

*Elba Castro, Juan Carlos Núñez
y Sergio René de Dios Corona*

SABOR QUE SOMOS



Culturas
Populares
DE J A L I S C O

SABOR QUE SOMOS



*Elba Castro, Juan Carlos Núñez
y Sergio René de Dios Corona*

SABOR QUE SOMOS

SECRETARÍA DE CULTURA
GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
2006

La Secretaría de Cultura del Estado de Jalisco agradece a Editorial Ágata, *El Informador* y a la Dirección de Culturas Populares e Indígenas del Conaculta por su apoyo para la realización de la colección *Las Culturas Populares de Jalisco*.

Primera edición en español, 2006

Por los textos:

D.R. © Sus autores

Por la edición:

D.R. © Secretaría de Cultura

Gobierno del Estado de Jalisco

Av. de la Paz 875, Zona Centro

44100 Guadalajara, Jalisco, México

ISBN 970-624-502-2

Impreso y hecho en México

Printed and made in Mexico

ÍNDICE

LAS CULTURAS POPULARES DE JALISCO	11
LA GASTRONOMÍA POPULAR DE JALISCO JOSÉ HERNÁNDEZ MARTÍNEZ	13
AGRADECIMIENTOS	17
GASTRONOMÍA A SEIS MANOS	19
LA GASTRONOMÍA EN JALISCO ¿QUIÉN DICE LA COMIDA QUE SOMOS?	23
LOS EMBLEMÁTICOS	29
POZOLE. FIESTA ANCESTRAL	29
CUACHALA. DIÁLOGO DE CULTURAS	32
BIRRIAS. SALSAS QUE BAÑAN A JALISCO	33
PACHOLAS. LA SABIDURÍA DEL METATE	38
BIROTE. SÓLO EL «SALADO»	40
TORTAS AHOGADAS. EL PLACER DE ENCHILARSE	41
LONCHES CON SELLO TAPATÍO	45
CARNE EN SU JUGO. UNA NUEVA TRADICIÓN	47
MARIAGORDA. UN FANTASMA CON SABOR DE MAÍZ	49
JERICALLA. MISTERIOS Y DEBATES DE UN POSTRE	50

TOSTADAS. EL FRÁGIL Y SABROSO SOPORTE	52
LOS TACOS. SU TAXONOMÍA GASTRONÓMICA	53
LOS TAMALES. ANTIGUO Y MODERNO CULTO AL MAÍZ	57
SALSAS Y CHILES. INFALTABLES COMPAÑEROS	58
LAS BEBIDAS EMBLEMÁTICAS DE JALISCO	60
EL CALENDARIO	67
LAS SECAS. LA COSECHA DEL SOL	67
CUARESMA. EL SABOR DE LA AUSTRERIDAD	69
LAS AGUAS. BANQUETE QUE EMERGE	72
ELOTADA. LA FIESTA DE LA GRATITUD	74
LAS POSADAS. VERBENAS DE CALIDEZ PARA EL FRÍO	75
LAS REGIONES DE JALISCO	79
ZONA NORTE. EL VIVO PASADO	79
ZONA SUR. CUNA DEL MAÍZ Y CRISOL DE TRADICIONES	83
ALTOS DE JALISCO. CON EL SABOR DE LAS GRANJAS	88
LOS VALLES. EL TRÍO REGIONAL: AGAVE, CAÑA Y MAÍZ	91
LA RIBERA DEL LAGO DE CHAPALA. SABORES DE AGUA Y TIERRA	94
LA SIERRA. SABORES DE ALTURA	98
LA COSTA. UN MAR DE DIVERSIDAD	101
LOS LUGARES Y LAS HORAS	109
LA BOTANA. PREPARACIÓN DEL PALADAR	109
LOS MERCADOS. BULLICIO DEL ANTOJO	110
LAS FONDAS. BANQUETES EN LAS BANQUETAS	124
BICICLETAS Y CARRITOS. LAS FONDAS AMBULANTES	128
PLAZAS Y PARQUES. EL ASALTO DE LOS ANTOJOS	129
CENTRO HISTÓRICO Y GASTRONÓMICO	130
LAS NUEVE ESQUINAS. EL PASADO VIVE EN EL SABOR	132
EL SANTUARIO. ENTRE REZOS Y BUÑUELOS	134
LOS PASAJES SUBTERRÁNEOS. DELICIAS BAJO TIERRA	135
PEREGRINACIONES. UN ROSARIO DE ALIMENTOS	139
TEMPLOS. EL POSTRE MUNDANO TRAS EL ALIMENTO ESPIRITUAL	143

ESCUELAS. APRENDIZAJE CALLEJERO	144
ESTADIO. LA GASTRONOMÍA FUTBOLERA	146
PALETERÍAS Y AGUAS. EL GUSTO POR EL HIELO	148
POLLOS. CON SABOR DE DOMINGO	150
DE OTROS LUGARES. LOS PLATILLOS ADOPTADOS	151
SOBREMESA	153
BIBLIOGRAFÍA	159



LAS CULTURAS POPULARES DE JALISCO

Jalisco en su historia, en su amplia geografía, en el temperamento e ingenio de su gente, ha sido un pueblo creador de arraigadas tradiciones, de modos de ser, de costumbres, que han conformado a lo largo de los tiempos, elementos culturales que han contribuido a forjar los símbolos de la identidad nacional.

La fortaleza de las culturas populares e indígenas de los jaliscienses ha trascendido los siglos y sigue siendo sustento importantes de la mexicanidad. Por ello, era inaplazable emprender un amplio programa de investigación con el concurso de académicos, promotores culturales, estudiosos del acontecer cultural rural, indígena y urbano, para que reunidos en un equipo humano, profesional e interdisciplinario, registren en letra impresa, el estado que guardan las culturas del pueblo jalisciense, en su diversidad, en su constante transformación, en sus arraigados mitos y en sus nuevas manifestaciones, insertas en la globalización, a la que nuestro país se incorpora aceleradamente.

Los investigadores y coordinadores de este trabajo enciclopédico consultaron libros y bibliotecas y caminaron por las diversas montañas de la geografía jalisciense, para escuchar de viva voz y ratificar con su presencia el acontecer cultural de los danzantes y mariacheros, los modos de hablar, las leyendas y personajes, la música y los bailes, la charrería, los deportes y las diversiones, las culturas indígenas, la literatura y el teatro, la religiosidad, las artesanías, el arte en las calles y las plazas y todas las expresiones culturales del pueblo que en el pasado y en el presente son la esencia de las culturas jaliscienses.

El Gobierno del Estado pretende que esta colección bibliográfica sea un valioso apoyo para que los jaliscienses conozcamos nuestras propias manifestaciones culturales y para que futuros investigadores puedan hurgar en nuestras raíces históricas y sus constantes transformaciones.

Este esfuerzo de la Secretaría de Cultura, a través de su Dirección General de Fomento y Difusión, y de su Dirección de Culturas Populares, es de gran valor por haber concertado con importantes instituciones académicas y con prestigiados investigadores, un estudio integral que consigna en sus 18 volúmenes las expresiones culturales del pueblo jalisciense, producto del talento y del corazón palpitante del pueblo, pero sobre todo, de la transmisión oral y cotidiana de tradiciones y costumbres que han mantenido varias generaciones de jaliscienses.

En este libro, los autores nos presentan un panorama de la gastronomía popular de nuestro estado, de cómo la manera de preparar y disfrutar los alimentos habla de quiénes somos, de nuestra forma de ver el mundo, de valorar el territorio y de disfrutar la vida. Espero que este libro nos ayude a conocer y apreciar mejor la riqueza gastronómica de Jalisco.

Francisco Javier Ramírez Acuña
Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco

LA GASTRONOMÍA POPULAR DE JALISCO

Jalisco, como los demás estados de la república mexicana, tiene formas propias de cocinar los alimentos, y a través del tiempo ha conformado una gastronomía, tanto tradicional como popular. Los autores de este libro, a través de su experiencia e investigación, nos recuerdan a los cronistas del siglo XVI que llegaron con los conquistadores y narraron día a día los principales acontecimientos y el modo de vivir de los moradores del México recién sometido. A través de sus crónicas, Hernán Cortés, Bernal Díaz del Castillo, los frailes Bernardino de Sahagún y Diego Durán, entre otros, nos dejaron los pormenores de lo que comían y bebían los antiguos mexicanos, del tianguis donde vendían sus guisos, sobresaliendo toda clase de tamales, moles y atoles. Hernán Cortés, en sus cartas de relación que envía a Carlos V entre 1520 y 1526, narra el asombro que le causaban las cosas de la Nueva España.

A casi 500 años de la conquista de México, Sergio René de Dios, Elba Castro y Juan Carlos Núñez, cronistas modernos, también se asombran y es por esto, que en este libro, nos dan el santo y seña, de qué, como, dónde y con quién comer los más sabrosos platillos todos los días y todas las noches, preparados por hombre y mujeres con mucha experiencia en desayunos, comida y cenas, sin faltar, desde luego, botanas y «tentempiés». La gama más amplia de gastronomía popular de Jalisco se concentra en su capital, Guadalajara y zona conurbada donde existen birrieros, taqueros y torteros de mucha tradición, sin olvidar los ricos tamales y el pozole. En los restantes municipios del estado también está presente la gastronomía popular, variando, algunas veces, en guisos, bebidas y dulces.

Los autores abarcan casi en su totalidad los espacios donde se desarro-

lla esta gastronomía, como fondas, restaurantes, esquinas, banquetas, escuelas, estadios, mercados, cocheras, lotes baldíos, así como la tradicional «llevada de la Virgen», la cuaresma y la Navidad. Además, en todas las poblaciones de Jalisco tienen lugar anualmente fiestas patronales en honor de cristos, vírgenes y santos, así como peregrinaciones, recibimientos de hijos ausentes, charreadas, jaripeos, días de campo, bodas, bautizos, quince años y primeras comuniones. Ahí es donde surge la fiesta comunal, religiosa, profana y en donde en grandes ollas y cazuelas, cazos y hornos, se cocinan en gran cantidad: birrias, carnitas, chicharrones, cuachala, tacos, frijoles, nopales, sopa de arroz y tortillas de maíz, sirviendo, dicha comida, a invitados y no invitados. Sin olvidar que a un lado de la plaza ofrecen alimentos diferentes a los del municipio, con lo que la oferta gastronómica se multiplica.

La gastronomía popular es distinta a la cocina tradicional, pues esta última se desarrolla desde la época prehispánica, prosiguió durante los trescientos de años del Virreinato y continúa hasta nuestros días. Se prepara dentro de las casas, en la cocina, no es para vender, sino para la familia. Depende de la posición social. Es el ama de casa o la cocinera la que se encarga de elaborar platillos con antiguas recetas, y a la vez son poseedoras de secretos culinarios que aplican para una excelente sazón.

A finales del siglo XIX y principios del XX, restaurantes, fondas, hoteles y casas de asistencia, comenzaron a preparar platillos con base en la cocina tradicional y varios de estos establecimientos anunciaban: «pasen a comer como en su casa».

Es posible que el origen de la venta de comida en las calles de ciudades grandes como Guadalajara provenga desde finales del siglo XVI, esto, debido a que cronistas dejaron escrito que en esta ciudad era muy popular un platillo llamado *olla podrida*, compuesto de toda clase de carnes, jamones y embutidos, frutas y verduras, servido con un chorro de aceite de olivo y gotas de limón. Era tan popular este guiso, que no solamente lo preparaban las señoras en las cocinas, sino que se vendían en el tianguis y aún por las calles de Guadalajara.

También en Guadalajara en el siglo XVII se construyeron los mesones para dar albergue a visitantes extranjeros, pero principalmente para los arrieros. Los mesones eran casas muy grandes, y en el zaguán, desde muy temprana-

no, se ponía la comitera, mujer entrada en años y muchas carnes que les vendía comida que ahí preparaba para los huéspedes.

En el siglo XIX, después de consumada la independencia de México, era común ver en algunos barrios de Guadalajara, a mujeres preparando cena para vender en la puerta de su casa, alumbrada primero con un ocote encendido y después con un mechero de petróleo. Esta costumbre ha continuado hasta la fecha, aunque ya con iluminación eléctrica.

Actualmente, en Jalisco ya no solamente se ven mujeres que «venden cena» en la puerta de sus casas, sino que la venta de comida popular se ha extendido tanto, que actualmente son en su mayoría hombres los que día a día ofrecen nuevas confecciones culinarias y que seguramente darán continuidad a este tipo de comida por muchos años.

Así, con este texto fundamentan Sergio René de Dios, Elba Castro y Juan Carlos Núñez, los pormenores de cómo es en este inicio del siglo XXI la gastronomía popular de Jalisco y su capital, Guadalajara.

José Hernández Martínez

AGRADECIMIENTOS

*A las mujeres y los hombres
que desde su quehacer cotidiano y anónimo en las cocinas de Jalisco
alimentan cada día no sólo el cuerpo, sino también la identidad.*

Agradecemos a todas las personas que nos compartieron su sabiduría con la misma generosidad con la que ofrecen la comida que preparan. Especialmente expresamos nuestra gratitud a la familia Almanza, doña Basilia, Ana María Martínez Camarena, Alicia Corona Aguayo, María Cruz Gertrudis y familia, María Cuevas, Martha Alicia y Alma Leticia de Dios Corona, Martha Gallegos, Ramiro Hernández, Francisco Jacobo Pérez, Manuel Ángel Manzano, Rubén Mosqueda, Simona Rentería, Yolanda Rodríguez Sarabia, Beatriz Guadalupe Rosette Ramírez, Aurora Rosales y Albano Villa. A Juan Pablo Rosell por despertar la curiosidad, por dudar siempre y por buscar el rigor y la sencillez en estos avatares.

Muchas gracias a Luis Ku por sus comentarios y por la lectura atenta de este texto. Gracias a Ignacio Bonilla por brindarnos la oportunidad de contar estas historias.



GASTRONOMÍA A SEIS MANOS

La cultura popular es siempre movimiento. Va y viene, se entrecruza y entrelaza en una inmensa diversidad de personajes y expresiones. Es una continua transformación imposible de congelar. La cultura popular es de todos, no tiene dueños, ni autores, ni monumentos. Carece de historia oficial y de relatos notariados. No hay quien expida certificados de origen ni actas de nacimiento. Porque miles de personas recrean cada día sus manifestaciones en los más diversos lugares. Por eso es imposible fijarla en un retrato. Si acaso se puede intentar un esbozo, algunas pinceladas que alcancen a vislumbrar algo del inmenso paisaje.

Eso es lo que intentamos en este libro. Compartir con los lectores algunos elementos que permitan al menos delinear un somero mapa de la gastronomía de Jalisco como una expresión de la cultura popular.

Y aquí nace una primera dificultad. ¿Cómo se define con precisión lo que es la comida popular? ¿Cuáles son los límites que indiquen con claridad qué entra y qué no? ¿Qué es más popular, la ancestral mariagorda que se ha vuelto casi un fantasma o un hot-dog que llegó de fuera, pero se ha arraigado y enriquecido en y con el sabor de Jalisco?

Por eso queremos ofrecer algunos datos que permitan asomarnos a mirar qué se come y cómo se come en Jalisco. Quién prepara el alimento y quién lo disfruta. Cuándo y a qué hora. Con qué sentido. Qué relación tiene lo que comemos con el medio ambiente y con la historia. Por eso no es un recetario, aunque se mencionan algunas recetas se enlistan muchos ingredientes. Pero tampoco es un inventario que intente enlistar todos y cada uno de los platillos que nos dan identidad, ni un estudio antropológico sobre la

cocina, aunque también haya descripciones, entrevistas, citas y algunos datos del pasado.

Este libro pretende ser un boceto, inacabado, pero de líneas sólidas, en torno a algunas de las expresiones de la cultura popular de Jalisco que se manifiestan a través de la producción y consumo de la comida. Una pequeña crónica salpicada de dichos y de gente, de datos y de impresiones, desde la mirada de una investigadora dedicada a estudiar la gastronomía popular de Jalisco y su relación con el medio ambiente, y la de dos periodistas que por necesidades profesionales y, sobre todo, por gusto, se han convertido en asiduos devoradores de comida callejera.

Son tres miradas diferentes. Cada una con sus énfasis y sus enfoques que se traducen en narraciones de diversos tonos, pero que comparten la misma admiración y el mismo interés por la comida popular de Jalisco.

Consideramos que comer es algo más que introducir un alimento en la boca. Es identidad cultural, un rito ancestral, un vínculo con la naturaleza, un recordatorio de nuestro pasado hecho platillo, un espacio para la convivencia, un deleite en el presente, una dieta que buscamos conscientemente, un asunto que trasciende lo personal y envuelve a los pueblos, una forma de amar la vida.

Cocinar no es sólo sumar ingredientes o seguir al pie de la letra una receta. Es una labor sistémica, dirían los comensales científicos, donde el todo es mucho más que la suma de las partes; donde el cocinero o la cocinera son los modernos alquimistas que con su magia transforman frutas, verduras, cereales, carnes o condimentos en obras no sólo culinarias sino artísticas; donde la magia de las manos y la mente se unen para añadir los ingredientes propios del corazón; donde la creatividad irrumpe cada día, ante los ojos azorados de quienes esperan el platillo.

Este libro se cocinó como se cocinan los platos de la gastronomía popular: sin recetas ni medidas. Con mucho sentimiento y sensibilidad. Como cocinan las señoras que venden cena y como los birrieros, que añaden a la preparación «lo que va pidiendo».

Por eso en algunos textos está la receta, en otros se prioriza la historia, o el personaje o la descripción del plato. Según lo que cada antojo pidiera. Por esa razón también la estructura del libro es diferente a la manera en que tradi-

cionalmente se organizan los libros de cocina; no hay entradas, sopas, platos fuertes y postres, sino lugares y modos. La comida de las peregrinaciones, de las escuelas y de los partidos de fútbol. La que se vende en carritos, bicicletas y puestos que aparecen y desaparecen cada día. Los que están marcados por el calendario o por la historia. Se encontrarán por igual los platillos emblemáticos, algunos al borde de la extinción, y también los que llegaron de lejos y han sido sabrosamente adoptados.

Es imposible decir todo de todo. Seguramente faltarán muchas cosas. Esperamos que aun con su ausencia, los lectores encuentren los ingredientes y el sazón que los inviten a conocer y disfrutar aún más de la comida popular de Jalisco. Buen provecho.



LA GASTRONOMÍA EN JALISCO ¿QUIÉN DICE LA COMIDA QUE SOMOS?

Si somos lo que comemos, como dice Balzac, responder a la pregunta sobre ¿cómo y qué comemos en Jalisco? se torna relevante y revelador, pero sobre todo nos abandona en los pasos de la curiosidad para develar ese retrato, donde por supuesto va apareciendo nuestro rostro.

Buscar la respuesta será, en todo caso, un proceso de ricos encuentros. Sin duda, nos adentrará en el disfrute y la reflexión de nuestro paladar y de nuestra piel cultural, porque a pesar de que comer signifique fundamentalmente un acto de sobrevivencia, la satisfacción a una necesidad básica y por lo tanto un acto enteramente animal e individual, lo cierto es que, además, comer significa comprobar que somos seres gregarios, pues se come también con los afectos, con los ojos, con el significado que tiene el «otro» en colectividad, y además con el apego a la tierra, con lo que conocemos y con lo que ignoremos del territorio que habitamos.

De esa manera, comer responde a una identidad colectiva, a un rasgo que compartimos en nuestras aparentes individuales motivaciones, gustos, aversiones y preferencias, influidos por una herencia grupal que nos enlaza, que además tendrá sus antecedentes, sus saberes, sus mitos y su lectura del territorio que habita. Al participar de estos conocimientos, costumbres y modos de ser, consciente o inconscientemente los reforzamos o los olvidamos y vamos configurando la actualidad de nuestro pueblo... y ahí comienza la magia de la cultura gastronómica: el constante movimiento entre lo que permanece y lo que cambia en una idea que, partiendo de lo individual, tiene un impacto colectivo y que, con más detenimiento vemos que nos genera «coincidencias» en los modos de ser de este territorio que nos sabemos habitantes.

La expresión «así somos» incluirá entonces nuestro pasado, nuestro presente y configurará nuestro futuro.

¿Y cómo comemos en Jalisco? ¿Cómo entramos al umbral del siglo XXI desde nuestra cultura gastronómica?

En una primera respuesta debemos tener en cuenta que comer es un acto cotidiano, casi siempre discreto o por lo menos de corto plazo. ¿Qué puede significar una comida entre las tres o más llamadas que recibe el hambre al día? En el contexto de la cultura del consumismo, del individualismo y del pragmatismo, podremos llegar a llamarle «comida» a la ingesta de un «bocado» de «comida rápida», no importa dónde mientras se llame rápida y su fin sea sólo saciar el hambre con una actitud ensimismada. ¿Cuántas comidas habremos dado en nuestra vida de manera consciente? Pero en otro nivel de respuesta preguntamos: ¿cuántas comidas son las que recordamos? Entonces, la mirada va justo a los afectos, al recuerdo, al encuentro con el corazón y con los demás, es decir, se dirige a nuestras identidades. Es, pues, esta pregunta de los recuerdos el primer paso para saber cómo somos. Cinco ideas:

1. Somos de la tierra, de probar la tierra propia y la lejana. Por lo menos en dos sentidos. i) Tenemos arraigado un mestizaje de los paisajes americanos y europeos, especialmente. Tradición que posiblemente se entendió por la diversidad en la que naturalmente se encuentra Jalisco. Somos un pueblo que habita la cintura del reino vegetal del norte y del sur. Por eso Jalisco está salpicado de relieves, de paisajes y por lo tanto es lecho de una gran riqueza biológica y cultural. Mantenemos el gusto prehispánico del chile, el maíz, las frutas y verduras de origen americano, pero no descartamos el gusto por la carne, especialmente la de cerdo, por los lácteos y por el trigo, sabores arraigados después de la conquista. Sin embargo, pese a este mestizaje prevalece en el gusto popular la preferencia por los productos de procedencia americana. Al respecto, en una reciente publicación (Rosell y Castro, 2003), se hace un rápido análisis de lo que comemos. En primer lugar aparece la preferencia por el chile, con 15 variedades, que está presente en 51% de las recetas de la comida jalisciense; en segundo lugar aparecen las verduras, cinco en total, de las cuales cuatro son americanas y una afgana, la zanahoria, aparecen en conjunto en 50% de las confecciones. De los cereales están presentes el maíz, el

arroz y el trigo, en ese orden. Después los lácteos (queso, crema y leche), luego la carne de cerdo, las aves y una fuerte presencia de frutas en las entradas o botanas, eso sí que se lleven de la mano con la sal, el limón y el chile. ii) En otro sentido, en Jalisco somos de la tierra y por eso mismo somos de las regiones. Las diferencias regionales son conocidas por los habitantes de los otros sitios que acuden a saciar el antojo de la carne en penca de maguey, del bote, de ancas de rana... en los paisajes de los valles, cercanos a los ríos y los lagos, zonas también de chacaes o langostinos; en las sierras: acuden a saborear la cuachala, los coyautes, el minguique, los ponches; en los llanos y en las barrancas: los huachales, los corazones de nopal en mole, el mezquitamal, el contamal, las gorditas de cuajada, el tejuino germinado, el elote tatemado... por citar a casi nada de la riqueza particular de Jalisco. Somos del sitio que habitamos y del gusto por probar la riqueza del otro.

2. Somos de temporadas. En la cultura popular de Jalisco sabemos interpretar las temporadas. Tenemos claras las secas y las aguas y de ello sabemos interpretar ciertos valores que nos ayudan a sobrevivir. Por ejemplo, en las secas, no sólo en el norte y el sur, de gran memoria indígena, sino en el centro, en los Altos y en la costa, las festividades de primavera se aúnan al espíritu de austeridad y se celebra y se comparten la comida, las penas, el futuro. El rito de la misericordia no tiene mejor tiempo que el de secas, donde es tan vital ver al otro como nuestra propia sobrevivencia. La cuaresma desarrollará, aunque ahora con más nostalgia, los viernes de dolores y apagará la sed del prójimo en los altares de la dolorosa, que llora en las casas agua de limón con chía para los caminantes que buscan una sombrita o el aliento de un vaso refrescante en compañía de quienes providencialmente han hecho el altar una semana antes del viernes santo. Se predicará el amor al prójimo en la mejor época para distribuir la poca agua y para valorar los frutos de los matorrales, de los mezquitales, de las barrancas, de los cerros y de los llanos, que son tan poco valorados como ecosistemas o como paisajes.

3. Somos del barrio. La comida popular nos dice que somos conocedores de rumbos de nuestra localidad, de barrios, de gritos de festejo callejero, igual de día que de noche. Fonda, carrito, mesa y sillas... todos reciben el genérico de

puestos en los barrios. Ahí el ambiente se familiariza, las distancias en los puestos se acortan. Los presentes nos sentimos próximos en estos espacios y la muchedumbre no estorba, ni sus ruidos, ni sus trajines. Nos consentimos como hijos de la señora que tuesta o prepara la comida en la fonda y nos sentimos arraigados en un extraño parentesco en torno del puesto de tacos nocturnos, provenientes cada quien de sus vidas o sus faenas, y así enlazados en la cena. Por eso llegamos saludando y nos despedimos deseando «buen provecho» al marcharnos. Estamos atentos a pasar la servilleta o la sal, o en advertir la diferencia entre salsa y chile. Por eso en algunos de estos lugares donde la ingesta es así de familiar, se mantienen algunos vestigios de confianza para liquidar la cuenta, modo que nunca entenderán las cadenas transnacionales o los puestos más pragmáticos. Estos últimos más bien nos invitarán al anonimato y a la excesiva pulcritud.

4. Somos del gusto por el mercado. Los mercados son lugares casi ceremoniales y rituales del sabor, de la memoria de generaciones, son manufactura de la cultura local y son también lugar de encuentro, de conocimiento y de convivencia de culturas de pueblos remotos. En el mercado nadie quiere que la comida sea rápida. Nadie espera que lo primero sea pagar, nadie espera una atención exagerada antes que afectuosa, pero sobre todo nadie espera que la comida no sea recordada. No vaya pues a la memoria de los afectos. Así, los mercados son espacios de resistencia cultural de la avasalladora idea del desarrollo. No se puede andar con prisa. No se puede caminar en ellos sin que nos llame la identidad, la pertenencia; son ocasión para constatar y alimentar el arraigo. Los mercados permanecen porque la memoria es selectiva, adaptativa, nada más contrario a lo desechable, a lo inmediato y al anonimato. Son complejos de alimento, para la elaboración casera, de vestimenta de la cultura, de recreo de la memoria de artefactos que tienen pacto con el tiempo porque son siempre queridos y requeridos. Son también constancia de paisajes que normalmente no vemos.

5. Somos de la soberbia del centro y del olvido. El grado de centralismo en Jalisco es uno de los más altos de la república mexicana. El hecho de que la capital del estado albergue a más de la mitad de la población de Jalisco es una

muestra. Se valora lo que viene y lo que va al centro o a otros centros que serán siempre «más importantes» que la localidad. Así, con ojos de centralismo cualquier lugareño responderá sobre la riqueza gastronómica de su sitio dando un largo respiro para concluir «aquí no hay nada». Pero si se mantiene el entusiasmo por insistir, poco a poco se desgranarán las sencillas delicias que ahí se gustan. Por este rasgo el olvido por lo propio tendrá, posiblemente, ocasión frente a la novedad, de tal manera que se pise el umbral del desarraigo; se corre el riesgo de que lo novedoso se apropie sin cuestionar nada y desplaze los nichos de los sabores, los productos, los lugares o las actividades de tradición. Si como decimos la cultura del centro marca la «meta» en los estilos de vida y por lo tanto en las tendencias, la ingesta del centro de Jalisco no tiene un buen pronóstico. En un estudio realizado en 2000 que tomaba como base las posibilidades de comida presentes en la Guadalajara del siglo XVI y las de finales del siglo XX (Castro, 2000), se ve con claridad cómo a pesar de que hay una tradición, una preferencia por los alimentos americanos, la tendencia es a la homogeneización de la dieta y con ello a su empobrecimiento, pues de 112 posibilidades de recursos alimentarios en la lista de antaño, actualmente se reduce a alrededor de 25 especies de consumo común y cotidiano. Los platillos olvidados, los recursos oprobados, los lugares en desuso, los pueblos excluidos en Jalisco, tienen un impacto directo en la erosión cultural. Se pierde así la posibilidad de generar una convocatoria para imaginar algún futuro colectivo en los sitios que nos vieron nacer.

De acuerdo con lo anterior, en Jalisco somos de cerros, de ojos de agua, de los llanos, de barrancas, de cultivos, de río, de estero, de lagos. Somos también de presas que aunque la Comisión Nacional del Agua les llame igual a los lagos que a las presas nunca serán lo mismo. Somos de la curiosidad y la aventura de lo que cargue el otro en su saco traído de fuera; somos de mestizaje. Pero somos también de la seducción fácil ante la comida cómoda, sin arraigo; somos entonces parte del reto de no convertirnos en añoranzas de pueblos y territorios.



LOS EMBLEMÁTICOS

Los platillos no tienen un origen fijo. La diversa procedencia de sus ingredientes y los distintos lugares en que se preparan y consumen hacen prácticamente imposible fechar con precisión, salvo algunas excepciones, el lugar y el momento preciso en que nació una receta. Sin embargo, sí es posible dar cuenta del origen y la particularidad de algunos de ellos y de la apropiación que ha hecho la cultural local de sus recursos, de manera que se distinguen de las confecciones elaboradas de otros lugares. Entre algunos de los más conocidos son el pozole, la cuachala, la birria, el birote salado, las tortas ahogadas, los lonches bañados, las tostadas de pata, las carnes en su jugo, mariagorda, tepache, tejuino, el agua de lima... cada uno con un sabor especialmente jalisciense y sobre todo con una forma de degustarlos y de compartir los modos, tiempos y espacios donde se recrea y se refleja la cultura que nos emparenta. Nos hace sentir nostalgia o curiosidad, y finalmente nos hace dialogar entre las distintas generaciones que poblamos esta entidad.

POZOLE. FIESTA ANCESTRAL

El pozole es siempre una fiesta. Se prepara en los hogares jaliscienses cuando hay algo que celebrar. Y cuando no, la propia preparación de este emblema de Jalisco se convierte en el motivo del festejo. Si hay pozole hay reunión: amigos, parientes, vecinos. Se elabora en grandes cantidades y siempre queda para el recalentado, que suele ser todavía más sabroso. Y si en las casas el pozole no es de diario, es fácil encontrarlo en fondas, cenadurías callejeras y mercados. Se ofrece como comida o cena. Lo preparan y lo sirven las mujeres.

Cuenta la leyenda que en marzo de 1530, luego de vencer a los indígenas, el conquistador español Nuño Beltrán de Guzmán entró a Tonalá donde fue recibido

por la Itzoapilli Tzapontzintli y sus cortesanos con danzas y un succulento pozole. Dicen que acercándose don Nuño Beltrán de Guzmán a la olla pozolera vio que en el maíz había restos humanos inconfundibles, por lo que iracundo echó mano a la espada y quebró de un tajo la olla de arriba abajo, conminando a la reina y tonaltecas a ya no comer carne humana (Hernández, 2000: 14).

Los historiadores advierten que es poco menos que imposible que el sabroso pozole que la reina de Tonalá ofreciera al conquistador hubiese tenido carne humana, pues no existe evidencia de antropofagia por estos lugares. Lo que sí es un hecho es que el pozole es un platillo ancestral, típicamente jalisciense y un claro ejemplo del mestizaje culinario que dio origen a lo que hoy es la comida mexicana más tradicional.

El pozole «es la quintaesencia de las confecciones jaliscienses. Feliz conjunción de algunos de los elementos culinarios que más se estiman por estos rumbos (maíz, carne de puerco y chilacates). Su historia es antigua y cargada de mitos. La realidad es que se trata de un platillo absolutamente mestizo» (Rosell y Castro, 2003: 80). Esta mezcla conservó el nombre indígena. *El Diccionario breve de mexicanismos de la Academia Mexicana de la Lengua* señala: «pozole: del náhuatl *pozolli*, literalmente ‘espumoso’, de *pozol* ‘espuma’, o del cahíta *posoli* ‘cocer maíz’».

A la sabiduría de los indígenas mexicanos que lograron domesticar el maíz y descubrieron el proceso de nixtamalización que lo vuelve más digerible, se añadió la succulencia de la carne de cerdo que trajeron los españoles.

El corazón del pozole es el maíz (*zea mais*), una gramínea que se convirtió en uno de los siete cereales más importantes del mundo gracias a las pacientes selecciones y cruza que durante miles de años hicieron los indios mesoamericanos para convertir una especie de zacate de escasas semillas pequeñas y durísimas, en las deliciosas mazorcas que comemos hoy.

«No es de extrañar que muchos consideren a ésta, la planta más evolucionada del reino vegetal, la cual ocupa una posición equiparable a la del

hombre en el mundo animal. En efecto, el maíz es hechura netamente humana. Los cereales del viejo mundo siempre tienen variedades silvestres que se preservan en la naturaleza. No existe el maíz en estado silvestre» (Lomelí, 2004: 128).

En 1978, científicos de la Universidad de Guadalajara descubrieron en la sierra de Manantlán, Jalisco, al abuelo del maíz. Le pusieron por nombre *Zea diploperennis*. El ancestro de nuestros elotes se parece muy poco a su nieto y más a un pasto largo. En lugar de mazorcas tiene una espiga formada por pares de pequeños y duros granos imposibles de comer por un humano:

Al caminar por las veredas semicubiertas de hierba de la sierra de Manantlán, en el occidente de México, es fácil identificar un delgado zacate de entre 1.5 y 2.5 m de altura, a veces dentro del agua estancada, con raíces abundantes, alargadas hojas, densas inflorescencias pistiladas parecidas a cabellos de elote y una mazorca de cinco a ocho centímetros, con sólo dos hileras de granos redondos adheridos entre sí, sin llegar a constituir un olote: se trata de la milpilla «chapule», o maíz perenne, especie que sólo aquí habita. Las gramíneas gigantes conocidas como teosintes son los parientes silvestres del maíz cultivado, y *Zea diploperennis* se considera el miembro más primitivo del género *Zea*.

El cuidadoso trabajo de los indígenas convirtió a este zacate en un popular alimento. Según la FAO (la agencia de Naciones Unidas para la alimentación), «dieciocho países del mundo con doscientos millones de habitantes—doce en América Latina y seis en África— lo consumen a diario como su principal alimento. Conservadoramente se calcula que la cuarta parte de la población mundial consume maíz en forma directa, habitual y depende de él en grado sustancial para su subsistencia. Esto ha creado una gran tradición culinaria, con enorme fantasía, ya que sólo en nuestro país se conocen más de seiscientos platillos elaborados con base en maíz» (Lomelí, 2004: 128).

Uno de ellos es el pozole. Platillo único en varios sentidos: por su sabor y por su proceso de elaboración que implica una serie de operaciones, como cocer el maíz con cal, que resultan extrañas y complicadas para los principiantes. Las pozoleras dicen en cambio que es muy fácil porque «casi se hace solo». Lo que sí es que requiere paciencia por lo que no vale la pena «hacer de a poquito».

Se suele preparar desde el día previo o muy temprano por la mañana para no «carrerear» el proceso. El primer paso es poner a cocer un kilo de maíz con dos cucharadas, «de las de servir», de cal. Este proceso se llama nixtamalización y sirve para «eliminar la fibra cruda del grano y la lignina, que es tóxica. El tratamiento con cal elimina el pericarpio (parte exterior del grano u hollejo) y propicia cambios químicos de gran importancia nutricional» (Lomelí, 2004: 133).

Una vez completado el proceso se lava el maíz para quitarle la cáscara. Se talla y refriega como si se estuviera lavando ropa. Cuando está pelado algunas personas dedican un buen rato a descabezarlo, esto significa quitarle la punta del grano. Dicen que así el grano revienta mejor. Esta es la parte más laboriosa del proceso, que muchas personas se ahorran comprando en mercados y tiendas el maíz ya nixtamalizado.

Al día siguiente se pone a cocer en tres o cuatro litros de agua carne de cerdo y se agregan los granos de maíz. La elección de la carne dependerá de los gustos, pues hay pozole «gordo» y pozole «flaco». El calificativo lo otorga la cantidad de grasa proveniente de la carne con que se prepara y se sirve. El primero es mucho más pesado, pues lleva cabeza de puerco, mientras que el segundo se elabora con pierna sin «gordos». Pero ante todo el pozole requerirá los huesos del espinazo del cerdo, que le darán sabor al caldo.

El cocinero y el comensal deberán también tomar otra decisión, pues hay pozole blanco, natural, y pozole rojo. Este último se tiñe con una salsa de chile ancho remojado y molido. El pozole verde, que es común en algunas zonas de Jalisco, se prepara con maíz tierno, pollo y tomates, por lo que también se llama pozolillo.

El pozole se sirve con lechuga o col rebanados en tiras, cebolla picada, rábanos, orégano seco y salsa picante elaborada con chile de árbol y vinagre. La tradición manda que este platillo se acompañe con tostadas. El pan y las tortillas están proscritas en este caso.

CUACHALA. DIÁLOGO DE CULTURAS

Con la cuachala se declara la fiesta en los pueblos sureños de Jalisco. Su nombre evoca al atole o a la sopa, desde ahí la cuachala es la voz del mestizaje. Es el diálogo equilibrado y enriquecido de la cultura náhuatl y la española. Tiene

el carácter prehispánico: una consistencia de atole de maíz con chiles diversos, jitomates y tomates, fundamentalmente. Pero tiene en el corazón la sapidez de la carne gustada por los españoles, ya sea gallina, pollo o cerdo, o juntos los dos últimos, todos en diminutas partes.

Con cinco o con once ingredientes, con manteca o sin ella; sencilla o barroca como la birria, la cuachala expresa la apropiación de la cultura popular para perpetuar en el gusto la identidad sureña de fuerte presencia indígena y peninsular. Presume en su originalidad la fundación de estas comunidades que le confeccionan variantes con la autoridad de cada familia oriunda del sur de Jalisco. En Tuxpan, donde habita una de las comunidades indígenas más consolidadas de Jalisco, la cuachala es un platillo que se puede encontrar habitualmente.

Pero la cuachala se sirve y se consume con ritual. Su prolongación prehispánica es el ponche con el que indiscutiblemente se acompaña. Su contraparte europea es la celebración de alguna fiesta traída por los españoles: boda, bautizo... o al santo cristo o alguna danza mestiza.

Es un platillo que tiene en el fondo la memoria de los pueblos para hacer uso de la comida, casi sagrada. Nada se desperdicia. Se aprovecha todo, todo lo del pollo, hasta las menudencias y la piel cocida y licuada, para que le dé más sabor. Por eso es jolgorio ¿qué festejará la cuachala? Quizás la comunidad. Tanta historia contada en el paladar, hace de la cuachala un platillo para recordar a Jalisco, para recordar algo de él encontrado en el sur.

BIRRIAS. SALSAS QUE BAÑAN A JALISCO

Chivo, borrego, res, ternera, cerdo, carpa, bagre, conejo. Cualquier carne es buena para recibir el generoso baño de la salsa caliente, exuberante de especias y aromas, que hace de la birria un plato emblemático de Jalisco, una arraigada tradición que le da identidad y se extiende por todo su territorio en un mosaico de matices y diferencias, pero unido indisolublemente en su esencia.

A Jalisco se le identifica con la birria, especialmente la de chivo, pero también con muchas otras. Por los rincones del estado se vende este plato en fondas, mercados, tianguis. Se ofrece lo mismo en puestos callejeros temporales que en consolidados restaurantes que albergan a cientos de comensales. Destaca el tatemado de chivo de Tecalitlán que se cuece a vapor sobre pencas

de magüey en ollas de barro que se sellan con masa de maíz. En la plaza principal de Zapotlanejo abundan las fondas y puestos que ofrecen esta delicia. Son famosas también las que se preparan en Acatlán de Juárez, Cocula, Tlajomulco de Zúñiga, Jocotepec, Tlaquepaque, Cihuatlán y Guadalajara. Prácticamente no hay municipio jalisciense en el que no se ofrezca birria, uno de los diez platillos más consumidos y populares de Jalisco.

La birria jalisciense ha traspasado las fronteras de Jalisco para ser disfrutada en varios puntos de la República —particularmente el DF—, y no es difícil hallar birrierías en otros sitios fuera de México, como en Los Ángeles, California; en Chicago, y aun en la urbe de los rascacielos, en Nueva York, donde es degustada por la inmensa población migrante de origen mexicano (Bocado y García, 2004: 67).

No existen dos birrias iguales, pero su esencia es la misma. La carne, que se cuece al vapor y luego puede tatemarse en hornos y fogones, se baña abundantemente con una salsa especialmente condimentada. Es este contraste entre la sencillez con que se prepara la carne y lo abigarrado de sus salsas lo que le confiere a la birria ese carácter que la convierte en una señal de identidad de la comida jalisciense.

Con la birria todo es exageración. La salsa es desmesurada, extravagante en el uso de condimentos; no es picosa pero su sabor es avasallante y sólo para iniciados, porque es una de esas confecciones a las que debe acostumbrarse el gusto y el olfato. Lo mejor es crecer con ella a ir domándola poco a poco, pues en este plato confluyen un exceso de sabores, aromas y acentos (Rosell y Castro, 2003: 72).

Los ingredientes de la salsa son comunes. Se utiliza uno o más de la diversidad de chiles que se encuentran en los mercados: ancho, chilacate, guajillo o pasilla. De los condimentos, casi todos. Cada receta tiene sus preferidos: ajo, jengibre, comino, clavo, pimienta, mejorana, tomillo, orégano, laurel. También vinagre, especialmente el de piña preparado artesanalmente.

«Casi todos los birrieros utilizamos los mismos olores, pero el chiste es saberlos echar a la cazuela, el chiste es combinarlos para que no predomine ninguno», dice don Javier Torres Ruiz, propietario de la birriería El Chololo,

una de las más famosas de Jalisco. Cuando la birria es de chivo se aprovecha prácticamente todo el animal. Muchas de las birrierías que ofrecen este platillo incluso decoran sus puestos con las cabezas de los animales a los que les colocan dos limones a manera de ojos.

El machito, que parece una gruesa serpentina de color blanquecino, es uno de las opciones preferidas por los aficionados a la birria. Dice Fidencio Grajea Arellano, birriero de Acatlán: «nosotros hacemos el macho natural; se prepara con todos los intestinos y las vísceras del animal, es una costumbre la de comer macho. Las vísceras se rellenan de un picadillo de verduras (...) Mucha gente que viene me pregunta: ¿Me pone carnaza con macho o me pone aldilla con macho? Y si no se la das, en ocasiones la gente prefiere no comer, porque no le estás ofreciendo machito. Es algo muy sabroso y que a mucha gente le gusta» (Bocado y García, 2004: 71).

Dice Silviano Hernández (2000: 82) «con las vísceras del chivo, hígado, pajarilla, lengua, riñones, tripas... Se rellena y cuece al vapor una porción del intestino grueso, así se elaboran los machitos que se sirven en rebanada junto con la birria y bañados en la misma salsa. Con las vísceras también se rellena el estómago del cabrito quedando una bola conocida como montalay».

Cubriendo vísceras o sólo con carne maciza, la salsa de la birria nunca pica, no es parte de su naturaleza. Sin embargo, siempre hay a la mano salsa picante roja para acentuar su ya de por sí fuerte carácter. También hay limón y cebolla, e incluso chiles verdes para morder. La birria se acompaña siempre con tortillas y si son recién hechas, mejor. Se sirve siempre en platos hondos que permitan ahogar la carne en la sávida salsa. Se disfruta sobre todo por la mañana, como desayuno y al mediodía. Muy pocos se atreven a ingerirla como cena.

La birria tiene vocación de celebración. En ranchos, pueblos y ciudades, «matar un chivito» es una de las más comunes formas de festejar una boda. En las afueras del Estadio Jalisco nunca falta la birria para celebrar la victoria o remediar la derrota. En el Parián de Tlaquepaque los mariachis, los equipales y el tequila le confieren a este plato una dimensión de fiesta. Y si no hay motivo de festejo, la birria es en sí mismo el motivo de celebración, lo mismo en un gran restaurante que en un tianguis. Porque casi nunca se hace para pocos comensales, es muy raro quien la prepara en pequeñas can-

tidades. Tal vez sea por eso que generalmente quienes las confeccionan son hombres.

Son ellos quienes preparan decenas de litros de salsa y cuecen muchos kilos de carne. Quienes la tatemán y luego la pican en minúsculos trozos, sobre toscos tablones con enormes cuchillos en forma hacha antes de verter la olorosa salsa. Así el oficio se hereda y forma dinastías de birrieros como la de la familia Lozano, que en Jocotepec comanda el expendio El tartamudo, uno de los más famosos del lugar. O en Guadalajara la de Javier Torres, que heredó de su padre Isidoro el sazón y a los doce años preparó solo su primera birria. «Me decía una señora que yo había nacido en una batea de birria», bromea.

Propietario de tres enormes restaurantes, El Chololo ha servido birrias en diferentes lugares de la república, entre ellas en el Senado, y los más variados públicos han disfrutado su sazón.

La birria de chivo alcanza también niveles de excelencia gastronómica en numerosos puestos. Uno de ellos es Pueblo Nuevo, ubicado a un costado del Rastro Municipal de Guadalajara. Su birria tatemada es exquisita. Con un café de olla, solo o con rompopé, y tortillas recién hechas, es uno de los placeres mañaneros de la ciudad. Su propietario, don José, ofrece una de sus creaciones: la pizza de birria. Sobre dos tortillas gruesas, calientes, que apenas salieron del comal, funde queso y añade cebolla para después colocar carne con jugo más espeso. Enseguida, la corta en triángulos, como el platillo italiano. Uno de los secretos de su birria son las salsas: una de jitomate, en la que se coció la carne, y otra con chile de árbol y «olores», como dicen las cocineras de antaño. Don José tatemana la carne en un comal, si se le pide. El consomé, elaborado con base en las dos salsas, se puede saborear en un jarro al que se le puede añadir jugo de limón, cebolla picada y salsa picante. Vende también machito. Los caballeros son quienes más los consumen, aunque también hay mujeres que no se hacen del rogar. Los domingos don José regala a sus clientes tacos de frijoles, con tortillas calentitas.

También es tradición consumir birria en el barrio de Las Nueve Esquinas, en el centro histórico de Guadalajara. En ese lugar se concentran gran número de birrierías desde que en las cercanías del barrio estaban la estación del tren y las terminales de algunas líneas de autobuses. En Las Nueve Esqui-

nas la birria se puede disfrutar seca o con caldo. El consomé, por sí solo, es riquísimo. El sitio es punto gastronómico de la ciudad.

También de pescado

La birria de chivo se transforma en la ribera del lago de Chapala en birria de carpa tatemada. Uno de los principales sitios de la alquimia culinaria es el ribereño poblado de Jamay. En la calle Abasolo número 32, en un enorme horno de ladrillos, se cocina la delicia piscícola con la receta de doña Catalina Martínez Gómez, que además prepara hueva que tatemada en latas de sardina. El pequeño puesto con la birria de carpa tatemada lo instala por las mañanas en la plaza central de Jamay, ubicada frente al lago. Pero en ocasiones ni siquiera llega el platillo hasta ahí, luego de que se vende en la casa antes de salir a la calle. «Viene mucha gente de donde quiera, hasta de Estados Unidos», explica.

La birria de carpa tatemada es un negocio que empezaron hace más de 60 años sus padres, Pedro Martínez Rodríguez y María Gómez Arana. Doña Catalina lo continúa hasta la fecha con la ayuda de su familia. El platillo lo sirve con chile de cacahuete, de lo mejor.

Las carpas son pescadas en el lago, al despuntar el sol, por su esposo Francisco Javier Mendoza. Cada una puede pesar de medio hasta ocho kilogramos. O bien, las adquieren en la cercana ciudad de Ocotlán. Otros peces que utiliza para tatamarlos como birria son las tilapias y los bagres, que también abundan en las aguas de Chapala.

Para preparar la birria se pone un poco de sal a la carpa y se mete al horno, «para que saque un poco de jugo». Después el pescado se adoba con una mezcla de chile nopalero o mirasol, con «olores» o especias como clavo, orégano, ajo y pimienta. Se le unta manteca para que se dore. Se coloca en una hoja de lámina y se introduce de nuevo al horno, dos o tres veces, en las que se voltean con mucho cuidado para que no se despedace. Doña Catalina explica que el platillo se sirve luego de bañarlo en una salsa de jitomate cocido con olores. Se le agrega cilantro, cebolla y limón. Preparar la birria de carpa tatemada es un proceso que dura dos horas, más o menos.

La hueva son los huevecillos de pescado. Los peces lo guardan en una especie de bolsa que se extrae con cuidado. Los huevecillos se preparan con

jitomate, cebolla, sal y orégano, para después ser colocados en latas de sardina, con poca manteca, que se introducen al horno con leña encendida de encino, mezquite o guayabo. La madera le confiere un sabor diferente a la birria de carpa tatemada que se prepara en hornos de estufa de algunos restaurantes de la ribera. Al salir del horno parece un pan requemado cubierto con ajonjolí.

Mexicanos avecindados en Estados Unidos se han llevado hasta 80 latas con hueva tatemada, la cual refrigeran durante meses para saborearla poco a poco. Cada junio, al domingo siguiente del jueves de Corpus, los restaurantes y vendedores de comida de Jamay venden sus platillos en la plaza, donde se levanta el enorme monumento al papa Pío IX, que promovió el vicario don José María Zárate durante su periodo de 1875 a 1890.

Al otro extremo de la ribera de Chapala, en el poblado de San Luis Soyalán, municipio de Tuxcueca, también se prepara birria de carpa o de bagre en la fonda que es parte de la Frutería Óscar. Su propietario, Óscar Hernández Sánchez, apunta que lo preparan de manera ocasional, una vez a la semana, «sólo cuando hay pescado grande, de cuatro o cinco kilogramos, que tiene espina grande y la gente se lo come muy a gusto». Explica que se dora el pescado y se adoba con una mezcla de chile mirasol, chilacate, laurel, jengibre, sal, pimienta y vinagre, de lo cual se encarga la cocinera de su negocio, doña Herminia. «Adobo y carpa se hierven en un caldo», explica.

Así, las recetas de birria adquieren especialidades y matices conforme se dispersan por el territorio de Jalisco, pero conservan siempre los rasgos que las hermanan: los ingredientes, las salsas, los procedimientos, pero sobre todo su vocación de platillo comunitario.

PACHOLAS. LA SABIDURÍA DEL METATE

Las pacholas tienen parientes en todo el mundo. Tantos como preparaciones de carne molida con especias pueda haber. Y a pesar de las similitudes en ingredientes y procesos, las pacholas tapatías tienen un toque especial que las hace completamente distintas, por ejemplo, a la carne para hamburguesas, a las albóndigas o al pastel de carne.

Las pacholas, pacholes o pacholitos son un platillo antiguo y extendido por diversas zonas de Jalisco. Ya aparecen en el *Recetario de Mascota, Jalisco*, de Hildelisa Martínez de Quintero (finales del siglo XVII) como «car-

ne aplanada con la mano del metate dándole forma de bistec» (Martínez, 2003: 149).

Dice la antigua receta: «se muele la carne de res o de puerco o revueltas, se le agrega huevo, pimienta, tomillo y perejil, se rocea de vinagre o alcohol y se sacan en el metate las telitas, se fríen. Se sirven con salsa de su agrado, lechuga, fruta en vinagre y rábano» (Martínez, 2003: 44).

Todavía a mediados de los años ochenta, doña María Cuevas, de esa misma edad, elaboraba las pacholas en el metate. Se arrodillaba en la cocina y comenzaba a moler a mano la carne ya molida en la carnicería. En el metate molía con la carne tres dientes de ajo, cinco pimientos, media cebolla, un puñito de perejil y otro de sal. Una y otra vez iba y venía la «mano» del metate sobre la plancha de piedra con un rítmico movimiento que se repetía incesantemente hasta que doña María decidía que los ingredientes ya estaban suficientemente remolidos y mezclados. Entonces, en un último movimiento con el mismo ir y venir de la piedra sobre la piedra, formaba unas delgadas porciones de forma ovalada, que algunos llaman guadalupanas.

Sobre la elaboración de las pacholas, Juan Pablo Rosell y Elba Castro (2003:136) indican que hay que «poner la carne sazonada en un metate y bajar con el metlapil (mano de piedra) porciones que queden como bisteces ovalados o estriados (guadalupanas). Se dejan orear un par de horas antes de freírlas y servir las con salsa dulce». La salsa con que se acompañan las pacholas es más bien aguada y se elabora moliendo con jitomates cocidos con un poco de agua, vinagre, ajo, sal y muy poca azúcar. Una vez molido se añade cebolla picada muy fina y una pizca de orégano.

María Cuevas elaboraba con una destreza asombrosa las pacholas. El delicado movimiento de la mano del metate formaba los pequeños surcos que caracterizan a esta preparación. Moler la carne y los ingredientes a mano conservando al mismo tiempo su cohesión para formar los óvalos casi iguales de forma y tamaño es un arte difícil de lograr. ¿Por qué no muele la carne en un molino? «Pues porque entonces no son pacholas», respondía simplemente la anciana y seguía dándole al metate.

Pero si esta fórmula pareciera inalcanzable a los modos y tiempos actuales, las carnicerías tapatías son lugares donde se les puede encontrar aún con el sello del metate.

BIROTE. SÓLO EL «SALADO»

En Guadalajara, la tiendita de la esquina, la que siempre promete un sabor casero con todo y la atención de las abuelas consentidoras, espera desde que el día abre sus cortinas, un canasto de recién horneado birote salado con su dorada y crujiente corteza. El «salado» se distribuye en grandes canastos transportados en bicicleta. Entonces, las banquetas se convierten en aparadores, especialmente alrededor de los mercados, a donde acuden los tapatíos para festejar el antojo. Preguntarán por el birote o el salado, pues en el lenguaje popular decir birote salado es casi un pleonismo.

Pero el birote es salado por técnica y por distinción. La técnica proviene del amasado, la paciencia y trato de la masa que se deja fermentar, casi siempre durante el día por un mínimo de cinco horas antes de entrar al horno en un ambiente seco que es propicio en Guadalajara. La distinción proviene de su particular sabor agrio, textura dura y su migajón ligeramente correoso, pero que es causa de tal añoranza que sus adeptos radicados en otras ciudades del país o del extranjero harán siempre una petición especial a cualquier conocido viajero a Guadalajara: llevarlo a su mesa. Lo congelarán hasta por meses, sin que pierda su sabor al calentarlo nuevamente.

Como todo producto emblemático, el «salado» conserva el misterio de su origen, y por supuesto sus mitos. Los debates no se pueden eludir al hablar de su procedencia, de su nombre o incluso de su ortografía. Las discusiones son interesantes. Sobre la procedencia se alude innegablemente a Francia. Que si se elaboró por vez primera por un panadero galo en tiempos de Maximiliano, que si ya lo preparaba una familia de apellido Birrot, que si surgió en la genialidad del accidente al fermentarse la masa... y una vez que ha surgido el producto se debate en torno de su significado y por lo tanto de su ortografía. Aunque comúnmente suele escribirse con «b», hay adeptos del «virote», con «v», quienes refieren que su forma, como en casi todos los panes y los dulces, determina al nombre, de manera que el vocablo francés *virote*, que significa vara, saeta, hierro largo, huso del telar o inclusive se adjetiva así a una persona erguida y tiesa, cercana a la imagen que evoca este pan.

Sea cual fuera la mejor acepción y sin entramparnos en el debate, no se puede negar que este pan es uno de los mejores frutos del mestizaje cosecha-

dos en esta tierra. Guadalajara fue y es, por suerte, territorio donde convivieron los granos básicos de las culturas americanas y europeas.

El birote es tan tapatío que es ingrediente básico de confecciones emblemáticas como la torta ahogada y la capirotada. Está presente por igual en los desayunos, comidas o cenas acompañando huevos, guisados y frijoles refritos «chinitos» con queso y jalapeño.

Muchos lo prefieren para preparar lonches por los contrastes de sabor que genera su acidez y su firme corteza con la suave textura de las cuajadas gotas de crema «de la buena» y un poco de mostaza con que se suele salpicar. Entreabierto el pan deja ver una rebanada de jamón, panela, o queso tan delgada como una pincelada, cebolla, jitomate, acaso panela o queso y eso sí, chile jalapeño en vinagre, ¿o qué tal ese lonche preparado con frijoles «chinitos»? Así se disfruta el sabor del birote a la hora que asalta el hambre en cualquier barrio de Guadalajara. El birote o el salado, caballeroso con la tortilla, encuentra feliz destino acompañando chilaquiles, salsas, queso y todo lo que se pueda sopear. Evocará sus raíces europeas al acompañar un queso, pan y vino.

Si para que se arraigue una costumbre o un gusto o preferencia se debe esperar al consenso de los años, el birote salado es ya tradición que da identidad a la cultura gastronómica tapatía. Así, se le conoce y recuerda en los aparadores de la antigua central camionera, en el Sector Reforma de Guadalajara, donde atraía la atención de propios y extraños por su gran tamaño, mismo que antaño acostumbraban los peregrinos que acompañaban a la Virgen de Zapopan, cargando el pan entre dos o más personas. Esos birotos hoy están casi extintos.

Así, el salado puede arraigar a Guadalajara a quien no sea tapatío. Pero nunca pretenderá desterrar al bolillo, que también tiene lo suyo.

TORTAS AHOGADAS. EL PLACER DE ENCHILARSE

A muy pocos platos se les puede extender un certificado de origen tapatío como a las tortas ahogadas. Hay incluso quienes escriben en el acta de nacimiento el nombre del padre. Afirma Silvano Hernández (2000: 77) que el creador de esta confección «fue Luis de la Torre, *El Güero*; por ser rubio colorado, güero chichiliano, que puso un puesto ambulante en la esquina de 16 de Sep-

tiembre y Miguel Blanco afuera de la cantina La Alemana, a un costado del hotel Bohnsted».

Las ahogadas son cien por ciento tapatías. Y si hubiera alguna duda, ésta se despeja de inmediato porque para su elaboración hace falta un ingrediente que sólo se consigue en Guadalajara: el birote salado.

Dice Silvano Hernández (2000: 77) que las tortas ahogadas constituyen «sin duda alguna la aportación gastronómica más importante de la zona que ha tenido ya difusión nacional». Otros no se atreven a poner ninguna confección en el número uno, pero suscriben que es innegable el rasgo de identidad que le han dado las tortas ahogadas a Guadalajara. Y aunque parece sencillo preparar una torta ahogada, no lo es en absoluto, porque si sencillos son sus ingredientes no es tan fácil encontrarlos juntos en su punto exacto de sabor y calidad. La plenitud de las tortas ahogadas depende de sus tres ingredientes básicos: el birote salado, las carnitas de cerdo y las salsas. Si en cualquiera de ellos existe alguna debilidad, la torta estará muy cercana al fracaso.

La característica de este platillo es que el pan relleno de carne se sumerge en salsa y/o chile hasta que se ahoga en el líquido. Por esta razón la consistencia del birote es fundamental. Es el sávido y resistente soporte, la base sobre la que se construirá esta delicia. «El secreto radica en el pan, pues sólo el birote es capaz de aguantar la salsa sin desbaratarse» (Rosell y Castro, 2003: 42). Debe ser birote salado. Del día. Crujiente en su costra y suave en su interior. Si se utiliza pan bolillo, telera, baguette o cualquier otra variedad, la torta perderá en sabor y consistencia, perderá su esencia. Podrá estar sabrosa, pero ya no será torta ahogada.

Del relleno no hay mucho que decir. Son siempre carnitas de cerdo. Dice Silvano Hernández (2000: 78) que *El Güero* se decidió por ser éste «un ingrediente conocido para él por su origen alteño». Generalmente se utiliza pierna cocinada en la propia manteca del cerdo y sin mayor aderezo que sal. Así de simple y de complejo porque no es fácil encontrarla en su punto ideal, ni excesivamente grasosa ni muy reseca. Algunos combinan la carne maciza con un poco de buche, pancita o lengua, todo de cerdo, cocinadas de la misma manera. El auge de las tortas ahogadas ha sido tal que algunos vendedores han incluido variantes. Las ofrecen de camarón, panela o pollo. Pero lo cierto es que prevalece en el gusto popular la preferencia por las originales de carnitas.

Las tortas son preparadas por hombres, casi siempre jóvenes. Quienes esto escriben, comedores callejeros con muchos años de experiencia, aún no han encontrado a una tortera. En los puestos de ahogadas laboran mujeres, sí, pero se encargan de labores como cobrar, preparar los pedidos para llevar o servir las bebidas. Los torteros pican finamente la carne con enormes y pesados cuchillos sobre un tablón de madera, aunque ya se usan también de plástico. La habilidad con que realizan esta operación llega a ser un espectáculo a la vista, y el sonido que generan los golpes breves y muy seguidos sobre las tablas constituye el preámbulo auditivo de un manjar.

El chile que da origen al apellido de la torta que se sumerge en él es de un rojo intenso y de un todavía más explosivo sabor. Su base es el chile de árbol, especialmente el que se cultiva en Yahualica, vinagre y sal. Lo demás son pequeños toques de especias y secretos que cada tortero añade. Sobre este elemento básico en la trilogía de las tortas ahogadas dice Silvano Hernández (2000: 78): «era el que originalmente los torteros del pórtico del Degollado fabricaban para aderezar sus tortas y tostadas y que *El Güero* usó para remojar sus tortas». La salsa que ha terminado por desplazar al chile puro en su función de ahogar al pan relleno de carne es elaborada con jitomate crudo que se muele con un poco de agua, cebolla, ajo y orégano seco.

Es costumbre de los torteros preguntar al comensal que pide una torta «¿cómo va?». Para responder correctamente es fundamental entender la diferencia entre «mitad» y «media» que significan cosas completamente distintas. El primer término se refiere a la porción. Pedir una mitad significa que el tortero dividirá con un cuchillo el crujiente pan en dos. El segundo término hace referencia a la cantidad de chile en que se sumergirá la torta. Media significa que la torta ahogada será bañada con una buena cucharada de chile para darle sabor, pero que no será totalmente sumergida en el picantísimo líquido como sucedería si se pide completa o bien ahogada, cosa rara. Por eso ante esta petición los nobles torteros confirman la decisión del comensal antes de proceder a tomar con unas pinzas la torta para sumergirla en la olla de chile hasta que literalmente se ahoga en el picante. Por el contrario, quienes no gustan del picante piden poco chile o sin chile.

Independientemente de la cantidad de chile, la torta se baña abundantemente con la salsa de jitomate que no lleva ni pizca de chile. Por eso también

resulta indispensable, más que en cualquier otro caso, distinguir entre el chile y la salsa. El primero es mucho más picante, más concentrado y lleva como ingrediente principal el chile de árbol acompañado con un poco de vinagre. La salsa, en cambio, es mucho más ligera en picor y consistencia. Se prepara a partir de jitomate molido con especias.

Unas gotas de limón y un poco de cebolla desflemada le van muy bien. En algunos lugares se embarran las caras interiores de los panes con una capa de frijoles molidos antes de poner la carne. Hay quienes le añaden aguacate. En algunos puestos la oferta se ha diversificado manteniendo la esencia. Cambia el soporte, pero se mantiene el principio. Se sirven así tacos dorados rellenos de frijoles o de papa sobre los que se sirven las carnitas, el chile y la salsa. Se hace lo mismo con las tostadas.

La mayoría de los puestos abren de mañana, no muy temprano y cierran poco después de la hora de comer. Son plato preferido para un desayuno tardío o una comida anticipada. A las once de la mañana los puestos de ahogadas están repletos de clientes. Abundan las personas que trabajan en la calle: repartidores de gas, refrescos o pan, empleados de oficina que se escapan de su trabajo para desayunar, abogados que terminan una audiencia o de médicos que alivian las pesadas guardias con una buena ahogada.

Durante los fines de semana las tortas se convierten en un remedio efectivo para las crudas y las desveladas. El atuendo de quienes rodean los puestos cambia. Suelen ir vestidos con pantalones deportivos o cortos, camisetas, cachuchas y lentes oscuros. Al respecto comentan Rosell y Castro (2003: 42): «de una simplicidad monástica, estas tortas son el remedio proverbial de los males efectos ocasionados por la borrachera del día anterior, pero no se necesita («ocupa», diría un tapatío) pretexto tan dramático para gozar de tan singular confección».

Si hay partido de fútbol la demanda de ahogadas se dispara y conseguir una minutos antes de un clásico entra las Chivas contra el América puede constituir toda una hazaña. Hay aficionados que viajan a Guadalajara de lejanas ciudades con el único propósito de acudir al estadio Jalisco y comerse una torta ahogada.

Pero disfrutar de una ahogada puede resultar peligroso por la facilidad con que ocurren las notorias salpicaduras de líquido colorado, especialmente

si se come en los puestos donde no hay mesas ni sillas para los comensales. El pan remojado, los crujientes tacos o las inestables tostadas son proclives a convertirse en manchadoras esquivadas que caen en los platos rebosantes de salsa, o peor aun, en la propia ropa. El riesgo es mayor si no se alcanzó al menos un lugar en el puesto para dejar el plato y se tiene que maniobrar en el aire con el plato repleto de salsa, el refresco o el vaso de agua fresca. Una salpicadura de chile en la corbata del licenciado, en el uniforme del repartidor de pastelillos, en el blanco atuendo de la enfermera o en el traje sastre de la secretaria delatan no sólo el abandono del trabajo, sino la impericia para maniobrar tan exquisito manjar. Por eso los tapatíos han desarrollado toda una técnica para comer tortas ahogadas y algunos son verdaderos peritos en la materia. Hay expertos comedores de tortas capaces de despacharse un par de ellas de camino a una fiesta y ataviados con elegantes trajes o vestidos largos, sin que quede el más mínimo registro de salsa.

Lo fundamental es tratar de asegurar al menos un cachito del puesto, una bardita cercana, alguna jardinera, tronco de árbol o en último caso el cofre de un auto que pueda servir de centro de operaciones. Hay que asegurar con anticipación una buena dotación de servilletas, suficientes para limpiar manos y boca en repetidas ocasiones y también para capturar los inevitables mocos y lágrimas que el picante hace florecer con facilidad. También hay que avituallarse con alguna bebida que apague el fuego en la lengua en caso de urgencia y ayude a «bajar» adecuadamente el alimento. Una vez cubierta esta parte de la logística hay que proceder con cuidado. Voltear la torta panza arriba ayuda a que la parte más susceptible a caer por llevar más tiempo bajo el influjo de la salsa se soporte en la mitad más firme. Esta sencilla operación evita muchas desgracias. Si se trata de tostadas o tacos dorados la precaución debe ser aún mayor, pues la fragilidad de la tortilla frita puede ocasionar que con la primera mordida toda la estructura se venga abajo y cause una tragedia. Hay quienes se cubren el pecho con servilleta y casi todos estiran el cuello lo más que pueden para alejar del cuerpo el peligro que acecha en la boca.

Resoplar, sudar o «moquear» en estos lugares no constituyen manifestaciones de sufrimiento masoquista como consideran algunos, sino que, por el contrario, son muestra de un enorme gusto que llega a sentirse incluso cuando la lengua se entumece, una seña de identidad tapatía.

LONCHES CON SELLO TAPATÍO

Solamente algún fuereño podría confundir las tortas ahogadas con los lonches bañados. Aunque en apariencia son muy similares, las diferencias en cuanto a sabor y su preparación son abismales, porque así de distintos son sus ingredientes. Tapatíos ambos platillos, son tan parecidos y tan diferentes como dos hermanos. Para empezar, los lonches bañados se preparan con pan bolillo fleiman y no con birote salado, lo que de entrada marca ya una enorme diferencia en cuanto a sabor y consistencia. Pero una diferencia central es la salsa que los adereza. La de los lonches bañados tiene como base caldo de carne, puré de tomate y chile chipotle. Es una salsa mucho más espesa que la de las ahogadas y con ella se baña generosamente al lonche que suele estar relleno de pierna de cerdo con tocino, pollo, milanesa o panela. Se le añade una mezcla de crema y mostaza. Esta salsa se sirve caliente, mientras que la de las tortas ahogadas se «vierte al tiempo». Por eso resultan inconfundibles las tortas ahogadas y los lonches bañados, y por eso en su sano juicio ningún tapatío cometería la herejía de sazonar con mostaza a una torta ahogada o añadir limón a un lonche bañado.

Los lonches bañados son uno de los pocos platillos que tienen acta de nacimiento. La receta es de la señora Emma Benítez de Collado y los popularizó en los años cuarenta cuando fundó, con su esposo Guillermo, la lonchería Gemma en la esquina de Chapultepec y Lerdo de Tejada. El especial sabor de esta preparación pronto se afianzó como una de las especialidades de la gastronomía tapatía.

Además de esta peculiar manera de preparar los lonches, abundan en el estado puestos especializados en rellenar bolillos con todo tipo de combinaciones. Los que se preparan en la tienditas de la esquina poseen el misterio de un sabor inigualable: ¿por qué, si en la misma tienda se compran exactamente los mismos ingredientes para preparar un lonche en casa éste nunca sabe igual? Son los lonches de las tienditas la salvación para miles de hambrientos trabajadores que apenas tienen tiempo de ir a la esquina a buscar algo que comer. Jamón, panela, queso de puerco, crema, son los ingredientes más comunes; se suele añadir además mostaza, chiles jalapeños, jitomate, cebolla, aguacate y sal. En algunas tienditas el precio puede variar si se elige jamón del bueno. Tradicionales son también los lonches de pierna que se sirven calien-

tes. La pierna de cerdo se prepara con distintas clases de adobo y se rebana para convertirse en el ingrediente estrella. El calor tanto del pan como de la carne convierte a la crema en una chorreante delicia que humedece sabrosamente el bolillo crujiente.

Son varias las loncherías con tradición en la capital jalisciense. La Playita, Amparito, Los Tres Alegres Compadres, Chulavista, El pesebre o la lonchería Rubén, en el barrio de San Andrés, son referencias obligadas por la magia con que combinan los ingredientes y por el toque especial con que cada uno de ellos ha ido caracterizando sus preparaciones.

Los lonches de pierna y de cualquier otro ingrediente también se consiguen en todos los tianguis, en los mercados y en las miles de loncherías que hay en todo el estado. Hay algunas elegantes que utilizan carnes frías importadas, para otros basta con unos frijoles refritos y hay quienes han adoptado preparaciones de diferentes rumbos, como el chilorio sinaloense.

Los lonches son además un bocadillo preferido por la facilidad para transportarlos lo mismo al trabajo que al parque o al día de campo porque no se necesita calentar para saborearlo. Tan común en muchas partes del mundo con los más diversos nombres, el lonche adoptó en Jalisco señas particulares que reconocen propios y extraños.

CARNE EN SU JUGO. UNA NUEVA TRADICIÓN

La carne en su jugo es una confección reconfortante. Especialmente sabrosa cuando llueve o hace frío. Tiene la enorme cualidad de ser prácticamente el único plato de la comida típica que puede disfrutar la persona aquejada por algún mal físico sin sentir que se alimenta con «comida de enfermo». La carne en su jugo cae bien al estómago y remedia los fríos internos, sobre todo si se acompaña con una tortilla dorada y de preferencia con algunas zonas, muy pequeñas, claramente quemadas.

Para disfrutar los frijoles con que se acompaña siempre, sí es indispensable gozar de mayor salud. Algunos prefieren los frijoles calducos, de la olla, que se sirven junto con la carne en un plato más bien hondo. Otros prefieren los frijoles bien refritos, a veces con granos de elote, que hacen las veces de guarnición servida en otro plato y que se disfrutan sobre totopos o en tacos.

La carne en su jugo se sirve en platos de barro que no son planos, pero que tampoco llegan a ser hondos. Tienen forma ovalada y delimitada por una delgada pared que permite contener el caldo que cubre la carne de res picada y los trocitos de tocino, bien dorados, con que se complementa.

La elaboración de este platillo es relativamente sencilla y sus variantes, muchas. La base consiste en freír tocino en una olla grande a la que después se añade la carne de res, aunque en una inspección oficial se encontraron establecimientos que la elaboraban con carne de caballo, igualmente sabrosa. Y aunque bastan delgados bisteces para preparar el plato, algunos prefieren la carne que proviene del pescuezo de la vaca por considerarla más jugosa. A la carne le añaden ingredientes como tomate verde molido, chiles jalapeños o jitomates molidos, en poca agua, porque de lo que se trata es de cocer la carne a fuego lento para que «suelte» el jugo.

El limón es indispensable y recomendables son la cebolla y el cilantro finamente picado. Si es Chile, el serrano verde y crudo lleva mano, pero tampoco faltan salsas picantes en las más variadas presentaciones. Lo mismo la tradicional elaborada con tomate verde y chiles de árbol, hasta las botellas de salsa industrial. Algunos lugares ofrecen también chiles serranos, chiles güeros y cebollitas «toreadas» (sancochadas ligeramente en aceite). La carne en su jugo jamás se acompaña con pan, siempre con tortillas, aunque cada vez son más comunes las elaboradas de harina de maíz y no de masa nixtamalizada, pero se ofrecen —aunque no en todos lados— recién hechas. Algunas pasadas por aceite y por el comal en donde se doran hasta dejarlas crujientes con lo que contrastan sabrosamente con el caldudo plato.

La carne en su jugo no es un platillo ancestral. Ningún recetario antiguo la registra. Las carnes en su jugo De la Torre es el establecimiento que se adjudica haberla inventado en 1958, su primer local está ubicado en avenida La Paz y la calle Camarena, cerca de la avenida Federalismo. A partir de ahí abrió otras sucursales, donde continúa con similar receta.

Uno de los expendios más famosos en Guadalajara, que tiene además el Récord Guines por brindar el servicio de restaurante más rápido del mundo, comenzó a operar en 1970. El barrio de Santa Tere, donde se localiza, concentra gran número de expendios de carnes en su jugo, aunque es posible encontrar esta preparación en cualquier zona de la metrópoli tapatía. La carta de los

lugares en que se ofrece suele ser muy parca: carne en su jugo (chica, mediana o grande), jugo de carne y quesadillas. En algunos lugares se pueden elegir también tostadas de cueritos o de pata, diversos cortes de carnes asadas a la parrilla, tacos de chorizo o cabeza y hasta nopales asados.

Una variedad de la carne en su jugo, que le da un sabor especial y delicioso, es que le añaden caldo de médula con jugo de limón. Así la ofrece desde hace más de 20 años un establecimiento de Polanco, en Guadalajara.

Entre los postres no faltan las jericallas, que a veces compiten con el flan y algún pastel. Una cerveza fría, o un jarro de agua fresca de horchata o jamaica, acompañan estupendamente este platillo, que se ha vuelto típico en Guadalajara y se disfruta siempre como comida o cena.

MARIAGORDA. UN FANTASMA CON SABOR DE MAÍZ

Es el nombre de un fantasma de Jalisco. Se le encuentra en la memoria de Guadalajara, pero también aparece en la Zona Norte, en los Valles y en los Altos de Jalisco. Mariagorda es un postre de maíz de elaboración sencilla. Con pocos ingredientes se logra esta tradicional receta proveniente de las abuelas, aunque está a punto de convertirse en mito, ya que actualmente la gran mayoría de personas menores de 40 años no la conocen. Pero sí está presente en los recetarios de familias de Guadalajara del siglo XIX (Bohem, 1996).

Quienes han degustado el sabor de la Mariagorda encuentran en su consistencia espesa, entre gelatina y budín, el recuerdo de infancia que la hace cada vez más fantasmal, pues aunque la defienden como un dulce típico, no se sabe a bien cómo se prepara. En estas circunstancias está cada vez más en el saco de los olvidos.

La receta es muy sencilla, y aunque tiene sus variantes, rescatamos la confección que la señora Luisa Quevedo de Kebe tenía en su recetario de finales de 1800 en Guadalajara: «Se coce el maíz y así que esté cocido se muele bien, se cuele en un buen cedazo, se pone a cocer con un cuartillo [0.456 litros] de leche, si es más dos cuartillos, 1 libra [16 onzas] de azúcar y 1 cucharada de manteca bien requemada y se le pone anís o canela y hasta que resbale se pone en un traste para probarlo que cuaje bien» (Bohem, 1996: 110).

Hoy, cada vez que hay una verbena, una fiesta popular en algún lugar de Jalisco donde alguien evoca el nombre de la Mariagorda, siempre hay por ahí

un escucha involuntario que voltea a preguntar, dejando pena y pudor, «perdone, ¿dijo Mariagorda, en dónde hay?».

JERICALLA. MISTERIOS Y DEBATES DE UN POSTRE

La combinación tan habitual en el mundo de leche, huevos, azúcar y fuego para la elaboración de populares postres adquirió en Guadalajara rasgos tan distintivos y misterios tan complejos como su nombre, cuya grafía genera apasionadas discusiones. Para unos es jericalla, otros defienden con ahínco que debe escribirse jericaya. La Academia Mexicana de la Lengua y la Real Academia de la Lengua Española aceptan ambas formas. Existen muy pocas referencias al origen de esta palabra. Una de ellas está en el *Diccionario de cocina, el nuevo cocinero de México*, publicado en 1845, que dice: «este nombre, como el de Arequipa, parece recordar el de Jérica, lugar de donde acaso vino esta composición, si no es que aluda al apellido del que la trajo».

Muchos tapatíos afirman también con exaltada pasión que la jericalla es un postre oriundo de Guadalajara. Así parece demostrarlo la popularidad con que se vende y consume en la ciudad y la poca existencia de este postre en otros lugares del país. Sin embargo, hay referencias de que este postre, o al menos versiones similares, existen o existieron en otros lugares.

El *Diccionario Breve de Mexicanismos* de la Academia Mexicana de la Lengua dice: «en Costa Rica y Honduras, chiricaya. Dulce de leche, huevo, vainilla y caramelo. Se parece al flan». Muy similar es la definición que brinda la Real Academia de la Lengua Española: «Honduras y México. Dulce hecho con leche, huevo, vainilla y caramelo».

Ambas instituciones hacen referencia a que hay jericallas en Centroamérica. Resulta curioso también que siendo un postre tan tapatío aparezca en recetarios editados en la Ciudad de México sin hacer referencia alguna a Guadalajara o a Jalisco. Así ocurre en el citado *Diccionario de cocina, el nuevo cocinero de México*, y en el *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, del siglo XVIII. En este recetario escrito en la capital del país aparece la jericalla. La receta del religioso cocinero describe: «para cada taza (taza caldera de leche), seis yemas y azúcar, bátelo bien y se echa en una taza grande y se mete en agua hirviendo tapado con un comal con poca lumbré para que vaya cuajando, hasta que se le mete el popote y sale limpio; se

quita y se arrima al rescoldo para que si le falta, acabe de cuajar» (San Peláyo, 2000: 145).

Ese es el gran misterio: ¿dónde nació la jericalla? ¿Por qué se arraigó en Guadalajara y no en otros lugares del país si hay claras referencias a que se conocía la receta? Lo cierto es que actualmente la jericalla constituye una de las identidades culinarias de Guadalajara; es «la versión jalisciense de la natilla universal que adquiere diversos nombres; es pariente, por tanto, de la *créme brûlée*» (Rosell y Castro, 2003: 102). También es familiar de la leche cuajada, la leche imperial, la leche quemada, algunos pudines, las natillas y el flan.

Dice el *Diccionario de cocina, el nuevo cocinero de México*: «sea lo que fuere de su nombre, lo cierto es que esta preparación de la leche con las yemas de huevo y el azúcar, es sabrosa y saludable, y a no ser porque entre nosotros es conocida generalmente por este nombre, se hubiera clasificado en este diccionario entre las cremas, que es a donde debe corresponder naturalmente. Se hace de muchos modos; pero sólo serán objeto de los artículos siguientes las mejores». Luego las clasifica en común, de almendra, de nuez, con más yemas, otra con yemas batidas, blanca de caldo de pollo, y ofrece la receta de cada una.

La jericalla se distingue por ser un postre más consistente que la natilla o la *créme brûlée*, pero mucho más flojo que el flan. Otra diferencia es que suele ser de un color amarillo mucho más pálido que el que se encuentra en las otras confecciones. Se prepara en moldes refractarios individuales y a diferencia de sus cercanos parientes, la jericalla está cubierta por una especie de película que sin llegar a ser costra es más densa que la preparación que guarda. Esta telilla presenta manchones dorados que adquiere durante su cocción. La receta de jericayas, como prefiere escribirlas María del Refugio Arroyo en su libro *Con el sabor de mi pueblo*, dice que hay que diluir tres cucharaditas de maizena en ocho tazas de leche.

Se hierve con la canela (una raja) y el azúcar (dos tazas) sin dejar de mover para evitar que se pegue; se deja y se le quita la raja de canela. Se quita el cazo del fuego y sigue moviéndose hasta que enfríe. Cuando la leche ya está fría, se agregan las yemas (8) licuadas y coladas y se sigue moviendo hasta que todo se incorpore bien. Se vacía en

moldes refractarios individuales y se ponen a baño María, horneando a fuego bajo (150°C) hasta que cuaje y dore» (Arroyo, 1999: 162).

La receta es tan popular que existen incluso versiones para prepararlas en hornos de microondas.

La jericalla está presente en todo tiempo y lugar de la capital tapatía y otras regiones del estado. Se encuentra lo mismo en algunos de los más sofisticados restaurantes que en las tienditas de la esquina. Es uno de los postres más comunes en los mercados, fondas, expendios de carne en su jugo, loncherías, puestos de jugos y cenadurías; aunque curiosamente casi nunca son preparadas en estos lugares: generalmente son confeccionadas a pequeña escala en microempresas familiares que surten el sabroso antojo a los diversos expendios donde se consumen por miles diariamente. Pero si el origen y la historia de la jericalla es un misterio, su arraigo en el gusto de los tapatíos que la consideran suya no deja la menor duda.

TOSTADAS. EL FRÁGIL Y SABROSO SOPORTE

Son duras. Más bien, se trata de tortillas endurecidas. Casi planas. Pueden o no ser saladas. Su consumo es masivo y son parte de la gastronomía jalisciense. Se trata de un crujiente acompañante de platillos o base en la que se coloca otra comida. Y aunque pareciera que este producto no puede tener variantes, las hay de diversos tipos. Las raspadas son las más grandes y delgadas. Son tortillas que cuando se inflan en el comal, con la mano del metate se les quita el lado más delgado, la cara y se les deja «el lomo», la parte que guardó más masa. Se fríen y seorean al sol para que no se echen a perder. Duran hasta un mes. Las encontramos en tostaderías como las del barrio de Santa Tere.

Pero en la variedad está el gusto. Otro tipo de tostadas son las que, de igual manera, originalmente eran tortillas sólo que no permiten que se inflen en el comal. Después se doran en aceite y también las exponen al sol. Una tercera variedad son las deshidratadas, que son más comerciales y se venden en bolsas y regularmente son saladitas.

A pesar de que los usos de las tostadas son muchos y muy variados, al grado de que existen platillos que sólo permiten el complemento de este producto, como los ceviches (que también puede escribirse cebiche. La Real Aca-

demia de la Lengua Española admite ambas formas) y los mariscos, hay confecciones que sólo se degustan en estas tierras. El chile de uña, en el sur del estado, únicamente se come en tostadas. Pero las más consumidas son las de puerco, que se llaman siempre en diminutivo: orejitas, patitas, carnitas y «cueritos», que es el resultado del cuero del puerco, que se limpia para quitarle los vellos del animal, se pone a cocer hasta que se ablanda. Cuando está «tronador» se enfría y se mezcla con vinagre, con el que se deja reposar dos o tres días. Después, los cueritos están listos para cortarse en pedacitos, colocarles jugo de limón y chile. Se ponen en la tostada y se acompañan con jitomate, cebolla o verdura en vinagre y se comen enseguida. Eso sí, se debe tener cuidado que la preparación sea con vinagre, porque también suelen limpiarlos con ácido, lo cual hace notar que el cuerito es muy blanco.

La forma más simple de presentar estas tostadas es con o sin frijoles calducos, que van embarrados y con col picada, excepto las que son con carnitas. Éstas últimas son una variante de las tortas ahogadas, por lo que se les agrega chile y/o salsa.

A la par de estas tostadas se hallan las de panela. Que pueden o no tener frijoles como base, luego la panela y enseguida la verdura. Suelen bañarse con salsa de jitomate, y enseguida el chile, sea embotellado o al natural. La mayoría de las loncherías y tianguis las ofrecen. En la gastronomía jalisciense las tostadas sustituyen a las tortillas. Así ocurre con comidas como el pozole, por ejemplo. Con una cerveza bien helada, todas estas confecciones son el paraíso del sabor.

LOS TACOS. SU TAXONOMÍA GASTRONÓMICA

Los tacos son el platillo más popular de Jalisco. Se consumen todo el año en hogares, fondas, restaurantes, mercados y en puestos callejeros. Los hay de una variedad tan amplia que rebasa el centenar de presentaciones. En la gran mayoría de las plazas de los pueblos, cerca de las iglesias y en las colonias de las urbes, sobre todo por las noches, son comunes los puestos con sus comales calientes, sea por el fuego o por el vapor, con tablas para picar la carne y las salsas a un lado.

Aunque la mayoría son similares, el sazón, el estilo, las salsas, el toque especial, puede variar según el puesto. Los tacos desafían a la imaginación.

Por ejemplo, si se desea saborearlos luego de que los bañaron con vino tinto, la taquería Carlos es la única opción. Ubicada en la avenida Federalismo y Coahuila, por las noches ofrece medias y órdenes completas de tacos de lengua, ubre, adobada y chorizo. O bien, si se desean tacos de molleja, que no son muy comunes en Guadalajara, se pueden consumir en la avenida Ávila Camacho y la calle Chiapas. Es una esquina, en la que desde hace más de 40 años el puesto de don Ramón los vende en tortilla o en plato, bañados en salsa de jitomate y cebolla picada. Una delicia.

También, los puestos son conocidos no solamente por su sazón sino por el estilo personal del servicio con que se ofrecen. Es el caso de los tacos de birria de res de El Bailarín, conocido así porque el dueño los preparaba con tanta prisa que parecía que bailaba. Por las mañanas se le puede localizar en la calle Herrera y Cairo, cerca de la avenida 16 de Septiembre. Si las carnitas son el atractivo, nada como visitar el puesto de El Urge, donde si «urge» o se trae prisa, lo atienden con los sabrosos tacos de carne de puerco. Desde carnaza hasta tripita de cerdo, se ofrecen durante el día en la esquina de las avenidas López de Legaspi y Cruz del Sur.

Las taquerías y puestos de otros platillos suelen reunirse en zonas. Por ejemplo, la esquina de la avenida Chapultepec y la calle Mexicaltzingo, en Guadalajara, es la esquina de los tacos. Además de los dos lugares en que se ofrecen, especialmente por la noche, en otros venden hot-dogs, hamburguesas y biónicos. Este sitio es de los favoritos de los noctámbulos que buscan buenos tacos.

La mayoría de las taquerías empiezan a funcionar a partir de las 19:00 horas. En algunos casos llegan a trabajar hasta las cuatro o cinco de la mañana. Entre muchas otras con horario nocturno, está el puesto de Sergio, en la esquina de las avenidas Colón e Isla Raza, al sur de Guadalajara. Una de sus salsas, aptas para quienes saborean lo picoso, está hecha a base de chile habanero. Unas cuantas gotitas y el taco está que arde.

Los puestos pululan por todos lados. Así, en la colonia Lomas de Polanco, justo en la calle 28 y la calle 7, desde hace decenios funciona un puesto de tacos muy popular. Además de los clásicos de adobada, cabeza, lengua, chorizo y demás, ofrece quesadillas a base de dos tortillas pequeñas, a las que se les colocan encima frijoles y, si se desea, también carne.

Para el gourmet callejero los tacos se pueden clasificar por el recipiente en que se preparan o venden. De esta manera existen los tacos de olla, de cazuela, de cubeta, de canasta, de vaporera. Cada uno puede estar envuelto en hojas de aluminio, papel encerado, en plásticos o en servilletas.

De igual manera, otra taxonomía de los tacos se puede hacer mediante el tipo de tortilla. Porque sin la tortilla el taco no existiría como tal. Esos círculos de masa cocida pueden ser de harina de maíz o de harina de trigo. Los primeros regularmente son pequeños, aunque también pueden ser grandes. En el caso de los de trigo, por lo general son tortillas de mayor tamaño que permite doblarlas o enrollarlas con más vueltas y convertirlas en las llamadas burritas, en las sincronizadas, o en las gringas, que contienen bistec en trozos o carne al pastor.

El sabor de los tacos puede variar y, por ende, se les puede clasificar según el combustible que se utilice para cocer las tortillas o los ingredientes. De esta forma, existen los tacos de carne que es asada al carbón, en parrilla que usa gas, o cocida en aceite de cártamo o de maíz, o con manteca hirviendo. Los tacos más comunes son los de bistec y al pastor. Son muy pocos los puestos que ofrecen los segundos con un pequeño corte de piña tatemada, al igual que en la Ciudad de México, lo cual le proporciona a cada taco un sabor agrio o dulce especial.

Además de los puestos fijos, existen otros que se colocan solamente por las noches en las cocheras de las casas o afuera en la banqueta. Ahí abundan los tacos fritos, que suelen ser rellenos con rajas con queso, papas cocidas, requesón, frijoles, picadillo, entre otros ingredientes, sin olvidarnos de las populares flautas, hechas en una tortilla especial y de mayor tamaño y que regularmente se rellenan con carne.

Otra clasificación podría hacerse de acuerdo con la carne del animal que se trate: de res, de pollo y de puerco. Casi cualquiera de sus partes se consume. De las reses se come la cabeza, la lengua, los ojos, el labio, los sesos, entre otras, que se cuecen al vapor para luego rellenar los tacos. Del cerdo, bien lavado se consume su intestino delgado, que se conocen como tacos de tripititas, o su lomo que después, con especias, se convierte en chorizo. De los pollos, la pechuga y la pierna, desmenuzadas, se transforman en tacos. Hay hasta tacos raros, elaborados con la carne del cuerno de la res.

Pero no son los únicos, en los últimos años han proliferado los tacos de pescado y camarón empanizados, a los que se les añaden diferentes aderezos, además de cebolla bañada en jugo de limón, col, jitomate y cebolla picada. Un ejemplo son los que durante la mañana y hasta mediodía se ofrecen en las avenidas Constituyentes y Colón, o en avenida Tepeyac y Labná, con el único inconveniente de permanecer de pie mientras se degusta estos ricos tacos.

Los que no han tenido mucha aceptación son los tacos de soya o de gluten de trigo, a pesar de ser nutritivos, pero si están bien preparados son sumamente deliciosos. De pronto aparecen en algunos mercados, sin que duren mucho tiempo.

Las salsas son un ingrediente *sine qua non* para los tacos. Un buen taco requiere una buena salsa, que puede o no ser picante, aunque para la mayoría esto es necesario. Se cuentan por decenas los tipos de salsas y sus combinaciones. Las hay con aguacate, chile de árbol, tomates verdes, jitomates, chile guajillo, chile chipotle, chile pasilla, por mencionar algunos.

Las recetas de las salsas varían. Algunas son secretas. Se les agrega ajo molido y sal, y la menor de las veces orégano o pimienta. Encima se les coloca cebolla y cilantro picados. En general se preparan con un poco de agua en licuadora o en molcajete, lo cual les confiere un sabor distinto. De la vista nace el amor: las más llamativas, sin duda, son las que se ofrecen en molcajete.

Las taquerías pueden ofrecer a sus clientes otros ingredientes para que saboreen este excelso platillo. La lista incluye cebollas asadas en la plancha o cocidas en aceite, rábanos y frijoles de la olla, que pueden convertir el taco en un cúmulo de diferentes sabores. Se acompañan con refrescos o agua fresca.

Un derivado de los tacos son las quesadillas, bastante consumidas en Jalisco y pueden ser fritas o al comal, con ingredientes como la flor de calabaza, queso solo o con una ramita de epazote, de champiñones guisados con ajo, cebolla y jitomate, de rajas con crema o con carne, y aunque no suelen ser muy socorridas en el estado, se pueden hallar de huitlacoche.

Los tacos de guisado, en olla, son también muy populares en puestos móviles empujados por bicicletas o puestos con ruedas jalados por vehículos. Los hay de hígado, huevo en salsa, nopales, frijoles, mole verde, mole rojo, de lengua guisada en salsa verde, de chicharrón duro o guisado en salsa, de carnitas. Sin duda, el taco es cultura.

LOS TAMALES. ANTIGUO Y MODERNO CULTO AL MAÍZ

Jalisco tiene vocación tamalera. No podía ser de otra manera si es también cuna de los abuelos del maíz desde tiempos prehispánicos. La variedad de tamales que se preparan es tan amplia que rebasa la treintena de presentaciones, para todos los gustos. La técnica culinaria es similar: se utiliza masa de maíz, a la que se le añade en el centro un ingrediente, se envuelve en la hoja de maíz y se cuece al vapor. Los tradicionales se preparan con manteca de cerdo.

Los hay de elote, que pueden ser salados o de dulce; de rajas con queso, a los que se coloca panela en medio; de pollo, con salsa roja o verde; de verduras, como zanahoria, calabacita rayada, chayote y chícharos; colados, que usan el jugo del elote colado, con leche y canela; los de mole rojo o negro, con carne de pollo o cerdo; los verdes, con carne de pollo o cerdo. También son dulces: de piña; los que son rositas por el colorante que se les agrega; los de elote, que tienen como base los granos molidos pero sin nada en su interior. Los hay salados de acelga, que en lugar de hoja maíz se envuelven en esta verdura y se comen completos; los de elote, que son dulces y a los que se puede añadir crema y queso.

Pero como México es tierra de tamales y Jalisco es aficionado a sus sabores, se pueden encontrar los tamales de Oaxaca, preparados con hoja de vástago, por lo regular más anchos, largos y delgados, preparados con mole negro y carne de pollo o puerco. Otros tamales son los de ceniza, que si bien provienen de entidades como San Luis Potosí y Michoacán, se preparan aquí con frijoles colorados. Las corundas, que abundan en Michoacán, contienen leche, queso, manteca, masa, una pizca de tequesquite, cáscaras de tomate, sal y se envuelven de manera triangular. También existen los tamales de nopal: se bate la masa con todo y los cuadritos cocidos de la penca; ya que está en su punto, se prepara como cualquier tamal. Los tamales se prestan a la creatividad culinaria. Por ejemplo, se preparan tamales almendrados, de chicharrón prensado con salsa guajillo, de piña con nuez, los dulces tamales de cuajada o nata, de picadillo, de champiñones, de frijoles.

En el municipio maicero de la entidad, Zapopan, se organiza anualmente la Feria del Elote y el Simposium Estatal del Maíz. Su sede es el Valle de Tesistán, famoso por ser una región maicera, pero que en los últimos años a

cedido miles de hectáreas para construir fraccionamientos y asentamientos irregulares.

Guadalajara da fe del gusto culinario por los tamales. Desde los ingresos a la ciudad están ubicados puestos con este platillo y con elotes, por ejemplo, en la carretera a Nogales, en la Venta del Astillero. Igual ocurre en la carretera de Acatlán de Juárez a Guadalajara, donde se hallan los Tamales a la Mexicana, los Tamales de Elote o los Tamales La Candelaria; en la carretera a Chapala se repite la escena. Ya dentro de la ciudad y por las tardes se venden tamales en el Mercado Corona y en la calle Morelos, casi esquina con González Ortega, en pleno centro histórico. A pesar de que el enorme crecimiento de la urbe destruye sus cultivos, el maíz no cede. Ni el abolengo de los tamales. Sigue presente en la comida de los jaliscienses.

SALSAS Y CHILES. INFALTABLES COMPAÑEROS

En Jalisco, se corona el gusto que da identidad a la gastronomía mexicana con el sabor del chile. Por eso las salsas y los chiles están hermanados por este picor en todo el estado. Una salsa puede convertirse en chile si eleva el grado de su severidad, por eso aunque a las salsas se le conceda un carácter suave, hasta dulzón e inocente, los extraños a estas tierras mexicanas, siempre dudarán del parámetro local «está poquito enchilosa» o de plano «no enchila».

El gusto por este sabor se demuestra, si es que se le quiere encontrar alguna evidencia cuantitativa en dos ejemplos. En una selección de recetas que reflejan la gastronomía de Jalisco (Rosell y Castro, 2003) el chile está presente en 51% de las confecciones, no como especia, sino como parte de los ingredientes principales. Y si se echa un vistazo a las zonas de Jalisco, este porcentaje se eleva hasta 75%, como en el caso de la Zona Norte (Castro, 2005), donde la fuerte presencia indígena puede ser un factor del sabor acuñado en el seno de las culturas americanas. Pero estas evidencias numéricas quedan de lado al ver la cara de asombro que pone algún extranjero cuando ve algún niño comiendo gustosamente alguna golosina con chile, que le da la mayoría de edad al soportar esta «tortura».

La salsa y el chile no sólo son un aderezo para la comida. No en Jalisco especialmente, tierra de fronteras culinarias entre las culturas hidráulicas y

las de caza-recolección en tiempos prehispánicos. Aquí la salsa y el chile son conservador de alimentos; disparador del apetito; platillo principal sin carne, pero con leguminosas o con renuevos de árboles; es motor para emprender y sostener largas caminatas en las rutas con poca agua.

En las zonas de tradición indígena, de la que está salpicada todo el estado de Jalisco, especialmente el norte o el sur, el gusto por el sabor enchilado nos renueva la valoración a las tierras que dan lugar a los chiles silvestres y a sus acompañantes para preparar platillos con tal fuerza que son ahora símbolos de identidad regional. Así, el carácter distintivo de un chile o una salsa se lo da otro producto, que comúnmente es de origen americano y en algunos casos hasta local. El jitomate, el tomate, el tomatillo, las ciruelas, el maguey, el guaje, el huachal, los renuevos del árbol de temachaca, la ciruela, el mango... son algunos de los co-protagonistas de los chiles de Jalisco.

El chile de ñaña del sur de Jalisco, especialmente de Zapotlán; el de árbol (cuya presentación más común es en polvo), que está presente en todo el estado, particularmente el proveniente de Yahualica; el de «hacer», que es el chile preparado en casas de la Zona Norte, específicamente en Colotlán; la salsa dulce, la salsa de las tortas ahogadas, la de los lonches bañados, de Guadalajara, son de los chiles y salsas caseras, los más tradicionales y sin los cuales no hay platillos.

Cada región, cada poblado tiene sus propias elaboraciones. Casi todas con la misma base: chile, vinagre y especias. Pero es la diversidad de chiles, las proporciones de los ingredientes, el tipo de vinagre, la espesura de la salsa, lo que multiplica el abanico de opciones que felizmente otorgan variedades tan distintas y sabrosas como las salsas picantes que se elaboran con los chilpetes de Tomatlán o los chiles de árbol de Yahualica. Así, abundan los micronegocios familiares que embotellan las recetas familiares convertidas en salsas, y hay también algunas grandes empresas que elaboran miles de botellas, muchas de ellas para exportar.

Todas las casas de Jalisco tendrán en su despensa una salsa embotellada o un chilito hecho románticamente en el molcajete, en el estilo pragmático de la licuadora o con la técnica del martajado. Tampoco faltarán los chiles verdes crudos que no necesitan más que una mordida para condimentar el alimento o los chiles de árbol que pasados por la flama elevan el sabor de

platos como el jocoque. El chile o la salsita bien elegidos y en la cantidad precisa exaltan el sabor de botanas, comidas y hasta de postres.

LAS BEBIDAS EMBLEMÁTICAS DE JALISCO

Jalisco tiene abundancia de bebidas, con alcohol y sin alcohol, con frutas y sin frutas, con leche y sin leche, con maíz y sin maíz, de magueyes y de palmas, dulces o ácidas, a las que se agrega o no gas, que refrescan o mejoran la digestión. Hay para todos los gustos. Entre las bebidas representativas que no pueden faltar están los ponches de granada y de frutas, el rompopo, jugos como el de lima, refrescos, aguas frescas, chocomiles, cerveza de raíz, licuados de frutas, atoles de lo más diverso, licores de frutas, aguamiel, pulque, raicilla, mezcal y lechuguilla, agua de coco y pollas. Todas en conjunto muestran cómo los jaliscienses disponen de muchas alternativas para refrescarse.

Jugo de lima. El amargo dulzor

Quién sabe por qué razón misteriosa la lima que trajeron los frailes españoles durante la conquista no se extendió por todo el territorio nacional como lo hicieron otros cítricos y, en cambio, se arraigó con fuerza en Jalisco, donde su jugo se convirtió en parte de los más tradicionales desayunos.

La lima es originaria de la India y constituye, para quienes vienen de otras tierras, un misterio difícil de explicar. No es naranja, tampoco un limón grandote y menos ácido como piensan algunas personas cuando ven por primera vez la verde brillantez de una lima con su característica «chichita».

Tampoco es fácil describir su sabor. Sólo se puede decir que la lima, cuyo nombre científico es *Citrus Limonia Osbeck*, tiene un dulce amargor que no se encuentra en sus cítricos parientes; el limón y la naranja; la toronja y la mandarina. Es distinta, muy distinta: más pequeñas que las naranjas y más grandes que los limones, más amarga que la mandarina y mucho más dulce que el limón. Suelen ser menos jugosas y resulta más difícil separar sus gajos.

La lima posee uno de esos sabores tan especiales y tan celosos que no requiere mezclas ni compañía: jugo de lima, agua de lima o lima en gajos. Con trabajos se encuentra en dulce: la lima cubierta. No existen refrescos, ni caramelos, mucho menos salsas. Sólo su sabor espléndido en ese minúsculo amargor que resalta toda su dulzura, sobre todo si se acompaña con unos tronadores

y picosos chilaquiles. La escritora Carmen Villoro (2002: 10) dice a propósito de esta bebida:

La lima es la hermana menor de la naranja. Su mayor cualidad, la discreción: ni demasiado dulce, ni demasiado ácida, ni demasiado amarga, seduce por la suave combinación de estos sabores. Descubrí el jugo de lima en Guadalajara y enseguida lo emparenté con la luz muy amarilla de esta ciudad, y con el verde fresco de sus jardines y camellones. Beber un jugo de lima en la mañana permite caminar con el alma descalza el resto del día. Cuando supe que es el primer fruto que los niños prueban en estas tierras, entendí por qué en Guadalajara florecen tantos poetas: seres amamantados con luz matinal por estas frutas cándidas que ofrecen sin pudor sus cuerpecitos de niña púber.

Es una bebida característica en los desayunos jaliscienses y si hay posibilidad de escoger, muchos comensales preferirán el jugo de lima, menos ácido que el de toronja, más ligero que el de naranja. Disuelto en agua con azúcar es una de las bebidas más frescas y sabrosas para acompañar la comida o apagar la sed del mediodía. Está presente en todos los expendios de jugos en fondas y mercados. También en las refresquerías de los pasajes subterráneos de Guadalajara, en donde los buscan con especial ánimo quienes siendo de fuera alguna vez lo probaron y vuelven a la ciudad.

«Los turistas nacionales lo buscan mucho», afirma Rubén Mosqueda, propietario de una de las refresquerías más antiguas de la ciudad y añade: «es además muy bueno para la salud de todas las personas. Especialmente para los niños y las personas mayores. Las fortalece, es casi como un suero». Se ofrece también a quienes padecen del estómago y algunas personas se quitan las lagañas con algunas gotas de este jugo. Suele también ser parte del menú para los enfermos en los hospitales.

Son famosas las huertas de lima en Atotonilco y también las precauciones que hay que tomar para disfrutar de esta delicia verdeamarilla, pues si al pelarla no se tiene cuidado, se corre el riesgo de que el zumo que suelta la cáscara impregne la piel, dejando su marca en forma de mancha indeleble por varias semanas. Es también uno de los jugos más delicados, pues es propenso a amargarse pronto. El remedio más popular para evitar esta tragedia es aña-

dir un pequeño trozo de la cáscara al jugo. La lima encierra en su brillante y peligrosa cáscara el misterio de su historia y de su sabor, pero brinda a diario, generosa, su amargo dulzor.

El pajarete. Despertar con una bomba

Esta bebida es propia de la Sierra de Jalisco. Donde hay ganado vacuno y se asoma algún curioso extraño a estas tierras, ahí se hace presente el pajarete como broma de primer ingreso a los sabores cotidianos de la sierra. El ritual inicia temprano en ayunas, para ir al establo o bien a pleno campo, escoger la vaca que produzca más leche, amarrarle la cola para que no latiguee durante la ordeña, limpiarle las ubres y presionarlas para extraer la leche, que como chisguete cae directa a la boca o bien en el vaso o jarro que contiene alcohol de caña de 96 grados, chocolate en polvo y azúcar. El «iniciado» ingiere la leche bronca, sin pasteurizar, todavía caliente y espumosa, combinada con los otros ingredientes que darán más calor.

Un pajarete puede marear fácilmente por lo pesado de la leche y el jalonazo del alcohol. Tres vasos bien servidos embriagan a la mayoría de los bebedores. Pero también uno es suficiente para ahorrarse el desayuno. Si el estómago no está acostumbrado a esta leche, es posible que provoquen una diarrea marca diablo. El pajarete alcanza niveles de temor cuando además de la bebida los oriundos hacen más pesada la broma y menean la cabeza del degustador para que «asiente» la bebida.

Para un veterano de los «pajaretes», el día comienza con el pie derecho luego de saborear ese batido espumoso de aguardiente, leche y chocolate. Si quiere un pajarete menos tradicional, se le añade tequila en lugar de alcohol de caña, y se le agrega licor de café o chocomil. Pero nada como el original. Los pajaretes ponen a temblar al más templado. No cualquiera prueba una bomba.

El tequila. Inicio de la buena comida

Símbolo internacional de Jalisco y de México, el tequila es un producto que se antoja por sí solo, pero que también puede integrarse a la cultura culinaria como un especial ingrediente. Agregarlo a cualquier platillo es dotarlo de un toque especial de sabor y aroma. Trascender de las copas o los «caballitos» tequileros, para alcanzar los estómagos y paladares finos.

Hay para todos los gustos: tequila joven, blanco, reposado o añejo, de preferencia cien por ciento de agave para tener garantía de su mejor calidad. Con él se sazonan deliciosas carnes de res: se maceran con sal de ajo, tequila y un poco de limón o naranja; después se pasan al asador, que siempre será mejor si es con carbón. También condimenta al pavo relleno; en lugar de vino blanco se utiliza tequila, que se inyecta en el animal antes de meterlo al horno. Pero el tequila también sabe llevarse bien con los productos del mar. Los camarones al tequila se logran agregando esta bebida al agua en que se cuecen los mariscos. El tequila ha demostrado que es excelente ingrediente en la repostería, pues se pueden obtener pasteles no sólo envinados sino entequilados. Se preparan también gelatinas y los dulces llamados «borrachitos» pueden tener tequila, entre otras bebidas alcohólicas. Como acompañante, un buen tequila es inicio de la buena comida de platillos jaliscienses como la birria, las enchiladas, el chamorro o el filete de pescado, por decir casi nada de la riqueza culinaria bien llevada con esta bebida.

La sangrita. Afrutado acompañante

Ésta es una bebida de manufactura netamente jalisciense. Nació en la ciénega de Chapala, en el restaurante del señor Edmundo Sánchez, que ofrecía un tequila elaborado rudimentariamente. Era la señora de Sánchez quien preparaba rodajas de naranja con sal y chile en polvo para disminuir el olor penetrante del tequila. Pero esta combinación logró tal éxito que se convirtió en una bebida realizada con el jugo de granadas amargas y jugo de naranjas, sal y chile en polvo. Actualmente la sangrita, como se le conoce a esta combinación, es muy conocida por la buena compañía que resulta para el tequila. Para elaborarla se utiliza la granadina como sustituto de las granadas, el jugo de naranjas y limones, salsa picante y sal. Suele servirse fría. Aunque la creación oficial de esta bebida pertenece a la señora de Sánchez, la inspiración puede deberse al gusto popular por el «juguito» que queda después de terminar la botana aderezada con limón, chile y sal, muy apetecida por los niños, que sin poder disfrutar del tequila, saborean y compiten por robarse el caldillo de tal combinación.

El tepache. El alcohol de piña

Tepache no sólo es un municipio de Sonora. Tampoco es sólo una palabra que proviene del opata *Tepatzí*, que significa «lugar de mujeres bellas». Es que eso es también una bebida refrescante, dulce, sabrosa, que se prepara principalmente de la piña fermentada con piloncillo o azúcar morena, un poco de canela y clavos de olor. Es una bebida de gran tradición en todo el estado, principalmente en la zona metropolitana. Se puede comprar en numerosos puestos callejeros, fondas, tianguis como el de Lomas de Polanco, o mercados como el Corona y el San Juan de Dios. O en taquerías como Mi Pueblo, que en plena calzada Independencia, desde hace más de 40 años cerca de la calle Prisciliano Sánchez, muestra a los sedientos peatones enormes barriles de madera que contienen el fresco tepache.

Piñas maduras, sin tallo, cortadas en trozos con todo y cáscara, se colocan en recipientes grandes con agua y se dejan reposar de dos a seis días. Son numerosas las formas de prepararlo: una es agregarle cerveza oscura y nuevamente permitir que repose. Se sirve con hielos, para que la garganta saboree y el cuerpo se refresque.

Tejuino. Fresco y con nieve

En carritos que cargan barricas o enormes ollas, en taquerías o tiendas, el tejuino se vende al por mayor. Se prepara a base de maíz fermentado. Una vez listo se añade nieve y jugo de limón y sal. Apto para refrescar el cuerpo, sobre todo en las temporadas de calor, el tejuino empieza a consumirse más. Similar a un atole amarillento un poco espeso, niños y adultos buscan el tejuino. Para servirlo, lo más común es que los vendedores viertan la bebida, le añadan los ingredientes extra y lo pasen una y otra vez del vaso al cucharón con el que lo sacaron. Así lo revuelven enseguida para colocarle en un costado del vaso la nieve de limón.

Tuba. Del corazón de la palma

Por las calles de los tianguis, los «tuberos» caminan sin prisa en busca de sedientos del agua dulce extraída de la savia de la palma de coco: la tuba. Propia para soportar el calor, se obtiene precisamente con un bule similar a un carrizo llamado tuba, que tiene el centro ancho, donde colocan el líquido al

extraerlo quienes se arriesgan a trepar las palmas de coco. Regularmente la ofrecen hombres comúnmente ataviados con ropas claras y sueltas para lidiar con el calor, que conocen bien. Cargan en hombros un travesaño en cuyos extremos penden dos grandes bules contenedores de esta bebida. La venden natural o preparada, ya que al servirla se le añade nuez y cacahuete en finos pedazos o granada.

La tuba se vende en las calles o en los principales mercados sobre ruedas de Guadalajara. En Tlaquepaque se instalan tuberos afuera del tianguis del automóvil, en la calle García de la Cadena. Esta bebida es la prueba de que los gustos traspasan las divisiones políticas de los estados, pues siendo una bebida de Colima llega al gusto de los jaliscienses, que cuando la encuentran siempre festejan su sabor.



EL CALENDARIO

Las *temporadas* tienen en la cultura popular una atención y una memoria que se recrea en los platillos. Así se distinguen tiempos de grandes ciclos y también tiempos pequeños de la alimentación. Por eso la botana, que tiene lugar como tiempo primero en cualquier ingesta durante el día, es considerada como un «tiempo» de la comida. Pero además están los «tiempos» de secas, la cuaresma, las aguas, la cosecha (elotada) y las posadas. Aquí una muestra, algunas estampas de la forma en la que los jaliscienses damos sentido a la comida y al modo en que la disfrutamos.

LAS SECAS. LA COSECHA DEL SOL

Cuando se ausentan las aguas y se asienta el año, llegan las secas. Es el periodo más largo, dura ocho meses y tiene dos etapas; la primera es el invierno, que también deshidrata. En esta temporada, los paisajes de Jalisco se vuelven al reposo. Crecen los pastizales dorados, aparecen las mandarinas, las cañas, las sandías, los tejocotes, las granadas, los cacahuates, el piñón, la jícama... El invierno es una piñata repleta de frutas. Es tiempo de aves migratorias a los lagos de Jalisco, por lo que no es raro encontrar recetas para cocinar patos y otras especies silvestres que comienzan a confeccionarse desde la caza.

Se atrapa o se acecha con la practicidad de las armas de fuego, acompañadas de lámparas y también con el cuidado y el ingenio del rito prehispánico a través de trampas. Jabalí, armadillo, serpiente, conejo, tejón y venado son algunas de las presas favoritas que se buscan en casi todo el estado. Por eso el tiempo de estiaje no es, en ningún momento, época de escasez.

Pero las secas realmente aparecen en la mente de los jaliscienses a partir de marzo, cuando además de la falta de lluvia, han pasado los fríos, las heladas y llega el calor que cada vez se siente con más intensidad. En las soleadas aceras de Jalisco, las secas siembran la sed en los transeúntes que buscarán el consuelo en las bebidas rehidratantes como el tejuino y el tepache, o en las botanas como el pico de gallo con naranja y jícama, limón y chile. Y en el campo, este sol empuja a flores y renuevos dormidos durante el invierno. Algunos de ellos serán comida para la satisfacción y antojo de los jaliscienses.

Por eso, en abril, los ecosistemas de Jalisco tienen un momento de gran producción que acompaña al rito culinario de la cuaresma, tiempo de ayuno y de tentaciones. En la misericordia de los paisajes se cosecha poca carne, pero Jalisco se convierte en un mosaico de posibilidades para degustar jugosos manjares. Se entiende la actividad nómada de las culturas chichimecas. Hay que desplazarse a la Zona Norte para comer corazones de nopal, tomatillos, tunas, mezquites, pingüica o manzanilla, semillas de acualaistas (calabaza silvestre); o a la barranca si se quiere saborear ciruelas o mangos, guajes o renuevos del árbol de temachaca; bonetes en la costa... y en las secas de invierno a visitar los lagos para «atrapar» aves.

Aunada a esta reminiscencia prehispánica esta época es también una época de fiestas de raíz indígena donde se comparte las reservas de comida con generosidad. En el sur y en el norte de nuestro estado hay fiestas en los pueblos indígenas que encuentran en este tiempo una ocasión para practicar la misericordia y la solidaridad a través de los alimentos.

Pero hay delicias que llegan a las calles de Jalisco provenientes de la cuenca de Sayula. Aparecen las pitayas, fruta delicada de manejo cuidadoso, casi cariñoso. Se le arrulla o se le vende a pie en una canasta casi cuna de alfalfa, de tepehuaje o de hojas de fresno. En plena primavera, en las secas, una voz se pierde en el soleado silencio del mediodía, como Pedro Páramo, como alma en pena en busca de la acera con sombrita y del antojadizo comensal que comprará unas cuantas porque son tan preciadas como encarecidas.

Por todo ello, en las secas de Jalisco hay paisajes con poca agua y muchas flores. Aunado a eso, una cultura popular que tiene elementos para gustar del antojo con arraigo, pero que con frecuencia son ignorados. Se pierde

con ello la temporalidad para valorar la generosidad de sus ecosistemas y practicar la misericordia para con sus semejantes.

CUARESMA. EL SABOR DE LA AUSTERIDAD

La austeridad de los ingredientes contrasta con la intensidad de los sabores en los platillos que se elaboran especialmente para la cuaresma y la semana santa. Y es que la abstinencia en el consumo de carne y la moderación en la succulencia de los alimentos no impidieron que se desarrollara el gusto por preparar platillos tan sencillos como sabrosos, que lejos de ser penitencia constituyen una fiesta.

Si los preceptos religiosos son claros en exigir sobriedad en cuanto a los ingredientes nada dicen en torno a la sapiencia y la sabiduría popular que se las ha ingeniado para comer muy rico, aunque sea cuaresma. Y no se trata de quienes en cuestión de succulencia salen ganando al cambiar el jugoso bistec por una docena de camarones gigantes o una hermosa langosta, sino de la comida popular que siendo sencilla en esa época logra exaltar los sabores de los más humildes ingredientes.

Qué ingredientes más simples que un chile, un huevo y un trozo de queso. Y, sin embargo, los chilles rellenos son una delicia si las manos que los preparan lo hicieron con el esmero que implica asar en el fuego directo el chile poblano, cuidando de que no se queme porque se amarga para introducirlos inmediatamente en una bolsa de plástico, envuelta a su vez en una servilleta de tela casi siempre bordada con punto de cruz, para que suden. Con paciencia cuaresmal hay que quitarles la piel que con ese procedimiento se ha comenzado a desprender. Otras personas prefieren pasarlos por aceite muy caliente para quitarles el pellejo. Después, con sumo cuidado, hay que abrirlos. No tanto como para que se despanzurre al rellenarlos, pero lo suficiente para extraer las venas y las semillas sin romperlo. Hay quienes después los ponen a remojar en agua con sal y vinagre para quitarles lo «pico»». Se rellenan luego con un trozo de queso adobera y se cierran, si es necesario, con un palillo.

Viene después otro proceso aparentemente fácil, pero que para el cocinero inexperto puede resultar frustrante: batir el huevo a punto de turrón para capear los chiles. Algunas mujeres aseguran que si la cocinera tiene la mirada dura, más le vale que mire hacia otro lado porque si clava la mirada en el

huevo éste nunca se levantará. Finalmente y con mucha paciencia, después de revolcarlos en un poco de harina y pasarlos por el esponjado huevo, se fríe de uno por uno para cuidar que no se desparrame la cubierta. Se sirven en un caldillo caliente que se prepara friendo un poco de harina y aros de cebolla a los que se les añade jitomate molido y especias.

Las tortas de camarón se preparan en muchos lugares del país durante todo el año, pero especialmente en esta época. Esta confección sigue el mismo principio del gran sabor logrado con austeridad. Con huevo batido, bien esponjado, y polvo de camarón seco, se elaboran pequeñas tortitas que se fríen y se añaden a un caldillo que puede ser muy variado, desde el pepián hasta el mole. En la Zona Norte del estado adicionan al huevo la harina del maíz cocido y seco, llamado huachal. Con él se gana consistencia y sabor que mejora la torta y le resta un poco del exceso de sal proveniente de los camarones.

Lágrimas de la virgen

La austera celebración de la cuaresma toca también a las bebidas bajo el mismo principio de humildad en las preparaciones, como las aguas frescas de limón con chía, arrayán, horchata o jamaica, que se preparan comúnmente, pero que adquieren un toque especial cuando se ofrecen a los transeúntes y vecinos en los altares de dolores con que se marca el inicio de la semana mayor. Los altares, también conocidos como incendios por la cantidad de velas que se instalan en ellos, son cada vez menos comunes en la capital de Jalisco.

Pero no siempre fue así. Rafael Álvarez Díaz (www.mexicodesconocido.com.mx, 2002) afirma que llegaron a ser tan populares en la Guadalajara del siglo XVIII que eran motivo incluso de baile y alguna borrachera, por lo que las autoridades eclesiales tuvieron que prohibirlos. Primero fue el obispo Francisco Buenaventura:

A pesar de esta prohibición la desobediencia popular se impone. Se vuelven a instalar altares en las calles, se toca música impropia (no litúrgica) y lo mismo. ¡El jolgorio no termina! Don Juan Ruiz de Cabañas y Crespo, obispo de Guadalajara, emite nuevamente otro prohibitivo y enérgico documento pastoral, el 21 de abril de 1793, obteniendo la misma respuesta del pueblo: su afirmación en la celebración del Altar de Dolores en los lugares privados y públicos, manteniendo su connotación social (Álvarez, 2002).

Con los años la tradición fortaleció su sentido religioso. En el calendario litúrgico la celebración de la Virgen de los Dolores cambió de fecha y en la costumbre popular se diluye. Pese a todo, los altares aún se pueden encontrar en algunas casas de los barrios más tradicionales de Guadalajara. Las familias los instalan en las cocheras y zaguanes. Incluso en algunas banquetas. Cerca se pueda ofrecer a quienes pasan por ahí o van a visitar el altar las «lágrimas de la virgen» en forma de frías aguas frescas que alivian el calor de la primavera.

Hay una constante en este tema, la amargura y el sufrimiento. Es por esto que cuando los visitantes a los altares del barrio se acercaban a la ventana y como favor pedían ¡lágrimas de la Virgen! mágicamente al recibirlas en jarras se transformaban en fresca agua de chía (recuerdo de nuestro pasado prehispánico), de limón, jamaica u horchata» (Álvarez, 2002).

Presididos por una imagen de la Virgen de los Dolores, los colores morados del duelo litúrgico predominan en las telas y papel que cubren el altar en el que se colocan velas, naranjas agrias y semillas germinadas. Álvarez Díaz explica:

Unos días antes se ponían a germinar varias clases de semillas en pequeños botes y en un lugar oscuro para que el viernes, al ponerlas en el altar, adquirieran lentamente su verdor. La amargura simbolizada en las naranjas y en el agua de limón, la pureza en la de horchata y la sangre de la pasión en la de jamaica, daban al altar un toque alegre a pesar de todo (Álvarez, 2002).

Dulce mortificación

La contradicción entre la mortificación del cuerpo y el deleite en la comida, de la tentación y el recogimiento, de la penitencia y el pecado, tiene también su parte dulce con las empanadas. El jueves santo se acostumbra la visita a los siete templos. Y en los atrios, no sólo de siete, sino de todos los templos, están puntuales los vendedores de empanadas dulces. Las hay de crema, de fresa, de piña, de cajeta de membrillo, de camote. Algunas, como las dos primeras, se cubren con azúcar, a diferencia de las de piña, que se suelen barni-

zar con huevo. Justo en un día de oficios solemnes y recogimiento se presenta repetida la dulce tentación que casi siempre triunfa al saborear por lo menos una empanada. Otros, con el espíritu mexicano por delante, afirman que si en los velorios se come hasta mole, por qué no en estos días silenciosos se pueden disfrutar dos o tres de estas envueltas delicias.

Las capirotadas son casi el único platillo que se prepara de forma exclusiva en la cuaresma. Dice doña Aurora Rosales que es porque sólo en esa época del año el sol «pega como se debe» para secar correctamente el pan que se asolea en patios y azoteas. Recetas de capirotada hay tantas como personas la preparan. Todas ellas dicen que la suya es la mejor y la tradicional.

Austera, como marcan los preceptos, los ingredientes base son los mismos. Azúcar o piloncillo, un poco de leche y rebanadas de pan duro que se colocan en capas en una cazuela de barro, como hacen los ortodoxos, o en un refractario hasta formar una especie de suflé que se hornea. De ahí en más todo es el gusto y el toque personal. Algunos prefieren el picón dulce sobre el birote salado. En unas recetas se ponen pasas. Incluso hay quien añade cebolla y jitomate. Con el sábado de gloria y el domingo de resurrección terminan las restricciones y el pretexto para gozar con el sabor de la austeridad.

LAS AGUAS. BANQUETE QUE EMERGE

Las hierbas conquistan la tierra en tiempo de lluvias. Las mañanas son frescas y en algunos lugares huele a tierra mojada y se apaga la sed. De junio a septiembre hasta el paisaje más sobrio tiene un estallido de belleza, de alimento. Todos los paisajes son generosos. Entonces llegan los platillos de la temporada. Crecen las verdolagas que se preparan en Jalisco con espinazo de puerco, con salsa roja, elaborada con chilacate. Si a este caldillo se le agrega un poco de masa de maíz licuada con el chile se convierte en una especie de mole casero. En ocasiones este mole puede prescindir de las verdolagas y comerse sólo con nopales.

En tiempo de aguas también germinan los quelites, que se preparan también con espinazo de puerco, de forma parecida a las verdolagas. En los ranchos y en algunas casas se preparan tacos y quesadillas con hojas de quelite y chile. Pero las quesadillas propias de la temporada son las que llevan flor de

calabaza. El sabor del queso y la flor de calabaza adquieren un sabor especial con alguna de las múltiples salsas de tomate, que también aparece abundante de manera silvestre en esta época. El alto consumo de flores de calabaza y de tomate hace que ambos se cultiven y se tengan a la mano el resto del año.

Con la humedad de las aguas surgen los hongos. Es época de cuítlacoche. Aunque no son muy del agrado de los jaliscienses, poco a poco estados como Michoacán y la Ciudad de México han difundido a estas tierras este prehispánico gusto. En la entidad, especialmente en el campo, se comen los llamados sombreritos.

La temporada de lluvias es una de las favoritas de los niños, porque en algunos sitios todavía salen a jugar con el agua y las corrientes que se hacen en las calles. Pasada la lluvia, emerge la calabaza pintita, en forma de bule, que se cocina con jitomate, cebolla y ajo, en pequeños trozos, con granos de elote, rajas de chile poblano y costillitas de puerco. Los complementos al servirse son crema y queso.

En el campo se extiende el perfumado olor de una flor casi blanca de poca talla que seduce a los olfatos, es la flor de San Juan. Por su olor similar al azar, esta flor suele añadirse al arroz con leche, logrando una confección doblemente disfrutable.

Propios del temporal son los chiles cristal y el verde de árbol, muy gustados para las salsas. Para prepararlas, nada como en los originales molcajetes de piedra, otra herencia prehispánica, que no cede a pesar de la comodidad de las licuadoras. El sabor y aroma de las salsas es muy diferente si se prepara de manera rústica en los molcajetes o en los modernos recipientes de vidrio o plástico.

Los molcajetes son piedras que se extraen de las minas y que se labran con un cincel y martillo, hasta darles forma similar a un plato un poco hondo con cuatro patas. El pueblo de San Pascual, en Tlajomulco de Zúñiga, es famoso por los molcajetes que manos habilidosas dan forma a golpes de hierro. Jaliscienses avecindados en Estados Unidos suelen llevarse sus respectivas «licuadoras» manuales, conocedores de sus virtudes culinarias.

El sabor de las frutas es un llamado especial del campo para degustar zapotes, ahuilotes, guásimas, zarzamora, capulines, mangos... todo lo que se pueda recolectar trepando a los árboles.

ELOTADA. LA FIESTA DE LA GRATITUD

La elotada guarda el carácter ancestral de la ofrenda. La gratitud por la lluvia y la cosecha. Es la milpa el lugar de reunión, el campo, el aire fresco y el riesgo festivo de una última tormenta desbalagada al fin del temporal. Los primeros elotes se comen siempre ahí, en un ritual sin aspavientos, en un banquete sencillo. Es tan grande la alegría por el principio y fin del ciclo del alimento que no se requiere más. Elotes solos, con limón y chile, con crema y queso. Elotes cocidos y elotes tatemados, tamales de elote.

Las mazorcas tiernas se cuecen en enormes tinas de metal bajo las cuales arden leños recogidos de cualquier lado. En el campo, a la sombra de un árbol, ya en plan de fiesta, se pone la lumbre. Sobre la tierra se enciende el carbón para quien prefiera los elotes asados. Las mujeres se levantan temprano para hacer los tamales. Moler el maíz, batir y batir la masa con manteca caliente para que esponjen y no queden «ahogones»; embarrar las hojas, doblarlas, amarrarlas y colocarlas cuidadosamente en la olla que ha de llevarse pronto a la milpa para que ahí se alcancen a cocer porque en el campo el hambre es más «limpia», como dice don Juan Fonseca, labrador de juventud y ahora cocinero de altos vuelos.

Si hay modo y el año ha sido bueno; si además de la milpa, el dueño tiene también sus animalitos, la elotada se completa con una birria de chivo o de borrego o con un puerquito sacrificado para la ocasión. Un buen trago de tequila derecho abre el apetito y prepara el espíritu para la convivencia. Para «bajar» los tamales: cervezas, aguas frescas, refrescos embotellados o el tradicional atole. La fiesta tiene un momento mágico. Ocurre cuando las mujeres destapan las ollas de tamales de las que emerge el vapor oloroso a elote y gratitud. Hay aplausos y hasta gritos. No hay discursos. Bastan las risas y el ofrecimiento sin tregua: «¿otro elotito?»

Si hay sacerdote a mano, suele celebrarse una misa. También ahí, en la milpa. En el lugar más bonito, bajo la sombra del árbol más frondoso. En la ceremonia se hace explícito el agradecimiento y se llevan al altar los elotes. Pero si no hay padre no importa. La ofrenda de los elotes no necesita oficiante porque los celebrantes son todos, el altar es la milpa misma y los granos de maíz la comunión que encuentra a todos: peones y patronos; medieros y propietarios; padres, hijos, primos, abuelos, tíos, amigos y amigos de los amigos;

vecinos, transeúntes. En la elotada no hay gorriones, todos son bienvenidos como bienvenido y bendecido es siempre el maíz que llega de nuevo para alimentarnos.

LAS POSADAS. VERBENAS DE CALIDEZ PARA EL FRÍO

Su presencia es infaltable en las posadas. Sin él, no estaría completo el menú de un festejo navideño. Se trata del ponche de frutas, bebida tradicional que el frío exige tomarlo a sorbos, caliente, mientras humea en el vaso o la jarra, de preferencia de barro. Su sabor demanda saborearlo poco a poco y, si se prefiere, dejarle caer un chorro o «pique» de tequila o alcohol para que la sangre circule con más fuerza.

El ponche se ingiere durante los tres tiempos de las posadas: desde el 16 de diciembre, en que comienzan las pastorelas, el rompimiento de piñatas, el canto de los villancicos, el pedimento de posada para la Virgen María y San José; después, es necesario durante la noche del 24 de diciembre, en que las familias católicas celebran la cena de navidad para recibir con devoción y alegría el nacimiento del Niño Jesús.

La última y tercera etapa es el 25 de diciembre, donde la convivencia entre las familias y amigos continúa, pero en otro tiempo gastronómico, el «recalentado»; es decir, lo que sobró de la cena es de nuevo servido, por la mañana o a mediodía, lo que es motivo de nueva reunión o visita a quienes no fue posible saludar en la tarde o noche del día anterior. El recalentado requiere, también, de abundante ponche.

Preparan el ponche equivale a preparar una piñata repleta de frutas. Desde este momento el ponche es ya una celebración en comunidad, pues se necesita de muchas manos para picar en pequeños trozos guayabas, manzanas, tejocotes y cañas, que luego se cuecen en agua con canela. En otro recipiente se cuece jamaica o tamarindo, uno u otro, porque juntos pueden generar un sabor muy ácido a la bebida, advierte la señora Martha Alicia de Dios, conocedora de la cocina mexicana. El caldo de las frutas y el de la jamaica y/o tamarindo se mezclan en una olla, que se tapa y se pone a fuego lento alrededor de una hora, explica. Después, se endulza con azúcar o piloncillo. Aclara que a la hora de servir el ponche de frutas se pueden añadir cacahuates normales, sin sal, y pasas. «Con pedacitos de nuez queda bien rico», apunta Martha Alicia. En estas

fechas el ponche de frutas se prepara en las casas, los mercados y en las fondas que esos días preparan pedidos especiales. Enormes ollas con la dulce bebida se venden en un santiamén durante la temporada.

Acompañando a la navidad y a los ponches no pueden faltar en el gusto jalisciense y mexicano los buñuelos. Prepararlos requiere más que conocer la técnica. Se comienza con hervir agua con canela y piloncillo. Después se le agrega masa preparada con harina de trigo, royal y huevos. La pasta se deja reposar en el líquido alrededor de diez minutos y después se hacen bolas con la mezcla.

Cada una de las bolas de masa se aplasta y se extiende en la mesa con un rodillo, explica Manuel Ángel Manzano, que ha trabajado en el ramo de la panadería. La pasta debe quedar lo más delgada posible, indica. Enseguida se orea, es decir, se pone al aire libre para que no tomen tanto aceite al freírlas. Después, se gratinan con azúcar o miel; esta última se prepara con piloncillo cocido con canela y guayabas. Para devorar los crujientes y frágiles buñuelos, nada como un buen café, una canela o un atole, apunta.

Este mismo espíritu colaborativo se mantiene en el ritual de la cena de navidad. La elaboración lo requiere. Las opciones son tantas como el gusto, los recursos económicos y la habilidad para cocinar. Entre las alternativas destacan el pozole, el pavo o el lomo al horno que se rellenan de verduras, carne molida, tocino y jamón, y los pollos rostizados, asados o adobados.

Hay familias que sacrifican un cerdo para cocinar a muy temprana hora desde los crujientes chicharrones hasta las ricas carnitas, o bien las tripitas para la botana que también suele llamarse «calmantes», pues calman el hambre antes de probar el platillo fuerte. De hecho, desde un día antes, el 23 de diciembre, los obradores, carnicerías, rosticerías y centros comerciales están repletos de tapatíos en busca de puerco, carne de res, pollos y pavos, o de piezas de éstos, para prepararlos con esmero.

Para este festejo, los jaliscienses también recurren mucho a la amplia variedad de tamales y a los espesos y ricos atoles. Durante horas, con mucha paciencia, se elaboran estos antiguos platillos prehispánicos. Y si de atoles se trata, la lista abarca los de fresa, coco, zarzamora o nuez; el tradicional champurrado, que se elabora con chocolate; el de maíz, el de tamarindo y el de vainilla, entre muchos otros. El barrio de la capilla de Jesús, de

tradicción tamalera, tiene en esta época la mayor venta. Su sabor los recomienda.

Como muestra del mosaico de culturas vecindadas a la zona metropolitana de Guadalajara, de la Ciudad de México, aunque con menor presencia en las mesas navideñas, tienen lugar el salado bacalao y las pequeñas yerbas llamadas romeritos, que se sirven con mole y tortas de camarón.

Igualmente, se deben incluir las sesiones de carne asada a las brasas, que como un rito se organizan en los patios de las casas, en los jardines, en las cocheras, en las azoteas, en las terrazas, en lotes baldíos, mientras se saborea un buen ponche, café, tequila, cerveza o cualquier bebida alcohólica. Los bisteces o brochetas se acompañan con ensaladas clásicas, como las de nopal, de aguacate o la salsa mexicana a base de jitomate, chile, cilantro y cebolla.

La posada y la navidad cumplen su función: reunir a las familias, pero no sólo en torno a la fecha religiosa, sino también alrededor de la cocina para preparar los platillos y de la mesa dispuesta para compartirlos.



LAS REGIONES DE JALISCO

La geografía de Jalisco ofrece más que paisajes y climas variados. En torno a estas diferencias se tejen culturas que desarrollaron sabores que atrapan y relatan la memoria que les dio origen. Como dice Juan Pablo Rosell, las culturas no se delimitan por los límites geográficos, sino por los paisajes que comparten, de donde reúnen sus alimentos y de donde componen sus modos de convivencia. De esa manera, las zonas Norte, Sur, Valles, Sierras, Costa, de la Ciénega, Los Altos y Centro tienen sentido en su conformación natural. Es por ello que las regiones que se muestran en este trabajo no corresponden en número a las establecidas por el gobierno de Jalisco, pero sí en cuanto a sus ecosistemas genéricos.¹

ZONA NORTE. EL VIVO PASADO

El norte de Jalisco es un manjar que surge en medio de dos grandes culturas y un paisaje de matorrales, de vegetación espinosa, de profundos cañones con ríos y de cerros horizontales que habitaban culturas chichimecas cuya conquista llevó mucho más tiempo que la de Tenochtitlan. La geografía accidentada de este sitio resguarda sus gustos ancestrales, no sólo por su accesibilidad, sino porque de ella se aprendió a habitar estas tierras conociendo sus ciclos.

Los pueblos chichimecas heredaron rutas para aprovechar el calendario que administra la riqueza alimentaria. Se sabe que en las secas, la estación

¹ La zona Centro, que si bien comparte un paisaje particular, se aborda en los diversos capítulos de este libro, por lo que no es necesario dedicarle un sitio en este apartado.

más prolongada del año, florecen muchos deleites. Se espera a que la ausencia de agua y el intenso calor rompan en la inmensidad de estos paisajes y sus frutos. No es tiempo para desaprovechar. Del cerro se recogerán nopales para sacarles el corazón y prepararlos en mole; se cosechan pitayas de colores; tunas, de las que se pueden contar varias según su color y su textura: la cardona, la chabeña, la tuna agria o xoconostle, la negrita, la de castilla y la chamacuela. Se trae orégano con lo que se condimenta casi todo; manzanilla o pingüica para hacer agua o comerse con sal y chile; azafrán silvestre para hacer el pollo en amarillo; se cortan mezquites maduros para hacer atole, pan o dulces; hay renuevos del árbol de temachaca, vainas de guajes o guaches o guaiz, diferentes nombres para lo mismo y para hacerlos en chile. Por su alto contenido proteico no se extrañará la carne; habrá nueces silvestres y piñones. En las aguas se darán de forma silvestre las calabazas acualaistas y del cultivo de ellas se aprovecharán además sus semillas para comerse en tacos con chile. Se recogerán los tomatillos, los chiles, los quelites, las verdolagas, los coyautes o el tepe, el frijolillo...

En la memoria culinaria vive la caza, la pesca, la comida comunitaria y las fiestas de todos que también incorporan un calendario obligado para la cooperación y la solidaridad. Pero el norte coronará siempre a dos alimentos núcleo que forman la identidad jalisciense y del país entero: el maíz y el chile.

Los hombres y las mujeres del norte del estado son perfectamente «hombres de maíz». En la fiesta del tambor, que realiza el pueblo huichol, hombre y maíz nuevos tienen una misma celebración. En la Tatei Nexia, también llamada fiesta de los primeros frutos, realizada en los meses de octubre y noviembre, se bendice al maíz nuevo y se bautiza a los niños presentándolos a los dioses, durante los primeros cinco años de su vida.

Todos los días este cereal funda y recrea la cultura en un discreto ritual cotidiano. El maíz se presenta en canastas o en una manta al ras del suelo, en los atrios o en los mercados, para rememorar los sabores casi intactos de la cocina prehispánica o del mestizaje. Así es como se ofrecen siete tipos diferentes de *gorditas*, todas de maíz. Se llaman así sencillamente, pero a veces nada tienen que ver con lo que se evoca. Unas se amasan además con frijol, otras con cuajada; otras van secas, de maíz colorado y maíz crudo; otras son el colmo del maíz, rellenas de chilaquiles o con otros guisos; y las gorditas que

van fritas al comal, adicionadas con un sin fin de rellenos, todos con el aderezo del chile. Al lado de las gorditas deben aparecer los contamales. Con ellos se sabe que el maíz es plato, cuchara y alimento. Son pequeños cuencos de maíz, horneados. Pero, además, el maíz se come en otros productos particulares que le dan identidad al norte: los huachales, que son maíz cocido y secado, con que se preparan posteriormente recetas caldudas o secas. Sobre la manera de aprovechar esta modalidad del maíz, doña María del Refugio Arroyo (1999: 13) dice:

«se pueden hacerlos de muchos modos; mire, se pueden hacer en amarillo, con sus orejones de calabaza [...] también se pueden hacer los huachales en seco, con su cebolla, su jitomate y si uno los quiere adobaditos, los adoba, pero que queden secos y con un buen queso. O se hacen también con mole rojo, con chile y también un buen queso. Tortitas de huachales, ya sea en salsa, ya sea en mole.

El maíz también se bebe en tejuinos elaborados con la paciencia de semanas. Se germinan las semillas, se fermentan y se mueven por horas. O se come elote tatemado, cocido con el calor que guardó el horno de piedra una vez que se le retiraron las brazas. Tapado hasta por una noche, se cocerán con poca agua, en su jugo. Saldrán elotes color ámbar y con un sabor entre dulce y ahumado, que se acompaña con el queso fresco y los aguacates silvestres. Una mordida de cada uno es un buen sabor con el que se despierta la mañana en el atrio mayor de Colotlán.

El punto geográfico de referencia para el comercio y el intercambio, donde se reconocen y conviven las diferencias de la zona Norte, es Colotlán, es precisamente su atrio, que está rodeado de carnicerías, queserías, chilerías y, por supuesto del mercado. A ese lugar llegan personas de los municipios circundantes. Baján huicholes de la sierra, vienen de todos lados. En la discreción de la costumbre norteña jalisciense el fuereño puede sorprenderse del ritual, de la abundancia y del mosaico de comidas en el atrio, que se funde con el mercado. Todo ello es un latir de corazón en el chirrido de los comales. La estridencia es de los olores de la mañana hasta el mediodía. Primero aparecen los puestos de las banquetas que ofrecen los elotes tatemados. Llegan todavía calientes, como se deben comer; si se les deja enfriar más vale dejarlos para

huachales. Al mismo tiempo hacen su tendido los puestos de las tunas, de las calabazas silvestres, de los corazones de nopal, de los tomatillos, de los cacahuates en tonel, de las nueces que bien pueden ser de las originarias americanas provenientes del reino vegetal de América del Norte o de las de Castilla, de las cañas o de las hierbas medicinales. Luego, se instalan puestos con sus aromas de barbacoa, de gorditas en aceite y sin él, gorditas al comal, saladas, dulces, rellenas o huecas.

Por eso la comida es un festejo callejero, para lo cual hay dos grandes ocasiones que se celebran a diario, sin aspavientos, que convocan a todos los pobladores a saludar y conversar aquí en el norte. Es el jolgorio del desayuno y la cena. Tiempos para el atrio, el mercado y las cenadurías.

El norte de Jalisco es cultura emblemática del sabor mestizo que da identidad a la cultura mexicana: maíz, chile y cerdo. Pero es el chile el principal y discreto ingrediente que tiene en esta zona usos protagónicos en los platillos o para conservar alimentos, para animar el apetito o para generar aliento en las faenas y en las largas caminatas que en estas tierras son rituales.

Si como se sabe, México es origen cultural del chile, en la cultura Jalisciense se demuestra, ya que se encuentra en 51% de las recetas como parte de los ingredientes principales (Rosell y Castro, 2003). En Colotlán, la presencia culinaria del chile es todavía mayor, pues participa en 75% de los platillos que se consumen a diario (Castro, 2005), además de la función cotidiana de condimento, siempre acompañado de los tomates o tomatillos.

Pero la geografía de esta zona también ha hecho que se arraigue otra tradición culinaria: la conservación de alimentos para los tiempos difíciles. El secado, el deshidratado, el salado, el enchilado y los encurtidos son las técnicas de memoria prehispánica y europea que se siguen comúnmente en esta zona. Los huachales, que pueden conservarse años antes de ser hidratados y consumidos; el secado de mezquites para hacer harinas y derivar panes o dulces; el chicharrón durará un poco más con la técnica del prensado; el enchilado ayudará a conservar alimentos como la carne, el chorizo y los quesos. La preparación casera de vinagre servirá para conservar la sapidéz del cerdo o de las verduras. La cocina prehispánica es también memoria de la medicina indígena, pero en el caso del té de cuachalala en Huejuquilla el Alto, se consume de manera cotidiana.

A estas formas culinarias de gran tradición habrá que agregar una más. Las rutas de la abundancia. Así, los pobladores del norte de Jalisco tienen la tradición de las grandes familias que extienden sus parentescos a la amistad de los compadres para dar el paseo de fin de semana camino al monte o al río. Se ha de salir con una olla y hasta sin ella, con un poco de sal y unas cuantas verduras, porque los ingredientes protagónicos para hacer el caldo loco con diferentes pescados, el pescado en penca de nopal o el pescado en costra de barro, se encuentran allá, donde se sale a buscar.

El gusto del norte no olvida sus lecciones, por ello habrá platillos de manufactura indígena y mestiza que se revivan sin aspavientos, particularmente en un centro casi ceremonial de los sabores: el mercado. Pero también esta zona adecuará las novedades, como la pizza, a los ingredientes tradicionales.

Así, en la conservación del gusto gastronómico del norte jalisciense se ofrece y se hospeda la riqueza histórica y natural que contando sus orígenes le permite sobrevivir.

ZONA SUR. CUNA DEL MAÍZ Y CRISOL DE TRADICIONES

En el sur del estado se agolpa la generosidad de la naturaleza. De paisajes distintos se da a luz a pueblos con diferentes sabores y saberes. Los caminos del sur parten de los valles, cruzan las sierras y se mojan en el destino de la costa. Por eso en los platillos y en las costumbres del sur de Jalisco están presentes los ingredientes que nacen en las temperaturas sofocantes de los valles, como ciruelas, pitayas, pitahayas, mangos, plátanos, tamarindos, granadas, guayabas, fresas, mezquites, guamúchiles, ahuilotes, agaves. De las frías temperaturas de las sierras se cosechan capulines, tejocotes, higos, peras, duraznos, zarzamoras, membrillos...

De ahí que sea raro que la riqueza de estas frutas se estampe en las técnicas prehispánicas del ponche, el atole y el pulque, o en las preparaciones españolas o mestizas de las conservas y los dulces. Desde luego que estos paisajes también son nicho de animales preciados por su sabor: venado, armadillo, jabaí, liebre, tuza, tejón, serpiente, ardilla y algunas aves como el faisán, el guajolote, la paloma habanera y la codorniz. Riqueza que los sureños también han sabido aprovechar en birrias, caldos, asados o tatemados.

Cerdos, vacas, borregos, chivos... provenientes de la cultura europea tuvieron y tienen en este lugar buen asilo y mejor gusto. De algunos de ellos depende la fiesta de la birria, al pastor, de los tatemados, a la leña... Estos últimos platillos, de evocación serrana, han migrado al sur jalisciense. Han anidado en el paisaje que se vive camino al Nevado de Colima. Ahí la familia del Toro prepara en un gran asador, con forma de óvalo de casi cinco metros de largo y en cuyo centro arde en brasas un leño, chivos, borregos o conejos ensartados en palos y sazonados únicamente con sal y con el sabor que los animales tienen al alimentarse de la sierra.

Cierto es que el gusto por el cerdo se extiende por todo el territorio de Jalisco y de México, pero aquí en el sur tiene particular mención en San Juan Espanatica, en el municipio de Tuxpan, donde el comensal, cuchillo y tenedor grandes en mano, escoge su porción de carnitas.

De los animales introducidos a América, especialmente de la vaca, devienen las numerosísimas formas de gustar la leche en el sur, ya sea en dulce o en salado; lo mismo en bebida que en comida; de día o de noche. De los dulces típicos: las palanquetas de nuez típicas de Zapotlán, las trompadas de leche quemada, las cajetas de Sayula en su envase de madera, cajetas de fresa, dulces de leche. De los alimentos salados: el menguiche, el jocoque, la sopa de tamal de elote machacado con mantequilla, la torta de requesón. De la repostería, los panes: los de Zapotlán, de las hermanas Arreola.

Se ve que el sur de Jalisco tiene el corazón mestizo. En equitativa proporción, la mitad de los pueblos que lo conforman llevan en sus nombres la raíz prehispánica, mientras que la otra mitad evoca un pasado netamente español. Estos dos orígenes conviven a diario en las mesas. Ya sea por su técnica de preparación, por sus ingredientes o por la costumbre de su ingesta, ambas raíces están presentes.

Como en la cuachala, que es emblema del sur. Especialmente de la comunidad indígena de Tuxpan, donde se ofrece esta especial preparación que a modo de una sopa espesa integra en la molienda ingredientes que provienen de la cultura americana, como el maíz, el tomate y diversos chiles; con animales y elementos venidos de otros lugares como gallina, pollo o cerdo y diversos condimentos. Asimismo, tuxpeños son los famosos tacos de la estación, que aún se pueden encontrar en casa de alguna hábil cocinera.

En el bote, que lo hay de tierra y de río, también se funden las culturas. La tradición dice que este caldo comunitario se preparaba a media jornada para dar fuerzas a los campesinos. En la mitad del campo un bote alcoholero hacía las veces de olla para cocinar un caldo con diversas carnes, granos y verduras provenientes de diferentes mundos: maíz, frijol, garbanzo; cerdo, pollo y res, cuando es bote de tierra. Cuando es de río, lleva peces y crustáceos. A cualquiera de los dos, a veces se le adiciona pulque.

En un lugar de gran diversidad, hay también una gran algarabía, una conversación del pasado con el presente. Así es el sur. En este lugar se le quiere al pasado. Se rescatan haciendas para dar albergue y comida. Aquí sigue trabajando el metate con gusto y dignidad, se hacen cuchillos como en antaño.

Por si fuera poco, en el sur de Jalisco se conoce la cuna del maíz, donde se descubrió en la sierra de Manantlán el antecesor del grano que finca a la cultura mexicana: el teocintle, reportado para el mundo en 1978 por Rafael Guzmán, investigador de la Universidad de Guadalajara. De manera que el sur tiene de propio y de sí el gusto y la habilidad para preparar antojitos hechos de maíz: las enchiladas, que de Sayula llegan a Guadalajara, las tostadas raspadas, los tamales, los sopitos picados, el pozole, el pozolillo, y en medio de ellos, la especialidad del sur: el picadillo.

Que una cara del sur dé a la costa tiene sus implicaciones. Por aquí, refrescando la sed de los sureños pasa la Tuba, la bebida que evoca a las palmeras de la costa, desde donde viene el peregrino que la ofrece. Se pasea como estampa antigua, en los hombros del tubero que carga en los extremos de un travesaño dos grandes bules, decorados o no, y que al grito de «Tuba, ¿quién quiere una tuba?» sola o con pedacitos de nuez o cacahuates, llamará la atención de los parroquianos del lugar.

Es la zona de los restaurantes y las fondas familiares que tienen el abo-lengo de varias generaciones. Alrededor del prestigio de estos lugares de ali-mento y de reforzamiento de la cultura local hay una fotografía del pariente que funda la tradición familiar o de vistas antiguas de lugares emblemáticos. Como en las tortas y tostadas Pepe's o en el restaurante Juanito, que arropan la plaza principal de Zapotlán el Grande con deliciosos manjares. Estos cua-dros en la pared son la referencia del sazón.

Los mercados son representantes de los sabores típicos: el chile de uña, el mole colorado, la gallina en briado, la birria de prácticamente todo lo que se arrastra, camina o vuela, pepena frita o cocida, de los antojitos... En los puestos de alrededor se pasea el sabor del cerdo en vinagre en tostadas o en tortas.

Los habitantes de Zapotlán El Grande o Ciudad Guzmán consumen tamales de carne en salsa roja, pero con figura de dulce, amarrados por los dos extremos. También cocinan tamales dulces con guayaba natural, machacada y con azúcar. Las tostadas con lomo son grandes, con frijoles embadurnados como asiento, queso, lechuga y salsa.

En el mercado municipal de Zapotlán El Grande se puede desayunar o comer gran variedad de alimentos, entre ellos birria de chivo, pozole, tamales o los clásicos huevos al gusto.

Si se escarba un poco en la memoria de las costumbres de la zona Sur se encuentran anécdotas y leyendas capaces de despertar, en los adultos, la nostalgia, y en los jóvenes, la curiosidad. Por ejemplo, cuenta Juan José González Moreno que

en tiempo de cosechas, a medio llano, se veían las polvaredas que dejaban las carretas tiradas hasta por cinco yuntas de bueyes, por lo copeteadas de mazorcas grandes y parejas como se daban en Zapotlán el Grande [...] A las carretas las acompañaban los dueños y los encargados de la cosecha. En la Cruz Blanca, se reunían muchas mujeres a las que les decían las Tipaneras. En cuanto veían que se aproximaba una carreta, salían al encuentro de ella ofreciéndole infinidad de golosinas, y empezaba el regateo. «¿Cuánto las mazorcas por una docena de sopes, o gordas de horno, esquite, pozole, tamales, ponche de granada, mezcal de Tonaya, tepache, pulque y aguas frescas?» Aquello era ni más ni menos que una verdadera *jamaica*, que ahora le dicen *kermés*. Esta práctica de trueque desapareció cuando se vio que era más fácil madrugarle al patrón y cosechar por la noche» (compilado en García, 2004).

El sur es fuente de platillos, de caminos con leyendas, las rutas del agua son el riego de almas en pena que de un pueblo a otro llevan sus cantares y la gente los escucha con atención, la noche se extiende para andar en grupos y cenar juntos. Las cenadurías son la estrella de la noche (y hasta del día). En

Sayula entrar en una fonda como la de la señora Simona Rentara, mejor conocida como *La güera*, es vivir una estampa del pasado donde la carne para los sopas, tacos, tostadas y enchiladas pasa por el metate y despues de cocinarse mansamente con leña. Para *La güera* no es novedad, está acostumbrada lo mismo a trabajar que a recibir reconocimientos. El Ayuntamiento de Sayula la ha premiado: ha sido cocinera de personajes de la talla de Lázaro Cárdenas y entre sus comensales a la cena se cuentan muchos políticos. En la cenaduría de *La güera* cinco mujeres atizan el carbón en el fogón para preparar en las cuatro hornillas los frijoles refritos con manteca y el caldo donde se cuecen durante ocho horas, siete carnes: salchichón (que ellas mismas preparan), lomo, lengua, pierna, gallina o cuete, pollo y pata.

Los productos del sur guardan esta memoria y arraigan una tradición. Sayula es famosa también por sus cajetas de leche, que se distinguen por una consistencia mucho más seca y espesa, y mucho menos «pegajosa» que la de sus primas de otras regiones, y sobre todo por su sabor y su color tan sólido como discreto y natural, respetuoso del paladar. Especial es también su empaque formado por delgadas láminas de madera que generosamente la perfuman con su olor.

De este lugar surgen las particularidades y los emblemas. De las bebidas: se gusta y se prepara el alfenque, el pulque, el pajarete, las palomas (rompope con canela caliente), el tequila, el mezcal de olla o bebidas y por supuesto, los ponches. El de granada que tiñe de un rosa intenso el alcohol es el más famoso. No sólo por la espléndida combinación del dulce y lo ácido en una bebida espirituosa que se adorna con pequeños trozos de nuez picada, sino por la facilidad que tiene para «subirse» sin hacer ruido a la cabeza de quien lo consume.

De los moles: la birria de chivo, de guajolote, gallina o cerdo; el briado o tapado de gallina y la cuachala hecha a base de pollo con chile cuachalo (guajillo) y masa. De los antojitos al comal: todos y desde luego el chile de uña que se sirve como botana y se prepara picando finamente tomate verde y morado, chile verde y cebolla, a lo que se añade limón, sal de grano y queso seco. Algunos añaden un poco de vinagre y chile guajillo tostado.

Pero el sur tiene otro regalo del sabor. La cuenca de Sayula y sus caminos son especialmente visitados en primavera. A partir del mes de abril los pitayos

maduran su codiciada fruta. Entonces se llenan los cestos de alfalfa, de tepehuaje o de fresno para hacerle un colchón fresco a las delicadas pitayas. Algunas recorrerán distancias cortas y se venderán en las carreteras de estos sitios; otras irán a Guadalajara, a sus mercados y a sus calles, donde se les tiene especial aprecio, y las restantes seguirán siendo experimento para exportarlas aún más lejos, fuera del país, en bebidas como el ponche o en dulces.

Tonila, lugar donde sale el sol, no se queda atrás. En los arroyos que bajan de los cerros todavía se pueden encontrar chacales, una especie de langostino de agua dulce, que se cocina en agua, con salsa de jitomate, ajo y sal.

A los chacales se les atrapa en los ríos con los llamados *achacales*, que son un cono tejido a mano con varas de chiquihuite o bejuco delgado, que cuando llueve se coloca entre las piedras, para que cuando la corriente crezca se atoren ahí los animales. Para los campesinos es una proeza y una diversión. En la cabecera municipal se puede adquirir café de grano molido.

Tonila es un municipio jalisciense que colinda con Colima. En esa región todavía se puede encontrar un tubérculo que los vecinos llaman tacuachín. Se trata de una especie de jícama delgadita o rabanito pequeño, con una larga raíz, que se da en las zonas húmedas, con mucho lodo. Se escarba y se sacan. Son un poco cafés por fuera y blancas por dentro. Se limpian y se cuecen con un poco de sal.

En esa región sur de Jalisco, a la que pertenece Tonila, se hallan frutos como los guamúchiles, que se cortan de los árboles del mismo nombre, poco antes del temporal de lluvias. Son vainas de color verde, con frutos blancos o rojos, y semilla dentro. En la zona metropolitana se venden en mercados y tianguis. Son dulces, a diferencia de los arrayanes, que son agridulces y se venden en vasos con chile piquín y jugo de limón. O de los nances, que son amarillos y un poco insípidos, pero sabrosos si se comen recién cortados.

ALTOS DE JALISCO. CON EL SABOR DE LAS GRANJAS

Esta región del noreste del estado la componen 22 municipios. Es tan extensa que abarca aproximadamente una cuarta parte del territorio de Jalisco, por eso se divide en zona norte y sur de Los Altos. Chichimecas: tecuexes, cazcanes, zapotecos y chalchihuites (Aceves, 2005) son los pobladores prehispánicos que heredaron el aprendizaje de comer de los matorrales espinosos, de las

huizacheras, de las nopaleras, de los mezquiales, de los bosques, de los ríos, de los lagos y de los pastizales de esta región. De ellos se transmite el gusto por las aves como el guajolote, y los cultivos (además de los indiscutibles maíz, frijol, chile y calabaza), los de cacahuate, nopal, jícama. Pero sobre todo del maguey, del que antaño tuvieron lugar bebidas, vestidos, canastos, sogas, y del que ahora, con la técnica europea de la destilación, tiene un gran significado para la producción del tequila en Los Altos de Jalisco.

De los ecosistemas frágiles de esta zona viene también la biznaga, una cactácea cuyo nombre describe su belleza y sugiere el precio de su sabor: «rodeada de espinas». La técnica para prepararla requiere del clima semiseco y el sol de esta Mesa de Anáhuac, elevada más o menos uniforme a 1 800 metros sobre el nivel del mar el centro occidente de México.

El paisaje de pastizales naturales de esta zona y la presencia de agua de los ríos permanentes Zula y el Verde, además de los lagos, ojos de agua y los ríos temporales, fue tan atractivo para los europeos, que se estableció desde entonces en este lugar la vocación ganadera, al punto que es ahora una de las zonas lecheras y avícolas de mayor importancia en el país, especialmente el municipio Lagos de Moreno. La porcicultura es otra marca de la región. A pesar de la explotación natural que esto significa, hay quien ha aprendido que la conservación de los pastizales naturales es un quehacer obligado, pues de ellos depende el mejor alimento para los animales del lugar especialmente de los toros de lidia.

Los Altos de Jalisco tiene el corazón mestizo desde su nacimiento. La cultura gastronómica y culinaria certifican a diario este origen. Todos los tiempos y los modos de la comida integran el maíz o los productos originarios de la región con los productos derivados del ganado.

Del tiempo del desayuno: el jocoque, el menudo; los tacos de carnitas, de barbacoa, de birria, de panela, de queso fresco, de crema, de chorizo. Los mercados de los poblados de Los Altos serán siempre una vocación para el desayuno. Se venderán además frutas y productos frescos derivados de la leche y del cerdo, como patitas, orejitas y cueritos en vinagre con su salsa dulce o picosa.

Pero a media mañana tiene lugar cada vez más en la memoria de los más antiguos «hacer las once». Es una especie de respiro entre la faena más pesa-

da del día. Se bebe un poco en medio de la plática reposada con los que fortuitamente están cerca a esta hora del antojo. Una copita de mezcal, tequila, ponche y rompope, hasta aguas frescas, en todos Los Altos de Jalisco; en Arandas se toma agua fresca de agrillos; en Atotonilco el Alto se bebe tepache, aguamiel, ponches de frutas y rompope; pulque en Mexxicacán, San Diego de Alejandría, Encarnación de Díaz y San Juan de los Lagos; licores en Lagos de Moreno; canela con piquete y agua de pingüica en Valle de Guadalupe, y rompope en Yahualica. «Las once» se pueden acompañar de chicharrón, de queso, de panela, de tacos de carnitas... La variedad es inmensa, pero lo que siempre está presente es la buena plática.

En el tiempo de la comida tendrán lugar los antojitos: las enchiladas, los sopes, el pozole blanco y rojo, el jocoque... pero hay también platillos que distinguen a las poblaciones: el pescado cocido en penca de mezcal en Cañadas de Villa Obregón; bagre, carpa, tilapia, rana y ajolote en Jesús María, donde hay además una gran diversidad de animales, principalmente de aves. Mole rojo de Unión de San Antonio, las criadillas en Valle de Guadalupe y de Yahualica. Del ganado, el cerdo, las carnitas. De las carnitas en Los Altos, las de Tepa; la birria y la barbacoa, como buen platillo. Y en Lagos de Moreno, alrededor del mercado, los lonches de lechón que también se ponen en el camino a la cena, por ahí de las siete de la tarde.

De la golosina, si tiene alcohol, mejor. En toda la zona abundarán los postres de leche, como cajetas, dulces de leche quemada, turrón de almendra, jamoncillos; o de harina, como los buñuelos y los muéganos. Pero cada sitio de esta región tiene su especialidad. Así, hay cocadas y jamoncillos que son un gusto característico en Jalostotitlán. Las frutas cubiertas y cristalizadas y el quiote en dulce se preparan particularmente en Encarnación de Díaz. El dulce de chilacayote y el alfajor tienen fama en San Juan de los Lagos. Los enmielados y el natillón atraen adeptos a San Miguel El Alto; los chiclosos en San Julián; la biznaga, el chilacayote, la calabaza, en Teocaltiche y en Villa Hidalgo. Un pan sencillo, dulce o salado cortado siempre en ocho partes es celebridad en Acatic: las tacachotas, que también encuentran similitud en el municipio maicero por excelencia, Zapopan, en la zona centro del estado, ya que este pan se elabora en el tiempo de las primeras elotizas, en el mes de octubre. El ate de membrillo, los duraznos en almíbar y las paletas de frutas serán orgullo en Yahualica. Esta

población destaca por la gran variedad de salsas embotelladas que se producen con chiles de árbol y de bolita, y la enorme oferta de fruta curtida en vinagre, como son los nopales, cebollas, zanahorias y pepinos; además de las partes de los puercos como las patas, cueritos y orejas. Precisamente el mercado municipal de Yahualica y las tiendas de la zona ofrecen numerosas salsas y encurtidos en vinagre. De ahí se comercializan al resto de la entidad y al país. Los chilares de la región abastecen a este creciente mercado.

Del tiempo de la cena, del tiempo de la convivencia con las anécdotas y los sabores del día, con la familia, con las amistades, pareciera que vuelve el desayuno, pero en esta ocasión los antojitos chirriados en el comal tendrán aroma y canto para disponer el sueño con un atole, que en esta zona es tradición y buen gusto.

LOS VALLES. EL TRÍO REGIONAL: AGAVE, CAÑA Y MAÍZ

Región de agaves, cañas de azúcar y maíz, los municipios de la zona conocida como Valles ofrecen productos derivados de estas plantas. En el caso del agave azul tequilana, destacan tres localidades: Tequila, Arenal y Amatitán, donde se asientan las fábricas de producción de tequila de esa zona, bebida que le ha dado fama mundial e identidad no sólo a Jalisco, sino a México.

Vecinos de la zona utilizan la flor del quiote del agave para hacerla golosina. Lo cortan en pequeños pedazos y lo disfrutan ya sea tostado en el comal o cocido. Los que cosechan la planta para hacer la bebida emblemática de Jalisco no dejarán que surja la flor, pues ella concentrará todos los azúcares del agave.

La zona Valles sabe cultivar los dulces. Ésta tierra también hospeda el cultivo de la caña de azúcar cuyo origen es asiático. Por eso en esta región se encuentra el tercer ingenio azucarero más importante del país, el de Tala. Aunque estos cultivos, tanto de agave o de caña, son ampliamente distribuidos en estas localidades, todos los municipios reafirman la agricultura del tradicional maíz, unos más, otros menos. Las cañas se utilizan no sólo para la producción de azúcar, sino que se comercializan en esos municipios y en la zona metropolitana de Guadalajara para extraer el jugo con máquinas trituradoras especiales o para venderlas en bolsas, en pequeños trozos con chile y limón.

El maíz se utiliza para los tamales, dulces, pozole, panes y enchiladas. Al igual que en la urbe tapatía, en las áreas maiceras de Jalisco se consumen los llamados esquites: granos de elote cocidos, que se colocan en un vaso o en las hojas del elote, y se les agrega chile piquín y jugo de limón al gusto. Otra manera diferente de preparar los esquites es colocar los granos del elote en una cacerola con mantequilla, que se deja a fuego lento, se le agrega agua, sal y epazote, para luego rociarle chile y, para no variar, jugo de limón. Los granos de elote también se sirven en vaso, cocidos, y se les puede agregar crema y queso. En las afueras de los templos y mercados es común esta escena. También al propio elote cocido y con un palito en medio, por la parte de abajo, similar a una paleta, se le unta crema y queso. Si el elote es asado, basta con que se le añada limón y chile.

Las migas es un platillo que se prepara en Jalisco, sobre todo en las comunidades rurales, a base de masa de maíz. Para ello se echa un poco de agua a la masa para que quede blandita. Luego, pequeñas porciones se tortean a mano para darles forma redonda, se colocan en un comal previamente caliente y se voltean por los dos lados. De ahí resulta una especie de sope, que una vez cocido, se tritura con las manos o un molador de frijoles, se le agrega mantequilla y una pizca de sal. Se sirve en forma de bolita en los platos. De preferencia hay que consumir las migas calientes, con canela o café negro de olla, recomiendan las abuelitas conocedoras.

En cuanto a las enchiladas, son numerosas las formas en que se preparan tanto en su contenido como en su relleno. Por fuera, pueden ser cubiertas, por ejemplo, con mole, pepián, salsa de jitomate, de tomate verde o de chile guajillo, con frijoles molidos, con queso, y se les rellena con pollo, carne de res, papas con chorizo, papas con sal, frijoles, rajas de chile poblano y queso, según se preparan en la región y, en sí, en todo Jalisco.

Uno de los municipios de la zona, Teuchitlán, cuenta con la presa de La Vega, donde se cultivan las ranas. En la zona las ancas de rana son un platillo apreciado, preparadas al ajo. Además, hay especies piscícolas como el bagre y la tilapia. Los fines de semana, la zona conocida como «las enramadas» es frecuentemente visitada por turistas.

En todos los municipios de Valles predomina la birria como una de las comidas que más se venden. Es el caso de Cocula, por ejemplo. Aquí se venden también dulces de tamarindo, cajeta y leche.

Una variedad de lo que se denomina Bote es el Bote de río, que consiste en un caldo con verdura, granos de elote y pescado. Se le llama así debido a que se prepara durante los paseos que se organizan en las orillas de los ríos o presas de la región.

Un dulce que se vende en Etzatlán es el colache. En Tequila se consumen el lomo en penca de maguey y los ovos en dulce.

Magdalena es famoso por sus minas de ópalo, pero también por la Fonda Lupita, un lugar preferido por quienes van de paso y también por los conoedores que hacen viaje especial. Cuando el comensal llega al lugar es recibido con crujientes tortillas a las que el manso rescoldo convirtió en doraditas y la salsa de jitomate martajado con chile verde. Si el comensal se descuida podría saciar su hambre sólo con esa intensa combinación de las firmes tortillas vestidas con una generosa capa del espeso chile, y perderse la oportunidad de disfrutar de las delicias que preparan para los viajeros hambrientos las hacendosas mujeres. Afortunadamente no hay tiempo de que eso ocurra. Pronto está en la mesa un enorme plato de jocoque en su punto. Ni ácido, ni insípido. Ni excesivamente espeso y grumoso, pero tampoco aguado. Tiene esa consistencia que cubre tersamente la lengua y ese peculiar sabor que resalta de inmediato si la blancura del jocoque se matizó con tres o cuatro cucharadas de la salsa.

Pero el jocoque es también preámbulo para el plato fuerte. La carne asada al carbón colocada antes sobre una piedra y sometida a un suave y preciso golpeteo con otra más pequeña se espolvorea sólo con sal de grano. La fuerza precisa del golpe, la calidad de la carne y el carbón en su punto hacen de este sencillo plato uno de los favoritos de los asiduos a esta fonda. Felicitas Palacios abrió hace más de 80 años para hacer menos pesado el trayecto de los viajeros que rumbo al noroeste circulaban por la carretera internacional que entonces atravesaba el pueblo.

Con los años el lugar de paso se convirtió en motivo de viaje especial para disfrutar la carne de puerco con chile, el pepián, los caldos, la carne a la mexicana, el arroz y los frijoles acompañados siempre de tortillas recién hechas. La tradición y el sazón de doña Felicitas pasó a sus hijas y nietas, que tienen ahora tres fondas y aunque la nueva carretera ya no atraviesa el pueblo, los conoedores no dejan pasar la oportunidad de desviarse 300 metros

para disfrutar de los intensos sabores caseros de la Fonda Lupita, que muchos comensales difícilmente tienen en sus casas.

LA RIBERA DEL LAGO DE CHAPALA. SABORES DE AGUA Y TIERRA

Hace este río quince leguas de aquí en el paraje de Jamai y Chiconaguatenco un lago, laguna o mar, a la traza y forma del que escriben que hace el Jordán el paraje de Genezaret, que llaman mar de Tiberio [...] Esta laguna de quince leguas de longitud de punta a punta, de latitud debe tener al parecer siete u ocho, es el agua dulce y delicada sobre manera, que por tal se bebe en cuantos pueblos tiene en sus riberas, que son muchos; es muy fondable que se puede navegar seguramente en navíos de buen porte; limpia sobre manera, que no cría en sí yerba alguna en que se parece a la mar, y aun en enojarse como ella, teniendo sus tempestades no como quiera, y quiebran sus olas de tumbo en la costa que hace muy gran ruido [...] Cría entre otros peces unos que los indios llaman en su lengua amilotes y en español le llaman pescado blanco; es mayor de media vara, su carne excede en blancura a una leche cuajada, el gusto como de carne tan delicada, no es apetitoso si no se ayuda de condimentos; es sumamente sano, que se da a cualquier enfermo; cómense de una vez muchos sin recelo que dañe. No me acuerdo de haber comido en Castilla pez que se la parezca; sola la acedia de Sevilla le remeda algo en lo delicado, no tienen espina más que sola la del armazón. Hay mucha cantidad a su tiempo y corrómpense muy en breve; no admite sal por su delicadeza, porque con ella se engarrota y jamás la despide aunque le remojen. Llámase esta laguna por acá la de Chapala, que es el nombre de un pueblo marítimo que tiene en su ribera [...] ningunas ventajas concede a otro lugar alguno del centro o las costas de América, pues sólo con la laguna de Chapala, que dista a doce leguas de Guadalajara entre oriente y sur, basta para abastecer un reino (Cornejo, 1993: 48).

Esta descripción de Chapala y su lago fue escrita en 1606 por Alonso de la Mota y Escobar, obispo de Guadalajara, al dar cuenta de la *Descripción geográfica de los reinos de Nueva Galicia*. Desde tiempos prehispánicos el vaso lacustre ha sido fuente de asombro no sólo por su belleza, sino también por lo que significa como regulador climático y también como fuente de la gastronomía de la región. La cocina popular de la ribera está ligada al lago de Chapala, el más grande de México. Con sus 900 kilómetros cuadrados de su-

perficie, 19 de ancho y alrededor de 80 de largo, que aumentan o decrecen según el estiaje, su cocina es abundante.

El platillo rey de la ciénega era sin duda el pescado blanco, que casi desapareció hace decenios de las aguas del vaso lacustre. Era conocido entre los pescadores como *ombligón* y pesaba hasta medio kilogramo. «Es parecido a un charal grande plateado». Su pesca actualmente está prohibida. Un recetario de cocina regional jalisciense de 1952 indica la importancia y la abundancia que en esos años tenía esta especie al señalar: «el pescado blanco que se cría con más abundancia en el lago de Chapala tiene un exquisito sabor» (Velásquez, 1952: 14).

Los pescadores relatan que en la primera visita que hizo el papa Juan Pablo II a Guadalajara, en 1979, se capturó pescado blanco en Chapala y se lo prepararon en filete y en caldo Michi. De ese tamaño es la presunción de que Chapala tenía el mejor pescado de Jalisco. El pescado que actualmente se consume mucho en la ribera es el llamado cuchillito, que es cuatro o cinco veces más chico que el blanco. Pero las tilapias, bagres y carpas abundan y son parte de la gastronomía lagunera. Fondas, mercados y puestos de los municipios ribereños ofrecen los filetes de pescado en diferentes presentaciones: mojo de ajo, a la diablo, empanizado, sarandeado, relleno de mariscos, a la veracruzana, al chipotle y un largo etcétera.

La familia Roa, propietaria del negocio Pescados y Mariscos Roa, con matriz en la ciudad ribereña de La Barca y con sucursal en el mercado Juárez, en Ocotlán, vende un pequeño libro con 111 recetas de pescados y mariscos. Los secretos para preparar camarones, cocteles, empanadas, ensaladas, filetes, almejas, calamares, hueva, pescados, pulpos, salmones, robalos, langostas, marlin, son explicados ahí de manera sencilla. En Ocotlán son famosas las tostadas con hueva, que se pueden adquirir también en todos los municipios ribereños. El camarón al coco es una delicia. Los caldos de camarón y pescado, suculentos. En Jamay se cocina guachinango a la leña. En el centro histórico de La Barca, en fondas como La Lupita, se ofrece un barato, picoso y delicioso caldo de camarón, pelado o sin cáscara, en chipotle, con chayote, zanahoria, jitomate molido, orégano, aguacate y cebolla picada.

La cabecera municipal de Chapala, ubicada a 40 kilómetros de Guadalajara, es un centro gastronómico y turístico que visitan decenas de miles de

paseantes cada mes. A lo largo del malecón se encuentran fondas que, con vista al lago, preparan los más diversos platillos de pescados y mariscos. Ahí se puede desayunar, comer o incluso cenar, todos los días, con un buen tequila, cerveza, agua fresca o refrescos.

Un platillo típico de la ribera son los charales, pequeños y delgados pescados que se secan al sol. Se venden en las fondas o bien los comerciantes ambulantes los ofrecen dorados, adobados o empanizados. Son riquísimos con jugo de limón y chile. Se consumen como botana, con una cerveza o tequila, previo al platillo principal. Los charales dorados con huevo son especiales. También se envuelven en hojas de maíz y se cuecen al vapor a manera de tamal. Los charales se capturan en el lago de Chapala con redes. O bien, los pescadores forman lo que llaman charaleras, espacios en la orilla del vaso lacustre, rodeados con piedras y varas, en que los encierran para que enhueven y se reproduzcan, sobre todo en diciembre y enero. En poblados como Los Tepehuajes es posible observar grandes tendidos en que los pescadores los secan al sol, durante un par de días, para luego prepararlos y consumirlos o venderlos.

Abraham Hernández Lozano, pescador desde hace 34 años, señala que en las casas de la ribera se preparan tortas de charal con huevo. Para ello se doran al comal, se licuan y con la masa se elaboran las tortas con el pececillo molido. La ventaja, explica, es que hay charales todo el año, en cualquier época, además de que son sabrosos y nutritivos.

Otro platillo de la zona son los tamales de carpa, que se elaboran con hoja de maíz o de vástago. Don Abraham explica que se abre el pescado, se le introduce jitomate, cebolla, cilantro y chile verde. Después se cubre totalmente y se amarra con la propia hoja. Se coloca en un comal encima de brasas: «tiene un sabor muy bueno porque se cuece en su jugo».

Hace decenios abundaban pequeños cangrejos en la orilla del lago. Los pescadores utilizaban argucias para atraparlos. Una era arrojar pedazos de tortilla entre las piedras para que salieran los animales. En ollas o en cubetas se preparaba un rico caldo de cangrejo que se asegura, era excelente contra las fiebres. El caldo michi, la birria de carpa y la hueva de pescado se consumen en los poblados ribereños con sus especiales matices.

Pero el lago de Chapala no solamente regala hermosos amaneceres o atardeceres al viajar en vehículo por la ribera, en sitios como Ajijic, Cojumatlán,

Petatlán, Tuxcueca o Mismaloya, sino que también ofrece otro tipo de alimentos. Por ejemplo, el camote de cerro, un tubérculo blanco que se extrae del Cerro de García, ubicado frente al vaso lacustre, a espaldas del poblado San Luis Soyatlán. Los vecinos escarban entre las piedras y tierra, siguiendo la guía de la planta silvestre. El camote se lava bien para retirarle la tierra, se cuece y luego se vende en trozos, con limón, chile y sal. Hay quienes lo consumen crudo y aseguran que es bueno para la diabetes. Es común que en puestos afuera de las casas se venda el tubérculo.

En La Ciénega se siembran chayotes de excelente calidad, que cocidos pueden saborearse con leche, o bien comerse con chile, limón y sal. En La Barca se siembra y vende el colinabo, una verdura blanca, ligeramente verde y picosa, como los rábanos, redonda, que igualmente se prepara con chile, sal y limón, y se puede combinar con pepinos, jícamas o betabeles.

Otros platillos que se venden en fondas y mercados alrededor del lago, o dulces y bebidas, son la birria de chivo, la cecina o carne deshidratada de res, el dulce mezcal tatemado que proviene de Oaxaca, dulce y licor del ácido membrillo, pozole, tacos, sopes y aguas como la de horchata, tamarindo y naranja, entre muchas otras.

El poblado de Chapala ofrece en su mercado, en la avenida principal, en el malecón y en la zona llamada Acapulquito, un amplio menú que incluye mariscos, carnes de res y pollo. Ahí llegan y de ahí parten de regreso a la zona metropolitana cientos de vehículos con paseantes. Porque venir a Jalisco y no acudir a Chapala, es desconocer uno de sus principales atractivos.

¿Qué se come en Chapala fuera de los lugares establecidos? Como ocurre en los poblados a la orilla del vaso, destacan los charales enchilados, dorados o empanizados que, acompañados de una cerveza fría y limón, son la delicia de paseantes. Se trata de una tradición añeja, sostenida por familias de la ciudad, que los capturan en la zona de las isla del Alacrán o la histórica del Presidio. La botana de charal es tan popular que se envía a lugares tan lejanos como Monterrey, Culiacán y Ciudad Juárez. En las buenas temporadas una sola empresa llega a procesar hasta dos toneladas diarias.

En el malecón se venden nieves de garrafa, raspados, elotes, fruta picada, semillas, cerveza con jugo de limón, tostadas de ceviche y tejuino que consumen los miles de paseantes nacionales y extranjeros que llegan sobre

todo los fines de semana, para recorrer el pueblo, pasear en lancha y divertirse. Un lugar especial son los dulces típicos de Chapala: de arrayán, guayaba, tamarindo y limón. El sabor de los caramelos agritos de color rojo y de las bolitas de leche son característicos del lugar. Unos y otros se ofrecen envueltos en bolsas de celofán, a la vista en mesas de diferentes colores según los propietarios de los pequeños puestos. Hay que incluir las sabrosas greñuditas de nuez, el camote con piña, los chiclosos, charamuscas y natillas, como las que vende doña Zenaida donde comienza el malecón.

Con más de 40 años de atender el negocio que le heredó su madre, doña Rosario Sánchez, Óscar Hernández tiene su puesto de frutas en San Luis Soyatlán, ubicado en la calle central, como punto obligado para que hagan alto los vehículos que proceden de la sierra de Mazamitla; de Sahuayo, Michoacán, o de los poblados ribereños. En el lugar se vende fruta picada, vampiros (refresco de toronja, jugo de naranja, sangrita, sal, limón y una pizca de chile), jugos, media de seda (leche, azúcar, granadina, tequila y khalúa), micheladas (cerveza con jugo de limón y sal) y aguas frescas.

Además de restaurantes a lo largo de la ribera, como los ubicados en Piedra Barrenada, a la orilla de lago, cerca de San Juan Cosalá, la birria de carpa se vende en Jamay. Doña Isidra Aguilar Martínez, *doña Chila*, la vende previo pedido. La birria de pescado también se ofrece en Jocotepec, que es famoso además por la de ternera y chivo que se vende en los portales de la plaza. En esa población es también famosa la nieve de garrafa elaborada con frutas naturales.

En San Juan Cosalá se elabora el pan de boda o tachihual. La familia Rentería Morales es una de las que guarda la tradición. «Doña Simona, la actual matriarca, asegura que el pan se ha hecho durante varias generaciones. El nombre, de apariencia náhuatl, tiene notable parecido con la palabra tlahuacal, que según Santamaría significa 'bastimento de camino'» (Rosell y Castro, 2003: 42). Para pasearse, admirar paisajes, conocer la historia de Jalisco y sentarse a disfrutar el buen comer, la ribera de Chapala es un buen lugar.

LA SIERRA. SABORES DE ALTURA

Las sierras de Jalisco son pródigas, son un paisaje de múltiples comidas, bebidas y dulces. Mazamitla es un ejemplo. Es el prototipo. Municipio ubicado en

la Sierra del Tigre, entre los bosques de pino y encino, con vista a lo lejos del Volcán y el Nevado Colima, ofrece abundantes y buenos sabores, propios de la región.

Si de comidas se trata, destaca el bote, llamado así el platillo que se elaboraba de manera tradicional en botes alcohólicos con la mezcla de tres carnes: res, pollo y puerco, a las que brinda un sabor especial el pulque. Se cocina con zanahorias, calabacitas, col, papas, chiles, elote, especias y laurel. Se le agrega chile chipotle o serranos.

Las cocineras experimentadas indican que para cocinar este caldillo hay que utilizar la pierna y el espinazo del puerco, el chamberete o la costilla de la res, y las alas, pierna o pechuga del pollo. Algunas utilizan chayotes, papas, jitomate y cilantro, «para que agarre sabor».

En Mazamitla y otros municipios serranos como Tapalpa se puede consumir o comprar derivados de la leche, como quesos, cremas, jocoque, yogurth o panelas. O bien, el clásico rompopo, ya sea almendrado, de nuez o vainilla, que se puede tomar solo o en un buen café.

También se producen con alcohol, azúcar y jugo de frutas los famosos ponches. Se trata de una bebida «pegadora» que se debe ingerir con moderación. Puede ser de tejocote, zarzamora, guayabilla, ciruela, guayaba, capulín, granada o membrillo. Son las frutas que pueblan la sierra. En Tapalpa se vende en la plaza central, en puestos callejeros. Mención aparte son los vinos de membrillo.

Salvador Martínez Orozco, que desde hace más de treinta años prepara y vende dulces típicos en un pequeño negocio en una esquina de Mazamitla, explica que se vende el dulce llamado ate, tanto de tejocote, membrillo, manzana y guayaba. Igualmente, son numerosas las conservas de frutas como duraznos, zarzamoras, mangos, chabacanos y otros.

Como otros paisanos, Salvador ha sido heredero de la memoria culinaria de la región. Prepara un dulce denominado greñuda, a base del corazón de la calabaza y semillas. En el pueblo se vende cajeta quemada o de frutas, nuez envinada, rollos de guayaba, dulces cubiertos de higo, chilacayote y calabaza, dulce de coco con leche. Es posible conseguir miel, galletas de trigo y nata de leche, pan de piloncillo y los llamados niños envueltos, a base de pan, enrollados y con atole en medio. Tanto dulce y tantas combinaciones seguramente

algo tienen que ver para cubrir el frío. En puestos callejeros se venden las verdes guasanas que, recién salidas del comal, con una brizna de sal, son saboreadas por niños y adultos. Un platillo que no es fácil conseguir es el minguique, elaborado con queso, chiles poblanos, crema y mantequilla y que es un deleite serrano acompañado de las tortillas recién salidas del comal.

Fondas y lugares como el mercado de Mazamitla venden birria al horno, menudo, gorditas, pacholas, tamales, tacos en sus diversas modalidades, buñuelos, tostadas de lomo, pozole y tamales de ceniza, también llamados corundas. En los últimos años ha crecido la venta de borrego al carbón y en birria. Y más adentro de la sierra, en las casas se preparan frijoles puercos, con longaniza y cueritos de puerco. Precisamente una de las bebidas cercanas al pulque, el aguamiel, se vende en el municipio, al natural o en atole.

Municipios cercanos a Mazamitla, como Valle de Juárez, situado también en la Sierra del Tigre, venden lácteos, birria de ternera, loganiza, capulines, panes grandes conocidos como semas que son elaboradas a base de canela, dulces de calabaza, membrillo y guayaba. En los municipios de la sierra es común la venta de carnitas, la birria y el borrego al pastor.

Como Mazamitla, Tapalpa produce prácticamente las mismas comidas, bebidas y dulces. Sin duda alguna que los quesos y cremas del municipio son riquísimos. A esta lista de confecciones locales habrá que añadir unas cuantas, como los tamales de acelga, de especial fama; el sabroso borrego al pastor; la cecina; quesadillas, y en general platillos con pollo. De la región es el típico dulce llamado pegoste, elaborado con pulpa de durazno y piloncillo, que se puede hallar en las tiendas de Tapalpa. En los ranchos de la sierra se pueden conseguir pajaretos, bebida de leche recién ordeñada a la que se agrega alcohol, azúcar y chocolate molido. En otros municipios, como Jilotlán de los Dolores, a la misma bebida se le denomina palomas, que de preferencia debe consumirse en las mañanas. La hermosa Sierra del Tigre comprende no solamente el municipio de Mazamitla, sino también los de Manzanilla de La Paz, donde se puede hallar atole de aguamiel; Concepción de Buenos Aires, que ofrece el llamado bote pero elaborado con masa y dulce; Mascota, donde se producen rollos de guayaba; Talpa de Allende y San Sebastián del Oeste, que tienen raicilla y cajeta de frutas como el tejocote, mango, membrillo, manzana y el casi desaparecido perón, que es ácido, jugoso y pequeño.

La sierra que se acerca a la costa incluye a Tecolotlán, donde los derivados de la leche son famosos por su sabor. De igual manera sus panes, que se ofrecen en el centro de la cabecera municipal, y los llamados tacos de cubeta, a la venta en los camiones con pasajeros que viajan a la costa de Jalisco.

Las sierras jaliscienses son veneros gastronómicos, lugares elevados no sólo por sus montañas, sino por la calidad y variedad de sus platillos, que también alcanzan grandes alturas.

LA COSTA. UN MAR DE DIVERSIDAD

Los 351 kilómetros de litoral que bañan las costas de Jalisco y la riqueza de sus ecosistemas ofrecen una variedad gastronómica que si bien tiene como centro los pescados y mariscos, y la recolección de una enorme diversidad de frutos, es mucho más amplia de lo que podría parecer. Carnes, salsas, dulces, bebidas y panes forman parte también de la riqueza culinaria costeña.

La colonización de los ejidos formados en la costa y el desarrollo turístico de la zona propiciaron el asentamiento de amplias zonas costeras de personas originarias de diversas regiones de la república. La fusión de su cultura con los elementos típicamente costeños generaron un sabroso mestizaje culinario. El pescado y los mariscos son por supuesto el eje de la comida costeña. Desde Puerto Vallarta en la punta norte de la costa jalisciense hasta Cihuatlán, frontera sur limítrofe con Colima, se desgranar cientos de palapas y restaurantes que ofrecen frutos del mar, con frecuencia recién pescados.

Lo mismo en la orilla del mar, bajo la sombra de una modesta palapa y con los pies en la arena, que en restaurantes con aire acondicionado y manteles largos, se goza de una enorme variedad de delicias marinas. Cada lugar tiene su especialidad y el toque que hace la diferencia en menús muy parecidos: pescados asados, fritos o guisados; cocteles, caldos y sopas. Mariscos al mojo de ajo, a la mantequilla o a la diablo. Ingredientes y recetas básicas, pero notables diferencias de un lugar a otro. No hay dos cebiches iguales, ni dos salsas «a la diablo» idénticas. La temperatura a que se sirve un coctel de camarones, la cantidad de salsa de tomate o de limón con que se sazona; el hecho de añadirle, o no, aguacate, cilantro o chile picado a la preparación son pequeñas diferencias que redundan en gustos muy diversos y en la posibilidad de disfrutar una enorme cantidad de sabores en una oferta que no parece muy variada.

Lo mismo ocurre con la enorme diversidad de pescados que se multiplica no solamente por la variedad de especies que se ofrece, sino también por las variadas formas en que se cocinan. Es posible disfrutar de la sencillez de un pescado asado a las brasas únicamente con sal y limón, hasta caldos, guisos y platillos muy sofisticados que incluyen ingredientes extranjeros. El cebiche en sus infinitas modalidades es característico de la costa, lo mismo que el pescado zarandeado, que adquiere un delicioso sabor ahumado al ser cocinado con leña de mangle verde.

En algunas playas se ofrecen brochetas de pescado o camarón a los paseantes que aún escurren agua salada. En lugares como Chamela es posible adquirir almejas recién sacadas del agua que se sirven simplemente con limón, sal y chile, y que se consumen cuando el molusco aún se mueve. Son famosos los restaurantes playeros de Barra de Navidad. La calidad de los ingredientes y el sazón de los cocineros producen verdaderos banquetes.

Los chacales langostinos de agua dulce, constituyen delicias menos abundantes y más preciadas porque suelen escasear en los menús de las palapas, pero no en el gusto de los costeños, que en tiempo de aguas los consumen en una enorme variedad de formas, incluida una sopa. Para prepararla cuecen los chacales y los muelen en su caldo, al que le añaden masa de maíz, cebolla y especias. A la sopa se le añaden trozos de la cola del chacal.

Uno de los mejores lugares para disfrutar de los chacales es la presa Cajón de Peñas, en el municipio de Tomatlán. En el dique dos está la palapa Las lobinas. Marcos Almanza Orozco pesca en la presa los chacales y las lobinas que luego preparan Esmeralda Barbosa y Eva Olvera. Además de cocinarlas al mojo de ajo y a la diablo también las cocinan en caldillo. En este caso, el chacal se sirve no en un plato, sino en una olla donde se frieron cebolla y jitomates molidos, junto con chiles verdes y cilantro cultivados en el mismo lugar. Con ese recaudo, al que se añade agua, se forma un delicioso caldo en el que se cuece el chacal. El comensal da cuenta del caldo directamente de la olla, de donde extrae también piezas del sustancioso crustáceo.

Don Marcos lamenta la escasez de chacales: «antes salían unos de hasta un kilo, pero después hubo una mortandad de peces que cultivaban en jaulas. Los sacaron a la orilla y les echaron cal, pero eso afectó mucho al chacal». Cuando la pesca del chacal es mala, las lobinas mantienen a los

pescadores de la zona. «Es un pescado muy sabroso y se prepara como la gente quiera», dice.

El chacal es también el platillo emblemático del municipio de La Huerta, donde se prepara a la diabla y al mojo de ajo. También es muy gustado en Cuautitlán, Villa Purificación y Casimiro Castillo. Se pesca en presas, arroyos y lagunas, como en las de El Capulín y El Rosario en el último de los municipios mencionados.

Un pariente de los chacales, mucho más pequeño y menos famoso entre los fuereños, pero muy gustado por los habitantes de la costa jalisciense, es el tiquiliche. Se trata de un pequeño y frágil crustáceo, también conocido como cucaracha de mar, que habita en las playas y al que le gusta enterrarse en la zona a donde llega la espuma de las olas. La «cacería» de tiquiliches resulta una diversión para los niños, que los descubren por la manera en que se mueve la arena cuando el agua de la ola se retira. Una vez descubierto el lugar donde se enterró el tiquiliche, los «cazadores» forman palas con sus manos para sacarlos. Se lavan y se colocan aún vivos en una cazuela con aceite hirviendo. Como los camarones, los tiquiliches adquieren en un instante un color rosado. De igual manera se les quita el delgado caparazón y los órganos internos que son de color amarillo, para engullirlos cubiertos de sal, limón y chile.

Además de estos crustáceos, los habitantes de las costas disfrutaban siempre de pescados y mariscos frescos. En la comunidad de Tehua los ostiones son tan grandes que llevan como apellido «de dos mordidas».

La suerte es la que termina por definir el menú. Depende de lo que los pescadores hayan sacado. Pero no son sólo los animales marinos el alimento de los costeños. Las dulces y jugosas frutas que generosamente brinda el calor tropical nunca faltan en las comidas playeras. Las papayas, los plátanos y los cocos son especialmente sabrosos y dan origen a variados y sabrosos dulces como las cocadas, los rollos y pulpas. También son ingrediente principal de aguas frescas de los más diversos sabores: tamarindo, guayaba, mango, nance y ciruela, entre otras muchas.

En el municipio de La Huerta son famosos los dulces que se elaboran con cáscaras de melón y sandía. En Villa Purificación se producen espléndidas piñas, famosas por su dulzura. Su cultivo es tan importante que forma

parte del escudo oficial del municipio. La fertilidad de la tierra y el clima cálido de los municipios de la costa generan una exuberante producción agrícola, que incluye frutas exóticas como la «cabeza de negro», que forma parte de la identidad del municipio de Casimiro Castillo, al igual que la sandía y la caña.

Los nutridos ecosistemas también les brindan a los costeños carne de animales silvestres que difícilmente se encuentran en el mercado. Iguanas entomatadas y garrobos en caldo son reptiles apreciados por los costeños. Algunos, incluso, contraviniendo la ley, consumen tortugas marinas en estofado y huevos de estos animales. El armadillo y el jabalí son gustadas fuente de carne que se comparte con familiares y amigos, y cuando se mata un venado la fiesta se extiende por la comunidad entre la que se reparte la carne.

Las chachalacas y las coquenas son aves silvestres que de vez en cuando consumen los costeños. Con las coquenas, parientes de las gallinas, se prepara un caldo muy parecido al que se obtiene del pollo.

Salsa de Tomatlán

Chilpete o chilpetín. Con este nombre se denomina a un chile silvestre que crece en la zona de Tomatlán y con el que sus pobladores elaboran una excepcional salsa que es insignia de la región. Lo que hace especial la preparación es únicamente el poco común sabor del chilpete, pues los demás ingredientes son los mismos que se utilizan para elaborar la mayor parte de las salsas picantes: vinagres, sal y especias.

Unas gotas de la salsa de Tomatlán dan un toque muy especial a infinidad de platillos. Especialmente es sabrosa en los caldos de pollo y de res, las sopas aguadas, los frijoles y las quesadillas.

Además de su sabor, el chilpete es excepcional por su peculiar forma de reproducirse. Dicen los lugareños que aunque tenga semillas, éstas no se pueden cultivar, pues los chiles que se obtienen de las plantas cultivadas pierden gran parte de su picoso sabor. Aseguran que los únicos que pueden sembrar con éxito los chiles son unos pájaros que ingieren el fruto y con ello someten a las semillas a su proceso digestivo, que les imprime ciertas características. Estas aves dispersan las semillas con su excremento y originan plantas cuyos frutos tendrán las cualidades requeridas para elaborar las salsas.

Albano Villa Hernández es uno de los fabricantes de la salsa de Tomatlán. «Mis abuelos me decían que lo trataban de sembrar, pero que no salía bueno el chile, que el que lo siembra es un pajarito. Y yo comprobé que sí es cierto porque una vez pusimos una matitas y los chiles no sirvieron porque salieron rete dulces». La temporada del chilpete, un chile redondo y pequeño, es de agosto a octubre, pero cada vez es más escaso, se queja don Albano. «Han ido acabando con el chile, las máquinas tumban el cerro y se llevan todas las matas». Además, dice, muchas personas en lugar de recolectar los frutos que necesitan para elaborar la salsa «arrancan toda la planta y no le dejan nada a los pajaritos».

La dificultad para cultivar el chile, la amenaza sobre la materia prima y un proceso de producción artesanal que implica «descolar a mano cada chilito», incrementó el precio de la salsa y, en algunos casos, bajó la calidad del producto. «Ahora sale más barato comprar una salsa de chile rojo hecha en Guadalajara, que la salsa que hacemos aquí, por eso hay personas que ya le revuelven a la salsa de aquí otros chiles que no son el chilpete», expresa don Albano, que junto con su esposa procesa la salsa en una pequeña habitación al fondo de su vivienda. «Es un trabajo muy minucioso. Dura uno todo el día para despelucar cualquier cosita y queda uno enchilado de las manos».

Tras descolar y limpiar el chile se mezcla con vinagre y sal. ¿Las proporciones? «Uno lo va viendo, lo cuchareas para ver qué tan espeso está y así le vas tanteando el vinagre». La salsa se suele envasar en botellas de cerveza a las que se sobreponen las etiquetas de papel, aunque algunos productores ya tienen sus propios envases. Es posible también conseguir los chiles enteros, encurtidos en vinagre. Fuera de Tomatlán y de algunas tiendas de la costa de Jalisco, conseguir una botella de esta salsa puede resultar toda una aventura. Por eso vale la pena no regresar de la costa jalisciense sin al menos una caja de botellas. Existe una docena de marcas para escoger, cada una con su toque.

Ya en los años cuarenta, cuando llegar a esos parajes de la costa de Jalisco implicaba una travesía por brechas, había familias tapatías que esperaban con gusto la llegada de algún viajero que regresara con las botellas de cristal y tapón de corcho y rellenas de la deliciosa salsa. El poeta tapatío Hugo Gutiérrez Vega conserva gratos recuerdos del peculiar sabor de la salsa, y así lo ha expresado públicamente cuando habla de sus vivencias juveniles.

El Tuito

A la sombra de frondosos árboles salpicados de coloridas orquídeas, está el fogón de leña que doña María Cruz Gertrudis mantiene siempre encendido junto con una tradición típicamente costeña: la elaboración de dulces cuyo ingrediente principal es la fruta que generosamente crece en la región.

Sobre el fogón brilla el cazo de cobre en el que se cuecen, despacio, siempre a fuego lento, el camote, la calabaza, el mango, el coco, la papaya, el plátano macho o las cáscaras de sandía que doña María Cruz, su hija María Isaac y sus nietas cuidan con devoción y revuelven de vez en vez con palas de madera que parecen remos.

Para esta familia de El Tuito, elaborar el «cubierto» de camote y calabaza es todo un rito que lleva más de un día, y en el que la cal juega un papel preponderante para lograr la consistencia tan especial que envuelve con una delicada cubierta la suave dulzura del camote y la calabaza. No se trata sólo de cocerlos con panocha. Los trozos de estos ingredientes van y vienen al agua, a la cal, al cazo. Se pican con tenedores, se dejan enfriar, se cuidan con esmero, se acomodan artísticamente en bateas de madera que luego se colocan sobre la cabeza para llevar a vender al pueblo y a las playas cercanas. Son muchas horas, que comienzan en el día previo. Con esa misma devoción se ralla, en el corral de doña María Cruz Gertrudis, el coco para elaborar la cocada o se extiende el mango cocido para formar los rollos. «Depende de las frutas que haya. No me lo van a creer, pero aquí en la costa hay veces que escasean los cocos buenos», dice la mujer nacida en Veracruz y casada con un guerrerense.

Alrededor del fogón, las tres generaciones de Marías trabajan duro, se cuentan historias y dolencias, se ríen. Las más pequeñas hacen la tarea y las mayores agradecen la tormenta que traerá vida, pero esperan que pase pronto salir con sus dulces cuidadosamente dispuestos en las bandejas de madera y protegidos por limpias y floridas servilletas bordadas con punto de cruz.

En el Tuito también se utiliza leña para hornear el pan que elabora Martha Gallegos. Con mantequilla y las natas, nada de manteca, se preparan ros-cas, picones y conchas que su esposo hornea en un horno de piedra. Estas delicias son doblemente sabrosas si se acompañan con el café de altura que cooperativistas producen en la zona y que se ofrece en los portales. La carne dorada es también típica de la región.

En cuestión de bebidas, la costa es mucho más que agua de coco. Además de las aguas frescas preparadas con las jugosas frutas de la región y de los bolis helados, hay especialidades como el ponche de boldo o el ponche de nance que se elabora en Cruz de Loreto, y la raicilla, que se produce especialmente en Villa Purificación y Cabo Corrientes. La lechuguilla de Cuautitlán es una de las preparaciones más famosas del municipio.

Cada poblado de la costa jalisciense resguarda sus propias delicias. Sin embargo, no hay que desplazarse hasta la playa para disfrutar de los sabores del mar. Los puestos y mercados donde se ofrecen mariscos están en prácticamente la totalidad de los municipios de Jalisco, incluidos los más alejados de la costa, como Colotlán.

En la zona metropolitana de Guadalajara existen mercados especializados en mariscos. Son los Mercados del Mar, ubicados en Zapopan, cerca del Rastro Municipal de Guadalajara y en el sector Libertad, en los que pescados y mariscos se pueden conseguir frescos para enseguida cocinarse, o bien es posible consumirlos en las decenas de sus restaurantes y fondas. Ahí se encuentran numerosos platillos, desde las tradicionales campechanas de camarón, ostión, pulpo, callo y calamar hasta piñas rellenas de mariscos, horneadas y cubiertas con queso.



LOS LUGARES Y LAS HORAS

Si la cultura popular tiene un lenguaje no verbal, ese se expresa en los sitios y en los horarios en los que aparece y desaparece la multitud casi al unísono. Los lugares alrededor de los cuales se observa y se toma parte del ritual permiten, dependiendo de la especificidad del sitio, sentarse, mantenerse de pie, caminar despacio, mirar, elegir, probar, experimentar o dejarse llevar por las sugerencias silenciosas pero elocuentes que tienen las muecas, las formas de departir y la cantidad de los comensales. Mercados, barrios, banquetas, puestos, carritos... tienen su significado y un ritual, cada uno.

Los horarios son parte de las rutinas que compartimos y de la prioridad que le damos a la ingesta de alimentos durante el día. Cada platillo no sólo tiene sus ingredientes sino sus horarios, que revelan quién y en dónde hay alguien que ofrece con ciertos modos lo necesario para saciar el hambre y la sed de la mañana, del día y de la noche.

LA BOTANA. PREPARACIÓN DEL PALADAR

La botana es una evocación del antojo. Su función va más allá de abrir boca e iniciar con suavidad el proceso de la digestión. Prepara también las condiciones psicológicas para comer con disposición, con tranquilidad y hasta con afectos, con emociones, parafraseando a Alfonso Alfaro (1999).

Botanear es un ritual que tiene un comienzo preciso, justo antes de la comida fuerte, pero que nunca se sabe cuándo terminará. Puede prolongarse tanto como la conversación lleve a los afectos de quienes se reúnen para compartir y a otros más jóvenes para escuchar lo mejor que fueron los tiempos pasados o para relacionar lo sucedido en el día con los temas más profundos y

cotidianos de la política o del civismo, y de todo ello con el fútbol o el clima. Así se recrea la historia oral entre las generaciones, se confirman las identidades y se cultivan los valores.

Botanear es más una idea que un menú. Esta pausa para recoger las sonrisas y el aliento dejados en las duras faenas, se llama, en algunos sitios del estado, «hacer la mañana», «hacer las once» o «hacer la tarde». Se hace una reunión informal alrededor de «una copita», que puede ser tequila o mezcal, de otros licores, incluso cerveza, y entonces se tiende el mantel de la plástica y se habla como dice el refrán: *se habla como al cocinar: con un granito de sal*.

Aunque el horario más común de la botana es antes de la comida, no se desprezará cuando la cena es especial. Se puede botanear con la sencillez de una jícama con sal, limón y chile; con un queso de mesa, con papas cocidas o fritas, con arrayanes o con cualquier fruta de la estación que se lleve de la mano con la sal, el limón y el chile (Rosell y Castro, 2003), con frituras, con carnes frías... y si se tiene una ocasión más festiva se botanea con patitas y orejas de cerdo en vinagre, con fruta y verdura encurtida, con chicharrón y duro, y hasta con pequeñas porciones de comida que puedan servirse en tostadas o en diminutos tacos. Como botana se sirven también las «ahogaditas», versiones minúsculas de las picantes tortas.

A esto se debe que en las cantinas la botana se convierta en verdadera comida. Este antojo puede ser tan diverso como la imaginación para antojar con lo que se tenga a la mano, eso sí, en Jalisco se ofrecerá «un tequilita» como alma de la botana.

LOS MERCADOS. BULLICIO DEL ANTOJO

Los mercados son hormigueo de la memoria, corazón de la vida cotidiana, canasto, mesa y certeza de la cocina popular, la que provoca recuerdos familiares y el cariño que tiene quien cocina para su «comensal».

Los más de cien mercados que existen en la ciudad de Guadalajara son una explosión de colorido, olores y sabores. Una piñata abigarrada de la que cuelgan lo mismo raíces de sacasil que instrumentos de novedosa tecnología. Hay de todo y para todos. Los mercados tapatíos son santuarios que custodian productos tradicionales, algunos en

vías de extinción, que son despreciados por los supermercados: pinole, coyules, mezquites, jocuxtles o cocuixtles, nixtamal recién molido (Núñez, 2002).

Pero cada uno es especial y tiene su prestigio de acuerdo con sus productos y su tradición. En el Alcalde, las naranjas y frutas en general. En el de Santa Tere, los jugos y quesadillas. En el Corona, tacos, tepache y plantas medicinales. Presentamos una muestra de esta riqueza, pero que seguramente evocará al mercado y a los recuerdos que se viven cuando se pisa un mercado en este país y en este estado.

San Juan de Dios. El latir de la diversidad

«¡Pásele, pásele! ¿Qué va a querer? Hay carne de puerco con chile, chiles rellenos, cocido, caldo de pollo, mole. Hay tortitas de camarón con nopales, pepián, carne asada...» Las voces potentes de las mujeres se multiplican en la medida en que se avanza hacia la zona de comidas del mercado de San Juan de Dios. Las opciones también aumentan. A las fondas que ofrecen los guisos más diversos y tradicionales, se suman los locales en lo que se ofrece birria, tacos, tortas, mariscos, carne asada y comida oriental.

San Juan de Dios es el mercado de la diversidad, donde lo mismo se puede comprar una bolsa de cacahuates, una cabeza de cerdo o una joya, una inmensa variedad de chiles, el más novedoso programa de computación o una silla de montar. Esa diversidad se expresa también en las opciones gastronómicas que se distribuyen en más de 160 locales de acuerdo con un sondeo realizado a principios de 2006, ya que las autoridades del mercado no tienen la cifra de expendios que venden comida.

Un inventario de todos los platillos que se ofrecen llevaría muchas páginas, ya que la variedad en los puestos es enorme. Lo que se puede decir es que en San Juan de Dios se encuentran todas las variedades de comida popular jalisciense y de otras regiones, que además ya se han vuelto tradicionales.

Hay de todo: birria, barbacoa, moles, pepián, pollo a la Valentina, cueritos, patas de cerdo, tortas de papa, tortas de camarón, tostadas de cualquier tipo, lonches y tortas, chiles rellenos, caldos de res, pollo y pescado, pescados y mariscos en todas sus preparaciones, carne asada, costillas y carne de puerco con chile, chicharrón, tacos de todo tipo, sushis, tepanyaki, teriyaki y una

amplia gama de platillos orientales, sopas de arroz, de pasta, pizzas, hot dogs, hamburguesas, frutas, jugos, escamochas, yogurt.

Además, se ofrecen todo tipo de frutas y verduras frescas, muchas de ellas difíciles de conseguir en otros lugares, como los coyules y xocuitles, xoconoxtles. También se vende toda la variedad de dulces típicos y regionales: borrachitos, magdalenas, cocadas, tolondrón, cajeta de Sayula, charamuscas, alfajor, cajeta de leche, chicles de Talpa, arrayanes, tamarindos...

Cada fonda tiene su peculiaridad. No hay dos arroces que sepan igual ni dos moles idénticos. Sobre esta cualidad de la comida popular mexicana apunta Alfonso Alfaro (1999, 18):

Mientras en la cocina industrial del *fast food* la principal virtud de una hamburguesa servida en el establecimiento de una cadena internacional en Zapopan consiste en ser en todo punto idéntica a otra ofrecida en una sucursal o franquicia de Brooklyn o de Oslo, cualquier persona enterada sabe que los tlacoyos azules, o el menudo, o la sopa de arroz de un puesto en el mercado no tienen nada que ver con los que se venden a dos metros de distancia. La diferencia no está sólo en la receta sino en el estilo, en la expresión particular de un cuerpo y una sensibilidad, en un sazón.

Muchas son recetas ancestrales que han pasado de una generación a otra, lo mismo que los locales. Otros son sabores que llegaron del extranjero y se arraigaron pronto, de manera que ya hay generaciones de orientales cuya especialidad son la venta de pescados y los respectivos caldos, muy apetecidos por los comensales.

San Juan de Dios es el corazón comercial de Guadalajara desde tiempos de la Colonia. Campesinos y artesanos «bajaban» de todos los rumbos del valle y de las poblaciones cercanas para ofrecer sus productos en el mercado.

El edificio actual fue construido por Alejandro Zohn en 1957. El ladrillo y el concreto aparentes, el techo que simula las lonas de los tianguis, los patios, los desniveles y un sentido social que incluía dentro del mercado guardería, escuela y gimnasio, propiciaron que el edificio sea considerado como una de las obras más representativas de la arquitectura regional. El mercado Libertad, como oficialmente se llama, es el más grande de América Latina, con

44 570 metros cuadrados. La zona de comidas se localiza en el segundo nivel, aunque en la planta baja también se encuentran algunos comedores.

Los puestos de comida no son sólo una fiesta de sabores y aromas. Es también un espectáculo visual. Enormes cazuelas de barro rebosantes de arroz rojo, a veces coronadas con un pollo cocido, contrastan con los oscuros colores del mole. Los chiles rellenos se acomodan en círculos concéntricos o abanicos y con tacos dorados se forman torres adornadas con hojas de lechuga. En las birrierías, las cabezas de chivo con limones en la cuenca de los ojos, las costillas y las carnes son iluminadas y mantenidas calientes con potentes focos «chicharroneros». Hay enormes tortas de pan teñido con chile y desbordantes de carne, crema y lechuga. Los mariscos se exhiben en copones de vidrio transparente y los pescados fritos se colocan en conos cuyo vértice está formado por sus colas.

Y si de mariscos se trata, en el mercado es posible localizar platillos que en restaurantes no se encuentran, al menos con ese sazón. Un ejemplo son las tostadas de jaiba, que a diferencia de las que se ofrecen en negocios establecidos, en algunos puestos se le abre la concha a los crustáceos y se le agrega condimentos y se introduce en un horno. Luego, esta mezcla se coloca en una tostada, a la que se añaden cilantro, cebolla, jitomate, salsa catsup y chile. ¿Resultado? Un platillo exquisito.

En San Juan de Dios se encuentran también las más sencillas quesadillas y preparaciones poco comunes, como el viril de toro o los descomunales lonches de pierna, que se venden en la planta baja. Las bebidas son igual de variadas y abundantes: tejuino, tepache, jugo de caña, aguas frescas y preparados de frutas, además de refrescos embotellados.

San Juan de Dios es un mar en el que vale la pena perderse para explorar la exuberancia de colores, aromas y sabores en medio de la algarabía de mariachis, merolicos y músicos callejeros y de las sirenas que llaman a los navegantes del antojo: «¿qué va a querer? hay carne de puerco con chile, chiles rellenos, cocido, caldo de pollo, mole. Hay tortitas de camarón con nopales, pepián, carne asada...»

Mercado Corona. Variedad en el centro de Guadalajara

Santuario de la gastronomía popular jalisciense, reinaugurado en 1966, el

mercado ofrece platillos exquisitos que superan cualquiera de las incomodidades propias de un espacio sumido en el ajetreo cotidiano.

También acuden al mercado para practicarse «una limpia», «cortar» algún embrujo, o buscar algún hechizo, entonces está claro que se va al encuentro con las delicias que aquí se refugian, se ofrecen y se degustan.

En uno de los pasillos del viejo mercado Corona, que da hacia la calle, durante más de medio siglo se ha vendido el exquisito menudo jalisciense. De locales como la Menudería Martín brotan los aromas humeantes del caldo, que con cebolla picada, jugo de limón, orégano, yerbabuena y chile de árbol asado, devoran los cientos de comensales que desde temprana hora se acomodan alrededor de las mesas. Con café, jugo o refresco acompañan el desayuno.

Para recordar su sabor, envuelto en una pequeña taquería frente a la calle Independencia, está el tepache, bebida fermentada que se elabora con cáscaras de piña y piloncillo, y que es cada vez menos común en las tierras tapatías. Esta bebida se ofrece en barriles colmados de hielo. Se sirve en tarros. El pretexto del local son los tacos de diferentes carnes: de asada y chori-zo, pero destacan los tacos al pastor, que se preparan con una salsa especial y picosa, elaborada a base de tres chiles: mirasol, de árbol y chipotle.

Otra estampa del mercado se observa en la venta de los tacos de canasta, frente al área de las flores o en la calle Independencia. ¡Pásele! Es el grito que señala a los pequeños tacos delgados y doblados por la mitad, rellenos de frijol, papa, chicharrón, carne deshebrada o mole. Todos dentro de una canasta, tapados con una servilleta de tela con bordados a mano, para mantenerlos calientes, por eso también se les llama sudados. Estos prácticos antojos son cubiertos con repollo, zanahoria en vinagre y salsa verde o roja. Se acompañan con algún refresco o alguna bebida de las refresquerías del mercado.

En la planta baja del mercado se ve a cualquier hora decenas de personas que buscan tacos dorados de pollo, con crema, salsa y queso. Existe un local que vende piezas de pollo, sean rostizadas, a la mexicana, en hamburguesas, en tiras empanizadas. También ofrece pescuezos. Como prueba de que el pollo se lleva con todo, se ofrecen en este lugar tortas ahogadas de esta ave y piernas de pavo, ambas de buen sabor.

Pero la ruta de los tacos sigue en el mercado. Así, se llega a los muy solicitados de barbacoa en la fonda Gloria; a los de tripietas, de Los Sánchez, o

a los de carne asada. Se pueden enfilear los pasos a otro gusto de tacos: los de carne de cerdo, que se encuentran con facilidad en la taquería La Merced, un puesto que da hacia la calle Independencia. Encontrarán de buche, nana, pier-na, trompa, carnaza, cachete, riñón, hígado o carnitas. Todos estos tacos se pueden saborear con salsa picosa y legumbres picadas.

Existen, además, otras alternativas: en el segundo piso, la pescadería Luz-Mar tiene un pequeño puesto de tacos de pescado empanizado, que se sirven con cebolla, jitomate, cilantro, limón y aguacate. Esto sin contar los mariscos, tostadas de cebiche, de marlin, y el caldo de pescado.

El segundo piso del mercado, frente a la avenida Hidalgo, es un centro de puestos de comida, de la cotidiana, de la que se distingue exquisitamente sólo por el sazón de quien cocina. Se preparan desde huevos revueltos hasta atole blanco; desde pescados y mariscos hasta sopas de fideo; desde tortas de papa hasta carne con chile. Pero este mercado hace gala de otras delicias preparadas con maíz y que son de gran tradición: los tamales, ya sean dulces o salados. En uno de sus puestos se venden tamales particularmente grandes rellenos de pollo. El menú de platillos tradicionales se completa con los establecimientos que ofrecen la tapatía carne en su jugo.

Estos son los platillos del mercado Corona, herederos del conocimiento que les dotó la cocina popular. Sin embargo, no son los únicos alimentos de abolengo, pues el gusto por las frutas frescas está más que arraigado en los tapatíos. En la banqueta de la calle Independencia, desde hace más de cuarenta años, se instalan puestos con frutas de temporada y panes. Se trata de familias que han heredado el espacio o que lo adquirieron a su vez de otra. Doña Rosita Hernández Ramos, por ejemplo, tiene 37 años en el puesto que recibió de sus padres. Vende cohuixtles o cocuixtles traídos de Zapopan; pitayas cortadas en la región de Sayula, «que vendíamos diario por cientos y no nos dábamos abasto», dice doña Rosita. También hay guamúchiles del estado o de Michoacán; olorosos guajes, de Poncitlán; nopales bajados de los cerros de Zapotlanejo; flores de calabaza, para las quesadillas, sembradas en San Gaspar, Tonalá; camote de cerro, de Chapala; dulces chirimoyas; guichacoche, miel de maguey, de Zapopan, y miel de abeja, de los apiarios de Tlajomulco; mango verde, de Chiapas, y en la temporada que empieza en abril, barranqueño, de las barrancas por donde cruza el río Santiago, en Jalisco.

También se venden frutos como el xoconostle o tuna agria, que se combina con manzana, nopal y apio, «para la diabetes», dice una vendedora; panes de trigo, de San Martín de las Flores, Tlaquepaque; camote y calabaza enmieladas, de Zapopan; guayabas verdes, de Puebla, y granadas, de San Martín de las Flores, Tlaquepaque, o de California, Estados Unidos. Otros productos son higos, nueces, ciruelas pasas, tortillas, masa de maíz, capulines, fruta picada y tunas, por mencionar algunos frutos consentidos del paladar tradicional.

Finalmente, un producto que nos arraiga al sabor tapatío: en las esquinas, como en Santa Mónica y la calle de Independencia, se instalan panaderías ambulantes. Se trata de vendedoras que colocan canastos con los birotos salados y pan dulce, que rápidamente se venden.

«La mayor parte del inmueble se dedica a satisfacer estómagos hambrientos», dice una testigo de su historia, doña Rosita, quien recuerda cómo la mayoría de tiendas de abarrotes fueron sustituidas por puestos de comida. La vocación del mercado quedó así definida.

Mercado Santa Tere. Jugosos deleites

El nombre oficial es Mercado General Manuel Ávila Camacho, pero nadie lo llama así. Su nombre popular es mercado de Santa Tere. Corazón del barrio del mismo nombre, el inmueble, inaugurado en 1953, está enclavado en un barrio que tiene mucha vida.

Santa Teresita es en realidad el nombre del templo que organiza a su alrededor tanto a vecinos como a una gran zona comercial, que incluye desde restaurantes con carnes en su jugo hasta tostaderías, negocios que ofrecen tostadas, sopes y tacos dorados de papa, frijol y requesón, listos para calentarse y consumirse.

El mercado tiene cuatro puertas. Todas reciben a sus clientes con flores de colores, pinole, maíz cocido, tortillas, masa, nopales, frutas y verduras de la temporada. En el interior del mercado, se encuentran los puestos de todos los antojos y hasta los nutritivos. Sobresale el puesto de Las Tita's, tan famoso que el cantautor jalisciense Paco Padilla las incluyó en una canción de estampas pintorescas de Guadalajara y las llamó «las jugosas». Igual ofrecen bebidas que ensaladas, yogurt, baguettes, lonches vegetarianos. Los clientes son

atendidos personalmente por la dueña, doña Basilia, que junto con sus hijas tiene más de medio siglo preparando las frescas y ricas bebidas, y llama a sus clientes «mis amores».

Licadoras y extractores son la tecnología que con la magia de las manos y la inspiración, producen los ricos elixires aptos lo mismo para un crudo que para un atleta. Los nombres de las confecciones son también dignas de mención y de sonrisas, «agua de Versace», así bautizada por la combinación de germinados con jugo de limón que promete mejorar la digestión. O bien, el «estabilizador de sábila», el «ixtoc de cereales» y una larga lista de combinaciones que incluyen lo mismo uvas, jugo de naranja, agua de coco, hierbabuena, que mamey, nopales, manzanas, entre decenas de ingredientes naturales.

A pocos pasos, está la Fonda Mariquita, atiborrada de clientes en espera de un lugar para sentarse. El platillo más vendido durante las mañanas: las quesadillas, a las que además se les adiciona flor de calabaza, champiñones, rajas o pollo. Con maestría, las cocineras de la fonda toman un poco de masa de maíz y con la ayuda de una tortilladora y un comal bien caliente la convierten en pocos minutos en una delicia discreta que no sólo acompaña, sino que es protagonista del sabor. Enseguida doblan la tortilla por la mitad y la zambullen en aceite hirviendo. El último toque es bañar la quesadilla con salsa verde sin chile, queso y crema. Un deleite. Pero la Fonda Mariquita no sólo presenta en enormes cazuelas los platillos tradicionales de todo el país: chiles rellenos, pepián con carne de puerco, sopa, bisteces, lengua en salsa verde, caldo de res o de pollo, sino también sus propias confecciones: como el lomo al huerto, que se prepara con chorizo, jamón y salsa.

En el mercado de Santa Tere se encuentran los Jugos Bahía, que tienen desde preparados de espinacas y berros hasta «pollas», una combinación de jerez, khalúa y rompope. Además, están los Tacos Beto's, la Fonda Carmelita, la conocida Menudería Don Raúl y otros más.

El mercado Santa Tere también tiene seguidores de los productos que ahí se ofrecen: cremerías, carnicerías, pollerías, pescaderías... que aunque parezca que todas son iguales, cada una tiene su especial clientela.

Ubicado en las calles Manuel Acuña, Juan Álvarez y Andrés Terán, afuera del mercado la gente se amontona alrededor de grandes canastos para com-

prar los panes salados llamados birotos. Y sólo por las mañanas, algunos días de la semana las banquetas tienen las tortillas para hacer las delicias de los antojitos fritos. Más allá, en contraesquina, atadas, se muestran las largas cañas de azúcar, que peladas y cortadas en trocitos se venden en bolsas de plástico. Al natural o con limón, sal y chile, endulzan el rato. También se venden los cocos en pequeños puestos de madera. Los elotes cocidos o asados con sal, además de las papas fritas, los cacahuates dorados o cocidos, las guasanas, los churros, los puerquitos y las estrellas de maíz y piloncillo, que se consiguen sólo cuando el único vendedor quiere... todos resguardando el antojo de propios y extraños que caminan sobre las calles alrededor del mercado y del templo, todos los días de la semana.

Pero los domingos, como en todos los sitios, se vive una «rutina particular». Alrededor del mercado se instala un tianguis, de los más grandes de la zona metropolitana. Decenas de puestos ofrecen desde fruta picada hasta tacos de barbacoa. Entre los puestos de ropa, de accesorios, de maquillaje, de plásticos, de zapatos, y uno que otro de alimentos como carne asada, mariscos, antojitos, se mueven buscando apagar la sed de los asistentes al tianguis con frutas con chile, nieves raspadas o de garrafa, lechuguillas, tejuino. O bien, aparecen como tentación ofreciendo pastelitos, gelatinas, frutitas de azúcar glass y otras golosinas.

A pesar de su cercanía con grandes tiendas y centros comerciales de Guadalajara y de Zapopan, el mercado de Santa Tere sale airoso: su ritmo, sus productos, sus comidas y sus antojos son imán que no decae.

El mercado Alcalde. Más de un siglo de sabores

Fonda Mary, «para paladares exigentes», indica su letrero en el área de comidas del viejo mercado Alcalde. Tan antiguo, que es uno de los seis que tenía la pequeña ciudad de entonces en 1896, según marca el famoso Plano General de la Ciudad de Guadalajara, proyectado ese año por el ingeniero Agustín Bancalari. Aparecen en dicho plano, además de El Alcalde, El Libertad, el del barrio de Mexicaltzingo, el Corona, el de las Nueve Esquinas y el que se conocía como Rastrillo.

El mercado Alcalde comenzó a construirse precisamente en 1896 y durante decenios funcionó rodeado de negocios y puestos callejeros. Luego fue

derruido y reconstruido en el mismo lugar, en pleno centro histórico tapatío, para ser inaugurado en agosto de 1962 y tomar nuevos bríos que le duran hasta la fecha.

Los 59 años de trabajo en su fonda le permiten a doña Mary señalar las comidas preferidas de sus clientes. Por ejemplo, los miércoles vende mucho espinazo con ensalada de nopales y los jueves sopa de médula. Y también, dice con orgullo, entre los platillos preferidos por sus comensales, están el mole poblano y el pepián con carne de pollo. Por las mañanas ofrece avena, café, chilaquiles, frijoles y huevos. Pero sobresale un atole que al despuntar el siglo XXI en pocos lugares de Guadalajara se puede encontrar: el atole de masa blanca, que sus clientes suelen endulzar como antaño, mordiendo una pieza de piloncillo. «Lo preparo con masa de maíz. Hiervo el agua y le pongo masa molida o licuada, y ya».

La pequeña área de comidas del mercado es un muestrario de la gastronomía típica de los mercados tapatíos. Aquí, la birriería David ofrece servicio a banquetes; allá, la pozolería Hermanos Negrete; por acá, La Colimense anuncia que vende «rico menudo»; cerca, la clásica taquería o bien el puesto con las infaltables quesadillas, gorditas y flautas. Sobresale la fonda de doña Mary, María Aguilar Cabrera, que a los ocho años tenía que subirse a una caja de refrescos para lavar los trastes, guiada por su madre, doña Juanita Cabrera. La veintena de los platillos que ofrece incluye lentejas, chicharrón en salsa verde, chiles rellenos «que se venden mucho todo el año»; sopa de fideo, ensalada de nopales, carne de puerco con chile, sopa de verduras, espagueti, caldo de pollo, arroz rojo, que lleva chícharos y zanahoria finamente picada, o los frijoles en sus dos presentaciones, secos y aguados y de postre, arroz con leche.

— Doña Mary, una orden de pollo para llevar —le pide una señora.

— ¿Pechuga con arroz y frijoles?

— Sí, por favor.

— ¿Qué tiene ahora doña Mary?

— Un caldo de res buenísimo —responde a una joven.

Doce jóvenes, entre sus cuatro hijos, nietas y sobrinas, le ayudan a servir de las siete de la mañana a las siete de la noche. Los clientes comen ahí, sentados frente al pretil, o bien se llevan los platillos en envases de plástico a sus oficinas o casas. Los vecinos de la colonia Alcalde Barranquitas, el barrio

del Santuario o los médicos y enfermeras del viejo Hospital Civil, son parte de quienes encuentran ahí buen sazón casero. El menú de la fonda es el mismo todo el año salvo una temporada: la Cuaresma. En esos días vende tortas de chinchayote, papa o calabaza, nopales con huevo, caldo de garbanzo y la capirotada, muy gustada los miércoles de ceniza.

Doña Mary cuenta que entre sus clientes tiene un gringo que hasta la fecha no sabe pronunciar bien el nombre de la capirotada: «le gusta mucho pero no puede decir el nombre. 'Es muy trabajoso', me dice», indica sonriente.

El mercado Alcalde tiene diversas áreas. Por ejemplo, la de jugos: ahí está el puesto de los tradicionales Jugos Mónica, que ofrece sus delicias desde 1962. Los Jugos Alcalde que, junto con otros locales, vende escamochas, jugos, cocteles de frutas y licuados. Entre los elíxires nutritivos poco conocidos están los de hojas de chaya o los de berro. Más de 30 tipos de jugos se ofrecen en la zona, entre ellos los de nopal con limón, apio, piña, perejil y toronja. Una de las combinaciones aptas para decaídos es el «levantamuertos», que combina jugo de betabel, piña, apio y miel.

En un costado del mercado, frente a la calle, se apilan cestos con miles de elotes tiernos, traídos desde el campo jalisciense o desde lugares tan lejano como Sonora, listos para elaborar tamales o atoles.

Los jugos de caña de azúcar o de piña y el agua de coco están disponibles, frescos, apetecibles, sobre todo en periodos de calor. En un puesto se ofrecen tacos al vapor con su respectiva col picada, salsas rojas y verdes, y las zanahorias en escabeche. En una esquina de la planta baja se ofrecen pescados y mariscos. En otro lado abundan las carnes frías, quesos y cremas.

Los «chilangos» avecindados en Guadalajara, que extrañan algunas frutas o verduras de la Ciudad de México, porque no las encuentran en ningún mercado, las pueden hallar en los puestos de don Herminio Delgado Basulto y sus hijos. Uno de ellos, Beto, muestra parte de lo que ofrecen: la olorosa yerba llamada pápalo, parecida a la alfalfa, apta para combinarse con frijoles o barbacoa al estilo del estado de Hidalgo; las enormes hojas de vástago para los tamales oaxaqueños o la cochinita pibil; las ramas de huazontle, las amarillas habas; el epazote, ideal para derrotar lombrices, cocinar frijoles o darle un sabor especial a las sopas de mariscos, o el chilchayote, entre otras. En los puestos de don Herminio se puede encon-

trar jengibre, «que es afrodisiaco», asegura Beto; el chalote, un híbrido de cebolla y ajo; hongos, setas o nísperos, por ejemplo, que no se consiguen con facilidad en otros lugares.

Este mercado es también uno de los santuarios en que habitan todavía coyules, cocuixtles, guamúchiles, guajes, capulines y muchos otros productos regionales en peligro de extinción.

El mercado Alcalde, nombrado así en honor al ilustre fray Antonio Alcalde, guarda entre sus paredes más de un siglo de historia de la gastronomía popular jalisciense. Generaciones enteras de familias, empleados y turistas han sido sus testigos, clientes y beneficiados.

Analco. Santuario del maíz

Analco huele siempre a elotes verdes. El color de sus hojas adorna durante todo el año dos de los costados del mercado de este barrio, donde aflora el discreto aroma del maíz. Nunca faltan las mazorcas. Elotes tiernos o sazones, de todo tipo y tamaño. Aquí no hay que esperar la bendición del temporal para conseguir la «causa de vida», que significa el nombre científico del maíz. La importancia que tiene este grano en este tradicional sitio de Guadalajara tal vez tenga que ver con su origen indígena. Dice la historiadora María Gracia Castillo ([//mezcal.colmex.mx/](http://mezcal.colmex.mx/), 2006):

Originalmente Analco fue un pueblo indígena situado «al otro lado del río» de San Juan de Dios, al oriente de la ciudad de Guadalajara. Se fundó en los años cuarenta del siglo XVI, con naturales que acompañaron a los frailes franciscanos en el traslado de su convento de Tetlán a la ciudad española. Aunque desde temprana época colonial hubo peninsulares que fueron a vivir al poblado e incluso la Audiencia neogallega tuvo su sede durante más de medio siglo en él, no fue integrado formalmente a la ciudad sino hasta principios del siglo XIX, cuando se le declaró uno de sus barrios, separado de su núcleo central por el mencionado río de San Juan de Dios (Castillo, 2006).

Pronto, Analco se constituyó en uno de los barrios más tradicionales de Guadalajara. La devoción ancestral por el maíz expresada hasta hoy en sus excelentes tortillas, atoles y tamales, se mantiene firmemente arraigada en el sabroso tejuino que se vende en sus plazas. Los atrios de los templos de San

José y San Sebastián conservan su vocación de lugar de encuentro y convivencia entre los vecinos, que todavía pueden adquirir en su propio barrio productos frescos de la región.

Fue Analco la cuna de dulcerías tradicionales, como la que fundó hace cien años Concepción Hernández, y tradicional es también el gusto de sus vecinos por el menudo. En banquetas o en locales acondicionados, quienes gustan de este sustancioso caldo tienen cada mañana opciones para elegir. Por la noche, las cenadurías ofrecen también una amplia variedad de sabores. En la mayoría de ellos el maíz, que resguarda celosamente su mercado, está presente.

Abastos. Discreta cocina popular

El menudo bien caliente, acompañado por un humeante café cuando el sol comienza a aparecer, es un verdadero deleite para quienes por gusto o por necesidad pasaron la noche sin dormir o se levantaron de madrugada. Por eso, en el mercado de Abastos coinciden con un reconfortante desayuno quienes terminan la parranda y quienes descargaron aún a oscuras las frutas y las verduras, en las enormes bodegas del centro de distribución de alimentos más importante de Jalisco.

Los trajes y los vestidos largos coinciden con los sombreros y las botas en los locales donde se sirven los platos de menudo, que no en vano son catalogados como «levantamuertos».

Pero el menudo no es la única delicia que se encuentra en el lugar. Como en todo mercado, la diversidad de preparaciones es amplia. Un par de huevos fritos y un jugo de naranja no son tan simples si se considera que van acompañados con tortillas recién hechas, una buena ración de frijoles «chinitos» y una espectacular salsa martajada de molcajete. Moles, pepianes y guisados forman parte de las comidas que se pueden disfrutar en la nave principal del mercado de Abastos.

Uno de los locales emblemáticos del lugar es el que lleva por nombre Chela, donde se ofrece un plato que no suele encontrarse tan fácilmente en las fondas: las enfrijoladas. Estas tortillas sumergidas en frijoles pueden ser sencillas, es decir que sólo llevan queso adentro o de carne asada a las brasas que se cocina en el mismo lugar. La carne asada es uno más de los platos preferidos por los comensales.

Otro sitio para degustar rica comida es La Güera. Ofrece un amplio menú que abarca desde menudo hasta birria, buñuelos, carne asada, costillitas a la bbq, espagueti, chiles rellenos, huevos al gusto, frijoles, chorizo, caldo de res y de pollo, mole, entre otros platillos, que se pueden acompañar de rábanos, guacamoles, salsas en molcajete y tortillas de maíz elaboradas con tortilladora, todavía infladas, calientes y recién sacadas del comal.

Como en todo mercado que se precie, también hay locales que ofrecen pescados y mariscos preparados en una enorme variedad de modalidades. También hay puestos que preparan tacos; deliciosos jugos como los de mandarina, lima, naranja y piña; en una orilla del galerón se expenden panes de nata, y afuera del mercado, en temporadas como mayo y abril, no faltan las pitayas, guamúchiles o nances.

Se vende también comida extranjera que se ha arraigado en el gusto popular. Ese es el caso de Lee, un comedor fundado por coreanos que siempre está repleto de comensales. Las verduras, pescado, pollo y muchos otros ingredientes son preparados con el toque inconfundible de la comida oriental. Ver a los cocineros preparar los sushis o guisar las verduras es un espectáculo que abre el apetito.

El tráfico de todo tipo de vehículos desde «diablitos», bicicletas, motos, camionetas, trocas y camiones de carga de doble caja forman cotidianamente un caos en las calles y avenidas del mercado, que tiene más de 300 bodegas. Pese a ello, se pueden encontrar por todos lados pequeños carritos y motonetas ofreciendo tostadas, mariscos, tamales, tacos, tortas, paletas y helados, opcionales para quienes no tienen tiempo o dinero para comer en las fondas o en las marisquerías y restaurantes en forma que ya existen en el lugar.

En el mercado de Abastos, el movimiento fuerte y hasta tosco que se requiere para mover a diario las toneladas de alimentos contrasta con la minuciosidad y devoción con que las cocineras y los cocineros preparan sus guisos o con la habilidad con la que se limpia el menudo o se tortean las tortillas. La rudeza con que se descargan las cajas de aguacates o pepinos chocan con la finura con la que los cocineros de sushis los cortan y los combinan con otros ingredientes, para convertirlos en obras de arte comestibles.

Inaugurado en 1967, el mercado de Abastos es la enorme alacena de Guadalajara, pero es también la discreta cocina que convoca por igual a

quienes ahí trabajan o están de compras, o a quienes especialmente llevan el antojo.

LAS FONDAS. BANQUETES EN LAS BANQUETAS

Miles de banquetas se transforman todos los días. Durante algunas horas dejan de ser lugar de paso para convertirse en lugar de reunión. Son pequeños oasis entreverados en la selva de asfalto, donde florecen algunas de las más exquisitas y variadas delicias de la comida popular de Jalisco.

Aceras, cocheras y esquinas, incluso tramos de la propia calle, se convierten por ratos en comedores populares, en olorosas tentaciones para los que conocen o los que van de paso, y en un sabroso alivio que quita el hambre a quienes por motivos de trabajo no pueden alimentarse en su casa.

La comida de banqueta sigue el ciclo del día. Hay comedores diurnos y nocturnos. Otros se instalan al mediodía. Ninguno permanece todo el día. Cuando eso ocurre deja de ser puestito para convertirse en restaurante. La habilidad de quienes venden comida en las banquetas, cocheras y esquinas, además de ser culinaria, es también logística. En pocos minutos tienden toldos, despliegan mesas, conectan tanques de gas, disponen utensilios, colocan tinas con hielo y garantizan tortillas calientes.

Algunos funcionan en puestos de metal que se instalan de forma casi permanente en alguna calle y otros son remolcados cada día. Desde el centro del cubículo, que casi siempre es de metal aunque hay algunos de madera, los cocineros despachan a los clientes que lo rodean. También hay carritos, sobre todo de hot-dogs, que lejos de vagar por las calles se instalan siempre en la misma esquina.

Por las mañanas, apenas amanece, las enormes ollas con menudo comienzan a aparecer en las banquetas y calles de los barrios. Luego de permanecer sobre la estufa durante la noche, el reconfortante caldo sale a la calle. Las familias que lo preparan abren la puerta de su casa y lo llevan a la acera donde ya instalaron alargadas bancas y mesas cubiertas con floridos manteles de hule. Sobre ella se colocan vasos de vidrios que sirven como portacucharas. Se ponen también platos con cebolla picada, saleros y limones partidos a la mitad. El chile de árbol seco y el orégano, también seco, suelen compartir recipiente. En algunos lugares se ofrecen también ramilletes de hierba-

buena fresca. Todo se dispone en puntos estratégicos de la mesa para que puedan ser alcanzados por cualquier comensal.

La menudera, jefa del negocio, se coloca en su puesto de mando: junto a la olla del menudo en uno de los extremos del lugar. Desde ahí organiza a los miembros de la familia, muchas veces incluido el esposo o a alguna vecina que colabora en la vendimia. Unos se ocupan de servir las bebidas, otros de garantizar el abasto de tortillas, otro pica cebolla o cobra.

Junto a la inmensa olla del menudo hay una tabla para cortar la carne, afilados cuchillos de diversos tamaños y tres columnas de platos de diferentes tamaños: chico, mediano y grande. Son platos muy hondos. De cerámica y decorados toscamente con flores y manchas de colores.

Desde ahí, la mujer pregunta al comensal: «¿cómo lo va a querer?» La pregunta no tiene que ver sólo con el tamaño de la ración, sino con el tipo de carne que se prefiere: callo, pata, libro, panal, cuajo, ranilla, lengua, son algunas de las más comunes opciones. Los preferidos son los «pedacitos». Las tortillas recién hechas son fundamentales. Una mala tortilla puede ser motivo para dejar de ir a una menudería aunque el plato fuerte sea una delicia. En algunos puestos se torteja a mano y eso garantiza la asistencia de los conocedores, pero la mayoría de menuderos se abastece en alguna tortillería cercana. Lo fundamental es que sean tortillas calientes y recién hechas. Para beber, tarea que se deja en manos de los hijos pequeños o de los abuelos de la familia, se ofrecen refrescos embotellados, café de olla y en ocasiones jugo de naranja.

Los comensales se acomodan a lo largo de la mesa, casi siempre única, que se dispone de manera paralela a la banquetta para no estorbar demasiado. Con frecuencia hay que hacer alguna maniobra un tanto complicada para sentarse en las bancas que al ser corridas y estar ocupadas por otras personas limitan la movilidad. Las menuderías de banquetta suelen funcionar aproximadamente cuatro horas, de las siete de la mañana hasta pasadas las once. Para esas horas el menudo ya desapareció y poco a poco desaparecen también las mesas, las bancas, los platos y cualquier otro indicio del banquete que se sirvió ahí y que volverá a ofrecerse al siguiente día, muy temprano. Es un ritual culinario, un espectáculo gastronómico cotidiano.

De la misma manera en que funcionan las menuderías de banquetta, operan las cenadurías. Cuando el sol emprende su retirada, las calles de los ba-

rrios comienzan a adornarse con el olor del chilacate y el chillar de la manteca caliente. El horario es muy parecido al de las menuderías, pero en versión nocturna, de las siete a las once «pasaditas».

Como las menuderías son también negocios familiares, quienes participan en él se organizan y al caer la tarde comienzan a sacar mesas y bancas a las aceras. Hay otras familias que ofrecen menudo o cena, pero no salen a la calle, sino que convierten por algunas horas las cocheras, zaguanes y pasillos de sus casas en pequeñas fondas.

En las cenadurías el puesto de mando, ocupado también por una mujer, está alrededor del comal en cuyo centro la manteca de cerdo espera muy caliente las tortillas pasadas por la colorada salsa para hacer las enchiladas, los círculos de masa que se convertirán en sopos y los tacos dorados rellenos de requesón, papas, frijoles, rajas, carne deshebrada o picadillo que tras su baño de grasa quedarán crujientes. Con estos últimos ingredientes se rellenan las delgadísimas tortillas raspadas con que se hacen las flautas.

También se ofrece pozole, tortas y tostadas, que pueden ser de pierna, lomo, pata de cerdo, cueritos o panela. La oferta de bebidas es menos variada: refrescos embotellados y, a veces, agua fresca. Si hay tamales, posiblemente se podrá disfrutar de un atole. Mucho más difícil es encontrar cerveza. Por la noche todos los utensilios desaparecen por las puertas de la vivienda y ese trozo de banqueta pierde su encanto hasta la noche siguiente.

Muchos de los clientes de las menuderías y cenadurías banqueteras son vecinos del lugar, por lo que las mesas y las bancas de estos lugares se convierten en una diminuta plaza pública, en un lugar de encuentro donde la gente convive y conversa. Son espacios literalmente ciudadanos en los que no hay mesa ni conversación privada porque los comensales comparten el espacio y comen codo con codo. También hay comensales que no son vecinos del lugar y son capaces de recorrer y cruzar la ciudad porque están enamorados del sazón de la señora. Y es que, aunque los platillos se repitan en una y otra esquina, la salsa, el chile picante, la consistencia, los ingredientes nunca son iguales. Cada comedor callejero tiene sus preferidos y los defiende a capa y espada.

La cantidad y variedad de alimentos que se ofrecen durante algunas horas en las banquetas, cocheras y esquinas son tan variadas como la lista de plati-

llos tradicionales. Por la mañana abundan, además de las menuderías, las mesitas donde se ofrecen jugos complementados con huevos de gallina o codorniz, licuados, pollas y chocomiles, además de pan dulce, galletas y pasteles. Pululan también los expendios de yogurt, biónicos y frutas.

A partir de media mañana aparecen las delicias del mar. En los puestos de mariscos se ofrecen miles de variedades de cebiche que junto con los cocteles de camarón y pulpo son los más populares, pero también hay ostiones, callo de hacha, pata de mula, marlin y otras preparaciones con origen marino que desaparecen en las primeras horas de la tarde. Los antes sofisticados sushis han tomado también las calles y se venden ahora en puestos callejeros que abren a mediodía, en las tardes o por las noches.

Los puestos de tacos también se encuentran durante todo el día, pero cada cuál abre sólo durante algunas horas en función del estilo del taco. Por la mañana, desde temprano, se venden los tacos al vapor o de canasta y los de guisado. Los tacos de birria, sobre todo de res, y los de barbacoa, pescado y camarón, tienen su auge a media mañana y continúan hasta la hora de comer. A esa hora funcionan ya los puestos que se especializan en los tacos al pastor. Por la noche los más socorridos son los tacos que tienen que ver con los «dentros» de los animales: lengua, cabeza, ojo, sesos, cachete, labio, tripas, hígado, ubre... aunque también hay de carne asada y chorizo. Algunos de estos últimos funcionan hasta la madrugada para beneplácito de quienes después de una parranda necesitan quitarse el hambre o amortiguar los efectos del alcohol.

Los tamales de todo tipo con atole conviven por las noches con los hot-dogs y las hamburguesas. Hay también puestos de churros, de papas y de buñuelos. Por eso quien anda en la calle no se queda con hambre. Si no se conoce el lugar, un seguro indicador para decidir quedarse o no, además de la limpieza, es la cantidad de clientes. Si hay muchos comensales será por algo.

Los puestos callejeros, donde además de clientes y cocineros aparecen boleros, cantantes callejeros, predicadores y vendedores de chicles, son parte de la identidad gastronómica de la región. En los años setenta el escritor colombiano David Sánchez Juliao pasó una temporada en Guadalajara. Cuenta que al principio se asustaba cuando veía en la calle un montón de gente apiñada en una esquina y varios automóviles mal estacionados que dificultaban el

tránsito. Pensaba que había ocurrido un accidente. Nada más lejos que eso. Eran simplemente los comensales callejeros disfrutando de unos ricos tacos. Desde entonces cada vez que tenía antojo de comida popular sugería simplemente «vamos a los accidentes», a los espectaculares banquetes que se ofrecen en las banquetas.

BICICLETAS Y CARRITOS. LAS FONDAS AMBULANTES

Es una escena y sonido urbano a punto de desaparecer de la metrópoli tapatía: el clásico sonido ¡pfffiuuuuuuu! que lanza el silbato del carrito con camotes, calabaza enmielada y plátanos tatemados. Son escasos los que circulan por las calles, empujados por los vendedores. Se trata de hornos ambulantes, en los que se preparan estos platillos. Los dos primeros, comidos con leche, son gusto y sabor de los jaliscienses; el último, se puede abrir y embarrarle miel, mantequilla, leche condensada, cajeta o llevarse a la boca así, sin aditamentos.

Los platillos se pueden clasificar según el transporte que se utiliza para venderlos en la calle. Los más comunes son los triciclos con caja, que son empujados o pedaleados por la ciudad. Ahí se colocan barriles de tejuino o tepache, barricas con nieves, ollas para tacos al vapor o de guisados, envases de peltre con mariscos, y todo lo que pueda caber en ese pequeño espacio, habilitado como fonda ambulante. Los más sofisticados tienen techo o por lo menos paraguas.

En los triciclos se pueden transportar elotes en todas sus variedades. Actualmente, las verduras cocidas, que gozan de buena fama para mantener la línea, se ofrecen en estos vehículos en el centro histórico de Guadalajara. También como vehículos entrarían los carritos de hot-dogs y hamburguesas. Y si el presupuesto es más elevado, el medio para transportar la comida puede ser una camioneta particular. En ellas se montan pequeños puestos de comida, desde tamales con atole hasta un expendio de pan dulce que se anuncia con un foco o con una grabación musical con intermedios para anunciar el antojo. Los dueños de los vehículos circulan anunciando también cualquier tipo de cosecha de frutas o verduras de la temporada, desde naranjas hasta tunas, cañas de azúcar o elotes y sandías.

En esta clasificación de verdaderos ambulantes hay que anotar los puestos de tacos que son movidos de un lugar a otro gracias a las llantas que traen

adaptadas. Ahí tienen espacio suficiente para los tanques de gas y los comales de acero inoxidable. Los hay improvisados, con una sola tabla en la que se ofrecen chicles, dulces o fruta picada.

Las bicicletas se usan para trasladar tacos al vapor o tamales, atados a la parrilla. Pero son poco usadas por las dificultades que significan en cuanto al espacio. Otras preparaciones son transportadas a pie. En especial las canastas con papas fritas, semillas de calabaza, cacahuates dorados, enchilados o japoneses, que por lo general venden indígenas avecindados en la urbe.

Parte de este escenario se ve en los calores. Cuando las huertas de pitaya están en su punto durante abril, mayo y junio de cada año, en el municipio de Techaluta, al sur de Jalisco, los vendedores con menos recursos pasan cargándolas en enormes cestos de vara, cubiertas con alfalfa para que se conserven frescas, ofreciéndolas en las colonias populares.

Algunas bebidas como la tuba y el aguamiel, son cargadas en hombros, atadas a un palo. Mientras el vendedor grita, camina por las calles en busca de gargantas secas.

PLAZAS Y PARQUES. EL ASALTO DE LOS ANTOJOS

Si el domingo fuera un sitio, sería un parque. Por eso quien va al parque entre semana es porque sigue alguna disciplina, algún orden, nada más alejado de un domingo en los brazos de un parque.

Todo en el parque o en las plazas de domingo está fuera de la rutina. Comer aquí tampoco tiene un rigor, de hecho está lleno de antojos para consentirnos, para sonreír y caminar despacio, perseguir a un niño o toparse con los enamorados.

Cuando ha pasado la intensidad del mediodía, cuando ya todos están por fin despiertos y hambrientos entonces viene el remanso del parque o la plaza, lugares para consagrar el descanso ¿por eso quedarán cerca de los templos? Así, en Guadalajara se ofrecerán los buñuelos bañados con jarabe de piloncillo, canela y manzana, en la plaza del Santuario. Los raspados del parque Morelos, que alberga también en el mes de noviembre las calaveras de azúcar y los hornos móviles de donde sale pan recién hecho para celebrar el día de muertos.

En cualquier plaza de Jalisco se cosecharán los elotes hechos esquites o cocidos con sal, limón y chile, o acompañados con crema y queso; las papas

fritas, los churros de harina, el duro, y verduras con sal, limón y chile; las gelatinas, flanes, jericallas, las roscas de churros recién hechos en manteca o aceite hirviendo, y los clásicos molletes que son birotos o bolillos cortados a la mitad, sobre los que se untan mantequilla cajeta, mermelada leche condensada. Si son salados llevan frijoles, queso, chorizo, salsa mexicana y lo que la imaginación pueda sugerir.

Nunca falta en alguna esquina cercana el expendio de paletas y aguas frescas. Los carritos de helados, los señores que con sus varas venden algodones o manzanas cubiertas de dulce, la señora del comal que tuesta cacahuates o semillas, o que ofrece los paquetes de cacahuete garapiñados, es decir, las golosinas de siempre conviven en los parques y plazas con los «adoptados»: los hot-dogs, las hamburguesas; los hot-cakes con cajeta, leche condensada o mermelada... Algunos parques pasan al horario nocturno extendiendo el olor de los tacos de carne.

En parques como el Morelos, por temporadas se colocan puestos que ofrecen una larga lista de dulces, frutas y semillas. Es el caso, por ejemplo, de los dátiles, pasas, ciruelas pasas, entre muchas otras.

CENTRO HISTÓRICO Y GASTRONÓMICO

Popularmente se le conoce como Turrón, es de tinte rosa fucsia o rosa mexicano. Tan intenso de color como ácido y dulzón, que se saborea con sal, jugo de limón y, si se prefiere, con un poco de chile piquín. Es tan duro en épocas de frío, que se corta con un hacha pequeña o un cuchillo de carnicero. Se vende cada año durante la procesión de la Virgen de Zapopan por la zona metropolitana de Guadalajara, en las calles y en la plaza pública más importante de Jalisco: la plaza de la Liberación, frente al teatro Degollado.

Saúl Villa Ochoa instala desde hace trece años su pequeño puesto para vender turrónes y algodones, todos los viernes, sábados y domingos. Durante años siguió el peregrinar de *La Generala*, colonia por colonia, templo por templo, para ofrecer sus dulces, pero luego optó por concluir su periplo y buscar un espacio permanente.

El turrón se prepara con miel, azúcar, ácido cítrico, colorantes, agua, jugo de limón y «el toque final», un secreto que le transmitió su abuelo a su padre, quienes también vendían el dulce, y que Saúl recibió a su vez. Dice que

de los escasos vendedores, la mayoría no lo prepara adecuadamente, pues se ahorran el ácido cítrico y le añaden más agua, para comercializarlo barato. El original no empalaga, explica.

«A veces me llega gente que dice que en sus tiempos les vendían un pedazo de a centavo, pero eso era antes; yo vendo a cinco pesos, lo menos. De ahí para adelante», indica. Durante las épocas de calor, el dulce se derrite y casi se desparrama de la tabla, apunta. El turrón se parece un poco al alfajor, un dulce de coco, o a un pastel aplastado pero duro. Cuando se coloca en las bolsas de plástico, asemeja un chicloso.

Por las tardes y noches, sobre todo los fines de semana, la plaza Liberación, el resto de plazas y las calles del centro histórico ofrecen mucho que comer. Abundan los carros con verduras y tubérculos cocidos, un conjunto de sabrosos platillos que llegaron para quedarse y apoyar a quienes siguen dieta, porque consta de chayotes, papas, betabel, brócoli y elotes en sus distintas presentaciones. Como a mucha de la comida popular jalisciense, se les agrega limón, sal y chile.

Si se quiere algo más pesado ahí se pueden encontrar los huevos cocidos. O algo más grasoso, como las papas fritas, los churros y los duros de harina, que también, llevan limón, sal y chile. Además se venden guasanas en las temporadas de invierno, los cacahuates cocidos y dorados, las pepitas, los plátanos fritos que sirven con leche condensada, cajeta o miel.

Preferidos entre los tapatíos son los churros, sean los delgados, espolvoreados, o bien los rellenos de mermelada. Un local con mucha tradición en Guadalajara es La Bombilla, que sigue frente al parque Revolución, en la calle Penitenciaría esquina con López Cotilla. Un rico chocolate acompaña a este derivado del pan. Frente a numerosos templos metropolitanos son infaltables los puestos de churros.

La elaboración de los churros dio pie a diseñar tecnología casera: un tubo de metal, grueso, en el que se coloca la masa, y que desemboca en un tubito por el que sale la mezcla, empujada por un trozo de madera con dos agarraderas. Al brotar la masa, el churrero la vierte en forma de círculos concéntricos sobre el aceite hirviendo.

En el caso del centro histórico, los embutidos ya tienen un lugar en los gustos culinarios. Ahora se venden los llamados salchipulpos, que son trozos

de salchichas, abiertas en cuatro, fritas, a la que se les agrega crema, catsup, mostaza y chile.

Lo último en aparecer en esta línea culinaria, en una combinación de lo más mexicano y gringo, ha sido el salchitaco, una salchicha envuelta y frita con un pedazo de tortilla que, aseguran los jóvenes, sabe rico. Por su rara mezcla, recuerda a las tortas de tamal de la Ciudad de México.

La tarde del domingo, casi siempre es quieta en todos los sitios del planeta. Debe tener un parque o plaza que la asista. Es el día en que parece estar más cerca el antojo y más en la seducción de un parque. Quizás es la única tradición que seguimos todos los pueblos, que nos hace parecernos y nos va metiendo a todos a nuestras casas al caer la noche para preparar las labores faenas de la vida que comienza el lunes.

LAS NUEVE ESQUINAS. EL PASADO VIVE EN EL SABOR

En el barrio de las Nueve Esquinas permanece viva la marca de la historia y aunque ahora forma parte del centro histórico de Guadalajara, su vocación de puerta de la ciudad subsiste de alguna manera. Cada año llegan a este lugar desde el sur los vendedores de pitayas para ofrecer los coloridos frutos. Allí también están las birrierías y restaurantes que en otros tiempos ofrecían alivio gastronómico a los viajeros que arribaban por tren y camión a la antigua Guadalajara, y a los que querían emprender su viaje sin hambre. Este lugar, afirma Silvano Hernández (2000: 81),

tenía un gran movimiento, primero por su cercanía a la estación [de ferrocarril] y luego porque allí se establecieron las terminales y oficinas de varias líneas de camiones especialmente con destino al sur del estado, lo que trajo su desarrollo comercial y el establecimiento de lugares para comer y entre los giros que destacaron se encuentra la birria de chivo.

En la plazuela que da nombre al barrio, así como en sus alrededores, se concentra probablemente el mayor número de birrierías por metro cuadrado de Guadalajara. Y aunque la estación del tren y los autobuses se fueron de allí hace muchos decenios, la tradición y el antojo se quedaron a vivir en el barrio y permanecen intactos.

Una docena de lugares ofrecen el típico platillo que, según Silviano Hernández (2000: 81), es distinto a los que se elaboran en otros rumbos del estado:

es una birria muy especial de la región que no es la birria en mixiote del altiplano ni la caldada de borrego del sur del estado, es una carne con estilo propio cocida en su propio jugo. Es carne de chivo a la que se unta un especial adobo de especias y luego se cuece a vapor separando el jugo resultante de la cocción, agregándole jitomate para servirlo bañando las piezas de carne.

Y aunque la birria es el plato más representativo que se vende en la zona, es posible encontrar ahí mismo muchas otras delicias, como carnitas de cerdo, tacos, caldos, moles y guisados. No faltan tampoco los expendios de aguas frescas, nieves y paletas.

Cuando el calor del estiaje aprieta, las calles y plazoletas de las Nueve Esquinas comienzan a colorearse con las pitayas que traen los vendedores de Techaluta, Amacueca y otros lugares del sur de Jalisco. Las cargan en enormes canastos acolchados con alfalfa para protegerlas y mantenerlas frescas, para resguardarlas del sol, que paradójicamente las dotó de su dulce jugosidad y de sus vivos colores en los áridos paisajes del «llano en llamas». Los veinticuatro puestos que se instalan desde hace más de un siglo venden millones de ellas, desde abril hasta la segunda semana de julio.

Blancas, rosas, moradas, rojas, amarillas, naranjas. La intensidad y el brillo de sus colores es imposible de describir, al igual que su peculiar consistencia salpicada de minúsculas semillas muchísimo más delicadas que las de sus parientes, las tunas.

Las pitayas guardan, además, el intenso sabor de la espera, el respeto por el ciclo, la paciencia para aguardar con gusto que llegue el calor y poder burlarse de él con su propio regalo, con los chorretes de colores que junto a la sonrisa pintan en los rostros tapatíos.

Las huertas y la feria de la pitaya han adquirido tal importancia que en mayo de cada año una agencia de viajes organiza un paseo por la cabecera municipal de Amacueca. Ahí, los visitantes pueden disfrutar en la plaza central las fiestas patronales y el espectáculo de las decenas de cestos que los vende-

dores de la zona alínean para vender al mismo precio sus jugosas pitayas. Ahí se pueden comprar jaleas, mermeladas, gelatinas y hasta ponche de pitaya, elaborado por familias del pueblo, que también producen café molido casero.

EL SANTUARIO. ENTRE REZOS Y BUÑUELOS

Barrio tradicional y vetusto, barrio de gastronomía, barrio con historia. Conocido por su enorme Santuario de Guadalupe, alrededor ofrece comida tradicional jalisciense. Pero, debe anotarse, sobre todo a los típicos puestos de buñuelos que por más de sesenta años han permanecido en esa zona, y resistiendo desde los cambios de ubicación hasta las remodelaciones del lugar.

Actualmente, los puestos de buñuelos se instalaron en la calle Pedro Loza, en la plaza adornada en su centro con la estatua de uno de los mejores hombres de Jalisco, el ilustre benefactor fray Antonio Alcalde.

Bajo techos improvisados con lonas, en bancas, los comensales se sientan alrededor del fogón que calienta el atole blanco y la miel para los buñuelos, preparada a base de piloncillo, agua, guayaba, canela y hojas de árbol de higo. Las sacerdotisas del rito, algunas de ellas ancianas, como doña Margarita, cogen el buñuelo, lo trituran en un plato y le añaden el dulce, para comerlo sopeado. Los buñuelos pueden ser bañados en miel o consumirlos secos. Uno solo, de los grandes, basta para satisfacer a los asistentes nocturnos a este rito que puede continuar hasta la medianoche.

En la zona también se pueden hallar las ricas nieves de garrafa, o las cañas de azúcar, que se degustan en trozos; beber de su jugo en vasos o en bolis, que son bolsitas de plástico, cerradas, con el jugo congelado. Hay, además, frutas picadas solas o con chile. También se venden cocos y su agua dulce; pero conforme caen la tarde y la noche se instalan los puestos que venden hot-dogs, papas fritas, guasanas, cacahuates cocidos y dorados, las semillas doradas, elotes... Además, alrededor es posible encontrar puestos de tacos y una serie de fondas y restaurantes que ofrecen comida típica: pollo a la valentina, tamales, pozole, enchiladas, tepache, tortas, tostadas, flautas, jericayas y una larga lista de antojitos.

La creadora del famoso pollo a la valentina tenía un local en la planta baja del mercado Alcalde, situado a pocas cuadras de El Santuario. De ahí trasladó su puesto a un negocio de la avenida Alcalde, según relatan locatarios.

Dicho platillo, surgido en la primera mitad del siglo pasado, se prepara a base de un pollo grande y tierno como base, dos dientes de ajo, una cebolla, papas y manteca, con una salsa que lleva jitomates, cebolla, vinagre, un poco de azúcar y una cucharadita de orégano seco pulverizado. Aparte, como ingredientes para el adorno, se necesitan: un rábano grande, chiles largos en vinagre y una lechuga.

Platillo originario de este barrio, el pollo a la valentina ha trascendido y es parte de las comidas tradicionales jaliscienses. Aquí es uno de los lugares en que se puede consumir. Por todo lo anterior, si se quiere conocer Guadalajara, hay que visitar el Santuario, que significa algo más que un ritual religioso.

LOS PASAJES SUBTERRÁNEOS. DELICIAS BAJO TIERRA

En Guadalajara las delicias de la comida popular florecen incluso bajo tierra. Los pasajes subterráneos del centro de la ciudad concentran en un par de pasillos una magnífica variedad de confecciones típicamente tapatías. Los dulces regionales, las escamochas, los lonches y las tostadas, comparten los pasillos con relojeros y reparadores de plumas y de joyas.

En los pasajes subterráneos de la plaza Guadalajara sobreviven con su nombre las refresquerías; aunque existen dispersos por la ciudad miles de expendios donde se venden jugos y preparados de frutas, solamente bajo tierra se llaman así. Estos estancos tienen su origen en los pequeños puestos que se instalaban en los portales del centro de la ciudad.

Rubén Mosqueda es el propietario de la refresquería La Central que su padre fundó en 1947. «En aquel entonces se vendía mucha comida en los portales. Había lonches, jugos, refrescos, dulces tradicionales y hasta unos sandwiches muy sabrosos que vendían unos chinos». Así, de pasada, sin necesidad de sentarse en una mesa, los apurados transeúntes podían disfrutar de sabrosas preparaciones y dulces antojos. A mediados del siglo pasado, el gobernador Jesús González Gallo impulsó la «modernización» de la ciudad. Parte de ese proyecto consistió en ampliar las avenidas Juárez y 16 de septiembre «y quiso quitar a los vendedores de los portales, entre ellos, mi padre», recuerda Mosqueda.

Tras intensas negociaciones finalmente decidió trasladar las refresquerías y las dulcerías a un pasaje subterráneo que permitiría a los peatones cruzar

sin peligro uno de los cruceros más transitados de la ciudad, justamente el de Juárez y 16 de Septiembre. Los pasajes se abrieron en 1951.

Muy pronto, estos sitios subterráneos se convirtieron en un espacio de tradición gastronómica que perduró hasta la construcción de la línea dos del tren ligero en 1991. Durante casi tres años los tapatíos se quedaron sin sus antojos subterráneos, hasta que en 1993 se inauguraron los nuevos pasajes bajo el suelo de la plaza Guadalajara, frente a la Catedral.

La transición fue difícil y algunos comerciantes aún no se terminan de reponer. Otros, de plano cerraron su negocio. Ramiro Hernández es propietario de la dulcería Concha. Comenta que desde el cierre de los pasajes no ha podido consolidar las ventas que llegó a tener el famoso expendio de dulces. Don Rubén Mosqueda comenta que cerca de diez refresquerías han desaparecido. A principios de 2006 quedaban en los pasajes subterráneos siete refresquerías y cuatro tiendas de dulces típicos. Pese a todo, subsisten ahí sabrosas y típicas preparaciones tapatías.

Las escamochas

Una de las especialidades tradicionales de los subterráneos son las escamochas. A simple vista podrían confundirse con un cóctel de frutas común. Sin embargo, tiene algunas particularidades que las distinguen claramente. La escamocha está preparada básicamente con pequeños trozos de piña, papaya, sandía, plátano y guayabas que se disponen en una capa de vidrio transparente. Como «adorno», llevan una mínima porción de melón, ciruela, manzana o mango, según la temporada. Rubén Mosqueda, experto en preparar escamochas, dice que la combinación de estas cinco frutas básicas es la que le da personalidad a la escamocha. «No es echarle cualquier fruta que encuentres».

A diferencia del coctel de frutas tradicional al que se le suele añadir jarabe dulce, la escamocha es condimentada con limón, jugo de naranja, sal y azúcar. «El secreto es la preparación», dice Mosqueda, «y si se pasa de algo ya no sirvió». La combinación del ácido del limón, tan apreciado por los tapatíos, con el azúcar y la sal, otorga a la escamocha una peculiaridad que difícilmente se encuentra en preparaciones similares.

Junto con las escamochas, las refresquerías ofrecen todo tipo de jugos. También licuados de frutas naturales en agua o leche en las más diversas com-

binaciones. Entre los más solicitados está el de lima. «Muchas personas que no son de aquí vienen especialmente a pedir un jugo de lima porque no lo encuentran en sus lugares», comenta Mosqueda.

Otra de las peculiaridades que se encontraba en los subterráneos desapareció ya: la horchata de chufa. «Era una semilla que trajeron de España. Para prepararla se remoja en agua, se muele y se cuele, con lo que se obtiene un agua parecida a la horchata de arroz aunque el sabor es diferente», recuerda. Aunque la bebida era muy popular, desde hace unos quince años ya no se consigue, afirma don Rubén: «Mi padre la cultivó allá por 1953. La planta se parece al zacate, pero tiene la raíz en forma de estropajo y adentro están las chufas que son las semillas». Hay que arrancarlas, secarlas y almacenarlas. Además, se necesita mucha agua para que crezca. Salía muy caro y era muy difícil cultivarla, por eso ya no hay quien la siembre.

Los dulces

Los subterráneos son también refugio de los dulces regionales: borrachitos, magdalenas, arrayanes, jamoncillos, cajeta, fruta cubierta, camotes, bolitas de leche, greñudas, cocadas, turrón, palanquetas, botellitas, trompadas, alfajor, rollos, cueritos, obleas, palanquetas... La lista es enorme, porque además de cada dulce hay cantidad de variantes dadas por los sabores de las frutas con que se preparan, por las semillas que llevan como ingrediente básico o por los adornos de frutos secos con que se decoran algunos.

Fundada hace más de cien años por Concepción Hernández, la dulcería Concha es una de las más antiguas de la ciudad. Su propietario, Ramiro Hernández Gómez, nació en 1928 y ha dedicado su vida a la fabricación de dulces, arte que aprendió de sus tías cuando era un niño. «No nací en un cazo nomás porque no se podía», bromea. Recuerda el aroma que inundaba su casa cuando sus cuatro tías preparaban los dulces. A los ocho años él ya hacía bolitas de leche con fuego de leña.

La fruta cubierta y los borrachitos de leche hicieron famosa a la dulcería. «En una semana preparábamos de ocho a diez arpillas de naranja, además hacíamos lima, limón, piña, duraznos, higos, tejocotes», comenta don Ramiro, orgulloso de haber aprendido a hacer los dulces «como se debe, nada de a las carreras, con su tiempo, a la antigüita». Ejemplifica con los arrayanes. «Los

hacíamos con el puro sol. Subíamos las cazuelas a la azotea y los dejábamos todo el día para que se cocieran con el sol». El turrón requiere fuerza y paciencia. «Se bate y se bate con una pala de madera sin descansar».

Los tiempos eran cuestión de buen ojo. «Nosotros no teníamos recetas, ni tiempo, ni pesos. Lo preparábamos a como lo iba pidiendo la fruta. Ese es el chiste. Saberle el punto para que no se pase, pero tampoco sacarlo antes». Entre las especialidades del lugar se encuentran los borrachitos de leche. «Hay clientes de años y también viene gente que lleva para otros lugares del país y del mundo; Japón, Holanda, España, Cuba, Costa Rica; a muchos países y ni hablar de Estados Unidos que ahora ir para allá es como antes ir a San Pedro». Lamentablemente muchos de los dulces han desaparecido

porque no hay personas que los sepan hacer. Los antiguos les enseñan a sus hijos, pero ya no siguen la tradición. Yo ya no puedo hacer la fruta. Antes yo solo bajaba de las hornillas los cazos con frutas que pesaban más de cien kilos, pero ya no estoy bueno para andar en esas cosas. Por eso yo ya no hago mi fruta y eso me da tristeza. Además es un trabajo muy laborioso. Hay que saber escoger la fruta, que no esté pellejuda, luego hay que limpiarla bien. En el caso de las limas se les tiene que quitar el zumo con un chuchillo o una lija, de una por una porque si no, no sirven. Luego hay que abrirlas con mucho cuidado porque se rompen y así también hay que quitarles lo de adentro. Es mucho trabajo que no se valora y que ya casi nadie lo quiera hacer. A mí me da mucha tristeza no tener mis dulces como antes.

Rubén Mosqueda extraña el turrón de cacahuete con que se rellenaban las obleas, «ya casi no se ve». Los más viejos en los subterráneos aún recuerdan el ante que preparaba doña Conchita en Semana Santa y generosamente compartía con quienes trabajaban en las otras dulcerías y en las refresquerías. «Era una especie de pastel, enorme, muy difícil de describir», dice Mosqueda. Ramiro Hernández tiene el recuerdo más claro. «Mi tía Conchita era la maestra de los dulces. Hacía un ante de leche que llevaba picón y licor. En medio tenía cajeta de leche, eran dos o tres capas. Se cortaba en cuadritos y le ponía a cada uno una pasita. Se veían hermosos y gustosos. Ya desapareció».

Pese a todo es optimista: «hay algunas muchachas que ya se quieren enseñar a hacer el turrón y parece que puede resurgir. Me da gusto que otras

personas aprovechen lo que sabía mi tía para que no se pierda. Mientras, seguimos aquí contentos haciéndole la luchita». Sobreviviendo en ese refugio de tradición y sabor que son los pasajes subterráneos.

PEREGRINACIONES. UN ROSARIO DE ALIMENTOS

En las peregrinaciones no hay ayuno aunque pueda haber ayunadores. Las rutas del sufrimiento y del gozo, del pago de la manda, de la súplica y el agradecimiento, de las danzas y los rezos, están siempre marcadas por los más diversos y sabrosos alimentos. En los caminos de los peregrinos florece con todo su esplendor una de las expresiones más auténticas de la comida popular. Un rosario de alimentos y de antojos que forman parte de la comida más ancestral de la región bordea los caminos de los peregrinos.

Lo mismo en la más pequeña procesión donde se «saca» al santo patrono en un trayecto de apenas unas cuantas cuadras, que en la kilométrica romería de la Virgen de Zapopan en que participan cientos de miles de personas, el recorrido religioso está siempre arropado por los más diversos alimentos.

En la «llevada» de la Virgen de Zapopan, en las peregrinaciones a Talpa y a San Juan de los Lagos, o en el vía crucis de San Martín de las Flores, nunca falta quien ofrezca a los devotos el alivio de una bebida o de un alimento tan sabroso como reconstituyente.

Esta variedad de opciones encuentra una de sus máximas expresiones durante la romería del 12 de octubre, que es la que mayor número de fieles congrega en un sólo día. Las autoridades han calculado que se han llegado a congregar cerca de dos millones de personas. Desde el año de 1734, la imagen sale de su Santuario a mediados del año —el 20 de mayo— para recorrer las parroquias de la ciudad y protegerla de «rayos, tempestades y epidemias». El recorrido termina el 12 de octubre con el regreso de *La Generala* a Zapopan.

La romería recorre aproximadamente siete kilómetros, de la Catedral de Guadalajara hasta la Basílica de Zapopan. A lo largo de este trayecto se destilan las opciones para comer, aunque la mayor parte se concentra en los alrededores de estos dos templos.

La fiesta comienza el 11 de octubre. Durante la noche las plazas, calles y avenidas aledañas a estos templos se convierten en enormes atrios donde

conviven danzantes, fieles, curiosos y todo tipo de personas. Miles de peregrinos van a agradecer o a pedir favores, a rezar o simplemente a disfrutar la fiesta. Algunos pasan ahí toda la noche. Son esos los pocos días del año en que se pueden encontrar en el corazón de la capital jalisciense anafres con carbón encendido, sobre los cuales mujeres de mandil y trenzas preparan gorditas de maíz quebrado con piloncillo o gorditas de nata calentitas para deleite de los peregrinos, especialmente por la noche y madrugada en que el frío arrecia. En los mismos comales se prepara el ponteduro, una mezcla de maíz, semillas de calabaza y cacahuates tostados en el comal, endulzados con piloncillo y perfumados con un toque de canela.

Personas oriundas de Tlaxcala, Puebla y el Distrito Federal ofrecen enormes panes redondos o tranzados. Algunos están rellenos y decorados con tiras de ates, fruta cubierta o pasas. En otros, el adorno son simplemente letreos pícaros o dedicatorias para los seres queridos. Estos panes se transportan y almacenan en chiquihuites envueltos en telas de algodón. También se ofrecen pinole y collares, cuyas cuentas son maduros tejocotes. Para quienes deseen algo más sustancioso, hay todo tipo de fritangas rebosantes de salsa, pozole caliente o carne asada.

Hay bebidas calientes para pasar la noche. Chocolate, café, atole e infusiones de diversos sabores. También están presentes las bebidas heladas para refrescarse al día siguiente durante el trayecto cuando el calor es intenso. Se venden aguas frescas, jugos, agua de coco y bebidas embotelladas. El alcohol está prohibido.

La romería es, junto con las fiestas patrias, una de las escasísimas oportunidades en que, con suerte, se pueden conseguir cacomites (*Trigidia pavonia*). Se trata, dicen los especialistas, de una «herbácea de hábito terrestre y ripario; vegeta en encinares y bosques de pino-encino; usualmente en sitios húmedos y con sombra». Estos pequeños bulbos silvestres se parecen mucho a las cebollitas con que se acompañan las carnes asadas, pero de sabor muy diferente. Son de consistencia más pastosa y un sabor más discreto y delicado. Los cacomites se venden asados y para disfrutarlos basta con quitarles las primeras capas de piel quemada que los envuelven. No es fácil encontrar estas delicias y quienes los venden no se establecen en un lugar preciso, sino que canasta en mano andan, literalmente, peregrinando.

En cambio, con mucha facilidad se encuentran camote tatemado o enmielado, calabaza en tacha, manzanas cubiertas de caramelo, molletes con cajeta, hot cakes, cocadas, algodones de azúcar o plátanos machos asados y bañados con leche condensada. Elotes en todas sus modalidades, tiernos o sazones, asados al carbón o cocidos, aderezados con chile, sal y limón o con queso y crema. Hay tostadas de pierna, lomo, cueritos y pata. Lonches y tacos en sus diversas modalidades. Los más tradicionales alimentos conviven con las hamburguesas y los hot-dogs.

Para masticar y luego escupir hay cañas y agave cocido. Abundan las frutas y verduras. Papas hervidas, fritas o a la francesa. Churros revolcados en azúcar o churritos botaneros bañados de chile y limón. Es posible cenar, desayunar y comer o las tres cosas. Se puede gusguitar para satisfacer un antojo o alimentarse en forma con guisados y tortillas calientes. Si hay poca hambre bastará con una nieve raspada o una bolsa de guasanas.

Otros peregrinos prefieren llevar su propia comida. En algunas familias se prepara incluso comida especial para ese día, como los tamales. De madrugada salen de su casa para situarse en un buen lugar del recorrido. Desayunan mientras esperan que pase la Virgen. Otros prefieren esperar para después ir a los Colomos o a algún otro parque y disfrutar de un día de campo.

El menú se repite aunque con menos opciones y cantidad en las visitas que la imagen de la Virgen hace a los templos de la ciudad. Decenas de comerciantes y propietarios de juegos mecánicos acompañan a la Virgen en sus recorridos y se instalan en las calles aledañas para formar una efímera feria que disfrutan los vecinos después de saludar a *La Generala* en su parroquia.

Parecidas también son las opciones alimenticias en las otras peregrinaciones, como en las que acuden a visitar a la Virgen de San Juan de los Lagos. El 2 de febrero, día de la Candelaria, es la fiesta oficial, pero los fieles asisten durante todo el año y llegan a sumar en este periodo cerca de siete millones de peregrinos. Muchos de ellos vienen de otros estados y llegan a pie o en bicicleta, después de recorrer enormes tramos de carreteras.

Además de los sabrosos platillos comunes en Jalisco y que se encuentran tanto en los caminos como en el propio San Juan, la ciudad se caracteriza por sus dulces elaborados con leche. Los jamoncillos son la especialidad. En su suave consistencia se descubre el sabor de la vainilla, la fresa o el chocola-

te. Algunos son adornados con pasas. Los rompopes, con su alcoholizado dulzor, son muy gustados por quienes completan la travesía.

Entre las peregrinaciones más largas está la que se hace para visitar a la Virgen del Rosario, popularmente conocida como la Virgen de Talpa. El santuario se localiza a unos 200 kilómetros de Guadalajara y las caravanas de fieles suman dos millones al año. Algunos peregrinos van en autobuses, otros realizan largos tramos a pie, cruzando cerros y laderas.

El camino es difícil y peligroso. Numerosos accidentes de tránsito han cobrado la vida de muchos peregrinos. Es justamente lo doloroso del recorrido lo que reconforta a muchos fieles cuando llegan a los pies de la imagen y disfrutan los sabores del pueblo, sus artesanías elaboradas con chicle natural llamado chilte, con las que se tejen sombreros, flores, cruces y demás artesanías. Los dulces como los borrachitos, las bolitas de panocha, bolitas de leche, de nuez, semilla, cacahuete, y las conservas, como el rollo de frutas, son también tradición en Talpa. Hay que incluir, para paladares fuertes, los ponches y la raicilla. En el camino a Talpa los peregrinos encuentran numerosos puestos de comida, como carne con chile con tomate de milpa, guisados, frijoles de la olla, papas con huevo y chorizo, carne asada, tamales, elotes, gorditas y quesadillas. Las rutas por las que caminan quienes deben «mandas» son también rutas gastronómicas.

Multitudinaria es también la representación del vía crucis en San Martín de las Flores, Tlaquepaque. Cada año, durante el jueves, viernes y sábado santos, más de medio millón de personas acuden a esta comunidad indígena para presenciar la Judea en Vivo que se representa desde hace más de 200 años. El olor a leña ardiendo marca el camino al pueblo, donde el dolor y el llanto que produce en algunos asistentes esta representación se mezcla también con una múltiple variedad de alimentos de fuerte raigambre indígena: nopales, capulines, pinole, ponteduro, cacahuates, elotes, morelianas, tepache, tejuino. Mujeres morenas, de trenzas y mandiles, tortean a mano la masa para convertirla en suaves tortillas que se rellenan con calabacitas y elote, frijoles y papas. También hay tacos dorados, gorditas y fritangas que desafían el ayuno. Las mesitas y los puestos, más de 600, salpican las calles por donde circulan caballos, centuriones y apóstoles. Con la pesada cruz a cuestas, el nazareno avanza rumbo al cerro para ser crucificado, sorteando ollas y comales.

TEMPLOS. EL POSTRE MUNDANO TRAS EL ALIMENTO ESPIRITUAL

El calendario litúrgico camina siempre de la mano del calendario culinario. La cocina popular entrelaza puntualmente los rituales religiosos, aunque no forme oficialmente parte de ellos. La cultura popular los amalgama de tal manera que crea lazos indisolubles. Así, es imposible pensar la Navidad sin la elaboración de un platillo especialmente succulento, por sencillo que sea; en la Semana Santa sin la sabrosa austeridad de sus platos; un día de los Santos Reyes sin rosca o una Candelaria exenta de tamales. No hay posada sin ponche ni Jueves Santo sin empanadas.

La conmemoración religiosa cobra nuevos sentidos en los atrios y en las casas de los fieles cuando se liga con la comida. Ya no es liturgia, pero tampoco es una reunión común y corriente. La celebración es una sola aunque los rituales estén claramente diferenciados. La solemnidad del templo y la algarabía en el atrio, dos formas de celebrar la misma fiesta. Incluso en los funerales está presente la comida. Un café con «pique» es lo mínimo que se ofrece en un velorio para aguantar la desvelada, pero a veces hay también comidas en forma que preparan los vecinos a las familias dolientes.

No sólo en las grandes celebraciones hay antojos gastronómicos. Nadie se queda con hambre en el tiempo ordinario. No hay en Jalisco templo donde al final de la misa no se ofrezca algún antojo a los devotos. Las opciones son amplias y variadas aunque no se encuentran todos en los mismos sitios. Son muy comunes los insípidos pero antojables recortes de hostias hechas casi siempre por religiosas. Con harina y agua forman delgadas y frágiles láminas que luego cortan en círculos. Éstos irán a los sagrarios de los templos para convertirse en alimento sagrado mientras que los recortes terminarán en los atrios para venderse como un antojo que pese a su carencia de sabor tiene gran éxito. Pero no todo es tan desabrido. Junto a los discretos recortes se pueden encontrar los más grasosos tacos.

Por las mañanas suele haber tamales, atole y pan dulce. A esa hora, en las puertas de algunos templos, suelen apostarse mujeres indígenas que lleguen de cercanas comunidades rurales para ofrecer productos frescos que los feligreses compren para preparar en casa. Huevos «de rancho», nopales crudos y cocidos, gorditas dulces, tortillas de maíz torteadas a mano, masa, pinole, flor de calabaza y calabacitas.

Después del Ángelus de las doce del día, comienzan a aparecer los raspados, nieves y paletas. También las papas fritas, tostadas de cebiche, tortas ahogadas y tacos dorados. Pero es después de los rezos nocturnos cuando la oferta se multiplica. Abundan los antojos dulces: churros, buñuelos, pan dulce, camote y calabaza enmielados. También hay verduras: elotes, garbanzos, güasanas, chayotes y papas cocidas. Se ofrecen pequeños antojos, como cacahuates y semillas de calabaza; también cenas en forma con tacos, tortas, tamales, salchichas, hot cakes, hot-dogs y en un descuido hasta fritangas y pozole.

Existen templos rodeados por especialidades gastronómicas que suelen ser el motivo de elección de los más golosos. El lugar y el horario de la misa se eligen en estos casos no en función de la calidad del sermón, sino del antojo. Los buñuelos de rodilla y los muéganos en el Santuario. Los dulces caseros, entre ellos los rojos agritos, en la Merced. En Zapopan son famosos los elotes, el camote y la calabaza enmielados y los trozos de mezcal cocido para chupar. En Analco es famoso el tejuino.

El antojo al final del ritual es el premio para los niños que aprenden los rezos y están quietos en los rituales, el chiqueo semanal que se dan las recatadas devotas o simplemente el sabroso postre mundano al alimento espiritual. Pero para quien tiene guardado un antojo en fin de semana, no tendrá más que caminar a buscar un templo a buscar las opciones que de seguro ya tiene en mente.

ESCUELAS. APRENDIZAJE CALLEJERO

En la escuela los niños no sólo aprenden lo que dictan los programas escolares, también desarrollan su aprendizaje en torno al arte de la comida callejera. No en las aulas, sino en la puerta del plantel. Más específicamente, a la hora de la salida. Porque esa frontera se transforma completamente según la hora.

Por la mañana es la entrada, las prisas, el apuro por llegar antes de que se cierre. Rostros adormilados, llantos, peinados de última hora, tareas sobre las rodillas en el último instante. Pero la misma puerta se transforma al mediodía a la hora de salida. Ésta es una referencia al espacio físico, pero también al momento, a la felicidad por haber sobrevivido a la jornada. Lugar y momento de fiesta, de hablar con los amigos lo que prohibió la maestra. Tiem-

po también de arreglar cuentas pendientes y concretar pleitos: «nos vemos a la salida», «vas a ver a la salida».

Por eso la salida es al mismo tiempo arena de lucha y es fiesta. Es una kermés efímera que dura apenas una hora. Es el momento en que los niños compran a su antojo comida callejera, la más barata y la más excesiva en sabores. Mucho chile, mucho limón, mucha sal o mucha azúcar. A los niños les quedan más que claros los sabores básicos. Los disfrutan sobre todo si van mezclados. Dulces, paletas o frutas cubiertas de chile en polvo y sal; bolitas de tamarindo donde la sal, el azúcar y el chile conviven sin problema; «chilitos» en polvo aderezados con ácidos, azúcar y sal.

Y si es en la casa donde los niños se inician en el gusto por el antojo callejero, es en la escuela donde logran su independencia. A la salida y en el recreo. Son ellos los que ahí eligen qué comprar, cuánto limón hay que poner, quién vende las mejores papas. Sin los límites, consejos ni recomendaciones de padres, madres, hermanos mayores y abuelos. Ahí deciden ellos qué hacer con sus pocos pesos. Pero también es la escuela uno de los últimos santuarios del trueque donde se cambia el lonche de jamón por el plátano y la gelatina industrial. Los niños cambian, compran y venden. Y hasta regalan el lonche de huevo que con tanto cariño preparó su madre. Tienen mucho de dónde elegir: nieves, paletas heladas, bolis de colores tan intensos como artificiales, papas fritas, churritos de harina, frituras de maíz, frutas, tostadas, tacos dorados, cebiche, pasteles cargados de betún y todo tipo de golosinas, industriales o caseras. Hay caramelos, dulces de tamarindo, paletas de mango con chile, mazapanes, chocolates, chicles, chochitos. A cual más de baratos y de criticados por nutriólogos y cuidadores de la sana alimentación.

Al exceso de sabores extremos y de colores artificiales, suman los escolares un desprecio por las formas. Una inocente rebeldía a la estética de las personas mayores. Si un adulto lo que valora en unas papas fritas crujientes, para los niños de las escuelas lo mejor es ahogar las delgadas rebanadas en chile y limón para después zarandearlas en la bolsa hasta que queden completamente impregnadas. Luego las aplastan y las machacan con fruición hasta formar una pasta roja. Y si la bolsa tiene una boca, no es por ahí por donde sacan la pasta, sino que ruñen con sus diente-cillos de ratón una de las esqui-

nas de la base y succionan con enorme gusto aquella preparación, hasta dejar la bolsa casi transparente, porque si algún grumo no alcanzó a salir lo extraen con el dedo que chupan una y otra vez, o de plano voltean la bolsa y lamen sus paredes. Enchilarse es un placer. Así lo aprenden de sus mayores, que entre resoplidos y sudores exaltan el sabor de lo enchiloso: «¡Qué rico!», dicen moqueando.

A los niños no les importa la belleza que ofrece un betún bien puesto sobre el pastel. La misma suerte de las papas sufren los pastelitos industriales. Antes de abrir el paquete lo apachurran. El placer de la destrucción y de la transformación del pastelillo en un puré se justifica con una frase contundente: «así sabe más rico».

Los escuincles van aprendiendo también el placer por la gusguería, por comer en la calle, por conocer el antojo. En la escuela, en el recreo o a la salida, hay también discusiones gastronómicas sobre lo bueno o lo malo de los lonches, sobre las delicias en casa de la abuela, sobre cuál vendedor ambulante prepara el chilito más sabroso. Así, tras los sabores exaltados de «la salida», resultan para muchos niños decepcionantes las nutritivas verduras que sus madres les ofrecen al volver de nuevo a casa.

ESTADIO. LA GASTRONOMÍA FUTBOLERA

Los partidos de futbol son mucho más que una fiesta deportiva. Son también un juego de sabores con una consolidada afición por los antojos. Tan indispensable en un partido es el balón, como la comida y la bebida. Porque los goles no saben igual con la panza vacía y los gritos no fluyen igual con la garganta seca. Porque en los partidos que se juegan en el estadio Jalisco los únicos hambreados son los futbolistas. Es rarísimo el aficionado que pase los 90 minutos del juego en ayunas. Un cinturón de antojos rodea al Jalisco. Hay quien se conforma con unos cacahuates o unas papas fritas, y quien prefiere un platazo de birria en las puertas del estadio, unas picosas tortas ahogadas o unos succulentos lonches de pierna.

Se ofrecen tacos de todas las clases. Hamburguesas y hot-dogs. La diversidad de cacahuates y semillas es impresionante. Se venden también guasanas, elotes y todo tipo de golosinas, aunque en la gastronomía futbolera prevalece lo salado, indispensable para acompañar una cerveza bien fría.

El fútbol ha hecho florecer alrededor del estadio Jalisco una serie de lugares para disfrutar de antojos que se han vuelto emblemáticos. En los buenos partidos nunca faltan los aficionados que vienen de otras ciudades del país a presenciar el juego. La visita incluye, por supuesto, la ingesta de un buen plato de birria o una picosa torta ahogada. «El *Chale* es uno de los vendedores de birria más afamados del lugar. En un día de clásico vende 200 platos más de birria y tiene que comprar 40 kilos más de masa con la que se preparan tortillas a mano» (Hernández, 2006).

«En los buenos partidos la venta de cervezas también se incrementa. Solamente en una abarrotera cercana al estadio se llegan a vender en un clásico 300 cajas de cerveza, el doble que en un partido normal» (Núñez, 2002).

Los lonches El Pesebre, elaborados con bolillo crujiente y suave, desbordantes de crema y salsa roja, son desde 1976 una delicia para los aficionados, que los disfrutaban antes o después del encuentro.

Antes de que se impidiera ingresar al estadio con alimentos había quienes organizaban verdaderos días de campo en las tribunas del Jalisco. Refractarios repletos de cebiche, recipientes con salsas, tacos o lonches en papel de aluminio, pico de gallo. Los típicos alimentos que se consumen en los paseos familiares aparecían en las graderías.

La gastronomía futbolera trasciende los alrededores del estadio Jalisco. Un buen partido de fútbol transmitido por la televisión es un buen pretexto para reunirse con los amigos y disfrutar intensos platillos. Si el juego se ve en casa se cuenta con la ventaja de la comodidad para desplegar en la mesa de la sala o en mesas plegables que se instalan en cocheras, terrazas y jardines los más variados banquetes.

Son ocasiones en que a muchos hombres les da por cocinar. Carne asada, camarones a la diablo o algunas botanas son los platos comunes. Otros aprovechan para presumir a los compañeros de afición las cualidades culinarias de la esposa o la mamá. Muchos más simplemente salen temprano a la calle a comprar los más variados antojos.

Los domingos de partido interesante los puestos callejeros duplican sus ventas y acaban pronto. Y si es un clásico Chivas-América o la final del campeonato, conseguir unas tortas ahogadas después de las once del día es imposible. Desde temprano los aficionados y los no tanto se avituallan de antojos,

de tal manera que no hay que esperar que el árbitro dé el silbatazo inicial para comenzar a disfrutar las botanas porque la gastronomía futbolera se juega antes, durante o después del partido, o en los tres momentos. Algunos deciden ingerir una «ligera» botana durante el juego para después encender el carbón para asar carnes o pescados.

Muchos aficionados prefieren acudir a algún bar o restaurante, sobre todo ahora que hay que pagar cuotas especiales para ver los partidos transmitidos por televisión restringida. Las bebidas alcohólicas y las especialidades de la casa se consumen por cientos.

La gastronomía futbolera no se limita a los juegos de profesionales. Cientos de miles de hombres y mujeres saturan canchas, llanos y hasta calles para librar un buen partido. Hay desde ligas organizadas por zonas o centros de trabajo hasta cascaritas callejeras que se juegan en la cuadra. Después de la batalla son imperdonables las cervezas. Con un poco de ánimo se encienden en los márgenes de la cancha anafres para asar carnes o se organizan días de campo con pollo, cebiche, ensaladas, lonches o sandwiches.

Los antojos futboleros no son sólo un gusto para el cuerpo, son también reconstituyentes del espíritu. Si se gana, hay que festejar con un antojo. Si se pierde, el alimento adquiere el papel de un buen consuelo, aunque hay algunos aficionados cuyo pesar por la derrota les espanta el apetito. En caso de empate o de un partido aburrido, el antojo hace sentir que al menos por disfrutarlo y satisfacerlo valió la pena la vuelta al estadio.

PALETERÍAS Y AGUAS. EL GUSTO POR EL HIELO

Cuando el sol arrecia en el clima de por sí seco de Guadalajara, brotan en las calles las mesitas que ofrecen los raspados. Más que negocios, son la opción del abuelito y del nieto para pasar el tiempo afuera de la casa, por eso no se anidan en el anonimato, porque se venden a los vecinos. Quizás por eso son pocos los negocios establecidos de raspados en la zona metropolitana de Guadalajara, aunque los hay grandes y consolidados.

Elaborados con un instrumento muy sencillo: el cepillo para raspar hielo; y con los conocimientos para hacer un jarabe o almíbar de prácticamente cualquier fruta, se prepara un raspado, con ese sabor particular de cada casa. Los establecimientos grandes de nieves raspadas tienen que asumir este reto.

Por eso, además de la calidad buscan la variedad, la innovación. En uno de ellos, con más de quince años de tradición, enclavado en la zona metropolitana de Guadalajara, nieves raspadas Piedad, se pueden ofrecen más de 50 sabores: nuez, ciruela seca, uva, grosella, elote, guayabilla, vainilla negra, rosa, rompopo, leche quemada, higo, chongos, piña, zarzamora y una larga lista que incluye dulces como la cajeta o enchilosos como el chamoy. En algunos lugares les llaman diablitos a la combinación elaborada con tamarindo, arrayán o mango, chile en polvo y limón. Muy sabrosa entre el hielo y el calor. Con esta variedad, los raspados son la prueba de que en Guadalajara se sabe disfrutar de las frutas, del chile y limón y del hielo que se saborea en las «secas».

Una variedad enorme de sabores se encuentra también en los puestos que ofrecen aguas frescas. Los enormes frascos de cristal transparente, llamados vitroleras, se convierten en coloridos remedios para apagar la sed. Cualquier fruta en manos de una experta, como doña Yolanda Rodríguez Sarabia, se transforma en una sabrosa y refrescante bebida que ingieren gustosos los acalorados transeúntes. Desde hace más de 36 años, vende sus preparaciones en uno de los puestos más famosos de Guadalajara. Empezó con aguas frescas de diez sabores y «ahora andamos en 25 o 30 porque cada vez llegan más frutas», dice.

Las paletas

A las personas de la tercera edad que empujan cajas-refrigeradores con ruedas, con una campanita que anuncia su llegada, es común observarlas por las calles de las principales ciudades de Jalisco. A su paso lento, endulzan y refrescan los días calurosos de los chamacos y adultos que intentan olvidarse un poco del calor. Sobre todo en los meses que suben las temperaturas, como abril y mayo, las paletas son un remedio temporal para combatir el clima. Nada como estar bajo la sombra de un árbol mientras se saborea ese hielo con sabor, sea natural o artificial, que tiene en medio un palito para maniobrar sin que escurra.

Las paleterías son los cuarteles que combaten los altos calores. Para ello disponen de un largo arsenal que se divide en batallones. Uno incluye los sabores con leche, que abarcan las de nuez, rompopo, cajeta, entre otros. Uno más, de frutas y cítricos naturales, que incluyen las de temporada, como

arrayanes, guayabas o mangos, y también a las importadas, como los kiwis, y a las tradicionales, como las de limón, tamarindo, sandía. Un tercero son las paletas elaboradas con sabores producto de la química, y que son las menos favorecidas. Otros productos helados que no son paletas, pero que contribuyen a bajar los bochornos calurosos, son los sandwiches de nieve, que no son más que dos galletas que cobijan en medio una rica nieve como la de vainilla.

En la lista hay que incluir a los bolis, que también venden en la calle los paleteros, al igual que en las paleterías o incluso en puestos. Ahora ya están también en las esquinas. Por lo general son de productos químicos. En los últimos años sobresalen los elaborados con jugo natural de caña de azúcar.

La nieve de garrafa

Si se trata de nieves de garrafa, en la zona metropolitana existen ínsulas donde es posible saborearlas. Uno es, sin duda, el barrio de el Santuario, donde se pueden encontrar decenas de sabores mezclados con el agua convertida en hielo finamente molido, al que hay que darle un tratamiento especial, que implica batirlo en un recipiente de madera y metal. Con ayuda de la sal y el movimiento se logra su consistencia. Otro de los sitios preferidos por los conocedores son las nieves de garrafa de La Violeta, cerca de la calzada Independencia y la avenida La Paz, uno de los puntos tradicionales donde se adquieren lo mismo las de mamey que las de limón.

Porque si de sabores se trata, las de garrafa, llamadas así porque se preparan en garrafas de metal, cubiertas con hielo y por un cubo de madera, han llegado a tal punto de exquisitez que hasta se ofrecen de pétalos de rosa o de tequila, por mencionar algunos. Aptas para apagar fuegos internos, para invitar a la novia una sabrosa nieve, para calmar un rato a los chiquillos inquietos, para sentarse con tranquilidad a lanzar tremendas lambidas o degustar a cucharadas. Probar las de garrafa es una imperiosa necesidad para el que quiera conocer los placeres fríos.

POLLOS. CON SABOR DE DOMINGO

¿Una carne asada el domingo? ¿Qué tal si es pollo asado? Comida rápida, nutritiva, con buenos antecedentes en la preferencia de los jaliscienses desde

hace casi cinco siglos, cuando llegaron los españoles y establecieron el gusto y la cría de traspatio de estas aves, tan generosas como la vaca, y tan extrañas a este territorio. Hasta hace poco no se levantaban tantas columnas de humo en las esquinas de Guadalajara y en los caminos de Jalisco, donde se asan pollos los domingos principalmente, día de descanso de las señoras, que durante la semana prepararon los platillos para la familia.

Por eso a esta costumbre se le suma el sabor casero; los pollos se preparan a la vista del comprador. Los ofrecen grandes cadenas de pollos asados o rostizados y se les compra también en la esquina donde se sabía que un conocido se autoempleó con un asador, carbón y una buena receta de adobo o sazón. Las orillas de las carreteras están salpicadas siempre por asadores donde este platillo es una solución rápida, barata y sabrosa para saciar el hambre del viajero.

Se sabe que no hay carne más agradecida con las especias que la del pollo. Cualquier sazón o yerba tiene en el pollo un caballeroso coprotagonista que la dejará lucir sin recelos. De manera que los adobos con los que se preparan los pollos asados son buenos para cocinarlos a la leña. El pollo es discreto, pero los puestos no. Las gruesas columnas de humo, rodeadas de carros y personas, son más eficientes que los más vistosos letreros. Un transeúnte despistado podrá pensar que se trata de una alarma de incendio, hasta que el olor lo seduce y adivina el sabor del carbón y el sazón del pollo.

A esta afición por las aves en la cultura de Jalisco habrá que añadir una de hace relativamente poco tiempo: la carne de avestruz, que comienza a producirse en algunas granjas de Jalisco, y dos de antiguo modo pero de moderno auge: la codorniz, que se puede encontrar en un modesto puesto de tacos cerca del Parián en Tlaquepaque, y la huilota, que aún tiene adeptos en los mercados municipales, para los que quieren prepararlas en los recuerdos de su cocina.

DE OTROS LUGARES. LOS PLATILLOS ADOPTADOS

Llegaron provenientes de otros países. Y se quedaron. La gastronomía popular jalisciense los adoptó gustosa y los modificó. Les puso su sello. De otras naciones llegaron los hot-dogs, los sushis, las hamburguesas, los hot cakes, las pizzas y los tacos árabes, entre otros, que poco a poco adquirieron rasgos jaliscienses de acuerdo con los ingredientes y gustos de la región.

Los hot-dogs o perros calientes terminaron transformándose en dogos, nombre impuesto por los jóvenes. A la tradicional salchicha metida en un pan abierto y aderezada con mostaza y salsa de tomate, se añadió, además de jitomate y cebolla picados y crudos, crema, panela, tocino, chiles toreados o chiles serranos crudos, de tal manera que se parecen muy poco a los que se venden en Estados Unidos. Es común observar por toda la entidad cientos de carritos que ofrecen hot-dogs. En una plancha caliente se doran las salchichas y se disfrutan acompañadas de un refresco. El toque mexicano para los dogos es añadirles un pedazo de panela, además de rajadas de chile jalapeño y verdura en vinagre. Entre los numerosos lugares en que se expenden, están los ubicados en las cercanías del edificio que alberga la rectoría de la Universidad de Guadalajara.

La misma metamorfosis sufrieron las hamburguesas, para delicia de los jaliscienses. Algunas adquieren tintes barrocos por la cantidad y diversidad de sus ingredientes, que llegan a incluir fresas con vinagre. Así, las hamburguesas también son ya parte de las comidas callejeras más populares. Se venden por doquier. Normalmente por las noches, aunque hay lugares que las ofrecen desde el mediodía. Las tradicionales, al estilo estadounidense, llevan sólo carne de res, catsup y mostaza. Aquí se les agrega rodajas de cebolla y jitomate, lechuga picada, mayonesa, fruta en vinagre, crema, aderezos diversos y, por supuesto, chile jalapeño. En Jalisco las hamburguesas no sólo son de carne de res. También se preparan, de manera deliciosa, con camarones y queso, con atún, filete de pollo, champiñones y panela. Su característico pan redondo ha servido hasta para introducirles con éxito bistecitos de soya.

Las pizzas, de origen italiano, también se arraigaron en Jalisco. Su adopción ha sido tal, que se venden pizzas mexicanas que llevan chorizo, chile verde, queso, jitomate, cebolla y granos de elote. Habría que incluir a las de frijoles y las que llevan chilorio. Esto, sin contar otras inventadas, como las vegetarianas.

En Colotlán la pizza es de chicharrón prensado o chorizo que se elabora en la región. El queso no es mozzarella, sino queso enchilado que se fabrica en el pueblo. En ese lugar del norte de Jalisco la piña de la pizza hawaiana es sustituida por cajeta de membrillo. Y la salsa dulce fue desplazada por el picoso chile de hacer. Así, la pizza terminó reforzando la gastronomía local.

Los hot cakes cubiertos con miel, leche condensada, mermeladas y cajeta jalisciense es un antojo que se ofrece en peregrinaciones y ferias.

La comida japonesa, coreana, cantonesa o china se arraigó en locales y mercados. En San Juan de Dios, en el de Abastos y en el de Felipe Ángeles, son parte ya de la tradición. Los sushis, que en los años setenta sólo podían consumirse en sofisticados y caros restaurantes, ahora se venden en puestos callejeros.

En los últimos años han surgido algunos puestos que venden los llamados tacos árabes que se elaboran con pan pita que se rellena con carne de puerco, sal, limón, tomillo, menta. Se acompañan de tomate, perejil, cebolla, lechuga y con una salsa especial.

La comida popular no sólo ha adoptado platillos internacionales, sino también recetas provenientes de otros lugares del país. Así, llegaron los moles de Puebla, los tamales sinaloenses y los chiapanecos, los salbutes y pambazos de Yucatán, las enchiladas de Durango, los tacos de pescado y camarón de Baja California. De Oaxaca llegaron tamales, mole, tlayudas y chapulines, no sólo a los restaurantes, sino a puestos, cocheras, fondas y carritos. Al corazón de la gastronomía popular que los adoptó gustoso.

SOBREMESA

A continuación resaltamos ciertos rasgos de la gastronomía popular de Jalisco, a manera de recuento de la información presentada en este trabajo. El lector deberá hacer sus propias conclusiones respecto a esta evocación gastronómica.

La unión entre la cultura y los paisajes

En una zona de transición natural, Jalisco refleja la diversidad de sus paisajes en la cosecha de los sabores. El gusto por las frutas se observa en la totalidad de las regiones. En esta publicación se hace mención de 82 frutos, la mayor parte originarios del continente americano: 73 por ciento.

Las bebidas, los dulces, los tamales y las nieves estampán estos sabores naturales. En Jalisco se preparan 25 tipos de bebidas, una de ellas se refiere a la técnica del ponche. Esta preparación está presente en prácticamente todo el territorio de Jalisco. De esa forma, cada región tiene en los ponches la par-

ticularidad de lo que la tierra produce y los conocimientos especializados para dar el manejo adecuado a las particularidades de la fruta ahí conocida. Por esta razón, Jalisco tiene en su tradición culinaria la habilidad de preparar un mínimo de 14 sabores de ponches. Los dulces, son además manifiesto de una destreza culinaria refinada, pues se pueden distinguir en todo el estado 18 técnicas para incorporar a los frutos y otros sabores en las golosinas. Además, en esta publicación se tiene un registro de 44 especies de verduras y plantas, de las cuales 56 por ciento son de procedencia americana.

En Jalisco se saben comer, además, 34 tipos de carnes, provenientes de reptiles, aves, peces, mamíferos, crustáceos y batráceos. Sin embargo, pese a esta diversidad en la ingesta de cárnicos, sobresale la preferencia por el cerdo, la vaca y el pollo. Los guisos encuentran en estas plantas y carnes un maridaje que con el sustento del maíz, el frijol y los chiles dan lugar a las particularidades de algunos platillos en las zonas. Es el caso de la birria, un platillo genérico en todo el estado y con defensas apasionadas de las diferencias en casi cada municipio; y el bote, de aparición regional. De río o de tierra se le encuentra en los Valles, en Los Altos o en el Sur de Jalisco.

Otro deleite que destaca en todo el estado es la leche. Sus derivados son prestigiados en casi todas las zonas de Jalisco. Los productos conservan matices que los harán particulares. Así, en la zona serrana, tiene particular mención el menguiche y tres bebidas elaboradas con leche: el pajarete, el rompopo y las palomas; de Los Altos de Jalisco se distinguen los dulces de leche y las natillas, además de la crema y los quesos frescos; en los Valles, el jocoque, y en la zona Norte gustarán los quesos enchilados y secos y las panelas secas. Esta última versión confirmará que la cocina de Jalisco no tiene fronteras limitadas por los territorios, sino que, como refiere Juan Pablo Rosell, tendrá más sentido con base en los ecosistemas o paisajes donde se habite.

La fusión de cultura y paisaje da lugar en Jalisco a veintiún platillos emblemáticos, que encuentran en cada zona nuevas y viejas variantes. Sólo por mencionar algunos, se hallan tres de pozole, siete de birria y 14 tipos diferentes de ponche. Pero también se cuentan entre los emblemáticos aquellos platillos o productos que son estrictamente regionales, como la cuachala, el bote, las pacholas, las jericallas, el birote salado, las tortas ahogadas, por citar algunos.

Estos emblemáticos platillos reunirán el espíritu de la fiesta o la celebración con la memoria cultural del estado. Es el caso del pozole y la birria. Las fiestas se celebrarán con estos platillos principalmente. En ciertas ocasiones estas confecciones serán en sí mismas motivo de festejo.

Si bien Jalisco tiene una cultura culinaria mestiza, ello no significa que se hayan eliminado los espacios para la memoria de los sabores y las ocasiones de evocación prehispánica. A Jalisco lo atraviesa un pilar indígena sostenido en la zona Sur y en la Norte, manifestado no sólo entre las comunidades nahuas o huicholas, sino también entre el gusto de las poblaciones mestizas que realizan fiestas y celebraciones sincréticas, donde la cultura culinaria es además parte del ritual. La similitud de estas dos regiones en torno al uso de los recursos alimentarios que proporciona su riqueza natural hace que paradójicamente se dé nacimiento a cocinas diversas y diferentes.

Las tantas formas del maíz y el gusto por el chile

Jalisco refrenda su pertenencia a la historia y a la cultura del país en el maíz. Se mantiene el gusto y la cultura para producirlo, las asociaciones con los chiles, los frijoles, las calabazas y los tomatillos verdes, pero ante todo se guarda el espíritu festivo para agradecer en colectividad, por la abundancia y por la solidaridad. En Jalisco se tiene claro que los espacios para la ingesta de maíz no pueden ser tan privados, que se agradece la visita y el brindis con más maíz, con atole o con alcohol.

Compartirá este carácter de fiesta el platillo que cuenta tantas variantes como formas de apropiarse de él para darle un acta de nacimiento o de orgullo en casi cada municipio del estado: la birria.

La habilidad gastronómica para la preparación del maíz en Jalisco da cuenta de siete técnicas genéricas: cocido, deshidratado, tatemado, asado, molido, nixtamalizado y fermentado. De ello surgen 47 platillos (nueve de huachal, siete tipos de gorditas, siete de atole, siete de antojitos, tres de pozole, tres de tostadas, tres de dulces, dos de tacos sin freír, dos de tejuino, uno de mole, tres de tamales de alrededor de 30 diferentes sabores).

Mención especial tienen los tacos, de maíz por antonomasia. Aparecen 96 veces en este documento. De ellos se cuentan 26 variedades sólo de los tacos nocturnos, faltaría por agregar los de mañana, como los tacos al

vapor o de canasta o sudados y los tacos dorados o semifritos, como los de barbacoa.

El chile aparece 190 veces y el limón 69. De lo que se desprende que aunque es cierto que la combinación de limón, sal y chile son una trilogía, el chile tiene una historia aparte como protagonista de la cocina jalisciense. La diversidad de platillos a los que da lugar y los usos como salsas muestran la cultura del chile en el estado. La elaboración de molcajetes en el estado, como implementos especiales para producir las salsas, la especialización de la cultura para diversificar las formas y los sabores del chile, siempre en conjunción con otros alimentos tradicionales como el maíz o el frijol, entre los más comunes.

De esa manera chile y maíz están presentes de manera individual o conjunta en el 90 por ciento de los platillos emblemáticos.

Los tiempos y los géneros

En Jalisco se encuentran tres tiempos que hacen en la cocina popular ritual, antojo y alimento. El primero de ellos es la botana, quizá el ritual más discreto pero edificado para la celebración del descanso y de la amistad, como refiere Alfonso Alfaro (1999). Es más que un alimento una forma de la cultura donde el alimento es el pretexto para acompañar a las bebidas espirituosas. «Hacer las once», «hacer la mañana o la tarde» tiene este sentido en casi todas las zonas y evoca las grandes pausas con el sabor de un bocado o de una buena frase en el intermedio de la conversación. Pese al ritmo que imponen las políticas de los empleadores transnacionales y los quehaceres ajetreños, la botana y con ella los botaneantes se defienden. Por eso todavía se puede ver, al internarse en alguna población de Jalisco, pequeños grupos de personas, principalmente hombres, que al pie de su casa, sentados en equipales o sillas de madera, «hagan las once» o «la mañana».

El segundo tiempo de la cocina popular de Jalisco son dos y no son menos rituales. Se trata de las temporadas y de las actividades que marca el calendario popular anual. Los jaliscienses sabemos de productos y de platillos de las secas y de las aguas. Somos una cultura que valora la presencia del agua. Se celebran las lluvias en las elotizas o elotadas. Se guardan en la memoria popular rutas por las zonas de Jalisco para ir en busca de productos, platillos y rituales. Pero hay dos temporadas más del año popular que marca el

calendario religioso: la cuaresma y la navidad. Ambas son ocasiones de una comida y forma colectiva rica y en pleno ejercicio, salvo el altar de la virgen Dolorosa, que parece que está en franca reconsideración.

Pero hay otro tiempo más en la cultura gastronómica de Jalisco. El día y la noche. Se sabe que hay confecciones de elaboración exclusivamente diurna o nocturna. Diurnos son la torta ahogada, los tacos al vapor, de canasta o sudados, los fritos, los lonches y los guisos que se ofrecen en las fondas. Nocturnos son los platillos del comal y la manteca, los tacos distintos a los antes descritos, los hot-dogs, las hamburguesas y los carritos de los elotes, ya sean cocidos, tatemados o asados.

¿Los horarios de la comida dicen algo del género? En Jalisco la comida popular tiene interés en esta distinción. El lector puede hacer esta relación al contar los platillos propios de cocineras o de cocineros.

De la mano femenina se cuentan en esta publicación 35 platillos. Diez de cenaduría, alrededor de 20 guisos de fonda, menudo, pollo a la valentina, jugos, frutas y yogurt. De la mano masculina 27 confecciones: siete tipos de birrias, dos tipos de bote, once de mariscos, barbacoa, carne asada, zarandeado, tortas ahogadas, tacos de carne, tuba y hot-dogs. Sin contar quien vende elotes, tacos al vapor, pan, dulces, lácteos, algunas bebidas, nieves, hamburguesas, hot cakes, papas fritas, churros, atole de coco y pescado zarandeado.

Los espacios de la tradición

La cultura es la conquista de los espacios, de las formas en las que se hace uso de ellos, de cómo les damos un sentido colectivo y nos devuelven una identidad. En este libro pudimos contar catorce lugares en los que sabemos convivir. De ellos destaca el de los mercados, que son lugares especiales para encontrar la diversidad, el sazón, el platillo y la forma personal de sentirnos a gusto del trato que tenemos claro como acompañante de la comida sencilla y cotidiana. Son los mercados los que se encuentran en el corazón de los barrios que son la vida de la cultura popular. Las plazas y los parques son la ocasión del domingo y de los días festivos que todavía se manifiestan con vigor. Las peregrinaciones son una ocasión para el ritual, para la memoria del sabor en el encuentro con recetas y productos que suelen tener sus antecedentes en la historia de los abuelos.

Los platillos adoptados (nacionales e internacionales)

Sin duda, el gusto por la comida callejera, sus horarios y el sazón popular de los jaliscienses le han añadido algunas confecciones a la cocina internacional. De esa manera se han arraigado en el gusto jalisciense platillos que surgieron o son típicos de otras regiones y estados del país, como la yucateca o la oaxaqueña, o incluso de otras naciones, como son la comida japonesa, cantonesa, coreana, italiana, española, argentina, árabe, entre las más comunes. Se venden en mercados, puestos callejeros y fondas, siempre con un toque del sabor jalisciense, que se lo dan los ingredientes locales y la habilidad del cocinero para prepararlos.

Este recorrido por Jalisco no deja más que la invitación a reencontrar en las mesas de sus localidades los alimentos, las leyendas, los rituales, los murmullos de la historia remota y la idea de futuro que queremos encontrar de nosotros mismos, dentro de la cultura que nos dio nombres entrañables, hambre y saberes para saciarla en colectividad. Este libro no termina ni agota la viva gastronomía de nuestra tierra; antes bien, queda hasta aquí con la esperanza de que los hombres y mujeres que nazcan sepan valorar este rico estado y su cultura a través del gusto por sus sabores y así se hagan hijos también de esta tierra.

BIBLIOGRAFÍA

- Aceves Ortega, Raúl (2005), *Primitivos pobladores indígenas e hispanos de Los Altos de Jalisco*, Guadalajara: Amaroma.
- Alfaro, Alfonso (1999), *Los espacios del sazón. La sombrita, el antojo y el altar*, México: Artes de México.
- Arroyo, María del Refugio (1999), *Con el sabor de mi pueblo*, Guadalajara: Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Jalisco.
- Bocardo, Bernardo y Cornelio García (2004), *Recetario de la cuachala y la birria*, México: CONACULTA / Secretaría de Cultura (colección Cocina Indígena y Popular núm. 49).
- Bohem de Lameiras, Brigitte (1996), *Comer y vivir en Guadalajara. Divertimento histórico-culinario*, Guadalajara: El Colegio de Michoacán / El Colegio de Jalisco / Siglo 21 / Secretaría de Cultura de Jalisco.
- Castro, Elba (2000), *Valoración de la diversidad biológica a través de la cultura alimentaria desde la época prehispánica hasta el siglo XX en Guadalajara. Diseño de una estrategia educativa radiofónica*, tesis de maestría en Educación Ambiental, Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- (2005), *Colotlán. Sabores e historias del paisaje en la comida colotlense*, Guadalajara: Universidad de Guadalajara / Ayuntamiento de Colotlán / Gobierno del Estado de Jalisco.
- Cornejo F., José (1993), *Testimonios de Guadalajara*, México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Galván Rivera, Mariano (1845), *Diccionario de Cocina. El nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*, México: (edición del autor).

- García Pérez, Helia (2004), *Leyendas y personajes populares de Jalisco*, tomo III, Guadalajara: Secretaría de Cultura, Jalisco (Colección Las Culturas Populares de Jalisco).
- Hernández, Silvano (2000), *Entre adobes y adobos tapatíos*, Guadalajara: Secretaría de Cultura / Gobierno del Estado de Jalisco.
- Hernández T., Jesús (2006), «Ellos venden, luego existen», en *Público*, 6 de febrero, Guadalajara.
- Lomelí, Arturo (2004), *La sabiduría de la comida popular*, México: Grijalbo.
- Martínez de Quintero, Hildelisa (2003), *Recetario de Mascota, Jalisco, de Hildelisa Martínez de Quintero. Fines del XIX*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Colección Recetarios Antiguos).
- Núñez, Juan Carlos (2002), «En los mercados tapatíos» en *Público*, suplemento «Guadalajara la Bella», 8 de septiembre, Guadalajara.
- Rosell, Juan P., y Elba Castro (2003), *Cocinar en Jalisco*, México: Landucci.
- San Pelayo, Jerónimo de (2000), *Libro de cocina del hermano fray Jerónimo de San Pelayo. México*, México: Dirección General de Culturas Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México (Colección de Recetarios Antiguos).
- Velásquez de León, Josefina (1952), *Cocina regional jalisciense*, Guadalajara: de León.
- Villoro, Carmen (2002), «Jugo de Lima», en *Público*, suplemento «Guadalajara la Bella», 8 de septiembre, Guadalajara.



Lic. Francisco Javier Ramírez Acuña
Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco

Mtro. Gerardo Octavio Solís Gómez
Secretario General de Gobierno

Sra. Sofía González Luna
Secretaria de Cultura

Arq. Salvador de Alba Martínez
Director General de Patrimonio Cultural

Sra. Patricia Urzúa Díaz
Directora General de Fomento y Difusión

Lic. Luis Manuel Cadavieco Alarcón
Director de Publicaciones

Lic. Ignacio Bonilla Arroyo
Director de Culturas Populares

Soc. Luis Antonio González Rubio
Coordinador Académico del Proyecto
«Las Culturas Populares de Jalisco»



SABOR QUE SOMOS

se imprimió y encuadernó en noviembre de 2006
en Zafiro Editores, S.A. de C.V., Carteros 86,
colonia Moderna, 44190, Guadalajara, Jalisco.
El tiro constó de 1 000 ejemplares.

Diseño editorial: Avelino Sordo Vilchis ~ *Composición tipográfica:* RAYUELA, DISEÑO EDITORIAL ~
Fotografías: Arturo Chapa (tomadas del libro *Cocinar en Jalisco*, Gobierno de Jalisco, 2003) ~ *Cuidado
del texto:* Víctor Arroyo Domínguez ~ *Fotocomposición:* EL INFORMADOR

Comer es mucho más que un acto fisiológico. Es también una expresión cultural que nos habla de quiénes somos y cómo somos, que nos dice de dónde venimos y cómo vivimos. Los platillos de gastronomía popular expresan la manera en que nos relacionamos con los otros y con nuestro entorno. En ellos están plasmados elementos significativos de nuestra manera de entender el mundo, como el calendario, las fiestas, la religión, las rutinas, lo masculino y lo femenino, el trabajo, la historia.

Así, en la comida jalisciense está concentrada la historia del mestizaje que integra los elementos indígenas con los españoles. En los platillos emblemáticos de nuestra cultura culinaria se muestra la fuerza de la tradición y la identidad que nos une, pero también la fragilidad de algunas preparaciones que se encuentran en vías de extinción. Al mismo tiempo se arraigan y se recrean al estilo jalisciense preparaciones venidas de otras latitudes. Es la viveza de la cultura popular, compleja y contradictoria, que se crea y se recrea cada día en miles de cocinas, que con algunos platillos nos une como jaliscienses y con otros nos distingue por regiones.

Este libro pretende dar cuenta de qué comemos y cómo comemos. De quién cocina y quién come. De dónde, cómo, a qué hora y con quién disfrutamos de las delicias que hemos creado. De cómo, a fin de cuentas, la comida nos dice quiénes somos.



EL INFORMADOR
DIARIO INDEPENDIENTE

CONACULTA
CULTURAS POPULARES E INDÍGENAS


EDITORIAL AGATA

