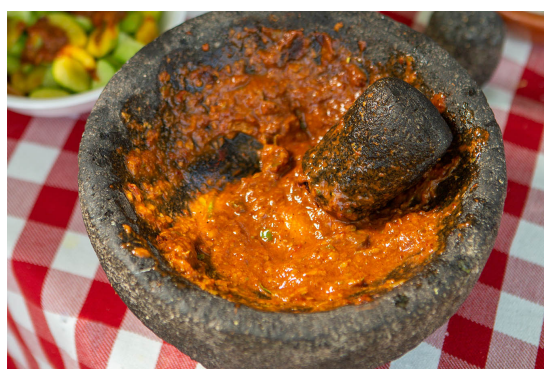


SALSA DE CIRUELA AMARILLA PARA TU TACO

Escrito por: Wendy Pérez
26/05/2021

Cada mayo, en varios puntos del municipio de Tequila, Jalisco, se ven crecer ciruelos listos para preparar deliciosas recetas.



Aquí les va una salsa para esas **tortillas de maíz nixtamalizado** que llegaron recién hechas a casa: preparen tres chiles morita asados, un poco de sal, unos cuantos limones y ciruelas amarillas sazanas. Si tienen molcajete, aprovéchenlo y muelan cuidadosamente los ingredientes, la fruta con todo y cáscara.

El resultado es una salsita perfecta para cualquier taco, al que incluso le pueden añadir quelites, como aconseja Evalia Castañeda Rivera, **cocinera tradicional** tequileña, quien me recibe en el rancho El Chiquihuitillo, este mes repleto de ciruelas, mayormente amarillas.

Evalia junto a su esposo Herlindo Remos e hija Haleidy, y hasta un primo que llegó de apoyo, no han parado en la tarea de pisar ciruelas, pues como aclara: “no descansan ni los domingos”.

“A mí me gusta mucho hacer esta salsa, es muy sencilla y rica en una tortilla calentita del maíz que también cultiva mi marido, productor de las variedades elotillo, Torreón, cuarenteño o tapabocas y el pozolero, ideal para las gorditas de horno.

“A veces el chile morita lo cambio por el de árbol, es opcional, y si no hay quelites mi sugerencia es que se hagan tacos con queso o hasta con carne y camarones y le añadan este picante”, cuenta la hábil mujer que cuando no ayuda en el rancho enclavado en la barranca del Río Santiago, está al frente de La Cocina de Evalia, en la Calle Sebastián Rodríguez 31, pueblo de Tequila.



ARDUA LABOR

En su rancho, aún privilegiado a pesar de la tala de árboles por la inmersión de otros cultivos intensivos, trabaja la familia durante la temporada desde que sale el sol, que este año comenzó exactamente el 25 abril.

Para hacerlo sólo se apoyan de un buen sombrero y el chicol, instrumento ovoide amarrado sobre un carrizo de casi tres metros con el que bajan la fruta sin que se caiga al suelo.

“Si se caen no las pongo en las ‘barricas’ (cajas) porque me echan a perder la demás fruta”, explica Herlindo de 45 años, con toda su vida en las labores del campo.

“Desde que abrí los ojos hago esto, aquí me puso Dios y lo hago con ganas, como lo vi de muchos señores al yo ser niño... me acuerdo que varios tenían hasta 80 años y no tumbaban ni una ciruela, les daba gracia que nosotros, pues chiquillos, hacíamos reguero”.

Herlindo comparte memorias de una de las actividades constructoras del quehacer campesino de esta zona del municipio de Tequila, favorecida por la llegada de nuevos cultivos a manos de españoles, entre los que se encuentran estas ciruelas que tienen antecedente histórico desde 1738, cuando los huertos en la barranca y el valle se pintaban con más de 10 mil árboles.



Fotografía: Gilberto Hernández

“Eso ya cambió tanto, ahora somos poquitos los que tenemos y cuidamos los ciruelos porque no quieren pagar por ellos y es mucho trabajo, ¡que lo hacemos con gusto!, pero el campo se debe valorar más, como era antes, la gente que tenía sus tierras podía ganar para su manutención, para comprar azúcar, arroz, café”, reflexiona, a la par que no deja de pisar árbol por árbol.

El año “va bien” dice, y espera llegar a las 400 cajas que surtió en el 2020, producción que se va al Mercado de Abastos de Guadalajara, y otra parte es para que Evalia tenga para elaborar mermeladas, licores y conservas que hace dejando madurar los frutos para después sanhocarlos y secar.

“Las barricas (cajas) se llenan con 15 a 17 kilos cada una y deben ir verdes para que aguanten el camino; muchas viajan para Tijuana y Estados Unidos.

“De chamaco estas barricas eran el doble de grandes, yo apenas las podía levantar. Me mandaban con seis mulas cargadas a un paraje llamado La Cumbre al que tardaba cinco horas en llegar, pero se vendían rapidito”.

Este campesino, como algunos otros que ofertan ciruelas, mangos barranqueños y guamuchiles a la entrada del pueblo mágico de Tequila (no tiene pierde si los buscas por la carretera libre Puerto Vallarta-Guadalajara), saben que cuando deja de hacer frío hay que “levantar” el producto porque sino se pasa.

HUERTO TEQUILEÑO

Se narra que en este Municipio jalisciense, compuesto principalmente por la zona de la barranca, valle, sierra y volcán, era prolifero en ciruelos, mezquites, zapotes, guamúchiles, aguacates, guayabas, plátanos, mangos, naranjas, granadas, higos, membrillos, hobos, agaves, frijol, caña y, por supuesto, maíz.

De estos, la costumbre de regalar fruta a manera de cortesía entre los vecinos y la maravillosa sombra que daban sus árboles conservó eventualmente la producción de ciruelos, hobos y mangos.

“Hasta la fecha seguimos teniendo ciruelas de las que se llaman mansa o amarilla; la bronca o roja, la morada, la huina y a veces la San Juaneña”, resalta el productor, momento que nos lleva a una pausa, la de ir al fogón de Evalia bajo un enorme árbol de Texcalame. Sitio perfecto para “echarnos” el correspondiente taco con quelites, salsa de ciruela y un vasote de barro con agua fresca de la misma fruta, pues el calor ya anda por los 38 grados.

“Yo lo que quiero es que la gente coma ciruela para que nos la paguen mejor no tan barata, y para que no se pierda un sabor tan rico”, concluye Herlindo, entre mordida y mordida a su taco.

Busca las preparaciones de Evalia hechas con las ciruelas que cosecha su familia en FB: [La Cocina de Evalia Rivera](#), y aprende más en la cuarta edición de la Fiesta de la Ciruela y el Mango, del 27 al 29 de mayo, a través de las redes sociales de [Voces de Tequila](#).

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=pDTWMZViaCg>



Fotografía: Gilberto Hernández