

COMIDA Y CULTURA

Text and Photo by SEENA CHRITI

La Dulzura del Piloncillo



En estos días he estado buscando un ingrediente llamado Piloncillo o panela que es una forma de azúcar que se consume en casi todos los países de Latinoamérica. Es azúcar no refinada derivada de la cocción y evaporación del jugo de caña. El nombre piloncillo en México significa pequeño pedazo, ha existido en México y Latinoamérica desde hace 500 años. Se utiliza para hacer dulces, para hornear, para hacer vinagre y vino. Lo hacen en forma de un cono y se utilizaba originalmente como una manera más fácil de transportar azúcar.

En cada país de Latinoamérica lo usan para diferentes platillos y la verdad es que son tan regionales que es imposible conocerlos todos. En Perú se llama Chancaca y se usa para hacer picarones y calabaza al horno. En Costa Rica se usa en preparaciones como tapa de dulce y agua de sapo. En Chile se usa para la sopaipilla. En Colombia lo usan para hacer el aguapanela, una de las bebidas más consumidas en Colombia.

En México se llama Piloncillo y se usa para muchos postres y bebidas como el atole y el champurrado. También se mezcla con especias como el anís y la pimienta. Se utiliza muy comúnmente en un postre que les voy a explicar llamado capirotada.

La capirotada es un postre que se consume en México en la época de la cuaresma, el nombre se le da comúnmente a los platillos que se hacen en capas. En México tiene un significado aún más profundo ya que es un postre que se come principalmente en los viernes de Cuaresma.

El pan tostado representa el cuerpo de Cristo sacrificado por

los pecados, algo que se puede comparar con la eucaristía, el pedazo de pan u hostia del que comen los cristianos.

La miel o piloncillo derretidos significan la dulce sangre derramada. Los clavos de olor corresponden a los clavos que utilizaron, y la canela representa la cruz. El queso representa el sudario, la sabana en la que se envolvió a Jesús

Algunas personas le ponen dulces decoraciones que se relacionan con la alegría de la pascua y la resurrección que se espera.

Resulta muy interesante que un platillo tenga tanto apego y simbolismo en un país y en una cultura. Cada familia tiene su versión de capirotada, y se transmite de generación en generación y si le pregunta a las abuelas ellas le dirán que su receta es la verdadera receta de capirotada.

Una reflexión interesante también es que los ingredientes de la capirotada son de origen español y fueron traídos con la conquista, el trigo, el azúcar, son alimentos que fueron adoptados hace 500 años y forman parte de la alimentación cotidiana de los países latinoamericanos.

Capirotada al Horno:

8 piezas de pan bolillo duro.
2 litros de agua
1 1/4 libra de piloncillo
1/2 taza de azúcar
3 Ramas de canela
5 clavos de olor
3/4 taza de cacahuates
3/4 Taza de pasitas
1/2 libra de queso fresco
3/4 taza de nueces
Aceita para freír.

Cortar el pan, secar, freírlo y quitar el exceso de aceite.

Hervir el agua junto con el piloncillo, el azúcar, la canela y los clavos. Cocina hasta formar un almíbar o jarabe, colar y reservar.

Formar la capirotada en un refractario que se pueda utilizar en el horno, hacer una capa con el pan hasta cubrir toda la base del molde

A continuación hacer una capa con las nueces cacahuates y pasitas.

Terminar con pedazos de queso y bañar con la miel. Repetir el procedimiento hasta que se acaben los ingredientes, tratando de que la última capa sea de queso con el jarabe arriba.

Hornear a temperatura media hasta que todo este dorado. ♦