

El Guajolote en Tulancingo (Historia comida tÃ-pica)

Tulancingo Hidalgo

Enviado por : admin

Publicado el : 17/8/2010 13:43:53

EL GUAJOLOTE EN TULANCINGO

Escrito por Lorenia Lira



580) this.width=580" />

Hay muchas versiones sobre el origen del Guajolote, la mÃs documentada es la que habla de unos ingenieros que vinieron a instalar la electricidad a nuestra ciudad. Era 24 de Diciembre y ellos estaban lejos de sus casas, se acercaron a un puesto de los portales. La dueÃa ya no tenÃa casi nada que darles, asÃ que les ofreciÃ hacerles algo diferente con lo poco que tenÃa, como deferencia por ser Nochebuena. Dijeron que era su Pavo o su guajolote de Navidad. Una jovencita que trabajaba en el portal pondrÃa aÃ±os despuÃs, el primer expendio de guajolotes formal en Tulancingo, allÃ en la vieja calle de los Angelitos.

La electricidad se introdujo a Tulancingo en el aÃ±o de 1900, con el alumbrado pÃblico de La Floresta, con ese dato podrÃamos decir que el Guajolote naciÃ hace casi 110 aÃ±os, aunque comenzÃ a conocerse hasta hace unas 6 dÃcadas. El guajolote no tiene cabida en los libros de gastronomÃa, naciÃ humilde, su grandeza se fue demostrando poco a poco con el paso de los aÃ±os, como todo lo que tiene su comienzo en el pueblo.

Actualmente el Ãnico dilema que tenemos los Tulancinguenses es en quÃ lugar vamos a cenar guajolotes y cuÃl es el relleno que vamos a pedir, los clÃsicos son de huevo o de pollo, los hay tambiÃn sofisticados como de arrachera o suadero. Los hay verdes, rojos, de mole, con diferente sazÃn en cada puerta. Lo consumimos por igual desde La Guadalupe hasta Jardines del Sur, desde Napateco hasta MedÃas Tierras, y como dice Gerardo Izurieta, los tulancinguenses comemos uno o dos por semana. El que no ha comido uno no es tulancinguense. El guajolote es un animal nocturno, sabe mejor de noche.

Este domingo 15 de Agosto dentro de las actividades que se realizaron con motivo de la clausura de la Feria Tulancingo Expo 2010, se estableci3 el record Guinness y el premio Ripley, con el "guajolote m3s grande" gracias a las gestiones realizadas por la Lic. Yolanda Magaldi Presidenta del sistema DIF, el Lic. Jorge M3rquez Alvarado y la participaci3n de la CANAIMPA. El guajolote de 30.5 metros de largo, pes3 660 kg. y se utilizaron para su preparaci3n m3s de 4,000 enchiladas. Tambi3n se hizo la entrega de un reconocimiento a la Sra. Rosita de Alc3bar por ser una de las primeras personas en preparar el tradicional guajolote.

Era algo que la sociedad tulancinguense ven3a buscando desde hace tiempo y que se hizo posible gracias al esfuerzo de varias instancias: el reconocimiento a una parte de nuestra gastronom3a tradicional y por lo tanto de nuestra identidad. Es uno de los alimentos que m3s extra3amos cuando estamos fuera del Valle de Tulancingo, quiz3 sea por eso que lo hemos exportado a otras ciudades, dentro y fuera de M3xico, como es el caso de Pachuca, Puebla y Los 3ngeles, California. Donde hay un tulancinguense seguramente ah3- habr3 guajolotes. Provecho.

VIDEO DE LA PREPARACION DE UN GUAJOLOTE

.

.

Fuente: Lic. Lorenia Lira