

A photograph of a traditional Jerez kitchen. In the background, a large, ornate dark wood cabinet with glass doors displays various dishes. In the foreground, a dining table is covered with a white lace tablecloth and set with plates, silverware, a teapot, and a vase of flowers. The room has a tiled floor and a decorative wall.

Cocina tradicional jerezana

Cocina Indígena y Popular

61

Esta obra es producto del apoyo otorgado
por el Programa de Apoyo a las Culturas Municipales
y Comunitarias (PACMyC) en 2011



Cocina tradicional jerezana

61

Cocina Indígena y Popular



Cocina tradicional jerezana

Eugenia Vargas Hernández
Luis Miguel Berumen Vargas

 **CONACULTA**

Primera edición en PACMYC, 2011
Primera edición en Cocina Indígena y Popular, 2014

CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA Y LAS ARTES
Dirección General de Culturas Populares

Cocina tradicional jerezana
Eugenia Vargas Hernández
Luis Miguel Berumen Vargas

Coordinación de la colección:
Katia Vanessa López González
Mauricio Antonio Avila Serratos

D.R. © 2014 Dirección General de Culturas Populares
Av. Paseo de la Reforma 175, piso 12
Col. Cuauhtémoc, C.P. 06500
México, Distrito Federal

Las características gráficas y tipográficas de esta edición son propiedad de la Dirección General de Culturas Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, la fotocopia o la grabación, sin la previa autorización por escrito del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/
Dirección General de Culturas Populares.

ISBN: 978-607-8423-61-3
Impreso y hecho en México

 **CONACULTA**

DIRECCIÓN GENERAL
DE CULTURAS POPULARES





ÍNDICE

PRESENTACIÓN	11
LAS DELICIAS DEL MAÍZ EN TIEMPOS DE LOS HACENDADOS	15
EL POZOLE JEREZANO	19
LA TOSTADA JEREZANA	23
CRUZ ARMANDO GARCÍA PÉREZ “EL DURAZO”	29
DON AGUSTÍN GALVÁN DE HARO	31
MÁS DUROS Y TOSTADAS	33
EL ASADO DE BODAS	35
EL FIGADETE JEREZANO	41
LA CAPIROTADA	43
LOS BURRITOS	47
LOS BURRITOS DE DON JOEL	51
BURRITOS CON CREMA Y GUACAMOLE	53
BURRITOS BAÑADOS CON CALDO DE CARNE	55
DOÑA CHABELA	57
LA GRAN FAMILIA Y LAS PAPAS CON CHILE COLORADO	61
¡AQUÍ ESTÁ LA RAÍZ!	65
PANTONILO, EL HUEVERO	67
MOLLETES CON CHORIZO	69
DON BRINCAS	71
LAS NIEVES DEL “GALLITO”	73
LA COCINA JEREZANA	77
EL CHOCOLATE, EXQUISITA TRADICIÓN	85
NO CURA... ¡PERO REFRESCA!	91
EL AGUAMIEL Y EL PULQUE	93
LAS VESTALES JEREZANAS	99
EL VINO JEREZANO	103
LA COCINA JEREZANA ES MUY RICA Y VARIADA	107

RECETARIO	111
Enchiladas rojas	113
Nopalitos en chile rojo con tortitas de camarón	114
Pipián rojo	116
Tamales rojos	118
Capirotada	119
Birria de res casera	121
Chiles rellenos rojos	122
Atole de guayaba	123
Ponche de frutas	124
Buñuelos	125
Pinole casero	126
Gorditas de cuajada con harina	127
Pozole	129
Asado de boda jerezano	131
Queso fresco ranchero	133
Queso ranchero de adobera	134
Carne adobada	135
Chorizo	136
Menudo o Pancita	137
Chocolate de marqueta	138

Presentación

EL MESTIZAJE DE SABORES

Muy poca es la información que tenemos sobre los alimentos de quienes habitaban en la región antes de la llegada de los españoles. Phillip W. Powell habla de frutos secos, productos de maíz, chile y frijol, además de animales de caza, los que eran invariablemente asados.

Había ausencia de aceites y frituras, por eso, dicen los cronistas, los naturales eran de condición esbelta, correosa y sana. Salvador Novo, cronista que fue de la ciudad de México, citando al Códice Mendocino refiere que los conquistadores encontraron un tesoro de sabores, no menos exóticos y excitantes que los de Levante. Junto con su codicia traían una gran gula y andando el tiempo se mezclaron los sabores de la comida mexicana, con su gran variedad de aportes que fueron llevados a Europa, y la española, con los ingredientes que venían desde el viejo continente y Asia. Del drama entre indios y europeos no sólo surgió un mestizaje racial, sino que la riqueza de ambos se mezcló en todos los aspectos. Lo que hoy conocemos como comida mexicana es el resultado de un mestizaje de sabores.

El pan, la carne y el aceite vinieron como compañeros inseparables de los hábitos alimenticios de los españoles, y con ellos venían condimentos y especias.

Tan pespos alimentos necesitaban de una ayuda eficaz y nada mejor que el vino, que en muchas ocasiones llegaba en las embar-

caciones, “más católico que el papa”, pues en cada trasiego se le agregaba una buena cantidad de agua “por las mermas” y para que rindiera más. A las lejanas provincias de la Nueva Galicia llegaba ya bien bautizado.

Los aventureros españoles se preocupaban más por lo que habrían de comer en estas tierras desconocidas, aunque no le hacían el feo a “la comida de indios”. Por eso en sus caravanas de exploración andaban siempre “a paso de cochino”, porque siempre se hacían acompañar de unas pjaras de cerdos “por lo que pudiera pasar”.

Desde el principio de la colonia, comenzaron a convivir los productos americanos y extranjeros, pero ello no era suficiente para generar una cocina mexicana, pues la mayoría de los conquistados no tenía acceso a las carnes y vinos españoles. Los conquistadores se encargaron de traer a la Nueva España –además de los alimentos animales-, cebolla, ajo, pimienta, comino, canela, azafrán, jengibre, almendra, clavo, laurel, etcétera.

El molino del tiempo fue mezclando todo, produciendo sabores y platillos inimaginables. En los casi trescientos años del virreinato se fue ensayando con los productos disponibles para dar paso a las comidas regionales, a una pluralidad de manjares irresistibles.

Los religiosos en los conventos, los cocineros en los hostales, las indígenas al servicio de las haciendas, las amas de casa, fueron disponiendo de los productos que se vendían en los mercados, de las huertas y sementeras locales o venidos de lejos. Así, se encontraron frente a frente el ajo y el jitomate, la carne de puerco y el chile, la manteca y las tortillas. La cocina mexicana es alegre, violenta, refinada y solemne, en fin, mestiza.

Las mujeres indígenas que trabajaban en las casas criollas tuvieron que ajustarse a los nuevos métodos de cocinar; pero también transmitieron a esa cocina sus tradiciones, gustos, sazones e ingredientes.

Es al barroco de los conventos que debemos el delicioso infierno de chiles que es el mole poblano, salido del monasterio de Santa Rosa en Puebla. En su memoria de Cocina y Bodega, Al-

fonso Reyes da cuenta de los ingredientes que componen el mole poblano con guajolote:

“...cuarenta chiles pasilla tostados y remojados, cuatro piezas de pan y unas tortillas tostadas en manteca, dos cuarterones de chocolate, un poco de semilla de chile tostada; de todas especias, poquitas; y ajonjolí, también tostado; todo esto bien molido se deslíá en agua y se fríe en manteca; se acaba de sazonar con un polvo de canela, tantito vinagre y un terroncito de azúcar. Estando sazonado se le agrega el guajolote, hecho cuartos.

Cuando México logró independizarse de la férrea dominación de tres siglos, hubo repudio por todo lo que significaba lo español, entonces la sociedad criolla volteó sus ojos a la cultura francesa. Y con ella vino la cocina de aquel país, tan deslumbrante y cosmopolita que con sus nuevos platillos se adueñó de los hogares de la burguesía mexicana. Entonces la mesa se pone a la francesa y el nombre de los platillos en francés: áspic, bisque, bouillabaise, brioche, croquenbouche, foie gras, soufflé, etcétera.

Pero, las querencias que nos habían dejado el chorizo, los potajes o el arroz ya no se podían rechazar. El gusto por lo francés vino a aunarse con la aparición de los restaurantes, que imitaban a los franceses y ponían al alcance del público la alta cocina. Los secretos de los chefs se cuelan a las cocinas de los mesones, y los cocineros renuevan su recetario.

Mientras este afrancesamiento se adueñaba de las clases acomodadas, los naturales y las clases populares permanecieron al margen de los refinamientos culinarios. Los más pobres, llevaban una dieta restringida de maíz, frijol y chile, la clase media añadía a estos productos un caldo o sopa aguada y arroz y algún guisado hecho con carne; y las clases altas seguían la cocina francesa.



LAS DELICIAS DEL MAÍZ EN TIEMPOS DE LOS HACENDADOS

Antes, en los tiempos de cosecha, la gente del campo disfrutaba de variados y muy ricos platillos en los que indudablemente el ingrediente principal era el maíz.

En unos apuntes, don Carlos del Hoyo Cabrera explica la manera en que se hacían estas comidas y golosinas en la cercana hacienda de El Cacalote, que por mucho tiempo fue propiedad de su familia.

Aunque las **tacachotas** no son muy conocidas en Jerez, en varias comunidades todavía se elaboran. Son gordas que se hacen con maíz tierno, de sabor dulce y se cuecen en el horno o en el comal.

Los **condoches**, al decir de don Carlos, se elaboran con masa de maíz amasada con manteca de puerco o de res, agregando un poco de sal. Se hacen igual que las gorditas pero en forma de concha y se cuecen en el horno dejándolas doraditas. Por lo regular se rellenan de frijoles molidos con cominos, ajo y chile. Cuando la bolsa alcanza, también se les pone queso. Los condoches se comen calientitos y acompañados con chile serrano (chile de amor... le dicen).

El pinole es un polvo de maíz tostado al que se le llama esquite. De preferencia se usaba el maíz colorado o maíz dulce. El señor Del Hoyo explica en sus apuntes que se molía en el metate, con piloncillo, canela y en ocasiones le agregaban algo de garbanzo o haba seca tostada. Se tomaba con leche, solo, en atole y los arrieros o gente que iba a trabajar lejos de su casa lo llevaban en su itacate.

Los tamales. Hay mucha variedad de tamales, pero en la región se hacían más los de carne de puerco con chile colorado y los dulces. Se cocía el maíz para hacer el nixtamal, poniéndole menos

cal que al de las tortillas y se enjuagaba restregándolo bien antes de molerlo, a la masa se le agregaba manteca de puerco y sal y se batía con la mano hasta lograr el punto adecuado.

Mientras se preparaba la carne de puerco con chile colorado. En ocasiones se rellenaban de queso con rajadas de chile ancho verde. Con tiempo se ponían las hojas de mazorca a remojar, para que se ablandaran. Cuando estaba todo listo, se untaban las hojas con la masa, extendiéndola con una cuchara y en medio el relleno, doblándolo para hacer el tamal que se iba colocando en una olla o en un bote alcoholero para ponerle agua. La masa que quedaba cuando se acababa el relleno se ponía en las hojas, cociéndolos de igual forma que los rellenos. A estos tamales sin nada, se les llamaba “sordos” o “abuelos”. Los de azúcar o dulce llevaban menos manteca, pero la masa se batía con azúcar, canela, pasas y pedacitos de nuez y se cocían aparte para no confundirlos con los sordos.

El esquite. Así se le llama al maíz tostado con el que se hace el pinole y otros antojitos de maíz, como el “ponteduro”. Para el ponteduro se funde el piloncillo con canela de forma que quede un atolito en el que se agrega el esquite y se saca del recipiente, extendiéndolo para que se oree, procurando que no se pegue. Esta era una golosina muy apreciada por los niños.

Testal. Luego de que se sacaba la masa del metate, con la mano se tomaba la porción necesaria para una tortilla o gordita. A esta porción se le llama Testal.

Los tenejales. Luego de cocerse el nixtamal, los tenejales son los residuos de cal y el tamo del maíz, que quedan separados del nixtamal. Este líquido por lo regular se les daba a los cochinos. Hay un dicho que reza que “son más fuertes los tenejales que la cal” aludiendo al hecho de que aunque son el sobrante, son muy nutritivos.

El nixtamal. Es el maíz cocido con cal listo para hacer las tortillas, las gordas, el atole, etcétera, cuando las tortillas o gordas quedan amarillas o verdosas se dice que están “nejas” debido a que el nixtamal estaba más cargado de cal.

Atoles. En la región se preparaban varios tipos de atoles. El atole blanco de maíz se hace con masa de la que se usa para tor-

tear: la masa se disuelve en agua sin endulzar ni ponerle sabor. El atole de grano se hace cociendo el maíz sin cal, se quiebra en el metate de modo que quede bien molido, se le agrega agua, colándolo varias veces para ponerle piloncillo y canela. Luego se hierve para que quede listo. El atole de maíz seco se prepara moliendo el maíz y se pone en agua con canela y piloncillo y se pone en la lumbre hasta que hierva bien. El atole de pinole se prepara echando en agua el pinole y a veces se le agrega más dulce y se pone a hervir.

El atole de mezquite: Se cuecen los mezquites y se pasan por el metate para sacar todo el jugo dejando el gabazo y las semillas. El jugo resultante se cuele y se le agrega el agua en que se cocieron, sin endulzar ni ponerle nada, ya que el mezquite tiene de por sí mucha azúcar.

Los huachales. Se hacen con elote, eligiendo los que no estén tan tiernitos. Una vez cocidos se pelan dejando dos hojitas para colgarlos en un lazo para que se sequen. Ya bien secos se desgrana la mazorca para que queden listos para guisarlos, principalmente en los días de vigilia de la cuaresma. Regularmente se guisan con queso, o chile verde.

Gorditas picadas. Con masa de tortear se hacen las gordas, dejándolas algo gruesas, al sacarlas del comal se abren con un cuchillo dejando una tapa y la otra parte como caja, se le hacen cortadas al migajón y se les pone manteca de cerdo, sal y chile, revolviendo todo y se llena y tapa para ponerla en el comal nuevamente y ya doradita está lista para comerse.

Gorditas de maíz seco. Estas se preparan moliendo el maíz como harina, se le agregan huevos, piloncillo y canela, amasando todo y se hacen las gorditas cociéndolas en el horno.

Gorditas de cuajada. Estas se preparan con masa de tortear, agregándole cuajada con la que se hacen los quesos y endulzándola con canela.



EL POZOLE JEREZANO

Poco a poco las tradiciones jerezanas se están perdiendo y en su lugar se van supliendo por otras que nada tienen que ver con la región. Hay restaurantes de Zacatecas, Fresnillo o hasta de San Luis Potosí que se jactan de ser “la cuna del original asado de boda”, un platillo cuyas raíces más antiguas las encontramos en Jerez.

Hay que recordar que la comida va junto con los afectos, con el encuentro con los demás. Aquí en Jerez mantenemos el gusto por lo prehispánico, el chile, el maíz, las frutas y verduras de origen americano, pero no descartamos el gusto por la carne y los lácteos, sabores arraigados desde la fundación de nuestra ciudad.

El chile, principalmente en las variedades que se cosechan en la región, está presente en los platillos jerezanos. Luego están el maíz, el arroz y el trigo. Después los lácteos y la carne de cerdo, las aves y carne de res.

Nuestra comida popular también es de barrio, es callejera y se diversifica por todos los rincones de Jerez donde casi en cualquier esquina hay carritos, mesas y sillas para disfrutar de una rica cena de antojitos a la jerezana, enchiladas, flautas, tacos o gorditas.

El ambiente es familiar y nos arraigamos al puesto de tacos nocturnos, llegamos saludando, y nos despedimos deseando “buen provecho” al marcharnos. Lo mismo hacemos cuando disfrutamos de un picoso y reconfortante menudo en el mercado: estamos atentos a pasar las servilletas, la cebolla picada, el orégano, los chilitos, los limones o la sal. Es parte de la proverbial cortesía que nos ha distinguido siempre.

El pozole con chile rojo se prepara cuando hay algo que celebrar o nomás de puro antojo, principalmente en tiempos de frío. Se elabora en una olla grande, de modo que quede siempre para el recalentado, que suele ser más sabroso.

Regularmente se ofrece como comida o cena, y si en el hogar no lo hay, es fácil encontrarlo en cenadurías callejeras y el mercado.

Dicen los estudiosos que su origen es ancestral, y proviene de Jalisco. Al respecto hay una leyenda muy conocida en el vecino estado: La reina de Tonalá, Itzoapilli Tzapontzintli recibió en marzo de 1530 al conquistador Nuño Beltrán de Guzmán con danzas y un succulento pozole. Pues estaba Nuño y sus conquistadores elogiando las cualidades del platillo, cuando se acercaron a la olla pozolera a que les sirvieran más y vieron que entre el maíz había restos humanos inconfundibles. Muy enojados quebraron la olla, conminando a la reina y a los tonaltecas a ya no comer carne humana. Esto no pasa de ser una leyenda, porque los historiadores explican que no hay evidencias de que existiera la antropofagia por estos lugares.

Fray Bernardino de Sahagún relata en la “Historia general de las cosas de la Nueva España” que durante las ceremonias en honor al dios Xipe Totec, al emperador Moctezuma se le servía un enorme plato de pozole, coronado con el muslo de un prisionero sacrificado.

Por todo México es conocido el pozole (en náhuatl significa “espuma” porque se prepara con granos de maíz cacahuazintle), aunque su forma de preparar y de aderezar es diferente. Al momento de consumirlo, se le agrega repollo, cebolla picada, orégano bien molido, limón, rábanos, chile: la tradición manda acompañarlo con tostadas. En Guerrero se le agrega tomate verde y aguacate, en Michoacán chicharrón, en Colima queso blanco y en las zonas costeras sardinas.

Del pozole se dice que es un platillo mestizo, pues se conjuga la nixtamalización del maíz con la succulencia de la carne de cerdo que trajeron los españoles. Aquí en Jerez, el pozole se elabora todavía de manera artesanal, pues no es aceptado aún el maíz po-

zolerero que ya viene preparado en botes cerrados y se vende en los autoservicios. Desde un día anterior o muy temprano por la mañana, se pone a cocer un kilo de maíz con dos cucharadas (de las cucharas grandes, soperas) de cal. Luego que ya está cocido, se lava el maíz para quitarle la cáscara, se refriega como si se estuviera tallando ropa en el lavadero. Hay viejitas que se ponen con toda la calma del mundo a quitarle la punta al grano, dicen que así revienta más bonito el maíz.

En unos tres litros de agua se pone a cocer carne de cerdo (generalmente es de cabeza –pozole gordo-, pero en muchos hogares se hace de lomo o pierna y queda mucho más delicioso). Aparte se le echan huesos del espinazo de cerdo, que le darán un sabor muy agradable al caldito. El pozole tradicional lleva su buena dotación de chile colorado, que le da un toque muy especial.

En Jalisco hay varios tipos de pozole: blanco, natural y rojo. El rojo es igual que el blanco, solo que se tiñe con salsa de chile ancho remojado y molido o con salsa “Valentina”.

Se usa también un “pozolillo” que se prepara con maíz tierno, pollo y tomates.

El pozole se sirve calentito, en platos hondos de barro, acompañado de repollo, orégano, cebolla pica a, limón y salsa picante o chiles de árbol. Se acompaña con tostadas, y si son de las hermanas Galván o “Del Indio” mejor.



LA TOSTADA JEREZANA

Una peculiar forma de vida y alimentación

Héctor Manuel Rodríguez Nava

Cronista Adjunto de Jerez

La vida comienza a ras de suelo, en la tierra misma, las plantas crecen y se nutren de ella, al igual que el ser humano. Después de un largo periodo, el hombre pasa de nómada a sedentario y es cuando comienza el proceso de domesticación de las plantas y sus productos, transformándolos en un proceso de experimentación entre la textura y el sabor, dando florecimiento a la agricultura, de la cual las grandes culturas de la humanidad se alimentaron.

José Francisco Román Gutiérrez nos dice: Oriente es impensable sin el arroz, Europa sustentó su desarrollo en el trigo y América -bajo el abrigo del maíz- vio florecer a grupos cuya riqueza se nutrió de la multiplicación de esta prodigiosa semilla. Y en México alcanzó su mayor esplendor.

La geografía mexicana es variada en la obtención de productos alimenticios, el sur tiene tierras más húmedas que el norte, por lo que el intercambio de productos, el modo de preparación y según la región, dio como resultado la gran riqueza gastronómica con la que cuenta nuestro país.

Zacatecas no se sustrajo de ello, con la llegada de los españoles a estas tierras se trajeron otra variedad de plantas y condimentos, mezclándose con las que ya existían en la región, logrando una amalgama de cocina única. Una cocina de intercambio e influen-

cias entre ambas culturas, donde el maíz fue la planta primordial en la alimentación de estas tierras.

Después de terminada la Guerra Chichimeca, la región de Jerez se dedicó al cultivo de la tierra, que con el tiempo se convirtió en unos de los principales abastecedores de alimentos de las Minas de Zacatecas.

Como en todo México el uso del maíz y su transformación en tortilla, fue fundamental para la alimentación del hombre en el entorno agreste de “Un cielo cruel y una tierra colorada”.

La cocina jerezana ha destacado por su cultura culinaria, en la que podemos señalar: el famoso asado de bodas, el queso ranche-ro, el pan ranche-ro, los dulces de leche, biznaga, camote, calabaza, entre otros; muchos de estos platillos, recopilados y rescatados en libros como “La cocina jerezana en tiempos de López Velarde”, recetas de Carmen Cabrera de Del Hoyo, compilado por don Eugenio del Hoyo, otro más de la familia Berumen, todo esto nos da una idea de por qué Jerez tiene ese lugar privilegiado en la cocina zacatecana.

Dice Román Gutiérrez, **“una parte fundamental de cada comunidad, es lo que come y cómo lo come”**, la tostada surge de la tortilla fría, que al volverse a calentar se vuelve un poco más dura, y con la experimentación de textura y sabores, las personas las dejaban un poco más al fuego hasta que se volvían no duras, sino crujientes. Con el paso del tiempo, fueron evolucionando en su preparación hasta llegar, en nuestro caso, al surgimiento de la tostada jerezana.

Entrevistando a varias personas que trabajan en este noble oficio de la tostada, recabamos la información suficiente para establecer los inicios de este producto que nos distingue en varias partes de Zacatecas, de la república mexicana y en el extranjero.

En los años 40, surge en Jerez, la venta del cuerito o mejor conocido como el duro con sal, del cual el iniciador fue don Lucas García, más tarde lo copiaron don Bonifacio González y don Luciano Galván “el cura”, este último con su grito muy característico de “¡puerco y puerca!”, todos ellos ya fallecidos. Dos de ellos tenían en común el oficio de matanceros.

Don Bonifacio, aprendió a hacer el duro en Torreón, Coahuila; don Luciano por receta de una tía, y don Lucas trajo la receta de Guadalajara, experimentando posteriormente hasta llegar a la fórmula que lo distinguió, y que sus hijos, nietos y bisnietos aún conservan.

El surgimiento de la tostada fue años después. Con la construcción de la escuela “Candelario Huízar”, por el año de 1956, y ante la necesidad de una fuente de empleo y las carestías que sufría, una señora llamada Alifonsa Hernández mejor conocida como “la chaparra”, comienza la venta de tostadas doradas; doña Eduviges, hermana de ella, nos comenta: Yo le ayudaba desde hacer el nixtamal, molerlo, hacer las tortillas, ponerlas a asolear, y ella las freía, hacía la salsa y luego las vendía a la salida de la escuela .

Estas primeras tostadas tenían la peculiaridad de que al asolearlas, despegaban el pellejo y a la hora de freírlas, “la chaparra” las dejaba a que se esponjaran; a la hora que llegaba el cliente solamente les rompía un poco la parte de arriba de lo esponjado y la salsa se las vertía por dentro, mojando todo el interior de la tostada. Así duró varios años, hasta que ya no pudo.

En el caso de don Lucas García, este heredó el oficio a su hijo Nicolás, el cual, salía todos los días a vender cueros de harina y de puerco. En el proceso de sancochar y de freír el cuero del cerdo, para enfriar la manteca, se le colocaban tortillas, las cuales se freían y su consumo era totalmente familiar, pero poco a poco fue llevando en su canasto estas tostadas para su propio consumo, ya que recorría gran parte de las calles de Jerez. Varias personas veían que él comía esas tortillas doradas y empezaron a pedirselas para probarlas, con lo cual, en poco tiempo, la misma gente empezó a pedir esa tortilla dura y dorada bañada con la salsa del mismo duro, hecha a base de chile colorado, ajo, orégano y jitomate.

Por lo anterior expuesto, la venta de la tostada, surge de las necesidades económicas que tenía la población y podemos decir que doña **Alifonsa y Eduviges Hernández** y don **Nicolás García** son los iniciadores de esta tradición tan jerezana a mediados de los años 50, sin poder precisar el año.

Más tarde se empieza a solicitar a los “dureros” como a Bonifacio González este producto, con los años también se unen Rafael Orquiz, cuñado de don Nicolás García, Fidel Morales y otros más que se escapan de la memoria, la mayoría de ellos ya fallecidos; hoy quedan sus hijos y nietos.

En los años 70, siguen la tradición de don Nicolás, sus hijos Carlos, Armando y José de Jesús García, mejor conocidos como “El Porky”, “El Durazo” y “Pepito” extendiendo su venta a más puntos de la ciudad, siendo aún hoy, los más populares, A finales de los 70 y en los 80, surgen más tostaderos, como Juan Saldívar y otras personas que eran corredores de don Nicolás.

Entre los años 80 y 90, surgen más puntos de venta de esta tostada, con personas como Serafín Morales, Héctor Manuel Gutiérrez, mejor conocido como el “Pazuzu”, Jesús Ruiz, Filimón García; es también cuando José Cruz Saldívar y Omar, el “Foxy” comienzan a aprender el oficio, entre otras personas más.

Es en estas dos décadas cuando empieza una popularización de la tostada jerezana, dentro del municipio y en el estado; con la migración de gente jerezana a otras partes del país y el extranjero, ha llegado a conocerse a un grado tal, que hoy la tostada es conocida en todo el país y en el extranjero.

Del año 2000 a la fecha han surgido más personas dedicadas a la venta de tostadas, y así irá creciendo, por lo cual se puede asegurar que será un oficio difícil que desaparezca.

Antiguamente, los tostaderos iban vestidos con ropa normal, su mandil, una gorra de palma o cachucha de indistintos colores; el cuero y la tostada las cargaban en canastos hechos de fibras naturales y la salsa en ollas de peltre, para cortar el duro usaban pedazos de segueta; recorrían las calles de Jerez a pie, al principio no tenían lugares fijos, más tarde empezaron a detenerse por varias horas en algunos lugares, como el jardín, la plaza Tacuba, la esquina de las calles Guanajuato y Hospicio, ente otros. Hoy, por disposiciones de salubridad, los tostaderos deben de ir limpios, con mandil blanco, la olla de peltre fue cambiada por botes de plástico, el canasto por contenedores para una mejor limpieza,

el duro ahora lo cortan con cuchillo de acero inoxidable, muchos que recorren la calle, ya no andan a pie sino en triciclos, otros ya tienen puestos semifijos, esto ha dado lugar a que sean puntos de reunión de familias y amigos para degustar este platillo, ahora tan típico de Jerez.

La tostada ha estado en constante evolución, antes sólo era re-mojada con una salsa sencilla, ahora le han agregado más especias y elementos como cebolla, aguacate y otros condimentos que hacen variar su sabor, por eso el sabor de la salsa varía de tostadero a tostadero; incluso se ha agregado el uso de limón, En la última década han aparecido “las encueradas”, que son tostadas con cue-ros curtidos bañadas de salsa, así también “las trompudas”, tosta-das con trompas de cerdo curtidas. Últimamente está saliendo otra variedad, a la que se le llama tostibuches, como lo dice su nombre son tostadas con buche, sin poder faltar las tosticarnes.

En todo este trabajo, no podemos dejar de mencionar a Don Agustín Galván, que desde 1968 hasta 1991, surtió a la mayor parte del cañón de Tlaltenango y parte de Zacatecas de tostadas de mesa, o tostada pozolera, comenzando por dorar una por una, cada tostada, hasta llegar a formar la tostadería “El Indio”, antes ubicada por la calle de la Parroquia. Más tarde traspasándola a la familia de la Torre, continuando con esta tradición. Hay que recordar también a las personas que venden las tostadas con frijoles, repollo y salsa, que por bastantes años han estado con nosotros, ya sea en sus casas, en las escuelas y en los jardines. Pido disculpas o todas aquellas personas cuyos nombres no he podido conocer, pero que también han sido parte importante en este oficio tan digno como cualquier otro.



CRUZ ARMANDO GARCÍA PÉREZ “EL DURAZO”

Héctor Manuel Rodríguez Nava

Cronista Adjunto de Jerez

Cruz Armando García Pérez nace el 3 de mayo de 1960, hijo de uno de los iniciadores de la tostada jerezana, don Nicolás García, y de doña María de los Ángeles Pérez, siendo el tercero de la familia. Desde los ocho años comenzó a vender duros, aprendiendo el oficio de su padre; a los 19 contrae matrimonio con Rosa María de Santiago, procreando seis hijos: Luis Armando, Arnulfo, Judith, Berenice, Abraham y Yadira. En 1983, Cruz Armando y su esposa entran en una brigada de radioaficionados, donde cada elemento requería de una clave para identificarse. Cruz Armando no sabía qué clave usar y su esposa Rosa María le aconseja use el mote de “El Durazo” por su oficio, y es con este apodo que se le conoció tanto estatal, nacional e internacionalmente. Tiempo después surge el título de “el rey del duro”. El Durazo se caracterizó por su carisma y la peculiar forma de invitar a la gente a que consumiera en su puesto; ¿quién no recuerda que cuando pasaba un camión de refrescos los saludaba mencionándoles el nombre de la refresquera contraria?

En una entrevista que en 2009 se le hiciera para un diario estatal un cliente decía: “Vengo a consumir tostadas desde 1980, porque está muy rica la salsa y porque el “durero” nomás está friegue y friegue que ¡tire el chicle!”.

Con el tiempo los hijos de Cruz Armando fueron aprendiendo el oficio, manteniendo sucursales en Fresnillo y Zacatecas, dándole

así un nuevo auge a la tostada jerezana. A una de sus hijas le decía en tono de broma cuando la miraba con el novio: “Dile que ya te robe, y ya enséñese a cocinar porque al rato la van a mandar por los frijoles y la leche”. Luego de su fallecimiento, el 25 de febrero de 2012, la esquina de Pino Suárez y García Salinas quedó muda. Murió uno de los personajes más emblemáticos de los últimos tiempos. Cruz Armando García Pérez, “El Durazo”.

DON AGUSTÍN GALVÁN DE HARO

Tostadería “el indio”

El 30 de agosto de 1930 nace en esta ciudad, siendo desde niño muy emprendedor y “luchista” ante la adversidad. El siete de abril de 1956 contrae matrimonio con María Guadalupe Sánchez Hernández, y con ella emprendió una tortillería que estaba ubicada por la calle de la Parroquia; cuando instalan una tortillería en la calle del Reposo, comienza a bajar su clientela, entonces es cuando decide comenzar una empresa diferente: la de hacer tostadas. Don Agustín había estado en Guadalajara, y es en “Tostadas Tapatías” donde aprende la forma de hacer tostadas y comienza a fabricarlas en Jerez. Empieza a freírlas en una charola, de una por una; después, en una cacerola más grande comienza a freír de siete a ocho tortillas, y así comienza a crecer y a industrializar el proceso. Por varios años luchó, primero para comprar una máquina para hacer tortillas de manivela, luego una con motor, y después de varios años de lucha con la unión de tortilleros y molinos, pudo comprar una máquina automática de hacer tortillas. Es en esta época cuando empieza su verdadero desarrollo de industrialización, apoyado por su esposa e hijos. Ocho son los hijos que procrea el matrimonio de don Agustín y doña María Guadalupe: Roberto, Martha, Rebeca, María Soledad, Ofelia, María Guadalupe, Liliana y Agustín.

Pasado el tiempo, ya instaladas las máquinas para moler y hacer las tortillas, la gente iba hasta la fábrica de tostadas a comprar-

las. Uno de los clientes, don Alfredo García “El Pollero”, siempre que veía al hijo menor de don Agustín le saludaba diciéndole “quihubo indio”, fue tanta su insistencia en llamarlo así, que cuando el señor Galván da de alta su negocio en Hacienda le pone el nombre de “Tostadería El Indio”.

Don Agustín acudía con frecuencia a Guadalajara a comprar el aceite para las tostadas y comienza a llevar su producto a varias tiendas, llegando primeramente a Tepetongo, después a Huejúcar, Colotlán, Santa María de los Ángeles y otras poblaciones que le quedaban de paso. Después, en Zacatecas se enteran que en Jerez hay fábrica de tostadas y comienzan a visitar la tostadería “El Indio”.

Para 1990, don Agustín sufre mareos y al consultar a los médicos, le dicen que si quiere seguir viviendo no se pare ni a la puerta de su negocio, que el vapor que emana de las máquinas le hace daño. Con mucha tristeza se dispone a cerrar la tostadería, pero en 1991, Javier de la Torre se la compra.

Toda una vida ejemplar, de lucha, de tenacidad, de constancia y de superación, 22 años de esfuerzo, desde 1968 hasta 1991 no son fáciles , pero hoy reconocemos el ejemplo de don Agustín.

MÁS DUROS Y TOSTADAS

Los jerezanos identificamos a quienes se dedican a esta actividad, como iconos de la ciudad. La esquina de Pino Suárez y García Salinas no sería igual sin las tostadas de “El Durazo” recientemente fallecido, lo mismo la Reforma y Guanajuato sin “El Foxy y Raúl”, la Plazuela sin “El Porky”, el portal Humboldt sin Serafín, la colonia Guadalupe sin Pepito o el Edificio de la Torre sin Filimón.

La gente de Zacatecas, Fresnillo y otros lugares, vienen a Jerez, preferentemente los fines de semana, a comer tostadas y duritos, comprar carne y dar una vuelta por el mercado. Disfrutar de una buena tostada o un crujiente durito, puede resultar muy peligroso por la facilidad con que ocurren las salpicaduras de salsa, especialmente donde no hay ni mesas ni sillas para los antojados. Cuando las tostadas están bañadas en salsa se pueden convertir en manchadoras esquirilas que caen en los platos y salpican la ropa. El riesgo es mayor cuando no hay un lugar donde apoyar el plato y se tienen que hacer maniobras en el aire para sostener el plato con tostadas o enroscados duritos, el refresco y la servilleta. Una salpicadura de chile en la camisa del licenciado, en el uniforme del repartidor de pan o del chofer de la camioneta blindada, en el blanco atuendo de la enfermera, en el traje sastre de la secretaria o en la camisola del estudiante de secundaria son muestra de la impericia para maniobrar tan exquisito antojo.

Los jerezanos han desarrollado toda una técnica para comer duritos y algunos son verdaderos expertos, tanto que son capaces de despacharse un buen número de enchilosas tostadas, ataviados

con elegantes trajes, sin que quede el más mínimo registro de salpicadura colorada.

Lo básico es asegurar un buen lugar, una bardita cercana, un tronco de árbol o el cofre de un auto que pueda servir de centro de operaciones. Hay que proveerse de servilletas, suficientes para limpiar manos y boca las veces que sea necesario, y también para capturar y disimular las lágrimas y mocos que afloran con lo picante del chile. También hay que pedir con anticipación un buen refresco que apague el fuego en la lengua en caso de urgencia y ayude a que el alimento baje adecuadamente a la panza, que no se atore en el camino, pues. Sudar, resoplar o moquear en estos lugares no son manifestaciones de sufrimiento, al contrario, son muestra del gusto por lo que se está comiendo. Creo que esto, es parte de nuestras tradiciones.

EL ASADO DE BODA

Un platillo mestizo con muchas cunas

Los historiadores nos dicen que el asado es un guisado o plato compuesto con carnes bañadas con una salsa parecida al adobo o parecida al mole, un platillo muy típico de la cocina mestiza mexicana.

Hay diversas formas de prepararlo. Durango, Coahuila, Nuevo León, San Luis Potosí y Zacatecas se pelean el honor de ser la cuna de este platillo nacido bajo el arropo de las bodas pueblerinas, en donde todo el pueblo es invitado para que comparta la felicidad de los novios a la vez que saborea este platillo que es como un ritual para augurar dicha y prosperidad a los recién casados.

En Zacatecas, el asado de bodas no sólo se preparaba para celebrar las nupcias, también en las celebraciones religiosas de algún santo, y se daba como “reliquia” a todos los asistentes a la celebración. Entonces había la obligación de los vecinos de llevar diferentes sopas para compartir todo ello.

Una leyenda muy socorrida para explicar el origen del asado de bodas es la que en la publicidad de un prestigiado restaurant de la capital del estado cuentan: Dicen que cuando Pancho Villa llegó con sus tropas al ejido de Morelos, para festejar los triunfos que iban cosechando, pidió a las mujeres que cocinaran carne con chile, el platillo que acostumbraba comer para celebrar; y que desde entonces, a los zacatecanos les recordaba el triunfo, por eso comenzaron a prepararlo en las bodas como símbolo de alegría que esa unión matrimonial representaba para las familias. Y que poco

a poco se le quedó el nombre de “asado de boda”. Esto no pasa de ser una leyenda y sin ningún fundamento histórico, porque la “carne con chili” que le gustaba a Pancho Villa dista mucho de parecerse a este sabroso platillo, además que hay testimonios que en las bodas jerezanas de mediados del siglo XIX ya se servía el asado de boda. Lo cierto es que el asado de boda con la preparación y sazón distintivas de Jerez surgió como toda la cocina mestiza: de la paciente combinación de elementos europeos y mexicanos. Y en el siglo XIX, junto con el tamborazo, se convirtió en el compañero inseparable de los nuevos en laces matrimoniales.

Gracias a la labor de rescate de la inolvidable maestra Lupe Campos es que sabemos de las tradiciones y costumbres del siglo XIX, entre las que se encuentra la del platillo de bodas. En la página 38 del libro de recetas de Carmen Cabrera de del Hoyo, recopilado por don Eugenio del Hoyo, “La Cocina Jerezana, en tiempos de López Velarde”, aparece una receta para preparar este asado de boda, con lo que demostramos su origen netamente jerezano: *“Para un kilo de carne de puerco, de preferencia lomo, cuatro chiles anchos remojados o fritos en manteca, ocho pimientas, un clavo de olor, una raja de canela, un pedazo de cáscara de naranja, una hoja de laurel, dos rebanadas de pan francés dorado en la manteca, media tablilla de chocolate y un pedazo de piloncillo o azúcar (es mejor con piloncillo). Se corta la carne en trocitos y ya que esté muy bien frita, se le quita casi toda la grasa, dejando sólo la necesaria para que se fría la salsa, que se prepara moliendo muy bien todo lo que se dijo atrás; ya frita la salsa se le añade un poco de agua y se deja sazonar con la sal necesaria que se irá poniendo a medida que se va cocinando. Se sirve con rebanadas de cebolla cruda”.*

Como podemos notar, Pancho Villa y su “chili con carne” nada tienen qué ver con el “asado de boda jerezano” que desde un siglo antes que él estuviera en Zacatecas ya se preparaba en Jerez. El “chili con carne” es una sopa espesa preparada con carne de res o puerco, chiles y frijoles. Nada qué ver.

En Moctezuma, San Luis Potosí, presumen tener la mejor preparación del asado de bodas, pero es solo un platillo sencillo sin

la fragancia del dulzor que le dan el chocolate, las especias y el piloncillo. La receta de allá es sencilla: “*Se prepara cortando la carne en trozos pequeños y se dora en manteca. Para antes se tiene chile ancho, se muele con clavo, pimienta, ajo y sal. Se le agrega laurel y un pedazo de hueso de aguacate. Cuando la carne está cocida se agrega el chile. En la fiesta de Santa Anita es tradicional comerlo. Se sirve con frijoles de la olla y sopa de arroz roja*”.

En la región de los altos de Jalisco, preparan de manera tradicional un “Asado de boda” muy similar al jerezano. Para hacerlo se necesita:

*50 mililitros de aceite
2 chiles anchos
2 chiles guajillos
10 gramos de ajonjolí
½ bolillo
2 tortillas
1 cebolla
2 dientes de ajo
1 tablilla de chocolate
1 litro de jugo de naranja
pimienta
sal
1 pizca de clavo
1 hoja de laurel
1 litro de caldo
1 ½ kilogramos de carne de cerdo en trocitos*

Se fríen los primeros ingredientes y se muelen en la licuadora con un poco del caldo donde se coció la carne, se le agrega el jugo de naranja, a este mole se le agrega la carne y se sazona con sal y pimienta.

Otro Asado de Boda “tipo jerezano” es el que a continuación mencionamos:

Ingredientes para 10 personas:

1 ½ kilogramos de lomo de puerco cortado en cubitos.
1 cebolla grande
2 dientes de ajo
100 gramos de chile guajillo
100 gramos de chile ancho
hojas de laurel
una cáscara de naranja agria
una raja mediana de canela
2 tablillas de chocolate de metate (puede usarse ½ tablilla de chocolate “Abuelita”)
piloncillo (al gusto)
sal al gusto
pimienta negra molida
un clavo molido
2 cucharadas de aceite
y el caldo donde se coció el lomo, un litro más o menos

Elaboración:

En litro y medio de agua se pone la mitad de la cebolla, un diente de ajo y una hoja de laurel. Se cuece ahí la carne y se sazona con sal. Mientras tanto se tuestan los chiles, cuidando que no se quemem, porque si eso ocurre, amargan. Luego se limpian y se dejan en remojo en un litro de agua hervida. Ya que la carne esté lista se deja en espera. Se licuan los chiles con el caldo, la cebolla y el ajo. La hoja de laurel se guarda para la salsa. Se cuele la salsa en una cacerola grande, en donde se acitronó un diente de ajo y un cuarto de la cebolla. Se agrega la carne, la cáscara de naranja, la canela, dos hojas de laurel y piloncillo chocolate. Cuando hierva se sazona con poca sal y pimienta. Se deja hervir por unos diez minutos más, moviendo continuamente para que no se pegue y permitir que los ingredientes suelten su sabor.

Se sirve con arroz rojo, al que se le añadieron zanahorias y chícharos, con frijoles cocidos y tortillas de maíz recién hechas.

Es costumbre comerlo recalentado en bolillos, o se preparan gorditas de maíz rellenas de asado.

En la sección de recetas de este libro, incluimos la más tradicional, la que se sigue preparando en las bodas de las ranherías jerezanas.



EL FIGADETE JEREZANO

En la página 43 del libro “La comida Jerezana” aparece la receta de una “botana” llamada “Figadete Jerezano” y quizá por ello lo nombren con insistencia como típico de la cocina local. No sabemos el significado de “figadete” aunque nos dicen que es similar al “revoltijo”, según el mencionado libro es así: *“Se prepara con chicharrón de puerco muy bien prensado, que casi no conserva grasa; en Zacatecas se les llama “Chicharrones de Yesca”. Se cortan los chicharrones en trocitos como de un centímetro, del mismo tamaño se corta cebolla en cantidad un poco menor que la de los chicharrones y chiles curtidos, de preferencia chile güero o chile bola –según lo picoso que se quiera hacer-; se mezcla todo y se baña de buen vinagre y de aceite de oliva en partes iguales procurando que no quede reseco ni que se forme charco en el fondo del recipiente; se sazona con sal y un polvito de orégano chino; se le añaden trocitos de queso, se revuelve todo muy bien y se deja un rato para que se tome. Si se desea se le puede poner una poquita de mostaza. Es una buena botana que se puede tomar con tortillas bien calientes; también es un excelente acompañante del arroz a la mexicana o los frijoles”.*

Posiblemente a principios del siglo XX fuera popular esta botana, pero actualmente pocos la conocen y menos la comen. Algunas personas mayores indican que sí acostumbraban consumir esa botana, pero que ignoraban se llamara así, pero en su preparación lleva cubitos de xoconostle, chile de árbol tostado y picado y pedacitos pequeños de naranja. Le llamaban “pico de gallo” porque

todos los ingredientes se pican en trozos “como para que un gallo se los pueda comer”.

En Guanajuato se prepara con xoconostle de diversas maneras: Se pelan los xoconostles y se parten a la mitad para quitarles las semillas y se reservan en un plato hondo con agua. Se pican en trozos pequeños. Una cebolla mediana partida en rodajas. Unos chiles guajillo del chico (o «puya» como le dicen en otras partes de México) al gusto, tostados y finamente picados. Cilantro al gusto, picado. Chicharrón en trozos pequeños. Frijoles de la olla, de preferencia «peruano» u otro de buena calidad como el «rosa de castilla» o el «morado».

Manera de hacerlo

En una cazuela, de preferencia de barro, se pone a derretir y quemar la manteca. Se agregan los chiles guajillos a que se fríen, procurando no quemarlos porque amargan si se fríen de más. Se retiran y se reservan. Se fríe la cebolla hasta que se vea transparente y se le agregan los xoconostles y las semillas se exprimen para que suelten todo lo agrio y el color que se encuentra entre ellas. Se menea con cuchara de madera, con cuidado, para que no pierdan su forma y se dejan cocer hasta que se vean transparentes. Se sazona con sal. Se tienen los frijoles de la olla y se sirven en un plato hondo, se agrega el «pico de gallo», los chiles picados, el cilantro y por último el chicharrón. Se sirve con tortillas de maíz y... ¡buen provecho!

LA CAPIROTADA

Relato De Luis Miguel Berumen Félix

Muchos me han preguntado que si no sé cómo se prepara una buena capirotada. No soy experto en cosas de cocina, pero buscando en el álbum de mis recuerdos trataré de escribir algo sobre ello:

La cazuela

Lo primero es contar con una buena cazuela, de buen tamaño, que no tenga el fondo resquebrajado o quemado. En aquellos tiempos, cuando mi mamá me mandaba a comprar cazuelas y ollas (las compraba en el puesto que estaba en la rinconada del lado sur de la parroquia) me enseñó toda la técnica para hacerlo. Primero había que ver la cazuela, que estuviera bien esmaltada por dentro, debía medir cuarta y media (de mis manos de aquellos lejanos años), la parte de afuera no debía presentar irregularidades en color lo que sería señal de que no estaba bien cocida. Luego se apoyaba la cazuela en la palma de la mano izquierda, y con el dedo índice de la derecha se le daban ligeros gazuachos alrededor. Debía tener un sonido cantarino, argentino, metálico, un limpio “clinc”. Si sonaba de otra manera, podría estar mal quemada, o tener defectos ocultos a la vista. Yo creo a Ramón López Velarde su mamá también lo mandaba a comprar cazuelas, por aquello de “...*tu barro suena a plata, y en tu puño / su sonora miseria es alcancía; / y por las mardrugadas del terruño, / en calles como espejos se vacía / el santo olor de la panadería...*”. Después de la inspección ocular y auditiva se procedía al regateo: —¿Cuánto cuesta esta?—A tres cincuenta.

—Mmm, pos> ni que fuera de peltre, mi mamá dijo que costaban tres. —No, pos> no, valen tres cincuenta. Tengo unas más chicas de a tres. —No gracias, yo quería esa. Bueno, pos> deje voy aquí al puesto de junto a ver si me la venden más barata. —Pérate muchacho, como no he hecho la cruz, te la dejo a tres. Y ya con la cazuela bajo el brazo me dirigía a “La Bola” de don Carlitos Acevedo (a media cuadra) a comprar un tostón de nopalitos curtidos. Cada nopalito valía un quinto, pero por el tostón me daban dos de pilón, mismo tostón que me había ahorrado en la compra de la cazuela. Luego que la cazuela recibía el visto bueno de mi mamá, la ponía a “curar”. La llenaba de agua fría toda una noche y al siguiente día se secaba muy bien, frotándola después toda con un diente de ajo y manteca, y ya con eso se aseguraba que duraría más, que no se tronaría luego, luego y aguantaría el calor.

La capirotada

Desde la víspera del miércoles de ceniza se apartaba el bolillo con don Chano Acevedo, en la panadería “La Central”. Y es que en esos entonces mucha gente acostumbraba hacer capirotada. El bolillo costaba a veinte centavos, o seis por un peso. Comprábamos cuatro pesos. Había qué recogerlo bien temprano, a las cinco o seis de la mañana. Ya con el bolillo, y todos los ingredientes, se procedía a la hechura del platillo. Por lo regular lo preparaban mi mamá y mi hermana Vicky, a todos los demás no nos dejaban entrar a la cocina, sólo que fuéramos con bozal para que no nos comiéramos los dulces, cacahuates, plátanos o el bolillo. Todo el interior de la cazuela se cubría con tortillas enmantecadas. Esto con el propósito de que no se quemara la capirotada, pues como se deja en la lumbre hasta que hierve la canela, y no se le puede menear, hay muchas probabilidades de que se queme o se humee. Luego, se ponía una capa de rebanadas de bolillo, muy bien acomodadas. Sobre ésta se colocaba el queso añejo y el dulce de chilacayote (previamente cortados en cuadritos), así como rodajas de plátano, trocitos de guayaba, cacahuates y pasas. Se rociaba generosamente con canela caliente. Y así, se iban colocando capas y capas, hasta

que la cazuela estuviera a tope. Posteriormente se ponía la cazuela a fuego lento, bien tapada, hasta que la canela se evaporara. Si se dejaba hervir de más se ahumaba, así que había que estar muy pendientes para que quedara en su punto. Y ya cuando estaba lista, se espolvoreaba generosamente con coco rallado y grajeas de colores. La capirotada era el último y más esperado platillo del miércoles de ceniza, el postre pues. Antes, nos llenaban con huachales, nopalitos en chile colorado, tortitas de camarón seco, chiles rellenos y otros alimentos propios de la cuaresma.

En esos entonces, se acostumbraba repartir los “bocaditos” en todo el vecindario y con la parentela. Y luego de haber comido ahí andábamos repartiendo platitos por todos lados y recibiendo también, además de hacer comparaciones en las que siempre resultaba triunfadora la capirotada que se hacía en casa. En otros hogares acostumbraban dorar el pan con mantequilla o, en vez de canela, utilizar leche endulzada, o ponerle colaciones, o nueces y almendras.



LOS BURRITOS

Burritos La Palma

Familia emprendedora: Bañuelos Lugo

Después de varios años de sacrificio y de una constante lucha en un país ajeno al suyo, pero ya con algunos ahorros, la familia del Señor José de Jesús Bañuelos Graciano y doña María Elena Lugo, integrada por seis hijos quienes vivían en California, Estados Unidos decidieron regresar a su tierra y establecer un negocio. Así, en agosto de 1979 llegaron a la ciudad de Irapuato, en Guanajuato, con deseos de adquirir una tortillería (para tortilla de maíz), pero el trato con el vendedor no se concretó, motivo por el cual tuvieron que migrar a Jerez en busca de nuevas oportunidades. Aquí adquirieron un terreno en la colonia obrera, en la esquina Leobardo Reynoso y calle de la Palma, donde tenían corrales de engorda de cerdos, comprados al señor Carlos Acevedo, propietario de “La Bola”, sin embargo por falta de experiencia en la ganadería, la familia presentó fuertes pérdidas económicas con la muerte de 40 de sus cerdos.

En Jerez: Noble negocio de la tortilla

Con el desánimo por las pérdidas sufridas, el señor Bañuelos, originario de la comunidad de Ciénega, en Monte Escobedo, Zacatecas, se trasladó a la Ciudad de Guadalajara, donde observó una máquina de tortillas de harina, después de consultar con la familia la compra de ésta para trabajar con ella, el 17 de marzo de 1980 la adquirieron para probar suerte en éste negocio. Construyeron y acondicionaron el local donde actualmente atienden con el nombre comercial, tortillas de harina “La Palma”. En aquél entonces sólo había tortillas en paquete, “La Favorita”, traída de Zacatecas y de venta en autoservicio “Panorama”, por lo cual existía gran posibilidad en ese mercado pues el ramo era virgen. La tortilla de harina adquirió gran demanda entre los jerezanos, al grado que para satisfacer las necesidades, y, al dispararse la venta, la familia

hubo de trabajar en horarios de 3 de la mañana a 3:30 de la tarde en su elaboración. La Familia Bañuelos Lugo solía desayunar en su negocio, burritos que hacían con las tortillas de harina que elaboraban. Cuando la gente acudía a comprar las tortillas y los veían comer les empezaron a pedir les vendieran burritos: Fue así como se amplió su negocio un año después, ya no sólo vendiendo tortillas de harina, sino ahora también burritos.

A más de 20 años de iniciada la empresa, el negocio se ha extendido con gran éxito. Actualmente surten de tortilla de harina lugares como: Zacatecas, Colotlán, Monte Escobedo, Laguna Grande, Huejúcar y rancherías circunvecinas con gran aceptación y buenas ventas.

Ahora los hijos tienen sus propios locales, tanto en venta de burritos, como en tortillas de harina; José con dos sucursales, una en Jerez y otra en Zacatecas, Arcadio

“Archi” con tres en Jerez y Felipe se encarga de la matriz.

El origen del platillo especial surge cuando don José intenta preparar unas enchiladas con tortillas de harina, agregándole un guisado, los primeros que consumieron este platillo fueron unos vendedores de Sabritas y a la fecha con gran éxito sigue deleitando a su clientela con este delicioso y famoso “Platillo Especial”.

La Familia Bañuelos Lugo da empleo a más de 20 personas beneficiando a igual número de familias, siendo una empresa única en la región. Como forma de dar Gracias a Dios, la familia Bañuelos participa en la fiesta patronal del Señor San José, celebrada en El Salitral, Tepetongo Zacatecas, el 19 de marzo de cada año, con una aportación para beneficio del mejor lucimiento de los festejos.

Ramón Bañuelos, hijo de don Jesús, decidió llevar su empresa a Zacatecas con la finalidad de abrirse las puertas en un mercado diferente, mostrarle así a los zacatecanos lo ricos que son estos burritos.

El platillo especial es delicioso, consta de dos burritos de birria bañados con una salsa especial, arriba se añade queso, son acompañados de frijolitos con totopos y algo de verdura; el platillo se hornea para gratinar el queso dándole un toque especial. Tam-

bién se puede disfrutar de burritos de carne de puerco, chicharrón, rajas, picadillo birria, frijoles con queso, deshebrada o el burro especial de frijoles, birria y queso.



LOS BURRITOS DE DON JOEL

Hace ya muchos años, don Joel Rodríguez Mier, al terminar su trabajo en el correo, atendía un negocio familiar de venta de hamburguesas, hot dogs y burritos. Fue un pionero en este campo, porque entonces el pan y las tortillas de harina para esos alimentos sólo se conseguían en la tienda de don Pancho Félix, situada en la esquina poniente del jardín, con el tiempo, los del Bimbo llegaban también a surtirle de mercancía a su local que desde 1963 estuvo junto a la Zapatería “Canadá” de Licha Félix, frente al lado oriente del Jardín, luego se cambiaría a la calle Pino Suárez donde su hijo aún prepara los sabrosos burritos que ya son tradicionales. Joel era de amena charla, por lo que su pequeño local siempre se vio concurrido. Ahí todo era “para llevar”, pues no había espacio ni para una silla. Sólo una pequeña hielera, en la que casi siempre se recargaba don Jesús Borrego, a echar la plástica vespertina.

Los “burritos de con Joel” siempre han sido muy apreciados y siempre se acababan temprano; el secreto está en la preparación de la carne deshebrada, que cocía con diversos condimentos agregándole al burrito una cobertura de guacamole con crema. Hasta la fecha, su hijo Joel los sigue preparando de idéntica forma, por lo que son muy buscados por los conocedores.

Joel Rodríguez Mier fue el pilar de una reconocida y muy querida familia jerezana, por desgracia, él falleció el 24 de noviembre de 2012.

Los burritos jerezanos son diferentes a los que se preparan en otros lados. Tiene mucho que ver la tortilla de harina, la sazón de los guisados y además el plus que les da el guacamole y la crema.

En nuestra ciudad, además de los burritos de La Palma y los de Joel, se pueden saborear en cualquier restaurante donde vendan tacos y tortas.

BURRITOS CON CREMA Y GUACAMOLE

Sin pretender igualar la cobertura de los burritos de don Joel, le ofrecemos una sencilla forma de preparar un guacamole que hará que sus burritos le sepan más sabrosos.

Rebane dos aguacates en pequeños trozos, al igual que un par de jitomates, media cebolla y pique chile jalapeño a discreción. Revuelva todo y agregue un poco de sal. Unte los burritos con crema o mayonesa (a su gusto) y después, báñelos con el guacamole

Es seguro que le felicitarán porque los burritos tendrán exquisito sabor.



BURRITOS BAÑADOS CON CALDO DE CARNE

La tortilla de harina se presta para preparar burritos con el guiso de su preferencia. En este caso es carne deshebrada en chile verde.

Prepare sus burritos y cuando los haya servido en el plato, báñelos con caldo de la misma carne. Simplemente con eso, ya se verán muy apetitosos. Si lo desea, puede preparar un guacamole como más le guste hacerlo y cubra sus burritos con él. Le quedará un platillo digno de un buen restaurante.



DOÑA CHABELA

La “doña” de la cocina jerezana

Con Apuntes de Jaime Raygoza Vera

El 12 de septiembre de 1997, a la edad de 68 años, fallece quien fuera toda una tradición de la cocina jerezana y bastante conocida no solamente por sus aptitudes en la preparación de platillos, sino porque fue poseedora de un don invaluable: el saber dar a quienes lo necesitaban.

El restaurant de doña Chabela fue lugar de acostumbrada reunión de agentes viajeros, empleados federales, banqueros, políticos, gente rica o pobre y familias jerezanas que acudían sólo por disfrutar de los ricos platillos que siempre preparaba esta estimada mujer y que, a módicos precios, servía.

Por más de cuarenta años su popular restaurant fue punto de referencia: “...nos vemos con Chabela.” “Chabela hace la mejor comida de Jerez, el rico mole y el asado de boda.” “...llegando a Jerez te abonas con Chabela.” “...Chabela pone un tapanco en la feria, para que pruebes sus sabrosos pollos.” “...Chabela tiene la mejor carne adobada que hayas probado algún día.” “...y no se te olvide comerte unas enchiladas y unos chiles rellenos con Chabela.” “Mira, para que des fácil con la presidencia, nomás pregunta por Chabela, y ahí, a un ladito está la presidencia, no tiene pierde.”

Chabela nació el 19 de noviembre de 1929, estudió la primaria en la escuela Tipo e inmediatamente se puso a trabajar. Pasó sus años de adolescente y juventud laborando incansablemente en la

fonda de doña Juanita Arriaga, en los portales de la plaza Tacuba, en donde antaño se ubicaba el mercado y la plaza del tianguis. Fue en 1954 que logró independizarse y establecer su muy popular restaurant en el mero centro de Jerez. Pronto se convirtió en una tradición el “ir a comer con Chabela”. Familias zacatecanas venían los domingos, en el novenario y en la feria de primavera a degustar lo que preparara Chabela.

Sus hijas Martha y Chayo cuentan de ella que “...*fue caritativa a más no poder, incluso a una de sus empleadas le regaló una casa por su intenso deseo de ayudar a quienes trabajaron con ella. Nosotras recordamos que a mucha gente le dio de comer sin cobrarles un cinco, limosneritos, huicholes, gente humilde y sobre todo, a los ancianos*”.

Recordaba doña Martha, la hija mayor, una anécdota muy significativa, porque doña Chabela era de carácter recio, pero su don de dar nunca desaparecía aun en los peores momentos: “*En una ocasión llegó un señor a pedir comida, venía desde Tijuana sin un cinco, harapiento y hambriento, como ya se habrán de imaginar... ya pasaba del medio día y mi mamá no se había hecho la cruz. Estaba muy molesta porque todavía no vendíamos nada y yo le dije a mi mamá que le diera de comer al señor, yo sabía que aunque no le dijera nada ella lo haría. Muchas veces ocurría así. Lo curioso es que cuando el señor comió y agradecido se fue, en seguidita se nos llenó el restaurant y toda la tarde fue de estar sirviendo y sirviendo las mesas, incluso, había gente de pie esperando entrar y sentarse en cuanto se desocupara una mesa*”.

Cooperó con todo mundo

Maria Isabel Tiscareño tuvo nueve hijos: Martha, Rito, José Ángel, Chayo, Daniel, Hugo, Poncho, María Esther y Chuy. Los padres de doña Chabela fueron el Señor Alfonso Tiscareño y doña María Ruperta Solís Galván.

Urgando sobre el aspecto caritativo y de cooperación que caracterizó la vida de nuestra protagonista, sus hijas nos comentan que siempre era la primera en llevar donativos: la casa hogar del

anciano, la nueva campana del santuario, los maratones para la navidad y el del novenario y muchas obras más.

“...Mi mamá cooperó en muchas cosas y siempre ayudó a la gente pobre, nunca se cansó de hacerlo”, dice su hija Martha, “a los empleados en su día, el último de feria cooperaba para los eventos de los meseros”.

Carácter firme pero alegre, dicen sus hijas. Chabela *“fue padre y madre para nosotros, siempre trabajó con entusiasmo y cooperó para muchas obras que hay aquí en Jerez”*. A los presos cada que podía les enviaba de comer, y no sobras, sino platillos preparados especialmente para ellos. Un plato de comida para el hambriento siempre lo hubo.

Se recuerda también cómo grandes personajes de ese tiempo la visitaban tradicionalmente, entre ellos, Panchito E. García, Pedro Ruiz González, el general

Fernando Pámanes Escobedo, funcionarios de gobierno, federal y estatal, también acudieron a su restaurant.

Salía a trabajar fuera de la ciudad

Eran muchas las ocasiones que Chabela se trasladaba a otras partes del estado y fuera de él: salía a El Cargadero, Los Haro, Susticacán, Tepetongo, Huejúcar, Laguna Grande, Monte Escobedo. En Víboras, Tepetongo, Zacatezas, el general Anacleto López pedía la presencia de Chabela para que le preparara sus banquetes. En las décadas de los 50 y 60 Chabela tenía conquistado el buen gusto de los comensales por el rico mole que preparaba, aparte de los típicos platillos jerezanos.

Rara vez dejaba de participar en eventos en los que era solicitada para colaborar, también ayudó a donar la campana de la capilla del Diezmo, ahora templo del Sagrado Corazón. Cuando fue a Los Ángeles, California, no pudo pasar desapercibida su presencia en aquella ciudad norteamericana y fue entrevistada por la televisión en un canal angelino. Como era de esperarse, los jerezanos que radicaban allá, y que siguen radicando, se entusiasmaron sobremanera al ver en las pantallas a una persona muy conocida y

querida de ellos. “*¡Mira a Chabelita, ya la están entrevistando!*” Era un girón de su patria chica, era la representación viva de una tradición auténticamente nuestra.

Para todos nosotros es un honor seguir recordando a doña Chabela, incluso, Gerardo Díaz de León, personalmente le conducía sus programas de felicitación por la radio local. Ni un diez de mayo y día de su cumpleaños pasaba desapercibido para sus hijos y es que Gerardo, cuando se vino a trabajar aquí, y siendo soltero todavía, se iba a comer con Chabela. Gerardo dice que una de las muchas razones que tuvo para quedarse aquí en Jerez fue, entre otras, lo rico que preparaba Chabela sus platillos predilectos; me comenta: “...*mira Jaime, si no es por Chabelita a la mejor yo no me quedo aquí en Jerez; guisaba tan sabroso que, olvídase, ya ni me lo recuerdes porque difícilmente habrá quien cocine como ella*”. El Chacachaca Ricardo Chávez y Armando Ruiz Esparza también se abonaron con ella.

Otras muchas personas se atendían en el “Restaurant Chabela”. Muchos de ellos no la acompañaron a su sepelio, pero esa es otra historia. Doña Martha y doña

Chayo, a través de este conducto, expresan infinitamente su gratitud a quienes recuerdan a doña Chabela, su señora madre.

Admirable su labor

A su hija Martha le llamó mucho la atención el carácter de su señora madre, al respecto nos dice. “Yo la admiré mucho porque era incansable, muchas veces la vi enojada, y yo la serenaba, pero le juro que nunca, ni en esos momentos dejaba de ayudar a quien se lo pedía. Ese rasgo de su persona nunca se separó de ella”.

Más de una ocasión, los jerezanos vimos ejemplos del altruismo de doña Chabela.

LA GRAN FAMILIA Y LAS PAPAS CON CHILE COLORADO

Relato de Miguel Berumen

Fuimos 13 de familia, más otros tantos contando a mis primos y vecinos que revoloteaban por la casa a la hora de la comida. Siempre estaba la olla de frijoles muy bien cocidos, con sus ramitas de epazote, esperando para que echaran taco, o la gran cazuela de papas con chile colorado que sigue siendo la delicia de mis parientes cuando vienen de visita, o el cocido con garbanzo y arroz en el que nos peleábamos por chupar los tuétanos, las albóndigas con arroz o en caldo, y que en varias ocasiones me tocaba preparar las pelotitas, amasándolas y paseándolas sobre harina para que agarraran consistencia, los frijoles guisados o refritos con su chile verde. (Nada despreciable es su aroma a la hora de almorzar).

A diario también había sopas de pasta: que de ojo de pollo, munición, de letras, de fideo, de coditos, etcétera. Mi mamá doraba la sopa, luego le echaba jitomate, cebolla y un diente de ajo molidos y la dejaba que hirviera. Cuando aparecieron los cubos de caldo de pollo también les echaba. Y antes de que soltara el último hervor le vaciaba hierbas de olor bien moliditas, para que tuviera un sabor muy especial y distintivo. Todos los platillos que a diario preparaba eran de lo más chismosos, pues su olor se esparcía a los cuatro vientos, indicando el momento para que los limosneros fueran llegando por su taco. Cuatro o cinco tortillas recién torteadas servían como plato y cuchara y ahí se les servía el guiso del día. Se sentaban en la banquetta disfrutando de la sombra de los árboles (me crié en la calle Mina cuando había árboles). En

el zaguán había una olla con agua del pozo y un jarro, para que no se “añusgaran”.

En lo particular, odié para toda la vida el caldo de pollo y la carne de pollo desde una vez que mi tía Lola mató una gallina de esas doradas. La agarró del pescuezo y le dio vueltas y vueltas hasta que la decapitó, con tan mala suerte que quedó todo el pasillo lleno de sangre. Me dio mucha tristeza ver a la gallina sin cabeza seguir corriendo, y a mi tía atrás de ella hasta que la atrapó y la echó a una vasija con agua hirviendo para desplumarla. Ese acontecimiento quedó bien grabado en mi mente y hasta la fecha no hay poder humano que me haga probar platillos que lleven pollo, y menos gallinas doradas descabezadas.

Otro platillo odiado es el hígado de res. Cuando niño, tenía debilidad visual y propensión al estrabismo (estaba medio bizco, pues). Mi tía Lupe, muy acomodada, me llevó a Aguascalientes con un oculista de los más afamados del país. (En esos tiempos poder ser atendido por un especialista era la gran cosa, y no cualquiera se podía dar el lujo, pero mi tío Polo Berumen cooperó para mi atención). El oftalmólogo me recetó gotas, pastillas y “que coma mucho hígado el muchachito”. Y ahí me tienen, comiendo hígado de res, hasta que quedé bien saturado y de ninguna forma que me lo prepararan me hicieron comerlo más. De la vista no sané con eso, más bien me alivié leyendo cuentos del pato Donald, Archi, Superman, Memín Pinguín, etcétera, que hasta la fecha sigo leyendo, pero ahora por internet.

El tercero en mi lista de odiados es la avena. “Si no se acaban su plato de avena, no salen de la cocina”, nos decía mi mamá a mi hermano Anacleto y a mí, cuando teníamos como cinco y siete años respectivamente. Como medida de escarmiento dejaba a “santa Rita” muy a la vista. (Santa Rita era una correa de cuero que usaba mi mamá como medida coercitiva y correctiva y que por cosas de la vida resonaba muy frecuentemente en mis nachitas. Muchas veces la tiré al pozo, pero cuando sacaban agua, la maldita correa salía cada vez más curtida, y así mojada me la daban a probar por ser yo invariablemente el que la trataba de esconder siempre).

Bueno, pues ahí durábamos tratando de comernos la avena. Una vez me escapé de la cocina y tiré la avena de los dos platos en el corral donde estaban los cochinos, pero estos méndigos animales también la despreciaron, y eso que estaba calentita y con leche y azúcar. La maldad fue descubierta y el castigo impuesto por partida doble. (Nos volvieron a servir avena pero ahora regada con lágrimas, porque “santa Rita” se impuso).

Combinaba la avena con lo que me encontraba en la cocina, pero con nada me la podía comer. Avena con frijoles, avena con fideo, avena con agua, avena con atole, avena con caldo de res. Y es que siempre llegaba a la conclusión que parecía “una vomitada”. Creo que Anacleto, mi hermano, tampoco ha vuelto a comer avena. Él come mapaches, correcaminos, víboras, ratas de campo y todo lo que se encuentre en sus correrías por la sierra.

En ocasiones especiales mi mamá preparaba platillos muy ricos, cuyos ingredientes elegía desde días antes muy cuidadosamente mi hermana Victoria. El miércoles de ceniza, por ejemplo, la cocina y sus alrededor estaban vedados para nosotros hasta que oyéramos el ansiado grito “¡; A comeerr!””. Y todos (incluyendo visitantes que casi siempre había) nos aposentábamos esperando el desfile de comidas ricas de ese día. Desde huachales, nopalitos con chile colorado, chiles colorados rellenos de queso añejo, tortitas de camarón, hasta llegar a la capirotada.

También se preparaba un pozole muy rico, en otras ocasiones, todo con base en recetas antiguas. Cabe mencionar que mi abuelo, don Rodolfo Félix, era matancero en La Estancia de los Berumen y sabía preparar todo tipo de embutidos usando recetas que mis antecesores trajeron desde Francia. Hacía un chorizo muy especial que no necesitaba guisarse para comerse. Lo preparaba con vino tinto, especias y carne de calidad. También elaboraba quesos de muchos tipos. Me cuentan que la tradición quesera y choricera de La Estancia parte de ahí.

Comparto ahora, un “Asado de boda jerezano”, que no es comercial, más bien es para disfrutarse en casa. Necesitamos carne de puerco (preferentemente lomo), chile chilacate y chile guajillo

(si no sabe cuáles son, cualquier chilero le dice), chocolate (de metate, del de Carmela Murillo), piloncillo (a ver dónde lo consigue), un poco de laurel, bolillo, cáscaras de naranja, ajo y sal.

Y se prepara así: la carne cortada en trocitos se dora en una sartén (entre más doradita, mejor sabrá el guiso). En una cacerola se doran los chiles y el ajo, a fuego lento. Mientras, se remojan el piloncillo y el chocolate para poderlos moler. Cuando ya están los chiles, se muelen, así como el chocolate, el piloncillo, el laurel y la cáscara de naranja. Ya que esté todo bien molido se cuele y se le agrega la carne, poniendolo en el fuego hasta que hierva. Antes de que agregue lo dulce, debe sazonar el guisado con sal al gusto. Pruébelo. ¡Ah!, el bolillo se incorpora a la salsa dulce para que espese.

¡AQUÍ ESTÁ LA RAÍZ!

“¡Aquí está la raíz!” era el grito que ansiábamos escuchar diariamente y salíamos con una moneda de cinco centavos dispuestos a entregársela a quien gritaba así. Cargaba este hombre una batea de madera circular y un tripié de tijera en el hombro. Cuando alguien solicitaba su mercancía, con una mano acomodaba el tripié y luego bajaba la gran batea llena de camotes asados al horno, bañados con una espesa miel de piloncillo; todos acomodados alrededor de la charola de madera, y en el centro la dulce miel que con un cucharoncito de madera servía para bañar los camotes de vez en cuando. Traía, además, un espantamoscas de carrizo y tiras de papel de china, además una brocha hecha con hojas de mazorca para darles una pasada de miel a los camotes. Vestía pantalón de pechera y huaraches de suela de llanta. El ancho y estorboso sombrero de palma colgado del tripié. Se paseaba por las calles de Jerez y su potente grito era motivo para que salieran las vecinas con un platito de peltre o una cazuelita de barro para que les sirviera ahí el camote que serviría para cenar revuelto con leche recién ordeñada.

También los niños que lo oíamos, acudíamos a su pregón y luego del consabido “me da uno de a quinto”, escogía un buen trozo de camote, que ponía sobre un pedazo de papel de envoltura y con la brocha lo mojaba todo de la miel de piloncillo que era lo que más saboreábamos. Sentados en la banqueta dábamos gusto de ese festín para terminar relamiendo el papel y los dedos.

Ahora, como no es una actividad lucrativa, se ha perdido la tradición, y en Jerez sólo don José Ángel “El Güero”, en un triciclo ambulante, ofrece “*Camote – Su Raiz - Calabaza*”. Su rótulo es un doble sentido muy pícaro que hace sonreír a quienes lo advierten. Además de ofrecer camote, también vende semillas de calabaza tostadas, a las que los jerezanos somos tan afectos, que así como a los habitantes de la ciudad de Zacatecas les nombran “tuzos”, a nosotros nos dicen “semilleros”.

Desde temprana hora recorre las calles de Jerez ofreciendo el camote calentito, oloroso y bañado en miel de piloncillo. Oferta su mercancía con clientes del diario, aunque el camote lo entrega en higiénicas charolitas de plástico. Bueno, también vende calabaza cocida con piloncillo y además elotes cocidos preparados con mayonesa, chile, queso y limón. Los domingos estaciona su triciclo en la esquina del callejón del gallo y la calle del tianguis (González Ortega). Cuando hay festividades religiosas o civiles, ahí está, vendiendo “*el camote su raíz*”.

PANTONILO, EL HUEVERO

Relatado por don Juan García de la ex hacienda de La Labor

Sí, sí me acuerdo del hombre aquel; con decirle que fue mucha la gente que lo trató, porque se dedicaba a comerciar de rancho en rancho, y andaba todo aquello a pie el hombre.

«taba yo chiquillo cuando venía él aquí con mis tías a *trailes* jabón y bolitas de hilo, de esas de a tres centavos, y a veces agujas; no sé qué otro tipo de mercería cargaba pero aquí nomás el jabón y el hilo le compraban. Lo que me llamaba mucho la atención era que aparte de sus dos canastones, uno con la mercancía y el otro con los huevos, se cargaba unos bigotes muy grandes, muy negros y muy tupidos, el yugo o mancuerna que le dicen, para cargar los canastones, usaba su pechera muy larga y de vaqueta, huaraches de tres puntadas, sombrero de sollate apiloncillado y calzón y camisa de manta; ya últimamente pantalón de mezclilla y media bota de cuero volteado, pero los bigotes y la pechera seguían igual.

Me arrimaba yo y me decía: “¿Cooboo, Juanito?...” Y yo arremedándole le contestaba: “¿Quioobo, Pantonilo?...”, porque se llamaba Petronilo Roldán el hombre éste, y me arrimaba yo, a la curiosidad de ver la forma en que hacía sus cuentas: ponía un mantelito o trapo que siempre traía y lo acomodaba encima de la canasta y allí ponía los huevos que le iban dando, luego que sacaba la cuenta nomás estiraba la garrita de manta y caían los huevos junto con los demás que ya traía, y muy bien acomodaditos, ¡oiga, y sin romperse ni uno solo!, y luego en los mismos blanquillos anotaba los encargos que le iban haciendo para la próxima vuelta. Le

decían: “*Mire don Petronilo, y ¿por qué no se compra un burrito?, para que ya no ande cargando esas canastas tan pesadas, ¡cómprase un burrito!* Y que dijo: “*No señor, semos de los de abajo y hemos de andar abajo*”.

También dicen que tenía mucho dinero porque usaba la misma ropa hasta que se le acababa y nunca la lavaba, y que cuando se murió la mamá de Petronilo, que dizque dijo el papá: “*Oyes, Petronilo*”, -se llamaba Rosalío Roldán el papá de este Petronilo-, que le decía: “*ya se murió tu mamá, ¿qué piensas?, piensa en conseguirte una compañera, que nos hace falta*”. Y entonces que don Petronilo contestó: “*Noo paapá... con este buey no aran*”. Así con estas palabras, el “güevero” marcó su destino de soltero.

MOLLETES CON CHORIZO

Las amas de casa son muy inteligentes por lo que a todo le encuentran solución. ¿Qué se puede hacer con el bolillo que sobró del día anterior? ¡Pues unos ricos molletes para el desayuno!

Antes se preparaban así: el bolillo se rebana, se saca al sol sobre una servilleta para que se oree. Luego se “doraba” (así le llaman al freír con manteca o aceite), de modo que quede crujiente. Se unta con frijoles chinitos, y queso añejo bien fundido. Se tapa con chorizo o longaniza bien frita. Y se sazona con una salsa mexicana o la clásica de chile colorado.

Cuentan los que saben que los molletes son de origen árabe. Que se acostumbran mucho en Andalucía, que es el desayuno clásico de Antequera, aunque aquellos molletes son más insípidos, pues se preparan en un pan ovalado de poca cocción, que se abre a la mitad, se tuesta, le ponen aceite de oliva y jitomate.

Aquí en Jerez, también acostumbramos los molletes, pero se preparan con bolillo (del de panadería, no del súper) tostado en el horno o en el comal. Se cortan los bolillos por mitades a lo largo. Luego se untan generosamente con mantequilla y se ponen a dorar en el horno o en el comal. Después se untan con frijoles refritos de esos chinitos y se pone abundante queso. Se regresan al horno hasta que gratine el queso. Antes de poner el queso, puedes agregar tocino frito y crujiente o jamón frito, o chorizo frito. Y según el gusto de cada quien, sobre el queso puedes servir chile verde hecho a mano para que se combine con el queso.

Actualmente en restaurantes lujosos se ofertan los molletes pero sólo son mitades de bolillo con frijoles molidos y queso encima. Muy sin chiste.

DON BRINCAS

Relatado por don Juan García de la ex hacienda de La Labor

Juan Rodríguez era un panadero que andaba y salía a los ranchos con una canasta de pan en la cabeza, ya medio picadillo de viruela este señor; Ésta anécdota nos la contó mi papá a mí y a mis hermanos, porque pasaba por “La Labor” a llevar el pan, entonces, que llegó un día y ya que le compraron el pan se arrimó a la bolita que siempre se juntaba y que les dijo: “¡Órale, muchachos...!” , -a los que estaban ahí- “¿No train un cigarro que me regalen?”. –“Sí, si traímos”. Y ya que lo sacaron y que se sentó con ganas de platicar y les dijo: -“Miren, muchachos, yo tenía una pura hija, una pura hija tenía, y se consiguió un novio, primo de don Petronilo, y empezó a noviar, y yo le decía: mira, hija no te conviene ese muchacho, no te conviene ese hombre, no te conviene por unas y estas razones, no te conviene, no te conviene”.

Entonces le preguntaron que porqué la había dejado seguir con su porfía, que mejor la hubiera encerrado para que no se casara, y que les decía: “Miren, yo me animo mejor a detener este río bien crecido, que enfrentar a una mujer cuando se le pone algo a capricho”.

A este viejillo le decían mis sobrinos “Don Brincas”, porque brincaba las cercas con su canasta de pan y para desilusión de los chiquillos, no se le caía ni uno.



LAS NIEVES DEL “GALLITO”

Don Lupe Félix, mejor conocido como “El Gallo”, recorría incansablemente Jerez pregonando las bondades de su producto; nieve, nieve meticulosamente preparada siguiendo antiguas recetas. Y, como asiduo cliente de su rico producto, muchas veces tuve oportunidad de charlar con él, plática que ahora comparto.

¿Su edad? Bueno, mi papá (nacido a principios del siglo XX) platicaba que él y don Lupe eran del mismo año, y de don Lupe Félix me decía: “*¡N>hombre ese “gallo” donde quiera andaba! Una vez, cuando un toro brincó los burladeros en la plaza de toros y se subió a lo más alto de los tendidos de sol, ahí andaba “El Gallo” con su nieve. Esa vez los soldados del general López le tiraron de balazos al toro, pero como que andaban “medio aluza’os” que al toro nomás le zumbaban y sí le atinaron a mi compadre Jesús Ordoñez en una nalga*”, -¿Y El Gallo? “- ¡Ah!, El Gallo, don Lupe, andaba medio chiviadón, pero seguía gritando: ¡Barquíoos, barquíoos! ¡barquíoos pa una que se les baje el susto del toro!”.

Don Lupe Félix comenzó a fabricar sus nieves con Cesáreo Carlos, y sobre su trabajo, una vez nos comentó: “*Entonces cuáles neveras ni cuáles refrigeradores, nosotros mismos fabricábamos el hielo; tendíamos unas pencas de maguey, las regábamos con agua fría y con el sereno de la noche se convertía en hielo, mismo que juntábamos y guardábamos y así teníamos hielo que nos duraba hasta marzo o abril*”.

Mi papá (don Gregorio Berumen) me contaba también que en aquellos años, cuando terminó la revolución, Jerez dejó de ser

una ciudad risueña y bonita: Después del 13 Jerez se vino abajo, todo, las casonas de los hacendados y gente pudiente, poco a poco, sentían la falta de sus dueños y se iban cayendo. *“En esos tiempos todo mundo tenía miedo. ¡Qué llegaron los carrancistas! No había de otra, a esconderse porque se “carranceaban” todo lo que encontraban. ¡Que vienen los villistas! Lo mismo, a correr y a esconderse, porque esos no dejaban gallina sin cabeza. ¡Que vienen los “pelones”!, entonces, ni corríamos, les dábamos algo para que comieran porque nos daba harta lástima, pues esos siempre andaban bien hambreados, puros chilpayates con unas fachas que viera usted, y los traían a fuerzas, pura leva”*.

Al principio de la década de los veinte, algunos visionarios empresarios trataban de hacer resurgir de sus cenizas a Jerez, y comenzaron a crear industrias, que hacían a la ciudad prácticamente autosuficiente. Fábricas de muebles, de cigarros, de pastas, etcétera. Fue entonces cuando don Celestino Sánchez instaló una fábrica de hielo, entre las muchas industrias que impulsaba, fue él quien implementó los carritos de paletas, y comenzó a fabricar nieve contratando más gente.

“Ya la venta de nieve era casi todo el año, porque más antes sólo al principio de la primavera, pero había más competencia, porque muchos otros se pusieron de neveros; yo había aprendido el oficio con mi padre Alejandro Félix, él era el mero “Gallo” y a finales del siglo XIX y principios del XX era bastante buscada su nieve, ¿por qué?, porque la hacían con una receta muy antigua y era muy cuidadoso para mezclar a su punto todos los ingredientes”.

Pero ¿de dónde viene el apodo de “El Gallo”? Pues en tiempos de la revolución su papá vendía un periódico antirrevolucionario llamado «El Gallito», de ahí que le vino el sobrenombre de “Alejandro, El Gallo” que luego, con mucha satisfacción llevó don Lupe, el hombre que vendió nieve a presidentes de la República, a senadores, a gobernadores y a todos los presidentes municipales de Jerez.

¡Quién no saboreó esta rica nieve! quien cuyo secreto se llevó a la tumba. Muchos insistieron en que les dijera cómo preparaba

su nieve pero respondía que el día que alguien más supiera la receta, entonces se acabaría “El Gallo”, y cuando murió ya nadie continuó preparando este antojo que a manera de botana, de postre o simplemente como usted quiera, se hizo famoso en todo nuestro estado de Zacatecas.

“Bueno, la receta exacta todos la quieren saber y hasta me la compran, es más, un día “El Kacho” andaba bien perdido de borracho y me dijo que me iba a hacer rico, ja ja ja, que me iba a comprar mi receta en un millón de pesos. ¡Diantre Kacho!, pos si ese día hasta me pidió un barquillo fiado porque no traía ni para curársela, ¿de dónde iba a agarrar el millón? ¿Usted cree?”. “Mire, mi nieve lleva leche bronca, azúcar, huevo y canela y luego hay que nevarla. Y el complemento lo es la galleta del barquillo que nosotros mismos hacemos”.

Poco antes de que comenzara la cristiada, don José de Lara veía que era buen negocio y puso otra fábrica de hielo, y también hacía paletas y nieves. Pues con él estuvo trabajando don Lupe y su familia, pero ante la inseguridad que reinaba en la ciudad, por el acoso de los cristeros, las arbitrariedades de los militares y agraristas, decidieron que era mejor emigrar, y así se fueron a Zacatecas. Ahí, trabajaron con don Celestino y don Pepe de Lara una buena temporada.

“A mi padre nunca le sentó Zacatecas, por lo que nos llevó a Fresnillo, y ahí trabajamos para un señor que se llamaba Eusebio Valadez. En Fresnillo nos iba más o menos bien, porque había más gente, el clima es más seco, y como que a los mineros les gustaba la nieve para quitarse la carraspera de la garganta. Ya con unos centavitos en la bolsa, me regresé a Jerez, pero ya a trabajar por mi cuenta y comencé en mi carrito por todo Jerez”.

Hubo un tiempo, que deslumbrado por la fiebre del dólar, don Lupe emigró a Estados Unidos, anduvo por Pensilvania y Arkansas, en los años de la segunda guerra mundial, luego, al regresar se dedicó a recorrer las calles de Jerez ofreciendo su producto. En toda su vida, sólo tuvo dos carritos para vender su nieve, y quienes lo conocimos, esperábamos con ansia que pasara por determinados

sitios (aunque ya conocíamos su rutina y su grito de pregón era inconfundible).

“Yo fui muy mujeriego, demasiado, -platicaba- las viejas se morirían por mí, ¡ah! pero eso sí, yo era un excelente bebedor de alcohol en sus diversas maneras, pero nunca ofendí a nadie, la gente siempre me quiso mucho, porque en cada «cuete» que me daba, yo contaba muchos chistes y hacía muchas bromas, algunas pesadas, pero siempre respetando la amistad de los amigos y de las gentes y de quien yo guardo hasta el momento mucho respeto”.

“Yo no sé si soy hombre típico o no - comentaba-, pero lo que sí es que muy poca gente ha vivido lo que Dios me ha dado, por eso le vivo agradecido a Dios y a la vida, Dios me ha dado este don de saber cómo hacer buena nieve y lo seguiré haciendo, pues aún queda mucha gente que no ha probado mi rico dulce y hay que fregarle, y por eso me levanto a las cinco de la mañana, y mi esposa, que es una mujer encantadora, me ayuda para al mediodía salir con mi carrito y a sacar para los cigarros que, aunque ya no fumo, compro otras chucherías para mi vieja y para mí, pues ya todos mis hijos salieron adelante, son grandes, tienen familias y sólo me queda darle gracias a Dios y a todos quienes han soportado al «Gallo» que seguirá dando lata”.

Desgraciadamente, su ciclo vital tuvo que terminar, y con él acabó una tradición y un dulce y refrescante antojito muy jerezano.

Ahora, es tan fácil acudir a los lugares donde venden nieves de esas que se expenden por litros, que se preparan con polvos de no sé qué fórmula que se pueden guardar en el refrigerador casero y paladearse cuando uno tenga antojo; pero quienes conocimos al “Gallito”, don Lupe Félix, guardamos con nostalgia en el cofre de los recuerdos preciados su grito: “¡Barquiiioooss, barquiiioooss!”, y extrañamos esa deliciosa nieve de leche con sabor a vainilla, servida en la galleta con reminiscencias de canela que él mismo preparaba y coronaba con un envidiable copete de mermelada de fresa que ya nuestra lengua ansiaba probar cuando apenas lo estaba sirviendo.

LA COCINA JEREZANA

Antojitos, pozole, tacos, birria, etcétera

La cocina de los chismes...

En tiempos de nuestros abuelos, la cocina era el centro de reunión de cualquier hogar; ahí, al calor del fogón, mientras se preparaban ricos y peculiares guisos, se hablaba de amores frustrados, de enfermedades, de viajeros que nunca volvieron, de vecinas engañadoras y de muchas truculentas cosas más que formaban el mundo cotidiano de las amas de casa. Una cocina que se preciara de serlo, debería tener las paredes llenas de cazuelas de barro, ollas de cobre, vasijas diversas. Los diferentes platillos requerían de todo un ritual para su elaboración, todavía no se soñaba siquiera con los mecheros de petróleo, las estufas de gas o los modernos hornos de microondas.

El comal le dijo a la olla...

Desde temprana hora las mujeres se dedicaban a acarrear el agua, preparar el nixtamal, arreglar la leña y limpiar los chimales para dar comienzo a las labores culinarias de ese día. Entonces no existían los métodos de refrigeración que hoy disfrutamos, por lo que muchos ingredientes tenían que ser guardados de forma muy especial para su conservación y que guardaran la frescura por cierto tiempo: las zanahorias se enterraban horizontalmente en arena muy fina, las frutas se colocaban en un cuarto fresco, en el que, de cuando en cuando, se encendía un fuego, los melones se guardaban cobijados en ceniza fina y dentro de barriles de madera, las carnes se cocían dos tercios y se guardaban en frascos de porcelana bien cerrados y otras viandas se depositaban en suero o en leche cuajada para evitar así su pronta descomposición.

Ahora que cocinar es tan fácil como pedir por teléfono una pizza o comprar alimentos precocidos y meterlos al horno de microondas, nos damos cuenta de que a pesar de todo, sobreviven muchos guisos y platillos característicos de Jerez.

Los chiles rellenos

¿Quién no ha probado los chiles rellenos a la jerezana? Son muy diferentes a los que se estilan en otras partes. Aquí se utiliza mucho el chile rojo ancho, el cual, después de cocerse en agua, se desvena y despelleja, para enharinarse, rellenándolo de queso de adobera (también se puede rellenar con frijoles, atún, picadillo o lo que tenga a la mano) y luego de cubrirse con la “espuma” de huevo, se dora. Estos chiles eran delicioso platillo en los días cuaresmales, aunque los podemos disfrutar cuando a la dueña de nuestras quincenas le plazca y tenga tiempo de prepararlos. Se sirven sin caldillo y con guarnición de frijoles molidos, bien “chinitos”, y arroz con granos de elote y chícharos. Los buenos modales exigen que al comerse se tomen con tenedor y cuchillo, pero a muchos de nosotros nos saben más sabrosos envueltos en una tortilla.

¡A sus tacos de adobada!

La carne de puerco fileteada y bañada en adobo de chile rojo y especias, también es un manjar que nadie en Jerez lo piensa dos veces para degustar. En los restaurantes se ofrece la “carne adobada estilo Jerez”. En su platillo le servirán una buena porción de carne bien doradita, acompañada con frijoles refritos, papas doradas, lechuga o repollo y una sabrosa salsa de chile rojo (y si es molido a mano, mejor), pero son ya muy típicos de la ciudad los “tacos de adobada” que puso de moda la gente de “La Tinaja” allá por los años setenta. Usted como yo, tenemos nuestro taquero favorito, y acudimos por las noches “para darle vuelo al colmillo” con nuestros tacos hechos de tortillas chiquitas y un poco doraditas en manteca. La carne es desmenuzada con un gran cuchillo; para que agarre el sabor que tanto nos agrada le ponemos cilantro y cebolla finamente picada. La salsa es a base de tomatillo y chiles serranos cocidos con su pizca de sal. Últimamente los “taco-cataadores” jerezanos le agregan un poco de jugo de limón y cebollitas fritas o asadas.

Pero, hay taqueros que no le malician nada, y le sirven unos “mini tacos” que no sirven ni para entretener a las muelas.

Y también, la carne en muchos casos ya no se adoba, sólo se “enchila” y por supuesto que el aroma y el sabor no son iguales.

La birria y el “¡¡¡si haay!!!”

La “birria” o barbacoa a la jerezana también es muy especial y pocos son los birrieros o preparadores de este guiso que lo hacen a conciencia, que le ponen los condimentos necesarios (como lo hacía Miguel “Miguelón” García).

Un efectivo remedio para los “crudos” es el probar un buen “consomé” de birria mientras se echan entre pecho y espalda una orden de tacos y una cerveza. (El consomé es para que se asiente la panza, la cerveza para rehidratar al cuerpo y los tacos para traer algo sólido en el “banduche”). En la esquina de la calle de los Dolores y San Luis, en las primeras horas de la noche, se puede disfrutar de consomé y tacos de birria muy buenos.

En la década de los setenta, un taquero se ponía al lado oriente del portal Inguanzo y atraía a sus clientes al grito de “¡Si haaayyy, son de a pesoooo!”. Y los que probaron sus tacos comprobaron que estaban buenos y valían un peso. Ese hombre desprestigió por una larga temporada a los birrieros, pues en una ocasión llegó Salubridad y al hacer una inspección muy rigurosa, descubrió que su birria la preparaba no con chivos o borregos, sino con perros.

Comilonas de rancho y la mano del metate

Bueno, seguimos mejor con otra cosa, porque más de un lector estará lamentándose de haber comido de esos tacos.

En las bodas y *comelitones* que se realizan en los ranchos, es tarea de toda la comunidad participar en la preparación de los platillos. Las señoras afanosas cuecen el arroz en grandes cantidades. Y ¡pobre de aquella a la que se le “apelmaze”!, de inmediato es ridiculizada por sus vecinas, parientas, compañeras y hasta por los “chuchos” ladradores que andan por ahí a ver si pescan algo; otras están en el metate moliendo los encominados frijoles, ya bien dotados de su porción generosa de chile colorado. (Antes las moledoras

se terciaban el rebozo “quesque para no morderse las chichis” con la mano del metate).

La mano del metate era y es un instrumento contundente y efectivo para atemorizar al más bragado, especialmente usado por las mujeres cuando su marido llega con unos alcoholes de más, al igual que el “tejolote” del molcajete. Recuerdo hace muchos años, cuando yo era joven y bello, que vivía por la calle Mina, un día uno de los hijos de una vecina (a tres casas de la nuestra), muy enojado aventó la mano del metate, con tal fuerza que agarró magnífica elevación, tomando luego una dinámica parábola y fue a caer en la puerta de la troje de mi casa, alcanzándole a hacer un buen boquete. Excelente prospecto para lanzamiento de bala o jabalina sería ese Beto, tomando en consideración que cuando eso sucedió era un niño y la mano del metate es de piedra volcánica negra, de forma cilíndrica y como de tres cuartas de largo.

El asado de boda

El asado de boda que en los restaurantes de Zacatecas anuncian como platillo simbólico y caro, es típico de la región, y si mal no recuerdo se prepara así: las carnitas de puerco son doradas, mientras se preparan el chocolate, pan molido, piloncillo, laurel, canela molida y muchas otras cosas que serán el “caldillo”, luego que el caldillo echa su primer hervor, se le agregan las carnitas para que se incorpore todo al guiso. Listo para disfrutarse, con sus tortillas, de las que, por cierto, antes hacían las tortilleras (de las que hacían tortillas de maíz) desde la madrugada para que no faltaran “las calentitas”.

Ahora es más fácil ir al expendio más cercano, no le hace que sepan a cartón mojado o a olote molido.

Un taco en la bolsa cabe...

¡Y se llega la hora de comer! Invitados, gorriones, vecinos y una multitud de niños aparecen como por arte de magia. Los señores se hacen mucho del rogar cuando les piden que pasen a comer. “*Orita, nomás que pase mi compadre*”. “*Coman ustedes, ahí vamos*”

luego". Todos los perros del rancho también se dan sus vueltas en el lugar del banquete, con la seguridad de que si están alerta, algún sabroso hueso les tocará o barrerán con el contenido del plato desvalagado de algún niño.

En ese tipo de comidas, es preferible ir "bien ayunado", hacer mucho ejercicio para andar súper hambreado, porque ¡pobre del que no acepte se le sirve por segunda y tercera vez!. "*¡Ándele, nomás otro poquito!*" "*Ya nomás un taquito, ¿a poco nos va a desai-grar?*" "*¿Qué no le gustó la comida de la gente pobre?*" "*¡Un día del año que vienen y se hacen del rogar!*".

Después hay que buscar mil disculpas para poderse salir de la cocina o del lugar donde es la pachanga, sin que le llenen otra vez la palangana. Es recomendable llevar también su buena dotación de carbonato, sal de uvas, alkaseltzers, omeprazoles, melox o lo que use para las agruras, acidez y pesadez. Disimuladamente se pide un vaso de agua y también muy a la disimulada se le echa el remedio. Porque después siguen las cervezas (y en los ranchos se estila tomárselas calientes y de a cartón por cabeza).

Calientito su menudoooo

No es por presumir, pero el menudo de Jerez es muy diferente a otros. "Mondongo", "pancita", o cómo le llamen, se prepara diferente. Aquí hay menuderos de abolengo y tradición, como toda la familia López del mero barrio de San Pedro que invita a disfrutar gratuitamente ese platillo el día de la fiesta del "Señor de la Ascensión" (la reliquia), y que usted seguramente habrá probado este menudo en el interior del mercado. El menudo debe limpiarse a conciencia, después debe "velarse" toda la noche como lo hacía los sábados Polo Díaz, siguiendo la receta de su mamá, doña Simonita.

Platillo similar es el pozole, que es preparado especialmente en fechas decembrinas, cumpleaños o nomás por gusto y porque hay con qué. Tiene su chiste hacerlo, va desde la elección del maíz (cacahuazintle o pozolero), aunque ya lo venden precocido. La elección de la carne (lo típico es hacerlo con cabeza, pero a mucha gente le gusta más si es pulpa o pierna). "El chile es el que

le da sabor al caldo” y después de la meticulosa preparación, se disfruta en platos hondos llamados “pozoleros”; cada comensal le pone a su gusto orégano bien molido, limón, repollo picado, sal y chile quebrado. Un platillo especial para disfrutarse en noches frías con sus tostadas y su ponche de frutas con su piquetito.

También muy típicos de las fiestas navideñas son los tamales, rellenos de los que usted quiera. Los rojos por lo regular son de carne de puerco, los verdes pueden ser de pollo, de chile o de queso. Y los color de rosita, azucarados, con pasas, son para los niños a los que no les gusta el chile.

¿Qué hay con las tortillas?

La tortilla es alimento esencial de los mexicanos, y nos platican (muy en serio, ¡ja!) que quien la inventó quiso hacer algo que fuera al mismo tiempo plato, cuchara, servilleta y mantel, algo que no fuera necesario lavar y que sin embargo dé al usuario la seguridad de que lo que va a ponerse en la boca no ha pasado antes por otros labios, algo que se consuma al usarse, de tal manera que al terminar un banquete, sin necesidad de que nadie recoja nada, no quede en las mesas rastro de que ahí se ha probado un bocado.

Por tanto, se deduce que lo inventado no podría ser otra cosa que un alimento lo bastante agradable para comerlo y lo bastante insípido para que el sabor no cause hastío ni se contraponga con los sabores de los muchísimos platillos a los que acompaña.

Bueno, tantas aplicaciones tiene la tortilla, que también debió tener otros inventores: alguna mujer que no veía bien ha de haber inventado “la chalupa” creyendo que era una tortilla redonda; otra con mucha prisa por terminar su “tastón de masa”, echó la primera “gorda”. Y de la caída de una tortilla en la cazuela del mole nacieron las enchiladas; unas tortillas que nadie quiso se convirtieron al día siguiente en los clásicos chilaquiles o totopos, y así por el estilo.

Los nutriólogos modernos dicen que tiene grandes cualidades alimentarias y nutritivas, pues la tortilla es maíz con cal. ¿Y qué es la cal? Pues carbonato de calcio.

Como para quitarse el sombrero, porque los mexicanos tendrán muchos defectos, pero no malos dientes gracias a la ingestión de calcio.

A las tortillas de ahora, les agregan también el olote, porque dicen los que las hacen, que este ayuda para que el intestino desempeñe sin pena sus funciones, y con el cartón y otras lindezas que con el maíz se muelen, las tortillas adquieren exóticos y raros sabores.



EL CHOCOLATE, EXQUISITA TRADICIÓN

La tradición, por ser historia viviente y comunal, tiene una dimensión humana, una dimensión social, una dimensión geográfica y otra temporal, y sobre todas estas cualidades, la virtud de unir a las personas del presente con su pasado y con la tierra en que nacieron. Es el hilo que teje la malla de generaciones y que da sentido, color, sabor, perfil, carácter cultural y fisonomía social.

Hay muchas tradiciones en México (y me atrevería a decir que en la América latina) que de un modo u otro, todas ellas se relacionan con la alimentación.

Hablar de la comida provoca, la mayor parte de las veces, nostalgia. ¿Quién en su familia no tendrá un recetario heredado de la abuela? Además de lo bonito que es recordar los complicados guisos que se cocinaban en casa, por generaciones, ¡huy! Son el tipo de recuerdos que gustan, que se saborean y que nos hacen llenarnos de nostalgia.

Así que haciéndole caso al dicho que reza: “En el fondo de la taza hay una casa”, por favor, siéntense en su casa mientras platicamos del rico chocolate, que, además de “ser energía” como nos dicen las tablas de nutrición, es todo un mundo rico para ser explorado.

Pues bien, el chocolate es cacao. Y el cacao es un alimento patrimonial, un regalo de México al mundo.

El chocolate es hoy una bebida y una golosina universal enriquecida con las aportaciones de muchos países que hacen difícil decidir cuál de los chocolates es mejor.

Según la mitología, Quetzalcóatl (la serpiente emplumada), enseñó a los primeros hombres a cultivar el llamado “Cacahuauquaitl”, árbol de cuyas semillas tostadas y trituradas procede el chocolate. Así pues, Quetzalcóatl fue dador del cacao en sus cuatro clases: el cauhcacahuatl, el mecacahuatl, el xochicacahuatl y el tlalcacahuatl, que era el que tostaban, reservando los otros tres para moneda, pues el fruto se consideraba símbolo de riqueza. Con sus semillas maduras y tostadas preparaban la bebida energética

reservada al emperador, nobles y guerreros. Cuenta Bernal Díaz de Castillo, cronista de Hernán Cortés, que a Moctezuma le servían una bebida de cacao en copas de oro. En esos tiempos de conquista, algunos españoles comenzaron a beberla, descubriendo “que cuando se la ha bebido se puede viajar todo un día sin fatiga y sin tener necesidad de alimentos”.

Fue licor sagrado y lo tomaban agrio o amargo. Más tarde se le mezcló con miel, y a la llegada de los españoles, éstos le agregaron azúcar y leche, tomándolo caliente y haciéndolo la bebida de lujo de la época colonial.

Es el chocolate una bebida que está tan dentro de nuestra cultura, que claro está que hasta refranes poseemos, de los cuales, sólo menciono unos cuantos:

“Las cuentas claras y el chocolate espeso”

“Dale una sopa de su propio chocolate” (Pagarle con la misma moneda)

“Si como lo meneas lo bate, ¡qué sabroso chocolate!” (Alude en forma maliciosa a la mujer que mueve exageradamente las caderas al caminar)

“Más vale atole con risas, que chocolate con lágrimas”

“Ni amor reanudado, ni chocolate recalentado”

“No le pido pan al hambre, ni chocolate a la muerte”

“Es como el buen chocolate, no tiene asiento” (Indica que es muy inquieto)

“Si te hacen tu carbonato, hazles su chocolatito” (Recomendación de venganza) *“Chocolate que no tiñe, claro está”*

“Estar como agua para chocolate” (Estar enojado)

“Parece molinillo de chocolatera” (Por lo inquieto)

Y como les dije que estaríamos platicando mientras nos tomamos una rica taza de chocolate, debo hacer hincapié en que la manera de preparar ese chocolate, desde épocas prehispánicas, no es una sola, sino que existen muchas formas de hacerlo.

Y sólo a modo de ejemplo les voy a mencionar algunos de los usos actuales del chocolate como bebida:

Chocolate mexicano tradicional: agua + chocolate de me-tate o casero + piloncillo o azúcar negra. Se toma caliente.

Chocolate oaxaqueño: igual al anterior con el agregado de almendras. Caliente.

Chocolate atole: atole (se deshace la masa o harina en el agua, se deja reposar 15 minutos, se cuele, se le agrega la canela y el piloncillo, se cuece a fuego mediano, revolviendo siempre hasta que espese. Al servirlo se lo cubre de espuma de chocolate. Caliente.

Chocolate a la española: leche + chocolate con azúcar + harina de maíz. Caliente.

Cacao con flores: semillas de cacao tostadas y molidas + miel + pétalos de flores. Caliente.

Champurrado tradicional: agua + masa de maíz + chocolate + azúcar negra + canela. Caliente.

Champurrado de maicena: leche + azúcar + chocolate o cocoa + maicena. Caliente.

Chorreado: masa de maíz o arroz + chocolate + anís + canela + azúcar. Puede servirse caliente o frío.

Champurro: agua + piloncillo o panocha + canela + clavo de olor + harina de trigo + cacao en polvo. Caliente.

Tanchucú (Campeche): masa de maíz blanco y nuevo + chocolate + azúcar. Caliente.

Tanchuera yucateca (o atole chorreado de chocolate): atole con chocolate, pimienta de Tabasco y semillas de anís. Caliente.

Tascalate tabasqueño: tortillas de maíz remojadas y molidas + cacao tostado y molido + azúcar. Caliente.

Pajarete (Michoacán): leche directamente de la ubre al jarro + chocolate + alcohol. A la temperatura de la ubre.

Pozol del Sureste: cacao tostado y molido + masa de maíz, desleídos en agua + azúcar + canela o azahar o vainilla. Frío.

Tejate (Oaxaca): maíz cocido con cenizas o masa de nixtamal + cacao tostado y pixtle tostado, (que es la almendra de la semilla de mamey), molido juntos + agua + azúcar + hielo. A veces tiene coco o cacahuete (maní) o cocoyul o “flor de rosita”. Frío.

Agua de cacao tabasqueño: semillas de cacao entera + agua + azúcar. Frío.

Polvillo tabasqueño: cacao tostado y molido + maíz tostado y molido + azúcar. Frío.

Tascalate chiapaneco: maíz tostado o pinole + cacao + achiote. Frío y espumoso.

Champurrado oaxaqueño: agua + maíz en grano + chocolate + azúcar. Cóctel. Frío

Cafelate: harina de maíz + café + leche + chocolate + canela + azúcar. Frío. Así que si ya elegimos cual ha sido la manera que más nos gusta, no nos queda más que sentirnos en casa, ¡a su salud!

En Jerez es tradicional el ofrecer el chocolate de metate en marquetas, antiguamente envueltas en papel estraza o de envoltura. En mis años juveniles recuerdo cómo iba cada tercer día a la casa de don Jesús de la Torre a comprar las marquetas de chocolate que aún fresco, acabadito de hacer, se convertía en la delicia de toda la familia. A veces mi mamá nos lo preparaba en leche y la espuma nos quedaba en la comisura de los labios que luego nos lamíamos con gran deleite. Otras veces, abríamos un bolillo calentito de los de la Panadería de don Chano Acevedo y le metíamos dos tablillas de chocolate ¡Qué ricura! Otras más, nos lo comíamos así, a mordiditas, solo con una gran preocupación: que se nos acabara la tablilla.

Ahora, se están rescatando recetas sacadas de los viejos archivos familiares y vemos que hay chocolate de mucha aceptación, como el que fabrica la señora Carmela Murillo Gil, muy rico, de muy buen sabor, con olor a nostalgia, a recuerdos familiares, y sobre todo, ¡a chocolate!

La verdad, no sé ni cómo se elabora, pero el que fabrica Lorena Gutiérrez más o menos así:

Se tuesta un kilo de cacao (nomás cierre puertas y ventanas, porque el cacao es bien chismoso y luego, luego los vecinos van a saber que está preparando chocolate y le van a ir a pedir tantito). Luego que está tostadito hay que molerlo y agregarle (si gusta) unos dos kilos de cacahuates o almendras, cuatro kilos de azúcar

y canela al gusto. Todo eso se revuelve y se muele y remuele hasta que quede una pasta espesa. La pasta, por supuesto, que no pegará, por lo que en la molienda hay que agregar la clara de varios huevos cocidos. También se le puede agregar unas gotitas de vainilla para darle un toque muy especial (dicen que se le puede poner un chorrillo de vino jerez para que su sabor sea cosa de dioses). Ya luego que tiene consistencia, se les pide a los niños que se laven las manos, siquiera para que cuando vayan a robárselo no lo ensucien. Se preparan los moldes de las marquetas, que son marcos de madera y con unos hilos o segueta se rayan para que queden las tablillas marcadas.

Se deja secar cubriéndolo con un lienzo delgado y ¡ya está!



NO CURA... ¡PERO REFRESCA!

Se resiste a la extinción el oficio de aguamelero: Perfecto Jacobo es uno.

Ricardo Evodio Cabral Vera

Si no cura por lo menos refresca, dicen quienes luego de correrse una noche de copas, gustan de beber por la mañana un jarro del dulce líquido extraído del maguey, al que se le atribuyen propiedades curativas, entre ellas la de aminorar los efectos de la llamada cruda.

Desde hace 16 años, Perfecto Jacobo se dedica a la extracción y venta del aguamiel; diariamente, a las cinco de la mañana se dirige a lo de Luna, donde está el plantío de magueyes y aproximadamente tres horas después comienza la venta por varias colonias y el centro de la ciudad.

En su camioneta traslada el producto hasta su casa y luego cambia de medio de transporte; lo que era un triciclo es ahora un pintoresco e ingenioso carretón jalado por un burro, que obediente le apoya en el traslado de los cuatro cántaros que contienen unos 40 litros del líquido; antes pedaleaba, pero al resultarle cada vez más cansado el recorrido de hasta seis horas diarias, decidió auxiliarse con la bestia.

El costo al público por litro es de 12 pesos y también puede vender un vaso a seis pesos; “ayuda al pulmón y purifica la sangre y es buena para la cruda, eso dicen algunos clientes que en cuanto escuchan el grito de ¡aguamiel!, salen por su ración y dicen que de inmediato sienten gran alivio, otros simplemente afirman con una sensación de descanso que no cura pero refresca”, señala Perfecto Jacobo.

De acuerdo con informes que pueden encontrarse en la red, el agua miel dispone de un importante contenido nutricional: vitamina A, B, B2, C, hierro, niacina, fósforo y proteínas, por lo que podría considerarse estimulante del crecimiento de la flora intestinal y puede ayudar a personas con gastritis. Asimismo disminuye los

niveles de colesterol y triglicéridos, mejorando la metabolización de toxinas en el cuerpo y la niacina permite que limpie, drene y desintoxique venas y arterias.

Desafortunadamente el consumo del aguamiel va a la baja, las nuevas generaciones no la aceptan, son las personas mayores los principales consumidores y los niños definitivamente le hacen el feo, prefieren cualquier otro refresco no natural y más dañino; es que no saben los beneficios que puede traer el aguamiel y la familia tampoco les inculca el consumo de estos productos tradicionales, pues se considera una bebida prehispánica.

Los aguamieleros en Jerez mantuvieron viva la tradición hasta mediados de la década de los ochenta, después de ello se vino a la baja incluso el cultivo del maguey, sin embargo, personas como don Perfecto se empeñan en mantener viva la tradición y sobre todo hacer de ello su principal actividad productiva, especialmente en este tiempo en que la oferta de empleo no sobra y sobra en el ramo en que antes se desempeñaba, la albañilería.

EL AGUAMIEL Y EL PULQUE

La leyenda del pulque

La palabra maguey está vinculada con la voz Mayahuel, divinidad femenina asociada con la planta misma y con la embriaguez. Una tradición la relaciona con Quetzalcóatl: el dios le pide que lo acompañe al mundo y al estar en la tierra ambos se convierten en un árbol de dos ramas, lo que sugiere una fusión plena de las dos divinidades. La abuela de Mayahuel llegó al lugar con las Tzitzimime, entidades temibles de los aires. Se acercaron al árbol, cortaron la rama que correspondía precisamente a Mayahuel y la comieron. Cuando Quetzalcóatl recobró su forma, recogió los restos de Mayahuel y los enterró: de ellos surgió el maguey. Fray Bernardino de Sahagún refiere una versión más: Mayahuel es el nombre de la primera mujer que perforó los magueyes para extraer el aguamiel, base del pulque. Alva Ixtlixóchitl agrega otra: a Quetzalcóatl se le conoció como Ce Acatl Topiltzin, último rey de Tula; en esta versión es hijo de Tecpancaltzin, cuya mujer fue Xóchitl, considerada también la descubridora del pulque.

Durante la época prehispánica, el pulque era usado en ceremonias principalmente por los sacerdotes, para poder tener una mejor recepción de los mensajes que enviaban los dioses, usado principalmente en la región del altiplano mexicano. En tiempos de los Mexicas el pulque se llamaba *ixtac octli* («el licor blanco»). El nombre actual parece ser una corrupción española de *octli poliuhqui* («licor descompuesto»), el término náhuatl para un pulque demasiado fermentado.

El abuso del pulque (*octli*, su nombre antiguo) era severamente prohibido. La embriaguez que causaba era considerada «causa de toda discordia y disensión, como una tempestad infernal, que traía consigo todos los males»; sólo podían emborracharse los enfermos y los viejos, cabe sospechar que tales normas fueron transgredidas a menudo.

Se le recomendaba a mujeres cercanas al parto y lactantes.

El pulque se obtiene a partir del jugo fermentado del maguey, especialmente el maguey pulquero (*Agave salmiana*).

Se obtiene de la fermentación de los jugos conocidos como aguamiel concentrados en el corazón de la planta, antes de que salga la flor del maguey (quiote), ya que ésta, puede usar todos los nutrientes y sería imposible obtener aguamiel.

Ésta se ahueca en el centro y el jugo que sale se retira diariamente, durante unos dos meses; cuando es fermentado por la bacteria *Zymomonas mobilis*, este jugo está inmediatamente listo para ser bebido.

Historia del pulque

Antes de la venida de los españoles, el pulque se consideraba como sagrado y su consumo se permitía sólo a los reyes y a los ancianos. Los sacerdotes lo tomaban en sus rituales, porque les emborrachaba y los llevaba a estados elevados de conciencia que los unía con los dioses. El resto del pueblo sólo podía tomarlo en fechas festivas, aunque muchos desafiaban esa prohibición y a diario lo consumían.

Con la conquista, como ya no había esas prohibiciones, los naturales comienzan a consumirlo extensamente. Al principio, pocos españoles sabían de su existencia, así que no lo tomaban en cuenta y las autoridades virreinales no sabían qué actitud tomar con el pulque, porque por un lado lo consideraban como un suculento alimento, como el maíz, el jitomate, el chocolate, pero por otra parte tenía significaciones religiosas peligrosas, pues era parte de las costumbres, así que decidieron eliminarlo como toda la cultura indígena.

Tanto el estado como la iglesia prohibieron el consumo de pulque, pues según ellos era fuente de perversión y malas costumbres. Pero esa prohibición fue ignorada, porque para hacer el pulque no se necesitaba ningún equipo especial como alambiques, hornos o cubas. Y como mana naturalmente de la tierra a través del maguey, pues no se podía desaprovechar, y en toda la Nueva España los conquistados no dejaron el fresco, sabroso y consistente pulque.

Finalmente, al ver la inutilidad de la prohibición, las autoridades permitieron la venta de pulque, pero con sus respectivos impuestos.

Entonces se volvió a vender, pero en locales abiertos, no se podía vender comida en el local ni cerca. Los expendios no podían tener sillas, música o bailes. Y de pilón los expendios se enviaron a las orillas de las ciudades.

Luego de la independencia, las pulquerías pasaron a ser importantes centros de reunión, con muchos clientes, ya que muchos mexicanos como única comida tenían una jícara con pulque y unas cuantas tortillas con chile. Así que las pulquerías eran más un lugar de alimentación que de esparcimiento.

Durante el porfiriato el pulque alcanzó su máxima demanda y se producía en grandes cantidades y se utilizó mucha tierra para producirlo. Más de tres millones de hectáreas se sembraron de magueyes pulqueros.

Fue también en esa época que jóvenes inversionistas decidieron introducir la venta masiva de cerveza fundando decenas de cervecerías, a pesar de la promoción que se les hacía, para 1925 se estima que sólo el 5% de la población tomaba cerveza; el pulque seguía siendo el rey. Entonces comenzaron a hacer una campaña negra contra el pulque. Se ridiculizaba la imagen agrícola y silvestre del pulque, hecho en magueyes, transportado en burros y servido en jícaras. Se elogiaba la imagen de la cerveza hecha en fábricas y vendida en botellas transportada por camiones.

La postura del gobierno fue supuestamente la de erradicar el consumo del pulque para disminuir el alcoholismo. Lo que no dijeron fue que los políticos que dictaron esa prohibición eran dueños o accionistas de las cerveceras. El gobierno inició la guerra contra el pulque, muy de la mano de las cerveceras. Se dijo que era antihigiénico, sucio, dañino, asqueroso, hasta se inventó que se fermentaba con desperdicios y con heces fecales.

A la cerveza se le asoció con la vida moderna y exitosa, recomendable para limpiar los riñones y para que a las madres no les faltara leche durante el embarazo. Al pulque se le asoció con lo pobre, vulgar, atrasado y rural. Se prohibió la apertura de nuevas

pulquerías y a las que no pudieron cerrar se les cargó con imposiciones difíciles de cumplir. Tendría que pasar casi un siglo para que las pulquerías volvieran a resurgir, ahora con empresarios modernos que han hecho de los locales donde se vende, lugares muy atractivos, además que ya hay firmas que embotellan el pulque con muy buenos resultados.

El pulque en Zacatecas

Difícil fue adaptar las tierras semidesérticas zacatecanas para sembrar magueyes pulqueros, pero durante el porfiriato varias grandes haciendas produjeron pulque que se vendía principalmente en Zacatecas, Fresnillo, Jerez y Villanueva. La Hacienda de Malpaso, la de Santa Rosa y la de La Quemada producían una cantidad considerable de esa bebida. Por desgracia, con la revolución acabó todo. Las haciendas fueron desmanteladas y sus tierras repartidas.

Con las restricciones impuestas por el gobierno del general Álvaro Obregón, los pocos expendios fueron desapareciendo para dar paso a cervecerías y cantinas. Con el tiempo, ya nadie se acordaba de comercializar el pulque. Sólo se consumía a nivel familiar, cuando el aguamiel se fermentaba.

En las frecuentes “meriendas” a que se invitaban las familias zacatecanas, era muy común que un burro cargara las ollas del “pulque” que luego entre tacos de queso, tortas de chorizo y otras delicias, era degustado por todos los comensales.

Poca es la información que tenemos sobre la venta de pulque en Jerez, y aunque grandes terrenos fueron sembrados de magueyes, en la hacienda del Ojo de Agua, cercana al Huejote, en el Encino Mocho, en Buenavista, creemos que el pulque no se consumía en gran escala.

A veces de Malpaso traían los excedentes que eran vendidos en la “tlachiquería” de Santiago Gasca frente al jardín principal, esto por 1895.

Cuando se vino la hambruna de 1916, la mayoría de los magueyes sucumbieron pues se tatemaban para que sirvieran de alimento.

Todavía en las calles de Zacatecas y Jerez se pueden ver vendedores de aguamiel, -que no pulque-, pero ya no como comerciantes, sino como mantenedores de una tradición.



LAS VESTALES JEREZANAS

Malva

Se dice que la adoración al fuego fue una de las primeras manifestaciones de carácter religioso, a la par que a la luna y al sol.

En la mitología griega, Prometeo es el gran benefactor de la humanidad al haber robado el fuego a los dioses para entregárselo a los hombres y de esta manera paliar un poco su difícil existencia. Al parecer nos fue bien, pero a él le fue mal, pues los dioses enojados lo encadenaron para que sirviera de botana a un horrible pajarraco al que le gustaban los tacos de tripitas y todas las tardes llegaba por su ración ya que al chavo este le retoñaban como si fueran alfalfa (creo que hay que leer mejor a los clásicos).

Vesta era la diosa del hogar. Hogar, el sitio donde se prende el fuego (focus) viene de hoguera o séase lumbrada. Para que este fuego nunca se apagara estaban las vestales; sacerdotisas encargadas de mantenerlo encendido y propagarlo a los solicitantes mediante ceremonias especiales. Y es que aún no había cerillos, tan sólo pedernales, yesca y ramas secas; aceites, sobre todo el de olivo y como en la actualidad, bastante caritos.

Donde quiera que el hombre fuese le era muy necesario el fuego, ya como fuente calórica, para cocinar, alumbrar o para ceremonias religiosas. Por lo mismo fue que se inventaron diferentes métodos para preservarlo o producirlo, a veces con muy incendiarios resultados que parecían más la maldición de Xiuhtecuhtli (dios azteca del fuego) que un descuido o error humano.

Por mucho tiempo se utilizaron, para producirlo, pedernales con una pieza de metal llamada eslabón, los que al chocar entre sí producían una chispa capaz de encender un pedazo de cuerda embreada o en su defecto hierba seca o trapos viejos. En Jerez del recién pasado siglo me tocó aún ver este tipo de prácticas que por ser tan engorrosas, las mujeres, sobre todo las encargadas del hogar (cocina), buscaban la manera de imitar a las vestales griegas en su afán de preservar “el fuego del hogar” porque al decir de las

vestales jerezanas de aquel tiempo, no había cosa más triste que una cocina fría.

Uno de los métodos más socorridos era el de dejar al rescoldo algunas brasas de la leña o el carbón, así resguardadas entre las cenizas aguantaban hasta las cinco de la mañana en que el ama de casa se levantaba para avivar el fuego auxiliada por palitos de ocote. Ya con la llamita grande se colocaban a discreción los pedazos de carbón o leña, (según lo que se utilizara) para crear unas brasas, a punta de soplador, capaces de cocer los alimentos o por lo menos de calentar el agua para el café. Si alguna se descuidaba o su brasa no duró, al encontrar puras cenizas frías en el fogón, optaba por la solución más sencilla (estamos hablando de cuando los cerillos y los encendedores no eran aún muy populares): mandar a cualquiera de sus crías a con mi mamá para que le regalara una brasita y un palito de ocote; para esto se utilizaba una cazuelita de barro con asientos de ceniza para no quemar las manos de la portadora ya que, por lo general, siempre se trataba de una niña.

Otro uso muy generalizado era el de las veladoras; pero con estos mogotes de cera y parafina eran más los accidentes e incendios que causaban que lo que duraban, por lo que no eran muy confiables aunque en la imaginería popular, tal vez por el sentido religioso, aún se conservan y se utilizan como una fuente de fuego seguro.

Con el advenimiento de las estufas de petróleo seguidas por las de gas, las vestales o cuidadoras del fuego, pudieron dormir un poco más. Ahora casi no se utiliza el fuego, todo es eléctrico: los alimentos se cocinan en microondas, los “*boilers*” son de regulación automática, los hornos son eléctricos y los encendedores están cayendo en desuso ante la prohibición de fumar; creo que hasta las “vírgenes prudentes” cambiaron sus lámparas de aceite por unas linternas de pilas, de esas pilas donde un conejo sangrón sale tocando un tambor.

Pero aun así el fuego sigue siendo más peligroso, pues ya no está en manos de las vestales, sino en las patas de los vándalos que organizan marchas y quemas, en los incendiarios, en las manos de los escuincles que no tienen ma... má y se encuentran una caja de

cerillos y un lote baldío, y en las de los dizque niños exploradores que quieren asar bombones en una fogata y le prenden a todo el cerro, en las de quienes por cobrar un seguro encienden el fuego en su propia fábrica o cae un rayo o un volcán hace erupción. Creo que Prometeo ha de estar arrepentidísimo y Vesta con sus muchachas diciéndole “te lo dije”.



EL VINO JEREZANO

Malva

Se dice que después del agua natural, el líquido bebible más apreciado y más buscado es el vino. Y los jerezanos debido al bagaje cultural, racial, costumbrista y religioso que cargamos, no podíamos quedarnos atrás en esa búsqueda, y casi por mandato bíblico, desde que Noe plantó su viña para procurarse el sano licor y de que la Biblia está plagada de citas referentes a la vid, (sentárase cada uno bajo su parra y bajo su higuera, Miq. 4,4), en cuanto se construyeron las casonas solariegas o los más modestos habitáculos se procuró el plantar estas especies frutales en los patios caseros con la adición de los naranjos, los cuales daban sombra a los corredores plagados de macetas donde se lucían las malvas, las exuberantes rosas y hasta las “humildes violetas” que tanto gustaron a nuestro bardo López Velarde.

Desde la más remota antigüedad el hombre ha tratado por medio del prensado y la fermentación de la fruta, lograr el preciado licor, atribuido al dios griego Dionisio o al romano Baco, dioses que morían en el invierno y renacían con la primavera y que al parecer enseñaron a los humanos el cultivo de la vid y fabricación del vino con el objeto de que éste no faltase en las “bacanales”, fiestas orgiásticas que se llevaban a cabo durante los primeros cinco días de la primavera, y se suspendieron por el gusto desmesurado que por el vino desarrollaron “las bacantes”, mujeres que acompañaban al dios pagano en sus desenfrenados correteos primaverales. Este bebedor dios se portaba bueno y amable con quienes le honraban, pero causaba la locura y la destrucción a quienes lo desafiaban o despreciaban. Por eso “todo con medida”.

La fertilidad de las huertas existentes en nuestro Jerez de mediados del siglo XVII hasta la mitad del siglo XX, y la gran variedad de árboles frutales traídos de diferentes partes del mundo y aclimatados en nuestras huertas, proporcionaron a nuestras abuelas materia prima suficiente como para ensayar sus recetas vinícolas; recetas que en la actualidad algunas mujeres emprendedoras

están empeñadas en rescatar para que nuestra ciudad siga siendo un “Pueblo Mágico” sin necesidad de designaciones.

Pero volvamos a aquella feliz edad en que las visitas eran agasajadas con una copita del logrado licor: (Convidaréis cada uno a su vecino, bajo la parra y bajo la higuera. Zac. 3,10), un tanto como bienvenida y otro poco para presumir las habilidades vinateras de la anfitriona.

Cabe decir que estos vinos se producían para el consumo familiar; era muy natural que las buenas matronas se tomaran su “polla” –dos yemas de huevo con un vaso de vino tipo Jerez- al iniciar el día para soportar toda la jornada y dar a luz con éxito la docena de hijos que solían tener. Mujeres hubo, en cambio, que preferían tomarse su “mañanita”, esto es: una copa de bien añejado tequila cuya botella solían esconder bajo la cabecera de la cama (por aquello de que no se la bebiera el marido), pero no por esto le hacían gestos a la cava que procuraban tener en el sitio más fresco de la casa, o enterradas las botellas en arena eternamente húmeda, o hasta en los rellanos de los pozos de agua que en todas las casas había.

Vinos los había en listas tan largas que tan sólo enumeraremos los más tradicionales como los de uva, ciruela, granada, el de nogal, con atributos medicinales, membrillo, el deliciosísimo de chabacano, naranja, almendrados, uno de ciruelas amarillas, el de nopal. Aparte es el obtenido de la tuna y le dicen “colonche”. Otro vino preparaban con base en hierbas y especias a manera de un “Chartreuse” y este era para curar toda clase de dolores, (así de fuerte pegaría) y era de color amarillo o verdoso y lo perfumaban con canela. Un vino muy curioso era el que preparaban con la planta “diente de león” y se dice que tenía propiedades afrodisíacas. ¡Quién lo dijera de nuestras recatadas abuelas!

Los vinos en la mesa competían en protagonismo con las más exquisitas viandas siendo costumbre que el anfitrión lo probara y degustara primero, antes que los invitados, no para demostrar, como en la antigüedad, que el vino no había sido envenenado, sino para ver si le quedó bueno y no pasar vergüenzas con sus comen-

sales: se hacía ante todo para saber que el vino ya estaba maduro o que no se había avinagrado.

En las paredes del comedor también se hacía alusión a la preponderancia del vino: aparte de los bodegones (pinturas representativas de vinos y viandas) y la infaltable escena de “La última cena”, donde el vino representa uno de los misterios de la cristiandad, primorosamente bordada o pintada se colgaba la bendición familiar:

“Tu mujer como fructífera vid, y tus hijos a tu mesa, como vástagos de olivo”

Salmo 127,3

Por el recuerdo de todo esto, ahora que está de moda el vino jerezano, de aquí de Jerez, - no del Jerez de la Nueva España, como un menso me dijo - búsquelo, cómprelo, disfrútelo, recomiéndelo y, si puede, regálo a sus amigos y también a sus enemigos para que se hagan sus amigos. ¡Salud!

Vinos La Casona: éxito con base en el esfuerzo

Desde hace más de 40 años, doña María Concepción de la Torre fabrica vino casero hecho a mano, de forma tradicional. Dice que ella aprendió por tradición familiar, y viene desde muchas generaciones atrás, aunque comenzó a comercializarlos en 2006. La elaboración de sus vinos es lenta, pues va de acuerdo con la cosecha de la fruta. El vino de uva se produce en septiembre y octubre, en junio el de ciruela, en noviembre y diciembre el vino jerez que se hace con frutas secas.

Su hija, Ana Rosa Aguirre de la Torre, ha promovido la venta del vino artesanal en muchas regiones el país, y ha participado en ferias y exposiciones. Precisa que las próximas acciones son conquistar el mercado internacional.

Ana Rosa recuerda que el primer año de trabajo sólo ocuparon poco más de 16 kilos de uva y en este 2012 procesaron 14 toneladas. Precisa que el proyecto que comenzara su madre, se ha consolidado gracias a la calidad y sabor de su producto.



LA COCINA JEREZANA ES MUY RICA Y VARIADA

En un artículo escrito por el poblano Rafael Solana, con raíces jerezanas, dice que *“la cocina jerezana era en realidad, en tiempos de López Velarde y en cualesquier otros tiempos, lamentable, por supuesto, por tratarse de un lugar de tierra adentro, para nada entra en ella pescado alguno, ni ningún otro producto del mar, como no sean las latas. Pero tampoco hay verduras, o las hay en muy escasa variedad, y cada una en fechas limitadas, de tal manera que la minuta diaria suele reducirse, como la manchega de tiempos de Don Quijote, a “salpicón las más veces” y a “algo más vaca que carnero”; el plato regional, bien poco artístico, era allá, en la primera mitad de este siglo, un cocido ramplón, sin ninguna delicadeza y sin la variedad vegetal del de Madrid o el de Colombia”. Y sigue: “no valdría la pena de hacer un libro, ni de leerlo, con las recetas de la cocina jerezana de los tiempos de López Velarde; entre las muchas regiones de nuestro país dueñas de una cocina riquísima, variada y hasta colorida, Jerez de la Frontera no se cuenta. Zacatecas es uno de los pocos estados que no pueden presumir de poseer una cocina espléndida. Otra cosa son Puebla, Veracruz, Campeche, Mérida, Oaxaca, Guadalajara y hasta Chilpancingo”*. Esto refiriéndose al libro de “La cocina jerezana” publicado por don Eugenio del Hoyo, con base en las recetas de doña Carmen Cabrera de Del Hoyo.

A lo largo de este trabajo encontramos bastantes manifestaciones de lo que es la cocina jerezana, y estamos en completo desacuerdo con lo que escribe Rafael Solana, por lo que creemos que la razón por lo que escribió su desinformado artículo es porque les daba flojera cocinar a las mujeres de su casa y lo tenían siempre “hambreado”. En nuestro poder tenemos cuadernos de cocina cuidadosamente escritos por tías abuelas, bisabuelas o tatarabuelas, en los que se describe la preparación de deliciosos platillos que seguramente hicieron las delicias de nuestros antecesores. Hay que recordar que antes de la revolución, las pequeñas ciudades eran autosuficientes, eran unidades de producción. Las frutas, ver-

duras y legumbres se conservaban utilizando diferentes métodos, pues no existían refrigeradores, lo mismo que las carnes que se guardaban a medio cocer en recipientes de porcelana y en cuartos subterráneos llenos de arena.

Hay muchos platillos, que se hacen con los elementos de la región, que se preparaban “del diario” o en ocasiones especiales. Siempre se ha considerado a Jerez como “la mejor sonrisa de Zacatecas”, no sólo por la belleza de sus construcciones, ni por la hospitalidad de sus pobladores, sino también por los alimentos que se ofrecían antaño en ocasiones especiales.

Allá por la década de 1920-1930 se hacían meriendas o días de campo, y quien las organizaba mejor era doña Lupe García, esposa de don Nicandro Dena; invitaba a todas las jerezanas y conseguía muchos burros y se dirigían a los “Pirules”, un barbecho que tenía dos grandes pirules juntos. Se iban hasta la milpa de don Santiago Aparicio, y cuando llegaba toda la gente ya tenían un cazo en la lumbre, a punto de estar los elotes, y un columpio suspendido de las ramas, la música empezaba a tocar y a bailar todo el mundo. A jugar a “ojos a la luna y manos por detrás” mientras comían los músicos. Llevaban unos guisos muy sabrosos y sopa de arroz con chiles curtidos y los elotes con muy buen queso. Cuando no caía un buen chubasco duraba eso hasta el anochecer, casi siempre era noche de luna y venían las muchachas caminado al compás de la guitarra de Isabelita Ramos.

Nuestros antecesores eran festivos y no despreciaban la buena comida. Eso es parte de la herencia gastronómica que les hemos ofrecido en las páginas de este libro, a través de relatos, artículos recopilados que han aparecido en libros y revistas y que hablan sobre la comida jerezana, sobre personajes que tuvieron que ver con la gastronomía de nuestra región.

En las siguientes páginas ofrecemos un recetario de platillos sencillos, muy de Jerez. Están explicados de la mejor manera, aclarando que se pueden preparar de muchas formas, pero lo más importante es la sazón que cada quien le da a sus guisos.

Agradecemos a todas las personas que nos ayudaron para que este proyecto se hiciera realidad, en especial a **Meño Herrera**.

Eugenia Vargas Hernández y Luis Miguel Berumen Vargas



RECETARIO



ENCHILADAS ROJAS

INGREDIENTES:

1 docena de chiles rojos (guajillos)
2 quesos
1 kilogramo de tortillas
1 tablilla de chocolate de metate
½ lechuga rebanada
jitomate rebanado
ajo
sal
cebolla
aguacate
rábanos
crema o mayonesa
manteca o aceite
orégano

ELABORACIÓN:

Se pone a suavizar el chile en agua caliente, después de unos diez minutos se muele en la licuadora junto con el ajo y la sal, se cuele y en una cacerola con aceite se vacía, se le agrega el chocolate y se deja hervir hasta que espese.

En otra cacerola se pone aceite o manteca, enseguida se van pasando las tortillas sin que se doren, luego se van metiendo al chile caliente y agregando el queso que ya tendrá revuelto el orégano, y cebolla si gusta.

Se enrollan una a una en un platón para adornar con crema, lechuga, jitomate, cebolla rebanada, aguacate, rábanos y, si lo desea, con mayonesa.

NOPALITOS EN CHILE ROJO CON TORTITAS DE CAMARÓN

INGREDIENTES:

¾ de kilogramo de nopalitos (de preferencia chaveños)
1 ajo grande
½ cebolla
sal
manteca
chiles rojos guajillos (De 10 a 15)
10 chiles de árbol
2 ajos medianos
orégano al gusto
1 pizca de bicarbonato
3 o 4 huevos
huachal molido
camarón molido

ELABORACIÓN:

En una cacerola con manteca se ponen a acitronar la ½ cebolla y un ajo picado, después agregar ahí mismo los nopalitos, hasta que se resequen y doren un poco, luego se les agrega sal. Mientras se remojan los chiles guajillo y de árbol y se muelen junto con los ajos, cuando ya estén los nopalitos un poco dorados, se vacían los chiles ya licuados y colados, se les retira la cebolla y el ajo a los nopalitos y cuando empiecen a hervir se les agrega una pizca de bicarbonato para que no irriten demasiado y quiten lo ácido de los nopales, dejándose hervir.

Entre tanto, se baten las claras de los huevos a punto de turrón, agregando las yemas hasta quedar listas, sin sal porque como lleva camarón éste de por sí es salado. En seguida se agregan dos cucharadas de huachal molido por una de camarón, continuando así hasta tener una mezcla no muy espesa a punto de cordón.

Para entonces ya tendremos una cacerola con manteca caliente, suficiente para empezar a hacer las tortitas, con una cuchara se les va poniendo de esta mezcla, una a una y cuando ya se vean un poco doraditas de los lados se voltean y se van agregando luego a los nopalitos, que todavía estarán hirviendo ligeramente; se les agrega más sal y el orégano.

Se recomienda servirlos calientitos y acompañados de arroz o frijoles de la olla.

PIPIÁN ROJO

(15 porciones)

INGREDIENTES:

¼ de kilogramo de semillas de calabaza
25 chiles rojos guajillo grandes y que tengan pulpa (o sea, gruesos)
15 chiles de árbol
3 ajos grandes
½ cucharada sopera de cominos o al gusto
3 o 4 cubos de caldo de pollo
manteca
sal

ELABORACIÓN:

En ½ litro de agua caliente se ponen a hervir los cubos de caldo de pollo, enseguida se pone a calentar la manteca (no mucha), mientras que se van limpiando, con un trapo húmedo, los chiles a los que ya se les habrán quitado los rabos y lo manchado, en caso de que así sea; y las semillas, se limpian de toda la basurita y polvito que puedan tener. Luego se agregan las semillas a la manteca un poco caliente y se les menea poco a poco hasta que tengan un color amarillito, se sacan y se separan; después se van pasando los chiles por la manteca sin dejar de dorar, porque amargarían, sólo por unos segundos y luego los chiles de árbol.

Después se vacían en el vaso de la licuadora con el agua que tiene el caldo de pollo ya hirviendo o con caldo de pollo que tenga listo, pero caliente, y cuidando que no se bote la tapa de la licuadora con lo caliente, para moler bien las semillas; luego se cuelan y se dejan en un recipiente, para moler enseguida los dos chiles de árbol y guajillo junto con los tres ajos y los cominos, colando y revolviendo con el caldo restante junto con las semillas.

En una cazuela de barro se pone manteca a calentar (no mucha porque los chiles y las semillas ya tienen de cuando se doraron), enseguida se vacía la mezcla y se va meneando poco a poco para un solo lado hasta que espese y se deja un buen rato para que se mezclen los condimentos muy bien.

A esta preparación no le agregamos maíz. A algunas personas les gusta ponerle porque espesa, pero eso lo sustituye la semilla de calabaza, que lleva suficiente, y sabe más rico. Pero si lo desea, puede agregar $\frac{3}{4}$ de taza y dorarlo en la manteca, licuar, colar y agregar junto con los chiles y la sal.

A este guiso se le puede agregar carne de puerco, de $\frac{3}{4}$ a un kilo de carne dorada, agregándola hasta que se ablande con la flama baja y la cacerola tapada. Este guiso es el que se usa comúnmente para los tamales rojos.

TAMALES ROJOS

(100 porciones)

INGREDIENTES:

4 kilogramos de masa
1 ½ kilogramos de manteca
sal al gusto
polvo de hornear
carbonato
8 cubitos de hielo
hojas de maíz

ELABORACIÓN:

Se ponen las hojas de maíz a remojar, de ser posible desde la noche anterior, para que queden muy manejables.

En una sartén grande se ponen la manteca y los hielos amasando para que se revuelvan bien y esponje la manteca, enseguida se le quita el hielo sobrante y se agrega la masa, poco a poco, junto con el polvo de hornear, el carbonato y la sal.

Se amasa muy bien con las dos manos hasta conseguir una masa esponjosa y no muy aguada, si es necesario, agregar un poco de agua tibia o del caldo donde se coció la carne, dejando la masa un poco más saladita de lo normal.

En cada hoja de maíz poner la masa y extenderla no muy gruesa y agregar un poco del pipián y carne al centro, preparados con anterioridad (seguir el procedimiento del pipián rojo para el relleno). Se envuelve de los dos lados doblando la punta.

Se colocan en una vaporera acomodando uno sobre otro alrededor de la olla. Se deja a fuego lento hasta que los tamales se desprendan de la hoja.

CAPIROTADA

INGREDIENTES:

4 bolillos partidos en rebanadas
1 ½ litros de leche (bronca, de preferencia)
1 ¼ piezas grandes de piloncillo
1 taza de pasas
1 rama de canela
mantequilla
½ taza de cacahuete pelado
½ taza de pasas
1 taza de queso añejo partido en cubos
1 cucharada grande de grajeas
1 cucharada grande de colaciones
1 dulce de biznaga cortado en cubos
1 taza de almendras o nueces cortadas por mitades
2 guayabas cortadas en cubos
1 cucharada grande de coco rallado
1 plátano rebanado
coco rayado

ELABORACIÓN:

Hay que hervir el piloncillo con la leche, las pasas y la rama de canela.

En cada rebanada de pan unte mantequilla por ambos lados y meta al horno a dorar en una cacerola hasta que queden dorados los dos lados del pan.

En una cazuela de barro unte un poco de mantequilla alrededor para evitar que se pegue, después coloque una tortilla al centro y luego acomode una capa de rebanadas de pan. Con una taza agregue la leche, poco a poco, procurando que lleve algo de pasas cocidas junto con la canela, para que se vaya ablandando el pan, cubriendo esa capa con cacahuates, cubitos de queso, almendras,

cubos de guayaba y dulce de biznaga. Luego se pone otra capa de pan, agregándole todo lo anterior.

Al final, cuando ya estén todo el pan y demás ingredientes, bañe con la leche restante procurando que siempre esté bien caliente. Ponga la cazuela sobre la parrilla de la estufa a fuego muy bajo. Tape la cazuela y déjela así por unos 10 o 15 minutos (hay cazuelas de barro muy gruesas que necesitan más tiempo de cocción).

Sáquela del fuego, déjela enfriar un poco y al final que ya esté un poco fría se adorna con las grajeas, coco rallado y colaciones.

Quedará así un postre muy colorido y de exquisito sabor.

BIRRIA DE RES CASERA

Familia Vargas del Río

INGREDIENTES:

6 kilogramos de carne de res (bandera, aguja y pecho)

10 chiles rojos guajillo

6 dientes de ajo grandes

2 cucharaditas de sal

1 cucharada cafetera de jengibre molido

1 cucharada cafetera de comino molido

1 pizca de pimienta

1 taza de vinagre blanco o de manzana

ELABORACIÓN:

Se ponen a remojar los chiles, se muelen junto con el ajo y los condimentos ya mencionados. Luego se cuelan en un recipiente, donde se van a poner a cocer. Se deja hervir aproximadamente diez minutos agregando la sal y enseguida también la carne, que ya estará muy bien lavada, y el caldo se deja al gusto. Si se quiere que salga caldosa o si no con lo que hirvió es suficiente.

Ya estando blanda la carne se pica al gusto y se deja hervir por otros diez minutos y listo, ¡a disfrutar su platillo!

Si no quiere que tenga grasita, se la puede quitar antes de servir.

Para darle más sabor, puede agregar al servir cebolla picada finamente, cilantro y una rica salsa de chile de árbol asado, con tomatillo y suficiente ajo y sal.

CHILES RELLENOS ROJOS

INGREDIENTES:

8 a 10 chiles secos (anchos)
2 quesos de adobera
5 huevos
1 taza de harina
aceite
sal

ELABORACIÓN:

Se pone agua a calentar y en esa agua se meten los chiles para que suavicen, haciéndoles un cortecillo por un lado para que entre el agua y se remojen bien. Se tapan. Esto se tarda como media hora, cuando ya se note que se desprende la piel del chile se sacan y en una tabla se ponen a escurrir y con mucho cuidado se les quita el pellejo y las semillas y ahí mismo se le va poniendo el queso que ya estará partido en rebanadas, (antes de rellenar, se les pone un poco de sal), luego se cierran y se dejan orear por unas dos horas para poderlos pasar por la harina. Puede auxiliarse con palillos para que no se abran los chiles.

Se baten las claras de los huevos a punto de turrón incorporando las yemas, una a una, y la sal.

En una cacerola con suficiente aceite, ya caliente, meta los chiles que ya habrá bañado con el turrón dorándolos por un lado y luego por el otro, escurriéndolos luego.

Se sirven calientitos.

ATOLE DE GUAYABA

INGREDIENTES:

4 litros de leche bronca
1 rama de canela
 $\frac{3}{4}$ de kilogramo de guayabas
fécula de maíz
azúcar
1 pizca de bicarbonato

ELABORACIÓN:

En poca agua se pone a cocer la canela agregándole, a cada ratito, un poquito de agua fría para que pinte lo suficiente como para luego agregar la leche, tratando de que quede muy poca canela ya cocida.

Las guayabas se ponen a cocer aparte tratando que casi se desbaraten ahí con la canela. Se temple para que no se corte. Mientras se pasa este almíbar por un colador para retirar las semillas al momento de agregar a la leche se le va poniendo, a discreción, una pizca de bicarbonato para quitar la acidez de la guayaba.

En media taza de agua se disuelve lentamente la fécula de maíz (esto para que espese), agregándola sin dejar de menear.

Se revisa según lo dulce y espeso que lo necesite y se sirve bien caliente en jarritos de barro.

PONCHE DE FRUTAS

INGREDIENTES:

250 gramos de tamarindos pelados
4 guayabas partidas en cubos
3 manzanas peladas y partidas en cubos
200 gramos de ciruela pasa
2 rajas grandes de canela
¾ de kilogramo de piloncillo
3 naranjas peladas y partidas
250 gramos de tejocotes sin semilla y partidos
cañas de castilla al gusto, peladas y partidas
agua, la necesaria

ELABORACIÓN:

En un recipiente, por separado y con poca agua, cocer los ingredientes en la siguiente forma: primero la canela hasta que tenga suficiente color; empezando con la fruta que se tarde más en cocer, agregar los tamarindos hasta que estén suaves. Luego se les quitan las semillas y se pasan por un colador quitando toda su pulpa; el piloncillo y la caña se agregan enseguida. Momentos después agregar los tejocotes que son un poco menos suaves; a las ciruelas pasa, cuando ya estén suaves, se les quita las semillas. Luego se adicionan las naranjas y las manzanas y al final las guayabas, cociendo hasta que estén suaves sin desbaratarse.

Todos estos ingredientes se ponen en una olla de barro, junto con el agua donde se cocieron, y se agrega más agua.

Se pone al fuego y se deja hervir 10 minutos más, se retira del fuego.

El ponche caliente es tradicional de los tiempos fríos y se sirve en jarritos con un poco de cada fruta.

BUÑUELOS

INGREDIENTES:

- 1 kilogramo de harina de trigo
- 2 barras de mantequilla de 90 gramos
- 2 huevos
- ½ cucharada de polvo de hornear
- ¼ de taza de leche
- 3 rajitas de canela
- azúcar
- 10 hojas de tomatillo cocidas en poca agua
- aceite, el necesario

ELABORACIÓN:

(Se necesita un rodillo que puede ser suplido por una botella lisa).

La harina se cierne junto con el polvo de hornear, enseguida se le van incorporando los huevos, uno a uno; luego la mantequilla derretida y tibia. Luego que toda la harina y la mantequilla están bien revueltas, se le incorpora la leche (que ya estará hervida con la canela, y tibia), un poco de azúcar y el agua donde se cocinaron las hojas del tomatillo (la necesaria).

Se sigue amasando hasta que la masa quede consistente y muy suave, se deja reposar unos 20 minutos. Luego se forman bolitas según el tamaño deseado y se extienden con el rodillo. Se doran en aceite caliente por ambos lados y luego se espolvorean con el azúcar y la canela, ya sea revuelta o molida para una mejor presentación.

PINOLE CASERO

Familia Pérez Caldera

INGREDIENTES:

maíz cacahuazintle
trigo
garbanzo
habas
chícharo
azúcar (morena)
chocolate de marqueta
canela
anís
sal (muy poca)
cáscara de naranja (seca)

ELABORACIÓN:

En un comal se ponen a tostar los granos: maíz, arroz, trigo, garbanzo, habas y los chícharos, por separado cada cosa y a fuego lento, evitando que se doren o tuesten demasiado para que no amarguen. Ya que estén fríos se muelen en polvo junto con el azúcar, el chocolate, la canela, el anís, la cáscara de naranja y un poco de sal, sólo para refinar los sabores. Esto es según la cantidad deseada de cada ingrediente; menos los granos eso va por partes iguales. Se llevan a moler a un molino, donde muelan nixtamal de preferencia, para incorporar todos los ingredientes y al final sólo revolver.

GORDITAS DE CUAJADA CON HARINA HECHAS EN HORNO DE BARRO

Familia Vargas Hernández, Rancho Tanque de San Juan

INGREDIENTES:

2 kilogramos de harina de trigo
1 ¼ kilogramo de azúcar
25 gramos de canela 50 gramos de polvo de hornear
3 litros de cuajada
50 gramos de vainilla
6 huevos
manteca (para untar los moldes)

ELABORACIÓN:

Antes de preparar la masa, se pone a calentar el horno hasta que estén bien rojos los ladrillos del interior de tan calientes. Cuando ya se termine la leña y queden sólo las brasas, se hacen a un lado y al otro se meten los moldes para que aguante el calor por mucho tiempo.

Mientras, se prepara la masa: Se cierne la harina y se hace a manera de volcán en el centro se le hace un hueco para ponerle la canela ya molida, el azúcar y el polvo de hornear. Todos esos ingredientes se revuelven primero muy bien, después se le agrega la cuajada, la vainilla y los huevos, uno a uno, sin dejar de revolver hasta tener una masa en la que los ingredientes queden totalmente incorporados y no muy seca ni muy aguada la masa.

Mientras reposa un poco la masa, se previenen los moldes untándoles un poco de manteca, sólo para que no se peguen. A cada molde sólo se le pondrá la tercera parte de su capacidad, esto para que no se tire o queden crudos.

Luego que el horno ya esté preparado se arriman los moldes ya listos, acomodándolos, uno a uno, en la pala de madera, misma que servirá para colocarlos adentro del horno, de tal manera que quepan bastantes, dejando un poco de espacio en la puerta para

poder tapar sólo para que aguante el calor lo más que se pueda y poder vigilar la cocción. Cuando tengan un color rojo doradito, se sacan y se voltean en el mismo molde para que queden doraditas de ambos lados.

Se sacan luego, se desmoldan y a saborearlas.

POZOLE

INGREDIENTES:

½ kilogramo maíz cacahuazintle, de preferencia rojo
1 ½ kilogramo de carne de puerco (preferentemente pierna en trocitos)
1 kilogramo de espinazo partido
¼ de kilogramo de chile rojo guajillo remojado en agua caliente
4 ajos grandes
cal
sal
repollo rebanado
cebolla picada
orégano
chiles de árbol molidos
limones
rábanos
tostadas

ELABORACIÓN:

Primeramente se pone a cocer el maíz en agua, con una puntita de una cuchara cafetera de cal, cuando ya esté blandito, se lava, tratando de refregar el maíz para que se le caiga el pellejo. En seguida se pone otra vez en la lumbre para terminar la cocción, cuando el maíz ya esté esponjado y el grano abierto.

Mientras, la carne se lava muy bien y se pone a cocer junto con el espinazo en suficiente agua; cuando ya esté blandita se le agrega el chile, que ya estará molido junto con el ajo, se pasa por un colador y se le agrega la sal. Se deja hervir lo suficiente mientras la carne ya tiene el sabor de la sal y el del espinazo que lo hace más sabroso, por la grasita que suelta.

Se parten los limones en mitades, se pica la cebolla y el orégano se limpia muy bien, los rábanos se parten en mitades o en forma de flor o en rodajas para acompañar junto con el chile de árbol.

Se sirve caliente en platos hondos para que cada comensal pueda agregar los ingredientes que desee, así como repollo picado muy finamente y se acompaña con tostadas.

ASADO DE BODA JEREZANO

(10 a 12 porciones)

Familia Pérez Caldera

INGREDIENTES:

2 kilogramos de carne de puerco en trocitos

12 chiles guajillo rojos

6 chiles pasilla secos

1 bolillo

1 $\frac{1}{4}$ piezas de piloncillo

azúcar al gusto

$\frac{1}{2}$ marqueta de chocolate casero

15 gramos de pimienta

15 gramos de clavo

1 hojita de laurel

$\frac{1}{4}$ de kilogramo de ajonjolí (dorado)

1 naranja (la cáscara y su jugo)

1 ramita de canela

manteca

sal (sólo un poco para refinar el sabor)

ELABORACIÓN:

En una cazuela con manteca se pone a dorar la carne; aparte los chiles, el bolillo partido en rodajas y el ajonjolí.

En agua caliente se ponen a remojar los chiles y el bolillo también, pero aparte.

Se parte el piloncillo en pedacitos chicos y el chocolate; se muelen los clavos, la pimienta y la canela junto con los chiles. Se pasan por un colador y se agregan a la carne ya dorada. Enseguida se muelen el bolillo y el ajonjolí y se incorpora al guiso. El laurel, poco después, y se deja hervir sin dejar de menear desde que se incorporan los chiles.

Después se le agrega el chocolate, el piloncillo y el azúcar, dejándose hasta que se desbaraten, luego se le incorpora la cáscara de naranja entera y se le exprime el jugo sin dejar de menear, y al final sólo se le pone un poco de sal para refinar el sabor.

En la región se acostumbra acompañar con arroz rojo y frijoles refritos.

QUESO FRESCO RANCHERO

Familia Solís Enciso

INGREDIENTES:

80 litros de leche
2 tapas de cuajo
sal (la necesaria)

ELABORACIÓN:

Se entibia la leche; que no esté fría. Se agrega el cuajo y se deja reposar una hora. Luego se quiebra la mezcla y se separa.

Después de un rato se junta, luego se pone a escurrir. Después se le agrega la sal y se revuelve; enseguida ya queda lista para molerla.

Después se amasa, se hacen bolas según la medida, y sobre un lienzo, encima de un aro, se pone la bola y se amolda con la tela y la mano; y ya queda listo el queso.

QUESO RANCHERO DE ADOBERA

Familia de la Torre Casas

INGREDIENTES:

40 litros de leche

1 tapita de cuajo líquido (Cuamex)

100 gramos de cloruro de calcio (opcional)

100 gramos de sal

ELABORACIÓN:

Una vez que a la leche esté entre los 32 a 35 grados centígrados se le agrega el cloruro disuelto en un vaso de agua, se bate uniformemente, enseguida se le agrega el cuajo disuelto en un vaso de agua, y se revuelve perfectamente bien.

Se deja reposando la mezcla de 40 a 50 minutos, cuando ya cuajó se parte con un cuchillo en cuadros grandes, se deja reposar diez minutos más, para luego menear y se vuelve a dejar una hora, para enseguida desuerar.. Se pone en una manta de punto cerrado o coladera a que se exprima para luego dejarla madurar toda una noche.

Se desmorona para luego salar con 100 gramos de sal y moler (ya sea en metate o molino). Se amasa y se forma el queso dependiendo de la adobera que se tenga.

CARNE ADOBADA

INGREDIENTES:

1 kilogramo de pierna de puerco cortada en cecina
8 o 10 chiles rojos guajillo
especias surtidas
2 ajos grandes
vinagre de manzana
sal

ELABORACIÓN:

Ya limpia y lavada la carne en trozos grandes se seca muy bien.

Se pone en la licuadora el chile remojado previamente, con los demás ingredientes (al gusto) y se muelen con agua de forma que quede una mezcla un poco espesa. Con esta mezcla unte la carne, y déjela reposar.

Ya sea que la quiera fresca o puede ponerla a secar, pieza por pieza.

(Las especias surtidas ya vienen preparadas con la cantidad que necesita de cada cosa)

CHORIZO

INGREDIENTES:

1 kilogramo de carne de puerco (molida), ya sea un poco de gordito o carne sola.

chile guajillo (muy poco)

especias surtidas (al gusto)

ajo, el suficiente (es lo que le da el sabor junto con las especias)

sal

vinagre de manzana o vino tinto (al gusto)

entrecijo

hilo tipo cáñamo delgado

ELABORACIÓN:

En la licuadora se pone el chile ya remojado junto con todos los demás ingredientes. Esta mezcla se le agrega a la carne molida y se revuelve muy bien.

El entrecijo se limpia muy bien y luego se rellena, sosteniéndolo con una mano y con la otra se va amarrando según el tamaño deseado. A veces se toma la medida con el dedo pulgar de la mano que sostiene la tripa. Se deja reposar y listo.

La receta es muy similar a la de la **carne adobada**, sólo varía un poco si es para uso personal, en este caso puede agregar a la mezcla vino tinto en lugar de vinagre, y eso hace que el chorizo tenga un delicado y muy especial sabor.

MENUDO O PANCITA

INGREDIENTES:

1 panza de res completa
2 patas de res completas cortadas en rodajas gruesas.
¼ kilo de chile rojo guajillo.
1 cabeza de ajo
2 cebollas grandes
orégano
epazote
sal
1 taza de cerveza
limones

ELABORACIÓN:

Lave muy bien la panza en agua poco caliente, pero metiendo y sacando por partes para que no se pase y se pueda limpiar y quitar el pellejo hasta terminar. Luego se enjuaga cuidadosamente y se corta en trozos pequeños.

Cuézala en agua con sal y media cabeza de ajos. Cueza aparte las patas bien lavadas en agua, una cebolla y sal.

Después se juntan en una sola olla la panza y las patas.

Los chiles remojados y desvenados se muelen y se cuele para luego agregar a la olla junto con el epazote. Se deja hervir para que sazone todo perfectamente. Agregue la taza de cerveza.

Se sirve bien caliente, poniendo en cada plato cebolla finamente picada, orégano, limón y chilito de árbol quebrado, al gusto.

CHOCOLATE DE MARQUETA

INGREDIENTES:

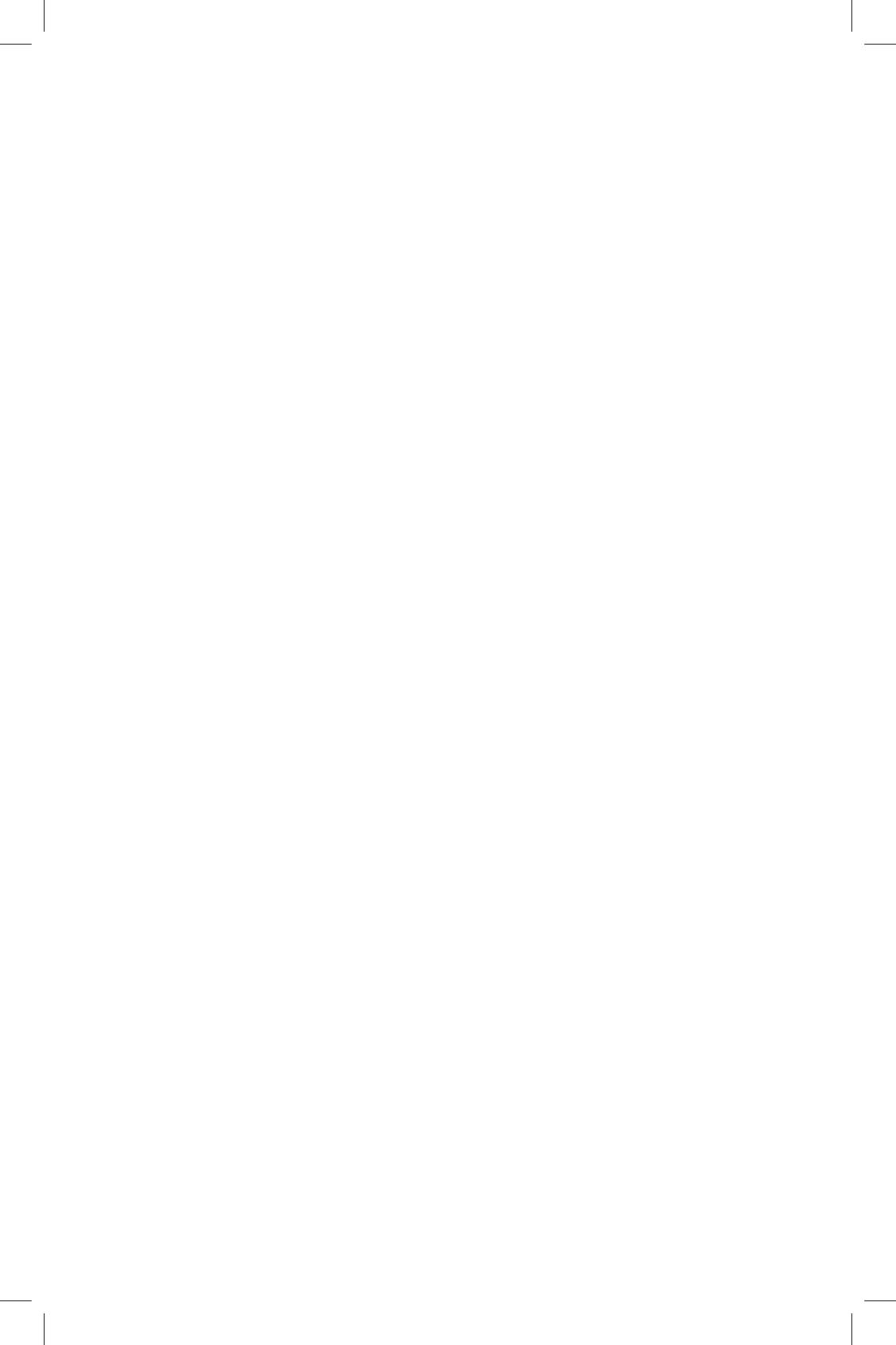
- 1 kilogramo de cacao
- 1 kilogramo de cacahuete o almendra
- 4 kilogramos de azúcar
- 150 gramos de arroz
- 100 gramos de canela

ELABORACIÓN:

En un comal grande se tuesta a fuego lento el cacao. Cuando cambia de color la cáscara del cacao sabemos que ya está bien tostado. Hay que estarlo meneando constantemente, de lo contrario se quema. Esto lleva de 30 a 45 minutos, dependiendo de la temperatura que alcance el comal, hasta que se empiece a desprender la cáscara de la semilla. Cuando ya tenga un color uniforme es que ya está listo. Luego lo vaciamos en un recipiente y se aparta para que se enfríe. Mientras, se tuesta la canela, así se facilita que se muele bien y que agarre mejor sabor. Después se tuesta el arroz. Cuando ya se enfrió la semilla y que ya esté pelada, molemos la canela, después se mezcla con azúcar y molemos otra vez hasta dejar la mezcla muy finita. Después se muele el cacao y el cacahuete. Ya que esté molido lo mezclamos con la mitad del azúcar, lo molemos de nuevo y le agregamos la otra mitad de azúcar con el arroz hasta que quede bien molido. Revolvemos toda la mezcla y preparamos los moldes con poquita azúcar y canela molida para que cuando vaciemos la mezcla no se pegue. Después de vaciar la mezcla en los moldes se recomienda guardarlos en el refrigerador para que se sequen pronto.







Cocina tradicional jerezana

—con un tiraje de 3 000 ejemplares—

lo terminó de imprimir la Dirección General de Culturas Populares
del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, en los talleres
de Impresora y Encuadernadora Progreso, S.A. de C.V. (IEPSA),
Calzada San Lorenzo núm. 244, col. Paraje San Juan,
Delegación Iztapalapa, C.P. 09830. México, D.F.

Tel. 5970 2600

el mes de noviembre de 2014

Fotografía de portada:
José Manuel Herrera

Cuidado de la edición:
Subdirección de Publicaciones de la
Dirección General de Culturas Populares



