**TURULETE: DULZURA A BASE DE MAÍZ**

Escrito por: Gala Jaeger
27/12/2020

Conoce este postre típico, famoso en estados como Chiapas y Tabasco.



Caminando por las calles de Chiapas, en municipios como Tonalá, Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal de las Casas, Chiapa de Corzo o Comitán de Domínguez es común encontrar a señoras con canastas repletas de turuletes, dulces tradicionales que venden gritando: “¡Caballito, turulete!”.

En sus canastas ofrecen nuegados (panecillo frito con glaseado y azúcar), caballitos (galletas en forma de caballo con piloncillo), gaznates (masa en forma de cilindro rellena de merengue), puxinú (maíz tostado reventado que se revuelve con miel y piloncillo) y los consentidos: turuletes.

Éstos se preparan nixtamalizando y moliendo el maíz para crear una **harina**. Después se agrega manteca, azúcar, canela y piloncillo. Se mezcla hasta crear una masa que no debe quedar ni muy aguada ni muy seca. Se cocina en el horno de leña o en la estufa, generando un tipo de galleta ancha con forma de rombo. Su sabor es dulce con un toque salado.

En Chiapas se acompaña, por lo general, con bebidas calientes como café, chocolate y atole. Aunque también se puede disfrutar con opciones frescas como refrescos de frutas naturales de mango, guayaba y tamarindo, y muchas veces se consume en lugar de un pan dulce.

**GUSTO COMPARTIDO**

Tabasco es otro estado del sur que disfruta de esta receta, y tradicionalmente la sirven sobre una hoja de plátano como platica la productora Alma Rosa, pues ayuda para su cocimiento.

“Como antes no había ni papel encerado ni aluminio, las señoras se daban sus mañas aprovechando las hojas en lugar de las charolas para hornear, aunque ahora los encuentras hasta en bolsitas de plástico”, añade Alma.

Visitar en youtubehttps://www.youtube.com/watch?v=QO-nHr17Po4

Se tienen datos de que nace esta preparación, muy probablemente en Tonalá, Chiapas, donde a sus habitantes se les conoce más por “turulos” que por tonaltecas.

Sea cual sea su ubicación, hay una constante, se venden por bolsas con siete a diez piezas y son fáciles de localizar en puestos de dulces de mercados.

Por ejemplo, en Tuxtla Gutiérrez, en el Mercado Juan Sabines y el Terán los venden gracias a productoras como la señora Marlene Pérez, la única con puesto de dulces tradicionales chiapanecos dentro del Terán.



Fotografía: Gala Jaeger

Cuenta que ella ofrece la bolsa de turuletes a diez pesos y, sin duda, tiene un lugar especial para estas preparaciones: “Es de mis dulces favoritos, a mis hijos les encantan. Lo comemos casi a diario.

“Desafortunadamente ya no se venden tanto, pero nunca faltan en la canasta, son de los más ricos, no deben perdérselos si vienen a esta zona del país”, puntualiza esta chiapaneca que cada mañana al rellenar sus cestos para la venta del día nos recuerda que consumir turuletes es apoyar al comercio pequeño y a la utilización del maíz.

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