

Las gorditas de trigo de Querétaro, un tesoro culinario tradicional

Aldo Contreras Sánchez*
Noemi Guadarrama Martinez**
María Cristina Chávez Mejía**

La gastronomía mexicana es reconocida mundialmente por su diversidad de sabores, colores y aromas, resultado de la fusión de culturas. Sin embargo, a lo largo del tiempo, muchos alimentos tradicionales se han perdido u olvidado, los motivos son muchos, como el cambio de dieta por fenómenos como la globalización, la migración o la dinámica de la vida cotidiana que en ocasiones impide dedicarse a la preparación de recetas tradicionales. Por lo que, ante esto, para preservar las cocinas tradicionales no hay mejor alternativa que transmitir el saber-hacer y consumir alimentos tradicionales, lo cual reactiva las cadenas cortas de comercialización, caracterizadas por el arraigo territorial.

Uno de los alimentos presentes en todo el país son las gorditas que pueden ser a base de maíz, trigo, avena, entre otros, variedad posible por medio de la aculturación y transculturación. En este artículo nos enfocamos a las gorditas de trigo del estado de Querétaro, las cuales son apreciadas, al grado que se venden en las ferias patronales de los pueblos (Nieves, 2023). Las gorditas de trigo se preparan en San Juan del Río, Tequisquiapan, en el municipio de Ezequiel Montes, entre otros pueblos. Particularmente en este artículo abordamos el conocimiento tradicional de la señora María del Rosario para preparar gorditas de trigo, muy populares en Querétaro, como muestra de la riqueza del saber-hacer en relación a la riqueza de la gastronomía mexicana.



fotografías: Aldo Contreras Sánchez

*Facultad de Ciencias Agrícolas. Universidad Autonoma del Estado de México

** Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales. Universidad Autonoma del Estado de México

Las gorditas de trigo

Para el que no las conoce, estas tienen una forma redonda, color café característico de la combinación del trigo y piloncillo (Figura 1). Los principales ingredientes para prepararlas son trigo, piloncillo, canela, anís y tequesquite (palabra náhuatl que refiere a una sal mineral). Las gorditas de trigo son deliciosas y se pueden disfrutar solas o acompañadas. Son consideradas una especie de pan o botana, y su sabor es incomparable cuando están recién hechas, calientes y listas para degustar. Se recomienda acompañarlas con una taza de café de olla, té o alguna bebida refrescante.



Figura 1. Gorditas de trigo terminadas

Prepararlas es todo un arte, te envuelves en los aromas de los ingredientes, disfrutas de la combinación de sabores y el irresistible aroma que desprenden al cocinarse. “Estas gorditas son exquisitas, pueden acompañarse de cualquier cosa, son una comida completa, pero lo rico y lo bueno es cuando salen recién del comal, calentitas” Ma. Rosario 70 años.

El saber-hacer de doña María del Rosario

Hace aproximadamente 40 años, era común que, en cada hogar, las mujeres prepararan gorditas de trigo, actualmente son pocas las personas que las preparan. Quien sabe de las gorditas y se le antoja disfrutarlas, en el mercado de artesanías de Tequisquiapan, Querétaro, las puede comprar, al igual que en otros pueblos que aún tengan arraigada esa cultura.

La señora María del Rosario, es originaria de La Fuente Tequisquiapan, Querétaro, actualmente tiene 70 años. De niña aprendió a preparar gorditas de su mamá, mediante la observación y la práctica; no registró la receta, pero sabe perfectamente cómo preparar esas gorditas que son de su agrado y de su familia.

“Antes de preparar las gorditas, mi mamá nos mandaba a mis hermanos menores y a mi, a quebrar el piloncillo, nosotros lo hacíamos jugando, lo colocábamos en la peña y nosotros desde abajo le aventábamos pedradas para romperlo, era divertido” Ma. Rosario 70 años.

Recuerda los campos de trigo para las gorditas, quienes tenían tierra las sembraban de trigo y otros cultivos, pero ella recuerda que siempre había trigo. Después de cosecharlo, trillarlo y limpiarlo las mujeres lo molían en metate; “antes lo molíamos en el metate, ahora lo llevamos al molino”; guardaban el trigo para de vez en vez prepara las gorditas” Ma. Rosario 70 años).

Algunas personas no tenían tierra, como la familia de María del Rosario y les era difícil conseguir alimentos. “Nosotros éramos pobres, muchas veces no teníamos que comer, más que una tortilla con sal, muchas veces conseguíamos nuestros alimentos como moneda de pago de trabajos, hacíamos trueques intercambiando con vecinos, familia o con gentes que iban al pueblo solo a eso, muchas veces así conseguíamos el trigo; una vez yo me encontré una costalada de maíz, tendría yo como 7 u 8 años, no aguantaba todo el costal, así que me lo llevé de poco a poco para la casa” Ma. Rosario 70 años.

Al mudarse del estado de Querétaro a la Ciudad de México y después al Estado de México en la búsqueda de oportunidades de trabajo para una mejor calidad de vida, la dinámica de su trabajo doméstico cambió y no tenía tiempo de preparar sus tan añoradas gorditas de trigo.

Se estableció en Toluca, Estado de México hace aproximadamente 45 años. Pasó el tiempo, pero ella no se olvidó de la receta y consiguió uno de los materiales esenciales para la elaboración, que son las piedras de hormiguero, fundamentales para la cocción. Este material no son más que piedras que consiguen esparcir el calor homogéneamente, evitando así también, al momento de poner a cocer las gorditas, estas se peguen al comal.

Las piedrecitas o gravillas son traídas de la localidad de La Fuente, Tequisquiapan Querétaro. “Mis hijos me consiguen o me llevan a traer los ingredientes, pero solo las hacemos una o dos veces al año, pues no siempre encontramos trigo como lo busco, o simplemente no tenemos tiempo” Ma. Rosario 70 años.

Hace unos 50 años, era fácil juntar las piedras de hormiguero, ahora por el crecimiento urbano, hay cada vez menos, además, se corre el riesgo del ataque de las hormigas, dispuestas a defender su hormiguero de cualquiera que perturbe su paz. La manera más común para obtener las piedras era tomar las piedras superficiales con una pala, guardándolas inmediatamente en un recipiente que pueda cerrarse, para al final llegar a lavarlas con abundante agua, para después colarlas, perdiendo así la mayoría o casi en su totalidad la arena, evitando que las hormigas rojas los atacaran, era un trabajo bastante rápido. Actualmente se observó que los vendedores ya no usan necesariamente las piedras, en su lugar, cubren el comal con cal



Figura 2. Gorditas de Doña Ma. Del Rosario en el comal

El conocimiento de la receta la transmitió a sus dos hijas y sus dos hijos, pero ninguno aprendió todo el proceso de elaboración, al paso del tiempo la familia creció y ahora la receta la conocen sus nietos, dos de ellos, hermanos y nietos mayores han anotado en una libreta la receta, pero solo uno de esos dos nietos, sabe de memoria la receta y el procedimiento.

Las gorditas de trigo nos muestra cómo un alimento se relaciona con el territorio, en este caso, el cultivo de trigo y las piedritas de hormiguero; el recuerdo de la señora María del rosario sobre los trigales y cómo los alimentos que se cultivaban en su pueblo eran parte importante de la dieta de la familia, sobre todo, si no se tenía dinero para comprar alimentos, disponían de productos de la tierra para preparar comida u obtenerlos mediante el trueque. Este último como una práctica de la economía moral de los sistemas agroalimentarios tradicionales. Su recuerdo de los trigales, cómo aprendió de su mamá para hacer las gorditas y la añoranza de ese alimento son parte de la construcción simbólica de los alimentos que los hacen parte de la vida familiar y comunitaria. Así, cada platillo tiene una historia que contarnos y compartirlo con nuestros seres queridos enriquece más aún su significado y su origen.

La gastronomía mexicana es un tesoro culinario reconocido a nivel mundial. Rescatar las comidas tradicionales, como las gorditas de trigo de Querétaro, nos permite preservar nuestra cultura y disfrutar de experiencias gastronómicas únicas, en compañía de familia, amigos o simplemente escuchando las historias y anécdotas de personas adultas al degustarlas.

Referencias:

El Sol de San Juan del Río. (2024, febrero 4). Gorditas de trigo, un manjar sanjuanense que deleita al paladar. <https://oem.com.mx/elsoldesanjuandelrio/cal/gorditas-de-trigo-un-manjar-sanjuanense-que-deleita-al-paladar-18083378>