GORDITAS DE HORNO EN JALISCO

Escrito por: Wendy Pérez
13/07/2021

Siguiendo al pie de la letra la receta típica es como Evalia Rivera ha cuidado que el sabor característico, entre ácido y dulce, de las gorditas de horno de la sierra de Tequila, no se pierda.

Un vaso con leche o un café calientito nunca faltan junto a las gorditas de horno que prepara a la usanza tradicional Evalia Castañeda Rivera, con la ayuda de su esposo Herlindo Remos.

Este matrimonio jalisciense ha sabido preservar esta receta heredada por sus ancestros, que para fortuna pone al alcance de todos en su comedor La Cocina de Evalia Rivera, en el pueblo de Tequila.

“Mi mamá Amparo Rivera me enseñó, y ella aún las come con un té de limón”, comparte esta madre de Emma y Haleidy, quienes ya saben hornear gorditas.

Se conoce por testimonios orales que estos “**panes de maíz**” son muy característicos de la sierra de Tequila, práctica que posiblemente trajeron familias zacatecanas que migraron a trabajar en la minería. Y justamente, Evalia y Herlindo son de esta zona, de los ranchos de San Gaspar y el desaparecido San Felipe, donde desde niños las comían.

“Yo vengo de la sierra y allá son preparadas cuando querían festejar algo y se juntaban todas las personas a hacerlas.

“Desde chiquilla veía a mi mamá duro que dale sacando gorditas del horno, yo le ayudaba a integrar todo cuando estaba ya listo, fue hasta que me casé cuando las hice desde el principio”.

Fotografía: Gilberto Hernández

COMAMOS GORDITAS

Usando un metate que lleva décadas con Evalia, es como describe el proceso que sigue al pie de la letra, y que la ha hecho famosa en su hogar: “De sus hijas soy la única que hace gorditas de horno casi igual que ella, bueno eso opina mi mamá Amparo”.

Los ingredientes que dispone en la mesa son masa de maíz, de preferencia de color; panela medio oreada; requesón; jocoque, azúcar y polvo para hornear.

“Para que salgan unas 15 gorditas se necesita kilo y medio de masa, que viene del maíz que nixtamalizo.

“Uso morado, me gusta ese maíz porque da una **textura más suave** y ya me acostumbré, siento que con el blanco queda más tiesa la gordita”, aclara mientras pone en el metate dos ingredientes claves: la panela y el requesón.

Fotografía: Gilberto Hernández

Cuando puede y tiene, usa cuajada en lugar de panela, pero en esta ocasión muele medio kilo hasta que no quedan grumos, acción que también hace con otro medio kilo de requesón.

“Tienen que ir bien molidos estos ingredientes para luego integrarlos a la masa y que no se hagan grumos. Mucha gente los desmorona con las manos o en la licuadora, pero nunca será como el metate”, añade esta cocinera que abrió hace cuatro años su restaurante en un espacio de su casa.

Luego se amasa y se busca que quede “bien” integrado todo para echar el jocoque y batir.

“Igualmente yo prefiero usar esto en lugar de leche porque salen duras a mi parecer. Otro paso muy importante me lo dijo mi abuela Carmen: “si al batir, que es con la mano, no pegan las chispas de masa hasta el techo, no salen buenas”.

El proceso de batir continúa vaciando un litro de jocoque, una cucharada de polvo para hornear y el azúcar que uno considere. “Pero sí deben quedar medias dulces porque al meterlas al horno pierden un poco de dulzor”, explica, a la vez que nos muestra que ya está lista la masa pues cae perfecta sobre las latas de sardinas que sirven de moldes.

Evalia recuerda que antes se usaban hojas de roble, plátano o pochote, pero eso cambió casi por completo unas décadas atrás.

Fotografía: Gilberto Hernández

La maestría y rapidez con la que Evalia va rellenado las latas a la mitad, para luego sacudirlas y que se expanda la masa, es fascinante. Una lata tras otra, viajan directo al horno que previamente Herlindo procuró tener listo y a la temperatura perfecta para que de 12 a 15 minutos salgan calientitas.

“En el rancho (El Chiquihuitillo), de donde traemos todos los ingredientes, tenemos un horno más sencillo, pero acá cambié la forma para que no se enfriara tan rápido, y lo diseñé para que la leña esté abajo, porque me di cuenta que a los otros se les mete la lumbre al fondo y hay que sacar la brasa para empezar a hornear; a mí se me hacía que se enfriaba cuando uno hornea mucho, y con éste lo prendo dos horas antes y listo, y el otro son cuatro horas”, narra y echa un ojo para supervisar cómo van las primeras gorditas que entraron al horno.

Es imposible no querer probarlas recién “saliditas", aunque para Herlindo son mejores recalentadas.

“Cuando tenía unos ocho años íbamos con una tía y nos daba gordas de horno de días anteriores y nos ponía un vaso con leche y las comíamos, estaban ‘bien buenas’”, dice.

Fotografía: Gilberto Hernández

SABORES DE LA SIERRA

Las gorditas de horno, junto a las **ciruelas** secas, la elaboración de quesos añejos y los huachales de maíz son parte de la cultura gastronómica que familias de la sierra se niegan a perder.

“Conservamos estas recetas para nuestro ‘gasto’ (autoconsumo) diario del todo el año”, suma el campesino, quien cultiva y recolecta los ingredientes usados en casa y en el comedor, que recibe comensales con previa reserva, y hornea gorditas pidiéndolas también con anticipación.

La cocinera me señala que las elabora cada 15 días, pero que si quieren un pedido particular con que le soliciten 20 piezas es suficiente para encender su horno.

“Cuestan 12 pesos cada una y pueden venir por ellas o también pedirlas y quedarse a desayunar o comer, sólo es cuestión de reservar antes para yo traerme lo que necesito del rancho”.

Fotografía: Gilberto Hernández

Además de esta preparación horneada, de su mamá, hoy de 81 años, conoció el arte de hacer pipián, mole, birria de res,

chivo o borrego y otros guisos muy poco presentados.

“Hago la temachaca, flor de un árbol que todavía no se abre y se come en caldo; los guajes los cocino con chile, en **chilaquiles** o en chile de molcajete, y las guías de calabaza las guiso.

“Mi carta es de temporada y de lo que hay en el rancho, por ejemplo, ya se están terminando los quelites; más adelante hay maíz tierno blanco y de colores; ejotes, nopales del cerro, y en diciembre están muy bonitas las guías de calabaza”, describe sobre lo que cocina en desayunos o comidas.

Fotografía: Gilberto Hernández

BOCA EN BOCA

La Cocina de Evalia Rivera es la consecuencia de años de buscar nuevas formas de aportar a la familia, pues cuando este matrimonio tuvo que mudarse del rancho a Tequila para que sus hijas estudiaran, comenzó a vender tortillas recién hechas hasta que se topó con la iniciativa Voces de Tequila.

“Vi un anuncio que decía que iba a haber un curso de pro empleo para mejorar tu negocio y fuimos ahí porque yo quería algo además de las tortillas. No era lo mismo vivir en el pueblo que en el rancho, como quiera uno tiene todo ahí al alcance, acá no, todo hay que comprarlo”.

Esa experiencia de aprendizaje la motivó, y arrancó entonces este restaurante con esfuerzo.

Fotografía: Gilberto Hernández

“Los primeros clientes me los mandó Magui Arana, de Voces de Tequila, y preparé un pipián, costillas con nopales y guías de calabazas. Después vino una periodista de Estados Unidos y unas personas que leyeron su reportaje nos hablaron para venir, eran de Canadá, y poco a poco así llega la gente, de boca en boca”, resalta.

Actualmente la experiencia en este lugar ubicado en calle Sebastián Rodríguez 30, De Abajo, Tequila, Jalisco, incluye entrada, plato fuerte, postre, agua fresca, salsas y tortillas recién hechas. Sólo es con previa reservación al menos cuatro días antes a través del FB: **La Cocina de Evalia Rivera** y el IG: **@La_cocina_de_evalia_rivera**.

“Me gusta mucho mostrar los guisos del rancho, que prueben esos sabores con los que yo crecí y poder compartir lo que con esfuerzo cosechamos. Y si quieren gorditas de horno, yo se las hago”, concluye Evalia.

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org