

hasta el siglo XXI, razón por la que, de alguna manera, esta aseveración dejaría de ser hipotética.¹

Los jarabes e infusiones (que se expendían exclusivamente en las llamadas “pulperías” y estaban elaboradas con frutas frescas de la temporada o con frutas secas, entre las que sobresalía la uva pasa, cuya pulpa era macerada con azúcar morena y aguardiente de caña o alcohol de 96°, de ahí su nombre) como concepción enológica y hasta gastronómica se incrustaron hasta tal punto en la vida poblana y de otras regiones del país que finalmente al fandango ranchero se le bautizó de esta manera. En mi libro *Breve historia de la comida mexicana* comenté que en una de las coplas de *La guanábana*, muy popular en el barrio de Analco durante 1847, cuando la intervención estadounidense, según narra Leopoldo Zamora Plowes en su obra *Quince uñas y Casanova aventureros*, había una copla que decía:

Jarabe, jarabito
dulce infusión, haces hábito,
haces algarabía,
jarabito.

¹ Actualmente la antigua cantina La Pasita, de la sucesión continuada por la familia Contreras, ubicada en la Plazuela de los Sapos de la ciudad de Puebla, es el reducto de aquellas pulperías, vigentes en la Angelópolis hasta aproximadamente 1965, en las que se servían bebidas muy al tono con el jarabe: “charro con espuelas”, “china poblana” y el jarabe o infusión de uva pasa llamado “pasita”. También habría que apuntar cómo esta tradición enológica casera proliferó en muchos lugares del país afines al jarabe nacional: Puebla tiene su *jarabe de pasita* y Toluca, el *mosquito* de naranja; Yucatán, su *xtabentún* de la flor del mismo nombre con miel de abeja; Veracruz, los *toritos*, Guanajuato su *jarabe de membrillo* y Jalisco, el *ponche de granada*. Por otra parte, la sierra norte de Puebla e Hidalgo, sedes del nacimiento del huapango, es prolífica hasta nuestros días en la producción de jarabes o infusiones de capulín, limón, huiquiño, mora, zarzamora, piña, guayaba, café, etcétera.