

CONSERVANDO EL TEJUINO EN GUADALAJARA

Escrito por: Wendy Pérez
26/02/2022

La familia Ornelas mantiene viva en Tejuino Marcelino esta bebida tradicional a base de maíz.



Un vaso con tejuino nunca sale sin el visto bueno de Manuel Ornelas Gómez o algunos de sus hijos. El fundador de Tejuino Marcelino, en el mercado IV Centenario, en Guadalajara, lo prefiere un poco agrio, sabor característico de esta bebida hecha con maíz fermentado.

“Yo aprendí de mi tío Refugio, el hermano de mi papá, que vivía por la Calle Mar Rojo y yo le ayudaba a empujar el carrito donde vendía el tejuino. Así aprendí, viéndolo”, cuenta este hombre de casi 94 años, que aún va cada jueves a acompañar a Carlos y Patricia, descendientes que continuaron con la tradicional receta de antecedentes prehispánicos.

Esta preparación está estrechamente relacionada con el tescüino o **sendecho**, un tipo de cerveza a base de maíz que pasa por un proceso de germinado y fermentación, crucial en comunidades y grupos indígenas de estados como Chihuahua, Estado de México, Veracruz, Colima, Nayarit, Michoacán y, obviamente, Jalisco.

La versión del tejuino y la de Manuel, a quien todo mundo saluda como Marcelino -igual que su negocio-, usa maíz amarillo, quebrado, que le preparan en un molino.

“La masa de maíz la dejamos dos días en fermentación”, aclara Carlos, quien fue el primero en conocer el arte de hacer tejuino a voz de su papá.

Otro ingrediente muy importante para esta receta es el piloncillo, y los Ornelas prefieren el llamado cafetero, a veces complejo de encontrar.

“Ése es el ideal para que dé el sabor y color”, suma Carlos con 15 años ya dominando la preparación.



Fotografía: Gilberto Hernández

“Mi papá hasta la fecha lo prueba y dice: ‘muy bueno te quedó’. Toda la vida vi cómo lo hacía, pero yo me dedicaba a trabajar en un banco (estudió contaduría y matemáticas), pero tras la salida de un cuñado quien ayudó a mi papá por 27 años, entré a apoyarlo”, añade.

Hoy esta familia es parte del corazón del mercado abierto en 1942, por los 400 años de la fundación de la capital jalisciense, ubicado en el barrio de La Capilla de Jesús.

Cuando Don Manuel pisa la tejuinería, todos lo buscan para saludarlo, desde locatarios, clientes asiduos y algunos curiosos que llegan por primera vez a probar el mejor tejuino de [Guadalajara](#).

“La satisfacción de nuestra familia es escuchar de los clientes desde hace 30 a 40 años que es el mismo sabor”, dice Carlos, quien sigue hasta el día de hoy el principal consejo que su padre le dio para dominar el oficio tejuinero: “paciencia, pues el proceso es un tanto esclavizante”.

“En un inicio estuve solo, pero ya tengo más apoyo -sus sobrinas América y Galilea han sido claves-, pues todos los días hago tejuino, mínimo 3 botes de 20 litros cada uno y los fines de semana de 5 a 6 botes.



Fotografía: Gilberto Hernández

“Durante el calor es más bueno porque fermenta rápido. De todas maneras, tenemos la precaución de que nuestro fermento sea de 2 días, que no se pase ni que le falte”. Preparación que sólo lleva el atole con el piloncillo que se fermenta y se sirve con limón, una pizca de sal, nieve de limón... buscando que siempre esté muy frío.

Confiesa que al inicio practicaba mucho y se le pegaba o le salía muy aguado, pero al igual que a su papá, la práctica hizo al maestro.

Mientras me sirven un tejuino, Don Manuel aclara que recuerda la fecha exacta de aquel primer día de venta por las calles: “fue un 7 de octubre de 1955, el mismo día del nacimiento de mi primer hijo.

“Me fue muy bien en la esquina de Calle Ángulo con Jesús, y después me pasé a un local en el mercado”. Al preguntarle el por qué del nombre del negocio, explica que la idea era ponerle Marcelino, Pan y Tejuino, por una película de la época y al final sólo se quedó Marcelino, como muchos piensan que se llama este jalisciense nacido en Encarnación de Díaz.

Don Manuel confiesa que dejó que esa confusión creciera, pues para él lo más importante era que los clientes volvieran.



Fotografía: Gilberto Hernández

“Afortunadamente para nosotros la venta sigue, ya sea por el boca en boca o por las redes que han sido importantes para tener aceptación de gente nueva de la ciudad o de otros estados. Es una cadena de recomendaciones”.

“Pero mi papá nunca se olvida de los clientes de toda la vida”, suma Carlos.

En este negocio se vende tejuino en vaso chico, mediano y grande, por litro y 2 litros. Hay persona que se llevan jarras llenas de 4 a 5 litros.

“Tenemos restaurantes que últimamente nos compran para preparar bebidas con nuestro tejuino, para su coctelería”.

Visita a esta familia en el mercado IV Centenario en Calle Ángulo 819, Guadalajara, Jalisco. Abren de 11:00 a 16:00 horas; también puedes hacer pedidos llamando al 333 826 2612 y buscarlos en FB como [Tejuino con Nieve Marcelino](#) e IG: [@tejuinomarcelino](#).



Fotografía: Gilberto Hernández