PUXINÚ: DULCE DE PALOMITAS DE MAÍZ, TRADICIONAL EN CHIAPAS

Escrito por: Gala Jaeger
03/01/2021

Ésta es una de las recetas ancestrales que le da un giro a las típicas palomitas de maíz.

Para hablar del puxinú tenemos que comenzar con las palomitas de maíz, que tienen su origen en México, donde podemos encontrar **siete razas de maíces palomeros**.

Se considera que las milenarias palomitas fueron una de las primeras formas de consumir maíz, incluso antecedieron a tamales, tortillas, tostadas y demás platillos a base de maíz.

En los textos escritos por cronistas españoles como Fray Bartolomé de las Casas se indica que las civilizaciones prehispánicas moldeaban figuras elaboradas a base de maíz, amaranto y miel, las cuales recibían el nombre de *tzoalli*.

Estas figuras tenían diversas formas dependiendo de la ocasión y estaban fuertemente ligadas a las celebraciones religiosas, por lo que se limitó su uso después de la conquista. Sin embargo, la técnica culinaria de unir palomitas de maíz con miel se conserva hasta nuestros días en dulces como el puxinú, famoso en tierras chiapanecas.

REGALO DEL SUR MEXICANO

El puxinú está siempre presente en las canastas de las vendedoras de dulces típicos en Chiapas. Su tamaño lo hace sobresalir del resto y su color acaramelado provoca que se antoje de inmediato.

Ésta es una receta de la región Zoque y se encuentra principalmente en los municipios de Tuxtla Gutiérrez y Chiapa de Corzo, aunque en otros puntos como Ocozocoautla de Espinosa (conocido coloquialmente como Coita) y San Cristóbal de las Casas, es fácil acceder a ella.

¿Y cómo se hace el puxinú?, generalmente se revuelven palomitas de maíz con miel de piloncillo y se moldea en trozos rectangulares. Es importante utilizar mesas planas o tablas grandes para presionar lo más que se pueda, así queda bien compacto y no se desmorona. Al estilo de una palanqueta, pero de palomitas.

No sólo es un dulce muy querido, también es uno que nunca falta en las festividades más importantes del estado de Chiapas. Como la Fiesta de San Sebastián, que se celebra el 20 de enero en Chiapa de Corzo, ésta ocurre durante la Fiesta Grande (8 al 23 de enero). Es el día donde los parachicos (danzantes tradicionales chiapanecos que son conocidos por sus máscaras y atuendos coloridos) salen a recorrer las calles mientras bailan.

También está la Fiesta de la Carne que se celebra durante el Carnaval Zoque Coiteco, éste inicia 40 días antes de la Semana Santa en el municipio de Ocozocoautla de Espinosa. Todos los que asisten son recibidos con una bolsa de puxinú, es el anuncio del inicio de la fiesta.

Fotografía: Gala Jaeger

¡ A PROBARLOS!

Para que no te pierdas el puxinú, búscalo principalmente en mercados donde son muy populares los puestos de dulces tradicionales chiapanecos con gran variedad de opciones, igualmente las señoras con canastas repletas de estas golosinas siempre transitan las calles de Chiapa de Corzo o San Cristóbal de las Casas.

Se venden, por lo general, en bolsitas de plástico con unas cuatro o cinco piezas pequeñas o uno o dos pedazos grandes. Dependiendo del tamaño, su precio varía desde los 5 a los 15 pesos.

“Me gusta que estos dulces causan alegría, los veo cuando se llevan su bolsita. No sólo es un antojo, es una tradición” menciona Marlene Pérez, vendedora de dulces en el Mercado de Terán, en Tuxtla Gutiérrez.

“Veo que muchos vienen a comprar sus frutas y verduras y no pueden evitar pasar por su puxinú, es de los primeros en acabarse junto con los gaznates (masa con forma de cilindro rellena de merengue), los nuegados (bolitas de masa fritas y glaseadas) y los **turuletes** (galletas a base de maíz)”, relata esta mujer que atiende diariamente en su puesto, de 9:00 a 5:00 de la tarde.

Consumir puxinú es una forma de reincorporar las palomitas mexicanas a los dulces de nuestro país, y seguir poniendo en valía el primer alimento a partir del maíz que disfrutaron nuestros ancestros.

Fotografía: Gala Jaeger

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