

LA COCINA TRADICIONAL DE AMECA, JALISCO POR MARU TOLEDO

Escrito por: Wendy Pérez
18/05/2022

La investigadora jalisciense tiene nuevo libro llamado 'De Vaqueros, Comida y Tradición', dedicado a esta región del Occidente mexicano.



¿Qué es el arroz guisado para el paseo que cocinaba Doña Emilia cada jueves o cómo se elabora la birria amequense? Son dudas que contesta el nuevo libro de Maru Toledo. "De Vaqueros, Comida y Tradición. Ameca".

Para la investigadora es su publicación número 24, y la 18 dedicada a uno de los 125 municipios de Jalisco, su estado natal.

"Me preocupa que las próximas generaciones quieran saber cómo se preparaba la comida de sus ancestros y no tengan referencias, por eso considero una urgencia no perder este patrimonio y, menos, en sitios como Ameca, rico en historia y en su gente", menciona Toledo, pieza clave en el rescate de los saberes culinarios de hombres y mujeres del Occidente de México.

Durante tres años recorrió muchas de las casas, negocios, mercados y espacios culturales de esta ciudad enclavada en la región Valles, que colinda al norte con la Sierra de Ameca (derivación de la Sierra Madre Occidental), al sur y poniente con la Sierra de Quila, al oriente con el Cerro de Navajas y el Cerro de El Chino.



Fotografía: Roberto Antillón

“Mi amiga y gran cocinera Hilda Magaña Camacho siempre me preguntaba ¿cuándo le tocará a Ameca?, y se llegó el tiempo, pues además de que ella se ofreció a ser mi guía, yo tenía mucho interés en llegar a las raíces de la cocina de las haciendas de nuestro estado, pues noto que a veces es un poco confuso el origen y se asume una gastronomía que poco tiene que ver con la realidad”.

Fue así como la investigadora y cocinera con más de dos décadas enfocadas en la salvaguarda de la profunda cocina de **Jalisco** encontró en Hilda; en el cronista de Ameca, Francisco Mejía Mata, y en textos de la pluma de ilustres amequeses, entre ellos José C. Díaz Navarro, “Don Chón”, un arranque que la llevarían a través de un viaje de vaqueros, comida y tradición.

“En la cocina de este municipio identifiqué claramente tres épocas que, en su conjunto, han dado gloria a su gastronomía. La primera tiene que ver con la comida preparada en las casas grandes de las haciendas con predominio de platillos abundantes en carnes, caldos y embutidos; en contraposición, la de las rancherías y congregaciones donde habitaban las familias de los trabajadores; ahí los protagonistas son el maíz, el **frijol**, chiles variados y en ocasiones lácteos, más específicamente panela y jocoque”, se lee en el libro compuesto de ocho capítulos y 108 recetas.

Maru suma que la segunda gran influencia es la francesa y los productos que llegaron con éstos y otros europeos.

“Su presencia marcó los recetarios de la Sierra Madre Occidental y de Guadalajara. Destacó el uso del queso de puerco, jamones, terrinas y salchichón; una variedad de fondos, consomés, sopas caldosas de substancia y secas, estofados y platillos a base de pescado, aves, ternera y cerdo elaborados con técnicas de Escoffier, Carême y hasta Julia Child.

“Y mientras las finas carnes se cocinaban en las casas de alcurnia, en los campos disfrutaban sabrosas chanfainas, menudo, birria, frijol de suelo (variedad casi extinta) y exquisitos antojitos al fogón”.

La tercera vertiente la dio la **panadería**, donde birotos y picones tomaron una personalidad que hasta el día de hoy se degusta en negocios como La Sorpresa y La Victoria, enclavadas en el corazón de Ameca.



Fotografía: Roberto Antillón



Fotografía: Roberto Antillón

Otro descubrimiento que hizo Maru fue el menú que en 1920 degustó Porfirio Díaz en su visita a la zona.

“Francisco (cronista) me ayudó a buscar la publicación entre los documentos históricos que hace referencia a la visita de Díaz por la inauguración del tren, y que consecuentemente cambiaría la vida de este poblado.

“De todos estos momentos históricos añadí recetas para aportar un poco sobre el cómo comíamos; reflejo de usos y costumbres que hicieron de Ameca un punto medular para estructurar toda una época, en la que estas influencias, en especial la francesa, siguen presentes en construcciones y en la dieta diaria”.

Para la investigadora es clave desmitificar que cuando se habla de comida de hacienda es exclusivo de lo que se sucedía en la casa grande. “No era así, y un gran ejemplo son las pacholas en metate cocinadas por los trabajadores”.

Analizar y explorar los contextos lo son todo para lograr este tipo de trabajos, que han hecho de Toledo acreedora a reconocimientos nacionales como los Gourmet Awards, en la categoría de Trayectoria de una Cocinera Tradicional, y la Medalla al Mérito a la Investigación Gastronómica Ricardo Muñoz Zurita.

“De Vaqueros, Comida y Tradición. Ameca” es un libro que camina en el tiempo y busca ser práctico y replicable a través de las recetas que trabajó directamente con muchos amecenses.

“Hago mis registros y, posteriormente, las replico para dejarlas más apegadas en gramos y mililitros y asegurar, en lo posible, que se conserven los sabores y sazones”, dice Maru sobre su forma de testificar cada preparación.

“A mí me gusta que la misma cocina nos lleva por caminos de investigación nuevos, como resultó el caso del chocolate en Ameca, al que le dedicamos un capítulo, o la birria, plato que en ningún otro de mis libros había enfocado un esfuerzo tan dirigido para que se sepa cuándo nace o cómo se integra a la vida social”.



Fotografía del archivo histórico de Ameca, Jalisco. Cortesía de Francisco Mejía Mata

Es importante resaltar que la adversidad de la pandemia no paró a Toledo, pues la investigación está repleta de ellas, que se disipan al ver a los lectores apoderarse de las páginas, haciendo que todo valga la pena.

“Primero lean el libro para que tengan idea de a dónde van y a qué van; de este libro sale una ruta gastronómica fenomenal en Ameca, y es mi manera de homenajear a una comunidad dadivosa, culta y orgullosa de su esencia, a la que admiro profundamente”.

Adquiere “De Vaqueros, Comida y Tradición. Ameca” con la investigadora Maru Toledo Vargas, encuentra aquí todos sus [datos de contacto](#).

A continuación, compartimos una de las recetas más representativas de esta región jalisciense: la birria de Ameca.

Receta de Birria de Ameca

8 porciones

Receta: Hilda Magaña Camacho

INGREDIENTES

- 2 tazas de agua
- 75 gramos de chile guajón limpio sin pedúnculo
- 1/4 cdita. de mejorana
- 1/4 cdita. de cominos
- 1/4 cdita. de tomillo seco
- 15 piezas de pimienta
- 3 piezas de clavo de olor
- 1 centímetro de jengibre seco
- 250 mililitros de vinagre de piña
- 8 gramos de ajo
- 2 kilos de carne de chivo, res, borrego, conejo o cerdo

PREPARACIÓN:

En una olla chica calentar el agua hasta que rompa el hervor, retirar del fuego y agregar los chiles, dejarlos remojar durante 10 minutos y reservar. En un vaso de licuadora, moler todos los ingredientes hasta obtener un adobo terso, colarlo y birriar la carne. Mantenerla tapada y en refrigeración 12 horas cuando menos.

Para ponerla a cocer se acomoda en una cazuela de barro junto con todo su adobo, se mete al horno a fuego bajo. Tapar muy bien con papel aluminio y hornear a 180 grados centígrados por 90 minutos, salvo cuando sea de conejo que tarda menos tiempo o hasta que la carne esté suave. Retirar el papel aluminio de la cazuela. Cuando está ya muy suave se deja tatemar por 15 minutos más dentro del horno, pero destapada para que haga la costra. Reservar los jugos de la cocción.

Salsa para la birria

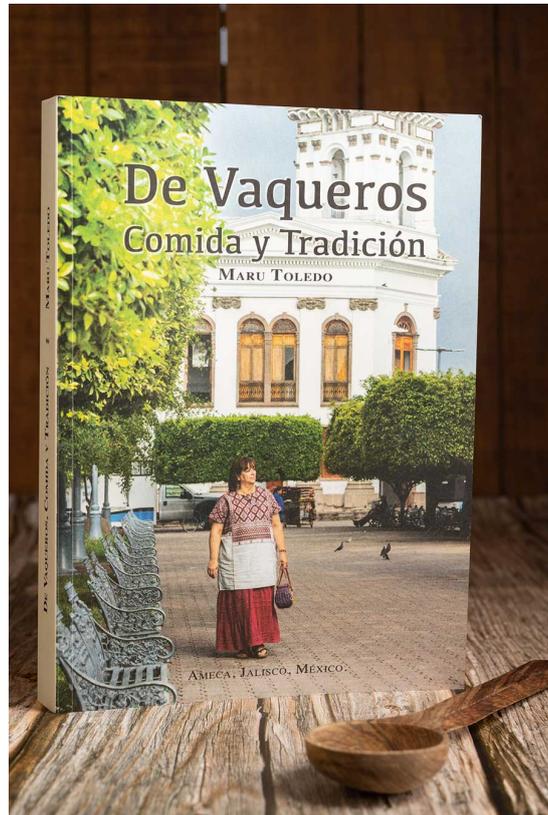
INGREDIENTES

- 2 litros de agua
- 1 kilo de jitomate maduro sin piel
- 2 litros de agua helada
- 3 pimientas gordas
- 1 cda. de mejorana seca
- 1 cda. de tomillo seco
- 1 cda. de comino
- 3 dientes de ajo
- 2 clavos de olor
- 1 cda. de sal o al gusto
- Jugos de la cocción de la carne

PREPARACIÓN:

En una olla a fuego alto, colocar el agua y llevar a ebullición; cuando llegue a este punto agregar los jitomates y dejarlos únicamente un minuto, retirarlos del agua hirviendo y colocarlos en el agua helada para cortar la cocción y retirarles la piel. Moler los condimentos en un mortero, reservarlos.

En un vaso de licuadora, moler los condimentos previamente pasados por el mortero con el jitomate y los jugos que soltó la carne durante la cocción. En una olla a fuego alto hervir durante cinco minutos esta preparación, reservar. Queda una salsa ligera. Debe estar muy caliente para cuando se sirva la birria.



Fotografía: Gilberto Hernández



Fotografía: Roberto Antillón



Fotografía: Beto Lanz