

## PROMUEVEN LA PANADERÍA ANTIGUA DE JALISCO

Escrito por: Wendy Pérez  
03/02/2021

Puerta de La Aurora es el concepto de almuerzos basado en la panadería jalisciense que Maru Toledo, fundadora de Mujeres del Maíz, suma a su trabajo de investigación.



La mesa en colores pastel estaba lista para recibirnos en el nuevo concepto jalisciense que Maru Toledo y Mujeres del Maíz estrenaron bajo el nombre Puerta de La Aurora.

Se trata de un menú de almuerzos sabatinos y quincenales que sirven en el rancho La Santina de Covadonga, en El Teuchiteco, municipio de Aqualulco del Mercado, hecho a partir de los saberes de la panadería heredada por los españoles y acogida principalmente en las haciendas de Jalisco. Menesteres culinarios que esta investigadora tapatía documentó por años en varios de sus 24 libros publicados.

“Puerta de La Aurora es una extensión de lo que hacemos desde hace 10 años en las comidas dominicales a partir de la milpa, que servimos el grupo de cocineras tradicionales Mujeres del Maíz, el cual comencé en agosto de 2011.

“Nació este año en respuesta al interés de la gente por conocer otros usos que se le daban en el Estado a cereales, en especial trigo y, claro maíz; y a leguminosas como garbanza y habas”, me cuenta Toledo, para inmediatamente explicarme útiles datos de los cinco tiempos que estaban por llegar.

Torta de garbanza, suspiros, adobes en pan de jardín con una deliciosa pachola, empanadas rellenas de chorizo al tinto y timbal de hongos hecho con pasta de natas son parte de las preparaciones que salen de los hornos del rancho enclavado a una hora de Guadalajara, hogar de la investigadora y sede de Mujeres del Maíz.

“Investigando vi el papel fundamental que tuvieron estos alimentos, sobre todo en las haciendas gracias a la posibilidad de producirlos en gran escala y de forma económica. Además, no sólo fueron empleados para panes, también están en caldos, carnes y consomés de muchos municipios”, menciona.

Tal versatilidad culinaria venida de antaño es lo que buscan transmitir cada 15 días en los almuerzos, y lo hacen con una carta que irá cambiando, pues como dice Maru: “Jalisco no es sólo birria, carne en su jugo y tortas ahogadas”.



Fotografía: Gilberto Hernández

## LA FRUTA DE HORNO

La experiencia en Puerta de La Aurora comienza con un set dulce que seguramente incluirá galletas de maíz y empanadas, panadería llamada “fruta de horno”, en municipios del estado, como Tlajomulco de Zúñiga.

Cabe señalar que estos panes lo último que tienen son frutas. Como versa en el libro “Una Herencia a Fuego Lento” de esta investigadora, su nombre se debe al gusto de los habitantes de ese municipio por “confundir a los fuereños”, aunque más adelante se lee que fue, tal vez, porque sí llevaban mermelada de fruta en el pasado.

“Estos panes que provienen de diversas recetas o fruta de horno, se acompañan de nieve de garrafa y aún son comunes en bodas”, se narra en el mismo texto.

Aquí quisiera citar uno elaborado a partir de maíz, del que Toledo rescató una receta de más de 80 años: las gorditas de asiento.

Llevan entre sus ingredientes maíz rojo molido en seco, carbonato, canela, miel de piloncillo, azúcar, mantequilla, leche y asientos colados, es decir, la manteca que queda hasta abajo del cazo de las carnitas.



Fotografía: Gilberto Hernández

## LÁCTEOS Y MÁS GRANOS

De ejemplos como éste se nutre el menú en Puerta de La Aurora, dando paso a lo “salado”, donde la tradición quesera de Jalisco luce.

“Los lácteos fueron claves para amalgamar estos ingredientes, en especial los quesos frescos, secos, jocoque y hasta la leche bronca. Por ejemplo, servimos una hogaza que incluye amaranto y flores, que rebanamos grueso y encima colocamos jamón, un poco de tocino y lo cubrimos con salsa del establo que lleva nata, jocoque, requesón y va gratinada”, describe la cocinera ganadora de la Medalla al Mérito a la Investigación Gastronómica “Ricardo Muñoz Zurita”.

Justo en Tlajomulco aprendió sobre otra de las preparaciones que probé: el turco de garbanza, un pastel muy popular para las bodas y que está a punto de desaparecer.

“Hay mucho por explorar con este producto. La mayoría conoce la garbanza pero muy pocos el garbanzo chico ‘puerquero’ que durante Cuaresma y Semana Santa se usa en la zona. Es un poco más duro y era empleado para alimentar animales.

“Se debe templar el garbanzo en un comal y luego pasar al metate; entonces se quiebra con la mano -el grano se parte a la mitad-, se sopla la cascarilla y lo que obtienes es un grano brillante y amarillo, te sorprendes porque su color original era grisáceo”.

Con esto, platica, hacen un guiso que consumen el jueves Santo durante la representación del Huerto de Los Olivos, elaboración a la que añaden nopales y otras verduras.

Y esto es sólo lo que pasa en uno de los 125 municipios del Estado, territorio de trabajo que ha llevado a Toledo a ser líder en la investigación gastronómica de su terruño.



Fotografía Gilberto Hernández

“En el rancho los recibimos los sábados que hay almuerzos, los cuales se sirven en dos horarios, 9 y 11 de la mañana, y sólo con previa reservación”.

Oportunidad también para probar versiones más personales de la cocinera, pues como resalta: “en este nuevo concepto quise darme ese permiso para mostrar que ‘sí’ podemos usar el pasado en la cocina diaria.

“Entre las recetas que incluyo hay un soufflé de verduras para el que combinamos nata con adobera fresca y seca, que dio un resultado no esperado, nos encantó”, puntualiza.

Este mes los almuerzos en Puerta de La Aurora serán los sábados 6 y 20 de febrero. Para conocer qué se cocinará y reservar ve a sus redes: Facebook [Maru Toledo](#) e Instagram [@MaruToledoVargas](#), ahí también te darán información sobre las tradicionales comidas dominicales que ofrece con Mujeres del Maíz, basadas en la cocina de humo y la milpa.