones para entretenerse: brincar sogas, jugar a las canicas o al trompo, resortera, a la cebollita, a las comiditas, los encantados, las 12 velas, al puente de los enamorados, etc.; las niñas más grandecitas aprendían a bordar tapa-vasos, digo aprendían porque yo jugaba con mis hermanos y primos, mi abuelita me decía: “pareces la Gila”, ya estaba grande cuando supe quién era la Gila, la única mujer que acompañaba a los pastores en la representación de la Pastorela.

Luego como por arte de magia aparecían los niños cargados con una rueda de otate vendiendo pan; otros, perones y manzanas con caramelo, ponteduro, garapiñados... Anita Quezada preparaba palomitas de maíz, de diferentes colores.

Los hombres vestían pantalón de mezclilla, sombrero extendido y grande, no era sombrero arremangado y huaraches de “nudito”, usarlos desgastados o parchados era signo de pobreza, ahora es la moda.

Las mujeres no trabajaban fuera de su casa, torteaban, cocinaban y mandaban “bastimento”, no lonche, a sus hijos y maridos que trabajaban en el campo, confeccionaban la ropa de toda la familia, incluyendo la de los hombres. Las mujeres en su mayoría usaban trenzas, el pelo previamente lavado con jabón amarillo, de lavandería, lo alisaban con limón o jitomate, atado con cordones de lana para que creciera más rápido y evitar la orzuela.

Las mujeres adultas usaban las faldas debajo de la rodilla, casi todas usaban falda y saco, la manga a medio brazo porque decían que a quien usaba vestido “chemís”, vestido de una sola pieza con saco largo, además calzara zapatos puntiagudos, se les aparecía el diablo. Las blusas eran con manga a medio brazo, cuello redondo, con cuello o con resaque, con botones, no había cierres, que no se viera el huesito del cuello; según sus posibilidades era la tela, entonces se usaba mucho el percal y la cambaya, eran las telas del diario y para los domingos era el fular de seda, las personas de buena posición usaban sedas naturales, encajes franceses muy bonitos.

A mediados del siglo xx el pueblo de Acatic, del templo de la Candelaria y la plaza, caminando hacia cualquier punto cardinal eran cuatro cuadras; del templo hacia el oriente, terminaba en la casa conocida como la casa de la palma, actualmente contra-esquina del Colegio Miguel Hidalgo, éste se construyó en los años sesenta y estaba en el barbecho.

En el año 1960 el municipio tenía unos 9,000 habitantes y 104 localidades, la población era en su mayoría rural y se dedicaban a la agricultura, criaban vacas, cerdos, gallinas, guajolotes para su consumo.

Del templo hacia el norte, camino al panteón y la barranca también eran cuatro cuadras, hasta la tienda del “zurdo”, adelantito estaba la “Presa de Lino”. Si caminabas al poniente rumbo al Pozo Prieto, no era la excepción, pero si ibas por la Calle Real, que pasaba por Los Sabinos, estaba despoblado pero muchos llegaban hasta los baños de Alfonso Pérez; por la calle principal hasta la plaza era un poquito más largo el tramo, el Centro de Salud que se inauguró en agosto de 1958, a cuatro cuadras del centro, el Campo Deportivo “J. Jesús González G”, frente al Centro de Salud, donde está actualmente el Asilo María Candelaria, de la plaza hasta la escuela de niños que construyeron en 1934, cinco cuadras.

Corría el año de 1958 cuando Eva González de la Torre compró el Cine Juárez (en el lugar donde se encuentra actualmente el Banco BBV Bancomer), lo remodeló y puso nuevo nombre “Cine Roma”. ¿Por qué mencionar el Cine Roma? Porque ahí se daban cita los habitantes de Acatic, invitados por *Piñón* que decía “Vaya al Cine Roma, aunque mañana no coma”, y a la hora del intermedio era obligado pasar a la cenaduría de doña Agapita y le ayudaba Virginia, se encontraba enfrente (donde hoy está HSBC), quien vendía unas ricas tortas preparadas con una tira de pan de agua, frijoles, carne, salsa y chiles jalapeños; todavía no se escuchaba la palabra lonche en este pueblo. Para quedar completamente satisfecho era obligado comprar en la puerta del cine semillas de calabaza y garbanzos que vendía *Chuchuy*. Cuando falleció doña Agapita, Virginia vendía cena y por supuesto tortas, con frijoles y carne del pozole.



Modesta Mancillas y familia.

Hubo otras cenadurías donde vendían tortas, la de Modesta Mancilla Villalobos que se instalaba en el portal, ahí también vendían María Rivera, Josefina *la Pichicuata* y su hija Teresa *la Condenada* vendían pozole; Modesta Mancilla preparaba las tortas con pan de agua, frijoles molidos, carne de pozole, col, salsa y chile

macho, quien quería cebolla les servía de la que picaban para el pozole, le ayudaba Cuca Mancillas.

Además al terminar de cenar, Candelario de Alba vendía bolas de leche quemada o charrascas, en la esquina de este portal, Salvador Casillas vendía cacahuates tatemados en braser, en una mesa hacía montoncitos de cinco o 10 centavos. *El Tejón* vendía camotes con leche en las festividades como el 2 de febrero; Vicente Benavidez también vendía camotes, pero él decía: “Véngase a la raíz con leche”; si no le compraban decía: “Nomás pasan y no compran, es pura mirandilla”.

Reyes Morales.

Años más tarde, ahí muy cerca del portal, José *de Reyes* vendía chanfaina, es la asadura del cerdo, se cuece y se corta en pedacitos, se guisa con cebolla, jitomate y chiles serranos, según la cantidad de carne se agregan huevos y se condimenta con consomé. Se sirve en tacos de tortillas hechas en casa y se pone salsa.

Tomasa Rubio por la calle 8 de Agosto, frente a la Presidencia, preparaba

las tortas con carne de cabeza que cocía en el pozole, frijoles, col y salsa.

No se conocían las tortas con crema; la cabecera municipal se electrificó en el año 1968, a partir de ahí se podía comprar crema y refrigerar. También tener un televisor, como en la casa de Cuca Raygoza, donde por algunas monedas podías ir a ver algunos programas y deleitarte con una tira de pan de agua con cajeta. En la tienda de Salvador Cervantes *el Chango* preparaba virotos con crema, jitomate y chile jalapeño. José *de Reyes* tenía su cenaduría a un lado de la Presidencia y preparaba unas ricas tortas con unas ruedas de jitomate muy delgaditas, que cortaba con rapidez y destreza; *los Dominiques*, hijos de José, eran los meseros.

Nada más había el pan de agua para prepararlas, a las tortas normales las preparaban con frijoles o crema, col, jitomate,



cebolla y salsa; las especiales eran con carne que calentaban en el mole de las enchiladas. José heredó y aprendió de su mamá Reyes Morales, por eso era conocido como José *de Reyes*.

Lonches de con las Orozco

Entrando por la calle principal, tres cuadas antes de llegar a la plaza, años antes la esquina era conocida como “El Puerto de Acapulco”, estaba la tienda de don Pedro *Sorula*, el nombre se lo había ganado porque siempre había una laguna de agua que corría del Tajo y se estancaba en ese lugar, enfrente la tienda de José Orozco, que según cuentan sus hijas estaba desde 1919, contra-esquina de la tienda de José *de Reyes*. Había un puente para atravesar la calle.

Frente a la tienda de don Pedro estaba otra tienda, la de José Orozco Vega, quien había llegado del rancho El Chiquihuitillo, dejando la siembra para radicar en el pueblo junto con su esposa, María Guadalupe Vega Martínez y sus hijos: Juanita, Jesús, Refugio, Consuelo, Martha, María del Carmen, Pedro, Candelaria, Rosa María, Angélica y Manuel.

Algunos años después cambian el giro de la tienda, se convierte en zapatería y desde hace 30 años en la calle General Pablo Rodríguez, esquina con Nicolás Bravo, se pueden conseguir unos ricos lonches conocidos como “*los lonches de con las Orozco*”. El negocio lo iniciaron las hermanas Rosa María y Angélica en el año 1989, dicen que la receta es de su hermana Rosa María que falleció en 1995, a ella no le gustaba que le pusieran lechuga y decía que con cebolla tenían mejor sabor; Angélica se casó y continuaron desde entonces hasta la fecha sus hermanas María del Carmen y Consuelo, quienes dicen que venden en “un día bueno” aproximadamente 180 lonches, los domingos vendían hasta 200, también hay “días malos” y nada más hacen unos 70 lonches.

Transporte de carga en carreta.

Los virotes los compran en tres panaderías: de con Ramón Lujano *Mongo* son los primeros, ahí salen más temprano, luego de con Juanita Guzmán, la esposa de Pedro Lujano a media mañana, y más tarde de con los hijos de Fidel Casillas *Mijolel*, dicen



que no saben igual todos, que de una panadería son salados, de otra saben dulces y los otros están en su punto y tienen mejor consistencia. Los preparan de carne deshebrada, jamón o queso, aunque los más vendidos son los de pierna.

¿El secreto de la carne, es que le da ese rico sabor? Compran 10 kilos de pierna, le quitan toda la grasa, la ponen en agua con sal hasta una hora y media, sin poner al fuego, para que tire toda la sangre, le tiran esa agua y la ponen a cocer en una olla de presión, cuando está cocida tiran el caldo y la ponen de nuevo en otra olla con agua limpia y sal por más de una hora, luego la deshebran.

Preparación

Al virote le quitan el migajón y las colitas (puede ser también en cuernitos de la marca Tía Rosa), los untan con crema que traen de Santa María del Valle (muy pocos piden con mayonesa), ruedas de jitomate, cebolla desflemada con agua, chile jalapeño molido, salsa de jitomate.

Preparación de la salsa

Se cuecen jitomates de buena calidad, ni verdes ni pasados, se agrega ajonjolí, ajo, orégano mexicano, se muelen todos los ingredientes y de nuevo se vuelve a cocer.

Preparan también sándwiches y tostadas con los mismos ingredientes. Un lonche cuesta \$19, tostada \$8 y sándwich \$15.

¡Se pueden comer en Estados Unidos!

Los acatiquenses llevan a sus paisanos a Estados Unidos, preparan el lonche sin salsa, ésta la ponen en una bolsa sobre el virote, lo envuelven en papel aluminio, luego en una bolsa de plástico sellada y ¡a volar con todo y lonche!

Para completar esa delicia al paladar hay que probar las jericallas, que también elaboran las hermanas Orozco, preparadas en moldes de vidrio que conservan el sabor original. La jericalla es un postre típico mexicano que tuvo origen en la ciudad de Guadalajara. Está hecho a base de leche, huevos, vainilla, canela y azúcar.²

Lonches Vicky

La familia Jiménez Jiménez, integrada por Baltazar Jiménez y Socorro Jiménez Olivarez, sus hijos: Trino, Arnulfo, Gustavo, Roberto, Virginia, Antonio, Maribel, Angélica, Candelaria y Ángeles, dedicados a la agricultura y la ganadería, originarios del Rancho el Chiquihuitillo de este municipio, cambian su lugar de residencia y se vienen a la cabecera municipal hace aproximadamente 35 años, donde continúan con los mismos oficios; hace apenas unos cuantos meses dejaron de ordeñar y vender la leche en su casa.

2 Entrevista a Consuelo Orozco Vega. Acatic, enero 15, 16 y 17 de 2019.

De esta familia trabajadora, su hija mayor, Virginia, en el año 2001, en el sexenio de Vicente Fox Quesada, inició con un “pequeño changarro” vendiendo lonches en esquina de su casa, en Emilio Carranza y Manuel Ávila Camacho; llegaron las lluvias y no pudo continuar, entonces rentó un local frente a donde inició el negocio y continúa hasta la fecha. Virginia contrajo matrimonio y continúan sus hermanas Maribel y Angélica deleitando a los acatiquenses con los lonches “Vicky”. Pueden comprar sus lonches calientitos desde las nueve de la mañana hasta las 11 de la noche. Domingos y días festivos cierran más temprano.

Inicialmente hacían únicamente lonches, ahora preparan: hamburguesas, burritos, sándwiches, sincronizadas, hot-dogs, quesadillas y tostadas.

¿Cómo preparan los lonches Vicky?

El pan que utilizan es telera, de la panadería de Fidel Casillas; parten el pan y le ponen crema para calentarlo a la plancha, carne de pierna guisada con jitomate, chile guajillo y sal; lechuga, jitomate, cebolla, chile jalapeño molido; hay quienes lo piden con mayonesa y catsup, es opcional. También los preparan con: jamón, queso, chuleta o salchicha.

El precio varía, si es con un solo ingrediente cuesta \$20, mixto \$24. Al inicio vendían como unos 80 diarios, ahora venden menos porque preparan otros antojitos.³

Lonches Herminia

Herminia González Alatorre, junto con sus hijas Elizabeth y Marisol inició en el año 1997 con el negocio, ellas son sus hijas

3 Entrevista a Maribel Jiménez Jiménez. Acatic, enero 23 de 2019.

mayores, su puesto está por la entrada del pueblo frente al Centro de Salud nuevo.

Su esposo tuvo un grave accidente y quedó discapacitado, ella sacó adelante a su familia con su negocio de lonches. Sus hijos: Elizabeth, Marisol, Héctor Abraham, Germán, Emanuel y Luis Donald. Cabe señalar que Luis Donald jugaba con los Cafetaleros del Tapachula, debutó en primera división con Jaguares de Chiapas y actualmente es jugador central de los Rayos del Necaxa, y aunque brinda apoyo económico a sus padres, Herminia no quiere dejar de trabajar en su lonchería. Tortas de: pierna, jamón, carne de hamburguesa, jamón con queso, panela, de dos carnes. El más vendido es el de pierna, que cuesta \$22, jamón con queso \$24, con carne de hamburguesa \$25, vende aproximadamente de 80 a 90 diariamente.

¿Cómo los prepara?

Virote de con Ramón Lujano *Mongo*, se calienta en la plancha después de agregarle crema de la mejor, Sello Rojo, carne o queso, lechuga, jitomate, cebolla, jalapeño en rajas.

Se pueden pedir también: sándwiches, hamburguesas, burritos, quesadillas, hot-dogs, sincronizadas, pero lo que más se vende son los lonches. Acompañados de jugos de naranja o zanahoria, Choco-Milk o refrescos.⁴

Aquí se incluyen las recetas de los diferentes lonches, pero les aconsejo que mejor vengán hasta este lugar a saborearlas, aquí siguen al pie de la letra el refrán: “La mentira y la torta, debe ser gorda”. Además podrán presumir:

“Yo ya... conocí Acatic”.

4 Entrevista a Herminia González Alatorre. Acatic, enero 21 de 2019.

12 *Los Gordos*

ANA GABRIELA GONZÁLEZ ANAYA
MARIO RUIZ ORTEGA

Hablar de *Los Gordos* es hablar de carnitas, y hablar de carnitas es hablar de Tega, como se le dice con cariño al municipio de Tepatitlán, Jalisco. Como si fueran sinónimos, pareciera que una de estas palabras siempre remitirá a las otras dos: *Los Gordos*, carnitas y Tega.

Los Gordos, el famoso restaurante de carnitas, toma su nombre de dos hermanos: Antonio y José Gutiérrez Villarroel. Ambos eran gordos, pesaban más de cien kilos, y esta característica física se convirtió en su razón social y más que ello en una marca que los volvió famosos no sólo en la región alteña, sino también en el estado e incluso fuera de él.

Comenzaron con granjas, tenían un criadero de cerdos a los cuales sacrificaban y después procesaban. Tenían un obrador en un inicio, pero viendo que era pequeño y no satisfacía sus necesidades, empezaron a ampliarlo hasta tener una empacadora. Hacían chicharrones, carni-

tas, manteca y chorizo. Comercializaban las piernas de cerdos, así como los otros productos que hacían, pero ninguno de ellos llegó a ser tan famoso, y en cierta forma revolucionario, como las carnitas.

Su padre era originario de la Ciudad de México, él les enseñó a hacer sancocho. Don Pepe y don Toño no lo cocinaban, pero su hermano Juan sí, él se fue a vivir al Distrito Federal, al igual que su hermana a quien apodaban *la Chula*. Los gordos se quedaron en Tepatitlán y, aprovechando que tenían granja de cerdos y un obrador, sacaban el mayor provecho que pudieran de los mismos. Curtían la piel, hacían chicharrón, chorizo, sacaban manteca y empezaron a vender carnitas. La receta de las carnitas la aprendieron de su abuelo paterno, quien era cubano. Pero no era sólo la preparación de la carne, ellos tenían una sazón especial para las carnitas.

Podemos asociar el restaurante *Los Gordos* con el Tapa de antes, cuando los camiones foráneos se estacionaban alrededor de la Plaza de Armas durante los años sesenta y setenta. Los hermanos comenzaron con su obrador en 1963 y establecieron su famoso restaurante en el centro de la ciudad en 1967. Antes de llamarse *Los Gordos*, su negocio era conocido como “La India”, y se encontraba justo a un costado de la Presidencia Municipal. Posteriormente se cambiaron a un local que se encontraba enfrente de la Plaza de Armas, donde se volvieron famosos.

Dos años después de poner su negocio, hicieron una empa-cadora. Ambos hermanos fueron socios y se hacían cargo de diferentes áreas del trabajo: don Toño del restaurante del centro y don Pepe de la empa-cadora y posteriormente también del restaurante ubicado entonces en la carretera y que ahora encontramos sobre el Boulevard Anacleto González Flores.

El restaurante abría desde las siete de la mañana al público, pero los trabajadores se movilizaban y comenzaban su jornada desde las cinco y media o seis de la mañana. La gente iba a misa

desde muy temprano y, al salir, llegaban a comer carnitas. Pero los principales consumidores no eran sólo de Tepatitlán, muchos de ellos eran foráneos. Los camiones llegaban a estacionarse alrededor de la plaza, cada camión con alrededor de 40 personas y todas ellas se bajaban y compraban carnitas.

La gente hacía fila para recibir sus tacos de carnitas. Los tacos se ponían en papel de estraza, no en platos, y ahí se ponían tortillas, carnitas y la salsa. La tortilla quedaba mojada, también el papel, pero así era la tradición que comenzaron.

Las personas compraban sus tacos individuales y se subían al camión para comérselos, o también aprovechaban una de las dos gradas que había afuera del restaurante para subirse a la banqueta. En las banquetas se sentaban para comer, a pesar de que en el restaurante había mesas y todo el mobiliario para que llegaran; realmente los locales, los tepatitlenses, eran quienes consumían dentro del restaurante y los de fuera comían en la banqueta o el camión. Las carnitas no eran lo único que vendían en taco, también la gente llegaba y pedía tacos de jamón. Picaban el jamón y entonces se los servían al igual que las carnitas: en papel de estraza en lugar del plato, en una tortilla, se llenaban de salsa de las carnitas y tenían chile jalapeño para acompañar.

Tepa era el paso obligado, camiones que iban a León, México, Aguascalientes, Zacatecas, Laredo, Saltillo, todos ellos coincidían ahí. Llegaban excursiones, algunos porque iban a peregrinaciones. A veces, incluso en el restaurante del Boulevard hablaban los choferes para avisar cuántos camiones iban a llegar a comer. No había temporada baja en el restaurante, pero algunas fechas en particular hacían que hubiera más movilización; por ejemplo, el 27 de julio cuando personas iban de Tonalá a ver a la Virgen de San Juan, y hasta 67 camiones pasaban por el comercio.

Se vendían cientos de kilos de chorizo, carne adobada, cazos y cazos de carnitas. A veces el cazo ya estaba vendido cuando

apenas se echaban las carnitas. El restaurante tenía 42 trabajadores y eso no hacía menores las filas de comensales. Había trabajadores de todo tipo: freidores, carniceros, cocineras, los que hacían la cecina, los que estaban adobando.

Los Gordos no sólo tenían su negocio en el restaurante, gracias a la empacadora y a que contaban con sus granjas, varias de las cuales se ubicaban en la colonia del Cerrito de la Cruz, y un expendio en Guadalajara. Vendían productos a ciudades fuera de Jalisco, como La Paz, Mazatlán y Los Cabos, a donde hacían llegar jamón, salchichas, chuletas y tocino.

Como si fuera una leyenda urbana, existe el mito de que *Los Gordos* tuvieron problemas cuando empezaron a vender caguama —tortugas—, y que de ahí obtenían no sólo la carne que utilizaban para hacer carnitas, sino también para otros productos como la salchicha. A ese mito le siguió el de que la carne en realidad era de burros, después la gente empezó a decir que de caballos. Nada más lejano de la verdad, ya que los hermanos tenían sus criaderos de cerdos y los llevaban a matar al Rastro Municipal. No había manera de que sacaran carne de otros animales, como la gente decía. Incluso algunos trabajadores también se sumaban a esparcir estos mitos, pero nunca se comprobó nada de ello, era imposible que lo pudieran hacer.

Durante las mejores épocas del restaurante, ambos hermanos combinaban turnos para estar al pendiente de todo. Sus jornadas laborales eran muy largas, ya que comenzaban alrededor de las seis de la mañana y terminaban a las 10 u 11 de la noche, todos los días. No salían mucho de vacaciones, siempre estaban en su trabajo. Si don Pepe tenía que salir, su hija y su esposa se quedaban al frente. Si don Toño salía, se apoyaba en don Félix, que era un empleado que contaba con toda su confianza.

Siguieron siendo socios también cuando se construyó la empacadora cercana, entonces, a la carretera. Don Toño se

quedó como gerente general, mientras que don Pepe de la empacadora y el restaurante que pusieron ahí en 1977.

Sus trabajadores decían que eran muy humanos, la gente trabajaba muy a gusto. Siempre sintieron el cariño y confianza de los patrones, se sentaban a comer con los empleados, ponían carne en un cazo y comían en la misma mesa todos juntos, tacos normales, nada que les distinguiera de los demás.

Su sencillez se refleja no sólo en el trato a los empleados. Cuentan que una vez llegó el circo a Tepatitlán. Uno de los artistas del circo era un hombre muy gordo que, por alguna razón, se quedó sin traje. Le dijeron que podía ir con *Los Gordos* y pedir ayuda. Ellos, sin pensarlo, le prestaron ropa al señor para que pudiera representar su acto.

Era un negocio bueno para todos, los empleados también gozaban de las ganancias, así como las familias; por ejemplo, la hija de uno de ellos fue una de las primeras mujeres que tuvo auto en Tepatitlán. En una época cuando las mujeres casi no manejaban.

Por supuesto, surgió la competencia, aparecieron dos restaurantes famosos también en Tepa: “El Che” y “Los Jáuregui”. *Los Gordos* no los vieron como competencia, al contrario, decían “para todos hay”. Y sí, precisamente llegaron a satisfacer demandas de la población. También hacían carnitas pero con un sabor distinto. Hay a quienes les gustan más doradas, a otros más blandas, otros las prefieren más saladas. No importa que el procedimiento sea similar, el resultado es distinto en muchos casos. Podemos encontrar que actualmente muchos restaurantes, incluso carnicerías, hacen carnitas. Pero nunca igual a *Los Gordos*, tal vez porque utilizan diferente carne, como costilla, cabeza, parte del lomo, hay quienes incluso meten espinazo.

Las carnitas de *Los Gordos* eran diferentes, eran especiales. Las hacían en un cazo, donde se freía no sólo la carne que ahora se consume como la tripa, lomo, lengua, oreja, trompa, buche,

entre otras. En ese entonces la gente pedía riñón, nana y buche, los cuales muy difícilmente se ofrecen ahora. El riñón es difícil de cocinar ya que, si no está completamente limpio, queda un olor a orina. La nana, que es la matriz de la cerda, parece una tripa enredada, pero requiere también de un cuidado especial para hacerla. Y el buche, que, si bien se consume en la actualidad, no es tan común como antes. Tiene que lavarse mucho porque el sabor puede verse contaminado por la comida que consumía el cerdo. A la gente le gustaba comprar buche, pero no para las carnitas, sino para la botana. Decían ellos que, para los domingos futboleros, picaban el buche y el riñón, no lo comían en tacos como lo demás. La gente ya no lo pide, los gustos han ido evolucionando.

El negocio era bueno y muy popular. Los hermanos, que habían comenzado haciendo lonchecitos y ofreciéndolos en la calle, fueron haciendo poco a poco una marca reconocida más allá de la región alteña. Las carnitas duran dos horas en freírse, el rendimiento es del 50%: si introduces 10 kilos en un cazo, obtienes cinco solamente. Su sabor se basa también en que son del día, entonces no se pueden usar las carnitas que quedaban al final de una jornada para su venta en otra. Pero eso no era problema, muchas veces, antes de que saliera un cazo ya estaba vendido, se acababa y en el restaurante ya estaba por salir el siguiente. Era lo de todos los días.

Pero una vez que los camiones dejaron de llegar al centro de Tepa, la gente ya no acudía en masas como lo hacía antes para comprar sus carnitas. Desapareció la tradición de llegar en camión a comprar con *Los Gordos*; en los mejores tiempos, ocho camiones eran los que llegaban en los días más bajos de venta. Y, aunque el restaurante seguía, las cosas iban cambiando.

Los hermanos ya estaban grandes de edad, cansados y tomaron la decisión de dejar el negocio en 1984. Don Pepe era socio de la Cámara de la Industria Alimenticia de Jalisco, y ahí puso

sobre la mesa la venta del restaurante, la empacadora y el rastro. Lo compraron 11 personas que se convirtieron en socios, pero fue una asociación efímera.

Cuando los hermanos dejaron de ser dueños, el centro ya no era un punto fuerte de ventas. Se liquidó a todos los trabajadores, todo siguiendo los lineamientos de ley. Con la llegada de los nuevos socios se invitó a los empleados a continuar trabajando, aunque no todos quisieron hacerlo. El negocio ya no quedó en familia, aunque en el centro continuó trabajando una hija de don Toño. Se quedaron los freidores y el encargado de hacer el lomo adobado. Aunque muchos no quisieron continuar, sí se quedaron los empleados clave. Del centro se fueron a trabajar al restaurante del Boulevard. El local del centro fue rentado, primero al señor Peltracos y después a el Che.

Los 11 socios eran un grupo de empacadores de carnes frías. El restaurante venía con el paquete, pero la verdad es que no tuvieron mucho interés en el mismo. Les interesaba el obrador y la empacadora. Aunque un año después vendieron el negocio y llegaron nuevos socios.

En 1985 había sólo tres de los 11 socios iniciales: Guillermo, Roberto y Daniel. Ellos encontraron que el restaurante sí era negocio, no sólo la empacadora. Descubrieron que tenía mucho potencial y entonces Daniel propuso comprar a sus socios sus partes, o vender la suya. El padre de Roberto la compró. Roberto se quedó al frente de todo. Trágicamente, Guillermo falleció en 1987 y dos años después, su esposa asume su parte de la asociación, quedándose ella a cargo del restaurante, la empacadora y el obrador desde entonces.

Se pasó el negocio, y con ello la receta de las carnitas, del arroz y de otros platillos; el del lomo adobado tuvo una historia un poco distinta. Era muy popular, en el restaurante se adobaban montones de sábanas de lomo. El lomo adobado continuaba teniendo la misma receta que don Pepe y don Toño vendían.

Ellos tenían una forma de prepararlo que fue mejorada por la sazón de un empleado, de apellido Lomelí Gallo. Con el cambio de socios, él siguió trabajando para *Los Gordos* y llevó consigo la receta. Sin embargo, enfermó del corazón y se retiró. Perder la receta implicaría perder un platillo característico, tradicional del restaurante, por ello los dueños ofrecieron comprársela. Lograron hacerlo pagando una cantidad que en ese entonces era exorbitante, pero que bien merecía este plato.

Se continuó vendiendo los mismos productos: el lomo adobado, tocino, jamón, salchicha, chuleta, chorizo, chamorro y las carnitas. La empacadora de carnes frías y el obrador continuaron funcionando. Se llegaban a sacrificar hasta 150 puercos en un día.

Aunque el restaurante del centro dejó de funcionar una vez que los autobuses dejaron de llegar ahí, el del Boulevard Anacleto González Flores continuaba. Construyeron un pequeño quiosco afuera del mismo, donde ponían los cazos y preparaban las carnitas. Se mantenían el mismo freidor, la misma gente y la tradición.

La llegada de nuevos socios, que además eran muy jóvenes, trajo consigo muchos cambios. No todos éstos eran siempre bienvenidos, pero con ellos se pretendía que el restaurante mejorara. Los meseros ya no podían fumar mientras trabajaban, se hicieron algunos cambios como sustituir las botellas de vidrio en las que se metían los palillos, cuidar el lavado de vajilla y cubiertos. Lavar y desinfectar eran una prioridad. Antes el chorizo se colgaba en “burros”, armazones de metal en las que se exhibía, pero en donde podían pararse moscas y contaminar el alimento. El chorizo empezó a empacarse al vacío y venderse así. Don Pepe apoyaba mucho a los nuevos dueños, les enseñaba sobre el negocio y daba consejos, como poner lámparas con papel celofán de color rojo para hacer que el arroz se viera más colorado. Pero esto ya no se hacía, había una nueva manera de hacer negocios.

No obstante, en ciertas fechas se vendía mucho. Por ejemplo, cerca del 2 de febrero, que se celebra a la Virgen de la Candelaria, la gente que iba a San Juan hacía parada en Tepa para comer en *Los Gordos*. Lo mismo cuando se peregrinaba para visitar al Santo Niño de Atocha. A veces venían de otros estados, a veces de otros municipios, pero siempre procuraban que *Los Gordos* fueran una parada obligada. Iba mucha gente, incluso gente mayor, hacían filas, siempre pedían comida para llevar. Había días en los que era tanta la gente que tenían que cerrar las puertas. Se ponían varios cazos y fácilmente llegaban a vender 350 kilos de carnitas en esas fechas.

La nueva encargada del negocio, la señora Armida, trabajaba desde las cuatro de la mañana, cuando iba a los ranchos a ver los puercos. Bromeaba con los rancheros, hacía amistad con ellos. Era buena eligiendo cerdos, buscaba que tuvieran espalda larga, para cocinar el lomo, que tuvieran piernas bien hechas, que estuvieran duros en el cuerpo porque eso se terminaba reflejando en la comida. Llegó a un lugar de machos, llegó a Tepa sin ser de la región.

No seguía las costumbres de la ciudad, ignoraba quiénes eran las personas reconocidas en el municipio. Realizó cambios que podían verse como controversiales pero que ella llevaba a cabo para mejorar el restaurante.

Las carnitas seguían y siguen siendo la fortaleza de *Los Gordos*. Se les cocina con cuidado, a qué hora se hacen, ponerlas a fuego lento para que se mantengan calientes para los comensales. Todos los días hay carnitas, sin colorantes, sin cosas artificiales, siempre del día y con la misma receta de don Pepe y don Toño.

Además del restaurante, la empacadora continuó. Los cambios y las mejoras llevaron a que recibieran la Certificación de Tipo Inspección Federal (TIF), siendo una de las primeras en la región. Otro cambio en el negocio fue cuando se construyó

el salón de eventos. En un principio, el espacio era un lote con ventanales y un medio círculo que tenía comederos para vacas. Estaba descuidado, tenía gladiolas y lirios creciendo, pero no se le ponía atención. Para hacer el salón, se limpia y empieza a construirse. El doctor Bayardo, muy conocido en la región alteña, decide celebrar sus 50 años de vida en el salón de eventos, que aún no estaba terminado. Se tuvo que conseguir dinero para terminar el lugar y se logró a tiempo. El salón se convirtió en un lugar elegante para las celebraciones y eventos. Pero ya no parecía compatible con el restaurante, así que una cosa llevó a la otra y éste empezó a ser remodelado.

Muchos de estos cambios parecieron incomodar a algunas personas. Quienes eran clientes habituales ya no acudían con tanta frecuencia porque se sentían intimidados. Los cambios hicieron que el restaurante fuera más elegante, los empresarios se convirtieron en clientes recurrentes y el negocio continuaba. Los desayunos se convirtieron en uno de los aspectos característicos del restaurante.

Un cambio drástico ocurrió cuando se hizo la autopista. La carretera se convirtió poco a poco en boulevard, dejó de tener tráfico pesado. El restaurante dejó de ser la parada usual en el camino de peregrinos y turistas, se fue integrando a la ciudad en pocos años. Las ventas disminuyeron, pero no por ello la calidad. *Los Gordos* se han mantenido como un restaurante característico de la ciudad, la dotó de uno de sus elementos más importantes: las carnitas.

Actualmente la gente come, pero es más exigente con ello. Buscan ir a lugares de moda, probar platillos que no suelen ser propiamente comida de la región. Pero ello no limita a lugares de tradición como *Los Gordos*. La competencia hace que haya un mercado diversificado, pero no les quita la importancia a las carnitas tradicionales de Tepa. Hay quienes acuden al restaurante y lo hacen con cierta añoranza. Otros pueden encontrarse

fuera de Tepatitlán y al platicar con una persona originaria del municipio, comentan siempre sobre las carnitas de *Los Gordos*. Hay a quienes le remiten a la familia: “¿Los Gordos?, ¡Mi papá me llevaba a ese restaurante!”.

Decir *Los Gordos* traslada a las personas a momentos que añoran, que vivieron en su infancia, que les traen recuerdos de sus padres, sus abuelos. De una vida que ya quedó atrás pero que se rememora con cariño. Hay quienes quieren franquicias de *Los Gordos*, pero no podría funcionar porque se perdería la esencia de lo que antes era, de lo que aún es, porque *Los Gordos* y sus carnitas, su lomo adobado, su chorizo, su tocino, todo se mantiene.

La esencia de lo que fueron *Los Gordos* sigue siendo, pero con mejoras.



En esta foto de 1959 se observa el lugar donde estuvo el restaurante “Los Gordos” en la misma cuadra que a finales de los años sesenta construyeron el edificio de cuatro pisos.



Un trabajador del restaurante y don Toño (con mandil blanco).



Tepatlilán en la época en la que los camiones llegaban a la Plaza de Armas. A la izquierda se puede ver en una esquina el restaurante "La India".



Fotografía de una procesión religiosa en Tepatlán.



Charros de Tepatlán. Foto de alrededor de los años sesenta, época en la que comenzaron *Los Gordos*.

13

Restaurante Los Jáuregui

LUIS ENRIQUE ROMO GONZÁLEZ¹

La ciudad de Tepatitlán de Morelos está ubicada en los Altos sur de Jalisco, una región con mucha historia, considerada como centro de la población desde antes de la Conquista (Gobierno Municipal de Tepatitlán de Morelos, 2019), que se ha distinguido por sucesos y personajes emblemáticos, así como por mitos y leyendas que cuentan sus pobladores (González Pérez, 2018).

Históricamente, Tepatitlán fue creciendo y adecuándose al crecimiento de su gente y de los constantes visitantes, ya que era conocida por sus carnitas y chamorros de cerdo, su birria dorada del Mercado Centenario, sus jericayas y capirotada, entre otras delicias más.

1 Correo electrónico: lromoglez@gmail.com



Don Vidal Jáuregui
y Doña Adelaida Cornejo.

Durante esa época de crecimiento, a finales de 1954, fue cuando la familia compuesta por don Vidal Jáuregui y doña Adelaida Cornejo, comerciantes por tradición, iniciaron con el Restaurante Jáuregui Cornejo. Al principio no fue sencillo, puesto que se dedicaban a atender una tienda de abarrotes y no tenían experiencia en el rubro de servicios alimentarios. Su ubi-

cación era frente a la Plaza de Armas en la calle Juan José Espinoza núm. 32, Colonia Centro de Tepatitlán de Morelos.

Ante las complicaciones del nuevo negocio, la familia Jáuregui Cornejo comenzó a darle solución a cada aspecto que observaban del restaurante, tal como los alimentos, la limpieza, la atención, el ambiente del negocio, entre otros. Esta estrategia les funcionó y cuando el restaurante pasó a manos de su hijo, don Luis Jáuregui Cornejo, éste comenzó a modificar el lugar para crear un ambiente más placentero.

Una de las modificaciones consistió en que instalaron la primera rockola en Tepatitlán, para que los clientes eligieran sus canciones favoritas, y extendieron sus horarios de atención hasta las 12:00 de la noche para atender a los clientes que llegaban a altas horas de la noche.



Familia Jáuregui Zavala:

Familia Jáuregui Zavala.

En ese entonces el menú consistía en comidas corridas y antojitos, como pozole, enchiladas, tostadas, entre otros más; todo ello a bajo costo. Asimismo, implementaron tener música en vivo cada fin de semana, lo que repercutió favorablemente en el aumento de clientes.

Cocina del Restaurante
Los Jáuregui.

Para conocer más del Restaurante Los Jáuregui, acudimos a sus instalaciones, donde fuimos recibidos por el licenciado César Alejandro Jáuregui Zavala, quien pertenece a la tercera generación de la familia. Nos comenta que su familia se compone por sus padres y sus seis hijos, de quie-



nes son tres mujeres y tres hombres, y como dato curioso tres son zurdos y tres diestros. César es el segundo hijo.

Empezó a trabajar desde los 11 años, cuando su papá lo llevaba esporádicamente al restaurante donde realizaba mandados y conforme fue creciendo, lo llevaban continuamente al trabajo y le ponían más responsabilidades como atender clientes, recoger platos, botellas, vasos, utensilios y tenedores.



Lic. Cesar Alejandro Jáuregui Zavala.

Poco a poco fue aprendiendo cómo atender mejor a sus clientes, de igual manera todo lo relacionado con el menú que manejaban (platillos, guarniciones, bebidas, costos); también aprendió a operar la caja (hacer compras y realizar algunos pagos). Así pasó el tiempo y a los 18 años su papá lo dejó a cargo del turno que comprende de 5:00 pm a 1:00 am, el cual lleva atendiendo alrededor de 10 años.

Comenta que “el negocio tiene sus cosas buenas, pero también tiene algunas malas. Por ejemplo, algunas cosas buenas es que conoces mucha gente de todo México y también del extranjero:

[...] conozco gente de países como por ejemplo de Estados Unidos, Italia, Nicaragua, Irán, Cuba, Venezuela, Japón y Argentina. Otra situación agradable, es que vas caminando y te saluda gente que en ese momento no te acuerdas de ella, hasta que ellos mismos te dicen que van o fueron al restaurante. También te haces bueno en escuchar a las personas, porque algunos te cuentan situaciones laborales o personales, te ganas su confianza.

La otra cara de la moneda, es que se debe trabajar los 365 días del año y no existen fiestas para ellos. A veces les han tocado clientes muy difíciles o exigentes, como también se vende alcohol, en ocasiones algunos de ellos, no todos, se pasan de copas y los tienen que aguantar, unos sólo se ríen y bromean, otros se alteran, otros lloran y otros duermen, pero, en fin, así pasa algunas veces.

En el negocio los han visitado personas del medio artístico, mismas que ha saludado César, tales como: Eric del Castillo, Gregorio Casal, *el Loco* Valdés, Mario Almada, Sergio Goyri, Sandra Montoya, el torero Capetillo y el torero Pana. Recientemente estuvieron: Mauricio Clark, el grupo Elefante, los integrantes de Guerra de Chistes, Teo González y Rafael Ramírez.



Chamorro del Restaurante Los Jáuregui.

El restaurante de los Jáuregui tiene además sus historias, ya que la gente de antes cuenta que había más movimiento en el centro de la ciudad porque la Central Camionera estaba ahí; además, la gente se dirigía al centro porque ahí estaban las *discotecas* y los bares. Dicen que el restaurante era una parada obligatoria para los enamorados porque llevaban a su novia a cenar, o para los solteros que iban en busca del amor y se tomaban un buen tequila para agarrar valor, o simplemente para sentarse y contemplar la bonita vista que tiene del centro de Tepatlán.



Restaurante Los Jáuregui.

César recuerda que su abuelo se sentaba en la mesa del fondo del restaurante, leyendo el periódico y comiendo su consomé de pollo; esa postal se le quedó guardada en su memoria. Los recuerdos lo motivan mucho, ver que el negocio que inició su abuelo hace 66 años aún sigue en pie, lo motiva a hacer mejor las cosas, a dar el servicio que los clientes se merecen y a cuidarlo para que perdure muchos años más.

Por último, nos dice que a pesar de que tienen mucha competencia hoy en día, siempre tratarán de mantener la tradición y calidad que los caracteriza, con su lema: *“Al servicio del viajero”*.



Referencias bibliográficas

- Gobierno Municipal de Tepatitlán de Morelos. (2019). *Síntesis histórica de Tepatitlán*. Recuperado de <https://www.tepatitlan.gob.mx/historia/>
- González Pérez, A. (2018). *Historias, crónicas y leyendas de los Altos de Jalisco*. Recuperado de <https://sc.jalisco.gob.mx/acervos/libro-de-consulta-yo-venta/8494>

14

Una historia de amor al trabajo. “Mariscos Campeón”

GUILLERMO JOSÉ NAVARRO DEL TORO

Historia

A lo largo del tiempo la cocina mexicana ha sufrido variaciones que la potencian aún más. Así, los grandes maestros de la cocina del país se han preocupado de incluir en sus famosos platillos basados en maíz, otros productos que han elevado la calidad y sabor del arte culinario, cuya historia se remonta hasta más de 10 mil años atrás.

De esta manera los productos del mar también se incluyen en el amplio abanico de posibilidades que para deleite y placer ofrecen los famosos restaurantes mexicanos. A comienzos del siglo XIX muchos maestros y chefs se preocuparon de incluir los mariscos, en especial en el norte y en la costa del Pacífico donde el ceviche, el pescado y los langostinos están a la orden del día (González, N., 2007, La dieta ancestral, México.



Los retos de una cultura frente a la economía del mundo. *Estudios de Antropología Biológica*, pp. 901-921).

Para disfrutar de estas exquisiteces y otras más que se han manifestado en la gastronomía mexicana con el paso de los años, el país cuenta con una abundante oferta de lujosos y excelentes restaurantes especializados en los productos del mar.

La gastronomía mexicana goza de tradición y prestigio, gracias a su indiscutida calidad que la convierte en una de las cocinas más apetecidas del mundo. La variedad de sabores reúne tradiciones gastronómicas indígenas y europeas con sabores que no son ajenos a la gastronomía española, cubana, africana, del Medio Oriente e incluso asiática.

En la región de los Altos de Jalisco es ya una tradición tener dentro de su dieta los mariscos, especialmente los ceviches, incluyéndolos en los desayunos cuando en otras regiones no es así, siendo éste sólo un platillo de comida (Montero, L. P., 2013,

Índice. *El estudio de la alimentación humana desde una perspectiva evolutiva y ecológica*, pp. 19-23).

Existen pocos restaurantes en Tepatlán de Morelos que hayan arrancado con la fuerza de una historia de amor al trabajo. Fue el señor José de Jesús Martín Cortés Hernández quien a su corta edad, con una visión clara de trabajo decidió que a través de la recolección de recetas inspiradas en el mejor sabor del mar, reinventadas para el comensal alteño, quien en ese momento sólo tenía por tradición las carnitas como platillo típico de la región, iniciaron un pequeño expendio con una moto-carro en el centro de esta bella ciudad de ceviches y cocteles en los ochenta, siendo uno de los dos primeros vendedores de mariscos en esta bella ciudad, para luego convertirse en lo que ahora es "Mariscos Campeón" con 40 años de tradición, siempre con el toque familiar y de tradición que los caracteriza desde el primer momento en que llega un cliente, ya que tiene su creencia en la buena cocina y excelencia en el servicio, dándole a su restaurante el prestigio que ha mantenido hasta la fecha y que gracias al esfuerzo de muchos y al ejemplo de don José fue como los hijos decidieron seguir esta tradición familiar (relata en entrevista Martín Cortés, hijo del fundador).

¿Porque Mariscos Campeón? Fue la pregunta que le realicé a Juan Carlos, Martín y Eduardo Cortés, hijos del fundador. Ellos relatan que siempre don José acostumbra al igual que los trabajadores





decirles campeón a los clientes para hacerlos sentir importantes desde el momento en que llegan y sientan una experiencia agradable.

En el corazón de los Altos de Jalisco decidieron asentar su herencia. Empezaron con recetas básicas, y poco a poco fueron experimentando hasta convertirse en un referente de la gastronomía relacionada con pescados y mariscos. ¿El secreto? No es sólo por el amor que le ponen a cada preparación, sino por el uso de mariscos frescos.

“Hasta el día de hoy sigue siendo importante para nosotros darles a los comensales la mejor gama de pescados y mariscos. Déjate conquistar por los sabores llenos de amor y tradición” (palabras de Martín Cortés, hijo de don José de Jesús).



¿Cuáles fueron las estrategias para llegar a sobrevivir tantos años?

Se trataba en principio de afrontar el sostenimiento de la familia. No obstante, dentro de este utilitarismo necesario, en el camino surgieron principios que determinaron el rumbo: era indispensable hacer las cosas bien y para ello había que hacer oficio. El quehacer cotidiano se transformó entonces en permanente reto y reflexión (relata Juan Carlos Cortés, hijo de don José).

Compromiso de una familia dedicada, donde los hijos del señor Cortés desde su corta edad trabajan y se capacitan para lograr resultados que hasta hoy los posicionan como uno de los mejores dentro de la preferencia de los comensales. La clave es básica, es una estricta limpieza y inocuidad de los alimentos, así como también cuidar su frescura y cocción para dar ese toque tan especial que degustamos en nuestros paladares.



El sello de la casa

La apariencia de una comida es importante porque, como dice la frase: “todo entra por los ojos”. Mariscos Campeón comenzó ofreciendo sólo coctelería y tostadas, años después se incluyen platillos calientes en la carta, destacando el pescado zarandeado, platillo que en poco tiempo se convirtió en el sello de la casa.

Cuando tienes el gusto de probar un pescado o camarones zarandeados, llevas a tu paladar un sabor único donde en otro lugar que Tepatlán no los probarás igual, ese sabor que sólo el asador puede dar a estos exquisitos manjares que nos regala el mar y con el toque de la receta de esa salsa que baña estos platillos para dar ese punto final que hace regresar a comer a este sitio una y otra vez.



¿Que menú encontramos si venimos a comer?

Coctel:

- Camarón.
- Pulpo.

- Ostión.
- Pata de mula.
- Vuelve a la vida.

Tostadas y galletas:

- Ceviche tradicional (cazón).
- Ceviche de camarón (cocido).
- Ceviche de camarón (curtido).
- Ceviche tropical (fresa, mango, jícama, pepino y camarón).
- Aguachile campeón (suave y cocido).
- Aguachile tradicional (curtido, salsa de chile y limón) (negro, rojo, mango y verde).
- Salpicón campeón.
- Huevada.
- Marlin.
- Tostadas de camarón cocido.
- Tostada de pulpo.

Platillos de camarón:

- Empanizados.
- Al mojo de ajo.
- A la diablo.
- A la mantequilla.
- Al coco.
- A la philadelphia.
- A la momia.

Platillos de filete:

- Empanizado.
- A la diablo.
- A la plancha.
- A la mantequilla.

Sopa:

- Sopa de mariscos.

Tacos:

- Taco campeón.
- Taco capeado.

Empanadas:

- De marlin.
- De camarón.
- De huevada.

Botanas:

- Nachos marinos (chicharrón de pescado, camarón y aderezos).
- Orden de aguachile (tradicional picante).
- Orden de aguachile campeón.
- Orden de ceviche de pescado (450 g aproximadamente).
- Orden de salpicón.
- Orden de marlin.
- Orden de chicharrón de pescado.
- Orden de aguachile.
- Papas fritas.

Ostras:

- Ostión en su concha.
- Pata de mula en su concha.

Zarandeados:

- Pescado.
- Pulpo.
- Camarones.

Infantil:

- Marinerito.
- Hamburguesas de res.
- Hot-dog.
- Orden de papas.
- Nuggets de pollo.

Nuevos retos

Por último comentó Eduardo Cortés, jefe de cocina e hijo mayor de don José, que desde el año 2018, impulsados por el reto de lograr ser una experiencia única abrimos este restaurante ubicado en la carretera libre a

Zapotlanejo número 2720, sin alejarnos de nuestros orígenes, de nuestro querido centro, nos ubicamos en un sitio en el que pudimos tener mayor cercanía y facilidad de acceso desde otros puntos de la ciudad, pero sobre todo marcó la pauta para ampliar nuestras instalaciones, llegando a albergar hasta 300 comensales.

De esta forma nos dimos a la tarea de instalar un nuevo establecimiento con forma de palapa con una experiencia donde sientes que estás en la misma playa, con música en vivo en donde enfrentamos el reto de mantener la calidad de nuestros platillos y seguir siendo fieles a los procesos tradicionales de la cocina del mar.

Este último establecimiento, en el que quisimos exponer de manera transparente nuestro trabajo en una cocina pulcra con asadores que atraen al cliente con los olores y sabores únicos,



con cómodas y amplias instalaciones, para que nuestros comensales se sigan sintiendo como en su casa.

El compromiso adquirido con nuestros clientes a lo largo de estos 40 años nos ha llevado a asegurar la calidad de nuestras principales materias primas, para lo cual contamos con una cocina donde elaboramos los mejores platillos y el mejor ambiente.

Sin perder nunca el sello que mi padre José de Jesús, el verdadero y único campeón, nos ha dejado de herencia (relata Eduardo Cortés, jefe de cocina e hijo de don José de Jesús).



15

Pan de agua. ¿Tradición o hechizo de “*Dulces Meneos*”?

ANA ROSA GONZÁLEZ PÉREZ

*El mejor olor, el del pan; el mejor
sabor, el de la sal;
el mejor amor, el de los niños.*

Graham Greene

Desde cualquier época, el olor del pan nos atrae, nos cautiva. Imaginemos cómo era Acatic al iniciar el siglo xx, aunque es un pueblo prehispánico, era pequeño, con pocos habitantes, 7,000 en total, 1,500 en la cabecera municipal, pueblo de fisonomía indígena. Quisieron embellecerlo y ordenaron que las calles fueran barridas miércoles y sábados y la plaza pública los sábados y lunes, así como el blanqueo de las fachadas de las casas ubicadas en la calle Corona, por ser ésta la vía principal, conocida como Calle Real, saliendo del pueblo la llamaban Camino Real, que pasaba por los Sabinos y llegaba hasta Guadalajara.

Caminos de herradura, en tiempo de lluvias quedaban incomunicados; en 1902 se construyó en la Nopalera un puente y el 10 de junio de 1909 inauguraron dos puentes más en el paso del

Arroyo del Sauz, en la propiedad del señor Ramón M. Arana; en el camino de Acatic a Guadalajara los puentes se hicieron de piedra y madera con 200 metros de distancia uno del otro para posibilitar el paso de cualquier tipo de vehículos.

Los varones empezaban a modernizarse, inicia el uso del pantalón a partir del 1° de julio de 1907: “[...] será obligatorio en este lugar para todo varón sea cual fuere su condición y fortuna, usar en público el traje convenido con el nombre de pantalón [...] fundados en motivos de civilización y moralidad”.

No había doctores, ni medicamentos, nada más las hermanas Pancha y Blasa Morales daban hierbas medicinales, por tal motivo durante el “año de la gripa” influenza española, de finales de 1918 a principios de 1919 murieron muchos habitantes, empezaban como una simple gripita y por la noche ya los estaban velando, de ahí la costumbre de decir “Jesús te ayude” cuando alguien estornuda; duraban dos días a caballo para llegar a Guadalajara y un día a Arandas, lugares donde había doctores. El aumento de pobladores fue muy lento, de 1900 a 1920 nacieron 5,139 acatiquenses y fallecieron 3,252, incremento promedio de 94 por año. En el año 1950 contaba con 8,205 habitantes.

En 1904 se mandó construir un panteón para todos sus habitantes. Se dejó de utilizar el atrio parroquial para los ricos y el de los Sabinos para los pobres.

En 1920 había casas de adobe con muros altos y techos de tableta, el ingreso era siempre por un zaguán. En la cocina: ollas, cazuelas, jarros, platos, cántaro, botellón y comal de barro; metate y molcajete de piedra para preparar tortillas y el chile, batea de madera, un chiquihuite, un guaje curtido o un lebrillo para las tortillas, servilleta deshilada o bordada con punto de cruz para cubrirlas.

Un fogón para cocinar con leña, raja y olotes; un troncón de escoba para barrer las cenizas. En las paredes llenas de hollín

colgaban los jarros; en los trasteros los platos y vasos, adornados con tapa-vasos.

Tampoco podía faltar el molinillo para espumar el chocolate. Un bracero para calentar las planchas de fierro, un soplador para avivar las brasas; colgado al techo un zarzo hecho de carrizos para almacenar y conservar quesos, tortillas, azúcar, piloncillo, etc. Un aparato de petróleo para iluminar a quienes a las 5:00 de la mañana empezaban a moler y tortear para “echar bastimento” a los hombres que se iban a trabajar al campo. *Un horno para cocer gorditas y pan.*

Las mujeres confeccionaban la ropa de la familia, incluyendo la de los hombres; los niños vestían calzón de manta a media pierna y huaraches de correas, las niñas vestidos largos de cambaya, plegaditos en la cintura, manga suelta, no debía vérselos el codo, el cuello no se usaba escotado.

Las mujeres grandes usaban falda larga hasta el tobillo y blusa con cuello redondo, ya fuera con cuello o nada más resaque, con botones, que no se viera el huesito del cuello, según sus posibilidades era la tela, percal y cambaya para la semana, vestidos domingueros de fular de seda; las personas de muy buena posición usaban sedas naturales, encajes franceses muy bonitos.

En su mayoría usaban trenza, el pelo previamente lavado con jabón amarillo y alisado y peinado con limón y jitomate, que hacían la fun-



Pan de agua.

ción del gel, cordones de lana de borrego para que creciera y evitar la orzuela y se cubrían con un reboso.

Por las tarde grupos de mujeres sentadas afuera de su casa bordando con punto de cruz, deshilados, tejiendo o desgranando el maíz para el nixtamal del siguiente día, los niños jugando a brincar sogas, los encantados, la perra o lo que fuera; cuando aparecía por la calle un niño cargando una rueda tejida con otate y cargada de pan, si las gallinas habían puesto, si los niños habían ido a la leña, a juntar pasojo y raja o juntaban higuerilla para vender con Juan López, tenían dinero para comprar una pieza de pan o *una tira de pan de agua*.¹

¿Desde cuándo se elabora el famoso pan de agua?

El panorama de este pueblo hace suponer que había pocos comercios; la fecha más remota en que se menciona el nombre de los panaderos de Acatic, es en 1870, cuando había dos: Eusebio García y Ramón Hernández; en 1875 el panadero era José María Ruvalcaba.

1 González Pérez, Ana Rosa. (2007). *De burros a bicicletas*. Zapopan, Jalisco: Amate Editorial.



José Casillas “El viejo”.

Hablar de “*pan de agua*” es remontarnos a principios del siglo xx; como dato curioso también es hablar de la familia Casillas de oficio panaderos y trabajadores de Lupe de la Torre, negocio ubicado en la esquina de Hidalgo y General Pablo Rodríguez, está una tienda, de las más antiguas que existen, en un padrón de 1914 menciona como comerciante a Wenceslao de la Torre González (h. de Atenógenes y Julia, n. 2 de octubre de 1873) junto con su esposa Juana González Hernández.

Fueron padres de María Guadalupe de la Torre González, que nació el 12 de febrero de 1901, contrajo matrimonio con Manuel Almaraz García el 3 de octubre de 1926, fueron padres de: Rodolfo, José, Jesús, conocido como *el Virote*, y Alfonso Almaraz de la Torre.

En testimonio de habitantes de este lugar mencionan que ahí existía una panadería propiedad de Manuel y María Guadalupe y que el apodo de su hijo Jesús *el Virote* se debe al negocio que tenían.

El expendio tenía un mostrador de madera y ahí vendían el pan, conchas y “tiras de pan de agua” lo doble de tamaño de las actuales, costaban .05 c., trabajaba en la panadería “José el Viejo”: Heliodoro, Ernesto, Fidel, todos de apellido Casillas, otro panadero “fuereño” conocido como *Dulces Meneos*. ¿Quién enseñó a quién? ¿Quién sabe! Testimonios de personas mayores coinciden en que ahí hacían y vendían el “pan de agua”, también mencionan a Ignacio Sánchez Cervantes y María Plascencia Rivera, años después a los hermanos Lujano Paredes.

Francisco Casillas Villalpando y Lorenza Gutiérrez Martín.

Salvador Casillas Gutiérrez, c. c. Marcelina Padilla.

1. Francisco casillas Padilla, nació en 1843 (aprox.). Casado con Juana Vázquez Camarena el 30 de junio de 1869 en Zapotlanejo.
2. Juan Casillas Padilla, n. aprox. 1846, se casó a los 23 años.
3. Victoriana Casillas Padilla, 22 de marzo de 1849, Zapotlanejo.
4. Marcelina Casillas Padilla.
5. Bibiano Casillas Padilla.

Francisco Casillas Padilla, nació en el vecino municipio de Zapotlanejo en el año 1843 aproximadamente (h. de Salvador y Marcelina), sus padres originarios de Calabazas, se casó el 30 de junio de 1869 con Juana Vázquez Camarena (h. de Andrés y Dionicia, n. en 1850). Al registrar a su hijo Victoriano en el año 1890, su oficio era “*panadero*” y ya vivía en Acatic.

Francisco y Juana fueron padres de:

A esa panadería llegó *Camilo Casillas Vázquez*, n. 1873, c. c. Ma. Teresa López Camarena, el 12 de mayo de 1896, *panadero de oficio*.

Catarino Casillas Vázquez, nació en Zapotlanejo 1875, se casó en Acatic con Rogaciana de Rosas, de 16 años (h. Agustín y Filomena) el día 24 de mayo de 1896, *de oficio panadero* y el día 9 de marzo de 1899 nació su única hija que le pusieron por nombre Ma. Eudoxia. Catarino falleció en Acatic el 22 de agosto de 1941.

Quirina Casillas Vázquez, n. en Acatic el 18 de junio de 1885, c. c. Máximo González Almaraz, el día 12 de febrero de 1901, de 17 años de edad.

Heliodoro Casillas.

Cuca Casillas Vázquez, esposa de Candelario de Alba.

Santiago Casillas Vázquez, falleció en Acatic el 9 de marzo de 1885, de nueve años de edad, originario de Zapotlanejo.

Ángel Casillas Vázquez, nació en Zapotlanejo el 5 de mayo de 1887, se casó en Acatic el 12 de mayo de 1908 con María Dolores Cervantes Vega (h. de Eutimio y Trinidad) *de oficio panadero* en el año 1923 se dedicaba a la panadería, trabajaba con Lupe de la Torre, falleció el 23 de mayo de 1963 y todavía trabajaba en la panadería. Dice su hija Candelaria



que compraba costales de “granillo” y les hacía semas. Salvador hijo de Ángel, tal vez no le gustó hacer pan, pero preparaba camotes y cacahuates en el horno y los vendía por el pueblo en una carretilla.

Victoriano Casillas Vázquez, n. en Acatic el 26 de marzo de 1890.

Teodoro Casillas Vázquez, n. 1891, c. c. Refugio Díaz Carranza, en 1902, *de oficio panadero*.

José Casillas Vázquez, conocido como “José el Viejo”, debido a que desde muy joven tenía mechones de canas, nació en Acatic el 17 de julio de 1892, se casó el 31 de mayo de 1926, *de oficio panadero*, con Rosa Pérez de la Torre (h. de Cenobio y Bonifacia). Tenía su panadería en la calle Morelos, esquina con Corona. Tiempo después en su domicilio de Emilio Carranza núm. 89, donde trabajó hasta su muerte el 31 de diciembre de 1958.

José Casillas Vázquez, José el Viejo y Rosa Pérez de la Torre fueron padres de: Fidel, María Elvira, María Luisa, Ramón, María de Jesús, Felicitas, María Dolores y Antonio, este último falleció a los dos meses de nacido.



Ernesto Casillas.

Los dos hijos varones de José el Viejo y Rosa que sobrevivieron, tuvieron por oficio la panadería.

Fidel, nació en Acatic el 24 de abril de 1927, a la edad de 15 años inició a trabajar con Lupe de la Torre como panadero, sus maestros en el oficio fueron su

padre José Casillas, su primo Ernesto Casillas *el Trusco* y otro panadero conocido como *Dulces Meneos*.

Contaba una anécdota de cuando trabajó con doña Lupe de la Torre, le daban dos huevos para que le pusieran a toda la harina, Fidel decía que le hacían más provecho a él que a toda la harina, y se los comía.

Mi casa paterna se encuentra por la misma cuadra de la panadería de Fidel, en ella vivían cuatro primos hermanos, además se ser un ambiente familiar donde crecimos como hermanos, sin dinero pero felices, pasábamos días enteros jugando con las resorteras, canicas, trompos, haciendo “zumbas” (la zumba se hacía aplanando una corcholata de las botellas de refresco, cuando era lámina con un corcho, dos agujeros en los que poníamos hilo, después de dar vuelta jalar y a “zumbar”) o compitiendo con mayates amarrados con un hilo, ganaba el que volaba más alto.

A media mañana empezaba a llegar el aroma a pan recién horneado; poder comprar pan de agua para comer con frijoles o nata era una delicia. En temporada de lluvias todos los vecinos salíamos a bañarnos bajo el chorro de agua de los canales, hacer barquitos de papel, a jugar en la corriente de agua colorada, después de todo esto comer pan de agua con cajeta, ¡un manjar de los dioses! Media tira de pan de agua costaba .20 c. más .10 c. de cajeta de con don Zenaido.



Fidel Casillas.

Ramón Casillas Pérez, quinto hijo, nació en Acatic el 20 de febrero de 1936, trabajó por más de 20 años en la panificadora Bimbo, que en 1956 inició actividades en la ciudad de Guadalupe, Jalisco; Ramón falleció en Tepatlán, Jalisco, el 19 de diciembre de 2002.

Fidel Casillas Pérez se casó en Acatic el 24 de octubre de 1953 con Consuelo de Rosas de la Torre y fueron padres de:

Francisco, Normangelina, Yolanda, José, Bertha, Alfonso, Hermila, Rodolfo, Maricela y Sandra Casillas de Rosas.

Los hijos de Fidel que continúan con la elaboración del “pan de agua” con la receta que heredaron de su padre, abuelo y bisabuelo, son: su cuarto hijo, José *Panais*, nació en Acatic el 11 de abril de 1960, desde 1972 se dedica a la panadería, trabajaba con su padre, casado con Sonia Bravo Carranza, en 1986, padres de: Estéfany, Erika y Aracely Casillas Bravo. Las tres hijas han trabajado en la panadería y forman parte de la quinta generación de panaderos.

Rodolfo Casillas de Rosas, su octavo hijo, nació en 1967, casado en 1996 con María Engracia Orozco Hernández, son padres de Alejandra, Marlene, Gerardo y Ximena Casillas Orozco, por supuesto todos panaderos. Rodolfo desde que estaba en la primaria ayudaba a su papá en la panadería.

Víctor Casillas Vázquez, n. 1891, casado con María Dolores Alonzo Gutiérrez el día 5 de octubre de 1913, padres de:

Heliodoro Casillas Alonzo, n. 1914, se casó a los 20 años de edad el día 11 de febrero de 1934, de oficio panadero, c. c. Josefina de la Torre Rodríguez (h. de Demetrio y Felipa). Heliodoro falleció en Acatic el 17 de abril de 1971.

Heliodoro Casillas Alonzo y su esposa Josefina de la Torre Rodríguez, padres de:

1º Jaime Casillas de la Torre, n. en Acatic el 23 de noviembre de 1934, se casó el 4 de julio de 1958 con María Raquel Huerta Castellanos.

- 2° Elvira Casillas de la Torre, n. en Acatic el 22 de agosto de 1937.
- 3° Rebeca Casillas de la Torre, n. en Acatic el 23 de octubre de 1939, f. el 21 de diciembre de 2004 en Bullhead, Mohave, California.
- 4° María Amparo Casillas de la Torre, n. en Acatic el 10 de enero de 1942.
- 5° María Refugio Casillas de la Torre, n. en Acatic el 12 de marzo de 1944.
- 6° Víctor Casillas de la Torre, n. en Acatic el 9 de diciembre de 1949.

Heliodoro cuando dejó de trabajar con Lupe de la Torre, vendía pan en la casa que estuvo junto al atrio “en el banquetón”, después tenía su panadería por la calle Gral. Pablo Rodríguez, frente a la escuela de niñas.

Ernesto Casillas Alonzo, hermano de Heliodoro, n. 1917, casado con María Guadalupe Sánchez Pérez el 4 de mayo de 1946, contaba con 28 años de edad, de *oficio panadero*. Falleció el día 28 de diciembre de 1980.

Juan Casillas Alonzo, n. en 1925, falleció en Acatic el 11 de febrero de 1960, a la edad de 35 años, de *oficio panadero*.

Ramón Lujano Paredes, hijo de Rosendo Lujano y María Paredes, nació en el año 1941, contaba con apenas siete años cuando inició a trabajar en una panadería propiedad de Ernesto y Heliodoro Casillas, su horario de trabajo era de cuatro de la mañana a tres de la tarde.

Más tarde trabajó en la panadería de Lupe de la Torre repartiéndole pan en una rueda de otate que cargaban en la cabeza.

A la edad de 17 años y gracias a don Emilio de Anda que lo animó y le prestó dinero se independizó, instalando su panadería, él lo elaboraba y su hermana Cuca lo vendía.

A los 23 años se casó con Ma. Refugio Orozco, tanto ella como sus hijos aprendieron y siguen con el *oficio de panaderos*.

De sus 10 hijos, dos han destacado en la elaboración del pan, Gabriela aquí en el pueblo e Isabel en Estados Unidos.

Aprendió con los hermanos Casillas Vázquez, y ellos a su vez habían trabajado con Lupe de la Torre González.

Pedro Lujano Paredes, hermano de Ramón, nació el 29 de junio de 1946, inició en la panadería a los 10 años, también con Heliodoro Casillas Vázquez, contrajo matrimonio a los 14 años y se fue a trabajar a Guadalajara a la panadería “El Trigal”. Trabajó algunos años en Estados Unidos y regresó a su pueblo, junto con su esposa instaló su panadería por la calle Mariano Jiménez, hasta su muerte 21 años después, el 17 de julio de 2001. Actualmente continúan con la tradición familiar su tercera esposa y la mayoría de sus hijos, inician a las 4:00 de la mañana hasta el medio día, a las 6:30 entregan virote, *pan de agua*, pan integral y donas, a las 9:00 una gran variedad de pan dulce: conchas, panqués, picones, polvorones, cacharpas, huaraches, arepas, veladoras, pay de queso, greñudas, galletas, empanadas, biznagas, rebanadas, etcétera.

En el año 1925 Hildegardo Pérez de la Torre (mi abuelo) tenía una tienda en la esquina de la calle 8 de Agosto e Hidalgo, frente a la Presidencia, vendía “avíos”, telas como carranclán y manta a .03 c la vara, picones y leche, el panadero era Jesús Casillas *el Borrego* (no se cuál sería su segundo apellido y si es miembro de la misma familia Casillas Vázquez).

El Borrego asesinó a la novia y huyó del pueblo. “El 12 de abril de 1925, como a las siete de la noche, murió por homicidio causado por arma de fuego, sin asistencia médica María Hildelisa del Refugio, célibe de 16 años [...]”

Narran acatiquenses que Hildelisa era novia de Jesús Casillas *el Borrego*, que él le pidió en varias ocasiones que fuera su esposa y que ella le decía que sí, pero no le decía cuándo y le daba largas al asunto.

En el corrido escrito por Pioquinto Moya narra el acontecimiento:

Poco antes del caso le decía Jesús: “mucho me has hecho penar, si tú no me cumples, me das tu palabra, a poco te ha de pesar”.

Todas sus amigas le daban consejos de lo que le iba a suceder. Pero ella responde, con descortesía: “¿Qué tanto me pueda hacer?”

Esa noche Jesús Casillas andaba embriagado y a su novia fue a matar.

Viniendo Jesús, por toda la calle, mala intención le llegó, saliendo Hildelisa,

frente de su casa, ahí fue donde la mató.

Dos tiros le dio, porque con dos tuvo, ya no pudo aguantar más,

“ahí se las dejo, tirada en la calle, pa’ ejemplo de las demás”.

Su pobre padre, también su abuelito, lloraban sin compasión, de ver a su hija querida, Hildelisa, que la llevan al panteón.

Pero con ésta, voy a despedirme, con las aguas y la brisa, allí terminaron, todos los amores, de Jesús y de Hildelisa.

Pioquinto termina el corrido dando una recomendación:

Es un consejo, que voy a dejarles, a las que empiezan amar, ahí les encargo a todos sus amores, no los vayan a engañar.

Jesús huyó del pueblo, dicen que con el paso de los años se casó y a la primera hija la bautizó como “Hildelisa”.

¡Háganme el favor!

¿Quieres preparar pan de agua?

Ingredientes:

- Harina.
- Sal.
- Azúcar.

- Levadura.
- Agua.

La telera y el virote se elaboran con la misma masa, diferente presentación y por supuesto diferente sabor. ¡Aunque usted no lo crea!

También puedes disfrutar del pan dulce.

Arepa	Diablo	Guayaba	Moño	Picón
Cacharpa	Elote	Lengua	Novia	Polvorón
Cocada	Empanada	Lengua de vaca o rebanada	Ojo de buey	Sema
Concha	Galleta	Libro	Pastelito	Terrón

El pan de agua y la Cuaresma

“No sólo de pan vive el hombre...” y menos en Acatic; Cuaresma, periodo de sacrificio y aquí sucede lo contrario, semanas de preparar mucha comida, el Miércoles de Ceniza, obligado comer capirotada, pero una buena capirotada está hecha de pan de agua.

Receta:

- Pan de agua dorado, actualmente lo venden en la panadería dorado en el horno y es *light*, porque antes se doraba en manteca o aceite.
- Cortillas con manteca para cubrir la cazuela de barro donde se va a preparar.
- Pasas.
- Queso.
- Almíbar preparado en agua donde se coche canela, clavos, pimentas y piloncillo.
- Un brasero.

¡Ríquísima!

Panaderos en Acatic de finales del siglo XIX a principios del siglo XXI:

1870	Eusebio García
1870	Ramón Hernández
1890	Francisco Casillas Padilla (c. c. Juana Vázquez)
1896	Camilo Casillas Vázquez
1896	Catarino Casillas Vázquez
1902	Teodoro Casillas Vázquez
1913	Víctor Casillas Vázquez
1923	Ángel Casillas Vázquez
1925	Jesús Casillas el Borrego
1926-1958	José Casillas Vázquez José el Viejo
1948	Ernesto Casillas Alonzo
1926-1971	Heliodoro Casillas Alonzo
1958	Jaime Casillas de la Torre
1942-1999	Fidel Casillas Pérez
1960	Juan Casillas Alonzo Ramón Casillas Pérez
1972-2019	José Casillas de Rosas
1977-2019	Rodolfo Casillas de Rosas
1958-2019	Ramón Lujano Paredes
1956-2019	Pedro Lujano Paredes (hasta la fecha, su familia).

¿El pan de agua, ocurrencia de *Dulces Meneos*?

16

Conservando el sabor con tradición. Panificadora La Alteña

ELIA MARGARITA RODRÍGUEZ CHÁVEZ
IMELDA SÁNCHEZ GARCÍA

Don José tiene 70 años de edad, su familia emigró a Estados Unidos, llevándose muy pequeño para dedicarse al campo; estudió hasta tercer grado de primaria, a los 18 años trabajó en una empacadora de carnes donde ganaba siete dólares la hora; sin embargo él no quería sólo quedarse ahí, quería tener su propia empresa. A los 23 años de edad junto con un amigo, de profesión ingeniero, iniciaron su propia empresa de maquinaria para hacer tortillas de maíz, de harina, y hornos para pan, fue así como se comenzó a relacionar en el mercado, visitando a sus clientes y conociendo cómo se manejaba el negocio, específicamente el del pan. Al paso de los años la empresa de la cual era socio tuvo problemas financieros y al no poder continuarla se cerró en 1984, regresando a su país natal México, y específicamente a la ciudad de Tepatlán de Morelos. Comenzando desde cero, con una familia a cargo y la idea de emprender su pro-



Don José Ramírez. Fundador de Panificadora La Alteña. Fotografía proporcionada por don José Ramírez. Enero 2019.

pio negocio, entre tantos, inició con la recolección de huevo en las granjas avícolas de la región, el cual lo vendía a las panaderías en varios municipios y ciudades dentro y fuera de la región de los Altos, llegando a comercializarlo en México, Querétaro, Aguascalientes y Guadalajara; con el paso del tiempo, como en la mayoría de los casos, la competencia en ese negocio fue creciendo, por lo cual decidió entonces dar un paso más y comenzar con su empresa panificadora. Ayudado de los conocimientos y experiencias de la empresa de maquinaria, don José no quería tener cualquier panadería como las que había en aquellos años y como las que había visitado, no quería ser del montón, quería marcar la diferencia en la calidad e higiene de su producto. Fue así que el 19 de agosto de 1999 dio apertura a la “Panificadora La Alteña”, cuyo domicilio, que actualmente sigue existiendo, es Marcelino Champagnat núm. 208. Ese día, comenta don José:

[...] regalamos el pan, que la verdad pretendíamos regalarlo por tres días, pero fue tanto el éxito que las personas no sólo querían la prueba, querían comprar y comenzó a venderse desde el segundo día. En ese momento fue cuando me di cuenta de dónde estaba parado y de la oportunidad que me daba la gente para hacer y crecer en este negocio.



Vista exterior de la planta de producción, con los camiones de ruta. Foto proporcionada por don José Ramírez. Enero 2019.

Con la motivación de sus clientes, la ayuda de su familia y la fe puesta siempre en Dios, al poco tiempo abrió un pequeño expendio en el centro de la ciudad, que si bien es pequeño, está posicionado estratégicamente. Con el paso del tiempo fue creciendo la demanda de los productos de Panificadora La Alteña; en 2003 trasladaron a un nuevo domicilio parte de la producción que se hacía en la primera sucursal, abriéndose también como expendio por los próximos cinco años. Para el año 2008 el espacio se volvió pequeño para la demanda que se tenía y se pasó de tener espacios de casa habitación a una planta de producción con espacios y equipo más especializados, generándose productos mejor elaborados, más rutas de reparto local y mayores fuentes de empleo.

Panificadora La Alteña no ha dejado de crecer, en 2014 tuvo una ampliación en la planta de producción y más rutas de distribución, actualmente es fuente de empleo directa e indirecta de 115 colaboradores; con más de 17 rutas, abarca la zona de los



Expendios de pan. De izquierda a derecha: Restaurante Panero-Bistro, Centro de Tepatlán de Morelos y Marcelino Champagnat.

Altos y la zona metropolitana de Guadalajara con sus productos, cuenta con tres expendios, la planta de producción de pan dulce y empaçado, y la planta de pastelería y repostería; cuenta con una variedad de poco más de 300 productos, de los cuales el 50% ya se ofrece en el mercado. Sus principales proveedores de leche, huevo, miel de agave, etc., son de la región de los Altos y algunos otros insumos los obtiene del Bajío.

En cuanto a los horarios y personal que labora en la empresa; maneja tres turnos para producir un total de 25 mil piezas de pan todos los días; hay jóvenes estudiantes, egresados, quienes decidieron no estudiar y trabajar, así como gente que inició desde casi 20 años con don José, algunos más externos; ofrecen capacitación continua a sus colaboradores y crecimiento laboral.

Panificadora La Altea espera ampliar sus instalaciones para el año 2020 con una nueva planta de producción más amplia, con maquinaria de primer mundo, lo que le permitirá abarcar el mercado de la panificación en la zona del Bajío.

A don José le gusta siempre estar innovando, buscar qué más puede hacer y ofrecer a la gente, en 2015 incursionó en el negocio de la comida-restaurante, cuya misión de panero bistro como en la panificadora es crear productos y ofrecer servicios de calidad e higiene, perfeccionar e innovar en todo momento y hacer que más y más personas disfruten de sus productos, pero sobre todo dice don José: “*Conservar el sabor con tradición*”. La información presentada fue recabada de una entrevista hecha en 2019 al Señor José Ramírez, fundador de Panificadora La Alteña.



Restaurante Panero-Bistro. Febrero 2019. Fotografía proporcionada por: José Alberto Ramírez Martín.



Productos en venta, sucursal Marcelino Champagnat. Febrero 2019. Fotografía proporcionada por José Alberto Ramírez Martín.



Área de elaboración de pan. Fotografía proporcionada por José Alberto Ramírez Martín, febrero 2019.



Colaboradores de Panificadora La Alteña. Fotografía proporcionada por José Alberto Ramírez Martín, febrero 2019.

17

El pescado en penca, alimento identitario de la barranca del río Verde

ROSALÍO LÓPEZ GUTIÉRREZ

La gastronomía, en la comprensión territorial de los municipios de Mexxicacán, Tepatitlán de Morelos, Yahualica de González Gallo y Cañadas de Obregón tiene lo propio. Oralmente, de generación en generación desde tiempos inmemoriales se han ido transmitiendo las recetas más o menos establecidas de distintos platillos. En ocasiones sólo se cocina con lo que se tiene a la mano, aprovechando los productos de temporada. Así, se da pie a algunas variantes de preparación, sabor y consistencia, lo que tiene gran valor cultural. Por supuesto, algunos platillos tradicionales se han afianzado en el gusto culinario de las personas y, pese a los radicales cambios gastronómicos ocurridos en las últimas décadas en la región, perduran. En la temporada de aguas se come mole con flores o semillas de calabaza, quesadillas rellenas con flores

de galuza¹ o jocoyol,² tamales de elote, tacazotas o tacachotas, entre otros. En tiempo de secas, por otra parte, camote de cerro, picadillo de conejo silvestre, guisos con ardilla o paloma, birra de liebre o venado. El jocoque se puede degustar en muchos hogares rancheros, así como el queso y la panela en zarzo.



La Penca.

Antes de que en los tendejones se ofrecieran toda clase de panecillos industrializados, en las casas se hacían frecuentemente unos toritos de harina de trigo, endulzados con panocha o piloncillo. Éstos eran cocidos durante un tiempo en el comal y luego puestos directamente en las brasas del fogón. En los ranchos se juntaban dos o tres familias para elaborar las mentadas gorditas de horno, hechas de maíz o harina

de trigo, formadas a mano o con algunos moldes de hojalata. Estas gorditas eran cocidas en pequeños hornos que se acostumbraban tener en el patio. Terminadas de cocinar, con el poco calor que quedaba en el horno se solía hornear una calabaza o camotes

-
- 1 La galuza es un pequeño arbusto. Sus flores son de color púrpura, teniendo forma de embudo. Crece en climas semiseco y templado. Tiene usos medicinales. En el municipio de Mexicacán, y quizá en la región en general, a los marranos de color púrpura se les llama galuzos.
 - 2 El jocoyol o jocoyole es una pequeña planta parecida al trébol, de agrio sabor. Crece durante la temporada de aguas en terrenos arcilloso-arenosos, en climas templados. Además tiene propiedades medicinales (Mariano Bárcena, 1891, *Ensayo estadístico del estado de Jalisco, referente a los datos necesarios para procurar el adelanto de la agricultura y la aclimatación de nuevas plantas industriales*. México: Oficina Tipográfica de la Secretaría de Fomento, p. 382).

morados de huerta, dentro de un cántaro. Con distintas semillas, incluido el maíz, se hacía ponteduro, pinole, chivitos, esquite o palomitas. En la actualidad poco se acostumbran.

El huachal es otro alimento tradicional de antaño que no debemos olvidar. Nuestras abuelas y madres hervían elotes para el consumo familiar. De sobrar algunos, los colgaban del tendadero para secarlos al sol. Luego, cuando el apetito o la necesidad lo requirieran, eran vueltos a hervir, acompañados de algunas especias.



Pescado en penca.

Entre esta variedad de alimentos tradicionales preparados en los Altos de Jalisco, destaca el pescado en penca. La preparación y degustación de este platillo no es exclusivo de alguna época del año. Sin embargo, sí hay una temporada en que su consumo es mayor: la Cuaresma, cuando a la barranca del río Verde bajan



En las brasas.

muchos bañadores y turistas a acampar. Por supuesto, en otras regiones del país se consumen platillos parecidos, aunque no siempre con pescado. Por ejemplo, en Tolimán (Querétaro), cerca de la famosa Peña de Bernal, se cocinan nopales con verdura dentro de la penca.

A los rancheros que habitan en las estribaciones de la barranca del río Verde la naturaleza los provee de algunos productos de la tierra que son poco comunes para la demás población de la región, mismos que se preparan en distintos platillos. Entre ellos se encuentra el camote de cerro, también conocido como tepecamote o tepescamote.³ También tenemos el joconoxtle, una variedad de tuna que se prepara en un guisado con costilla de puerco, de sabor

3 Este localismo deriva de las palabras nahuas *tepetl* (cerro) y *camotli* (camote) (Marc Thouvenot, 2014, *Diccionario náhuatl-español basado en los diccionarios de Alonso de Molina con el náhuatl normalizado y el español modernizado*. Serie Cultura Náhuatl. Monografías,

dulzón. Por su parte, el pescado en penca es considerado por los cronistas y conocedores como un platillo básico de la gastronomía tradicional de Mexxicacán y otros municipios circunvecinos. Se afirma que es un estofado de origen prehispánico.⁴ Por supuesto, es poco conocido fuera del área donde se prepara y consume. Sin embargo desde hace una década, a raíz de la oposición que han mantenido los pobladores del pueblo de Temacapulín (Cañadas de Obregón) en contra de la construcción de la presa El Zapotillo, ha sido degustado por mayor cantidad de personas foráneas que han apoyado el movimiento social generado, y tenido por alimento identitario. Sus habitantes afirman que “Temacapulín es [...] pescado en penca de nopal, agua de alfalfa, salsa de chile de árbol y tortillas con maíz sembrado y cosechado aquí. Tierras fértiles y vida que no se compara con otros lugares y menos a donde nos quieren reubicar”.⁵

La pesca tradicional

En el río Verde habitan distintos peces. En sus aguas podemos encontrar bagre, carpa, guachinango, tilapia, boquinete, lobina y catán. Por supuesto hay conchitas de río que, recolectadas y puestas a cocer junto con verduras y especias, son todo un manjar. O los infaltables cangrejos, aunque su tamaño es pequeño. Hasta hace tres décadas también se obtenía un pequeño ajolote comestible llamado tepilmiche. También se podía atrapar gran cantidad de otro crustáceo que la gente llamaba vulgarmente

núm. 34. México: Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas//Fideicomiso Felipe Teixidor/Monserrat Alfau de Teixidor, pp. 61 y 326).

4 Francisco Sandoval López. (2001). *Mexxicacán. Monografía*. Guadalajara: Secretaría de Cultura del Estado de Jalisco, p. 42.

5 Miguel Ángel Casillas Báez. (2016). *Poder y conflicto por la construcción de la presa El Zapotillo: Una etnografía de Temacapulín, Jalisco*. Tesis para obtener el Doctorado en Ciencias Sociales. Guadalajara: CIESAS Occidente, pp. 290 y 291.

camarón, ahora prácticamente desaparecido. Don José Pérez Esquivias (a) el *Prieto*, nacido en La Loma Larga (Tepatitlán de Morelos) en 1936 y actual vecino de Apozol de Gutiérrez (Yahualica de González Gallo), recuerda que:

Había hasta camarones. Camaronones que salían. ¡Ah, qué buenos! Los echaba uno a las brasas y se ponían rojos, porque eran amarillosos. Un día me tragué uno crudo. De recién chiquillo también vivíamos en unas casitas que están aquí en Apozol. Nos prestaron una casita que era hecha de tepetates. Mi papá me decía *Prieto* desde chiquinillo. “Toma, *Prieto*.” Estaba yo acostado y pos me lo tragué con ‘toy patas. Tenían unas tenazotas. ¡Qué animal tan bueno! Se metían a las nasas. [...] Tendría unos cinco o siete años cuando empecé a conocer los camarones. Un día uno sacó uno en la tarraya que pesó medio kilo. Cabrón, ¡qué animalote! Pero le dio un mordidón por acá en el ombligo. Traía unas patas y unas tenazas como el cangrejo. Tenía dientitos.⁶

Para quienes tuvimos la oportunidad de ir a pescar al río Verde y sus afluentes antes de que con maquinaria pesada se abrieran brechas, la experiencia era extraordinaria. Se salía del hogar a las primeras horas del día. El recorrido se hacía a pie o a lomo de burro por caminos de herradura estrechos, como algunos amantes de la naturaleza y el ejercicio lo hacen hasta hoy. Antiguamente, si los bañadores contaban con bestias, los niños se transportaban montados y los adultos las cabrestaban para cuidarlas de algún resbalón y estar al pendiente de los jinetes.

La pesca tradicional se realiza con distintos métodos y herramientas: con atarraya, tumbo, anzuelo (piola, maroma, en vara, con ceba viva de lombriz, boquinete, pereguano o chapulín), nasas o a mano. Fuera de ello, a mediados del siglo xx, cuando

6 Juan Frajoza. (2017). José Pérez Esquivias: Un testimonio de la barranca del río Verde. *Desarrollo Cultural*, núm. 457. Tepatitlán de Morelos, p. 43.

se construía la carretera Yahualica-Tepatitlán, los trabajadores utilizaron dinamita para pescar:

Preparación.

Fue cuando le llevaban el tramo aquí en La Herradura, pa' subir a Casas Viejas. Pero también le echaban truenos al río. Sacaban pescadal de la matazón que hacían. Aventaban al agua un bombillo. Le ponían una mecha y un fulminante, los metían al bombillo. Lo hilaban con un papel y luego ya le prendían y lo aventaban. ¡Qué cabrón pa' arder en el agua! Cuando la lumbre le llegaba al bombillo, hacía explosión abajo. Casi lo más quedaba asentado, montones. Si no traían buenos bañadores, al otro día andaba el naterío de pescado hediondo echado a perder. Buscaban bañadores que supieran zambutirse. Salían con un puño en las manos y otro pescado en la boca.⁷



Este método fue replicado por cierto tiempo por los habitantes de El Zapotillo (Cañadas de Obregón). Algunos otros no utilizaban cartuchos de dinamita, sino cohetones que, encendidos, arrojaban al agua. Otros más avezados utilizaban una máquina que daba descargas eléctricas, que se construía a partir de un dinamo sacado de los teléfonos antiguos de manivela. Pero los de Barreras (Cañadas de Obregón) no quisieron quedarse atrás en estos avances de depredación. Hasta hace unos 20 años iban a sitios estratégicos que de antemano sabían que había muchos

7 *Ibid.*, p. 42.

peces, echaban al agua cierta yerba venenosa machacada, o en el peor de los casos cianuro, emponzoñando todo a su paso.

En tiempos pasados los bañadores de oficio (como se conoce popularmente a los pescadores en el área barranqueña) de la pesca y su venta adquirirían los avíos que en sus casas se ocupaban, tanto para el vestir como para la cocina. Así, siendo ésta su única fuente de ingresos, ellos y sus familias vivían en la marginación. Muy pocos se dedicaban a la agricultura, por carecer de tierras y prácticamente ninguno a la ganadería. En el mejor de los casos, algunos llegaban a ser medieros de pequeñas siembras; pero no más allá.⁸

Aquí rememoramos algunos de los viejos bañadores. En El Salitrillo (Cañadas de Obregón) se encontraban Demetrio, Romualdo, Lorenzo, Adolfo y Gelasio Ruiz, así como José Salamanca. Nicolás Gómez, Acisclo Gómez Contreras, Jesús Núñez Chávez, José López Gómez y su hijo Blas López Gómez (a *Chorchas*, de Los Charcos (Mexticacán). De Palmarejo (Cañadas de Obregón), Efrén y Margarito Álvarez. Oriundos de La Cofradía (Cañadas de Obregón) fueron Pedro Flores, Guadalupe N. (a *el Copos* y Juan López. Cirilo Gómez y los hermanos Jesús y Vicente González (a *el Míngues* y *el Corruñido*, respectivamente, vecinos de El Zapotillo (Cañadas de Obregón). De las juntas de los ríos Verde y Mexticacán, se recuerda a los hermanos Gonzalo y Santiago García, conocidos como *los Chagarrines*.⁹ De Temacapulín, Francisco Huerta y actualmente Juan Gutiérrez Espinoza (a *el Chilaco*, quienes son recordados por familiares, amigos y vacacionistas.¹⁰ En la barranca, entre Apozol de Gutiérrez (Yahualica de González Gallo) y La Loma Larga (Tepatitlán de Morelos), los bañadores

8 En este caso se encuentran mis ancestros, pescadores y medieros, vecinos del rancho Los Charcos (Mexticacán).

9 Eran famosos por vivir en una casa construida en el interior de una cueva localizada en paredón de tepetate, a escasos 25 metros del río. En la actualidad esta vivienda es un atractivo turístico. Tenían, además, una huerta de granados.

10 En entrevista a David García, El Santuario (Mexticacán), 10 de febrero de 2019.

más emblemáticos y viejos son José Pérez Esquivias (a) *el Prieto* y su primo Leopoldo, de los mismos apellidos.



río Verde.

Algunos de ellos acostumbraban ir a pescar a la barranca de Acatic, porque la pesca era más abundante, lográndose capturar bagres hasta de 17 ó 20 kilogramos. La venta del pescado se realizaba en Yahualica y Mexxicacán, cuyos mercados llegaban con el pescado vivo después de un recorrido de nueve a diez horas: cuatro horas a pie para subir la barranca, una en bicicleta para llegar a Acatic, una más en conseguir taxi para salir a la carretera de los Altos y tomar el camión de la línea Rojo de los Altos, que tardaba aproximadamente dos horas más en llegar, más otro tanto que se perdía en dar el trato correcto al pescado para que no pereciera en el camino. Se salía de la barranca a las 12 de la noche, haciendo algunos descansos en la ladera para no sufrir mareos por el cambio de presión. Los parajes visitados en Acatic por bañadores de Mexxicacán y Cañadas de Obregón eran: La

Huerta de los Mangos, La Cueva, El Charco Verde, Calabazas, El Charco del Ahogado, Los Vaqueros, entre otros. Las cuestras más frecuentemente utilizadas eran, por el lado de Cuquío, la que llaman La Escalera y, por el lado de Acatic, Las Calabazas.¹¹ Para conservar el pescado vivo, don José Pérez Esquivias, quien lo vendía en Yahualica y Tepatitlán, “Los llevaba en quiligua, le echaba uno yerbitas de ésas de laurel. Ese laurel les daba oxígeno, ese laurel tan oloroso. Ahí en el río hay. En Tepa en veces era la una y todavía estaban resollando los pescados. La canasta se humedecía con el agua que le echaba uno y las yerbas”.¹²

Ritual de pesca

Los lugareños llegan al borde del agua como al mediodía, después de bajar por esos caminos culebreados que van a la vuelta y vuelta; o por otro lugar, si la ladera se presta. Casi siempre el lugar de acampada es bajo la sombra de algún sabino, donde se siente la tranquilidad de esos parajes ribereños. Todos los lugares tienen nombres con los que son identificados, así como los charcos, las chorreras y hasta algunas piedras. Así, por ejemplo, existen charcos emblemáticos como el Chamuscado, el Torito, el Chiflón, el Saltillo, la Cal, el Trozo, la Mar, el Novillo, las Truchas, el Desechado, los Colorados, las Piletas, entre otros. En la barranca lo único que rompe el silencio es el murmullo de las chorreras a lo lejos, el canto de las chicharras y el trinar de los jilgueros en las alturas de los sabinos, todos formados en hilera en las orillas del río. Instalados, luego de haber guardado las gordas, jitomates, cilantro, cebollas en algún hueco de la sabinera, cada cual prepara sus propias cosas. Por ejemplo, las mujeres se

11 En entrevista a José Luis López Gómez, El Santuario (Mexicacán), 15 de febrero de 2019.

12 Frajoza, *op. cit.*, pp. 44 y 45.

quedan al cuidado de los niños. Tiempo atrás también lavaban la ropa en alguna laja grande a la orilla del río. Los bañadores lo primero que hacen es enfriarse mientras se fuman un cigarro, por ir acalorados de tanto caminar en la bajada. Para no perder tiempo, cuelgan su atarraya y remiendan los agujeros que le hayan quedado de la bañada anterior. Enfriados, se encueran y acercan a la orilla del río, donde toman un poco de agua y se mojan las orejas, dizque para no resfriarse. Teniendo ya el cuero como de gallina, tiran el primer tarrayazo como queriendo tomar por sorpresa a los peces que andan cerca. Antes de estirar el cabrestante, y comenzando a temblar, meten un pie en el agua, hundiendo el estómago. Se les marcan las costillas, ya que por lo regular son hombres muy flacos. Sin más, se dejan ir uno a uno al agua, tratando de zambullirse para acostumbrar el cuerpo al frío y no sufrir el cambio de temperatura. Cuando se atarraya un charco, normalmente los bañadores agarran el corte transversalmente, llevando éste de forma uniforme para no dejar que los peces se regresen. A la vez, van registrando las piedras que pudieran tener orificios, donde se esconden.

Otra de las muchas maneras de capturar la presa es chinaeando, es decir, pescando a mano reconociendo las piedras localizadas en la caída de las chorreras. Los buenos pescadores no se auxilian de atarraya. Los principiantes, en cambio, con la red de pescar cubren la piedra elegida, escudriñan los recovecos para capturar los peces. De huir éstos, se enredan. Chinaneando se lucha constantemente con el agua que cae de la chorrera, por lo cual se debilita el bañador. En ocasiones es derribado y arrastrado algunos metros.

En cambio, cuando se pesca a mano, ya sea en los charcos poco profundos esperando pacientemente al pez, o zambulléndose para cogerlo entre las raíces de los sabinos y las cuevas que forman las rocas, no se requiere absolutamente para nada de atarraya. Sólo ocasionalmente el bañador utiliza un paño que

le ayuda a que en la captura no se le resbale al momento de agarrarla. Conforme son prendidos, los pescados se acopian en un ensartador, esto es, un cordón de hilaza que trae sujeto el bañador a la cintura, de un largo considerable.

Como siempre ocurre en estas ocasiones, entre los acompañantes no falta el sujeto que no se introduzca al río. Entonces a él corresponde el trabajo de arrimar la leña que será quemada en el fogón. También habrá de buscar en la ladera un buen nopal y cortar las pencas más gruesas y jugosas, que servirán para cocinar el pescado. Terminada la labor de unos y otros, los pescados son abiertos, se les quitan las vísceras, se desescaman y lavan, dejándolos listos para la preparación de la comida.

La receta

En algunas regiones del país se acostumbra cocinar el pescado simplemente empapelado en aluminio o envuelto en penca de maguey. En el caso de los Altos de Jalisco, específicamente en las estribaciones de la barranca del río Verde de los municipios de Mexxicacán, Tepatitlán de Morelos, Yahualica de González Gallo y Cañadas de Obregón, el pescado se cuece a las brasas dentro de una penca de nopal, con sus respectivas verduras y especias.

No poseemos dato alguno que nos indique desde cuándo se consume o quiénes experimentaron para establecer la preparación del pescado en penca. Lo que sí sabemos es que nuestros antepasados lo consumían, transmitiéndose la receta por generaciones hasta llegar a nuestros tiempos. Para su preparación, los ingredientes son: pescado bagre (los pescados de escama obtenidos se preparan fritos en discada o en caldo), penca de nopal, jitomate, cebolla, ajo, orégano de campo, agua en poca cantidad y sal al gusto. Algunas personas agregan pimienta, tomillo y clavo.

Para eliminar las espinas, primero se tuesta la penca en la llama de la lumbre. Luego, para formar el contenedor, es cortado el cacto por uno de sus costados; pero cuidando que no vaya a romperse. Realizado esto, es colocado dentro el bagre y los demás ingredientes, y vuelta la penca al fuego. Para una cocción integral, la penca debe de ser cubierta con brasas. Pero debe tenerse el cuidado debido ya que puede romperse por el envés, pues es blanda y poco resistente al fuego. En la actualidad, para liberarse de este problema algunos individuos cubren la penca con papel aluminio. Sin embargo, esto incide en el sabor porque no se sahuma debidamente el tradicional platillo. La cocción dura aproximadamente 10 minutos. Cocido el pescado, se retira la penca de las brasas y es digerido.

La pesca actual en el río Verde

En la actualidad el río Verde se encuentra ultrajado por el uso de la maquinaria pesada y el turismo. Se han abierto más y más brechas para bajar la barranca en automotores, haciéndola más accesible; pero a la vez dejando el caudal desprotegido a los daños ecológicos: la tala irracional, la extracción de arena y la contaminación generada por los visitantes sin conciencia.

Factor cardinal que ha generado en los últimos 20 años la disminución del consumo del pescado del río Verde en los mercados locales y, en consecuencia, de las entradas monetarias de las familias que se dedican a esta actividad, ha sido la difusión de la noticia de que sus aguas están contaminadas por las descargas de aguas negras procedentes de todas las ciudades y pueblos de la región, desarrollándosele ladillas. Si bien es verdadero hasta cierto punto lo anterior, debe ser sopesado con otras incidencias. En primer lugar, habrá que recordar que con la desmedida extracción de materiales para la construcción, han desaparecido

irremisiblemente numerosos bancos de arena. Al no contar con estos filtros naturales, la calidad del agua se ve afectada, así como todo lo que en ella y de ella vive. Por otra parte la irracional captura de sus pequeños afluentes en presas y bordos, así como el riego desmedido en las tierras altas, ha provocado que en los meses más calurosos del año falte líquido al caudal, a tal grado que los peces quedan confinados a reducidos espacios, faltos de oxigenación. La Comisión Nacional del Agua (Conagua) es la institución responsable directa del daño ecológico que sufre actualmente el río Verde: además de conceder los permisos legales para la explotación de sus recursos, no se ha encargado debidamente de cuidar que las empresas areneras no sobreexploten los bancos ni ha implementado un programa integral para detener la descarga de aguas negras.

Referencias bibliográficas

- Bárcena, Mariano. (1891). *Ensayo estadístico del estado de Jalisco, referente a los datos necesarios para procurar el adelanto de la agricultura y la aclimatación de nuevas plantas industriales*. México: Oficial Tipográfica de la Secretaría de Fomento.
- Casillas Báez, Miguel Ángel. (2016). *Poder y conflicto por la construcción de la presa El Zapotillo: Una etnografía de Temacapulín, Jalisco*. Tesis para obtener el Doctorado en Ciencias Sociales. Guadalajara: CIESAS Occidente.
- Frajoza, Juan. (2001). José Pérez Esquivias: Un testimonio de la barranca del río Verde. *Desarrollo Cultural*, núm. 457. Tepatitlán de Morelos.
- Sandoval López, Francisco. (2001). *Mexicacán. Monografía*. Guadalajara: Secretaría de Cultura del Estado de Jalisco.
- Thouvenot, Marc. (2014). *Diccionario náhuatl-español basado en los diccionarios de Alonso de Molina con el náhuatl normalizado y el español modernizado*. México: Universidad Nacional Autónoma de Méxi-

co-Instituto de Investigaciones Históricas//Fideicomiso Felipe Teixidor/Monserrat Alfau de Teixidor, Serie Cultura Náhuatl. Monografías, núm. 34.

Entrevistas

David García, El Santuario (Mexticacán), 10 de febrero de 2019.

José Luis López Gómez, El Santuario (Mexticacán), 15 de febrero de 2019.

18

El pozole de Senorina

ELBA GÓMEZ

Una de las necesidades básicas del ser humano es alimentar su cuerpo, cubrir esa necesidad para asegurar su subsistencia. Cada pueblo tiene características alimentarias propias, esto dependiendo de los elementos naturales con los que cuenta la región donde habita y que va estrechamente ligada a la evolución del hombre, las variantes a las que ha tenido que adaptarse a través de los siglos para allegarse el sustento y que por ende, sus hábitos alimentarios no han sido estáticos sino adaptables a esas lógicas variaciones de su entorno. Culturalmente, la comida que consume en su alimentación da identidad a cada pueblo, cultura y comida forman parte de sus usos y costumbres en los que se llegan a desarrollar la elaboración de platillos que tendrán, por sí mismos, que hablar de la idiosincrasia del lugar en que son preparados. Uno de estos platillos es el pozole.

El pozole es un platillo de origen prehispánico, la palabra pozole deriva del vocablo



náhuatl *pozolli* cuyo significado es espuma, porque al cocinarse se abren los granos de maíz, que es el principal ingrediente y dan la apariencia de espuma. El maíz que se utiliza es de una variedad llamada cacahuazintle (cacahuacintle), que es de granos grandes, esta especie de maíz se da de distintos colores. El procedimiento de la elaboración consta de etapas, la primera es la nixtamalización, en la que el maíz se pone al fuego a precocer con agua y un poco de óxido de calcio

(cal), la siguiente etapa consiste en dejar reposar por unas horas, enseguida lavar, despellejar y descabezar los granos de maíz precocido (nixtamal), por último su cocción junto con la carne, sal y condimentos. Para los antiguos mexicanos el *pozolli* era un platillo ceremonial que era preparado con carne humana.

En crónicas de los frailes, entre ellos fray Bernardino de Sahagún, dejaron testimonio en sus crónicas cuando llegaron a la Nueva España; pasados algunos años de la caída de Tenochtitlan se documenta sobre este platillo. En la obra *Historia general de las cosas de la Nueva España*, del mismo De Sahagún, da fe de que: “los naturales comían un potaje al que llamaban *pozolli* que preparaban con carne de los cautivos sacrificados en honor a su Señor el Desollado, Xipe Totec”.

Hay evidencias concisas de que estos rituales existían en otros lugares en la época prehispánica, como ejemplo podemos citar la región de lo que es hoy actualmente Tonalá, Jalisco; existe

un relato en la obra *Sabor que somos*, que habla sobre la comida popular en Jalisco, donde cita que en marzo de 1530 el conquistador español Nuño Beltrán de Guzmán llegó a Tonallan (Tonalá) después de vencer a los nativos donde la cacica Itzoapilli Tzampontzintli le recibió con danzas rituales y el platillo ceremonial *pozolli*; los autores del libro citan textualmente un párrafo recogido por algún cronista de aquel acontecimiento:

Dicen que acercándose don Nuño Beltrán de Guzmán a la olla pozolera, vio que en el maíz había restos humanos inconfundibles, por lo que iracundo echó mano a la espada y quebró de un tajo la olla de arriba abajo, conminando a la reina y los tonaltecos a ya no comer carne humana.

Con la llegada de los conquistadores la fusión cultural afectó de manera importante los hábitos de alimentación de los naturales; aunque el pozole seguía siendo un platillo especial, ya no lo comían con carne humana puesto que la antropofagia, aunque fuera por motivos puramente ceremoniales había sido prohibida por los conquistadores y en su lugar les habían hecho conocer las bondades de consumir carne de los cerdos traídos de Europa que los indígenas integraron con relativa facilidad a su *pozolli*, pues el sabor, olor, textura y cantidad de grasa eran muy parecidos a la carne humana. De esta manera la preparación del pozole siguió siendo una costumbre ceremonial arraigada en el pueblo prehispánico y que pervive hasta nuestros días. Comer pozole, desde entonces y actualmente en México es sinónimo de festejo.

Existe una gran variedad de maneras de cómo preparar pozole en México, aunque el principal ingrediente es el maíz, puede variar según las características del lugar y los elementos con los que se cuente en cada estado. En Jalisco es un platillo tradicional y que se ofrece en todos los lugares turísticos, suele ser el plato fuerte de las llamadas “cenadurías”, que son lugares donde sólo se expende comida por las noches. Hay en los Altos

de Jalisco, específicamente en Tepatitlán, un lugar de éstos, una cenaduría a la que concurren un número importante de personas que gustan de saborear un buen pozole tradicional y saben que el pozole de Senorina cumplirá con esa expectativa: 38 años de vender día tras día el exquisito platillo lo avalan.

Senorina nació en El Bosque, una ranchería en las cercanías de la delegación de Mezcala de los Romero perteneciente al municipio de Tepatitlán, el 22 de abril de 1925, hija de Germán González y María Cesárea Gómez; siendo aún niña comenzó a trabajar para ayudar a solventar la precariedad en la que la familia se encontraba; con apenas dos meses de haber iniciado su instrucción escolar, se vio obligada a dejar la escuela, razón por la cual no aprendió a leer y escribir, aunque en ese entonces ella entonara de corrido el silabario de san Miguel que se había aprendido de memoria. Junto con la adolescencia le llegó el compromiso de un hogar y los primeros hijos, luego la viudez a muy temprana edad y la responsabilidad de la familia le obligaron a buscar en otras rancherías un mejor futuro, ya en 1960 emprendió su camino rumbo a la cabecera municipal de Tepatitlán en busca de un mejor destino.

Nos vinimos del rancho pa' Tega cuando yo tenía nueve años, mi amá ya había quedado viuda, pos tendría mi amá [...] ora verás [...] ya estaba grande, como treinta y cinco años, nos vinimos de Lagunillas. Allí cayimos cuando nos juimos de Las Rudillas por ahí cercas de Mezcala y ya en Lagunillas estuvimos alquito y ya nos vinimos pa' cá, p'a Tega. Ya aquí comenzamos a trabajar con las Casillas, con Anita y con Carlota, y ya ellas nos compraron zapatos porque no podíamos ir a misa con guaraches, ya Dios nos socorrió y nos hicimos de la casita que nomás tenía una pieza de adobe que se gotiaba toda y aparábamos l'agua en baldes, no tenía ni luz ni agua, qué esperanzas, no tenía bardas y ya Anita nos jue ayudando pa' que las levantáramos y ya le pagábamos con trabajo.

Enseguida mi amá entró a trabajar on'de hacían tortillas de a mano allí por la Mapelo con Rosa la tortillera y allí duró [...] yo creo como

cuatro o cinco años, Horacio mi hermano estaba chiquillo. Luego de allí mi amá se fue a trabajar con mi compadre el Güero y con Vitoria a la cenaduría, duró, ora verás [...] pos algoito. Ya fue cuando se salieron de allí de con mi compadre que se pusieron a vender porque como mi amá no sabe ler, pos no sabía hacer cuentas pero ya Horacio estaba algo grande y él ya sabía y pos comenzó mi amá a vender cena hará unos [...] yo creo 38 años, sí, yo estaba esperando a mi muchacha que orita tiene 37 (María Concepción Vázquez González, 69 años, comerciante).

Es Seniorina una mujer de baja estatura física, sencilla, modesta, discreta como el resto de las mujeres alteñas de su época, de andar más bien lento, ligeramente encorvada la espalda a fuerza de años y del constante trabajo arduo que ha desempeñado a lo largo de su vida, de ojos inquisidores que han conservado su luminosidad y que hacen marco a una faz poblada de arrugas. Ataviada con la característica pañoleta oscura con la que cubre su cabeza y enfundada en un delantal que rodea la frágil figura, a Seniorina se le ve todas las noches justo frente a la estufa sobre la cual un cazo con aceite hirviendo recibe las docenas de tacos que se han preparado *ex profeso* y que serán freídos hasta que alcancen una textura dorada por las ágiles manos de la mujer. A unos centímetros y sobre el pretil descansa una gran vaporera que contiene una buena cantidad de tamales. En la misma cocina, en otra horni-lla justo enfrente, una enorme olla de pozole caliente espera para ser servida en platos,





chico, mediano o grande, con o sin carne; según la preferencia o solvencia económica de los parroquianos.

¿Por qué decidió vender cena, pozole?, pos, hace más o menos aproximadamente como unos 38 años que tenemos vendiendo pozole aquí nosotros, iniciamos porque ella trabajaba antes ehh, con [...] en una cenaduría, y nos salimos de ahí, nos salimos de con mi padrino, él es mi padrino, bueno, era mi padrino porque ya murió. Nos salimos de allí y se quedó sin trabajo, nos quedamos sin trabajo y dijo

“ora sí qué voy a hacer”. Y yo jui el de la idea, porque principalmente yo jui el de la idea, y le dije “amá, ¿y si nos ponemos a vender pozole?”. Yo tenía 12 años y ya le dije y mi amá no quería porque ya le había calado antes ella; hará, qué será, yo tenía como seis años cuando ella le caló, aquí al otro lado o’nde está el taller. “Pos vamos calándole; y si no se vende pos nos quitamos” le dije, y ya nos pusimos a vender.

Sacamos ajuera una mesita a la calle y pos la estufa acá adentro en nuestra cocina y una mesita acá por dentro en el zaguancito o’nde teníamos pa’ servir y la mesita ajuera en la calle, allí duramos como 15 ó 22 días, luego ya nos metimos pa’ dentro, “si la gente quiere cenar pos va a cenar adentro”, dijo mi amá; y pos la gente empezó a venir y a venir a cenar, nuestra casa nomás era la pieza de mi amá, que era de adobe, su zaguancito y su corredorcito chiquito que era o’nde acomodamos la mesa, nomás que en las aguas todo se mojaba porque había un tramito destapado

y teníamos que esperar que pasara la agua pa' pasar de la cocina con los platos. Pos de allí, poco a poco, como dice el dicho, seguimos trabajando, primero tapábamos con nailos y enseguida Dios nos ayudó y tapamos con lámina y ya pusimos otra mesa, y pos juimos fincando y hasta orita gracias a Dios que a la gente le ha gustado, le ha gustado la cena.

La receta del pozole pos yo pienso que no es nada en especial, no es tanta ciencia lo del pozole, si decimos el sabor está en la mano, yo pienso que en el meniar, nosotros no le ponemos nada, ni ajo, nomás que su sal y su chile, nosotros aquí compramos el maíz prieto en seco y hacemos nuestro nixtamal y ya que está el nixtamal se refriega y se pone a cocer, lo único echale a la olla con su agua y lo único a la mejor eso le da el sabor, nosotros ponemos la carne allí adentro a que se cocine junto con el maíz, eso es todo, como dice el dicho, pos ponele algo de güeso, mucho güeso pa' que dé más sabor. También lo que aquí piden mucho son las flautas y el tamal con caldito, me dicen las gentes que en otros lados no acostumbran eso; yo pienso que la tradición de aquí con nosotros es el tamal con caldito (Horacio González, 52 años, comerciante).

La empresa ha ido creciendo conforme pasan los años, hoy en día laboran ocho personas, incluyendo a Seniorina, para atender la demanda de docenas de comensales que noche a noche, exceptuando los viernes, abarrotan el lugar situado en la calle Ávila Camacho casi esquina con Álvaro Obregón y en el que ahora se ofrece una variedad de productos para consumir en el local o bien para llevar. Clientes cautivos o clientes nuevos, han sido los primeros, y serán los segundos los que por recomendación sigan haciendo llegar a otras personas a degustar el famoso platillo que a pesar de que en la actualidad con el acopio de información sobre alimentación sana e integral sigue siendo un alimento favorito, pues su contenido en calorías está dentro de los parámetros de una sana alimentación al aportar

228 calorías en cada taza de pozole y que contiene 44% de grasa, 27% carbohidratos y 29% de proteínas.

Tengo 32 años de vivir aquí y desde hace 32 años he ido a cenar con Senorina, yo me sentía muy orgullosa y feliz cuando mi esposo me llevaba a cenar mi rico tamal con caldito y granos, lo disfrutaba mucho; después, tuve mis hijos y también ellos era su gusto ir a cenar tamal con caldo y granos con Senorina, muy ricos sus taquitos dorados, riquísimos, y hasta la fecha la señora ya está mayor y sigue haciendo sus ricos tacos. Yo sentía mucha emoción ir a cenar con mi marido y con mis hijos porque lo disfrutábamos a lo máximo, era como un acto de amor que él me llevara a cenar mi rico tamal con granos, y siempre se lo voy a agradecer porque para mí eso significaba muchísimo que nos tomara en cuenta, lo disfrutábamos como familia, él me demostraba su amor llevándome a cenar un rico tamal (Irma de la Torre, 55 años, ama de casa).

Pues yo vengo los domingos nomás, desde El Pedregal. Mi mamá me traía aquí con Senorina desde que yo era chiquilla y siempre me gustaba



bien mucho su cena, vivíamos aquí a la vuelta, en la privadita. Ya ahora que tengo mis niños los traigo y también por economía, con cien pesos la hago con todo y refresco; y somos cuatro. Mire, hasta tengo una foto de pozole con lengua de perfil de Facebook. La verdad sí está bien bueno todo y como le digo, uno anda buscando precio (Brenda Guadalupe García Pérez, empleada, 28 años).

Yo cada año que vengo a Tapa casi todos los días vengo a cenar aquí con Horacio, yo vivo allá y



cuando uno está lejos de su tierra es cuando valora lo que dejó uno, allá sí tiene uno el modo de comer lo que uno quiera pero ni cuando que sepa igual. Lo que más me gusta son los tacos de sesos con pozole y con una Coca bien fría, aunque me hagan daño porque soy diabética, de esto no hay allá y hay que aprovechar (María Carbajal, 66 años, pensionada).

Durante las horas previas a la venta al público, el movimiento en ese recinto es intenso, a Seniorina se le ve haciendo tamales, rellenando tacos, haciendo una y otra labor, siempre en movimiento, siempre incansable, casi siempre callada de un tiempo acá, mientras los demás integrantes de la familia de igual manera contribuyen trabajando para que puntualmente a las siete de la noche la puerta de la cenaduría dé paso franco a la clientela que ocupará algún lugar en cualquiera de las nueve mesas, mientras en la cocina el vaivén de platos, cucharas y vasos se confunde con el colorido de rábanos cortados en rodajas, col en diminutos trozos, mitades de limones y un enorme contenedor de cebolla

recién picada que esperan ser el complemento de un succulento plato de pozole.

Y ahí entre colores y hervores, sabores y sudores, la cocina de Senorina es el alma de ese comercio, y ella, Senorina, la propia alma de esa cocina, con casi 94 años a cuestas y una demencia senil hereditaria como equipaje.

19

La tortas de don Meregildo

MARTHA MUÑOZ DURÁN¹

Las tortas que se venden en Mercado Centenario de Tepatitlán de Morelos, Jalisco, en el local ubicado a la izquierda de la puerta oriente, entrando por ésta, tienen ya casi un siglo de tradición. Las inventó el señor Hermenegildo Martín del Campo Franco, que nació el año de 1900. Estas tortas se conocen como “Tortas Don Meregildo”, en honor a su creador.

La comida es parte inherente de la cultura de un pueblo, la combinación de sabores, texturas y colores son una representación simbólica de la identidad compartida de una sociedad, que se van tejiendo a la par que su historia. Las manifestaciones culinarias se entrelazan con los momentos históricos, como todas las expresiones socioculturales, la gastronomía se transforma y se adapta para responder a las necesidades y gustos de los habitantes en determinado espacio y tiempo, y sus transformacio-

¹ Centro Universitario de los Altos, Universidad de Guadalajara.
Correo electrónico: mmduran5370@gmail

nes y permanencias son un reflejo de los cambios identitarios de un pueblo (Fusté-Forné, 2016; Delgado Salazar, 2001). Un buen ejemplo de lo anterior es el surgimiento de la cocina mexicana y algunas de sus joyas, como podría ser el mole tan representativo de la fusión de dos culturas, la prehispánica y la española (Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2004), o los chiles en nogada ligados a la Independencia de México (Espinoza, 2019).

Así, las muy tradicionales tortas de don Meregildo son parte de la historia e identidad de Tepatitlán de Morelos y sus habitantes; surgieron con la transición de un pueblo provinciano de principios de siglo, en el que los medios de transporte eran las carretas jaladas por bueyes, los caballos y burros, lo que dio origen a lo que hoy es una próspera ciudad media, bien comunicada. La construcción de la Carretera México 80, cuando don Meregildo empezó su negocio, llegaba nada más hasta Zapotlanejo, pero luego pasó por Tepa, y esta ciudad ya no volvió a ser lo que fue, a partir de entonces estuvo comunicada con el mundo y todo género de influencias llegaron de otros países, principalmente de Estados Unidos, traídas por los migrantes incluyendo las alimentarias que pronto se popularizaron: la comida rápida con las hamburguesas, sándwiches y pizzas, pero las tortas del Mercado, elaboradas con insumos de la región, han permanecido por décadas en el gusto de la gente, y quizás parte de esa capacidad competitiva también está en que su preparación es muy rápida y además de bajo costo, hacer una torta de las de don Meregildo lleva menos de tres minutos y tiene un precio de menos de 10 pesos si es una media tira de virote, y 15 pesos con la tira completa.

Este alimento forma parte de la trilogía “T” de la dieta del mexicano: tortas, tacos y tamales, tan rica en carbohidratos y tan sabrosas, pero esta torta tiene su originalidad en los ingrediente que la constituyen y que son los mismos desde que la inventó don Meregildo: las dulces de virote con cajeta y las saladas con crema, jamón, queso, zanahorias, cebollas y chiles encurtidos;

en lo que han variado es en que los chiles jalapeños ahora son enlatados por marcas industriales, pero los demás ingredientes siguen siendo de producción local e incluso artesanal, como el pan, la crema y las zanahorias y cebollitas encurtidas.

El virote es un pan que en otras regiones de México se conoce como bolillo, pero el que usan para elaborar estas tortas tiene la particularidad de que no termina en punta y además tiene una especie de cintura, que permite dividir la pieza en dos, de esta manera se puede hacer una torta más pequeña, la de media tira, ideal para los niños o para quienes no son de buen comer, pero si el apetito es grande o se quiere compartir, se puede comprar la de tira completa. Hoy día en Tepatitlán es tan común, que al pan con que se hacen estas delicias se le llame tanto virote como bolillo, pero antaño la gente pedía: “*Déme un virote con cajeta por favor*”.

Las historias de las tortas don Meregildo son inseparables de un espacio tepatitlense que desde tiempos lejanos ha fungido como lugar de intercambios comerciales, es donde actualmente se localiza el Mercado Centenario, allí estuvo la Plaza Progreso, antes Plaza Hospital, pero que popularmente se nombraba como Plaza de las Cañas, un importante punto de comercialización donde se vendían desde carnes, manteca, comida preparada, hasta cuero curtido, huaraches y zapatos; pero donde también se realizaban corridas de toros, ahí se vendían cañas de azúcar o caña de castilla como también se le conoce —actividad que también realizó don Meregildo antes de iniciar el negocio de las tortas—, los clientes las consumían en el mismo lugar y tiraban los bagazos, por lo que el piso siempre estaba cubierto de este tipo de basura, esto le valió que el nombre oficial no se usara para nombrarla.² Fue en la Plaza de las Cañas donde don Hermene-

2 No se localizó información con datos precisos sobre las fechas cuando existieron estos espacios y solamente se ha contado con la crónica oral de don José de Jesús Martín del Campo, hijo de don Hermenegildo y del periodista tepatitlense Norberto Servín, director del Museo de la Ciudad a la fecha de la redacción del presente escrito (febrero, 2019),

gildo empezó a vender sus tortas, luego se convirtió en locatario del primer mercado techado, que derribaron para construir otro en su lugar.

La fecha de la construcción del primer mercado pudo ser en 1910, de ahí su nombre de “Mercado Centenario”, en esas fechas se celebró el primer centenario de la Independencia de México; éste fue un edificio que aún siguen añorando los que lo conocieran, “ése sí era un mercado bonito” (véase fotografía 2 y último párrafo de la nota al pie número 1). Se derribó en la década de los 1970 debido a que el entonces alcalde Abelardo de Loza vendió el inmueble a la familia Zuno, de Guadalajara —parientes del ex gobernador de Jalisco, José Guadalupe Zuno, que era suegro del entonces presidente de la República Luis Echeverría—, quienes pretendían construir un centro comercial, pero a ese

además de unas notas rescatadas del archivo histórico proporcionados por el último, donde está señalada la fecha cuando se acordó construir el primer mercado municipal, que se presentan a continuación:

“Documentos originales del archivo de Tepatitlán de Morelos señalan que el 23 de febrero de 1861, el señor presidente expuso que la plaza antigua de toros [hoy Mercado Centenario], continuamente permanece sucia, en virtud de la caña que se expende ahí y que deseando haya limpieza, se consultará al cuerpo [edilicio] las medidas que debe dictar para evitar esa suciedad.

El 13 de abril de 1872 se presentó una solicitud de los regatones [de regatear: entrar en el regateo] pidiendo se les permitiera volver a los portales, por no contar con ningún abrigo en plazas de mercado donde se encontraban; lo que les producía la pérdida de frutas y legumbres y peligro de contraer una fiebre por el sol y excesivo calor al que estaban expuestos.

La decisión de la solicitud fue el permiso para construir unos puestos en la Plaza del Progreso [actualmente Mercado Centenario] evitando obstruir el tránsito.

El comercio florecía y el Parian o Portal de los Héroeos no daba abasto a los comerciantes, un problema en esa época se tenía en la venta de carne, ya que los carniceros no contaban con espacio donde vender sus productos, y lo hacían en los portales, dejando tales huellas de insalubridad por la sangre que destilaban sus productos, por lo que los propietarios de la finca se quejaron ante el Ayuntamiento y ante el director político para que fueran reubicados.

En enero del año de 1908 se llevó a cabo una sesión extraordinaria en la cual el señor Román Martín del Campo propuso que en la Plaza Progreso se construyera un mercado con sujeción a un croquis en poder del señor Santiago Gutiérrez, respecto a dicha obra se contaba con varias personas interesadas en mejorar el lugar en beneficio de la población, la propuesta fue tomada en consideración y se acordó”.

De lo anterior se deduce que el primer mercado se construyó después de 1908, probablemente en 1910, y en conmemoración del centenario de la independencia se le dio el nombre de Mercado Centenario.

trato se le dio marcha atrás porque el terreno lo había donado don José Cortez, conocido comerciante y propietario de varios locales comerciales en el centro de la ciudad, expresamente para que en él se albergara el mercado municipal, y las condiciones de la donación eran explícitas: no se le debería dar ningún otro uso. Descendientes de los locatarios más antiguos, que estaban enterados de las circunstancias en que se había realizado dicha donación, se organizaron para acudir hasta la Ciudad de México para exigir que se reconstruyera el mercado y se restituyeran a los marchantes originales. En esta comisión participó el señor Jesús Martín, hijo de don Meregildo, que entonces fungía como presidente de los locatarios. El mercado se volvió a edificar en el mismo lugar y es en sus bases el actual, pero con varias remodelaciones: cuando se rehízo, para sus muros se usaron estructuras de acero y ladrillo y en el techo un domo de cristal que tiempo después sucumbió al fuego por una chispa de los juegos piro-técnicos, en las fiestas de abril. En la tercera remodelación su techo se realizó con una técnica bastante original: se colocaban unas tablas entre viga y viga, sobre de ellas petates, encima se ponían las cimbras y se vaciaba el cemento, cuando el cemento estaba seco se retiraba las tablas y los petates y de esta manera quedó grabado el tejido de los petates; esta vez el mercado ya tenía un segundo piso y al centro una especie de mirador con un barandal por donde los clientes de los puestos de la segunda planta podían ver hacia abajo, sobre este espacio otra vez se instalaron domos que permitían que la luz natural llegara hasta la planta baja, pero los clientes que acudían a los puestos de arriba solían arrojar colillas de cigarros y todo tipo de basura, por lo que los locatarios de la primera planta que estaban justo abajo del mirador no estaban muy contentos. En la última remodelación, cuando se hicieron las escaleras laterales por fuera, esta parte se techó, de esta manera se solucionó el problema de la basura arrojada de la planta alta y se pudieron instalar más puestos. La

familia de don Meregildo continuó vendiendo sus tortas junto con frutas y hortalizas y posteriormente se convirtió en tienda de abarrotes; en el mismo, ya remodelado por tercera vez pervive el negocio que ahora es una dulcería y por supuesto allí venden las típicas tortas dulces y saladas.

Las tortas de don Meregildo siempre estuvieron en su mismo local en cada una de las etapas del mercado y hoy son parte de la cultura e historia tepatitlense, quizás no tan famosas como las carnitas, pero están presentes desde hace 85 años, y según cuenta don Chuy, don Meregildo, su padre, empezó a vender tortas en la Plaza de las Cañas, luego cuando construyeron el mercado fue de los primeros locatarios.

José de Jesús Martín del Campo López, “don Chuy”, nació en 1943, es hijo de don Meregildo, y según dijo es el locatario vivo más viejo del mercado, él fue quien nos compartió sus recuerdos acerca del origen de las tortas del mercado o tortas don Meregildo, que es como se le conoce a esta típica vianda tepatitlense:

Mi papá fue comerciante toda su vida, inició con las tortas cuando empezaron a construir la carretera, ya cuando la llegaron hasta aquí los camiones entraban por la calle Hidalgo. A él se le ocurrió vender eso porque había muchos hombres trabajando en la carretera que necesitaban comida cerca de su trabajo; antes de él vendía cañas de azúcar en la Plaza de las Cañas que estaba donde ahora es el Mercado, y en ese mismo lugar se puso a vender tortas.

Mi padre se fue a Estados Unidos cuando la Revolución Cristera en 1927; él y toda su familia y regresó en 1934, fue cuando puso las tortas, antes vendía cañas de castilla. La receta de las tortas es la misma desde entonces, llevan: virote, crema, jamón, zanahoria encurtida, chile jalapeño y queso, si el cliente lo pide.

Hay otras tortas, las de cajeta, éstas son de las que se cuenta la anécdota de las dos pasadas. Así sucedió: a las tortas se les pone la crema o la cajeta con una palita de madera, pero la historia original se refería a las de cajeta: sucede que cuando llegaban los chiquillos a comprar su

torta mi padre les preguntaba si la querían con una o con dos pasadas y los muy *angurrientos* respondían que con dos, pero en la primera pasada le ponía mucho y en la de regreso le quitaba, entonces los chiquillos se quedaban todos tristes, pero era una broma, luego le ponía la que debería de ser. Ya después se hizo como un chascarrillo que se repetía con los clientes que además eran amigos y conocidos: mi padre preguntaba: “de una o de dos”, y el cliente le respondía: “no, de una, con la otra se la quitas toda, nomás me dejás el bolillo embarrado”; éstas en las de cajeta.

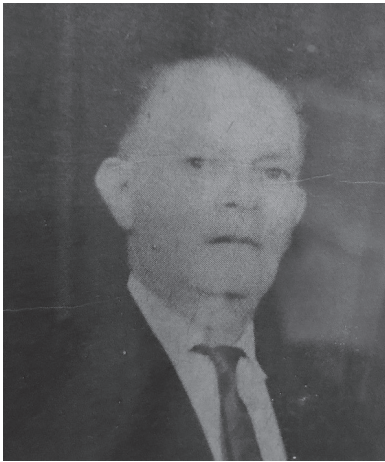
Al principio las zanahorias encurtidas y los chiles en vinagre los preparaba mi madre en la casa, se le ponían unos chiles amarillos que se conocen con el nombre de chile güerito, pero luego llegaron los chiles jalapeños de bote, venían envasados en botes de cuatro kilos, empezamos trayéndolos de Guadalajara, pero luego yo me hice distribuidor de Herdez y de la compañía los entregaban aquí. Yo empecé a trabajar con mi padre desde que tenía seis o siete años, iba a la escuela y después me ponían a ayudar a pelar cebollas, ya luego me fue poniendo a hacer otras cosas; en 1960 fue cuando me quedé con las ventas de productos Herdez, fue cuando salió una ocasión buena y la tomé yo. Mi padre se enfermó y ya no quiso trabajar y yo me animé, me fue muy bien, saqué el primer lugar en ventas de productos Herdez, se vendían bien todos sus productos enlatados, pero lo que más se vendió fueron los chiles jalapeños en vinagre.

Ahora las zanahorias las curte mi hijo, él es quien las prepara, a él se las compro, pero a veces traemos de Guadalajara porque tiene muchos pedidos y a veces no nos alcanza para toda la semana, mi hijo prepara las zanahorias y cebollitas mezcladas, los chiles siguen siendo de lata.

Cuando el puesto de mi padre estaba en la Plaza de las Cañas, mi madre le ayudaba a preparar las tortas a mi papá, trabajaban entre los dos, pero un día una carreta jalada por bueyes se debocó, o más bien los animales se desbocaron y se fueron sobre el puesto, a mi madre le tocó el golpe, fue cuando a ella le pegó una parálisis y ya no pudo trabajar.

Ya luego cuando se cambió al mercado tenía ayuda de nosotros, ahí trabajábamos mis hermanas mayores, él y yo. En el mercado tuvimos un tiempo puesto de frutas y las tortas, después convertimos el local en tienda de abarrotes, vendíamos también dulces cubiertos y jaulas, ésas

nosotros las traíamos de Guadalajara, de San Juan de Dios; la tienda de abarrotes duró mucho tiempo, como unos 30 años. Ahora que va la tercera generación, es más bien mi hija la que se encarga de todo, trabajamos mi hija, mi esposa y yo, pero yo vengo a distraerme, ya no trabajo casi, ya no puedo. Ahora el negocio ya es una dulcería de dulces típicos de la región, tenemos dulces de Lagos de Moreno, unos que se llaman ladrillos, rompopo de Arandas, la cajeta El Viejito que se elabora aquí mismo; tenemos dulces de diferentes lugares, de éste de dulces les gusta mucho llevar a los ausentes, a los que se van a vivir a Estados Unidos o a ciudades más grandes del país, que cuando regresan quieren llevar algo tradicional de su tierra [...] y las tortas siguen igual, a la gente les siguen gustando, este negocio lo hemos trabajado pura familia, es un negocio familiar; muchos ausentes cuando regresan vienen directo a comerse una torta porque la tienen en los recuerdos de su infancia y de su juventud.



Don Hermenegildo Martín del Campo Franco (1990-1973). Proporcionada por el Sr. José de Jesús Martín del Campo López.

Entre los clientes más asiduos de don Meregildo estuvieron los obreros que laboraron en Industria de Anda, propiedad de don Ramón de Anda que estaba establecida en el lugar que ahora se localiza Telas Parisina, en la calle Abasolo, a un costado del mercado. En los talleres de don Ramón se construían las estructuras de las casetas avícolas, estuvieron en ese domicilio desde la segunda mitad de la década de 1960 hasta 1980, tenía alrededor de 140 trabajadores, los que en temporadas trabajaban horas extras y comprarse una torta era una forma muy práctica y barata de solucionar el problema de qué comer; el día de quince era otra cosa, ese día podían comprarse un taco de carnitas

de con *Los Gordos*. Otros clientes habituales eran las madres que llevaban a sus niños a la escuela López Cotilla, que solían llegar a comprar media tira de virote para el desayuno de sus hijos. Hoy día la mayor parte de la clientela que busca esta comida son los que las probaron en aquellos ayeres, algunos nuevos afortunados que al pasar por el mercado las prueban y por supuesto los migrantes cuando regresan a su tierra vuelven a comerse una torta de don Meregildo.

Las tortas don Meregildo son parte del patrimonio gastronómico y cultural de los tepatitlenses que ha sorteado los avatares del tiempo y los cambios en los gustos alimenticios provocados por el contacto con otras culturas, a pesar de lo que siguen presentes en las preferencias del pueblo y hoy forman parte de la tradición y la historia culinaria de Tepa.



Primer mercado municipal de Tepatitlán. Proporcionada por Norberto Servín.



La tradicional torta don Meregildo 1. Tomada por Martha Muñoz



La tradicional torta don Meregildo 2. Tomada por Martha Muñoz



Don Chuy, hijo de don Meregildo y la torta de dos pasadas. Tomada por Martha Muñoz.



La dulcería en el Mercado Centenario, donde se venden las tortas de don Meregildo. Tomada por Martha Muñoz

Referencias bibliográficas

- Alcalá, Graciela, y Viqueira, Juan Pedro. (1982). De la quesadilla al taco. Un mito mexicano. *Crítica, Revista de la Universidad Autónoma de Puebla*, núm. 19, pp. 94-97.
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. (2004). Patrimonio cultural y turismo. Cuadernos 12: “El mole en la ruta de los dioses”. Sexto Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural (Puebla). *Memorias*. México, DF: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes-Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo.
- Delgado Salazar, Ramiro. (2001). Comida y cultura: Identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, 36(1): 83-108.
- Espinoza, Luis. (2019). *Los chiles en nogada: El banquete del emperador Iturbide*. <https://culturacolectiva.com/comida/el-banquete-del-emperador-iturbide>. Recuperado 12/02/2019.
- Fusté-Forné, Francesc. (2016). Los paisajes de la cultura: La gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 2(1): 4-16.

20 La venta de hierba blanca y verde: los taqueros de Santiaguito de Velázquez

IMELDA SÁNCHEZ GARCÍA
MARTHA MUÑOZ DURÁN

La información presentada a continuación ha sido resultado de un trabajo de campo llevado a cabo durante los años 2015 y 2016, realizando entrevistas a quien fungió como delegado de ese lugar, el cronista y los propios taqueros que radican en la localidad de Santiaguito de Velázquez. De manera más extensa sobre el origen de los tacos, se pueden consultar las referencias que aparecen al final de este artículo.

A principios del siglo xx, pobladores de la comunidad de Santiaguito de Velázquez, municipio de Arandas, Jalisco, emigraron a la Ciudad de México ante la crisis económica social que causó la Guerra Cristera. El origen de los tacos de cabeza surgió por inventiva de Jesús Rizo Rizo y José de Jesús Hernández Villalpando, *la Funda* y *el Chapo*, motes por los que son conocidos en Santiaguito de Velázquez. Se dice que estas dos personas trabajaban en un rastro de la Ciudad de México y aprovechaban las cabezas de res que no

tenían ningún valor comercial como producto cárnico, por lo que ellos podían tomarlas sin pagar por ellas y aprovechar el hueso para venderlo; para desprenderles más fácil la carne, las cocían; al probar la carne descubrieron que tenía un buen sabor. Para ese tiempo ya se conocían los tacos dorados, los cuales se freían o calentaban en una cazuela o cazo de lámina o cobre con manteca sobre un bracero, caso contrario a los tacos de cabeza, que no sabían cómo mantener la carne caliente, al igual que las tortillas; para ello implementaron una charola de lámina a la cual se le hicieron agujeros, encima se puso la carne tapada con una jerga y una olla de agua por debajo, al hervir el agua soltaba el vapor y calentaba la carne y las tortillas. Así fue como surgió la carne de cabeza, junto con ella su inseparable guarnición: lo tradicional para este tipo de tacos, la salsa verde picosa, preparada con tomate verde, chile serrano, de árbol y ajo, al igual que la cebolla y el cilantro picados. Cada taquero tiene su toque especial para preparar la carne y las salsas.

Los tacos de cabeza nacieron en la Ciudad de México en los años treinta del siglo xx como creación santiaguense y de ahí se expandieron. Guadalajara es uno de los lugares donde hay más taqueros originarios de Santiaguito; sin embargo también se encuentran ubicados en Guanajuato, Irapuato, León, Salamanca, Aguascalientes, Tijuana, Piedras Negras, etc., es decir, a lo largo y ancho de la República Mexicana, donde algunos de ellos, después de muchos años y esfuerzo han logrado tener su propia taquería. En alguno de estos lugares o en su tierra natal, como es el caso de Sergio, quien inició a los 16 años junto con su papá y tíos; Sergio trabajó en la ciudad Guadalajara, después estuvo en Aguascalientes, Querétaro, Estados Unidos y en el este de Los Ángeles. Después conoció a su esposa en Santiaguito y se regresó a su tierra, comenzó a trabajar en el campo, después con un señor de la localidad que vendía tacos y con un amigo;

tiempo después puso su taquería: “Tacos el Güero”. en la cual a la fecha lleva cuatro años.

El trabajo de un taquero requiere mucha dedicación, es de estar en el negocio todos los días, descansando máximo un día por semana o en ocasiones por quincena; el tomar varios días de vacaciones no es muy común para ellos, ya que si dejan su negocio en manos de otra persona pueden perder clientes si no tienen un buen servicio y calidad. Sergio trabaja su puesto todos los días, descansando un domingo cada 15 días. Inicia sus labores a las 4:30 de la mañana; en su mismo local cuece la carne, los tomates, jitomates para las salsas, pica la verdura e inicia su venta a las 8:30 de la mañana, para terminar entre las 2:00 y 3:00 de la tarde —todo depende de la cantidad de clientes—. La venta de una taquería se mide por los kilos de tortillas que venden, ya que algunos les ponen más o menos carne, comenta Ramiro Alvizo Zuñiga, delegado de Santiaguito, 2016. En el puesto de Sergio el promedio de kilos de tortilla en un día normal es de 15 y en días de fiestas —sobre todo las patronales que se celebran en el mes de diciembre— hasta 120 kilos, aumentando estos días las horas de trabajo, ya que comenta Sergio que han llegado a trabajar hasta 22 horas seguidas.

Con el paso del tiempo, como en la mayoría de los comercios, se han vuelto indispensables nuevas implementaciones al negocio de los tacos; hace 30 años la elaboración y venta se realizaba en un puesto de metal, que se pintaba de negro o blanco, repintándose una vez al año en los días mayores de Semana Santa, que es el tiempo en el que se descansan tres días. Actualmente los puestos son de acero inoxidable de alta calidad, al igual que los utensilios que se usan (cazuelas, ollas, espátulas, cuchillos, y aun cuando el negocio sea un establecimiento fijo y cuenta con estos utensilios). Anteriormente el puesto podía durar hasta un año en el mismo lugar, lo que daba pie a recopilar debajo de él basura, restos de comida y con ello plagas como los ratones; el aseo se

hacía una vez a la semana y se fumigaba; ahora, el puesto tiene llantas y se obliga o moverse todos los días, lavarlo al terminar la venta y antes de iniciarla.



Venta de tacos en un puesto tradicional hace 80 años. Ángel Estrada en la Ciudad de México. Taquería La Gardenia, de Felipe Velázquez, 1938. Fotografía proporcionada por Ángel Estrada González.



Implementos actuales de acero inoxidable para la preparación y venta de tacos. Santiaguito de Velázquez, 2016. Fotografía tomada por Imelda Sánchez García.

En cuanto al taco, la venta se limitaba únicamente a los tacos de cabeza con la salsa verde picosa, cebolla y cilantro —como se mencionó anteriormente—; ahora, la variedad de carnes es amplia, cada una con su propia forma de prepararse, va desde buche, tripa, carnaza, pastor, bistec, suadero, birria. Las salsas y acompañamientos son en las que la creatividad se ha manifestado con una gran variedad, se tienen desde la roja con picante, y la tipo pico de gallo (jitomate, cilantro, cebolla, chile serrano, todo picado finamente), el guacamole, que son de las que comúnmente se encuentran en cualquier lado. Se han hecho innovaciones como la salsa de piña y de chiles asados con aceite. En la búsqueda de distinguirse del resto, hay quienes añaden cacahuete a sus salsas, como es el caso de Rosy Velázquez y Gabriel Badajoz en Salamanca, Guanajuato; al igual que los acompañamientos (rábanos, cebollas cocidas, frijoles, nopales, pepinos, etcétera). Además de preparar cualquier cosa que se le antoje al cliente

con tal de darle gusto; ejemplo de esto es el puesto de Sergio, donde su venta máxima es la birria, ya sea en taco o platito, preparando también tortas de carnaza, bistec, papitas con carne; en algunos puestos también se observa que los comensales llegan con bolsas de frituras y solicitan que se les agregue algún tipo de carne, salsa y limón, así se le agrega proteína a la botana pero sobre todo sabor al fusionar tacos con alimentos que se suelen conocer como comida chatarra.



Puesto de tacos "El Güero". Santiago de Velázquez, 2016. Fotografía tomada por Imelda Sánchez García.



Aditamentos para los tacos “El Güero”. Santiaguito de Velázquez, 2016. Fotografía tomada por Imelda Sánchez García.

Otro de los cambios notorios que han surgido es con los tacos al pastor, que anteriormente se hacían al carbón, para ello tenían que sacar el rolo, aventar el carbón, el cual era un carbón especial que prendía rápido y no se apaga tan pronto, esperar y poner el rolo o trompo. Después se implementó con piedra volcánica; actualmente se usan refractarios mucho más eficientes, ya que consumen menos gas, doran la carne en menos tiempo, lo que permite atender a un mayor número de personas más rápido. Un buen taquero —comenta don José Martínez, quien fue taquero por más de 30 años— *puede despachar de 10 a 15 tacos por minuto: en una mano agarra cinco tacos, 20 segundos por cada taco y ¡fácil!*



El trompo para tacos al pastor. Santiaguillo de Velázquez, 2016. Fotografía tomada por Imelda Sánchez García.

No son muchos los implementos que se requieren de manera indispensable para la venta de tacos: una charola de aluminio, un plástico, una franela, una plancha, un buen cuchillo y sobre todo una buena tabla para picar, en este caso, las que más prefieren son las de fresno, ya que no es una madera tan dura, no le quita el filo al cuchillo y le da un mejor sabor al taco, comenta Sergio.



Tabla de fresno para picar la carne. Santiaguillo de Velázquez, 2016. Fotografía tomada por Imelda Sánchez García.

El preparar tacos tiene su chiste, no todo es tan fácil como parece. “El arte del charolero” requiere de una habilidad mental para identificar el tipo de carne que el cliente pide, picar sólo la necesaria para el número de tacos pedidos y soportar el calor de la plancha o charola, ya que a un taquero nunca se le verá con tenazas tomando las tortillas o la carne, lo más que tienen es una toalla húmeda con la que se enfrían cuando se queman (entrevista con Ramiro Alvizo Zúñiga, delegado de Santiaguito, 2016).

Los taqueros migrantes han dado empleo como ayudantes a muchos pobladores de Santiaguito ya sea dentro o fuera de la localidad; muchos de los hombres que habitan en el pueblos se dedican a la albañilería, ellos tienen un gran aprecio y respeto por los taqueros ya que la construcción en ese lugar se da a gran escala y de manera importante; la construcción de la casa en su comunidad de origen es la mejor forma de demostrar su éxito, vendiendo tacos de hierba verde y hierba blanca (Arias, 2017).



Casa de taqueros. Santiaguito de Velázquez, 2016. Fotografía tomada por Imelda Sánchez García.



Casa de taqueros. Santiaguito de Velázquez, 2016. Fotografía tomada por Imelda Sánchez García.

Referencias bibliográficas

Arias, Patricia. (Coord.) (s/f). *Migrantes exitosos. La franquicia social como modelo de negocios.*

Muñoz Durán, Martha, y Sánchez García, Imelda. (2017). *La evidencia del éxito. Residencias y mausoleos en Santiaguito, Arandas, Jalisco.* Guadalajara: Universidad de Guadalajara-Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades.

21

Alimentos identitarios del tunal de la frontera norte de la Nueva Galicia

GEORGINA DÍAZ DE LEÓN DELGADILLO

Corazones de nopal en chile *guajillo*

La melcocha de tuna, siglo XVIII.

Aderezo de xoconostles.

Tunal fronterizo y tunal grande del camino real de tierra adentro, siglo XVI.

Etimología de nopal: del nahua *nopalli*.

Planta de la familia de las cactáceas, de unos tres metros de altura, con tallos aplastados, carnosos, formados por una serie de paletas ovales de tres a cuatro decímetros de longitud y dos de anchura, erizadas de espinas que representan las hojas; flores grandes, sentadas en el borde de los tallos, con muchos pétalos encarnados o amarillos, y por fruto la tuna.

Es una especie perenne y suculenta, es decir, no pierde hojas en una estación del año y guarda una gran cantidad de agua en sus tallos. Su estructura consta de varios tallos y ramas formados por

unos segmentos planos llamados cladodios o pencas, que pueden ramificarse. Alcanza una altura de entre tres y cinco metros.

Carece de hojas a lo largo de las pencas. Éstas son color verde, ovalados y su superficie cerosa posee espinas rodeadas de una pelusa; estos grupos de espinas son los gloquidios. Las flores crecen solitarias a lo largo de los bordes o en las uniones de las pencas, con varios pétalos que pueden ser amarillos, rojos o blancos. Después de la floración se desarrollan frutos en forma de pera invertida, de colores que van desde el verde claro hasta el rojizo e incluso púrpura. Su piel es ligeramente dura y está cubierta de gloquidios. Especie nativa de México, en donde es abundante. Se cultivaron y consumieron tanto las pencas como las tunas durante muchos siglos antes de la incursión europea.

Los españoles llevaron la planta primero a España y después al norte de África; en cuestión de tiempo se le introdujo en numerosas regiones áridas del mundo, crece en zonas áridas y semiáridas casi sin esfuerzo, a pleno sol y a temperaturas de hasta 50° C. Es muy tolerante al viento y, si se le planta en zonas costeras, no tiene ningún problema en crecer. Sin embargo, no se desarrolla muy bien en suelos muy húmedos.



Las tunas son buenas fuentes de flavonoides, vitamina C, vitamina B, magnesio, calcio, potasio y cobre, además de fibra dietética. Se les atribuye algunas propiedades medicinales, como el alivio de problemas del hígado, anemia, crecimiento del bazo, úlceras gástricas y problemas urinarios. Las flores y los tallos son diuréticos, antiespasmódicos y emolientes, mientras que las flores, astringentes, se usan para reducir sangrados y tratar la diarrea, la colitis y el síndrome del intestino irritable.

El nopal es una planta muy resistente, por lo que no suele enfermarse.

Es un ícono de nuestro concepto de identidad, tanto, que hasta está estampado en el escudo nacional de México. Los invitamos a cocinar estas dos ricas especies base de nuestra rica gastronomía ancestral.

Corazones de nopal en chile *guajillo*

Preparación para cinco personas:

- Tres pencas de nopal gruesas de nopal chavero.
- Un diente de ajo.
- Sal al gusto.

Preparación:

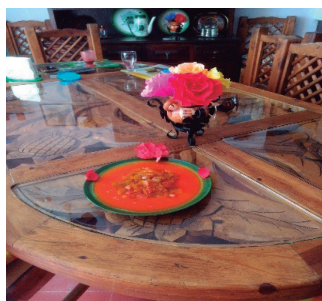
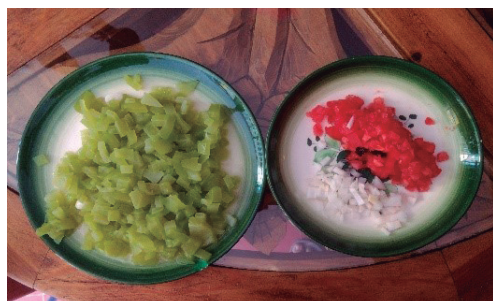
1. Se corta a la mitad la penca.
2. Se saca la pulpa.
3. Se corta en cuadritos.
4. A un litro de agua se le agrega sal y el diente de ajo.
5. Se le agrega el nopal y se cuece por media hora.
6. Al término del cocimiento se cuela.



Segunda parte de la preparación.

Ingredientes:

1. Manteca inca.
2. Cebolla.
3. Jitomate.
4. Chile *guajillo*.



Preparación final.

En un sartén se coloca al fuego, se le agrega manteca, después de dos minutos se le agrega jitomate y cebolla, se sofríe y se le

agrega el chile *guajillo*; cuando comience a hervir se le agregan los corazones previamente cocidos según el paso (uno), y se deja durante 20 minutos, se agrega sal al gusto.

Se sirve con frijoles de la olla y tortillas de maíz recién hechas en comal.



Surgida en el territorio enclavado en la gran nación chichimeca, en el tunal fronterizo de montesa y el tunal grande Ojuelos, Jalisco, dentro del camino real de tierra adentro, “patrimonio cultural de la humanidad”.



“Melcocha y queso” de tuna.

La gran industria que fabricó mi chozna abuela doña Sacramento Dávila de Díaz de León, con “La Melcocha de Tuna”.

Ante Capilla del 2º grupo de aquellos ven...
...ochos del mes de...
...cho años con...
...Ho. Cuna por...
...Cathina...
...Maria...
...sea Española...
...por nombre Maria del Sacramento...
...os. Pedro...
...es advertir la...
...de la Doctrina...
...Dávila de León...
...de 18...

Doña María del Sacramentos Dávila de Díaz de León nació en la estancia de Morenitos, Ojuelos, Jalisco, en 1748, bautizada en la parroquia de San José de los Ojuelos, hija del español don Dorotheo Dávila y Ana María López, casó con don León Díaz de León Carrillo, viviendo en los límites del Mayorazgo de Ciénega de Mata, Lagos de Moreno, Jalisco, punto que lleva por nombre Montesa.¹



Abundante en tunas de diversas variedades, como son: cardonas, blanca, amarilla, taponas, burrona, apalilla, sangre de toro, xocostle (también conocidas como duraznillos o pitayas). Vastas nopaleras les servían a los Díaz de León Dávila para darles de comer a sus animales y para su consumo.

1 Historia de la familia Díaz de León, 1830.

Industrialización de la melcocha y los derivados como el queso de tuna (1780)

Por el año 1780, decía mi tío abuelo don Jesús Díaz de León “chico”, que vino de la Hacienda de Gallinas un hombre, quien le comento a doña Sacramentos Dávila de Díaz de León que por su tierra habían intentando fabricar de la tuna “*una miel*”, que *se le agriaba echándoseles a perder*, intentándolo una y otra vez, sin resultado alguno, preguntándole doña Sacramentos el procedimiento que utilizaron, diciéndole que lo habían intentado tantas veces sin darles un resultado.

Doña Sacramentos, mujer activa y perspicaz, comprendió que ella podía intentarlo a ver si lograba sacar un buen producto, *no como miel* sino como “*un dulce*”; sin omitir gastos de ninguna especie, puso manos a la obra para producir el dulce de tuna denominado “Melcocha de tuna”.

1. Mandó pelar las tunas.



2. Con las canoas y cernidores, para separar las semillas de la pulpa.
3. En esos días habían llegado sus hijos de Santa Clara y habían traído un perol de cobre para la hornilla (hornear la melcocha hasta quedar como dulce).

Una vez que tuvo todo lo necesario para iniciar el proceso de fabricación, *lo intentó una otra y otra vez, sin rendirse*.

Su *primera producción fue una miel muy delgada*, la que al *poco tiempo se le echó a perder, una y otra vez le salía delgada*, eso provocaba que se la tenían que comer pronto, por la falta de consistencia.

Decidió echar otra hornada para dejarla más alta y *vio que le salió más espesa y compacta como dulce, pero rendía muy poco, mucha tuna y poca producción*, no encontraba la manera de aumentarla, entonces *se le ocurrió hacer duelas de palma* y de esta manera *logró hacerla aumentar* y así consiguió una ración regular. Satisfecha, doña Sacramentos Dávila de Díaz de León de cómo iba perfeccionando el cocimiento hasta dejarlo melcochoso, decidió comparar *ollas de barro, dónde depositarlo*; viendo que *cada día lograba que el cocimiento de tuna fuese más y más amelcochado de forma que le rindiera y se conservara más tiempo*, siguió haciéndola una y otra vez, *fue logrando producir suficiente “melcocha”*, mandó que fueran a venderla a Aguascalientes, teniendo muy buena demanda y otra parte la vendió en la puerta de su casa a muy buen precio; esto le dio ánimos para hacer más producción; las personas que habían probado su dulce de tuna “melcocha” iban a buscarla para comprarle, acreditándose cada día más a donde la llevara a vender.

Al *tercer año (1783)* tenía muy buenas ventas en toda la región.

Decidió entonces *el cuarto año (1784)* hacerle reformas a la “melcocha” e inventó las panelas y panales de tuna, que vendía a muy buen precio.

Al *quinto año (1785)* los dueños del Mayorazgo de Ciénaga de Mata se enteraron de la invención del dulce de “melcocha” y “las panelas de melcocha” que doña Sacramentos llevaba hasta allá a vender, por lo que el marqués Manuel Rincón Gallardo Calderón y Berrio, hijo de José Antonio Rincón Gallardo García Rojas, le fijó un precio a la tuna. Viendo doña Sacramentos que estaba sacando muy buena utilidad de su descubrimiento y que de año en año iba modificándolo e introduciendo más reformas,

le rentó al marqués, don Manuel Rincón Gallardo Calderón y Berrio, todos los montes que se conocían cerca, en 20 pesos.



Al *sexto año (1786)* le hizo otra modificación a la melcocha, sacando el queso de tuna, descubrió que dándole diferentes puntos de cocimiento a las que guardaban en las ollas obtenía distintos productos; decidió golpear el amasado de queso de tuna, dando por resultado que blanqueaba y salía un queso más compacto, más compacto y de mejor vista.

En 1787, doña Sacramentos, viendo los beneficios económicos, subarrendó pedazos de los extensos tunales a sus demás familiares, para que hicieran también “melcocha”, pero no les era posible que aprendieran a darle el punto, por lo que iban por doña Sacramentos para que se lo diera.

En 1790 fue muy abundante en tuna y como tuviera bastante gente de quien disponer, doña Sacramentos puso más cazos de cobre para más producción, acreditándose de tal manera que venían partidas de arrieros en sus burros a llevar queso para Zacatecas, San Luis Potosí, Aguascalientes, Guanajuato, Lagos de Moreno, San Juan de los Lagos, Pinos, Agostadero, Rancherías

circunvecinas y haciendas circundantes, que hacían contratas a doña Sacramentos por grandes cantidades.²

La producción de la melcocha de tuna es una tradición que aún existe en la actualidad, se vende en los mercados como el tianguis de Ojuelos, Jalisco, en Pinos, Zacatecas, en Ocampo, Guanajuato y otros más, elaborados por las manos delicadas de las mujeres que le ponen su toque exquisito para deleite de los paladares que los saborean.

Preparación:

1. Pelar tunas cardonas (de cuatro botes de tuna sale una producción de seis kilos, de 12 botes se producen 24 kilos).
2. Deshacerlas con una cuchara de madera gruesa y colar para separar la semilla.
3. Vaciar la pulpa y jugo en un cazo, de preferencia de acero inoxidable o de cobre.
4. Poner al fuego a alta temperatura.
5. Menear con una pala de madera continuamente para evitar que se quemé y se pegue y tome consistencia, durante 12 horas.
6. La pulpa comenzará a hacer burbujas; una vez que deje de hacerlo, la melcocha estará en el punto adecuado de cocimiento, en tono tinto oscuro.
7. Enfriar a temperatura ambiente.
8. Mantenerla en un espacio fresco, no congelante.

Aderezo de xoconostle

Ingredientes:

- Dos xoconostles.
- Dos cucharadas de crema ácida.

2 Historia familiar de los Díaz de León, 1830-1900.

- 50 aceite de oliva al gusto.
- 30 vinagre blanco.
- Una cucharadita de miel.
- Un ramillete de cebollín.
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:

Asar por 10 minutos el xoconostle en el comal hasta que la piel se desprenda, después pelar y exprimir el jugo.

Picar el cebollín finamente y mezclar con el aceite, la miel y el vinagre. Revolver todo con el jugo de xoconostle hasta integrar. Finalmente verter la crema de manera suave y revolver hasta que quede una mezcla con textura cremosa. Sazonar al gusto con sal y pimienta.

Bibliografía

- Delgadillo, María Elena. (s/f). *Apuntes para la historia de los Díaz de León, historia oral.*
- . (s/f). *Recetario familiar de doña María Elena Delgadillo.*
- Díaz de León, J. Guadalupe. (s/f). *Historia familiar de los Díaz de León, 1830-1900.*

Producción de alimentos identitarios de Los Altos Sur de Jalisco
se terminó de imprimir en abril de 2021
en los talleres de Ediciones de la Noche

El tiraje fue de 500 ejemplares.

www.edicionesdelanoche.com



Los grupos humanos se distinguen unos de otros por las cosas que hacen y las formas como las hacen, y de entre el cúmulo de características que tienen las personas que habitan las comunidades, la comida es un rasgo de los más distintivos.

La manera en que se alimentan las personas representa uno de los aspectos identitarios más reconocibles y esta obra tiene por objetivo exponer una serie de comidas que se han vuelto tradicionales en Los Altos Sur de Jalisco. El libro que tiene usted en sus manos expone ejemplos de alimentos identitarios en diferentes poblaciones, donde cada uno describe un tipo de comida que forma parte de la cultura alteña.

ISBN 978-84-18312-99-1



9 788418 312991