



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA MEXICANA DE VANGUARDIA

TASAJO CON PEPITA

PROFESORA

MARLIS TECO RUÍZ

ALMUNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

14 DE ENERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

TASAJO CON PEPITA

Recuerda la hambruna de indígenas en el siglo XVIII.

El guiso de pepita con tasajo, representativo del estado de Chiapas.

La comida tradicional, que se repite cada 20 de enero, forma parte de los rituales para celebrar a San Sebastián, uno de los tres santos patronos de Chiapa de Corzo, junto con San Antonio Abad y el Señor de Esquipulas.

El tasajo, carne salada de res, y la pepita de calabaza son la base del guiso que todos llaman "comida grande" en recuerdo de los víveres que mitigaron la hambruna que en el siglo XVIII afectó a los indígenas de Chiapa de Corzo.

La pepita con tasajo es un platillo originario de la ciudad mexicana de Chiapa de Corzo, y que consiste en tiras de carne de res saladas y secadas (tasajo) cocidas y bañadas en una especie de mole de pepita de calabaza y arroz molidos, manteca y achiote.

Esta comida es parte de la Fiesta Grande de Chiapa de Corzo, que transcurre entre el 8 y el 23 de enero y se sintetiza en los "parachicos", personajes ataviados con sarape, máscara de madera, sonaja y flauta de carrizo, que danzan por las calles hasta llegar a la iglesia de San Sebastián.

Según esta leyenda popular de aquí nace la Fiesta Grande, y por ello se realiza una Comida Grande, que suele darse alrededor de las 14:00 como intermedio de las fiestas. A cargo de este gran banquete están las juntas de festejos y el prioste en turno.

Por la cantidad de comensales, esta vez unos 3.000 según cálculos de los organizadores, su preparación requiere de la participación de decenas de personas, aunque no todos pueden guisarla, de acuerdo con la tradición.

"No cualquiera puede participar en el preparativo de la tradicional pepita con tasajo, porque 'le pueden echar ojo', es decir (provocar) que no tenga sabor y con esto se quedarían sin comida los parachicos y cientos de visitantes".

El cristianismo está muy extendido en la zona y es común que las cocineras se encomienden a Dios antes y durante la preparación del guiso. Según la tradición local, antes de empezar las mujeres solo comerán pan y beberán café, y durante las 3-4 h que tardan en prepararlo no pueden distraerse ni tan siquiera para ir al baño.

Aunque es raro que ocurra, a veces a un número limitado de hombres se les permite colaborar en la cocina, especialmente si son homosexuales. Por lo general, los hombres solo ayudan a cargar las cazuelas o a preparar la leña, y en la mayoría de casos no ayudan en nada.

El procedimiento es laborioso y se inicia un día antes. En esta ocasión incluyó más de cien kilogramos de pepita de calabaza y al menos tres reses, de las que se obtuvo la carne salada llamada tasajo.

Esta comida tradicional de pepita con tasajo tiene su origen en una tradición de tres siglos de antigüedad, que señala que una mujer que tenía un hijo enfermo escuchó hablar de un curandero llamado Chiapa, a quien visitó con la esperanza de que recuperara su salud.

Cuando su hijo encontró alivio y cura por los consejos de este curandero, la mujer en agradecimiento ayudó a la gente del pueblo, que entonces padecía una crisis de sequía y hambruna, repartiendo canastas de víveres.

En primer lugar, se debe hervir la carne seca, y el caldo sobrante se reserva para usarse después.

Las pepitas de calabaza se tatemán y se muelen. Antiguamente se molían en molcajete o en metate, mientras que hoy en día es más común llevarlo a un molino o batirlo en la licuadora. Hasta hace relativamente poco también se usaba leña para cocinar el guiso, aunque con la modernización se están usando cada vez más las estufas eléctricas. Los cazos de barro y palos de madera sí que se siguen utilizando como antaño. La madera del utensilio debe provenir de palo blanco, no de ocote, ya que afectaría al sabor. También los granos de arroz se tatemán y se muelen. El achiote se mezcla con el arroz o la pepita molida.

En un perol, se mezclan las pepitas molidas con el caldo y se cuelan para separar el bagazo. La manteca se agrega antes o después de la cocción, a veces no se usa. Luego se agregan el arroz molido y se cocina por un mínimo de 3 h removiendo a menudo. La tradición dicta que «para batir los ingredientes, la pala debe moverse desde el centro del perol en forma centrífuga y en sentido levógiro.

La preparación aquí descrita se basa en la preparación tradicional de Chiapa de Corzo, sin embargo, las recetas pueden variar de una región a otra. En otras comunidades, por ejemplo, se suele aromatizar con epazote, o agregarle tomate, cebolla y pimienta.

Al acabar el guiso, y si no se ha cortado, repican las campanas y lanzan los cohetes. Se sirve a los participantes de la fiesta, en cada cuenco dos tiras de tasajo y un cucharón del mole, acompañado de tortillas, chile blanco y alguna bebida tradicional como pozol o tascalate (maíz disuelto en agua y endulzado) o chucho con rabia (aguardiente de caña).

