

CHALUPAS, PICADITAS Y MEMELAS A LA POBLANA

Escrito por: Wendy Pérez
18/12/2020

La cocina poblana tiene dentro de sus platillos estos tradicionales antojitos que se encuentran presentes en la alimentación cotidiana de este estado.



¿Y los antojitos en Puebla? fue una de las preguntas que recientemente le hice a Lilia Martínez, quien ha dedicado su vida a la investigación gastronómica poblana y es autora del libro “La Gula, la Gala y la Golosina. Comer a la Poblana”. Su respuesta fue contundente: “esos son de todo el día”.

“De horario corrido, desde que sale el sol hasta que se mete hay antojitos de masa de nixtamal; y los ves en cada esquina, atrios, banquetas, patios, por donde vayas no fallan”, me agrega.

Ricos y económicos han sido el sustento de transeúntes, estudiantes y visitantes a Puebla, y dentro del repertorio existente, tres son de los que hablaremos por populares e imperdibles: las chalupas, las picaditas y las memelas, que para desayuno, comida y cena se pintan solas.

“La chalupa debe ser una tortilla pequeña crocante, nunca aguada, que se acompaña con salsa roja o verde, más la nota de la cebolla y que ocasionalmente puede llevar falda de res, aunque sino lleva no pasa nada. Por ejemplo, acá en San Jerónimo la comemos con queso”, narra el cocinero **Gustavo Macuitl**, de Molino Macuitl y Rancho Orgánico La Noria, ubicados en San Jerónimo Tecuanipan y San Juan Cuatlancingo, respectivamente.



Por tamaño podríamos seguir con las picaditas, muy redondas y gruesas a base de masa, a las que debes “picar” el contorno, esto es clave para hacer honor a su nombre dice el cocinero. Se les agrega frijol negro, salsa, queso y cebolla.

“Se comen todo el día, y si le quieres subir un nivel pídelas con huesos de tuétano o alguna carne”, explica Gustavo, de 25 años, y que gracias a su mamá Carmen aprendió el arte de manejar la masa.



Fotografía: Kevin Ricardo

Finalmente las memelas son porciones más generosas. Son unas tortillas rellenas de frijol que siempre llevan hoja de aguacate. Se les pone manteca por ambos lados para que la absorban y se terminan con la salsa de preferencia, cebolla y queso.

“Debo decir que las memelas se comen desde la mañana hasta pasadas las tres de la tarde según mi experiencia, y a veces se le añade carne, longaniza, bistec, nopales o cecina”, concluye Macuitl quien nos invita a visitar pronto Puebla.



Para probar estos deliciosos antojitos y muchos más platillos de la cocina poblana te invitamos a conocer el proyecto [Macuitl Molino](#) ubicado en San Jerónimo Tecuanipan, Puebla.