

EJEMPLARES DE GASTRONOMIA DE LA HUASTECA POTOSINA: IDENTIDAD CULTURAL MEXICANA, SAN LUIS POTOSÍ, MEXICO.

María Fernanda Chávez Pérez¹

Resumen

La Cocina Tradicional Mexicana se declaró Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, UNESCO), en 2010. De acuerdo con la revista El Expres (2006) dice que por este motivo, se hizo la declaratoria de la Cocina Tradicional San Luis Potosí como Bien de Relevancia Cultural Inmaterial y el inicio de un plan de acción tendiente al rescate de algunos platillos que ya no se encuentran fácilmente como es el fiambre potosino.

Se busca adentrar a las personas en uno de los factores más importantes de la cultura huasteca para así promover la gastronomía a los visitantes o residentes del lugar. Cuyo objetivo tiene como finalidad llevar parte de la cultura del estado de San Luis Potosí, resaltando y buscando la conservación y preservación del patrimonio gastronómico.

La gastronomía potosina cuenta con una amplia historia que se ubica en nuestros antepasados como se alimentaban y que comían, los alimentos que se dieron en prosperidad para que pasaran de ser nómadas y se asentaran, creando así las combinaciones para poder generar diversidad, dándole origen a la gastronomía que hoy en día conocemos en nuestra zona huasteca.

La gastronomía es uno de los factores más importantes, cocinar es un acto cultural con el que tenemos identidad la cual se puede rescatar con su difusión y por supuesto su elaboración.

Por medio de mi investigación documental daré a conocer dos elementos de la gastronomía huasteca.

¹University: Instituto Tecnológico de San Luis Potosí, México, E-mail: fer.990705@gmail.com, Tel: +524442999536.

Palabras clave: Cultura, Conservación, Patrimonio, Identidad, Gastronomía.

EXEMPLARS OF GASTRONOMY OF THE HUASTECA POTOSINA: MEXICAN CULTURAL IDENTITY, SAN LUIS POTOSÍ, MEXICO.

Abstrac

The Traditional Mexican Cuisine was declared Intangible Heritage of Humanity by the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (Organization of the United Nations for Education, Science and Culture, UNESCO), in 2010. According to the magazine El Exprés (2006) it was for this reason that the Traditional San Luis Potosí Cuisine was declared an Asset of Intangible Cultural Relevance and the beginning of an action plan to rescue some dishes that are no longer easily found, such as Potosino cold cuts or fiambre potosino.

The purpose of this work is to introduce people to one of the most important factors of the Huasteca culture in order to promote gastronomy to visitors or residents of the place. The main goal is to bring out part of the culture of the state of San Luis Potosí, highlighting and seeking conservation and preservation of gastronomic heritage.

The Potosina gastronomy has a wide history that is located in our ancestors, how they fed themselves and what they ate, the food that was stored in prosperity to go from being nomadic to settle down, thus creating combinations to generate diversity, giving rise to the gastronomy that today we know in our Huasteca zone.

Gastronomy is one of the most important factors, cooking is a cultural act in which we find and express identity and which can be rescued with its dissemination and of course its elaboration.

Through my documentary research I will introduce two elements of huasteca gastronomy.

Keywords: Culture, Conservation, Heritage, Identity, Gastronomy.

1. Ejemplares: colonche y chancaquilla

Estos dos elementos de la gastronomía huasteca son los que tome para mi investigación ya que tiene una gran relevancia para la región y el estado en general, relevancia en el sentido de que forma parte cultural debido a los principales ingredientes como es la tuna Cardona en el colonche y el piloncillo en conjunto con la pepita de calabaza en la chancaquilla.

Recientemente se dio la noticia de que uno de estos elementos gastronómicos estaba a punto de desaparecer: El Colonche, ya que esta bebida tiene algunas limitantes, al momento de su preparación y comercialización.

Por otro lado, en cuanto a la chancaquilla se encontró un problema en la comercialización de ella ya que recientemente salió una noticia que un mercado de la parte céntrica de la región huasteca sería demolido en la sección de artesanías y dulces típicos, cuando en realidad este tipo de artículos en el último año han tenido auge dentro y fuera del país.

1.1. Colonche

El colonche, o nochol, es una bebida alcohólica fermentada de origen prehispánico preparada a partir de la fermentación de la pulpa de la tuna, fruto del nopal u opuntia. Específicamente, se utiliza la "tuna cardona", por lo que la bebida es rojiza.

El colonche es una bebida dulce y efervescente. Para su preparación, los frutos de nopal se pelan y se trituran para obtener el jugo, que se hierve durante 2-3 horas. Después de enfriar, el jugo se deja fermentar durante unos pocos días.

Entre otros microorganismos responsables de la fermentación espontánea de Colonche, se ha aislado la levadura, *Torulopsis taboadae*. (El Herald, 2017)

Los aztecas llamaban a esta bebida "nochoctli" (del náhuatl, "nochtli", tuna y "octli", vino). En tanto que la palabra "colonche" proviene del náhuatl "coloa" que significa encorvar, por su efecto embriagante.

El colonche lo preparan generalmente las mujeres: de la pulpa de las tunas se obtiene el jugo machacando estos frutos, se hierve el jugo, se deja enfriar y se le adiciona colonche viejo o tibicos (masas gelatinosas, constituidas por dextrinas y levaduras, que se desarrollan en las pencas de los

nopales), como pie de inóculo y se deja fermentar siguiendo un antiguo procedimiento, procurando que no llegue a una etapa en que el producto se vuelva muy ácido. (Herrera, T. 1991)

En estas dos citas podemos observar cómo es que se preparaba y menciona quienes lo elaboraban antiguamente como parte cultural y la denominación dada debido a su origen.

El colonche siendo una bebida con la misma antigüedad que el pulque es igual de importante ya que representa parte de la historia gastronómica de San Luis Potosí además de manejar uno de los elementos principales del estado que es la Tuna.

Esta bebida se ha vuelto difícil de comercializar ya que es más caro el proceso de elaboración que la comercialización ya que se vende muy barato y no cubre gastos de la elaboración ni gastos de la persona.



Fuente: Carmen Mendoza Cámara, Saborearte Entusiasma



Fuente: Carmen Mendoza Cámara, Saborearte Entusiasma

1.2. Chancaquilla

Dulce tradicional hecho de pepitas de calabaza y miel de piloncillo, canela y anís. Se realiza haciendo un caramelo, que cuando alcanza el punto de bola suave se le agregan pepitas de calabaza peladas y tostadas; enseguida se retira del fuego y con una cuchara se ponen pequeñas porciones sobre una tabla de madera para que tengan forma de ruedas. Al secar quedan crujientes como una palanqueta. (Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana)

La chancaquilla es un dulce típico mexicano parecido a la palanqueta sus ingredientes se diferencian y suele ser típico de San Luis Potosí en la zona huasteca por la gran producción de caña que presenta esta región ya que de ahí se hace la producción del piloncillo que es uno de los elementos principales de la elaboración de la chancaquilla.

Un poco de la historia de los dulces típicos mexicanos habla de la elaboración de los dulces a partir de la llegada de los españoles en donde trajeron diferentes elementos entre ellos la azúcar en la cual anteriormente mencionábamos que es uno de los elementos principales para la elaboración de la chancaquilla.



Fuente: Array, Pulso, 2018.



Fuente: América Cruz, 2018.



Fuente: Chef Gery Lopez, SLP, 2016.

Bibliografía

LITERATURA CITADA:

Herrera, T. 1991. Baché, pulque y tesgüino, bebidas mexicanas utilizadas en ceremonias rituales desde la época prehispánica. Folium 8, núm. 23 (mayo-agosto).

INTERNET

Cervantes, A. Mercado de los productos nostalgia: una oportunidad para las pymes, de: <http://congreso.investiga.fca.unam.mx/docs/xv/docs/88.pdf>

El Heraldo(2017, Septiembre 27) Coluche, una tradición a punto de extinguirse, de: <http://elheraldoslp.com.mx/2017/09/24/colonche-una-tradicion-a-punto-de-extinguirse/>

Hernández,L. (2018, Octubre 25) Colonche bebida tradicional potosina en riesgo de extinguirse, de: <http://sanluis.eluniversal.com.mx/nuestras-historias/25-10-2018/colonche-bebida-tradicional-potosina-en-riesgo-de-extinguirse#imagen-1>

Larousse Cocina. Chancaquilla, de: <https://laroussecocina.mx/palabra/chancaquilla/>
México Desconocido (2010, Agosto 3) Receta de chancaquillas, de:
<https://www.mexicodesconocido.com.mx/chancaquillas.html>

Mendoza, C. (2013, Noviembre 1) Saborearte Entusiasma: ¿Sabe usted que cosa es el Colonche?, de: <https://saboreartentusiasma.blogspot.com/2013/11/sabe-usted-que-cosa-es-el-colonche.html>

Monografías Plus. Historia de los dulces mexicanos, de:
<https://www.monografias.com/docs/Historia-de-los-dulces-mexicanos-P3ZPGU2JBZ>