ECM / MÉXICO / PUEBLA / PUEBLOS

Cultura, tradición y orgullo, «amasan» cada año la Feria de la Memela

El Ciudadano · 3 de abril de 2024

Durante la edición 14 se colocaron 60 puestos en la junta auxiliar de La Resurrección, en los cuales cocinaron 200 mil "gorditas"

Cultura, tradición y orgullo es lo que representa la **memela** para los pobladores de la **junta auxiliar de La Resurrección de la ciudad de Puebla**, considerado un platillo emblemático para la demarcación y reconocido a nivel internacional.

Te compartimos: Maricarmen González destila arte y respeto en cada gota de mezcal

Este miércoles 3 de abril se llevó a cabo la **tradicional Feria de la Memela** en su edición 14, en donde más de **60 puestos pusieron a arder sus comales para cocinar alrededor de 200 mil memelas** de frijoles, salsa roja y verde, con la preparación de masa blanca, azul y roja.

Como cada año, **diversas personas del municipio** y de distintos puntos del estado, acudieron a esta festividad gastronómica en donde cada asistente recibió dos gorditas de manera gratuita en compra de un refresco con un costo de 20 pesos.

La **cocinera Juana María Alonso, de 28 años de edad**, compartió a El **Ciudadano México,** que sus abuelos fueron quienes le inculcaron la tradición y la importancia de procesar tortillas a base maíz como

una fuente de trabajo cuando sólo tenía ocho años de edad.

Mencionó que la **venta de memelas y los derivados del maíz** son de suma importancia no solamente para su familia, sino para toda la demarcación, ya que es la principal fuente de ingresos para muchas personas.

«La importancia de la venta de la memela es para sacar el sustento de la casa, tenemos nuestros terrenos para cultivar y cosechar nuestro propio maíz, para impulsar nuestras raíces con todas las personas»

Juana María Alonso
Cocinera
En ese sentido, mencionó que trabaja diariamente en la venta de gorditas en un local ubicado en la demarcación, cuyo **costo va desde los 15 hasta los 25 pesos**, dependiendo de los ingredientes, ya que unas sólo son preparadas con **frijoles y salsas**, mientras que a otras se les añade **chicharrón o longaniza**.

María Alonso comentó que las cocineras de este platillo tradicional están involucradas totalmente en el proceso que conlleva su preparación, pues indicó que **son ellas mismas quienes cultivan el maíz para su transformación.**

Por lo anterior, indicó que esta tradición ha sido compartida en varias generaciones de su familia, pues incluso, **ha mostrado su experiencia en la preparación de memelas a su hermana de 14 años de edad**, quien ha mostrado un gran interés en este ámbito.

Resaltó que ha **participado en todas las ediciones de la Feria de la Memela**, pues cada año, los asistentes reconocen su trabajo y su dedicación, hecho que la ha motivado a desempeñar su trabajo.

Finalmente, **Juana María Alonso dijo que la Feria de la Memela**, así como diversas actividades gastronómicas que se realizan en La Resurrección tienen como objetivo dar a conocer la importancia de la cultura y de las raíces del lugar, así como para que **este tipo de platillos típicos** se den a conocer en todo el mundo.

Ilustración: Iván Rojas

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

📲 https://bit.ly/3tgVlSo
💬 https://t.me/ciudadanomx
📰 elciudadano.com

Fuente: El Ciudadano