

Por el sendero de los helados

Etnohistoriadora Jiapsy Arias González

ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA-INAH

totonqui@hotmail.com



Murales en la calle © Abilio Vergara Figueroa

En la zona centro norte del Estado de Puebla, por la carretera federal 129, existe un camino muy singular, particularmente en el tramo que va desde el municipio de Grajales al municipio de Libres. Al pasar por ahí, no hay quien se resista y detienen el vehículo particular o de pasajeros para saborearla; los niños prefieren de mango y limón, y los adultos de nescafé, coco, cacahuete y melón, pero ¿de qué estoy hablando?; pues del sabroso helado.

Don Raymundo Cortés tiene 10 años en la elaboración del helado y de la nieve, menciona que la primera se hace a base de leche y huevo, la segunda con agua y sin los dos ingredientes anteriores. Él comenta que desde hace 25 años existen heladeros sobre todo del municipio de Oriental, vendiendo sus productos en el trayecto de la carretera de San José Chiapa a Libres. Sin embargo, el abuelo de su esposa, quien le enseñó tan peculiar oficio, cuenta con 85 años de edad y alude que

desde 1920 su padre vendía helados en Oriental; levantándose desde las cuatro de la mañana para conseguir la materia prima indispensable, el hielo se lo compraba a un amigo que vivía en las faldas del volcán Popocatepetl y que se dedicaba a surtirla en los mercados; para las seis de la mañana llegaba a preparar el hielo y las frutas, para que a las 10 u 11 se situara en el zócalo de Oriental a vender su producto.

Con el transcurso de los años, y como el paso entre San José Chiapa

y Libres era un camino muy importante para la entrada del comercio, que se dirigía hacia la Sierra Norte de Puebla para llegar a Teziutlán, los heladeros proliferaron, y se colocaron en esa vía. Para ese entonces ya se habían aunado los de Chiapa, El Carmen y Libres. Además, ya no sólo vendían en el zócalo de los municipios, sino que también salían a las paradas de los ferrocarriles; con la llegada de los camiones de pasajeros, los heladeros comenzaron a ponerse en el tramo para subirse en éstos desde Chiapa hasta Acajete, y de regreso, así hasta la actualidad. Hoy, don Raymundo ya cuenta con refrigerador, por lo que ya no es necesario levantarse tan temprano para ir por el hielo; a las siete de la mañana, se alista para molerlo y agregarle los ingredientes necesarios, que adquiere el día antes en Puebla y Teziutlán, como: la leche bronca, los huevos, la fruta, las semillas, el azúcar y la sal; aproximadamente se lleva cuatro horas para llenar un bote de 18 litros de tres sabores, y ponerlo dentro de un recipiente de madera con hielo y sal envuelto en sacos de ixtle o de rafia, para que conserve su temperatura.

Después a las 10 de la mañana de su casa en Oriental se dirige a San José Chiapa, y de ahí espera los camiones para irse hasta Acajete sirviéndole a los pasajeros; una vez en Acajete espera otro camión que lo lleva a Chiapa, y así hasta las 5 de la tarde o hasta que termine con su producto, que por cierto, son varios sabores que difieren según la temporada, por ejemplo: la de mango, mamey, coco, guayaba, fresa, pistache y piñón; y las que hace con más frecuencia, son la de nescafé, melón, vainilla, limón, queso y cacahuete, ésta última es “la más trabajada”, como dice don Raymundo, porque a la hora de moler el cacahuete suelta mucho aceite, formando una consistencia demasiado espesa y provoca la dificultad para mezclarse con el hielo.

En el pasado, la primera evidencia que se tiene del helado y de las nieves en la Nueva España data del año de 1596, cuando se mandó hacer el remate del asiento del estanco de este producto en lo que hoy es la Ciudad de México. La época en que comienza la fabricación comercial de helados en Nueva España fue en los primeros años del siglo XVII, dentro del régimen de los estancos o monopolios administrados directa o indirectamente por el gobierno. Esta especie de neverías controladas se llamaban estanquillos, que eran los establecimientos en donde se hacían, se helaban y se vendían los helados o hielo en trozo, y en casos particulares, los neveros preparaban su producto para banquetes, fiestas o celebraciones populares como en las corridas de toros; también se ha descubierto que se hacían en menor cantidad en las casas familiares y en los conventos, ya que para finales del siglo XVII era una costumbre culminar una comida con un helado. Sólo en las fiestas patronales se les permitía a los neveros salir del estanquillo para vender su producto, pero por sus altos costos no era muy consumible.

Debido a esto el consumo del helado sólo se había extendido entre las clases altas, era un artículo de lujo reservado a aristócratas o funcionarios reales. Hacia finales del siglo XVIII el sistema de estanco producía todo el hielo y los helados de la Nueva España, había asientos de nieve arrendados en Atlixco, Córdoba, Cuahutla, Celaya, Durango, Guadalajara, Jalapa, Querétaro, Puebla, Tehuacán, Sultepec, Tlaxcala, Valladolid, Zacatecas y Toluca.

Para la elaboración de dichos productos a nivel comercial era indispensable asegurar una dotación considerable de hielo; para obtenerlo los neveros contrataban a personas que habitaban cerca de las cimas nevadas, llevándoles diariamente dos o tres cargas de hielo. Ellos sacaban el hielo con barre-

tas de metal y envolvían los trozos en un trapo mojado, después los metían en un costal con sal para conservar el frío el mayor tiempo posible. Todo este proceso debía de hacerse con rapidez y en las primeras horas de la madrugada, para que el nevero pudiera surtir a sus clientes a partir de las nueve de la mañana.

Los helados eran elaborados con leche, miel y huevos, pero luego se incorpora la vainilla para preparar el postre congelado llamado “mantecado”, a mediados del siglo XVII las nieves de zapote, nanche, guayaba, tuna, maíz, limón, fresa, piña y chocolate eran muy socorridas. En el siglo XVIII se encontraban sorbetes de recetas italianas como: los de pétalos de rosa, jazmín, marrasquino y azahar.

El precio tan elevado de los helados fue pretexto suficiente para que los fabricaran clandestinamente, y a quienes lo hacían se les llamaban “funcioneros”, así aparecieron pequeños gremios ilegales de neveros, repudiados por el gobierno, pero amados por las clases más bajas. Con la anulación del estanco a mediados del siglo XIX, el helado y la nieve estuvieron al alcance de cualquier persona.¹

En la actualidad es una preparación muy socorrida por el mexicano, y un producto muy difícil para su elaboración, sobre todo para los que aún la siguen haciendo a la usanza antigua que afortunadamente en la actualidad aún persiste, para disfrutarla en un camino muy característico mientras que nos dirigimos hacia la Sierra Norte del estado de Puebla.

Nota

¹ Martín González de la Vara, Historia del Helado en México, Mass y Asociados, México, 1989, pp. 35-38.

Bibliografía

GONZÁLEZ DE LA VARA, Martín, Historia del helado en México, Mass y Asociados, México, 1989.