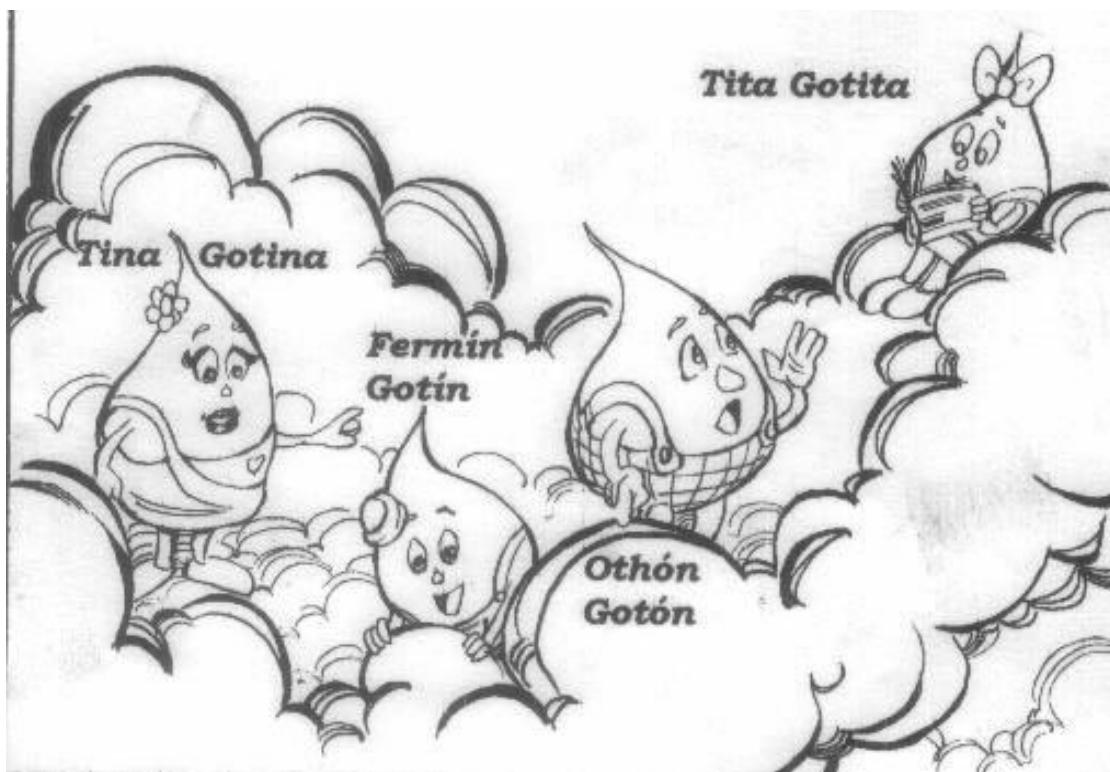

CUENTO

“AVENTURAS EN EL CICLO DEL AGUA XXII”

Por Víctor Manuel Jácome



CULTURA DEL AGUA

(CAPÍTULO TRICENTÉSIMO SEGUNDO)

CAMPAÑA: “POR EL AGUA, TE CUENTO UN CUENTO”

**“AVVENTURAS EN EL CICLO DEL AGUA”
“LOS PROTAGONISTAS DEL MARAVILLOSO CICLO DEL AGUA”**

Por Víctor Manuel Jácome Hernández.

Números del Registro Público del Derecho de Autor
Ramas Literaria, Caricatura y Escultórica. Números:

15-JULIO-1997-145499
03-1999-111111592600-01
03-1999-111111592800-01
03-2003-051312491000-14
03-2003-080111345000-14
03-2006-011813444400-01
03-2006-011813424000-01
03-2006-051812354100-01
03-2006-011813453400-14
03-2009-080413321600-01
03-2014-120311450200-01

2021

**DÉCADA INTERNACIONAL DE ACCIÓN
“AGUA FUENTE DE VIDA”
2005-2015**

Se autoriza el reenvío de estos capítulos, con una impresión única, sin fines de lucro, y con el crédito del autor. Para los efectos de una reproducción masiva con otros fines, se debe obtener la autorización por escrito del autor, solicitándolo en los correos abajo indicados, para evitar incurrir en un delito federal penado por las leyes vigentes del Registro Público del Derecho de Autor. Absolutamente todos los personajes de este cuento están registrados, por lo que su fisonomía imaginaria no debe ser reproducida con interpretaciones particulares y sin autorización. El contenido de los capítulos de esta historia, así como los que se enviarán en el futuro, es responsabilidad exclusiva del autor, por lo que los patrocinadores no adquieran ningún compromiso con su promoción. El reconocimiento a los autores de temas citados en los capítulos se menciona dentro del mismo texto.

c.e. amigosdelagua2002@yahoo.com.mx

c.e. migallito@hotmail.com

Fondo de Educación Ambiental. www.aqua.org.mx

LA RUTA DEL SAZÓN DEL MINERO”.

“De nueva cuenta amigas y amigos, iniciamos el tema de las 18 Rutas Gastronómicas de México de la Secretaría de Turismo. Y hoy le corresponde a LA RUTA DEL SAZÓN DEL MINERO, correspondiente a los estados de Aguascalientes, San Luis Potosí y Zacatecas. Para ello solicitamos a las parejas del agua Hayulima y Hanaki de Zacatecas; Dánae y Canneo de Aguascalientes y Máu y Ganuc de San Luis Potosí y así como a los papás de la Familia Jácome del Agua, Tina Gotina y Othón Gotón para comentar la gastronomía correspondiente a esas entidades mexicanas”. -comentaron Rebeca y Marco Antonio del Agua, al recibir a los invitados.



“Contra todo lo que se pensaba, esta Ruta comienza en Zacatecas y de ahí se va recorriendo por los otros estados así que si lo que quieren es la mejor comida, las mejores vistas, y el aprendizaje de una cultura increíble, solo tienes que viajar por el Sazón del Minero”. -explicaron Tina Gotina y Othón Gotón al tiempo que le daban la entrada a la presentación de las parejas del agua de “sus tierras del Altiplano mexicano que combinan paisajes desérticos de sabores exquisitos, con cerros mineros de gran riqueza en metales preciosos y bellas ciudades de arquitectura en donde se puede degustar un sinfín de excelentes platillos”.

Hayulima y Hanaki iniciaron comentando que “partiendo de Zacatecas, degustarás exquisitos vinos zacatecanos, mezcal de la región de Huitzila y dulces típicos”. Y Dánae y Canneo continuamos hasta llegar a la ciudad de Aguascalientes, donde podrán participar en la elaboración de pacholas con la técnica original en metate” mientras Máu y Ganuc comentaron que en San Luis Potosí conocerás la biznaga, un cactus esférico de gran tamaño con cuya carne se elabora dulce de acitrón y con los frutos, se utilizan para preparar aguas frescas, nieves, postres y mermeladas”.

Al iniciar la presentación ***Hayulima y Hanaki*** quienes destacaron la gastronomía de los platillos de su entidad como “el Asado de boda que se compone de carne de puerco frita y terminada en una salsa espesa de chile rojo, especias, azafrán y cáscaras de naranja; los Tacos aguados: tortillas de maíz pasadas por salsa de jitomate y fritas; después se rellenan con queso fresco y cebolla, se enrollan y adornan con lechuga y salsa de chile serrano; el Chamorro, preparado al horno esta pieza de la pata del cerdo adobada con una salsa de chiles y el Menudo con maíz colorado combinado con pozole, que se prepara con maíz pozolero rojo cocido, chile guajillo que le da color, chambarete y pancita de res. Se sirve en tazones y se adereza con cebolla, limón, chile de árbol molido y orégano y otros platillos”.

En su oportunidad, la pareja de ***Dánae y Canneo***, igualmente destacaron la gastronomía de su entidad como “el Fiambre un platillo frío compuesto por diferentes carnes, embutidos, verduras y frutas como jamón, chorizo, lengua y filete de res; patitas, lomo y cueritos de cerdo; jitomate, lechuga, jícama, guayaba y naranja, en rebanadas delgadas, aderezadas con una vinagreta de finas hierbas y cebolla desflemada; la Birria elaborada con carne de carnero que se cuece en horno tradicional envuelta en hojas de maguey bañadas con una salsa de jitomate, chile de árbol y especias y el Mole Aguascalientes un mole dulzón que se elabora con chiles mulatos, anchos, guajillos; tomate verde, chocolate, manzana, plátano fresco, especias, cáscara de naranja agria y carne de puerco, y otros platillos”.

Y a su vez la pareja de ***Máu y Ganuc***. Igualmente expusieron su gastronomía dando inicio con las Enchiladas potosinas que son pequeñas tortillas hechas con masa de maíz mezclada con chile ancho, lo que les da un color anaranjado. Todavía crudas, se llenan con queso y salsa roja para después doblarlas, sellarlas y ponerlas a cocer en el comal. Se sirven adornadas con queso desmoronado, cebolla, crema y aguacate, las Enchiladas de ajonjolí, el Fiambre potosino y el Zacahuil que es un gran tamal que puede alcanzar hasta cien o más porciones. Se elabora con masa de maíz martajada, salsa de chiles chino y piquín, la carne de un puerco, y se envuelve en hojas de plátano, para después meterlo al horno en horno tradicional por varias horas. El plato se sirve en porciones individuales de masa con carne deshebrada”.

“Bueno amigos. Brindémosles a las parejas del agua de Zacatecas, Aguascalientes y San Luis Potosí un fuerte aplauso por su descriptiva explicación que en esta ocasión fue fundamentada en las páginas <https://www.gustoxmexico.com/turismo-mexico/373-las-rutas-gastronomicas-el-sazon-del-minero-zacatecas.html>. de la Enciclopedia Libre Wikipedia con la que detallaron los sabores de la gastronomía de sus entidades por lo que agradecemos su apoyo”. Y así damos por terminada esta sesión y mañana continuamos con otra de las 18 Rutas Gastronómicas de México”. “¡Buenas noches!” –dijeron Rebeca y Marco Antonio del Agua.

Los invitados les brindaron una gran ovación a todos los integrantes del equipo de la Familia Jácome del Agua y las parejas invitadas de La Ruta el Sazón del Minero.

CONTINUARÁ...