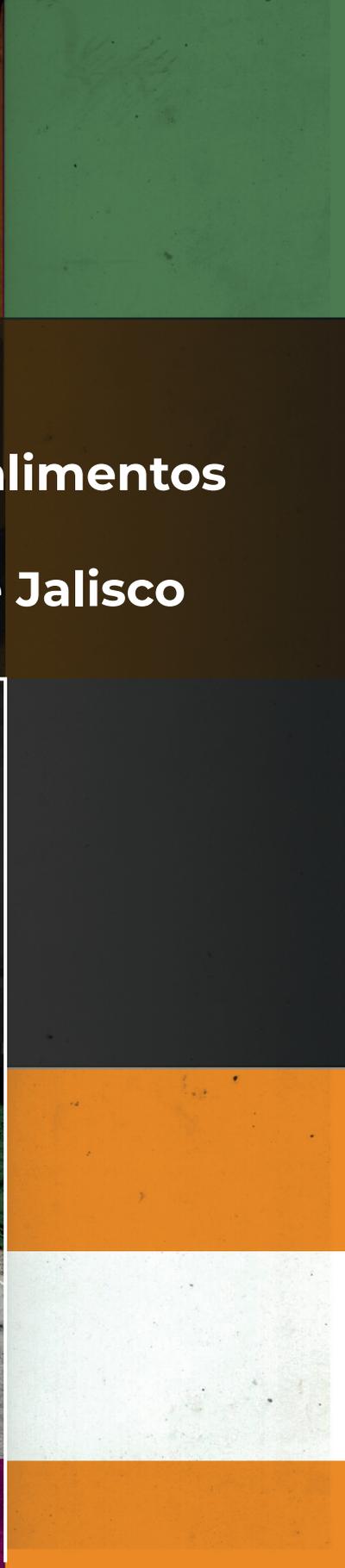




# Producción de alimentos identitarios de Los Altos Sur de Jalisco

Cándido González Pérez

*Compilador*



# **Producción de alimentos identitarios de Los Altos Sur de Jalisco**



# **Producción de alimentos identitarios de Los Altos Sur de Jalisco**

**Cándido González Pérez**

*Compilador*

Primera edición, 2020

D.R. © 2020,

ISBN: 978-84-18312-99-1

Hecho en México

*Made in Mexico*

# Contenido

Introducción	7
1. Birria y birrieros de mi terruño Ana Luz Martínez González	17
2. La tradición culinaria que nació en un tianguis: Botanas Villaseñor Cinthya Gómez	33
3. Calabaza en dulce Norberto Servín González	41
4. Historia y producción del chile de árbol Yahualica Lorenzo Rodríguez Ramírez	53
5. Chiras panadería María Guadalupe Medina González	85
6. Una dulce tradición Martha Muñoz Durán y Rosa Elena Legaspi Barajas	93
7. El “Chamorro de El Mirador Española” Francisco Partida Hoy	105
8. Las gorditas del mercado, una tradición familiar Martha del Carmen y González Palacios	113
9. La nieve de las Mayoral Cándido González Pérez	125
10. “Lonchería Villa” de San Juan de los Lagos. O a falta de amor, unos buenos lonches, por favor Hugo Medrano Hernández y Rutilo Tomás Rea Becerra	143

11.	Lonches, tortas, tiras de pan de agua. ¡Una delicia en Acatic! Ana Luz Martínez González	161
12.	Las carnitas de <i>Los Gordos</i> Ana Gabriela González Anaya y Mario Ruiz Ortega	175
13.	Restaurante Los Jáuregui Luis Enrique Romo González	189
14.	Una historia de amor al trabajo. “Mariscos Campeón” Guillermo José Navarro del Toro	197
15.	Pan de agua. ¿Tradición o hechizo de “ <i>Dulces Meneos</i> ”? Ana Rosa González Pérez	207
16.	Conservando el sabor con tradición. Panificadora La Alteña Elia Margarita Rodríguez Chávez e Imelda Sánchez García	223
17.	El pescado en penca, alimento identitario de la barranca del río Verde Rosalío López Gutiérrez	231
18.	El pozole de Seniorina Elba Gómez	247
19.	Las tortas de don Meregildo Martha Muñoz Durán	257
20.	La venta de hierba blanca y verde: los taqueros de Santiaguito de Velázquez Imelda Sánchez García y Martha Muñoz Durán	269
21.	Alimentos identitarios del tunal de la frontera norte de la Nueva Galicia Georgina Díaz de León Delgadillo	279



## Introducción

La cultura de los pueblos se constituye de elementos palpables y de imaginarios. Los grupos humanos se distinguen unos de otros por las cosas que hacen y las formas con que las hacen, y de entre el cúmulo de características que tienen las personas que habitan las comunidades, las comidas son un rasgo de los más conocidos. Las formas en que se alimentan las personas representan uno de los aspectos identitarios más reconocibles y esta obra tiene por objetivo exponer una serie de comidas que se han hecho tradicionales en los Altos sur de Jalisco. El proceso por el cual la producción de alimentos se convierte en un factor identitario, pasa por un fenómeno que en las ciencias sociales se le denomina patrimonialización, es decir, se convierte en propiedad, pero es una especie de propiedad social nada común porque lo que en economía significa pertenencia, siempre está relacionada con las cosas físicas (dinero, mercancías, casas, autos); en sociología hay propiedades intelectuales o patrimonio inmaterial. Los alimentos son elementos identitarios que

proviene de esta tradición que los pueblos hacen suyos y se convierten en parte del inventario social.

Esta patrimonialización pasa por cuatro etapas. La primera tiene que ver con la historia de cada pueblo; la de los Altos de Jalisco tiene el origen en las tradiciones que los españoles trajeron desde mediados del siglo XVI cuando se fundaron los primeros grupos ibéricos que se fundieron con los indígenas, pero los conquistaron con las armas y la evangelización.

La segunda consiste en la socialización de los saberes que se va internalizando a través de la vida cotidiana y en particular por medio de la utilización de los recursos locales y la reproducción de tradiciones. La producción de alimentos se va combinando de los saberes traídos de otros lugares con la transformación de los productos locales. Tiene como característica que no es fija, está en constante transformación. Es común observar que hay tiempos y lugares para utilizar con mayor frecuencia los alimentos; por ejemplo, en las fiestas patronales de cada pueblo se utilizan como factor de convergencia de mayores contingentes. En las fiestas de Yahualica se distribuye profusamente el chile en sus diferentes formas, los migrantes que regresan de Estados Unidos lo buscan para comerlo y para llevarlo al vecino país cuando terminen las celebraciones. Forma parte de sus recuerdos de infancia y lo llevan para consumirlo en los convivios sociales con paisanos y en muchos casos llevan semillas para cultivarlo en sus pequeños jardines de sus viviendas en las grandes ciudades. Es una parte de su historia, su tradición y su convivencia familiar. Es común que los recursos alimenticios se combinen con otras formas de su cultura, en este caso de sus creencias religiosas, es inseparable la algarabía de los festejos sociales amenizados con ingredientes alimenticios familiares, con devoción religiosa.

La tercera tiene lugar en que obligadamente tiene que pasar por el reconocimiento social, de lo contrario no puede convertirse en factor identitario de una población. Un alimento que

utiliza recursos locales aun y cuando puedan ser los mismos que se producen en otras regiones, deben pasar por el crisol de la comunidad, por pequeña que fuere. Existen casos como las paletas de Mexxicacán o de Capilla de Guadalupe, donde los insumos no se producen en esas poblaciones pero la tradición les atribuye una especie de denominación de origen. Los famosos dulces de San Juan de los Lagos que consumen millones de visitantes religiosos, no se producen ahí, se adquieren en Guadalajara, Guanajuato y otros lugares. Otra característica del reconocimiento social que tienen los alimentos identitarios es que pasan por un recambio generacional, algunos de ellos tienen tradición centenaria aun y cuando se trate de productos simples como son los casos del pan de agua y de la birria de Acatic. Generalmente el prestigio recae en una familia, aunque no son pocos los casos en que otros actores de la misma población, aprovechándose de la fama crean su propia versión y compiten por el mercado. Es el caso de los negocios de carnitas en Tepatitlán y de las cenadurías en muchas poblaciones. El caso de las tostadas raspadas de Zapotlanejo, son varias personas que se disputan la autoría de ser el primer negocio en ofrecerlas.

Y la cuarta se refiere a la reconstrucción de la memoria colectiva. Este fenómeno, por tratarse de algo inmaterial, se torna más difícil su concepción. Es la vida cotidiana y la repetición de los hechos como se va convirtiendo en una tradición. La organización del trabajo al interior de cada familia es el principal medio como se va insertando hasta formar parte del paisaje social, por eso se le denomina patrimonialización, porque las poblaciones lo van haciendo suyo y no se puede concebir la vida de los pueblos sin la existencia de los espacios, los sabores, los olores y el quehacer social sin los alimentos que se van convirtiendo como identitarios de cada rincón de los Altos sur de Jalisco. Los sabores, finalmente, se confunden con el territorio, la comunidad y la historia de los pueblos.

El libro que tiene usted en sus manos expone ejemplos de alimentos identitarios en diferentes poblaciones, donde cada uno describe un tipo de comida que forma parte de la cultura alteña. El primero corresponde a la birria de Docha, la señora Eudocia aprendió de sus padres la preparación, ellos eran originarios de Zapotlanejo (entonces la famosa birria de Acatic, es de Zapotlanejo); por lo menos cuatro generaciones han continuado con la tradición y es uno de los platillos más degustados en la población. La botanas Villaseñor toman así el nombre pero siendo realistas, deberían ser Rodríguez Villaseñor porque son los originarios; ellos vendían ropa, herramienta y juguetes en el tianguis de Tepatlán, no les iba muy bien y cambiaron a la venta de fruta, tampoco fue redituable y entre buscar una y otra cosa, emprendieron con las botanas, primero los tres famosos ingredientes: pepino, cueritos y salchichas, luego fue creciendo el negocio y actualmente el menú está constituido de 21 botanas distintas, ése es el origen de las botanas Villaseñor. Las calabazas en dulce son expuestas por Norberto Servín, quien explica que no se trata de cualquier calabaza sino que debe ser la amarilla, la *tamalayotli* que tiene 10 mil años de conocerse y de la que anteriormente se le buscaba para alimentarse de las pepitas, más que de la misma calabaza; en el medio mexicano es muy conocida porque se utiliza en los festejos del Día de Muertos. El famoso chile de árbol de Yahualica es tal vez uno de los alimentos más conocidos de la región de los Altos de Jalisco, su cultivo con fines comerciales data apenas de la mitad del siglo pasado, cuando se estaba trabajando en la construcción de la carretera Tepatlán-Yahualica, cuando el licenciado Jesús González Gallo, siendo gobernador del estado dio un espaldarazo al desarrollo de su pueblo natal, conectándolo con la capital; actualmente los chiles aparecen en cualquier tipo de celebraciones y es considerado como uno de los mayores símbolos de identidad alteña.

María Guadalupe Medina escribe sobre las piezas de pan que se elaboran en el local conocido como “Chiras”; de manera similar a la birria de Acatic que proviene de Zapotlanejo, el pan de Tepatitlán que elabora don Gabino Plascencia, nieto del primer productor: don Gabino Plascencia, proviene de Cuquío; se utiliza la misma receta que hace 85 años: harina, piloncillo y carbonato.

Los dulces de Mexticacán se preparan con leche de vaca sin pasteurizar y desde un siglo no han cambiado significativamente los procesos para preparar los garapiñados de cacahuete y azúcar, así como las obleas con nuez, los jamoncillos y el dulce quemado; obtienen la leche directamente en el establo y la mezclan con azúcar, coco rallado a mano y se cocinan en el fogón con leña y en cazo de cobre usando una pala de madera de mezquite para el meneado; los actuales productores representan la quinta generación.

El chamorro del Mirador es descrito por Francisco Partida y cómo este platillo es el resultado del mestizaje que nos caracteriza a los mexicanos; hace una lejana referencia cuando Hernán Cortés comió carne de cerdo que habían traído de Cuba y el vino de Castilla; el autor de este capítulo conoció al propietario del restaurante cuando estaba degustando ese platillo y ahí se enteró que el negocio lo inició en 1964 y que la amabilidad y la calidad de los platillos es lo que le ha atraído clientes desde su fundación.

Las gorditas del mercado se venden en la parte alta de donde se expenden los famosos chocomiles y tienen como historia que un 10 de octubre de 1978 don Gerardo Loza y su esposa María Concepción empezaron a vender carnes asadas, pero pronto se hicieron más famosas las gorditas; es un negocio totalmente familiar porque los hermanos tanto de don Gerardo como de doña Concepción participaban en la preparación de las salsas, tortillas y la atención a los clientes; para tener una idea de la

cantidad de gorditas que se preparan, entre semana se elaboran alrededor de 60 kilos de masa y los domingos el doble.

Las nieves de las Mayoral en Acatic tienen casi 50 años de historia; las hijas de don Elías Mayoral y de Carmen de la Torre obtuvieron el conocimiento de la preparación por parte del padrino de Lolita: don Guadalupe de León; a mediados del siglo pasado el señor cura Ramos lideró los trabajos necesarios para llevar agua entubada a la población y en las primeras reuniones en que se convocaba a los habitantes, don Guadalupe de León preparaba nieve para regalarles a los trabajadores, desde entonces ganaron fama y él inició con ese negocio en contra-esquina del templo principal, después él pasó el conocimiento a la ahijada, quien junto con dos de sus hermanos iniciaron por cuenta propia a principios de los años setenta y desde entonces se ofrecen las muy famosas nieves de las Mayoral.

Las famosas carnitas de Tepa fueron puestas en escena por parte de dos productores: Antonio y José Gutiérrez Villarroel (conocidos entre la población desde mediados del siglo pasado como Pepe y Toño); a través del trabajo que realizaron Ana Gabriela González y Mario Ruiz, pudimos conocer que el negocio de *Los Gordos* recibió el título porque los propietarios rebasaban los cien kilogramos de peso; la venta de su mercancía floreció cuando los autobuses que iban de Guadalajara hacia la ciudad de México, León en Guanajuato, Zacatecas, Laredo o Monterrey, tenían que parar en la plaza principal de Tepatitlán, ahí los vendedores se acercaban a las ventanillas y les ofrecían en charolas las carnitas en lonches o con sus tortillas aparte.

La lonchería Villa de San Juan de los Lagos son degustados por muchos de entre los dos millones que recibe de visita la Virgen en las cuatro fiestas patronales durante el año; el puesto de este negocio comparte y compite con varios que ofrecen exactamente los mismos productos: lonches, sándwiches y tostadas; los ingredientes también son los mismos, quién sabe por qué com-

piten con la misma mercancía: cebolla, aguacate, chile, queso y nopales en vinagre; este negocio cuenta con tres generaciones.

Las tortas de don Meregildo ya tienen ofreciéndose en Tepatitlán desde hace casi un siglo, su iniciador y de quien proviene el nombre del negocio, es don Hermenegildo Martín del Campo Franco, quien nació el año de 1900; se dice que este negocio encaja perfectamente con la dieta del mexicano, que es la vitamina “T”: tortas, tacos y tamales; don Meregildo vio crecer su negocio desde cuando se construyó la carretera de Zapotlanejo que pasó por Tepatitlán porque el afluente de visitantes era muy alto; su preparación ha variado muy poco desde aquellas fechas: virote dulce con cajeta y el salado con crema, jamón, queso, zanahorias, cebollas y chiles encurtidos; el local se ubica en el Mercado el Centenario pero ahí estaba desde antes de que se construyera y era en la Plaza Progreso, antes de ella era la Plaza de las Cañas donde era posible comprar carne, manteca, comida preparada, huaraches, zapatos; don Meregildo ahí vendía cañas antes de las tortas, cuando la mencionada Plaza se llegó a utilizar para corridas de toros.

Las tiras de pan de agua de Acatic se han hecho famosas por las señoritas Orozco en la esquina “El puerto de Acapulco”, llamado así porque se estancaba el agua, no tenía salida y se acumulaba el lodo por la calle de la entrada, la General Pablo Rodríguez.

El restaurante de los Jáuregui, que está ubicado frente a la plaza principal de Tepatitlán abrió sus puertas en 1954 y tenía como principal objetivo atraer a los clientes que llegaban a altas horas de la noche, porque los autobuses foráneos entraban y se estacionaban forzosamente a unos pasos de la Presidencia Municipal; el menú, con pocas variaciones desde entonces, es el clásico de negocio pueblerino: comidas corridas, pozole, enchiladas, tostadas; dicen los propietarios haber recibido clientes de muchos países y una de las cosas buenas que perciben es que la

gente los encuentra en la calle y les saluda porque los conocieron en el negocio; lo único que detestan es tener que trabajar los 365 días del año, ahí no hay descansos.

Los mariscos *el Campeón* cuentan con 40 años de edad, don José Cortés fue su iniciador y para hacer sentir importantes a los clientes siempre los recibía con un ¿qué le servimos campeón, le hace falta algo campeón, quiere la cuenta campeón? Por eso el negocio recibió ese bautizo; aunque inició con la venta de cocteles en exclusivo, pronto se fueron especializando en pescado zarandeado, luego en tacos capeados y empanadas de marlin, camarón o huevada, botanas de nachos marinos, chicharrón de pescado y órdenes de aguachile.

El pan de agua llegó a Acatic a finales del siglo XIX proveniente de Zapotlanejo, de donde vinieron sus creadores de apellido Casillas; el producto lleva harina, sal, azúcar, levadura y agua (no lleva leche, por eso se le llama “de agua”), si bien los panaderos preparan otros 10 productos, el más conocido es el que no lleva agua; el primer panadero de que se tiene memoria fue Eusebio García en 1870 y aun cuando el número conocido es a la fecha de una veintena, la mayoría son Casillas.

La Panificadora Alteña, de quien su creador murió hace pocos días, fue inaugurada el 19 de agosto de 1999 y tiene como antecedente que su dueño trabajaba y ganaba muy bien en Estados Unidos, producían él y un socio maquinaria para hacer tortillas de maíz y hornos para pan, en algún tiempo les fue mal y tuvieron que cerrar; don José ya no quiso seguir experimentando allá, regresó a México y empezó con una panadería en Tepatitlán, quería regalar el pan durante tres días seguidos para hacerse de clientes pero desde el segundo día la gente ya le pedía más y le ofrecían pago, entonces se vio en la necesidad de instalarse en forma y contar, como lo hacen ahora sus herederos: con sucursales y diversos puntos de venta en fechas especiales, como lo es cuando se expendan las roscas de Reyes.

El pescado en penca es famoso en Temacapulín, Cañadas de Obregón, Los Yugos, Yahualica, Mexxicacán, Mezcala y Acasico; se pesca en el río Verde, se abren pencas de nopal, se junta un poco de raja (excremento de vaca) como material combustible y se cuece sobre el carbón, aunque hay quienes prefieren envolverlos en papel aluminio y meterlos en una cazuela de barro para que el jugo que se obtenga al calentar el alimento se separe y se consuma como consomé; los componentes infaltables son el pescado bagre, jitomate, cebolla, orégano, chile de árbol y sal.

Elba Gómez hace un recorrido histórico desde la llegada de los españoles para explicar el origen del pozole, que es uno de los productos que ha hecho famosos doña Senorina, una anciana nacida en 1925 que desde hace muchos años se ha dedicado a la venta de cena; el negocio inició de manera muy humilde: sacaban una mesa y la instalaban en la calle, adentro se cocinaba pero se vendía fuera; el pozole que venden es igual al que se comercializa en otras cenadurías, lo único que tiene diferente es “la mano”, porque le ponen lo mismo: ajo, sal, chile, maíz prieto en seco (luego se hace nixtamal) y la carne.

La venta de hierbas blanca y verde como le dicen sus propietarios, se refiere a los tacos de cabeza que se empezaron a vender en la ciudad de México por migrantes del poblado de Santiaguito de Velázquez; cuando la época de la Guerra Cristera, muchas personas se vieron obligadas a dejar sus terruños, como lo hicieron don Jesús Rizo y José de Jesús Hernández, quienes se instalaron en la capital y en un principio comercializaban frutas, pero en una ocasión les cayó del cielo vender huesos de cabeza de vacas, en forma experimental las cocieron para retirar más fácilmente la carne y de ahí surgió la idea de vender tacos de cabeza; pocas cosas han traspasado las fronteras de México para la venta de alimentos como lo son las famosas taquerías de Arandas (Santiaguito de Velázquez es delegación de ese municipio).

Las tunas y la melcocha que se obtiene de los nopales para elaborar el famoso queso tienen un historial largo; Georgina Díaz nos explica que en 1748 nació doña María del Sacramento Dávila Díaz de León, a quien se le atribuye preparar ese alimento.

# 14

## Una historia de amor al trabajo. “Mariscos Campeón”

GUILLERMO JOSÉ NAVARRO DEL TORO

### Historia

A lo largo del tiempo la cocina mexicana ha sufrido variaciones que la potencian aún más. Así, los grandes maestros de la cocina del país se han preocupado de incluir en sus famosos platillos basados en maíz, otros productos que han elevado la calidad y sabor del arte culinario, cuya historia se remonta hasta más de 10 mil años atrás.

De esta manera los productos del mar también se incluyen en el amplio abanico de posibilidades que para deleite y placer ofrecen los famosos restaurantes mexicanos. A comienzos del siglo XIX muchos maestros y chefs se preocuparon de incluir los mariscos, en especial en el norte y en la costa del Pacífico donde el ceviche, el pescado y los langostinos están a la orden del día (González, N., 2007, La dieta ancestral, México.



Los retos de una cultura frente a la economía del mundo. *Estudios de Antropología Biológica*, pp. 901-921).

Para disfrutar de estas exquisiteces y otras más que se han manifestado en la gastronomía mexicana con el paso de los años, el país cuenta con una abundante oferta de lujosos y excelentes restaurantes especializados en los productos del mar.

La gastronomía mexicana goza de tradición y prestigio, gracias a su indiscutida calidad que la convierte en una de las cocinas más apetecidas del mundo. La variedad de sabores reúne tradiciones gastronómicas indígenas y europeas con sabores que no son ajenos a la gastronomía española, cubana, africana, del Medio Oriente e incluso asiática.

En la región de los Altos de Jalisco es ya una tradición tener dentro de su dieta los mariscos, especialmente los ceviches, incluyéndolos en los desayunos cuando en otras regiones no es así, siendo éste sólo un platillo de comida (Montero, L. P., 2013,

Índice. *El estudio de la alimentación humana desde una perspectiva evolutiva y ecológica*, pp. 19-23).

Existen pocos restaurantes en Tepatlán de Morelos que hayan arrancado con la fuerza de una historia de amor al trabajo. Fue el señor José de Jesús Martín Cortés Hernández quien a su corta edad, con una visión clara de trabajo decidió que a través de la recolección de recetas inspiradas en el mejor sabor del mar, reinventadas para el comensal alteño, quien en ese momento sólo tenía por tradición las carnitas como platillo típico de la región, iniciaron un pequeño expendio con una moto-carro en el centro de esta bella ciudad de ceviches y cocteles en los ochenta, siendo uno de los dos primeros vendedores de mariscos en esta bella ciudad, para luego convertirse en lo que ahora es "Mariscos Campeón" con 40 años de tradición, siempre con el toque familiar y de tradición que los caracteriza desde el primer momento en que llega un cliente, ya que tiene su creencia en la buena cocina y excelencia en el servicio, dándole a su restaurante el prestigio que ha mantenido hasta la fecha y que gracias al esfuerzo de muchos y al ejemplo de don José fue como los hijos decidieron seguir esta tradición familiar (relata en entrevista Martín Cortés, hijo del fundador).

¿Porque Mariscos Campeón? Fue la pregunta que le realicé a Juan Carlos, Martín y Eduardo Cortés, hijos del fundador. Ellos relatan que siempre don José acostumbra al igual que los trabajadores





decirles campeón a los clientes para hacerlos sentir importantes desde el momento en que llegan y sientan una experiencia agradable.

En el corazón de los Altos de Jalisco decidieron asentar su herencia. Empezaron con recetas básicas, y poco a poco fueron experimentando hasta convertirse en un referente de la gastronomía relacionada con pescados y mariscos. ¿El secreto? No es sólo por el amor que le ponen a cada preparación, sino por el uso de mariscos frescos.

“Hasta el día de hoy sigue siendo importante para nosotros darles a los comensales la mejor gama de pescados y mariscos. Déjate conquistar por los sabores llenos de amor y tradición” (palabras de Martín Cortés, hijo de don José de Jesús).



## ¿Cuáles fueron las estrategias para llegar a sobrevivir tantos años?

Se trataba en principio de afrontar el sostenimiento de la familia. No obstante, dentro de este utilitarismo necesario, en el camino surgieron principios que determinaron el rumbo: era indispensable hacer las cosas bien y para ello había que hacer oficio. El quehacer cotidiano se transformó entonces en permanente reto y reflexión (relata Juan Carlos Cortés, hijo de don José).

Compromiso de una familia dedicada, donde los hijos del señor Cortés desde su corta edad trabajan y se capacitan para lograr resultados que hasta hoy los posicionan como uno de los mejores dentro de la preferencia de los comensales. La clave es básica, es una estricta limpieza y inocuidad de los alimentos, así como también cuidar su frescura y cocción para dar ese toque tan especial que degustamos en nuestros paladares.



## El sello de la casa

La apariencia de una comida es importante porque, como dice la frase: “todo entra por los ojos”. Mariscos Campeón comenzó ofreciendo sólo coctelería y tostadas, años después se incluyen platillos calientes en la carta, destacando el pescado zarandeado, platillo que en poco tiempo se convirtió en el sello de la casa.

Cuando tienes el gusto de probar un pescado o camarones zarandeados, llevas a tu paladar un sabor único donde en otro lugar que Tepatlán no los probarás igual, ese sabor que sólo el asador puede dar a estos exquisitos manjares que nos regala el mar y con el toque de la receta de esa salsa que baña estos platillos para dar ese punto final que hace regresar a comer a este sitio una y otra vez.



## ¿Que menú encontramos si venimos a comer?

Coctel:

- Camarón.
- Pulpo.

- Ostión.
- Pata de mula.
- Vuelve a la vida.

Tostadas y galletas:

- Ceviche tradicional (cazón).
- Ceviche de camarón (cocido).
- Ceviche de camarón (curtido).
- Ceviche tropical (fresa, mango, jícama, pepino y camarón).
- Aguachile campeón (suave y cocido).
- Aguachile tradicional (curtido, salsa de chile y limón) (negro, rojo, mango y verde).
- Salpicón campeón.
- Huevada.
- Marlin.
- Tostadas de camarón cocido.
- Tostada de pulpo.

Platillos de camarón:

- Empanizados.
- Al mojo de ajo.
- A la diablo.
- A la mantequilla.
- Al coco.
- A la philadelphia.
- A la momia.

Platillos de filete:

- Empanizado.
- A la diablo.
- A la plancha.
- A la mantequilla.

### Sopa:

- Sopa de mariscos.

### Tacos:

- Taco campeón.
- Taco capeado.

### Empanadas:

- De marlin.
- De camarón.
- De huevada.

### Botanas:

- Nachos marinos (chicharrón de pescado, camarón y aderezos).
- Orden de aguachile (tradicional picante).
- Orden de aguachile campeón.
- Orden de ceviche de pescado (450 g aproximadamente).
- Orden de salpicón.
- Orden de marlin.
- Orden de chicharrón de pescado.
- Orden de aguachile.
- Papas fritas.

### Ostras:

- Ostión en su concha.
- Pata de mula en su concha.

### Zarandeados:

- Pescado.
- Pulpo.
- Camarones.

### Infantil:

- Marinerito.
- Hamburguesas de res.
- Hot-dog.
- Orden de papas.
- Nuggets de pollo.

### Nuevos retos

Por último comentó Eduardo Cortés, jefe de cocina e hijo mayor de don José, que desde el año 2018, impulsados por el reto de lograr ser una experiencia única abrimos este restaurante ubicado en la carretera libre a

Zapotlanejo número 2720, sin alejarnos de nuestros orígenes, de nuestro querido centro, nos ubicamos en un sitio en el que pudimos tener mayor cercanía y facilidad de acceso desde otros puntos de la ciudad, pero sobre todo marcó la pauta para ampliar nuestras instalaciones, llegando a albergar hasta 300 comensales.

De esta forma nos dimos a la tarea de instalar un nuevo establecimiento con forma de palapa con una experiencia donde sientes que estás en la misma playa, con música en vivo en donde enfrentamos el reto de mantener la calidad de nuestros platillos y seguir siendo fieles a los procesos tradicionales de la cocina del mar.

Este último establecimiento, en el que quisimos exponer de manera transparente nuestro trabajo en una cocina pulcra con asadores que atraen al cliente con los olores y sabores únicos,



con cómodas y amplias instalaciones, para que nuestros comensales se sigan sintiendo como en su casa.

El compromiso adquirido con nuestros clientes a lo largo de estos 40 años nos ha llevado a asegurar la calidad de nuestras principales materias primas, para lo cual contamos con una cocina donde elaboramos los mejores platillos y el mejor ambiente.

Sin perder nunca el sello que mi padre José de Jesús, el verdadero y único campeón, nos ha dejado de herencia (relata Eduardo Cortés, jefe de cocina e hijo de don José de Jesús).



*Producción de alimentos identitarios de Los Altos Sur de Jalisco*  
se terminó de imprimir en abril de 2021  
en los talleres de Ediciones de la Noche

El tiraje fue de 500 ejemplares.

[www.edicionesdelanoche.com](http://www.edicionesdelanoche.com)



**L**os grupos humanos se distinguen unos de otros por las cosas que hacen y las formas como las hacen, y de entre el cúmulo de características que tienen las personas que habitan las comunidades, la comida es un rasgo de los más distintivos.

La manera en que se alimentan las personas representa uno de los aspectos identitarios más reconocibles y esta obra tiene por objetivo exponer una serie de comidas que se han vuelto tradicionales en Los Altos Sur de Jalisco. El libro que tiene usted en sus manos expone ejemplos de alimentos identitarios en diferentes poblaciones, donde cada uno describe un tipo de comida que forma parte de la cultura alteña.

ISBN 978-84-18312-99-1



9 788418 312991