

Tejupilco

Aportes Gastronómicos

Ricardo Hernández López

Facultad de Turismo y Gastronomía

riherlo@hotmail.com

María Magdalena Munguía Reyes

Facultad de Turismo y Gastronomía

magda_munguiareyes@yahoo.com.mx

Luis Fernando Vivero Domínguez

Facultad de Humanidades

luisfer_5y@hotmail.com



Tejupilco: Aportes Gastronomicos

*Ricardo Hernández López
María Magdalena Munguía Reyes
Luis Fernando Vivero Domínguez*

Tejupilco Aportes Gastronómicos

Tejupilco: gastronomic Contributions

Resumen

El presente texto hace referencia a los aportes gastronómicos más reconocidos de Tejupilco, municipio ubicado en la zona sur del estado de México, cuyo relieve fracturado por la Sierra Madre del Sur, le ha otorgado, desde la época prehispánica, una zona estratégica propicia para el comercio entre los pueblos establecidos en los valles de México y Toluca con las culturas guerrerenses de la Cuenca del Balsas, lo que ha derivado en una gastronomía peculiar. De esta manera se describen las finas, torrijas, los postres de ciruela, el dulce y nieve de ciruela, los tacos de chivo, de carnitas, aguas frescas, el torito, y en especial, la sal de grano, principal aporte gastronómico ancestral.

Palabras clave

Tejupilco, gastronomía, sal.

Abstract

This text refers to the most recognized culinary contributions of Tejupilco, municipality located in the southern part of the State of Mexico, whose fractured by the Sierra Madre del Sur, relief awarded, from the Prehispanic era, a strategic area conducive to trade between the established villages in the valleys of Mexico and Toluca with Guerrero cultures of the basin of the Balsas which has resulted in a peculiar gastronomy. Thus described the fine, torrijas, snow of plum, plum and sweet desserts, tacos goat, carnitas, fresh waters, the bull, and in particular, salt grain, main ancestral culinary contribution.

Key words

Tejupilco, gastronomy, salt.

Tejupilco: Aportes Gastronomicos

Ricardo Hernández López
María Magdalena Munguía Reyes
Luis Fernando Vivero Domínguez

La tradición culinaria de México es quizás el ejemplo por excelencia de la fusión de dos sociedades totalmente distintas: las tres masas continentales del Viejo Mundo y el, hasta hace cinco centurias desconocido, continente americano. A través del transitar de los siglos y como si se tratase de un bordado, el arte culinario mexicano se ha ido entrelazando con sus diferentes colores, olores y sabores para ofrecer al mundo un abanico gastronómico del que pocas naciones pueden hacer presunción. Es la gastronomía el testigo fiel y olvidado entre la costumbre y la cotidianidad, un componente vital para la reconstrucción del pasado de los grupos humanos, debido a que se ha transformado —y lo continúa haciendo—, añadiendo y quitando sus elementos al gusto de la sociedad, de las tradiciones, de las modas y de la época.

La zona sur del Estado de México, haciendo énfasis en Tejupilco, “el lugar de las huellas de personas importantes” (León López, 2008), conocido popularmente como la *Puerta de Entrada a la Tierra Caliente* por su notable cambio en la temperatura respecto al Valle de Toluca, puede presumir de contar con una cocina que a lo largo del año es espejo de sus tradiciones, su historia, sus credos, sus actividades comerciales, pero sobre todo, de ser una cocina que integra al mundo por contar entre sus ingredientes con una amplia gama de elementos naturales, producto de la estratégica ubicación dentro del territorio mexicano. Su ya evidente cercanía a la línea del trópico, la altitud de 1300 msnm, su clima templado y su establecimiento en un valle regado por las aguas que descienden al poniente del volcán Xinantécatl manifiestan las condiciones oportunas para la presencia de una flora y fauna diversificada y altamente aprovechada en sus platillos (Osorio Ogarrío, 2009).

El municipio está ubicado en una zona profundamente fracturada por el relieve de la Sierra Madre del Sur que desde tiempos prehispánicos —por ejemplo, a pesar de las dificultades habidas para el tránsito— constituyó una zona estratégica para el comercio entre los pueblos establecidos en los valles de México y Toluca con las culturas guerrerenses de la Cuenca del Balsas (Osorio Ogarrío, 2009), es decir, se trata de un

Tejupilco: Aportes Gastronomicos

*Ricardo Hernández López
María Magdalena Munguía Reyes
Luis Fernando Vivero Domínguez*

punto de confluencia que a la vez de que integró grupos humanos de proveniencia relativamente lejana, también, paulatinamente y dadas las condiciones naturales, permitió el florecimiento de distintas especies de animales y plantas tanto americanos como de tierras transatlánticas que supieron adaptarse al paisaje silvestre. Sin lugar a dudas, una gastronomía mundial porque su arte culinario ha logrado constituir al chile, el frijol o la calabaza de América con la naranja y el trigo de oriente —por mencionar sólo unos ejemplos— en productos totalizados transformados con el peregrinar del tiempo.

Para comenzar con nuestra revisión de algunos aportes gastronómicos, habremos de decir que tradicionalmente Tejupilco es conocido por sus *finas*, un pan cuyo elemento característico es su sabor que puede ser degustado en cualquier época del año. Su forma es ovalada, y en una descripción meramente vulgar, es similar a una concha pero con la diferencia de no contar con la cobertura azucarada que la distingue. Las *finas* son un elemento fundamental de las ofrendas dedicadas a los ancestros el 1 y 2 de noviembre, que para esas fechas son elaboradas con formas de animales o conchas marinas. En Tejupilco ese es el tradicional pan de muerto; un pan del que sus ingredientes primordiales como el huevo y la harina se unifican para servir de escenario a una tradición en la que se acoplaron perfectamente el calendario y santoral católico con el mundo indígena mesoamericano.

Otras de las joyas gastronómicas tejupilquenses son las *torrejas*, que aunque puede elaborarse en cualquier época del año, son especialmente preparadas durante los últimos días de la cuaresma y principios de la pascua cristiana. Es un postre en el que el protagonista es el pan blanco tradicional elaborado en la misma localidad, un pan de sal partido, bañado en huevo batido y freído en aceite, que posteriormente se deja remojar en un caldo hecho a base de piloncillo, elemento gastronómico de curiosa forma cónica truncada de color oscuro, cuya materia prima es la caña de azúcar que con el paso de los siglos ha logrado adaptarse al clima de la zona.

Tejupilco: Aportes Gastronomicos

*Ricardo Hernández López
María Magdalena Munguía Reyes
Luis Fernando Vivero Domínguez*

Durante los frescos y calurosos días veraniegos, el dulce preparado a base de ciruela es un excelente postre a la altura de las torrijas; de la misma forma una gran cantidad de platos exquisitos son acompañados con una deliciosa salsa de ciruela, única en la zona, preparada en los famosos molcajetes hechos de roca volcánica. Esas ciruelas también son utilizadas como el ingrediente de la nieve de ciruela, una de los muchos sabores que se ofrecen en la *feria de la nieve* en Tejupilco. Durante la Semana Mayor de lunes a domingo, la avenida Josefa Ortiz de Domínguez en la plaza principal de la cabecera es ocupada por una serie interminable de puestos de nieve convirtiéndose en un verdadero atractivo turístico que cada año ofrece al visitante un frío vaso de nieve con galletas para ser degustado a la luz de un ferviente sol de Semana Santa.

Son demandados tanto por lugareños como por foráneos los famosos tacos de chivo o de carnitas, acompañados de sus tradicionales salsas verdes, rojas, pico de gallo o de jalapeños en jugo de limón y cebolla. Tampoco podemos dejar a un lado los deliciosos tamales de ejote y de frijol envueltos en hoja de plátano, que se venden en la zona centro de la cabecera municipal, en la esquina del callejón Nigromante con la calle Independencia; tamales bañados de mole verde y rojo degustados algunas veces sentados y otras veces de pie, alimentos capaces de saciar el hambre desde tempranas horas de la mañana.

En lo referente a las bebidas, se aprecian las refrescantes aguas de sabores tradicionales, como la de frutas naturales de la estación, de horchata, jamaica, limón o tamarindo. En cuanto a las que contienen alcohol quizás el aporte más famoso y delicioso es el torito, una bebida que se sirve fría, elaborada a base de jugo de naranja, chile serrano y alcohol. Lo cierto es que su elaboración constituye un verdadero arte. Conocer las medidas exactas que requiere de cada ingrediente hace único a este aperitivo.

Tejupilco: Aportes Gastronomicos

*Ricardo Hernández López
María Magdalena Munguía Reyes
Luis Fernando Vivero Domínguez*

Un tratamiento particular requiere la sal de grano producida todavía en la comunidad de San Miguel Ixtapan, ubicada aproximadamente a 20 minutos de la cabecera municipal. El sitio que posee el centro ceremonial homónimo y sobre el que se ha asentado la actual población, constituye un referente obligado como productor del útil condimento gastronómico y también para el estudio de la historia antigua y virreinal de la zona suroeste del valle de Toluca y aún en épocas recientes; veamos pues cómo la presencia de este preciado ingrediente ha estado presente durante más de quinientos años dotando a los pobladores no solo de las utilidades del bien mismo sino de una historia particular en la región.

En principio de cuentas cabe decir que la zona arqueológica que comparte nombre con la comunidad de San Miguel Ixtapan está ubicada al borde de la barranca del río Aquiaagua, río que desde el periodo antiguo y hasta nuestros días es un afluente de agua salada (Osorio Ogarrío, 2009). De hecho, los conflictos armados suscitados entre las guarniciones mexicas y purépechas —recordemos que el sitio es el límite de ambos imperios— desde la segunda mitad del siglo XV tenían como fin principal la posesión de los ríos de agua salada (Jarquín Ortega, 20013). Es casi seguro, aunque no esté presente en códice alguno de manufactura prehispánica, que la sal producida en la zona haya sido tributada en Tenochtitlan y comercializada en los mercados de la ciudad capital mexicana. Es imposible no recordar pues la descripción elaborada en la crónica atribuida a Bernal Díaz del Castillo (1942) acerca de la variedad de productos presentes en el mercado de Tlatelolco del que la misma sal era un elemento de primera necesidad.

Después de la caída de la ciudad de Tenochtitlan, el poblamiento de los europeos en la zona sur del valle de Matlatzinco fue inmediato y nuevamente la sal, en esa tónica del mestizaje de ambas culturas, volvió a cobrar relevancia tal como lo destacan las *Relaciones de minas de Temascaltepec* (Romero Quiroz, 1971), e inclusive, como lo han hecho notar los documentos resguardados en el Archivo General de Indias en Sevilla,

Tejupilco: Aportes Gastronomicos

*Ricardo Hernández López
María Magdalena Munguía Reyes
Luis Fernando Vivero Domínguez*

España, acerca de un litigio por la posesión de la sal entre habitantes de Tejupilco y de Amatepec a mediados del siglo XVI, de los cuales ya la Dra. Jarquín Ortega (2013) ha tenido a bien presentar en un estudio la consecución sobre el mismo. La sal, durante la época de dominación española vuelve a ser punto de conflicto por tratarse de un conservador natural de las carnes y por lo tanto símbolo de riqueza debido al escaso número de centros productores de ésta, pero al mismo tiempo por tratarse de una zona productora de mineral argentífero, la sal se convirtió en el ingrediente principal para la extracción de la plata a través del método de patio que tras su descubrimiento permeó la actividad minera del virreinato hasta el final de la colonia (Von Mentz, 1999).

Actualmente la extracción de la sal en la comunidad de San Miguel Ixtapan es una de las actividades de unos cuantos vecinos dedicados a comercializarla principalmente los domingos, el día de plaza en Tejupilco. Pese a que el museo arqueológico ubicado a un costado del recinto ceremonial dedica al final del recorrido un espacio al trabajo de los salineros desde la perspectiva antropológica y etnográfica, es posible que tengamos frente a nosotros la desaparición de una de las actividades más antiguas que han distinguido durante más de medio milenio el suroeste del valle de Toluca, pues como hemos visto, la sal desde la perspectiva gastronómica —cultural—, social, política y económica se ha constituido como un punto de referencia para el estudio de la dinámica regional de este espacio.

Estos son sólo algunos de los ejemplos más representativos del arte culinario de Tejupilco. Su importancia y su originalidad radican en importantes elementos, por un lado son preparados únicamente en Tejupilco, es decir, son alimentos típicos, algunos de ellos para momentos especiales. Y por otro lado, su elaboración requiere de cantidades específicas de ingredientes que sólo quien tiene el conocimiento y la experiencia conoce.

Tejupilco: Aportes Gastronomicos

*Ricardo Hernández López
María Magdalena Munguía Reyes
Luis Fernando Vivero Domínguez*

Así es Tejupilco, rincón del estado de México resguardado por una vegetación abundante casi siempre verde y por el característico *Cerro de la Muñeca*, donde las tejas en los techos otorgan esa sensación de provincia, donde la tradición pervive y aún se utilizan las cucharas de palo, los molinillos, las canastas de cestería y los chiquihuites. Lugar en el que aún pueden verse en las cocinas de las casas antiguas los fogones de cal y canto con sus oquedades para colocar parrillas, las ollas, jarros y cazuelas de barro, los metates, el molcajete con su mano o texolotl, las alacenas, el decorado de las paredes con miniaturas de curiosos jarritos de barro acomodados tanto de forma aleatoria como en rítmicas composiciones lineales o semicirculares y donde aún se respiran los primeros hervores de unos frijoles de olla o la agradable sensación de unas tortillas recién levantadas del comal.

El núcleo duro que se transforma con el paso del tiempo como un árbol que entrelaza sus raíces de una y mil formas, que crece y deja caer sus ramas año con año, se va vinculando con las nuevas modas y estilos que trae consigo la marea globalizadora. El pan industrializado, las hojaldras, las teleras, los bolillos y las donas que llegan a suplantar las *finas*; el torito que pocas familias preparan y únicamente para ocasiones especiales y otras muchas tendencias a veces más efímeras, paulatinamente van desplazando la insignia cultural de Tejupilco y con ello, su interesante bagaje gastronómico. Sin embargo, esos cambios son difíciles de contener, el contexto actual obliga a estas localidades a hacer pequeñas modificaciones que tienen impactos considerables y a largo plazo que eliminan todo rastro de originalidad e identidad. Es necesario acotar que a pesar de ello, Tejupilco y la zona comprendida al sur del Estado de México permanece todavía hasta un cierto grado de inalterabilidad; los supermercados y tiendas aún están compitiendo por el mercado sureño, no obstante es una tendencia que naturalmente irá creciendo cada vez a pasos mayores.

Bibliografía

- Cardoso Santín, Alfredo (1997). *Tejupilco, Monografía Municipal*. Toluca, Estado de México. Gobierno del Estado de México/ Asociación Mexiquense de Cronistas Municipales/ Instituto Mexiquense de Cultura.
- Díaz del Castillo, Bernal (1942). *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Tomo I. México, D. F. Editorial Porrúa.
- Jarquín Ortega, María Teresa (2013). *Viejas rencillas en el sur del Estado de México. Pleitos por salinas entre los pueblos de Amatepec y Tejupilco. Documentos del Archivo General de Indias, siglo XVI*. Zinacantepec, Estado de México. El Colegio Mexiquense.
- León López, Gabriel (2008). *Nido de Águilas. Tejupilco, cuna de la familia Hidalgo y Costilla*. México, D.F. H. Ayuntamiento Municipal de Tejupilco/ Garabato Editorial.
- Mentz, Brígida von (1999). *Trabajo, sujeción y libertad en el centro de la Nueva España. Esclavos, aprendices y operarios manufactureros, siglos XVI a XVII*. México, D. F. Miguel Ángel Porrúa.
- Osorio Ogarrío, Víctor A. (Coord.) (2009). *Tejupilco. Memoria y Raíces*. (Colección Regiones y Pueblos del Estado de México).Toluca, Estado de México. Gobierno del Estado de México.

Tejupilco: Aportes Gastronomicos

Ricardo Hernández López
María Magdalena Munguía Reyes
Luis Fernando Vivero Domínguez

Romero Quiroz, Javier (1971). *Relaciones de las minas de Temascaltepeque y de los pueblos de Texcaltitlan, cabecera de todos, Temascaltepeque y Texupilco, por Gaspar de Cobarrubias, alcalde mayor de las minas y corregidor de la provincia de Tuzantla por su majestad y relación del pueblo de Tuzantla, por el teniente Diego de las Roelas 1579-1580*. Toluca, Estado de México. Universidad Autónoma del Estado de México.