

... un jagolote grande se le ponen dos codillos y un real de lomo de cerdo, dos reales de chile pasilla y un real de chile ancho, se desvenan tostados en un comal, bien dorados y sin que se quemem: un real de tres de cascara, a los que se les darán un hervor, medio de clavo especiado, medio de canela, unos granos de pimienta fina, un poco de culantro picado, y lo que se pueda tomar con los tres dedos de la mano de pepitas tostadas, y medio de ajonjolí también tostado, se muelen juntas con el chile, se rocía con un poco de este molido y después se sirven con las pepitas: este mole se sirve con manteca de cerdo, el jagolote se cubre con el chile y se sirve con agua, y se sirve con carne de cerdo, y se sirve con esta que se llama carne de cerdo, y se sirve con encima. Este mole se sirve con esta y tomate, y se sirve con que llaman de en mole, y se sirve con tanto ajonjolí tostado y molido en el mole, y esto se va a servir con los necesarios: se rellenan los pollos o gallinas crudas con el picadillo, y se ponen a asar en un asador: mientras estos se asan se sirve con una manteca con una pluma hasta que se doran: se sirven enteros con cogollos de lechugas. A un jagolote grande se le ponen dos codillos y un real de lomo de puerco, dos reales de chile pasilla y un real de chile ancho, se desvenan y se tostan en un comal, bien dorados y sin que se quemem: un real de tres de cascara, a los que se les darán un hervor, medio de clavo especiado, medio de canela, unos granos de pimienta fina, un poco de culantro picado, y lo que se pueda tomar con los tres dedos de la mano de pepitas tostadas, y medio de ajonjolí también tostado, se muelen juntas con el chile, se rocía con un poco de este molido y después se sirven con las pepitas: este mole se sirve con manteca de cerdo, el jagolote se cubre con el chile y se sirve con agua, y se sirve con carne de cerdo, y se sirve con esta que se llama carne de cerdo, y se sirve con encima. Este mole se sirve con esta y tomate, y se sirve con que llaman de en mole, y se sirve con tanto ajonjolí tostado y molido en el mole, y esto se va a servir con los necesarios: se rellenan los pollos o gallinas crudas con el picadillo, y se ponen a asar en un asador: mientras estos se asan se sirve con una manteca con una pluma hasta que se doran: se sirven enteros con cogollos de lechugas.



Cuetla x coapan

Año 9 / Número 34

Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural / Verano 2023







Torta de agua del Hornito de San Francisco

Directorio

Presidente Municipal de Puebla

Eduardo Rivera Pérez

Titular de la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural

Berenice Vidal Castelán

Consejo Editorial

Luna Vanessa Silva Muñoz

Claudia Marín Bertolini

Elvia de la Barquera

David Ramírez Huitrón

Arturo Córdova Durana

Jesús Joel Peña Espinosa

Carlos Eduardo Benítez

Coordinación editorial

Berenice Vidal Castelán

Yesenia Hernández García

Julieta Castañeda Castellanos

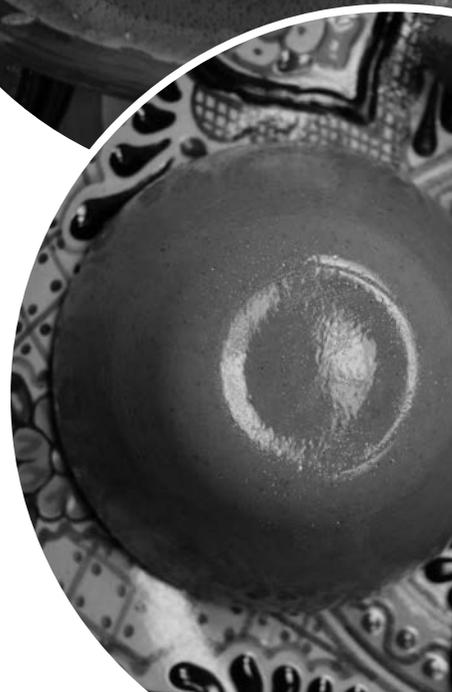
Diseño editorial

Reproducciones Gráficas Avanzadas
S.A. de C.V.

Créditos

Portada: Edson Andrade Jiménez

Contraportada: Reproducciones
Gráficas Avanzadas S.A. de C.V, en
colaboración con Puebla Antigua



Cuetlaxcoapan, Año 09, No. 34, Abril-Junio, es una publicación trimestral editada por la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural, Órgano Desconcentrado de la Secretaría de Gestión y Desarrollo Urbano del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla. Calle 3 Sur No. 1508, 3er Piso, Colonia El Carmen, C.P. 72530, Puebla, Puebla, Tel. 222-309-46-00 ext. 6024, revistacuetlaxcoapan@gmail.com. Editora responsable: Berenice Vidal Castelán. Reservas de Derecho al Uso Exclusivo No. 04-2019-021410381500-102, ISSN: 2683-2704, ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, Licitud de Título y contenido No. 17037, otorgado por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Impresa por Reproducciones Gráficas Avanzadas S.A. de C.V. Calle 21 Sur No. 2308. Col. Los Volcanes, C. P. 72410, Puebla, Puebla; este número se terminó de imprimir en el mes de mayo de 2023, con un tiraje de 1,000 ejemplares.

Índice

- 4 Presentación**
- 6 Carta editorial**
- 8 Radiografía de lo intangible**
Calendario gastronómico poblano
- 10 Mi historia en el Centro Histórico de la ciudad de Puebla**
Margarita Schiaffini:
54 años revolucionando la cemita poblana
- 12 Dossier**
- 14 El mezcal de mole poblano:**
una bebida llena de misterio,
tradicón y sabor
- 18 La calle, la comida y el archivo**
- 24 Las tradiciones gastronómicas de los barrios fundacionales de la ciudad de Puebla**
- 30 Patrimonio gastronómico de las Juntas Auxiliares de la ciudad de Puebla**
- 36 Puebla: Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica**
- 40 Punche: origen, color y tradición**
- 46 FotoPuebla**
La cocina del maíz en el Centro Histórico de Puebla
- 58 Recuperando el Patrimonio**
Rehabilitación del Mercado José María Morelos y Pavón “El Alto”
- 64 Patrimonio Cultural Mexicano**
Puebla, la Cocina de México
- 70 Transbarroco**
Mercado por sabores
- 74 Letras para la ciudad**
Gastronomía de leyenda
- 76 Exploradores del Patrimonio**
De la mesa a la pintura:
Bodegones poblanos
- 78 Croquis temático**
- 80 Agenda del Centro Histórico**



The image features a highly detailed, classical architectural relief. At the top center is a crest or coat of arms, which is a shield with a crown on top, surrounded by intricate scrollwork and floral motifs. Below the crest, two figures appear to be supporting a structure. The entire relief is set against a dark background, and the word "Presentación" is written across it in a large, white, serif font. The overall color scheme is a monochromatic yellow-gold.

Presentación

En la Feria Internacional de Turismo, celebrada en Madrid, España, el 19 de enero de 2023, la ciudad de Puebla fue nombrada Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica para el periodo 2022-2023, lo cual convierte a la cocina poblana en un referente nacional e internacional para la degustación y disfrute de las delicias culinarias, muchas de ellas heredadas de diversas expresiones culturales asentadas en este territorio desde tiempos virreinales y que geográfica y culturalmente han marcado nuestra identidad.

El pasado 23 de marzo de 2023, durante el Tianguis Turístico celebrado en la Ciudad de México, la revista “México Desconocido” y la Secretaría de Turismo Federal, otorgaron al Estado de Puebla el premio al Mejor Estado de la República para disfrutar la gastronomía tradicional y contemporánea. El premio reconoce la riqueza y variedad de platillos típicos, entre los que destacan: el Mole Poblano, los Chiles en Nogada, el Mole de Caderas, el Mancha Mantiles y toda la variedad de guisos poblanos así como los clásicos antojitos: cemitas, chalupas, molotes y por supuesto, la dulcería y la bebida tradicional.

La elaboración de los platillos es posible gracias a los ingredientes que se cosechan en tierras poblanas y a los saberes tradicionales de las cocineras, que se transmiten por generaciones a través de recetas o de la práctica cotidiana, con lo cual se preservan los auténticos sabores de antaño, como el del fogón, la estufa y el horno.

En la actualidad, la comida se ha enriquecido con el uso de nuevos objetos de cocina y técnicas contemporáneas como resultado de la investigación y experimentación.

En el **número 34 de la Revista Cuetlaxcoapan**, celebramos ambos reconocimientos que enaltecen la identidad expresada a través del patrimonio cultural, natural e inmaterial de Puebla, convirtiéndola en la Cocina de México.

Con la participación de especialistas e investigadores de la gastronomía poblana, el lector podrá deleitarse en las siguientes páginas de la extensa variedad de platillos que Puebla tiene durante cada temporada y por supuesto, les invito a recorrer los sitios tradicionales donde se preparan y degustan estas delicias poblanas, desde el Centro Histórico hasta las Juntas Auxiliares de la ciudad y confirmar juntos que **Puebla es la Cocina de México**.

C. Eduardo Rivera Pérez
Presidente Municipal de Puebla
2021-2024



Carta Editorial

Berenice Vidal Castelán
Titular de la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural

Estimadas y estimados lectores ¿saben por qué es importante el reconocimiento que recibió Puebla como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica?, ¿aún no?, juntos lo descubriremos en esta edición: **Puebla, la Cocina de México.**

Puebla es sinónimo de arquitectura, historia, celebraciones religiosas pero también es sabor, color y olor por su variada y extensa gastronomía. El presente número de la Revista Cuetlaxcoapan está dedicado a la cocina poblana, reconocida e identificada en el país y en el mundo por el gran abanico de elementos que involucra la elaboración de los alimentos: los territorios agrícolas de donde proceden los ingredientes, la extraordinaria arquitectura y diseño de las cocinas, los utensilios de cerámica colorada y de talavera con los que preparamos y servimos la variedad de platillos que muestran los saberes poblanos.

El contenido de esta edición comprende: **Radiografía de lo intangible**, que muestra el Calendario Gastronómico Poblano, realizado con base en la publicación actual del Instituto Municipal de Arte y Cultura de Puebla (IMACP); en **Mi historia en el Centro Histórico de Puebla**, conoceremos a Margarita Schiaffini Casco, dueña y co-fundadora de "La Colonial", lugar donde se puede disfrutar de las tradicionales y deliciosas cemitas.

El **Dossier temático** nos ofrece una variedad de artículos donde conoceremos sobre el importante legado de la tradición mezcalera en Puebla; la conformación de la identidad poblana a partir de la puesta en valor de la deliciosa comida callejera; las tradiciones culinarias de los barrios del Centro Histórico y las Juntas Auxiliares; la historia del Punche, uno de los dulces poblanos que se ha preservado por la tradición oral; y los valores que nos otorgaron el reconocimiento internacional "Puebla: Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica".

En **FotoPuebla**, Lilia Martínez y Torres nos da un recorrido visual sobre la comida callejera del Centro Histórico de Puebla; en **Recuperando el Patrimonio** se presentan los trabajos que se realizaron para rehabilitar el emblemático Mercado "El Alto"; en **Patrimonio Cultural Mexicano**, Alejandro Cañedo Priesca, nos relata cómo nuestra cultura gastronómica se convirtió en uno de los símbolos más representativos de la diversidad y la riqueza de México; en la sección de **Transbarroco**, el artista Antonio Álvarez Morán nos comparte las experiencias gastronómicas que marcaron su vida y su obra artística.

En **Letras para la ciudad**, se muestra una interpretación literaria sobre la algarabía que se da en las mesas poblanas y la elaboración de sus platillos; en **Exploradores del patrimonio**, los pequeños de la familia podrán conocer los "Bodegones poblanos" y poner manos a la obra para dibujar el suyo. En el **Croquis temático** realizamos un mapeo de establecimientos tradicionales localizados en el primer cuadro del Centro Histórico de Puebla; y en la **Agenda del Centro Histórico** se muestran los lugares que ofrecen los platillos más distinguidos de la gastronomía tradicional y contemporánea poblana.

Deseo que disfruten mucho el número 34 de la Revista Cuetlaxcoapan denominado Puebla, la Cocina de México. ¡Buen provecho!

Calendario gastronómico poblano

TODO EL AÑO

- Cemitas, chalupas, molotes, tostadas, pelonas, pambazos, tacos árabes, mole, pipián almendrado y más
- Dulces típicos poblanos: Al menos 100 variedades de dulces típicos se pueden encontrar en los comercios tradicionales de la Calle de los Dulces

MAYO

- Gusanos de maguey

JUNIO

- Huitlacoques con rajas de chile poblano, granos de elote

SEPTIEMBRE

- Chiles en nogada
- Chileatoles

OCTUBRE

- Huazmole, mejor conocido como Mole de caderas

La cocina poblana es el resultado de saberes y sabores transmitidos de generación en generación: un legado que forma parte de nuestro Patrimonio Cultural inmaterial, el cual tenemos la enorme responsabilidad de conservar, difundir y, sobre todo, disfrutar.

En este calendario se muestra un panorama general de la variedad de platillos que son degustados en las diferentes temporadas del año en la ciudad, gracias a los ingredientes autóctonos que se cosechan en los campos poblanos y se comercian en los mercados y tianguis tradicionales, para que las familias poblanas realicen sus compras y, en la intimidad de sus cocinas, elaboren deliciosos banquetes.

Pon a prueba tus conocimientos, prepara tu cartera y reúnete con tu familia para degustar, mes tras mes, los platillos que se presentan en este Calendario gastronómico poblano.

MARZO Y ABRIL

- Huazontles, escamoles, chiles jalapeños, romeritos y tortitas de camarón en mole o pipián verde

JULIO

- Huitlacoques con rajas de chile poblano, granos de elote
- Chiles en nogada

AGOSTO

- Huitlacoques con rajas de chile poblano, granos de elote
- Chiles en nogada
- Elotes, habas, garbanzos, frijoles y lentejas

NOVIEMBRE

- Huazmole, mejor conocido como Mole de caderas

DICIEMBRE

- Bacalao, ensalada de betabel, piernas de cerdo al horno y romeritos con mole poblano, así como ayocotes y los chipotles rellenos y capeados



Margarita Schiaffini en "La Colonial". Foto de Billy Reynoso S.

Margarita Schiaffini

54 años revolucionando la cemita poblana

María Fernanda Durán Gálvez
Internacionalista y gestora cultural

La ciudad de Puebla cuenta con una tradición gastronómica que la convierte en una de las más diversas del país. Basta con dar un recorrido por las calles de su Centro Histórico para constatar que la oferta de la comida urbana es amplia, pero las cemitas destacan por su versatilidad y sabor. Se tiene registro de su existencia en las Actas de Cabildo de la ciudad que datan de 1696, pero en ese entonces eran llamadas *pan acemite*, por la harina con la que se realizaban. Pero si de tradición hablamos, las cemitas de La Colonial (ubicada en la Av. 2 Poniente esquina con la C. 13 Norte) son una referencia obligada para toda persona que busque conocer el sabor que Margarita Schiaffini, fundadora del local, logró revolucionar en este platillo para conquistar el paladar poblano.

Dicen que cuatro cosas come el poblano: puerco, cochino, cerdo y marrano. Por eso, después de un viaje a Guadalajara, Margarita decidió traer carnitas y apoblanarlas con aquel pan conocido como “cemita con C”, aunque para el difunto cronista poblano, don José Luis Ibarra Mazari, era “semita con S”, ya que dicho pan es preparado con sémola y de ahí se originó su nombre.

Las cemitas de La Colonial se acompañan de las siete salsas que Margarita ideó para dar gusto a sus clientes, que van desde la entomatada hasta la más picosa, que es conocida como “la huérfana”, porque “no tiene madre”, y varios comensales han sido víctimas de su sabor. Son muchas las apuestas que se han visto en este local para probar quién aguanta más tacos con esta salsa sin llorar.

Margarita Schiaffini, también conocida como “La Güerita”, saluda con mucha gentileza a todo aquel que pasa a comer una cemita a su local, y los despide con la bendición y el deseo de

que comiencen bien su semana. A lo largo de estos 54 años, el negocio se ha distinguido por su sabor y calidad, que siguen siendo los mismos. Sin embargo, Margarita cuenta que el primer día en que abrió el local vendió solamente tres cemitas y cinco tacos, pero ahora, para agradecer tantos años de trabajo, regala todos los días esta cantidad de tacos y cemitas a quien lo necesite. Por ello, se ha ganado el cariño de mucha gente que cada día pasa a saludarla.

Entre los comensales, desfilan estudiantes; manifestantes que se dan cita en “El Gallito” y que, para agarrar energía, pasan antes por una cemita; personas que cada 12 de diciembre demuestran su devoción por la Virgen de Guadalupe de la Villita; y, por supuesto, alguno que otro aficionado al América, que admira la colección de objetos que el local tiene en honor a este equipo.

Margarita es un emblema de una mujer fuerte y trabajadora, que ha adaptado su negocio a toda circunstancia, pues ha pasado por sucesos como el temblor del 85, por el cual el techo del local sufrió grandes daños; también, sufrió la pérdida de su compañero de vida y trabajo, que sigue presente en la memoria de todos los que visitan La Colonial, y logró sortear la pandemia, ofreciendo sus cemitas por las plataformas de comida. Así, ha sabido guiar este negocio que, sin duda, también es un emblema de la ciudad de Puebla.

El sabor de la carne rebanada, el pan crujiente, la variedad de sus siete salsas y la rapidez y el sabor con el que se sirven lo hacen el lugar que, por excelencia, las y los poblanos prefieren cuando de cemitas se habla. Locales como este nos hacen sentir orgullosos de nuestra gastronomía: son los que vencen el tiempo y nos regalan postales poblanas.



DOORS

QUIER



El mezcal de mole poblano: una bebida llena de misterio, tradición y sabor

Autores: Raúl Persino Díaz y Valeria Ríos Fernández

El mezcal es una bebida alcohólica destilada originaria de México, que cuenta con denominación de origen. Es elaborado de la planta del agave, también conocida como maguey. Su proceso de elaboración aún es artesanal, e implica cocer y fermentar el corazón de la planta del agave (denominado “piña”) y luego destilarlo en alambiques de cobre o barro.



Foto cortesía de Iderman Andrade

En 2015, el estado de Puebla demostró tener la cultura, tradición y experiencia de más de doscientos años en la destilación de mezcales. Esto debido a que la región mixteca es una zona con características únicas en el mundo, con flora y fauna endémicas, y principalmente una de las

regiones con más horas sol en el planeta, lo que provoca que la planta de agave tenga las condiciones ambientales necesarias para brindar mezcales con sabores y aromas increíbles.

Así, el mezcal poblano cuenta con calidad y personalidad propias, por lo que sus mezcales



Foto cortesía de Iderman Andrade

han logrado cautivar a miles de consumidores y amantes de la bebida. Su historia se sigue construyendo y nutriendo con el trabajo de muchas familias y emprendedores, como Yolanda Lezama, quien es una maestra mezcalera del municipio de San Diego la Mesa Tochimiltzingo y cuenta con más de 25 años llenos de sabiduría, técnica y amor por el arte de la destilación del agave. Además, ha logrado posicionarse como una de las mejores destiladoras de la región por el toque inigualable que imprime en los mezcales que produce, principalmente, por el tradicional Papalometl y Espadín, mismos que han sido ganadores en certámenes de gran relevancia a nivel nacional, obteniendo medallas de oro y plata por su alta calidad y factor gustativo.

Yolanda comenzó su camino ayudando a otros maestros mezcaleros mayores de edad

de su comunidad, para luego, junto con su esposo, don Lorenzo García, comenzar a desarrollar sus propios destilados. Mediante un trabajo en equipo y equitativo, don Lorenzo se encarga de hacer la búsqueda, la recolección, el corte, la jima y cocción del maguey, mientras que doña Yolanda realiza los procesos de fermentación y destilación.

Lo que distingue a doña Yola, como se conoce en la región, es un proceso adicional en sus destilados. Antiguamente, se colocaba una pechuga de gallina dentro de las tuberías en el proceso de destilación, lo que servía como filtro de impurezas y, naturalmente, impregnaba notas cárnicas al mezcal. Ahora, ella se encarga de recolectar en mercados locales ingredientes como cacao, plátano, damiana, canela, diversos chiles y semillas criollas que, mezclados, forman parte de una receta única



Foto cortesía de Iderman Andrade



Foto cortesía de Iderman Andrade



Foto cortesía de Iderman Andrade

de mole, y, en un ritual singular y característico, acompañado de una gran sutileza y dedicación, los acomoda dentro del alambique de cobre, junto con el mezcal y dos pechugas (una de gallina criolla y otra de guajolote), justo por debajo de la campana de la montera (parte superior del alambique), de modo que no toquen el mosto, para posteriormente prender fuego a la leña previamente seleccionada y, así, dar inicio a una tercera destilación. Los vapores propios de esta combinación tocan suavemente las pechugas durante aproximadamente 8 horas, extrayendo la esencia más pura de los ingredientes.

De esta forma, doña Yola obtiene su “mezcal de mole con doble pechuga”, un destilado con gran carácter, sabor a especias, chocolate, chiles y, sobre todo, agave cocido que inmediatamente se cataloga como un producto gourmet, artesanal e irrepetible en el mundo. Este mezcal es

un excelente acompañante de platillos tradicionales, postres o dulces típicos, el cual se recomienda probar de la mano de la marca Arráncame la Vida® y, como ella, dice: “Mezcal de mole poblano solo en Puebla”. ¡Salud!

Sobre los autores

Raúl Persino Díaz es CEO de la marca de mezcal Arráncame la Vida, empresa comprometida con la promoción de técnicas sustentables, tradiciones y comercio justo, mediante la vinculación de diversos actores sociales, para el desarrollo y promoción del mezcal, y otros productos artesanales del estado de Puebla.

Valeria Ríos Fernández es directora ejecutiva de Fundación Nacional del Maguey A. C., organización que desde 1998 se ha encargado de difundir la cultura y la educación ambiental en torno al maguey y sus derivados.

La calle, la comida y el archivo

Autora: Yatzel Roldán López

Sin duda alguna, Puebla es uno de los centros culinarios más reconocidos e identificados del país. Sus platillos monumentales son buscados y apreciados por propios y extraños. Además, las leyendas de los conventos poblanos sobre la elaboración de algunos de sus platillos alimentan la memoria y la historia de esta hermosa ciudad, y su dulcería tiene incluso una calle en su honor.

A pesar de todo este reconocimiento y la valoración de la cocina poblana, hay algunos alimentos que, a veces, se dejan de lado al momento de hablar de la cultura alimentaria de la ciudad y sus habitantes: la comida de calle, que tanto deleite y recuerdos trae con ella. El objetivo de este artículo es hacer evidente la importancia de la comida de calle en la construcción de la identidad alimentaria de Puebla, así como mostrar algunos hallazgos de la investigación doctoral que llevé a cabo entre 2017 y 2021.

¿Quién no ha sido seducido por alguno de los puestos de calle que, en diversos momentos del día están disponibles por la ciudad?, ¿quién no ha salido corriendo detrás de algún triciclo tamalero un domingo por la mañana, deseando degustar un tamal de dulce con crema o verde o de rajas o de cualquiera de los ingredientes protagonistas de este delicioso manjar?, ¿quién no ha discutido con más de uno acerca del pápalo en las cemitas?, ¿quién no ha salido un

15 de septiembre, un 1° de noviembre o un 16 de julio (día de la Virgen del Carmen) con el único fin de conseguir las mejores chalupas de la tarde? Valga todo lo anterior para reflexionar y compartir algunas observaciones y hallazgos encontrados en la investigación doctoral de quien escribe, titulada “La comida de calle en el Centro Histórico de la ciudad de Puebla”.

Comida de calle, comida de ciudad

La comida de calle del Centro Histórico de nuestra ciudad es la huella en la historia tanto de un territorio específico como de miles de comensales y expendedoras anónimas. Es la cara y carta de presentación de muchas mujeres que se dedicaron a prepararla en contra de las adversidades y las diversas prohibiciones que el Ayuntamiento ha establecido a lo largo del tiempo. Por su propia naturaleza, es uno de los



Vendedores tradicionales de papas, elotes, esquites, chileatole y molotes del Barrio El Carmen, 2023. Foto de la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural

elementos en constante tensión y que deriva en conflictos en el espacio público, posiblemente desde el inicio de su historia.

Cada persona que ha tenido la fortuna de probar estas y otras delicias tiene su puesto o su local preferido; además, cada familia tiene historias que se cuentan alrededor de una cemita con mucho pápalo y chipotle en vinagre (porque, aunque en gustos se rompen géneros, la cemita sin pápalo no es cemita) o de un esquite o chileatole de las siete de la noche, que, en ocasiones, se pide con todo y, en otras, solo con limón y chilito del que pica. Las historias de comida de calle vienen acompañadas de la sensación del papel estraza en las manos con el que se envolvían los molotes “para ir comiendo”, o del aroma y el sonido del aceite que chisporrotea al contacto de la masa mixta de los molotes; además de las filas que aún se hacen en el Parián mientras se espera por chalupas, pelonas o alguna de las delicias que vende ese representativo puesto que tiene más de treinta años y que por un tiempo fue movido a la 2 Oriente, a la vuelta del Parián, pero que ha regresado a su lugar tradicional, muy cerca de la tienda de artículos fotográficos.

Pero la comida de calle también se representa por los muchos zaguanes que abren sus puertas, por la mañana o por la noche, para acoger a todas las personas que preparaban y siguen preparando estas exquisiteces. Mucho recuerdo el 413 de la avenida 6 Oriente, allá en los años noventa, porque fue uno de los lugares en los que durante la infancia me deleité con las riquísimas pelonas, los doraditos molotes (yo prefería los de papa o los de requesón, pero la variedad era amplia) e incluso las tostadas bañadas con crema y salsa, que siempre representan un reto al momento de ser consumidas. Aunque también sobreviven las gorditas con chicharrón de la 8 Oriente, en el

zaguán del portón rojo, que se llena de hambrientos esperando a que alguna de las mesas de plástico que están en el patio del lugar se desocupe, para poder hincarle el diente a esa suave masa de maíz con salsa, queso, cebolla, frijoles y alguna de las salsas que son especialidad de cada memelera.

El Archivo Histórico Municipal y la comida de calle

Durante mi paso por el doctorado en Estudios Socioterritoriales, decidí investigar sobre la comida de calle en el Centro Histórico, por la significativa relación que tengo con ella. Para mí, forma parte de mi identidad como poblana, pero también tiene una relación directa con personas importantes en mi vida. Así, uno de los lugares en donde encontré datos relevantes sobre este tema fue en el Archivo Histórico Municipal de Puebla (AHMP), en él se hizo una búsqueda en la Memoria Urbana, acervo en el que se identificaron 10 expedientes con información importante para la investigación. La fecha más antigua que se pudo rastrear con algún dato sobre la comida de calle fue el 2 de abril de 1872, y la más reciente, el 24 de febrero de 1901.¹

En estos 10 expedientes consultados, se pudieron identificar seis cartas, dentro de las cuales los remitentes hacen solicitudes al Ayuntamiento de la ciudad sobre algún tipo de permiso para instalar sus puestos de comida en un lugar específico o para solicitar mantenerse en el lugar del que fueron removidos por no pagar la cuota requerida o por no tener

1. ROLDÁN, *La comida de calle...*, p. 124.

permiso de establecimiento. Tres de estas cartas tienen a un hombre como remitente, y cuatro, a una mujer. Un ejemplo de este tipo de documentos es el fechado el 24 de febrero de 1901, en donde la persona que envía la carta solicita un permiso para mantener su puesto:

[...] que desde muchos años teníamos establecido en la esquina que forma el Parián con la calle del Puente del Toro nuestro pequeño comercio de expendio de pan y de chalupas y molotes, con el que hasta el día hemos obtenido los recursos necesarios para satisfacer nuestras modestas pero imperiosas necesidades, pagando puntualmente a los empleados respectivos el alquiler del piso y procurando hasta con exceso mantener aseado el lugar que ocupábamos.²

Otros dos documentos encontrados en el AHMP son acuerdos de cabildo en los que se comunica algún tipo de modificación o expedición de reglamentos sobre el espacio urbano en el que se ven inmiscuidos los vendedores de comida. Así, tenemos el siguiente ejemplo, fechado el 3 de mayo de 1893, que es una propuesta del Ayuntamiento en la que sugiere la prohibición de venta de comida de calle en el perímetro del actual zócalo (en el que antiguamente se ubicaba el mercado local):

[...] que con dispensa de trámites se aprueben las proposiciones siguientes:

1ª. Se prohíbe a los expendedores de pan, de tamales o de cualesquiera otro artículo que verifiquen la venta de sus efectos como lo hacen en la actualidad situándose en las calles contiguas a la plaza del Mercado.

2ª. Se hace extensiva esta prohibición respecto de las demás calles de la ciudad. Sala de Comisiones.³

Entre los hallazgos también se encontró una carta en la que los residentes de San Agustín exponen su descontento por los puestos de comida de calle instalados fuera de sus casas. En ella, se pone de manifiesto un conjunto de percepciones sobre quienes venden este tipo de comida así como sobre la clientela; está fechado el 29 de agosto de 1898:

La queja era tanto el tipo de alimentos ofrecidos, como su lenguaje que “casi siempre es obsceno” [sic], el bloqueo al tránsito peatonal, que se derivaba también en que “ensucian con frecuencia los trajes de las señoras que pasan por allí”. La carta remata con estas palabras:

Ahora bien, como todo esto es perjudicial y molesto a los transeúntes, especialmente a los que vivimos o tenemos casa de comercio en dicha calle y además [sic] repugna a la cultura de esta población, parece de necesidad y utilidad públicas que se evite, motivos por los que venimos atentamente a pedir a esa honorable corporación, protestándole nuestros respetos, tenga a bien dictar las medidas conducentes para remediar los males indicados.⁴

Además de lo encontrado en esta búsqueda en el AHMP, en otro trabajo de investigación se identificaron dos referencias archivísticas; ambas son cartas en donde las personas que las envían

2. ROLDÁN, *La comida de calle...*, p. 130.

3. ROLDÁN, *La comida de calle...*, p. 136.

4. ROLDÁN, *La comida de calle...*, p. 130.



piden al Ayuntamiento algún tipo de reducción o condonación de las rentas que han pagado, puesto que exceden su capacidad económica. De ambos documentos llama la atención que son peticiones realizadas por mujeres.

A manera de cierre, es necesario subrayar una vez más que la comida de calle es una práctica en la que buena parte de quienes participan en ella son mujeres que han tenido que enfrentar diversos contratiempos para llevar a cabo su oficio de cocineras, pero que, a pesar de todo, han sido portadoras y herederas de una cultura alimentaria que forma parte de la identidad de la ciudad y del paisaje de nuestro querido Centro Histórico y otros lugares.

Asimismo, aunque se trata de un fenómeno sociocultural y socioterritorial del que se tiene poco registro en documentos oficiales, debido a su carácter cotidiano y popular, hay pistas que nos permiten confirmar su pervivencia en la ciudad.

Como se expuso a lo largo del artículo, hay documentos que forman parte de la memoria histórica oficial, ya sean expedientes o cartas dentro del AHMP, que mencionan la comida de calle y también señalan a aquellos actores sociales que en algún momento tuvieron que hacerse visibles para hacer algún tipo de petición o una solicitud de permiso en el que se involucra algún alimento que se vende en las calles



Vendedora de cemitas, fiesta patronal de Nuestra Señora del Carmen, 2022. Foto de la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural

(tamales, molotes, cemitas, tortas, etc.). Además, la existencia de diversas reglamentaciones en torno a ello nos da a entender que ha sido una práctica regular, que ha estado presente tal vez desde el inicio de la ciudad, tomando en cuenta que el establecimiento del tianguis o mercado en la plaza mayor data de 1536.⁵ Así, sabemos que, culturalmente, los mercados han sido lugares en los que se ha producido y reproducido la preparación, venta y consumo de comida de calle en diferentes puntos del país, entre los que se encuentra Puebla.

5. ROLDÁN y REYNOSO, *Memoria, comida y...*, p. 201.

Sobre la autora

Yatzel Roldán López, doctora en Estudios Socioterritoriales, terminal Patrimonio Cultural y Turismo, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vélez Pliego” (ICSyH). Actualmente, realiza una estancia posdoctoral con el apoyo del Conacyt en el ICSyH en la que se dedica a estudiar la memoria alimentaria de los barrios fundacionales de Puebla. Guionista y conductora de la sección “Descubriendo Puebla”, del programa Ciencia Aplicada.

Bibliografía

ROLDÁN LÓPEZ, Yatzel.

“La comida de calle en el centro histórico de la ciudad de Puebla”, tesis de Doctorado en Estudios Socioterritoriales. Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2022.

Roldán LÓPEZ, Yatzel y Reynoso RAMOS, Citali.

“Memoria, comida y territorio: la comida de la calle como patrimonio cultural urbano en el centro histórico de Puebla”, en Virginia CABRERA BECERRA *et al.* (coords.), *Territorios. Estudios Locales*. Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2022, pp. 199-223.

Las tradiciones gastronómicas de los barrios fundacionales de la ciudad de Puebla

Autores: José Ángel Perea Balbuena y Víctor Josaphat Carrasco Romero

La ciudad de Puebla es reconocida por la diversidad de sus platillos: hablar del mole poblano, de los chiles en nogada y los camotes evoca la imaginación de sus pobladores y visitantes (Magaña, 2012). Alrededor de su Centro Histórico, se localizan cinco barrios fundacionales que se originaron en los albores de la fundación de la ciudad. A ellos llegaron indígenas traídos de las regiones aledañas para la construcción de la nueva ciudad.

Esto dio origen a un mestizaje culinario que llegó a representar la provisión de diversos alimentos básicos de todo el país en la época colonial. Así, la fama adquirida por la cocina conventual y mestiza de la ciudad de Puebla representa una herencia cultural que ha sido la base del apogeo del turismo gastronómico en una época en que el término era desconocido. Lo anterior sienta las bases para definir el potencial del turismo gastronómico de Puebla (Meliton, 1899).

En esta ciudad, la identidad colectiva de los barrios se centraba alrededor de la figura del santo local y la imagen simbólica que lo representaba: la iglesia o la capilla. De esta manera, los naturales empezaron a preparar platillos de sus lugares de origen, los cuales se fueron combinando con los del nuevo asentamiento. Así surgen los platillos más tradicionales que actualmente se siguen consumiendo en la ciudad y también en algunos barrios de la ciudad.

Puebla se convirtió en un punto estratégico y de contacto entre los viajeros que provenían de Europa, pasando por Cuba, y de los que venían de Filipinas a Acapulco, de tal modo que todos los productos y personas tuvieron que pernoctar en esta ciudad. Por ello, se convirtió en un enclave económico importante, en donde se dio la primera fábrica de vidrio del Nuevo Mundo, de la loza de talavera, y, en el aspecto alimenticio, comenzó la producción de jamones y tocinos de la más alta calidad (Perea, 1999).

Así, se importaban productos alimenticios de Europa, pero, en su mayoría, eran artículos de lujo como vinos y aguardientes, aceite de oliva, frutas y carnes secas. De esta manera, la buena posición geográfica y económica de la Puebla del siglo XIX le permitió disfrutar de una cocina muy variada.



Cemita poblana. Foto de la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural.

La comida de los barrios fundacionales

Los habitantes de los barrios, con sus propios gustos y simbologías culinarias, fueron haciendo combinaciones con los productos hispánicos y los tradicionales prehispánicos, lo que dio como resultado el nacimiento de una culinaria tradicional.

Barrio de Analco

Según Fernández de Echeverría y Veytia (1962), el Barrio de Analco se dividía en 4 tlaxilacalli o arrabales. En el principal, dice Veytia, está la iglesia y la plaza. Cerón Zapata (1714) dice que los pobladores fueron naturales de la mixteca. Antiguamente, el templo se llamaba la Iglesia del Bendito Ángel de la Guarda, pero este no era el nombre oficial de la parroquia, que realmente era del Santo Ángel Custodio,

En este barrio, sobre lo que ahora se conoce como la calle de la 7 Oriente, atrás de las bardas de la parroquia, existieron varios hornos de pan, en donde se fabricaba el conocido como "cemita". Este producto fue utilizado para aderezarlo con una comida popular como la pata de puerco al escabeche, con lo que nació la cemita poblana.

Ingredientes de la cemita poblana

- » 1 pan de cemita
- » 1 aguacate
- » 1 queso de cabra fresco
- » Una rama de hojas de pápalo
- » 2 chiles chipotle
- » Rebanadas de cebolla
- » Pata de puerco al escabeche
- » Aceite de oliva
- » Sal al gusto

Barrio de Santiago

El Barrio de Santiago de los cholultecas se cita en 1551 como la república del Barrio de Santiago Cholultecapam. Los habitantes del barrio de Santiago llegaron de Cholula. Ahí,

desde la época prehispánica, se tenía un ritual al pulque y eran consumidores de este, por lo que en este lugar se sembraron magueyes y se dedicaron a la producción del pulque. El pulque fue una bebida consumida por las clases populares, hasta después de la Revolución, y había diversos tipos: el conocido como pulque-pulque, pulque-fino y luego había pulques corrientes, que eran de maguey que llamaban choco y hacía daño al estómago (Noyola, 2002).

Así pues, con esta bebida se surtían los establecimientos que vendían pulque, conocidas como pulcatas. Las pulcatas más importantes fueron La Sangre Manda, La Rielera, El Pueblo Feliz, La Traviesa, Juega El Gallo, El Farolito, La Mera Penca, La Dama de las Camelias, La Raza, El Popo, Los Sueño de Baco, El Rincón Brujo. Todas estaban esparcidas por los diferentes barrios de la ciudad, y, como se apuntó anteriormente, esta bebida tuvo un consumo importante hasta después de la Revolución.

Receta del pulque

Se moldean 10 o 12 tunas coloradas o pitayas, las cuales se ponen a hervir con un poco de agua, dos o tres clavos de especia, dos o tres pimientas y un poco de canela, todo ya molido. Ya que hirvió bien, se quita del fuego, y en frío se echan los 25 cuartillos de pulque con libra y media de azúcar, moviendo todo bien para después colarse (Herrero, 1907).

Barrio de San Sebastián

San Sebastián formaba una plazuela que ocupaba la mayor parte de la manzana situada al oriente. El templo de San Sebastián está enfrente. Según la tradición, había aquí primero una capilla de Santa Águeda, hasta que se demolió para edificar la iglesia de San Sebastián en 1547, habiéndolo elegido a San Sebastián por abogado de la ciudad contra la peste en el mismo año. Desde ese tiempo, data la costumbre de ir en romería al templo el día de su fiesta, 20 de enero. Antes, los dos cabildos participaban en la procesión que salía de la catedral. El santo se venera como patrono contra la peste, y, a partir de esta fecha y hasta 1950, se hacía una serie de procesiones de los



Enmoladas de Mole Poblano, Almendrado y Pipián verde. Foto de la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural.

habitantes para ir a dar gracias al santo (tradición oral de Carmen Quintero Mármol), y los habitantes de este barrio ofrecían a los peregrinos el platillo de “Pepean Verde”, el cual era servido con carne de pato.

Ingredientes para el pepean verde (de pepitas de calabaza) (10 personas)

- » 1 kilo de pepita de calabaza
- » 2 hojas santas
- » 2 dientes de ajo
- » 4 kilos de tomate verde
- » Chile serrano verde
- » 6 hojas de lechuga
- » Sal al gusto

- » Manteca de cerdo o aceite
- » Agua
- » Carne de pato

Barrio de San Francisco

Cerón Zapata (1714) relata que muchos llamaban a la plazuela junto al convento de San Francisco la Plazuela de Peña, porque el herrador Florian Peña había tenido allá su casa, banco y herrería, en un pedazo de un solar que le había concedido del suyo el poblador Diego Tello.

En los márgenes del río de San Francisco, en 1896, se instaló un puesto de comida tradicional que fue atendido por las señoras Francisca y Beatriz Hernández; en este se ofre-



Chalupas poblanas. Foto de la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural.

cía un antojito llamado “chalupas”, el cual se hizo muy popular, lo que dio como resultado su pronta aceptación y consumo.

Ingredientes de las chalupas poblanas (12 personas)

- » 1 kilo de masa de maíz
- » Agua tibia, la necesaria
- » Sal al gusto
- » 1 kilo de tomate verde
- » 9 dientes de ajo pelados
- » 2 cebollas
- » 12 chiles serranos
- » 3 chiles chipotle
- » 1 taza de cilantro picado
- » 6 rodajas de cebolla

- » ½ kilo de carne de puerco
- » Sal al gusto
- » 3 tazas de manteca de cerdo

Barrio de El Carmen

En 1548, el Ayuntamiento regaló al regidor Hernando de Villanueva, alcalde en 1555, un solar, para hacer en él una ermita dedicada a Nuestra Señora de los Remedios. Ese solar estaba situado en el camino real que va a Atlixco. El año siguiente (1549) se amplió la donación, destinándose al mismo objeto tres solares.

Ahí, en los portones y zaguanes de las vecindades del barrio, durante las épocas lluviosas se ofrecía el chileatole: un atole de color verde y sabor picante.

Ingredientes del chilatole verde (20 personas)

- » 20 tazas de agua
- » 1 cucharada de sal
- » 10 chiles serranos verdes
- » 6 hojas de espinaca
- » 14 elotes tiernos desgranados
- » 6 elotes cortados en trozos
- » 6 ramas de epazote o 1/2 taza de epazote molido
- » 10 limones partidos

Conclusiones

La gastronomía poblana fue una actividad que se fue gestando a la par del crecimiento de la ciudad, ya que se fue amalgamando con los gustos alimenticios de los grupos indígenas que llegaron para la fundación de la Angelópolis, con los gustos y productos importados por los españoles. Estos elementos alimenticios pudieron reunirse para formar la cocina poblana. Así, muchos de estos alimentos se gestaron en el gusto popular, y otros, en los conventos.

Actualmente, la riqueza gastronómica de Puebla está formada por todos estos platillos que se fueron creando a lo largo de las diferentes etapas históricas que ha vivido la ciudad, y los barrios fundacionales siguen siendo promotores de una rica oferta gastronómica.

El 3 de marzo del año 2010, el Congreso del Estado de Puebla declaró a la gastronomía poblana Patrimonio Cultural Intangible del Estado de Puebla, por lo que es necesario promover dicha riqueza y generar una mayor demanda sobre los platillos tradicionales, para fortalecer su conocimiento y producción, así mismo promover integralmente dichos platillos, por medio de un circuito gastronómico en los barrios fundacionales de la ciudad de Puebla. Esto ayudará a impulsar a pequeños comerciantes y fomentará la visita turística a dichos lugares, promoviendo una vinculación de actividades en estos espacios.

Sobre los autores

José Ángel Perea Balbuena es maestro en Administración Turística, Profesor Investigador y Coordinador de la Maestría Gestión del Turismo de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla BUAP.

Víctor Josaphat Carrasco Romero es maestro en Administración PYMES, Profesor Investigador y Coordinador de la Licenciatura en Administración Turística de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla BUAP.

Bibliografía

FERNÁNDEZ DE ECHEVERRÍA Y VEYTIA, Mariano

Historia de la fundación de la ciudad de la Puebla de los Angeles en la Nueva España, su descripción y presente estado. Puebla, México, Altiplano, 1962.

HERRERO HERMANOS

La cocinera poblana, el libro de las familias. Puebla, Herrero Hermanos, 1907.

NOYOLA, P.

Los barrios de Puebla a través de historias orales. Puebla, ACD, 2002.

PEREA, A.

La ciudad que quiso ser soñada. Encuentro Iberoamericano de investigadores en España. Madrid, Universidad Complutense de Madrid, 1999.

Patrimonio gastronómico de las Juntas Auxiliares de la ciudad de Puebla

Autor: José Rafael Moreno Maravilla

Cada uno de los rincones del Estado de Puebla resguarda elementos propios que forjan la identidad de este lugar histórico. Los pueblos de la ciudad que conforman la capital poblana, mayormente conocidos como Juntas Auxiliares, son agentes vivos y actores clave en la permanencia de diversas costumbres y tradiciones, reflejadas en sus fiestas, en su diario vivir, en su organización política y religiosa, en el respeto a la naturaleza y el cuidado de los recursos naturales.

Estos espacios socioterritoriales albergan expresiones culturales como la danza, la forma de preparar los alimentos, la lengua, la música, entre otras, que los hacen únicos y que conforman ese magno rompecabezas tan diverso en el municipio de Puebla. Hablar de cada una de estas expresiones conllevaría muchas líneas. Sin embargo, en esta ocasión abordaremos, únicamente, el tema de la comida; las formas y tiempos de preparación, valor simbólico y patrimonial de cada una de las recetas.

La preparación de los alimentos en las Juntas Auxiliares supone una red de pensamientos, saberes, actos y emociones. Cada uno de los saberes tradicionales de la cocina están relacionados con procesos generacionales cuyos orígenes se encuentran desde tiempos remotos.

Por ello, partimos desde el objeto de estudio de la historia y la antropología que, a lo largo de varios años, hemos realizado en los pueblos de la ciudad. Los resultados que aquí se presentan fueron a partir de la obtención de dos recetarios titulados *Una muestra de la*

cocina indígena y popular del municipio de Puebla (2020) y *Segunda muestra de la cocina indígena y popular del municipio de Puebla (2021)*, en los que, lejos de solo documentar inscripciones de recetas antiguas, podemos intuir y analizar los tiempos de preparación, las medidas tradicionales, el origen simbólico de cada una, así como la inexistencia actual de algunos ingredientes silvestres, por referir ciertos aspectos.

El patrimonio preservado en las recetas de cocina

Muchas recetas generacionales han sido heredadas a las cocineras y cocineros actuales por sus abuelas y abuelos. Prueba de ello son las recetas de antaño que conservan sus nombres en lengua indígena, como sucede en los pueblos de San Andrés Azumiatla y San Miguel Canoa, hablantes del náhuatl. Los oriundos de las Juntas Auxiliares saben qué alimentos son el emblema identitario de cada uno de los



Cocina de leña en Azumiatla. Foto cortesía de José Rafael Moreno Maravilla.



Guisando Tlapitsal en San Miguel Canoa. Foto cortesía de José Rafael Moreno Maravilla.

pueblos; por ejemplo, las carnitas de San Francisco Totimehuacán, el pescado asado en San Baltazar Tetela, el chilcaldo de Santo Tomás Chautla, el mole de Zacachimalpa, los hongos en San Miguel Canoa, el atole de cacao y las memelas de la Resurrección, entre otros.

La creatividad y el ingenio de las personas que guisan permiten que se desperdicie lo mínimo de los ingredientes y, por ello, surgen alimentos por medio de otros; toda vez que es la comida en donde se ponen a prueba los saberes, las destrezas y los conocimientos. En varios casos, las recetas se aprendieron por la necesidad de conservar ciertos ingredientes en tiempos de sequía o poca producción. En San Andrés Azumiatla existen dos ejemplos: el huaje, que se ponía a disecar para consumirse durante todo el año, y “los tamales de tortilla”, que se preparan al almacenarse bastante tortilla dura.

En el siguiente recuadro mostramos algunas recetas documentadas de las Juntas Auxiliares. En muchos de los casos hay ingredientes que

son difíciles de conseguir; encontramos recetas de bebidas dulces, así como de alimentos picantes, que tienen que ver con festividades o épocas del año en específico, como los atoles en invierno, el pescado para la cuaresma, las carnes como alimento predilecto de las fiestas patronales, o los hongos, que solo se encuentran en agosto y septiembre, es decir, en “tiempo de lluvias”.

Algunas recetas de cocina en las Juntas Auxiliares

Variedad de moles poblanos, *claclapas*, salsa de *xoconostle*, tamal de nopal, pescado asado, tecamote de sal, pan encimado, *alaches*, *uaxtepsin*, atole de chilacayote, atole de calabaza, tamales de tortilla, encacahuatado, *tlaxcales*, frijoles con patas de chivo, flores de izote, *huaxmole*, chilcaldo de res, barbacoa de guajolote, *chacualole*, charales en salsa verde, atole de cacao, *skimole*, *nexnopal*, sopa de malva, *tlapitsal*, *xotomatl*, *xoletl*.



Buscando tecomote en Guadalupe Tecola. Foto cortesía de José Rafael Moreno Maravilla.

Tlecuil, sazón y medidas

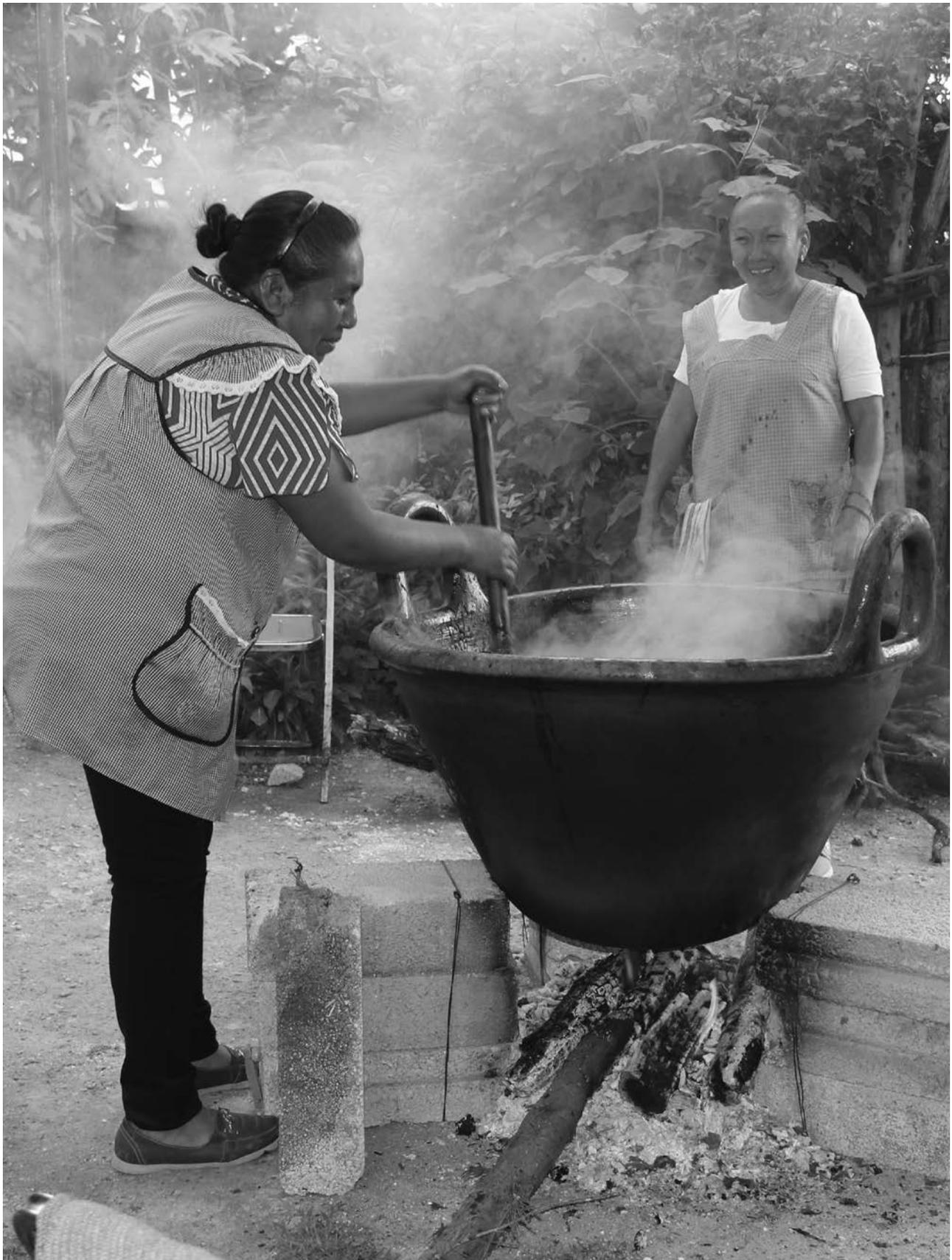
En las Juntas Auxiliares, considerar los tiempos de cocción en la preparación de la comida es primordial. Existen alimentos que se preparan durante horas, y también se consideran los tiempos de reposo para algunos ingredientes, incluso desde un día antes, como el caso de los moles y pipianes. Por ejemplo, el *tecamote* (una especie de camote silvestre) se encuentra en Santa María Guadalupe Tecola, y, de acuerdo con el testimonio de los originarios, el tiempo de cocción de esta raíz es de aproximadamente seis horas a fuego alto, pero su búsqueda es de días previos.

Por otra parte, los utensilios y trastes de cocina deben ser de un tipo de material. En el discurso popular de los pueblos, se dice que la comida sabe mejor cuando se guisa en una olla, jarro o cazuela de barro. Esas son las recomendaciones que las cocineras hacen en los instructivos y recetas. Sobre las *claclapas* en San

Baltazar Tetela, se advierte que, si no se hierven en una olla de barro, será difícil obtener el espesor deseado. Los *metates* o *molcajetes* se conservan aún en las cocinas de leña. El sabor de la tortilla martajada en metate y el de la salsa molida en molcajete no se compara a cuando se prepara en electrodomésticos.

“Subir la cazuela” también es un rito. Las mujeres determinan la colocación correcta de los *tenamaxtles* o piedras del *tlecuil*. Este proceso conlleva, a veces, hasta media hora. Las cocineras piden permiso al fogón para que la cazuela no se mueva o no se trueene. En algunos pueblos colocan flores en las orejas de la cazuela u ofrecen una cerveza al *tlecuil*, para que el guisado sazone en tiempo y forma correcta.

En la vida cotidiana de estos pueblos, las medidas tradicionales también son una parte importante en la preparación de alimentos. Para algunos estudiosos se hace complicado comprender cuál es la cantidad de 5 pesos de cilantro o 1 peso de laurel. Podríamos decir que se determina por el gramaje, pero estas



Preparación del mole en San Pedro Zacachimalpa. Foto cortesía de José Rafael Moreno Maravilla.

cantidades son variables y prescritas en cada población. Las cocineras, a simple vista y, en cierta forma, al tanteo, saben qué cantidad de bicarbonato, sal o picante poner al guiso. En este mismo tenor, el uso de otras medidas tradicionales como el litro o el almud establecen la cantidad de alimento que se obtendrá basado en estas medidas. En San Andrés Azumiatla, en las fiestas decembrinas, el almud cobra fuerza como medida para la preparación del atole de chilacayote.

Los moles

“El mole” es un alimento predilecto para ocasiones especiales, y sus diversas formas de preparación en cada una de las Juntas Auxiliares hacen de este platillo una receta única y diferente. Por ello, hablar del “mole poblano”, de forma genérica, resulta subjetivo, toda vez que, por lo enunciado anteriormente, lo ideal sería referirnos a “los moles poblanos”, en plural.

En algunas comunidades, los ingredientes del mole son tostados, mientras que en otros son hervidos o fritos con aceite o manteca. En la Resurrección, se vierte la pasta al caldo de gallina; mientras que en la mayoría de los pueblos se fríe la carne de puerco o guajolote en la cazuela antes de agregar los ingredientes molidos.

En suma, los alimentos en las Juntas Auxiliares de la ciudad de Puebla son herencia; evocan la memoria; curan tanto el alma como el cuerpo; marcan los tiempos; confieren distinción, estatus y privilegios, pues no es lo mismo la pieza ni la porción del pollo o carne que se le sirve a un padrino que a un convidado.

Sobre el autor

José Rafael Moreno Maravilla es licenciado en Lengua y Cultura por la Universidad Intercultural del Estado de Puebla y maestro en Historia por el Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vélaz Pliego” de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP). Su trabajo académico y comunitario ha sobresalido por los estudios históricos y antropológicos de las Juntas Auxiliares del municipio de Puebla.

Bibliografía

MORENO, José

Una muestra de la cocina indígena y popular del municipio de Puebla, Puebla, Editorial Puente, 2020.

MORENO, José

Segunda muestra de la cocina indígena y popular del municipio de Puebla, Puebla, Grupo Digital Clon, 2021.

Puebla: Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica

Autor: Fabián Valdivia Pérez

La ciudad de Puebla es un referente cultural a nivel nacional e internacional. Por eso, desde hace 35 años, nuestro Centro Histórico fue inscrito en la lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO. En 2019, los procesos artesanales para la fabricación de la Talavera fueron incluidos en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, reconocimiento que compartimos con Tlaxcala, México, y con Talavera de la Reina y Puente del Arzobispo en España.



PUEBLA

LA COCINA DE MÉXICO

2022-2023



Dulces típicos poblanos. Foto cortesía de Ignacio Alberto Vega Sánchez.



Ingredientes para el Mole Poblano. Foto cortesía de Ignacio Alberto Vega Sánchez.

Ahora, celebramos que, por primera vez en la historia, la cocina poblana recibe un reconocimiento de talla internacional: Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2022-2023. Este reconocimiento fortalece la proyección internacional de la cocina tradicional y contemporánea de nuestra ciudad, así como el fomento de la investigación, divulgación y protección de las tradiciones gastronómicas poblanas. Para la presente Administración, significa el primer reconocimiento internacional,

lo que contribuye al posicionamiento de Puebla capital como referente mundial por su gran cultura gastronómica.

Los alcances de esta designación para la ciudad de Puebla se enmarcan en cinco puntos. El primero es la difusión, investigación y puesta en valor de la gastronomía local y regional. El segundo, la visibilidad de los productos regionales y locales, así como elementos únicos de la cocina poblana. Un punto muy importante es la atracción de visitantes a la ciudad, al re-



Mercado La Acocota. Foto cortesía de la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural.

conocer el valor de la gastronomía de la ciudad de Puebla como producto turístico de referencia consolidada. Además, este reconocimiento se impulsará con la organización de actividades gastronómicas de ocio y culturales que irán de la mano con el quinto punto: la formación del sector cultural y turístico en materia gastronómica. Hay que recordar que la ciudad de Puebla ya es parte de la red internacional de ciudades gastronómicas DELICE NETWORK y es un referente nacional e internacional en lo que se refiere a la cocina mexicana, con platillos icónicos como el mole poblano, el chile en nogada o la dulcería tradicional.

Sin tradición no hay vanguardia, y en Puebla lo sabemos bien. Por eso, esta importante designación es un gran homenaje a manos poblanas que, generación tras generación, han compartido sus saberes y sabores para heredarnos una de las cocinas tradicionales más importantes del mundo. Hoy, rendimos homenaje a cocineras, cocineros, a la gente incansable y luchadora de nuestro campo, a la habilidad de los artesanos, de las tejedoras, de los loceros y a todas aquellas personas que se llenan de orgullo por ser parte de esta gran cadena de valor que hoy nos permite decirle al mundo que Puebla es la cocina de México, y durante 2022 y 2023 somos también orgullosamente la Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica.



Chile en Nogada. Foto cortesía de Ignacio Alberto Vega Sánchez.

Sobre el autor

Fabián Valdivia Pérez ha sido investigador, conferencista y curador de exposiciones que acercan al público a la cultura del libro antiguo. Es gestor de proyectos que vinculan el turismo y el patrimonio a través de estrategias para su puesta en valor. Actualmente, dirige el Instituto Municipal de Arte y Cultura de Puebla.

Punche: origen, color y tradición

Autor: Arturo Crisanto

Dentro de las formas de preservación y difusión del Patrimonio Cultural encontramos el seguir cocinando nuestros platillos tradicionales poblanos, aromáticos, míticos y con leyendas, barrocos y mestizos, que, con el devenir del olvido, algunos se han extinto; otros, perdido popularidad, y unos más, cobrado renombre con su exorbitancia. De los casi extintos tenemos al dulce poblano, especial para día de muertos, de un azul sutil que engalana el fondo de las lozas vidriadas (talavera). Entre los aires fríos de octubre y noviembre, los susurros de la tradición se cuajan en los últimos cazos y cazuelas de la memoria colectiva para cocer a fuego lento el *punche*. Así, este es un primer acercamiento al despertar del interés por el punche, su origen, color y tradición.

El punche, tan mencionado y efímero, es un dulce del que se desconoce su origen preciso. No se encuentra en muchos recetarios, más que en los familiares, conventuales y en los recuerdos de la sociedad poblana. La preparación genérica es a base de maíz azul (también cacahuazintle o rojo), agua, agua de azahar, hojas de naranjo, azúcar, canela, leche y tequesquite. Se debe realizar con mucho cuidado y paciencia, moviendo lentamente con una pala de madera hasta obtener una pasta que, con la disminución de calor, se podrá gelatinizar. Doña Teté Hidalgo asegura que es mejor usar un cazo de cobre, pues no se pegará y preservará el color azul característico. Ramírez, por su parte, nos señala que es indispensable el uso del cernedor (también descrito como cedazo) para la separación del bagazo del maíz, a la confección tradicional con tejamanil en el borde y crin de caballo de dos colores para el colador (Ramírez Priesca, 2020).

Al respecto, el diccionario de *Larousse Cocina* precisa lo siguiente:

Punche: Dulce de consistencia pastosa elaborado con maíz azul o cacahuacentle, azúcar, agua, leche y canela o vainilla. El maíz se remoja, se muele, se mezcla con los demás ingredientes y se cuece hasta que espesa; se coloca en un molde y se corta en varias porciones. Cuando se enfría adquiere la consistencia de una gelatina densa, parecida al nicuatole. Es un dulce tradicional en las comunidades indígenas de Puebla y Tlaxcala, donde se prepara para las festividades del día de Muertos. Conocido también como punche de maíz.¹

No obstante, en el recetario *La cocinera poblana y el libro de las familias* de 1877, se apuntan dos recetas muy interesantes en su tomo II, particulares y que no empatan del todo con la receta popularizada. En su sección de REPOSTERÍA encontramos la numeración 1748:

Punche de leche. - Se ponen siete cuartillos de leche y se deja que dé un hervor: luego se endulza al gusto y se mezcla media libra



Mazorcas de San Mateo Ozolco, 2023. Foto de Arturo Crisanto.

de almendra, no muy remolida; se le echan unas rajitas de canela, una muñequita de vainilla y un poquito de limón, se pone á la lumbre á que dé un hervor fuerte, se aparta y se echa en una olla limpia”, y con la numeración “1,750. Puchero de leche. – A una taza caldera de leche tres yemas de huevo siendo para jericalla, la azúcar competente y se pone á cuajar en una cazuela de agua hirviendo con un comalito de rescoldo encima; se echa en una taza grande, se le echa canela por encima y se mete al horno.² Ninguna de éstas con maíz.

En un recetario poblano previo, publicado en 1844, titulado *La cocinera de todo el mundo*,

1. LAROUSSE, “definición de Punche”.

2. BASSOLS, *La cocinera Poblana...*, 1877.



Granos azules de Cholula, 2023. Foto de Arturo Crisanto.

en su tomo II, resaltan dos definiciones: “PUCHES. También gachas; manjar elaborado con harina, leche, azúcar y productos aromatizantes”, así como “PUNCHE. Bebida dulce elaborada con harina (trigo o maíz), azúcar, agua y saborizantes. También bebida de frutas con algún licor”. Así mismo, contiene una única receta de punche: “546. Punche que se toma caliente: Se pone al fuego una olla con bastante manteca, un poco de anís, sal y un poco de leche medio cocida, casi fría, se desbarata una poca de harina a modo de poleadas y se echa en la olla mencionada: después de estar bien cocido se le vierte un poca de agua de azahar, y se sirve”.³ Esto último más cercano a la receta actual.

En el siglo XX, la presencia del punche en la ciudad tiene auge de carácter comercial en distintos puntos como en el mercado La Victoria y en las afueras de lugares como San Pedro. Además, en las ofrendas, como lo relata Cordero en la Historia compendiada del Estado de Puebla, donde alude la morfología y características de estas en Puebla: “calaveras de azúcar, punche [sic] – especie de atole cuajado hecho de maíz azul- perones, perones mechados, calabaza; pan de muerto, hojaldras –de huevo, rosquetes, teleras, pan cargado, pan de burro, puchas, tacotonales”.⁴

Hasta 1965, se tenía un registro fiel del dulce

poblano, coincidente con relatos de personajes que certifican la existencia del punche hasta la segunda mitad del siglo XX. En la 6 Oriente, marcada con el #207, se encuentra la Dulcería Santa Mónica, atendida por doña María del Refugio Castillo Escobar, quien, siendo madre soltera, hace 51 años, en 1972 abrió la afamada dulcería. Relata que desde aquel 1972 nunca comercializó el punche y en su memoria tampoco está su venta en alguno de los locales de la calle de los dulces. Su entorno respecto al punche siempre ha sido familiar y de amistad, incluso en la actualidad, donde, únicamente acompañada de su hija, lo consumen en casa de una de sus amistades, que es la única que lo prepara.

Color “punche” (tumacacori o aperlado)

Es muy común escuchar en museos, galerías y salas de exhibición de talavera poblana la terminología “punche”, que hace referencia al color utilizado en la mayólica poblana. “La caracterización y cronología sobre la mayólica poblana del siglo XIX ha sido abordada de dos maneras, hasta la actualidad. Primero desde la historia del arte, después desde la arqueología”.⁵

En su *Tesis sobre la loza mayólica poblana del S. XIX*, Allende da cuenta de la producción y el surgimiento del popularizado “color punche” en la talavera (mayólica), aclarando que este es únicamente una tipología para la mayólica poblana:

...1.-1968: John Goggin. Presenta al tipo Tumacacori policromo, colocándolo cronológicamente en el primer cuarto del siglo XIX (Goggin 1968:200).

2.-1939: Enrique Cervantes. Refiere que a fines del siglo XVIII y principios del XIX se inició una modalidad de decoración que consiste en dar una coloración azul pálido conocida como “loza color perla” o “aperlada” (Cervantes, 1939:247).

3.- 2009: Leonor Cortina. Refiere que en la loza de la época es notoria una fuerte influencia del estilo Neoclásico y de las lozas

3. ANÓNIMO, *La cocinera de todo...*, 1844.

4. CORDERO Y TORRES, *Historia compendiada del Estado de Puebla*, 1965.

5. ALLENDE, “Mayólica del S.XIX”, p. 106.



Elotes azules de Ixtacamaxtitlán, 2023. Foto de Arturo Crisanto.

de Alcora en España. Surge en este periodo la decoración en color aperlado, también conocido como Azul punche, el cual corresponde con el tipo cerámico denominado como Tumacacori (Cortina, 2009:64).

4.- 1974: Florence Lister & Robert Lister. Declaran que a finales del siglo XVIII en Puebla el gastado modo azul/blanco abrió el camino para “delicados polícromos”, mencionando que Tumacacori es una variante caracterizada por la aplicación con brocha de un baño azul pálido sobre el cual fueron pintados motivos en azul oscuro, todo al interior de las vasijas abiertas.

...6.- 1998-2016: Arnulfo Allende Carrera. Tomando como base el análisis de los materiales de uno de los claustros del ex convento de San Francisco de Puebla de Los Ángeles y la información obtenida de otros seis sitios explorados en el Centro Histórico de la ciudad de Puebla, se relata la identificación de dos nuevos tipos cerámicos y un grupo de mayólica poblana del siglo XIX,

estos son: San Francisco: en variantes monocromo y blanco/azul, Azul punche: Loza poblana del siglo XIX, con cronología de 1820 en adelante (Allende 1998) y La Merced, con una cronología propuesta entre los años de 1770 y 1830. (Allende, 2002a).⁶

Punche, punchi, ponchi. Es interesante que el rasgo tipológico cromático de la mayólica poblana denominado “punche” coincida cronológicamente con algunos recetarios que lo contienen (1820-1900), por lo cual, después de analizar su similitud y diferencia con otras recetas y platillos como la jeripa y jericaya, podría suponerse que el surgimiento y popularización del dulce data del siglo XIX, no del albor del Virreinato —sin mencionar a su antecesor, el dulce prehispánico nicutole: necuatl/necutli (miel-miel de maguey) y atolli (atole)—. A pesar de que la tipología de la talavera se denomina “azul punche”, esto no implica que la loza haya tenido alguna relación con el dulce en el siglo XIX, ni que los loceros se inspiraran en el dulce para el color, pues la asociación con el punche es una denominación de la segunda mitad del siglo XX por historiadores del arte, anticuarios y arqueólogos.

¿Es entonces el punche una bebida, jericaya o nicutole?, ¿en qué momento se le asoció con el Día de Muertos?, ¿es entonces punchi, ponchi, punche o puchero? La palabra ponchi está catalogada como un americanismo y significa “1. Py. ponche, postre”.⁷ Si bien no se puede defender una receta original o primigenia, pues dependerá de la familia, costumbre, zona y tradición, es innegable su vínculo con los aromas de muertos, pues su esencia, como en las hojaldras, será el aroma imperceptible a la lejanía, pero impregnante en las papilas al mínimo contacto, del azahar. Tampoco se puede negar su elaboración de manera regional y no solo local, ya que comparte el origen y similitud con zonas como Tlaxcala, Cholula y Atlixco, donde, además, el punche es “primo político” de la jeripa.

La jeripa, de color rosa, es el dulce tradicional de Atlixco, elaborado especialmente para el jueves de Corpus. Contiene leche, harina de

6. ALLENDE, “Mayólica del S.XIX”, p. 106-118.

7. ASALE, “definición de ponchi”, diccionario digital.



Bodegón punche y talavera, 2023. Foto de Arturo Crisanto.

arroz (o maíz rojo en algunas casas), azúcar, dos yemas de huevo, polvo vegetal rojo (para obtener el rosa) y el ingrediente principal: el agua de azahar. El resultado es similar al del punche, aunque la forma de servirse es en cazuelas individuales y adornado con ajonjolí. En el barrio de San Juan de Dios también se resguarda hasta nuestros días la creación de un postre llamado “punchi”, pero asociado al jueves de Corpus. Su composición es a base de leche, harina de maíz blanco, huevo y agua de azahar. Es de color blanco con ligeras manchas rosas que representan la sangre de Cristo, y es servido sobre un papel rojo.

Ramírez nos señala que en San Francisco Acatepec, municipio de San Andrés Cholula: “En el día de muertos, se prepara punchi de maíz, un dulce regional de maíz azul y azúcar que se coloca en las ofrendas de adultos. Y otro dulce suave de calabaza y las conservas de calabaza y tejocote”.⁸ Esto da cuenta de la tradición viva y activa en distintas regiones. Como en el recetario de Yolanda Ramos, “Así se come en Tlaxcala”, donde se describe de la siguiente manera: “Punche: Dulce tradicional de maíz azul

o cacahuazentle que se acostumbra para las celebraciones de los muertos. Se hace con base en el maíz remojado o remolido. Se prepara como atole con leche y canela, se deja espesar hasta que tome la consistencia de gelatina”. E incluye la siguiente receta:

Ingredientes para 8 porciones: 3 tazas de maíz azul, azúcar, 1 taza de leche, unas rajitas de canela o vainilla al gusto. Elaboración: Ya que se tiene el maíz, se pone a remojar en una olla con un día de anticipación. Al día siguiente, se muele el maíz en el metate. Después, se pone una olla con dos litros de agua, a fuego medio. Aparte, el maíz, ya molido, se deshace con un poco de agua y se cuece en la olla que está en el fuego, procurando que no quede muy aguada. Cuando ya está espesando, se agrega la leche y las rajitas de canela, se deja hervir más moviéndose con una cuchara de madera o molinillo. Se le agrega el azúcar al gusto, sin dejar de moverlo hasta que se le vea el fondo a la olla. Cuando ya espesó completamente, como si fuera un flan se vacía en un molde. Ya frío se corta al gusto para servirse en rebanadas”.⁹

No es fortuito el uso del maíz azul en el punche y su aprovechamiento como vínculo al día de muertos, pues la temporada de cosecha comienza en octubre y termina en febrero. Es la muestra fiel de que gran parte de la gastronomía poblana persiste y resiste gracias a la herencia oral. La investigación desmitifica y coadyuva al interés público de preservación. Podemos decir que este postre es, además, “íntimo, familiar y ritual” como auténtica muestra de la devoción en el Día de Muertos en la ciudad.

Esta es, además, una invitación a sumar nuestras recetas poblanas: cocinándolas, compartiéndolas y ofrendándolas a nuestros antepasados. La tradición y el cocinar son quizás una de las herencias familiares más preciadas, pues, al morir, solo nos llevamos lo que vivimos, lo que sentimos, lo que bebimos y, por supuesto, lo que comimos.

8. RAMÍREZ, “Organización y participación...”, 2015.

9. RAMOS, *Así se come en Tlaxcala...*, 1993-2014.

Sobre el autor

Licenciado en Diseño Gráfico por la Universidad Anáhuac Puebla y Premio Nacional a la Excelencia Ceneval. Ha sido colaborador de embajadas, museos, fundaciones y dependencias públicas en temas culturales. Investigador particular especializado en costumbres, tradiciones y textiles indígenas.

Siglas

ASALE: Asociación de Academias de la Lengua Española.



Detalle de punche y talavera, 2023. Foto de Arturo Crisanto.

Referencias

ALLENDE CARRERA, José Arnulfo
"Mayólica del siglo XIX", tesis de Licenciatura en Arqueología, Ciudad de México, ENAH, 2022.

ANÓNIMO
La cocinera de todo el mundo o la cocina sin cocinera, Puebla, México, Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle, 1844.

ASOCIACIÓN DE ACADEMIAS DE LA LENGUA ESPAÑOLA
Diccionario de americanismos, "Ponchi", Citación [<https://www.asale.org/damer/ponchi>]. Consultado el 24 de enero de 2023.

BASSOLS, Narciso
La cocinera poblana y el libro de las familias, México, Hermanos Bassols, 1877.

CORDERO Y TORRES, Enrique
Historia compendiada del Estado de Puebla, Puebla, Grupo literario Bohemia Poblana, 1965.

LAROUSSE COCINA,
Diccionario Gastronómico, "Punche", Citación [<https://laroussecocina.mx/palabra/punche/>]. Consultado el 13 de diciembre de 2022.

RAMÍREZ PRIESCA, Antonio
"Del fogón a la boca, utensilios y recipientes de cocina: cernedores artesanales" [<https://archivo.mundonuestro.mx/index.php/secciones/sociedad/item/2516-del-fogon-a-la-boca-utensilios-y-recipientes-de-cocina-cernedores-artesanales>]. Consultado el 20 de enero de 2023.

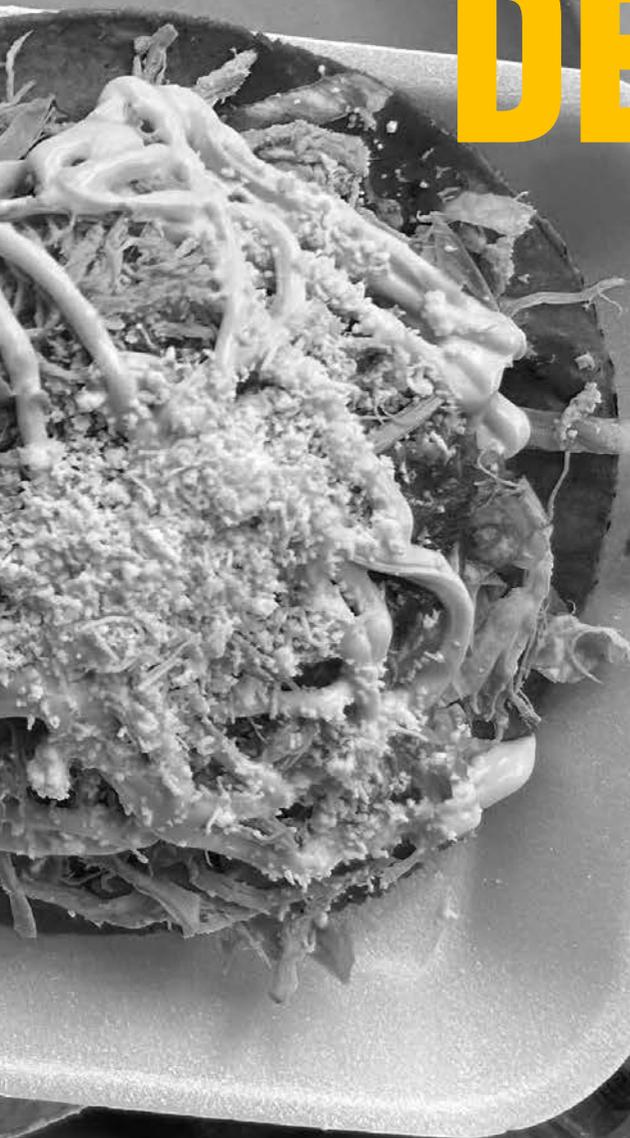
RAMÍREZ RAMÍREZ, Elizabeth
"Organización y participación social para la conservación del patrimonio cultural de San Francisco Acatepec", tesis de Maestría en Arquitectura, Puebla, México, BUAP, 2015.

RAMOS GALICIA, Yolanda
Así se come en Tlaxcala, México, D.F., INAH en colaboración con el Gobierno del Estado de Tlaxcala, 1993-2014.

LA COCINA DEL CENTRO



NA DEL MAÍZ EN NTRO HISTÓRICO DE PUEBLA



Lilia Martínez y Torres

Fundadora de Cocina Cinco Fuegos - Google Arts & Culture y de la Fototeca Lorenzo Becerril A. C. Autora de La gula, la gala y la golosina. Comer a la Poblana, Casa Poblana. El Escenario de la Memoria Personal y Puebla de los Ángeles 1858-1993. Recibió la “Medalla 485 Poblanos Ejemplares” del Gobierno municipal de Puebla y la “Medalla al Mérito Fotográfico”, INAH.

De este atolito de leche y tamales de manteca,
todo mundo se aproveche, que por esto no se peca.



Este ensayo fotográfico es una invitación a recorrer el Centro Histórico, lugar donde están asociados el legado patrimonial arquitectónico y gastronómico poblano y en el que convergen múltiples interacciones sociales que incitan a descubrir con deleite en sus calles, casas, patios y zaguanes, los olores, los sabores y las texturas de innumerables platillos de la cocina del maíz: una expresión de nuestra sociedad multicultural.

En la cocina del maíz se puede apreciar el amor y respeto que las cocineras y los cocineros sienten hacia sus ingredientes y técnicas culinarias. Quienes, con ingenio y creatividad, preparan una gran diversidad de platillos que

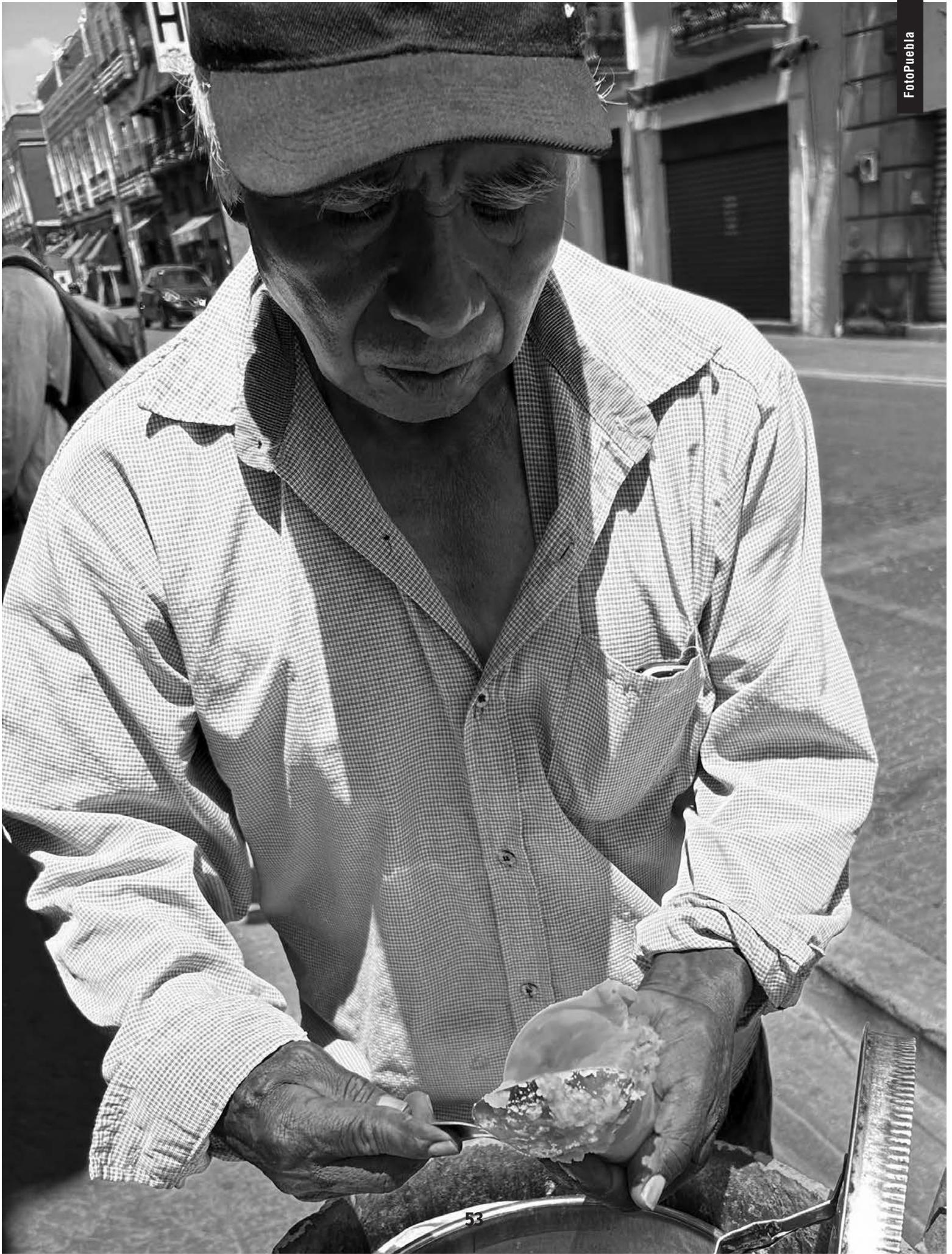
se pueden saborear: chalupas; esquites hervidos o fritos; tamales de mole, salsa verde, epazote, chipotle y dulces con crema o con pasas; tlacoyos de alverjón, chicharrón, frijol o requesón; memelas con salsa verde, roja o bandera; tacos dorados de papa o pollo; quesadillas con chicharrón, flor, champiñones, queso y rajitas; tostadas de pollo; chileatole; tacos de canasta de chicharrón o papa; elotes al natural o con mayonesa y queso. Y, para completar, el espumeante cacao frío, nieve de limón o helado de pétalos de rosa. Todos estos platillos se pueden saborear durante todo el día, desembolsando desde trece y hasta treinta y cinco pesos.



















* A
Po
Pelon
(Carne, P
Tostada
(Carne, Pol
Tacos D
(3 piezas c/
Chanclas
(2 piezas Grom
Chalupas
(6 piezas Tostill
*TODA B
SE COB

Rehabilitación del Mercado José María Morelos y Pavón “El Alto”

Miguel Atemis Alonso

Arquitecto

Fotografías por Billy Reynoso S.



Entrada principal del Mercado El Alto, 2023. Fotos de Billy Reynoso S.

Este proyecto representa el trabajo coordinado entre el Gobierno del Estado, a través de la Secretaría de Infraestructura y la Secretaría de Cultura, y el Gobierno Municipal de Puebla, a través de la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural y la Secretaría de Movilidad e Infraestructura, por el rescate del corazón de uno de los barrios fundacionales de la ciudad y la revaloración de la gastronomía, el arte y la cultura local del Mercado “El Alto”, ubicado en el barrio que lleva el mismo nombre.

La rehabilitación de este emblemático mercado, así como de cualquier otro inmueble ubicado en la Zona de Monumentos Históricos de la ciudad de Puebla, fue realizada bajo los siguientes objetivos:

- » Mejorar las condiciones de conservación y mantenimiento de inmuebles con valor patrimonial o utilidad social.
- » Revalorizar el Patrimonio Cultural material e inmaterial de la ciudad de Puebla.
- » Promover la sostenibilidad medioambiental, social y económica del Centro Histórico.
- » Dinamizar la oferta cultural y turística de la ciudad para el disfrute de los vecinos y visitantes.

Mercado “El Alto”, con 92 años de historia y tradición

Este recinto, inaugurado el 16 de septiembre de 1930, bajo el nombre de Mercado José María Morelos y Pavón, es popularmente conocido como el Mercado “El Alto”, y se encuentra ubicado en la Av. 14 Oriente 1208.

A lo largo de su historia, este inmueble ha sido el punto de encuentro de miles de poblanos y poblanos que buscan promover el legado cultural y artístico de la ciudad, llevando a cabo cada año el Carnaval del Barrio El Alto, así como la promoción del trabajo de músicos exponentes del género regional mexicano, como el Mariachi, tríos de boleros y música norteña. Asimismo, cada 22 de noviembre, los

músicos del Mercado “El Alto” celebran su fiesta patronal dedicada a Santa Cecilia, ofreciendo conciertos y comida a los asistentes.

Además, este mercado se ha posicionado como uno de los puntos obligados para deleitar el paladar de visitantes locales, nacionales e internacionales con cemitas poblanas, molotes, chalupas, pelonas, tostadas, así como con el tradicional mole poblano, pipián verde y el chile en nogada: unos de los platillos más representativos del legado gastronómico de Puebla.

Cabe destacar que este mercado forma parte de los inmuebles inscritos en el Catálogo Nacional de Monumentos Históricos de Inmuebles del INAH, con la clave 211140013879.

Proyecto de intervención

Con una inversión de 14 millones 900 mil pesos, otorgados por el Gobierno del Estado, y cinco millones 100 mil pesos, otorgados por el Gobierno Municipal, los trabajos de rehabilitación del Mercado “El Alto” consistieron en lo siguiente:

01. Reforzamiento de la estructura y desmontaje de domos de policarbonato por sustitución de loza
02. Reposición de aplanados en exteriores y aplicación de pintura
03. Erradicación de vegetación parásita
04. Instalaciones hidrosanitarias, eléctricas y de gas
05. Dignificación de baños
06. Sustitución de pisos y, en su caso, azulejos
07. Acabados, cancelerías y herrerías
08. Reordenamiento de 105 locales
09. Instalación de dos esculturas conmemorativas del Mariachi y el Carnaval







Esculturas en homenaje a los danzantes del Carnaval de Huehues y a los músicos de Mariachi de la ciudad de Puebla, 2023. Foto de Billy Reynoso S.



Puebla, la Cocina de México

Alejandro Cañedo Priesca
*Secretario de Economía y Turismo del H.
Ayuntamiento del Municipio de Puebla*

La gastronomía es una de las expresiones culturales más significativas de una sociedad, ya que representa la historia, las tradiciones y costumbres de los pueblos y las regiones en las que se desarrolla. Además, es un elemento clave en la economía y el turismo de muchos lugares, y permite la creatividad y la innovación en la creación de nuevos platillos.

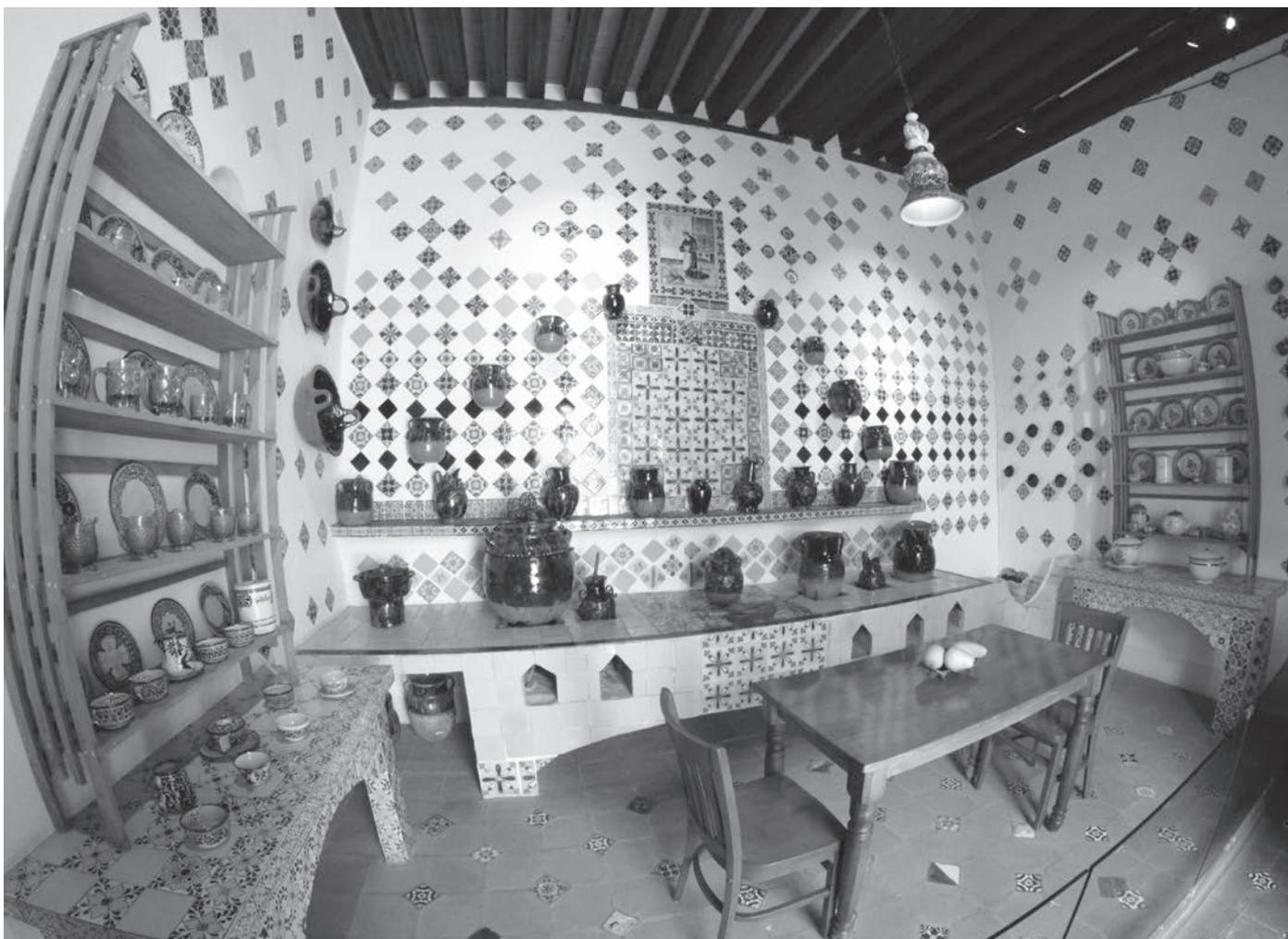
En el caso de Puebla, su comida es una de las más representativas de México, gracias a su riqueza de ingredientes y platillos únicos. Su origen se remonta a la época prehispánica, cuando los pueblos indígenas cultivaban maíz, frijol, calabaza y chiles, entre otros ingredientes que hoy en día forman la base de la cocina poblana.

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI, la gastronomía poblana experimentó un cambio significativo, ya que los españoles in-

trodujeron nuevos ingredientes y técnicas culinarias, como el trigo, el aceite de oliva y el vinagre. También, trajeron consigo la cultura del cerdo y del cordero, que se convirtieron en ingredientes importantes en la cocina poblana.

De este modo, la fusión de las tradiciones culinarias indígenas, españolas y asiáticas dio lugar a una cocina única y variada, que se ha ido enriqueciendo con el paso de los años. Los platillos más representativos de la gastronomía poblana incluyen el mole poblano, el chile en nogada, las cemitas, las chalupas y los tacos árabes, por mencionar algunos. Estos platillos han trascendido con el paso del tiempo y han sido reconocidos mundialmente, convirtiendo a Puebla en un destino gastronómico de gran importancia.

Además, la gastronomía poblana fue hecha a fuego lento en los fogones de los conventos,



Museo Regional de la Revolución Mexicana, Casa de los Hermanos Serdán. Foto cortesía de la Secretaría de Economía y Turismo.

donde monjas y novicias dieron pie a una cocina mestiza, donde surgen los platillos más emblemáticos. El mole poblano, por ejemplo, sigue siendo un platillo que presumimos; un platillo en donde la mejor receta es la hecha en casa, la que nos remonta a la infancia, a los olores del hogar, a la nostalgia. Tiene origen en el siglo XVII y se trata de una salsa elaborada con más de veinte ingredientes, entre los que destacan chiles, especias y chocolate, y se cocina a fuego lento durante horas para lograr un sabor complejo y exquisito. Asimismo, aunque nuestra ciudad tiene una gastronomía muy atractiva de acuerdo con las diferentes épocas o estaciones del año, el mole poblano tiene presencia los 365 días del año.

Por otra parte, el chile en nogada es auténticamente poblano, ya que para su preparación se utilizan ingredientes regionales cultivados

a cielo abierto, únicamente entre julio y septiembre, y es preparado por manos poblanas que han heredado recetas generación tras generación. El respeto a la temporalidad de los ingredientes es fundamental para disfrutar su frescura: el chile poblano, la manzana panochera, el durazno criollo, la pera de leche, la nuez de castilla y las granadas son la base para este increíble platillo poblano. Un sabor único e irrepetible es el que las nueces de Castilla le otorgan a la nogada, que se elabora moliendo las nueces con queso fresco de cabra, leche, canela y un toque de jerez, quedando espesa y del color de la talavera.

Así, los chiles en nogada son elaborados por manos de poblanas y poblanos que durante generaciones han heredado la receta, por lo que cada familia y cada región tiene una forma particular de elaborarlo. Todo esto forma un



Mole poblano. Foto cortesía de la Secretaría de Economía y Turismo.

abanico de experiencias gastronómicas que solo se pueden disfrutar de manera auténtica en Puebla. La temporada de chiles en nogada representa la oportunidad de celebrar una segunda navidad para los poblanos, en que familias completas se reúnen a preparar este platillo o simplemente a disfrutarlo, o el ya tradicional conteo de chiles que hemos comido durante la temporada. Yo he llegado a comerme hasta 19, y cada año tengo un nuevo favorito.

Por otra parte, Puebla también es conocida por sus dulces y postres tradicionales, los cuales son herencia virreinal de los conventos poblanos. Estas golosinas se preparan con pasta de almendras, dulce de leche o pepita de calabaza, con rellenos de compotas de frutas o envinados, como alfeñiques, camotes, tortitas de Santa Clara, borrachitos y muchos más. Todos estos dulces los puedes encontrar en la calle más dulce de Puebla: la 6 Oriente. La Calle de los Dulces también era llamada de Santa Clara, ya que aquí se encuentra el antiguo convento de monjas clarisas, en donde, desde el siglo XVIII, se elaboran deliciosos

rompopes, dulces y galletas con recetas e ingredientes muy tradicionales.

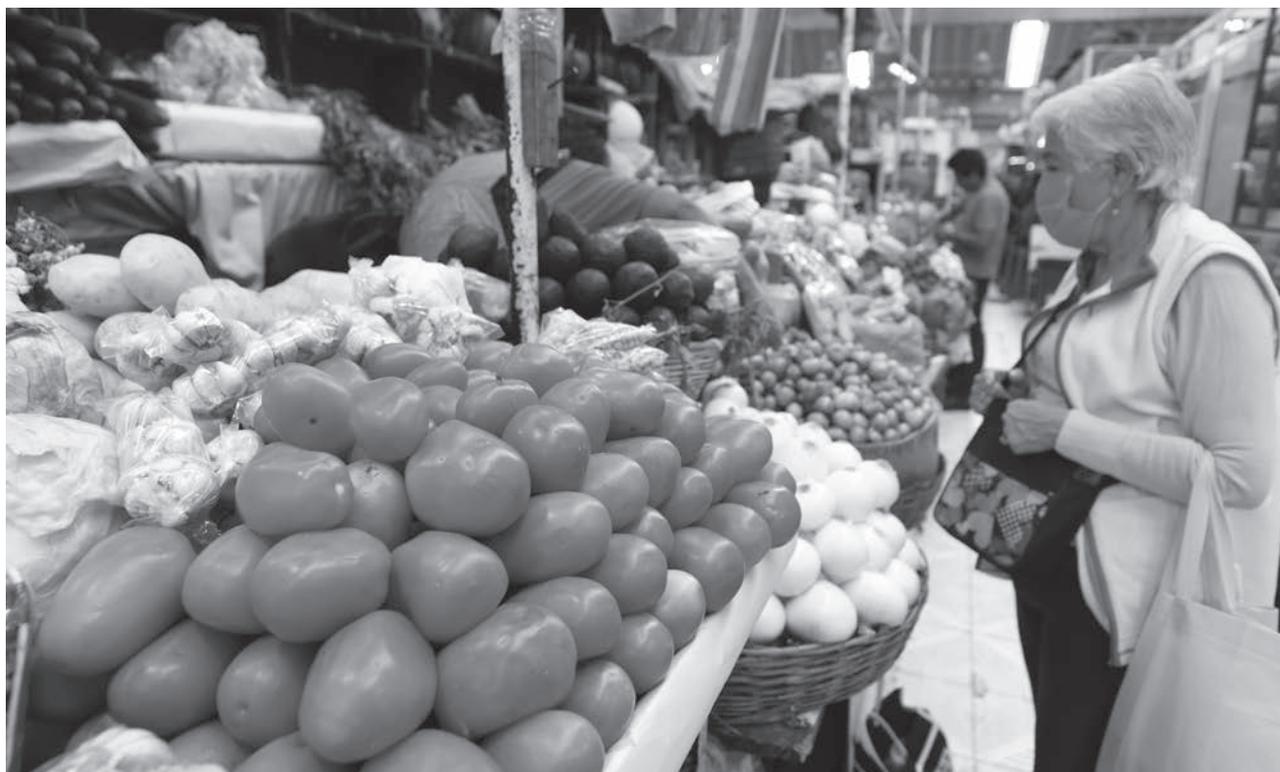
La ciudad también cuenta con una amplia variedad de mercados y tiendas de alimentos que ofrecen ingredientes frescos y locales que son esenciales para la comida poblana. Los mercados tradicionales como el Mercado de la Acocota y el Mercado de Sabores son visitas obligatorias para los amantes de la comida.

Así, en la ciudad de Puebla, cualquier sitio es un buen lugar para comer, porque todo lo que comemos nos trae un sinfín de emociones y de recuerdos. Las fiestas familiares llenas de comunidad nos recuerdan que no hay amor más grande que el amor por los sabores.

Hoy en día, la trascendencia de la gastronomía poblana radica en la forma de representar la diversidad y la riqueza cultural de México, y en su capacidad de evocar la historia y la tradición de la región. La gastronomía poblana es un legado que se ha transmitido de generación en generación, y que se ha enriquecido con la influencia de otras culturas y regiones de México. Además, es un atractivo



Dulces típicos poblanos. Foto cortesía de la Secretaría de Economía y Turismo.



Mercado La Acocota. Foto cortesía de la Secretaría de Economía y Turismo.



Zócalo de la ciudad de Puebla. Foto cortesía de la Secretaría de Economía y Turismo.

turístico importante, que atrae turistas de todo el mundo, quienes buscan experimentar la cultura y la tradición de México a través de sus sabores y platillos únicos. De este modo, la gente nos visita por nuestros atractivos turísticos y culturales, pero, sin duda, podemos afirmar que los turistas siguen viniendo a Puebla porque somos gastronomía con historia, raíces e identidad.

Asimismo, la importancia de la gastronomía poblana se ve reflejada en distintas áreas, como la economía, el turismo, la cultura y la identi-

dad. En cuanto a la economía, la gastronomía poblana ha generado una importante derrama económica alrededor de la producción y comercialización de ingredientes y platillos típicos. Además, la actividad turística relacionada con la gastronomía es un importante motor para la economía local, atrayendo a visitantes de todo el mundo que buscan degustar la rica oferta gastronómica de la ciudad.

De esta forma, la gastronomía poblana también ha permeado en la cultura y la identidad de la ciudad, convirtiéndose en un símbolo de



orgullo y tradición. Así, la comida se ha convertido en un elemento que une a las personas y que forma parte de la cotidianidad, por lo que es un elemento clave para la construcción de la identidad, la cultura de la ciudad y su gente, y su trascendencia no se limita a la ciudad y sus habitantes, sino que ha llegado a otros lugares del mundo, gracias a la presencia de restaurantes especializados en distintas partes del planeta.

La cultura culinaria de Puebla es una muestra de la rica historia y la mezcla de culturas que

han influido en la región, por lo que la ciudad ha sido nombrada la Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica 2023: un reconocimiento que otorga la Academia Iberoamericana de Gastronomía a las ciudades que destacan por su patrimonio gastronómico y su contribución al desarrollo sostenible. Este nombramiento significa una oportunidad para impulsar el sector turístico, gastronómico y cultural de la ciudad, así como para promover el consumo de los productos locales y el apoyo al sector restaurantero, culinario y estudiantil, así como a productores que forman parte de la cadena gastronómica.

Todo esto conlleva a que el mundo descubra y aprecie la comida tradicional de nuestra ciudad. Además, este nombramiento fortaleció el turismo culinario en la región y aumentó la conciencia sobre la importancia de la preservación del patrimonio culinario y cultural de todo el mundo.

Hoy en día, Puebla se suma en esta distinción a las ciudades de Madrid, Zaragoza, Córdoba y Mérida en España; Buenos Aires, Argentina; Sao Paulo, Brasil; Miami, Estados Unidos y Guanajuato, México; mismas que anteriormente han tenido este nombramiento.

Hablar de comida cuando estamos comiendo es algo que nos caracteriza como poblanos. Comemos a todas horas, y, cuando comemos, estamos pensando en comida. Pero en algunas ocasiones vivimos en un entorno que a veces no nos permite ver en la cotidianidad las maravillas extraordinarias de nuestra gastronomía.

La gastronomía en Puebla es más que solo una comida, es una celebración de la vida, la familia y la comunidad. Los platillos tradicionales son parte de las festividades y celebraciones, y representan un vínculo importante entre las personas y sus raíces culturales. Somos una ciudad que disfruta de comer, porque somos el producto de una historia que entrelaza sabores mesoamericanos, ingredientes y técnicas mediterráneas con aires del Oriente, que hoy hemos heredado.

Por todo esto, Puebla es la Cocina de México y Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica.

**CABALGARÁS LA VIDA HASTA LA RISA PERFECTA.
ES LA ÚNICA BATALLA QUE CUENTA.**

Charles Bukowski

MARCADO POR SABORES

Antonio Álvarez Morán
Artista plástico

Caminar por el Centro Histórico de Puebla siempre ha sido mi deporte favorito. Crecí y viví mi infancia en la 2 Poniente, entre la 9 y la 11 Norte, en un edificio que hizo construir mi abuelo en 1942 a pocas calles del Paseo Bravo que, en ese entonces, contaba con los juegos mecánicos de “Atracciones Castañeda”: un zoológico en el que habitaban leones, osos, jabalíes, venados y monos araña, repartidos en sus respectivas jaulas. También, había dos fosas gemelas, no muy profundas, una con víboras y la otra con cuyos que servían de alimento para las primeras. Asimismo, recuerdo un extraño museo en un pequeño edificio ubicado ahí mero, y que aún existe gracias a la burocracia, en donde convivían diversos frascos de cristal que contenían reptiles, fetos y vísceras humanas de dudoso carácter científico, con un becerro disecado de dos cabezas, las momias de una madre y su bebé y la pieza más extraña: una cabeza humana reducida, proveniente de la cultura jíbara de la Amazonia, a la que inexplicablemente le continúa creciendo el cabello, la que, por cierto, aún puede observarse en el museo universitario que está en la Casa de los Muñecos.

Así, el Paseo se convirtió en nuestro recorrido dominical frecuente, antecedido por el sacrificio de la misa en el vecino Templo de Nuestra Señora de Guadalupe, que disfrutábamos mi hermana y yo acompañados por nuestra madre y el respectivo y alucinante algodón de azúcar. De aquellos años recuerdo gratamente haber disfrutado las Tortas Meche; las chalupas en “Los Colorines”, acompañadas de una Chaparrita del Naranja y los tacos Petri, especialidad del





Café Aguirre que estaba en la 5 de Mayo, y haber tenido la suerte de perderme cada vez que deambulaba en el hoy desaparecido Mercado La Victoria.

Con el paso del tiempo, ya convertido en artista, por obra y gracia del espíritu santo, los paseos continuaron, extendiéndose más hacia la zona del Zócalo y sus alrededores, alimentando mi imaginación y mi estómago, simultáneamente. Así, recuerdo con mucho cariño a la Güerita, con su canasta de cemitas miniatura, de chipotle relleno, papa, rajas con huevo, adobo, pipián, galantina, queso de puerco y mole, quien hacía las delicias de los afortunados transeúntes. De ella siempre obtuve un trato especial, ya que, posterior a la cemita, recibía su bendición hincado en la banqueta. En cierta ocasión, con motivo de una exposición que tuve en San Pedro Museo de Arte, la invité para que repartiera entre los invitados sus deliciosos bocadillos durante la inauguración de la muestra, cosa que sucedió ante y pese al espanto de las autoridades. Esta santa mujer falleció hace ya varios años, pero, afortunadamente, su hija continúa la tradición, ubicándose con su canas-

ta en un zaguán de la 7 Oriente, como lo hacía su madre.

Mención aparte merece “Caldos Angelita”, comedero popular en la 9 Norte, donde se sirve únicamente caldo de gallina y mole a precios módicos, acompañados infaliblemente de las tortas de agua típicas de Puebla. Recuerdo de este lugar una anécdota extraordinaria. Comiendo ahí con un par de amigos sucedió un milagro: al finalizar uno de ellos su plato de mole, pudimos descubrir con asombro que en el interior del huacal de la gallina se formó ¡la imagen de la Virgen de Guadalupe! Claramente reconocible entre las manchas del mole y los huesos del ave. Las meseras se acercaron curiosas certificando maravilladas nuestra apreciación y aprobando mi idea de colocar el plato con el sagrado huacal sobre un refrigerador del lugar, creando un improvisado altar que iluminamos con veladoras, que nos apresuramos a comprar en una tienda cercana. Supe que el misterioso objeto estuvo ahí por un tiempo hasta que “el señor de la limpieza” lo conservó un poco más en el cuartito donde guardaba sus herramientas de trabajo hasta que desapareció.

El Centro Histórico de Puebla se distingue, entre otras cosas, por su abundante número de conventos femeninos, por lo que la circulación de monjas por sus calles le da un carácter especial que me ha llevado a llamarlo “Monjópolis”. De todos es conocido el talento de estas mujeres en el arte culinario, atribuyéndoles la invención de los chiles en nogada y hasta del mismo mole poblano, entre otras suculencias. Una fecha especial para gozar de estas y otras exquisiteces es el 10 de agosto, cuando se conmemora, con una verbena popular, al Santo Niño Cieguito, que se venera en el convento de las monjas Capuchinas. Ese día, excepcionalmente único en todo el año, se abren las puertas del convento de clausura, permitiendo la entrada de los numerosos visitantes al primer patio, donde se instalan puestos de comida para el beneplácito de los asistentes. Una de estas ocasiones me brindó la oportunidad de conocer a algunas de las integrantes de esta comunidad y entablar una relación amistosa con ellas, llegando incluso a asesorar a la hermana Socorro en la realización de una pintura de la Virgen de la Medalla Milagrosa que le había sido comisionada. Todo fue muy bien hasta que mis frecuentes visitas a una de las celdas fueron reportadas malintencionadamente y acabaron con la reclusión de mi amiga en la cocina y su abandono de los pinceles.

Lo anterior, y algunas otras circunstancias relativas al tema monjil, me ha llevado a realizar una serie de proyectos artísticos bajo el título general de Engaño colorido. Hay uno de ellos que creo oportuno mencionar en esta reseña. Durante una exposición colectiva llevada a cabo en las Galerías del Palacio Municipal, en el año 2016, en la que participé con una instalación formada por un centenar de dibujos cuyo tema era el papel de las monjas en las representaciones pictóricas, tuve la ocurrencia de realizar una performance en que una mañana de domingo, después de surtirme de golosinas adquiridas en la tiendita de la entrada del convento de las Capuchinas y perfectamente disfrazado de monja, me instalé en una sillita en la galería, a los pies de mis dibujos, para ofrecer a la venta los productos adquiridos previamente, en una pequeña mesa. La respuesta del público fue positiva, aunque, dudosos de mi apariencia, algunos llegaron incluso a adquirir, al mismo precio que yo pagué, las botellas con rompope, tortitas de Santa Clara y otras delicadezas ahí ofrecidas.

Basten estos ejemplos para indicar la inagotable fuente de inspiración que ha nutrido, y continúa haciéndolo, la creatividad que me impulsa a llevar a cabo mi labor artística.



GASTRONOMÍA DE LEYENDA

Santiago Herrera Carrera

*Estudiante de la licenciatura en Historia de
la Facultad de Filosofía y Letras de la BUAP*

El chile, en nogada, se ahogaba.
Entre pompa y decoro degustaban
comensales de nobleza falseada.

En el feudo del nuevo reino se guisaba
al tenor tricolor; albura, insigne de devoción;
decorado de carmesí, del euro yugo la emancipación
y esmeralda opaca, unión de la recién parida nación.

¡Algarabía para el gusto!

El camote, al ulular de los niños cesaban
entre sonrisas y bullicio, los pichones se endulzaban.
Sus corazones mustios sobre el friso del sol se encontraban
las madres clarisas, devotas confitaban
al grávido de dulzor y ampo de color.

¡Caricia perentoria del apetito!

La cemita, forma de luna o de halo
con sus migajas va alimentando en el zócalo.
Remojada en oliva y tapada con el infaltable pápalo,
bocado a bocado va embelesando el corazón poblano.



DE MESA LA A LA PINTURA

¡BIENVENIDOS!
¡BIENVENIDOS!
¡BIENVENIDOS!



bodegones poblanos

María Fernanda Gutiérrez Hernández, Claudia Marín Bertolini. Mediadoras de acervos artísticos y de Patrimonio Cultural.
Edson Andrade Jiménez. Diseño editorial

¡Hola Explorador!

En esta edición te proponemos descubrir la riqueza de nuestra gastronomía a través de un conjunto de pinturas llamadas bodegones. Estas obras son representaciones de mesas de comedor, alacenas y cocinas, en las cuales se pueden ver muchos utensilios, alimentos e ingredientes usados para cocinar deliciosos platillos ¡Vamos a conocerlos y muy buen provecho!

INSTRUCCIONES:

Identifica los elementos representativos de este género pictórico al reconocer los objetos que aparecen en el bodegón de arriba.

- ¿Hay verduras o vegetales en esta obra?
- ¿Cuál es tu alimento favorito en esta imagen?
- ¿Qué objetos para cocinar reconoces?
- ¿Hay algún objeto que funcione como contenedor o recipiente?
- ¿En qué material están elaborados?
- ¿Encuentras algún alimento de origen animal?

Los bodegones también pueden llamarse cuadros de comedor, naturalezas muertas o mesas revueltas. Aunque son menos famosas que los retratos, las pinturas religiosas o las escenas de batallas, estos cuadros sirvieron a los pintores para demostrar su habilidad con el pincel al plasmar muchas texturas, colores y materiales distintos sobre el lienzo.

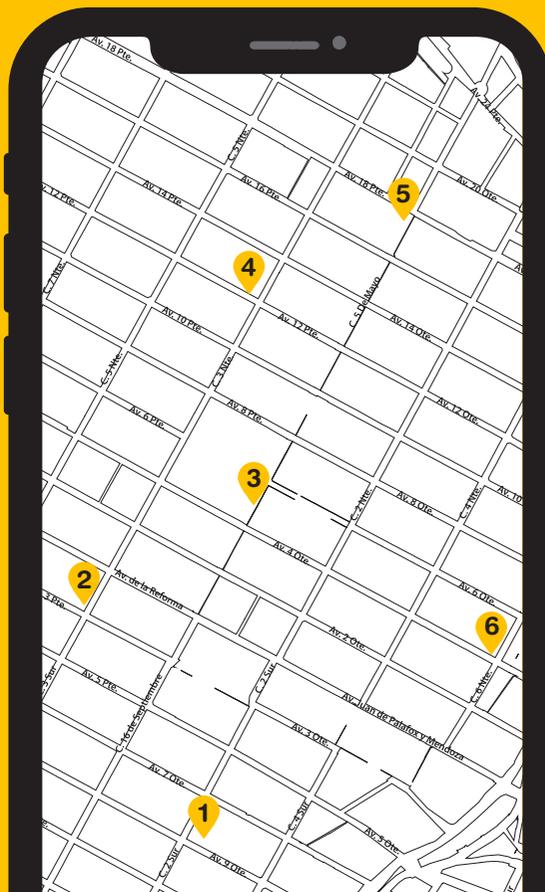


TE INVITAMOS A EXPLORAR LOS OBJETOS QUE TIENES EN TU COCINA PARA REALIZAR TU PROPIO BODEGÓN.
 INSPÍRATE Y DIBUJA TU OBRA EN ESTE ESPACIO. RECUERDA LOS ELEMENTOS QUE VISTE EN LAS PINTURAS.



En esta ocasión te recomendamos explorar diversos museos en la ciudad, en los cuales puedes descubrir varios bodegones, comedores y objetos inspirados en la gastronomía. ¡Ven con tu familia y descubre el sazón de Puebla a través del arte!

- | | |
|--|--|
| 1. <u>Museo Amparo</u>
C. 2 Sur No. 708 | 5. <u>Museo de Arte Religioso Ex Convento de Santa Mónica</u>
Av. 18 Poniente No. 103 |
| 2. <u>Museo José Luis Bello y González</u>
Av. 3 Poniente No. 302 | 6. <u>Museo Regional Casa de Alfeñique</u>
Av. 4 Oriente No. 416 |
| 3. <u>Museo José Luis Bello y Zetina</u>
C. 5 de Mayo No. 409 | |
| 4. <u>Museo de Arte Popular Ex convento de Santa Rosa</u>
C. 3 Norte No. 1210 | |





Gastronomía poblana en el primer cuadro del Centro Histórico de Puebla

SIMBOLOGÍA

 Espacios públicos

1. La California

Este lugar de tradición poblana cuenta con decoración ambientada en los años 50. Esta pastería es popular por sus deliciosos postres, en especial, por sus famosas cremitas.

2. El Patio y las Ranas

Tortas, cemitas y tacos al pastor son los principales platillos que se encuentran en el menú de este restaurante de cocina poblana.

3. Cemitas de "La Güera"

Por fuera se observa tan sólo una cartulina naranja con el nombre del lugar, más por dentro se encuentran unas de las mejores cemitas que se preparan en Puebla, rellanas de diferentes tradicionales guisos.

4. Hotel Royalty

Embajador de la gastronomía poblana, el lugar cuenta con una mezcla entre platillos típicos tradicionales y otros con técnicas de preparación vanguardistas.

5. Antojitos Acapulco

Esta empresa familiar nacida en 1962, inició vendiendo licuados y jugos, sin embargo, actualmente se caracterizan por la venta de deliciosos antojitos típicos poblanos, como las tostadas, las pelonas y los molotes.

6. Bar La Terminal

En esta popular cantina encontrarás deliciosas sangrías. Es el lugar perfecto para pasar un buen rato en un ambiente relajado.

7. La Pasita

Este lugar ofrece la bebida típica poblana: la pasita, licor de uva de pasa acompañado con un cubito de queso panela y pasa seca.

8. Mezcalería Miel de Agave

La chef Liz Galicia funda esta mezcalería con más de 170 marcas de mezcal, ofreciendo la tradición poblana y la innovación de sabores en su bebida y comida.

9. La Antigua Taquería La Oriental

La especialidad que durante más de 80 años ha sido el manjar para muchos comensales, son sus exquisitos tacos árabes, elaborados con carne de alta calidad.

10. El Comal

Con un concepto de comida poblana casual, el restaurante hermano de El Mural de los Poblanos ofrece en su carta los mejores platillos de la cocina casera del estado.

11. Tortas Girofle

Con un legado que viene desde Asturias, esta tortería se inspiró en las tortas españolas para la creación de sus platillos, agregándoles guisados como mole, salpicón o chorizo ranchero.

12. Puebla La Churrería

Desde 1960, este lugar se ha posicionado como una de las dulces tradiciones poblanas, con sus deliciosos churros glaseados, a los que se acompañan con café o chocolate.



Recomendaciones para descubrir, visitar y disfrutar tu Patrimonio Cultural



En esta sección te recomendamos recorrer las calles del Centro Histórico para descubrir, disfrutar y saciar cualquier antojo en distintos establecimientos que ofrecen desde los platillos tradicionales hasta los que han generado nuevas interpretaciones de lo más representativo de la gastronomía poblana. ¡Imperdibles!

RESTAURANTES

Casa Barroca

Av. 7 Oriente No. 205

Lunes a jueves de 8:00 a 22:00 horas

Viernes y sábado de 8:00 a 23:00 horas

Domingo de 8:00 a 16:00 horas

Desde hace casi cinco siglos este inmueble de arquitectura neoclásica y arte poblano de la época, ha existido en el Centro Histórico de Puebla. Actualmente es una de las ubicaciones gastronómicas de cocina artesanal mexicana con más prestigio en la ciudad.

Augurio

Av. 9 Oriente No. 16

Lunes a sábado de 8:00 a 23:00 horas

Domingo de 8:30 a 16:00 horas

Este restaurante combina gastronomía e historia y ofrece una carta de comida tradicional de la región de Puebla, mezclada con influencias indígenas, españolas, francesas, árabes y orientales.

Restauero

C. 5 Oriente No. 601

Lunes a sábado de 13:00 a 23:00 horas

Domingo de 12:00 a 18:30 horas

Los muros de este lugar contienen memorias de hace cientos de años. Hoy el lugar da tributo a dicha historia artística mediante la gastronomía con los deliciosos platillos que preparan, así como los productos que se encuentran en su tienda de abarrotes.

Moyuelo

Av. 7 Poniente No. 312

Martes a domingo de 13:30 a 22:30 horas

Este proyecto culinario fundado en 2014, tiene como filosofía enaltecer la cocina tradicional poblana con un toque artístico y contemporáneo.

El Mural de los Poblanos

C. 16 de Septiembre No. 506

Llunes a domingo de 8:00 a 00:00 horas

El lugar perfecto para degustar platillos que remontarán al pasado poblano a todo comensal. Destacado por su cocina típica influenciada por familias asentadas en Puebla desde varias generaciones atrás.

Casa Reyna

Privada 2 Oriente No. 1007

Lunes a domingo de 8:00 a 22:30 horas

Famosa por su cocina de autor y característica por sus chiles en nogada, este lugar tiene una carta de comida tradicional poblana. Su servicio se disfruta con la bella arquitectura del inmueble.

Cemitas "El Chino" o "El Gordo"

Av. 13 Oriente No. 409 Barrio El Carmen

Lunes a viernes de 17:00 a 24:00 horas

A unos pasos de la Arena Puebla, se encuentran las tradicionales cemitas de las luchas, en donde Jessica, nieta del fundador, prepara este popular platillo poblano con un toque distinto: papas fritas.

MERCADOS

Mercado El Alto

Av. 14 Oriente No. 1208, Barrio El Alto

Abierto las 24 horas

Se le conoce también como "El Garibaldi" de Puebla. Nacido en 1930, en este lugar se encuentran diferentes locales en donde se degustan platillos como mole, chalupas, cemitas, memelas, quesadillas, entre muchos otros y se acompañan del son del mariachi, tríos o conjuntos norteños.

Mercado La Acocota

C. 16 Norte No. 605, Barrio La Acocota

Lunes a domingo de 9:00 a 18:00 horas

Este tradicional mercado ofrece una amplia variedad de productos frescos, además de contar con distintos locales de comida típica como memelas, cemitas y guisados poblanos.

Mercado de Sabores

Av. 4 Poniente No. 1104, Col. Historiadores

Lunes a domingo de 8:00 a 20:00 horas

Su objetivo es acercar a los residentes de la capital a la gastronomía poblana mediante su infraestructura diseñada para el mismo fin y la venta de comida típica. Se caracteriza por la tradicional cemita pero también sirven molotes, cemitas, quesadillas, tamales, carnitas y más, se venden mariscos y también aguas frescas.



Torta de agua del Hornito de San Francisco

... un real de lomo de puerco, dos reales de chile pasilla y un real de chile ancho, se desvenan
... tostados en un comal, bien dorados y sin que se quemem: un real de
... tomates de cáscara, a los que se les dará un hervor, medio de clavo espe
... medio de canela, unos granos de pimienta fina, un poco de culantro
... do, y lo que se pueda tomar con los tocos dedos de la mano de pepitas
... de tostadas, y medio de ajonjolí también tost



Puebla
Contigo y con rumbo
Gobierno Municipal

Gerencia del
Centro
Histórico y
Patrimonio
Cultural



**Contigo
y con rumbo**



Puebla a través del tiempo
"Cine Reforma"
Enero, 1975
Fotografía de José Antonio Terán Bonilla
Colaboración con Puebla Antigua

... y puesta a
... presas regu
... hecho en ag
... entonces o
... lecha a la
... a hervor ha
... ajonjolí por
... clavo, pimie
... de puerco que
... de en medio, se hacen pedazos pequeños y luego
... con bastante ajonjolí tostado y molido en el mole, y esto se sa
... con sal y demás necesarios: se roran los pollos o gallinas crudas
... tepicadillo, y se ponen a asar en un asador: mientras estos se asan
... unta manteca con una pluma hasta que se doran: se sirven enteros
... cogollos de lechugas. A un juagolote grande se le ponen dos codi
... un real de lomo de puerco, dos reales de chile pasilla y un real de
... ancho, se desvenan y se tostan en un comal, bien dorados y sin que
... men: un real de tomates de cáscara, a los que se les dará un hervor,

... el guajolo
... cha el chi
... cee a sal
... en agua,
... ta, y sal:
... se sirve
... venados,
... se asan los

... de puerco que traman de en medio, se hacen pedazos pequeños y luego
... con bastante ajonjolí tostado y molido en el mole, y esto se sa
... con sal y demás necesarios: se roran los pollos o gallinas crudas
... tepicadillo, y se ponen a asar en un asador: mientras estos se asan
... unta manteca con una pluma hasta que se doran: se sirven enteros
... cogollos de lechugas. A un juagolote grande se le ponen dos codi
... un real de lomo de puerco, dos reales de chile pasilla y un real de
... ancho, se desvenan y se tostan en un comal, bien dorados y sin que
... men: un real de tomates de cáscara, a los que se les dará un hervor,