

POZOLE VERDE ESTILO GUERRERO EN CDMX

Escrito por: Alejandro Dungla
26/08/2022

El Pozole de Moctezuma es una pozolería en la cual se sirve pozole verde guerrerense desde hace más de medio siglo en la colonia Guerrero en la Ciudad de México.



Junto con los tamales, las tortillas, los atoles, los esquites y la infinidad de antojitos que se pueden encontrar a lo largo del territorio de México, el pozole es uno de los platillos hechos con maíz más emblemáticos del país.

En la Guerrero, una de las colonias más antiguas y de más tradición de la Ciudad de México, se encuentra El Pozole de Moctezuma, una pozolería que desde 1947 sirve pozole verde estilo guerrerense.

“El negocio lo empezó mi bisabuela Balbina, doña Balbi, que llegó a vivir a este mismo edificio donde ahora tenemos la pozolería. Todo empezó porque los paisanos, amigos de mi bisabuelo, los visitaban y le pedían que hiciera pozole”, cuenta Diego Álvarez, parte de la cuarta generación que maneja la pozolería.



Fotografía: Alejandro Dungla

“Fue así, de boca en boca, que mi bisabuela comenzó a hacerse de clientes y decidió poner mesas en la estancia y el comedor de su departamento para vender pozole. Al final el negocio se extendió tanto que terminó ocupando todo el departamento”, relata Diego.

La receta del pozole verde de doña Balbi pasó de generación en generación, mientras el negocio crecía.

“Ya llevo 50 años trabajando aquí. La abuela de mi esposo fue la que comenzó el negocio, ella era de Iguala, Guerrero y desde allá trajo su receta de pozole verde que es muy especial y se hace con un mole de pepitas que se prepara con una serie de hierbas”, asegura Yolanda Garduño, la patrona y miembro de la tercera generación que tomó las riendas de El Pozole de Moctezuma.



En esta pozolería se toman las cosas en serio. Cuidan meticulosamente el proceso de elaboración desde la nixtamalización de los granos de maíz ancho, una raza de maíz especial para la elaboración de pozole en estados como Guerrero o Morelos. Ellos mismos realizan el descabezado del maíz y la selección de carnes de cerdo: cabeza, lengua y maciza, además del molito verde. Al momento de servir, además de los tradicionales chile piquín, cebolla y limón, en esta pozolería le agregan mezcal, sardina, aguacate y chicharrón. En un día normal entre semana cocinan aproximadamente 15 kilos de maíz, pero en fines de semana puede doblarse esa cantidad.

“La tradición de servir el pozole con sardina viene desde mi bisabuela, ella lo comía así en Guerrero. Ella explicaba que los 3 ingredientes representan las 3 regiones de Guerrero: la sardina representa la costa, el aguacate la selva y el chicharrón la montaña”, apunta Diego.



A El Pozole de Moctezuma han acudido personalidades del ámbito político, deportivo, artístico y empresarial.

“Lo característico es el secretismo del lugar. A nosotros nos choca que nos digan que somos ‘los pozoles clandestinos’. No somos clandestinos, tenemos todo en regla, pero sí es parte de la personalidad de la pozolería que está “escondida” en un edificio. Una vez un cliente nos dijo que esto era una secta para conocedores del **pozole**, y así lo creo”, asegura Diego.

“Aquí lo que vas a encontrar, además de un buen pozole, es el trato familiar. Somos ya 5 generaciones trabajando, conocemos a los clientes de años, platicamos con ellos y les llamamos los amigos de la casa. Estuvimos a punto de cerrar con la pandemia, pero logramos seguir de pie y aquí seguimos, jalando poco a poco”, finaliza Diego.

El Pozole de Moctezuma

Dirección: Moctezuma 12, PB. Col. Guerrero, Ciudad de México

Horario de atención: Lun a Sáb de 2:00 a 7:00 PM

Teléfonos: 55267448 y 55266918

