

EL AROMA DE

10870

LA NOSTALGIA

SABORES DE DURANGO

*María Rosa Fiscal*

EL AROMA DE LA NOSTALGIA Sabores de Durango

memoria histórica

## María Rosa Fiscal

Nació el 4 de octubre de 1938. Es Lic. en Lengua y Literaturas Hispánicas, Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM. Tesis: "La imagen de la mujer en la narrativa de Rosario Castellanos". Trabajo que obtuvo mención honorífica en el examen profesional. Terminó estudios de maestría en Letras Iberoamericanas en la misma facultad de la UNAM.

Habla, escribe y traduce inglés y francés. Obtuvo diploma al mérito académico otorgado por el H. Ayuntamiento de Durango.

Se le otorgó la medalla "Beatriz Quiñonez" y diploma de la Sociedad de Escritores de Durango. Durante mucho tiempo se ha dedicado a la docencia en distintas universidades.

09-09-05

(10870)

EL AROMA DE LA NOSTALGIA.

SABORES DE DURANGO

**memoria histórica**



EL AROMA DE LA NOSTALGIA.

SABORES DE DURANGO

María Rosa Fiscal

 **CONACULTA**  
CULTURAS POPULARES E INDÍGENAS

Clasif. \_\_\_\_\_

Adq. \_\_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_\_

Proced. \_\_\_\_\_

Primera edición, 2005

Producción: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes  
Dirección General de Culturas Populares e Indígenas

Cuidado editorial: Subdirección de Publicaciones de la DGCPI

*Diseño de portada: Gerardo Suzán*

*Diseño de interiores: Elsa Mendoza García*

D.R. © 2005

Dirección General de Culturas Populares e Indígenas  
Av. Revolución 1877, 6º piso  
San Ángel, C.P. 01000  
México, D.F.

Trabajo realizado con una beca del Fondo Estatal  
para la Cultura y las Artes de Durango, 2001-2002

ISBN: 970-35-0778-6

Impreso y hecho en México



**BIBLIOTECA**  
**CENTRO DE INFORMACION**  
**Y DOCUMENTACION**

*Dirección General de Culturas Populares e Indígenas*

## ÍNDICE

Entremés 11

### De dulce y de sal

1. Pan de huevo 17
2. Nieve de limón 21
3. Torrejas con miel de maguey 25
4. Enchiladas con chile colorado 31
5. Portadillo de durazno 33
6. Paldillo duranguense 37
7. Huevitos de faltriguera 43
8. Soda de grosella 49
9. Tacos de nata con chorizo 53
10. Barbacoa 57
11. Pajeta de membrillo 61
12. Popitas de nuez con merengue 65
13. Gorditas de huevo perdido 73
14. Pajeta de higo con nuez 77

15. <i>Conservilla de perón</i>	83
16. <i>Tacos de picadillo</i>	91
17. <i>Caldo de la olla</i>	97
18. <i>Sigotes de arroz</i>	103
19. <i>Patoles</i>	107
20. <i>Palomitas de maíz</i>	111
21. <i>Turrones y melcochas</i>	115
<i>Alacena</i>	121

*A mi madre, a mi abuela Josefina  
y a quienes creen en la alquimia  
de la cocina.*



**BIBLIOTECA**  
**CENTRO DE INFORMACION**  
**Y DOCUMENTACION**

*Dirección General de Culturas Populares*

## Agradecimientos

A Gerardo Campillo, por ayudarme a encontrar el rumbo.

A Bertha F. de Rivera y Leonora V. de García del Toro, por sus recetas del chile pasado y de los duraznos cristalizados, respectivamente.

A Emma Rueda Ramírez, por el maravilloso libro *Somos lo que comemos*.

A Salvador Novo, por su espléndida *Cocina Mexicana* y a Isabel Allende, por *Afrodita*.

A Mónica Perla Hernández, Fhernanda Simental, Chiquis y Marilú (del Café Internet On Line), por su tiempo, paciencia y auxilio en la captura del texto.

*Le nez c'est la mémoire.*

Alexander L. Kielland, *Garman and worse*

*Humeante danza de olores,  
desborda el jarro de espuma  
y naufragan en la bruma  
de tus sueños los sabores.*

Ma. Cristina Salas Mijares,  
"Sabor a Durango".





## ENTREMÉS

Los sabores y aromas de la cocina duranguense quedaron impresos en mi mente desde los días de la infancia y la adolescencia. Representan, también, una organización y una cosmovisión. Por ejemplo, en la cocina había un cuchillo especial para cortar la cebolla que jamás debería utilizarse para la fruta, so pena de contaminar los sabores. Existía, entonces, un metate para los alimentos con sal y otro para las almendras, nueces y piñones. Con las ollas y cacerolas ocurría lo mismo: las de los platillos salados se diferenciaban de las destinadas a los dulces, aunque, por lo general, para éstos se recurría a un cazo de cobre pequeño. Para la cajeta de camote con leche o la de membrillo, que se preparaba en grandes cantidades porque la provisión debía alcanzar para todo un año, se empleaba el cazo grande y resplandeciente que, en otros días, se guardaba celosamente aparte. Por supuesto, la olla del caldo o puchero jamás se utilizaría para el atole.

Lo mismo ocurría con cucharas y otros utensilios. Las de madera eran para dulces y atoles; las de peltre, para lo salado. La harina para pasteles se cernía en un cedazo que jamás se utilizaba para otros menesteres como, por ejemplo, colar la leche. Las canastas cumplían igualmente su cometido: unas, para las frutas; otras, para la carne y las verduras.

Eran los días en que todavía hablábamos de cócono y no de pavo. El cócono se criaba con todo esmero en el tercer patio de las casas o en el corral del rancho y su paso al otro mundo era triste y doloroso. Primero, se le embriagaba con



mezcal para después torcerle el cuello hasta provocarle la muerte. Después de sumergirlo en agua hirviente, se le arrancaban las plumas, se le extraían las vísceras y se le limpiaba prolijamente. Igual suerte corrían los pollos y las gallinas que siempre se preparaban en los hogares.

Hacia la década de los cincuenta, la cocina duranguense era variada y abundante. Los platillos se elaboraban con frutas y verduras cosechadas en el campo y en el huerto propios de la tierra y el clima de este rincón del mundo. Impensable resultaba soñar con platillos exóticos pues la falta de comunicaciones imposibilitaba su traslado a esta localidad. Sin embargo, a nadie le hacían falta. Teníamos de sobra con lo nuestro.

La primera vez que me topé con la expresión "*Le nez c'est la mémoire*" fue en el epistolario de Isak Dinesen (pseudónimo de la escritora danesa Karen Blixen) titulado, en la versión inglesa, *Out of Africa*. Se trata de una colección de cartas a miembros de su familia, principalmente a su madre Ingeborg Westenholtz y a su tía Mary Bess Westenholtz, enviadas desde África, durante el período 1914-1931, año en que Karen Blixen abandonó definitivamente el continente africano para establecerse en Rungstedlund, Dinamarca.

En varias cartas, fechadas en los meses de noviembre y diciembre que la escritora pasó en su granja Ngong, cerca de Nairobi, cuyo clima es completamente diferente al helado invierno de su tierra natal, escribía que cualquier carta



procedente de Dinamarca en esos meses venía impregnada del aroma de los árboles nevados, de las velas encendidas y, particularmente, del emanado de la cocina donde se preparaban galletas, dulces y panes con especias.

A semejanza de Karen Blixen, estas páginas están tejidas también con recuerdos de las muchas horas pasadas en la cocina y en la despensa de mi abuela materna, así como con memorias de infancia y adolescencia. Igualmente, con los aromas que se desperezan en el cerebro con la sola aparición de dulces y confites o la combinación de colores. Y como dicen que la infancia es la etapa más feliz de la vida, he tratado que estén llenas de gozo y alegría.

Quizá estén sobrecargadas de recetas de dulces y confites. Ello se debe a que los libros de cocina de mi madre contienen sobre todo indicaciones para postres y pasteles que ella heredó de su madre, y que fue modificando al paso de los años. Por ejemplo, en lugar de 40 huevos que exigían algunas recetas, pasó a 12 o a seis. Era experta en su preparación, ya que estos dulces y pasteles fueron un auxiliar muy útil en días de penurias.

He respetado algunas palabras propias de la época como “lumbre” o la miel que a veces llama “de panal” y otras “de colmena”, el azúcar “de pilón”, “gusano” (en lugar de cuete) y “repollo”, por col. Recordemos, asimismo, que en esos días los dulces y las cajetas se hacían en un brasero, con carbón, y que los pasteles y galletas se horneaban en hornos eléctricos.



Este libro reúne, pues, textos que vuelven la vista con nostalgia hacia los aromas y sabores que, desde la cocina o la despensa, se esparcían por patios y habitaciones. Así, apresamos también una visión de la ciudad y sus costumbres, que de alguna manera, han creado una cultura y una identidad.







## PAN DE HUEVO

Aroma a pan recién horneado. Hogar, familia, convivencia, amigos: “Saber partir el pan y repartirlo,/el pan de una verdad común a todos/”, como escribió Octavio Paz en su poema “La vida sencilla”. Mesa en el exilio -voluntario o forzado- redonda o rectangular, donde el pan, el queso y el vino ocupan sitios de honor. Conversación, sonrisas, apretones de mano, abrazos. Los emigrados ocupan sus sillas alrededor de la mesa y sonríen al hablar de la tierra que dejaron atrás para recuperar aunque sólo sea en la memoria, y por un instante fugaz, el aroma del hogar y de la tierra propia. En estos momentos ocurre lo que dice Isaías: “Si dieras tu pan al hambriento, y saciases al alma afligida, en las tinieblas, nacerá tu luz, y tu oscuridad será como el mediodía” (58:10).

En Durango, a las 6:30 p.m., algunas calles despedían el aroma a pan recién horneado. Semitas de anís, donas, empanadas rellenas de piña, bisquettes, campechanas, niño envuelto, quequis, marquesote, volcanes, pan de pulque, conchas, alamares, galletas de cochino, magdalenas. Había para todos los gustos y todos los bolsillos. El pan de agua (de menor precio), también conocido como pan francés, ideal para tortas de frijoles o de cajeta de membrillo, atraía a la mayoría de los compradores.

Recuerdo con especial emoción aquellos días de la carrera panamericana de automóviles, cuando a las 6:30 a.m., presurosos comprábamos el pan de agua para preparar las tortas que nos alimentarían, ya apostados en las lomas de la carretera a México, durante las largas horas



de espera hasta el paso del último automóvil. O los días de campo cuando, combinados con las gorditas, eran un suculento manjar después de nadar en el Saltito o caminar por la sierra.

En la Biblia se habla mucho del pan. Y a la distancia, mis primeros recuerdos del pan se asocian con mi abuela y mi padre. Ella elaboraba semanalmente algún pan especial para obsequiar a la familia; por ejemplo, el pan de huevo amorosamente amasado, aguardando con paciencia que la levadura cumpliera su cometido para que la masa alcanzara la altura deseada. Luego, se espolvoreaba con azúcar antes de hornearlo en un horno eléctrico. Su aroma inundaba todos los espacios y llegaba hasta las recámaras, como la tisana de hojas de naranjo con la noticia de la llegada del extranjero, como lo narra Elena Garro en *Los recuerdos del porvenir*.

Ya frío, se almacenaba en botes metálicos especiales colocados dentro de la alacena cuyas puertas permitían la ventilación a través de telas de alambre para conservar su calidad y sabor. Eran días de gloria, y el pan se distribuía con medida para que toda la familia disfrutara de esa especie de volcán dorado que los aguardaba en sus respectivos platos en la mesa del comedor por la noche.

Para mi padre, no había mayor felicidad que llegar a la casa después de la jornada vespertina cargando en sus brazos una bolsa de papel de estraza tan colmada de pan como lo permitiera el bolsillo. Orgullosamente, la depositaba sobre la mesa del comedor y nos miraba. En



los días de las vacas flacas, llenaba la bolsa de pan de agua; en los de abundancia, toda clase de pan de dulce: campechanas, niños envueltos, semitas, bísquetes, donas, galletas de cochino. ¡Una variedad extraordinaria que ha caracterizado a la panadería mexicana!

El pan de caja todavía no se conocía en la ciudad y las panaderías rebosaban de clientes. Famosas en esos días eran La Tapatía, la Panificadora Ideal, la Espiga de Oro, la Moderna, la Guadiana. Para mí el café de chinos llamado “Tupinamba”, ubicado sobre la acera norte de la calle 5 de Febrero, casi esquina con Pasteur, se llevaba los honores. Los bísquetes, las empanadas rellenas de mermelada de piña, las donas, el niño envuelto, eran un agasajo inesperado.

Había muchos otros panes fabricados en casa. Recordemos: el pan de pasas, el de leche, el de agua (al estilo casero), los molletes, las soletas, los buñuelos itan propios de los días navideños y del invierno! Como dice la copla popular:

*Esta noche es Nochebuena,  
noche de comer buñuelos,  
en mi casa no los dan  
por falta de harina y huevos.*

Alimento para el alma y el espíritu, el pan es consuelo y alegría. Su aroma queda apresado en la nariz y acude, de tarde en tarde, para precipitar los recuerdos.



## *P*an de huevo

1 kg de harina  
¼ kg de azúcar  
180 g de manteca  
½ vaso de agua  
8 ó 10 huevos

*Se revuelve todo y a esto se le pone la levadura que se prepara la noche anterior, se amasa muy bien y se hacen las bolitas, a las que se les pone el azúcar por encima, se ponen en las carteras y se dejan reposar hasta que se levanten; entonces se hornean en horno caliente. Si se desea se le pone anís a la masa.*

## *L*evadura

30 g de levadura  
200 g de harina  
½ taza de agua tibia

*Se disuelve la levadura en el agua tibia, se le revuelve la harina a que quede aguadita, se unta de manteca y se deja reposar doce horas. Esta cantidad de levadura es para un kilo de harina.*



## NIEVE DE LIMÓN

¿Qué aroma despedía la ciudad de Durango en la década de los cincuenta del siglo pasado? En la mañanita temprana, a limpio, a aire recién lavado. Las mujeres, escoba en mano y con un pañuelo atado a la cabeza, barrían y regaban, con amoroso cuidado, las banquetas. Luego, prodigaban sus atenciones a las macetas de coloridos geranios. El aroma de la tierra mojada, como en las tardes de un buen aguacero, era un buen augurio para empezar el día.

Hacia el mediodía, en los alrededores del templo de San Agustín, se percibía un aroma a nieve de limón. El nevero apostaba su carrito de madera pintado de azul, blanco y rojo en la esquina de 20 de Noviembre e Independencia. En relucientes garrafas mostraba sus tesoros: nieve de limón, de vainilla y de fresa. Los ávidos ojos del cliente titubeaban sobre cuál escoger o si sería preferible hacer una combinación. Luego, otro dilema: decidir entre el cono o el platito con su cucharilla fabricados de harina que crujían con la mordida, dejando un sabor delicioso pues la harina estaba penetrada con el sabor de la nieve. El verde limón, el amarillo de la vainilla (fabricada en esos días con los ejotes de vainilla hervidos junto con la leche), y el rojo de la fresa colmaban la vista y el gusto. Los domingos, después de la misa de las 12:30 p.m., el nevero agotaba su provisión en un santiamén. Hoy, el nieto de aquel nevero recuerda a su abuelo –don Jesús Mena– que hace más de cincuenta años sentó sus reales en aquella esquina.

Esa era una parada obligatoria si uno andaba por el rumbo. Otra era la Paletería Excélsior. Ahí se compraban



ricas paletas heladas de limón y de fresa de agua. También se podía saborear una de vainilla, de chocolate o de coco. Sin embargo, el verdadero deleite (si uno tenía dinero para ello) era disfrutar de cualquiera de las siguientes: Especial, Cualquier Cosa, Victoria, Arlequín, Excélsior o Japonesa. Elaboradas a base de leche y crema, eran realmente un privilegio y merecen sitio destacado en la historia de la heladería duranguense. Las “Especial” incluían nuez, almendra, pasas y cerezas picadas. Las “Cualquier Cosa” se fabricaban con crema y coronaban con una cereza. Las “Victoria”, que pronto desaparecieron de la palettería, se preparaban con fresas y crema. Las “Arlequín” eran de crema de vainilla con crema. Las “Excélsior” resplandecían con su color caramelo producto de la leche quemada y nueces picadas. Las “Japonesas”, de corta vida, eran asimismo de leche quemada, pero sin nueces.

En el merendero había muchas opciones. Además de los taquitos o tostadas de pollo, uno podía engullir un tentempié consistente en un pambazo (hecho con pan negro), o una media noche (con pan de huevo), rellena de pollo (iy que costaba 80 centavos!), acompañado de una soda Excélsior (de naranja, fresa o limón), ipor 20 centavos! Por un peso de aquellos tiempos, se llenaba el estómago y, con la charla, el corazón. Si se deseaba algo dulce, iqué mejor que pastel de chocolate o de vainilla, o galletitas, acompañados de chocolate caliente!

En los días calurosos, nada mejor que un vaso con nieve de vainilla a la que se agregaba una Coca Cola llegada



poco tiempo antes a la ciudad. En el vaso alto, la espuma se arremolinaba mientras los colores negro y amarillo se fundían el uno con el otro. Enfrente, la vista era hermosa: la Plaza de Armas con su quiosco de hierro forjado color verde y, más allá, la Catedral con su reloj que, como ocurre hoy, a veces indica la hora y a veces, no.

En las casas se acostumbraba preparar la nieve de mango, de fresa, de vainilla, de chocolate o de lo que se deseara. Existían entonces unos moldes metálicos rectangulares en los que se vaciaba la leche licuada con la fruta y se metían al congelador. Poco antes de que cuajara por completo, se vaciaba la nieve en recipientes de vidrio y se batía con fuerza para esponjarla, procedimiento que evitaba la cristalización.

Y ya que hablamos de nieve, en el entonces bullicioso mercado de la Villa –como en esos días denominábamos a Nombre de Dios- tenía su puesto un nevero que preparaba los domingos, cuando la afluencia de visitantes era mayor, un delicioso mantecado de un brillante color amarillo. Uno podía comprar un cono o sentarse en los bancos de madera y disfrutarlo mientras la tarde caía y a uno se le escurrían algunas gotas por las comisuras de los labios. El puesto está hoy vacío y silencioso como todo el mercado, pero estoy segura que la sombra de aquel nevero se pasea por su espacio los domingos, cuando las campanas de la parroquia llaman a misa, y aguarda a que alguien se detenga y lo recuerde.





## TORREJAS CON MIEL DE MAGUEY

La llegada de la cuaresma a Durango significaba para los habitantes de la ciudad varios cambios en la vida cotidiana. Para algunos representaba una diversidad de platillos apetitosos y propios únicamente de la temporada: la capirotada, las torrijas con miel de maguey, las tortas de camarón con chile colorado, el pescado (poco usual en la dieta de los duranguenses con excepción del bagre común en los ríos de las cercanías), el pipián, los nopalitos con chile colorado o con huevo, las tortitas de papa, el caldo de haba o las lentejas que algunos adornaban con rodajas de plátano.

Para otros, especialmente las mujeres de cierta edad que vivían sólo para la Iglesia, significaba una especie de borrachera religiosa, particularmente durante la semana santa con todos los oficios, las visitas a las siete casas, el vía crucis, el sermón de las siete palabras, el del pésame y todas las demás funciones litúrgicas de la Iglesia. Para los jóvenes significaban algo muy distinto: ya no había fiestas, ni bailes porque era tiempo de penitencia y reflexión.

El evento culminante de la temporada eran los ejercicios espirituales de encierro para señoritas en alguno de los conventos de la ciudad. El predilecto era el de las Madres de la Cruz, a las que después les fueron haciendo la competencia las Misioneras, las Capuchinas y las Madres del Sagrado Corazón. Claro, también había las tandas normales de ejercicios en las iglesias sin la obligación de recluirse en el convento. Empero, lo maravilloso era asistir a los ejercicios de encierro.



Durante una semana las jóvenes se entregaban -fervorosamente algunas, por diversión las más- a la meditación y a la reflexión sobre los temas de la muerte, el juicio final, el pecado, la gloria. Fuerza es decir que la mayoría de los sermones versaban sobre la lujuria y la castidad, y que muy raras veces escuchamos a algún predicador disertar sobre el amor a Dios y al prójimo.

La entrada al convento ocurría el domingo alrededor de las seis de la tarde. Con gran alboroto se distribuían los cuartos donde se acomodaban generalmente tres o cuatro muchachas. Había también grandes dormitorios capaces de albergar hasta diez. Quienes en realidad iban con el ánimo dispuesto a la oración preferían acomodarse en alguno de los aposentos interiores; las más traviesas escogían los que tenían ventana a la calle, pues siempre había la ilusión de que el novio o el pretendiente viniera a dar "gallo" y a turbar la quietud del convento.

Acabada la cena, se daba una breve plática en la cual se recordaba a las ejercitantes el objetivo primordial de los ejercicios encareciéndoles el silencio y recogimiento para alcanzar la unión con Dios. Después de la misa del lunes, las jóvenes se acomodaban en la mesa del desayuno para disfrutar de las exquisitas viandas con que las monjas las obsequiaban, siempre acompañadas de la lectura de algún capítulo de las vidas de santos o de reflexiones de algunos de los padres de la Iglesia. Seguramente desde el cielo San Ignacio de Loyola observaba que, al menos, la norma de la frugalidad distaba mucho de cumplirse.



El día estaba lleno de actividades: meditación, lecturas individuales o en grupo, rezo del rosario de quince misterios (en la mañana, en la huerta; al mediodía, en la pequeña ruta de Lourdes al fondo del jardín, y, por la tarde, en la penumbra de la capilla), el Ángelus, el vía crucis, los quince minutos para el diario examen de conciencia como preparación para la confesión general, charlas privadas con algunas de las religiosas o con el predicador.

Una de las actividades que mayor entusiasmo despertaba y que llenaba el espíritu de gran emoción y fervor místico era la velación nocturna. Las jóvenes velaban por pares durante una hora cada noche en la capilla. Las horas más solicitadas eran las de la madrugada, de dos a tres o de tres a cuatro de la mañana, cuando todo el convento dormía en medio de un silencio y de una quietud incomparables cuando la luna iluminaba tenuemente el corredor que las ejercitantes recorrían con pasos apresurados por el frío hasta la capilla en penumbra e iluminada apenas por la lámpara de aceite encendida que indicaba la presencia de Jesús en el sagrario. Arrodilladas piadosamente en los reclinatorios al pie del altar, sostenían una íntima conversación con Dios que las llenaba de alegría, de ilusión y de arranques místicos, como bien lo relata Elena Poniatowska en su novela *La flor de lis*.

Tras la confesión general, la víspera de la salida, la alegría reinaba entre las ejercitantes convencidas de que, al menos por un año, habían hecho las paces con Dios y podían



reintegrarse a sus actividades cotidianas en el mundo con el espíritu sosegado.

En el siglo, como se diría en el lenguaje colonial, la gente modificaba sus costumbres para cumplir con el precepto cuaresmal. La gran compensación, sin embargo, era la hora de la comida todos los viernes, cuando la abstinencia obligaba. Empero, la lengua y el estómago se disponían a gozar de los manjares y de los postres.



## *Torreas con miel de maguey*

*Pan de agua o esponjas (conchas)*

*Miel de maguey*

*Huevos*

*Aceite*

*Se rebana el pan; se baten las claras a punto de turrón y se añaden las yemas, batiendo suavemente. Se pasan las rebanadas por el huevo una por una y se fríen en aceite muy caliente, se escurren y se sirven bañadas con miel de maguey.*





## ENCHILADAS CON CHILE COLORADO

La imagen de un plato de enchiladas rojas al estilo Durango –tortilla pasada por el aceite hirviendo, mojada en el chile colorado, rellena de queso fresco, bañada con más salsa de chile y adornada con rebanadas de cebolla y queso rallado– se asocia en mi mente con dos celebraciones tradicionales: la kermesse que con cierta periodicidad organizaban los padres de familia del Colegio Sor Juana Inés de la Cruz para recaudar fondos en los primeros años de vida de la escuela y la cena del 11 de diciembre a la que convocaban las damas de la asociación de San Vicente de Paúl y que se servía en la casona anexa al Santuario de Guadalupe.

Las meriendas de la kermesse del Colegio Sor Juana Inés de la Cruz se servían en el patio y los corredores de la espaciosa casona situada en la esquina de la avenida 20 de Noviembre y la calle de Zaragoza. El menú era reducido: enchiladas con café, pastel con chocolate y tamales con champurrado. La cocina se improvisaba en el espacio donde las alumnas de secundaria un día aprendimos a preparar tornachiles y naranjas en almíbar.

Ahí se colocaba el brasero donde las cocineras se afanaban para surtir todos los pedidos. Para evitar el dispendio, los boletos se vendían con anticipación. Así se sabía cuántos pasteles, cuántos tamales y cuántas enchiladas serían necesarias. Era un honor ser invitada a servir las mesas y las alumnas nos apresurábamos, charola en ristre y cuidando de no derramar el humeante chocolate o el aromático café, para correr de un extremo al otro de la casona en busca del pastel, de las enchiladas o de los tamales.



Con el mismo propósito, las damas vicentinas invitaban a su cena anual la noche del 11 de diciembre. El menú no difería mucho del de la kermesse. ¡Poco importaba! Lo que sí importaba era asistir, como mesera o como parroquiana, a pesar del intenso frío. El camino hasta la casona presentaba sus obstáculos y tenía su encanto. Había que atravesar lo que hoy conocemos como la Explanada de los Insurgentes y que entonces era un terreno baldío donde se instalaban juegos mecánicos. ¡Cuántas veces subimos a la rueda de la fortuna, al gusano, el chicote, el pulpo, los caballitos y, las más osadas al avión!

Los puestos que bordeaban el sendero exhibían mercancías cuyos colores y aromas entraban en franca competencia: las naranjas brillaban procurando no desmerecer al lado de las mandarinas y los tejocotes; las airosas cañas enmarcaban el territorio y se erguían al lado de los canastos de cacahuates. Las nueces y las melcochas ocupaban su sitio respectivo. Los marchantes se esforzaban por atraer a los clientes, quienes arropados con guantes y bufanda, apresuraban el paso hacia el templo resplandeciente y a la casona que acogía a los visitantes con un cálido abrazo. Ya en el interior, ¡qué delicia degustar un plato de calientes enchiladas acompañadas por una taza de café!

Concluida la cena, el límpido cielo invernal de refulgentes estrellas iluminaba el paisaje. La algarabía continuaba con los danzantes que se aprestaban a bailar en honor a la Guadalupana y con los pregones de los vendedores ofreciendo sus mercancías: ¡cacahuates, cañas, tejocotes!



## PORTADILLO DE DURAZNO

A sus estancias en Durango, José Vasconcelos dedica hermosas páginas en *Ulises Criollo*. En compañía de su padre y su hermana, cuando niño, visitó la ciudad cuya belleza arquitectónica a finales del siglo diecinueve lo dejó deslumbrado. Años más tarde, ya como abogado, pasó cierto tiempo aquí trabajando en un juzgado; de esos días rememora con emoción “las dulcísimas tardes” cuando trepaba solo al Cerro de los Remedios para contemplar la ermita enmudeciendo ante las puestas de sol: “Me faltaba lenguaje para expresar los matices del cielo y las modalidades en que el alma desarrolla cada atardecer”.

De un viaje al Mezquital para embargar una mina, recuerda una cena consistente en “papas, *bistec*, frijoles, tortillas y una leche gruesa espumosa que [...] era el producto de los pastos secos”, ofrecida por el administrador español de recia barba. Sin afición por la cacería, acompañó, no obstante a sus colegas a cazar patos, pero lo que más le impresionó, al regreso de la excursión fue “el canasto de duraznos que nos obsequiaron en la puerta de una hacienda; el ácido dulzor de la carne vegetal es más rico que el mejor manjar. Higos y duraznos son el recuerdo de los tiempos apagados de mi paso por la tierra duranguense”.

Tan proclive siempre a la pasión amorosa y al celo religioso que le fue inculcado por su madre, Vasconcelos fija su atención en los higos y los duraznos; ambos, sin que tal vez estuviera consciente de ello, representan una proyección de su carácter: en la cultura indomediterránea, los higos se asocian con el amor y la fertilidad; los duraznos,



en la simbología cristiana, representan la salvación. En otras culturas, por ejemplo, en China, la connotación del durazno es la del árbol de la vida, en tanto que para el budismo, junto con la granada y la cidra (fruto del cidro), es una de las tres frutas benditas.

¡Cuánta razón tenía Vasconcelos! Cuando en las fruterías aparecen las canastas de higos y duraznos, sentimos que su jugo nos escurre por las comisuras de los labios. Los duraznos amarillos, con pinceladas rojas, de pulpa dura y jugosa, despiertan el deseo de hincarles el diente. Los higos, de corazón rojiblanco y piel oscura, inspiran el deseo de trepar hasta las ramas más altas de la higuera para disputárselos a los pájaros.

Hoy, ya nadie envasa duraznos con el ánimo de contar con una provisión que dure un año. Antes, las mujeres se apresuraban a esta tarea. Los de estupenda redondez se reservaban para envasarlos enteros; mondados y descorazonados, se hervían luego en almíbar. Después, se vaciaban en bellos botes de vidrio, de tapa especial con empaque (que entonces la gente denominaba *guasa*), y se esterilizaban en baño María antes de taponarlos herméticamente. Una vez en la despensa, lucían su galanura y hacían pensar en un apetitoso postre para los días invernales.

Los menos perfectos se envasaban por mitades, o bien, se convertían en cortadillo acorde con la cultura del máximo aprovechamiento que caracterizó a la sociedad duranguense.



durante el siglo veinte. El procedimiento era similar al de los duraznos enteros, con la diferencia de que las mitades o el cortadillo se utilizaban con menos ceremonia porque eran considerados “del diario”. Se servían solos con un poco de crema, en una linda copa, o se empleaban para decorar pasteles. Los corazones tenían su propio valor: se hervían con azúcar y quizás unos trocitos de durazno hasta obtener una mermelada o jalea. Un verdadero deleite para la vista, el tacto y el gusto, eran los duraznos cristalizados de larga y paciente preparación. Dispuestos en una caja o en una charola, entre celofanes, eran estimados como un espléndido regalo.

En el segundo patio de nuestra casa de Independencia, crecía un alto y bello durazno de la estirpe de los “priscos”. Blancos y jugosos, no eran aptos para ser envasados, por lo que se consumían en cuanto estaban maduros. Un buen día, alguien trepó a una de sus ramas, y se quebró. Lastimado en su naturaleza y en su espíritu, el árbol fue decayendo poco a poco. Sus frutos dejaron de ser abundantes y jugosos y, un buen día, murió. Nos quedaba el consuelo de los duraznos que crecían en los solares de la Villa. Apoyados en los membrillos vecinos y en franca competencia con ellos para ver cuál producía más, cada verano se cubrían de frutos de exquisito sabor.



## *D*uraznos cristalizados

100 duraznos grandes o 125 chicos

8 kg de azúcar

4 tazas de agua

Agua: la necesaria para remojar en cal

*Lavados, sin pelar, los duraznos se tallan en el grifo del agua con estropajo de fibra nylon suavemente para quitarles la pelusa. Con un tenedor se pican 4 veces; luego se ponen en agua con cal (por cada litro de agua, una cucharadita de cal, se mueve bien el agua con cal, y se deja que la cal se asiente). El agua de cal debe cubrir los duraznos y se dejan 3 horas. Cuando se sacan de la cal, se enjuagan.*

*En una olla se pone azúcar, agua y duraznos a fuego lento y así sucesivamente se va derritiendo el azúcar. Cuando empiezan a hervir se cuentan 15 minutos y se retiran del fuego. Se ponen a hervir otros 3 días más por 15 minutos. Se escurren en la coladera y se ponen a secar sobre armazones con tela de alambre hasta que sequen.*



## CALDILLO DURANGUEÑO

Entre las delicias de la cocina duranguense ocupa primerísimo lugar el caldillo duranguense. Cuando llega un fuereño, o un duranguense emigrado a otros lares retorna a su terruño, se le agasaja con una comida o una cena compuesta casi exclusivamente por caldillo, con chile rojo o verde, de carne de res o de puerco, complementado, si así se desea, con arroz o frijoles. Hay también quien acostumbra comerlo para el desayuno –mejor dicho, el almuerzo- y en las cartas de muchos restaurantes se advierte al cliente que su preparación demora alrededor de veinte minutos.

La historia del caldillo duranguense corre pareja con la de la formación de la ciudad. Según Héctor Palencia, en sus *Apuntes de cultura duranguense*, “los colonizadores de Durango se alimentaban, particularmente en los primeros tiempos, básicamente de carne de vaca y animales silvestres acuáticos”. Ello se explica porque a medida que los conquistadores enfilaban hacia el norte iban acompañados de soldados españoles, indígenas del centro, negros esclavos y animales. Faltaba tiempo para el cultivo de frutas, verduras y hortalizas. La prioridad era la conquista y el descubrimiento de las tierras norteñas. ¡Qué importaba alimentarse sólo de carne!

Cuando José Vasconcelos vino a Durango como abogado de las compañías mineras, según lo relata en el *Ulises Criollo*, se extrañaba de la predilección por la carne sin salsa. Acostumbrado su paladar a la sazón de los restaurantes franceses de la capital del país y a los vinos europeos a los cuales era tan afecto, difícil le resultó



entonces entender y aceptar este modo de comer. ¿Quién iba a decirle en esos días que esa estancia en nuestro suelo le serviría de preparación para las múltiples carnes asadas que después engulliría en sus largas estancias en Texas y California?

La preparación del caldillo, incluyendo el elaborado a base de carne seca o de chile pasado ha sufrido muchas transformaciones con el paso de los años y el advenimiento de modernos utensilios de cocina. En su origen, el propio Palencia Alonso refiere que la receta incluida en “un viejo manuscrito que perteneció al archivo del Conde del Valle de Súchil”, era como sigue. Vale la pena reproducir la larga cita por su interés histórico.

*Carne de res, de preferencia pulpa de aguallón, la que se rebanaba delgada y se asaba a fuego directo sin dejar que se reseca y sin ponerle sal; en seguida se ponía la carne en una cazuela para que no se desperdiciara el jugo, luego se picaba en cuadritos sobre una tabla de madera; a continuación se ponía una poca de manteca de cerdo a calentar bien en una cazuela de modo que al echar los cuadritos de carne sobre ésta, “chillara” fuertemente, moviéndose de continuo con una cuchara de madera, y ahora sí, añadiendo la sal necesaria. Aparte se asaba chile verde dejándolo reposar en otra cazuela rociado con agua y cubierto con un trapo -esto para conseguir un sazón a quemado-. Se tatemaba tomate rojo sobre las llamas pelándolo y moliéndolo en el molcajete. Sobre la tableta de madera se picaba*



*cebolla, ésta se echaba sobre la cazuela que ya estaba en la lumbre con los cuadritos de carne dorados, hasta que se acitronara -que es cuando la cebolla adquiere cierta transparencia-, luego se vertía el tomate esperándose hasta que quedara bien frito, se le añadía agua y se sazonaba con un poco de comino y pimienta molidos; cuando empezaba a hervir se agregaba el chile verde que previamente se había pelado y machacado en molcajete, junto con un diente de ajo, para que se perfumara con este último sazón. Este “caldillo” se dejaba hervir hasta cinco minutos como máximo.*

Como es natural, cada cocinera tendría su propia forma de proceder. Hay quien acitronaba primero la cebolla y el ajo, agregando después la carne cortada en trocitos; otras no machacaban el chile en el molcajete, sino que lo agregaban cortado en rajitas; previamente para que no quedara muy enchiloso (sobre todo si el invitado no estaba acostumbrado al chile o padecía de úlcera), el chile se desvenaba y se dejaba remojando un buen rato en agua con sal. En lo que sí estarían todas de acuerdo es en la exigencia del comino, como condimento indispensable. Y si de comino hablamos, recordemos que actualmente en Texas, las enchiladas y algunos platillos que los texanos califican de “mexicanos”, incluyen, en lugar del chile, un exceso de comino. ¡Quién sabe si esta costumbre se remonte hasta los viejos tiempos coloniales!

Reza un viejo refrán que “recaudo hace cocina y no Josefina”, entendiéndose por “recaudo” el tomate machacado



o licuado y condimentado; en un sentido más amplio, se refiere a contar con buenos ingredientes para cocinar. Con buena carne, suficiente chile, recaudo y muchas ganas de cocinar, queda asegurado un espléndido caldillo.



*Chile pasado*  
(Poblano seco)

*El chile poblano se limpia, se desvena muy bien (nada más se le quita el pellejito) y se pone a secar. Se puede colgar en un lazo o sobre un costal o lienzo y darle vueltas a que seque parejo.*

*Se puede usar el chile pasado como si fuera el poblano. Ya seco, se remoja en agua bien caliente y así se hidrata de nuevo. Ya hidratado, se corta en rajas, y se hace chile completo.*

*Se puede emplear para el caldillo duranguense, taquitos de requesón bañados con chile pasado, crema y cebolla acitronada o rajas con queso, entre otros platillos.*





## HUEVITOS DE FALTRIQUERA

Así llamábamos a unas riquísimas bolitas de pasta de almendra revolcadas en azúcar molida con clavo, según consta en el libro de recetas de mi madre, envueltas en papel de china de color rosa con flecos en los extremos, que siempre refulgían en las charolas de dulces navideños rodeadas de bocadillos de nuez, turrone, nuez encanelada, conchitas de pasta de piñón y, a veces, si el año había sido de vacas gordas, rosquillas o empanadillas de almendra rellenas de suavísima mermelada.

La faltriquera, según el diccionario, es el bolsillo de una prenda de vestir y, en su segunda acepción, un “bolsillo que se ata a la cintura y que emplean algunos vendedores para echar y guardar el dinero”. En mi imaginación, puedo ver el instante cuando las señoras y los señores introducían discretamente la mano en su faltriquera y, en lugar de dinero, sacaban un huevito de almendra que se llevaban a la boca para endulzar el día.

El almendro tiene su origen en Asia Menor. De ahí, seguramente gracias a los griegos, romanos y árabes, se extendió por la cuenca mediterránea. Dice Javier Tomeo que es considerado como el “Heraldo de la Primavera”, porque, al llegar febrero, se cubre de flores blancas o rosadas con las que anuncia a los habitantes de la Tierra que aun cuando el viento huracanado azote calles, patios y parques, la primavera está cerca.

Narra, además, la historia de un viejo almendro enamorado de una joven pero esquiva higuera. En su afán



por convencerla para que aceptara su amoroso abrazo, el almendro alegaba:

*¿Tú no sabes que mis almendras son el símbolo de lo esencial que se esconde tras lo accesorio? ¿No te ha dicho aún nadie que en la tradición mística la almendra simboliza el secreto que debe ser descubierto para nutrirse de él?*

Si la higuera del cuento fue tan despreciativa, el almendro y sus frutos pueden sentirse altamente recompensados porque los habitantes de Durango sienten por ellos una gran predilección. Son muy apreciados para múltiples dulces; entre ellos los pasteles de boda o de primera comunión embetunados con pasta de almendra o las manzanas al horno bañadas con crema de almendra que las Madres de la Cruz obsequiaban a las niñas en la comida del retiro previo a la primera comunión. Se emplean, asimismo para pollo o pescado (me dicen que la trucha almendrada equivale a un manjar del paraíso, aunque en los años cincuenta de las truchas sólo sabíamos que se criaban en arroyos fríos o en criaderos especiales y jamás las vimos en la mesa).

Hay un postre maravilloso, también propio de la época navideña, que nunca he degustado en otras mesas que no sean las duranguenas y, tal vez, dentro de mi familia materna. Se trata del dulce de ciruela pasa con almendra cuya aparición, después de la cena de nochebuena y mientras dure en los días subsecuentes, es festejada con vivas y gritos de alegría.



En un platón de porcelana plano, se extiende primero una capa de ciruela pasa deshuesada, hervida a punto de cajeta y enriquecida con una copita de cognac. Luego se baña con una crema de almendra, después se cubre con crema dulce batida y esponjada con una poquita de azúcar (la receta indica que se puede formar una especie de encaje con la crema y la duya en el borde del platón), para, finalmente, adornar con cerezas rebanadas formando flores. Un verdadero agasajo visual y para el paladar.

Tal vez este postre y el jamoncillo de nuez en forma de pescado que los duranguenses, al decir adiós a este suelo, llevan en sus valijas para endulzar los primeros días en sus lugares de residencia, sean consecuencia del anhelo inconfesado de prolongar los lazos que los unen a su tierra de origen. Para otros paladares quizá resulten demasiado empalagosos; los duranguenses no comparten esta opinión. Los frutos del almendro y del nogal consuelan el alma y el estómago, y ayudan, ni duda cabe, a esperar la primavera.

La fabricación de dulces de almendra o de nuez ha sido, para muchas mujeres, una forma de ganarse la vida. Cuando se habla de este tópico, se cuenta que la numerosa prole de la familia Bracho Pérez Gavilán, venida a menos durante la Revolución, preparaba para su venta en la Dulcería Celaya, en las calles de 5 de Mayo en la capital del país, charolas de espléndidos dulces al estilo Durango. Lupe Bracho, mejor conocida como Andrea Palma (y que también incursionó por los senderos de la sombrerería femenina), participó en estos menesteres.



En 1603, el obispo Alonso de la Mota y Escobar, según se indica en la introducción a *La cocina familiar en el estado de Durango*, fue enviado a esta comarca para, junto con el gobernador, hacer las paces entre los acaxees y los xiximes que se habían rebelado. Además de culminar con éxito su misión, este singular religioso fundó dos conventos y un monasterio, calmó los ánimos y “anotó la primera descripción en detalle del territorio duranguense”. Se le recuerda también porque “aportó a la cocina varias recetas de dulces almendrados que todavía son famosos en la actualidad”.

Nuez y almendra. Lo ya propio y lo ajeno. Blanco y moreno, como en un mestizaje azucarado. Si en el relato de Tomeo la higuera –que sí enraizó en la tierra duranguense– despreció los amores del almendro, la mesa duranguense reparó con creces este desaire y el fruto del almendro, metamorfoseado de mil poéticas maneras, es orgullo y placer de la gastronomía local.



## Huevitos de faltriquera

1 ½ kg de azúcar granulada  
½ kg de almendra pelada y molida  
16 yemas de huevo

*Se hace con el azúcar miel de punto de bola, se saca de la lumbre y se le revuelven la almendra y las yemas batidas. Se vacía de nuevo en el cazo y se menea bien para que no se pegue. Cuando ya despegue del cazo, se quita y se muele en el metate o molino, se hacen bolitas y se revuelcan en azúcar molida con clavo. Se envuelven en papel de china color rosa.*





## SODA DE GROSELLA

¡Y pensar que a pesar de su deslumbrante color, la soda de grosella servía para un fin muy diferente del suyo propio: mezclada con trozos de magnesia se convertía en un excelente purgante!

Junto con sus hermanas, la soda de limón, la de naranja y la de *iron brew* (pronunciada “aironbru” y que según la *vox populi* resultaba ideal para el reumatismo), la de grosella reinó por muchos años como el refresco preferido de los duranguenses; es decir, cuando no se bebía agua de limón, de mango, de melón o de horchata preparada en casa. Por aquel tiempo existía cerca de Las Moreras, un local denominado La Cabaña donde se servían refrescantes aguas de fruta natural, incluso de plátano. Los clientes se acomodaban en las mesas situadas en el jardín o pedían servicio en el automóvil, moda que por entonces empezaba a cobrar popularidad y que poco después se convertiría en “la botana”. Ésta se servía después de la misa dominical (no había oficios nocturnos) en dos sitios principales: en Las Alamedas y en las afueras de la Gasolinera Santa Fe.

Comprar una soda de La Favorita, propiedad de don Plácido Rodríguez, en cualquiera de los sabores indicados era un agasajo singular. No había la costumbre de beber refrescos envasados, sin embargo, en el periódico *La Evolución*, de 1900, se lee este anuncio:



PÍDASE  
LA SODA FAVORITA  
IRON BREW  
manufacturada solamente  
por la Fábrica de San Francisco  
FUQUA Y FLEISHMAN PROPIETARIOS

Las sodas de La Favorita se envasaban en una botella pequeña, lisa y transparente; la etiqueta, adornada con un rostro de mujer, se pegaba con engrudo. Posiblemente la fábrica, ubicada en la calle de Zarco, se inició a principios de la década de los treinta. Su arranque fue muy modesto: contaba con cinco cajas que se repartían y, al quedar vacías las botellas, pronto se recogían para llenarlas de nuevo. Se lavaban a mano con escobetas especiales, amole y jabón. Todo en un proceso manual. A espaldas de la fábrica de sodas, por la calle de Carlos León de la Peña (de hecho, se comunicaba por la parte posterior), se encontraba la de hielo, "La Fama", cuyos grandes bloques elaborados con agua, sal, y amoniaco se entregaban en los distintos expendios de la ciudad.

Por un tiempo, las sodas de La Favorita convivieron con las Excélsior, que hacia los años cincuenta fabricaba don Aurelio de La Parra, futuro propietario de la primera embotelladora de Coca Cola situada en el Barrio de Analco, quizá sobre la calle Volantín. Poco después llegó la Pepsi Cola. Surgieron entonces dos refrescos de naranja: el Orange Crush y el Pep, uno de toronja, el Del Valle, y uno de uva, el Hit. Poco después, los Barrilitos y las sodas



Misión. La soda de grosella y sus hermanas tuvieron que ceder su lugar a las recién llegadas. Lo mismo ocurrió con las Excélsior que desaparecieron antes de que lo hiciera el propio merendero.





## TACOS DE NATA CON CHORIZO

Mi madre seguía la tradición de la comida duranguense del mediodía (en realidad, de las 2:00 p.m) consistente en caldo (no se usaba entonces la palabra sopa), arroz y carne con verduras o puré de papa. Gustaba, sin embargo, de servir arroz (por lo general, rojo, es decir con tomate) con diversos acompañamientos: plátano rebanado, calabacitas con queso o simplemente hervidas, quesadillas y, uno de mis favoritos, que hoy forma parte de mis recuerdos gastronómicos más sabrosos, tacos de nata con chorizo. En el verano a veces se rociaban granos de granada sobre el arroz, granos que mi madre rara vez usaba para el guacamole. Por cierto, para que la gracia de la granada esté completa, señala fray Luis de Granada, “remátese toda ella en lo alto de la corona real, de donde parece que los reyes tomaron la forma de la suya...”.

En esos días la leche era entregada por el lechero muy temprano en la mañana. Su camioneta o carreta, según el caso, se veía llena de botes de lámina que hoy, modificados y pintados de azul añil o de rojo fuego, se han transformado en lámparas pop. Lo mismo ocurre con las cafeteras de peltre que en algunas tiendas de antigüedades de los Estados Unidos se exhiben como piezas de museo. Entonces su función era meramente utilitaria: transportar la leche limpia y segura para su distribución en las calles locales. Si no se entregaba a domicilio, podía también ser adquirida en el expendio o tiendita de la esquina en botellas de vidrio de un litro, retornables.

Llegada a la casa, la leche se hervía para evitar que se



echara a perder, con lo que en la parte superior de la olla se formaba una gruesa capa de nata que servía, si así se deseaba, para preparar pasteles, galletas o panes y, en casa de mi madre, tacos de nata con chorizo. Algunas personas acostumbraban poner en la mesa un tazón rebosante de nata del cual cada quien podía servirse a su antojo sobre tortillas o pan de agua.

La preparación de los tacos de nata con chorizo era en extremo sencilla. Primero se freía el chorizo, escurriendo un poco la grasa sobrante; luego se le agregaba la nata. Se dejaba hervir unos minutos, para en seguida, rellenar las tortillas. Ya listos, los tacos se bañaban con el resto de la salsa y el platón se llevaba a la mesa.

La leche que no se hervía y que, en casa de mi abuela, se denominaba “cruda”, se vertía quizá como a las 6:00 p.m. en vasos de cristal que se colocaban en la mesa. A la hora de la merienda, la crema se había concentrado en la parte superior de los vasos. Podía entonces agitarse la leche para incorporar la crema, o bien retirarla con una cuchara y guardarla para postres o salsas. En otras casas, este procedimiento se llevaba a cabo en la cocina dejando la leche reposar por horas en la olla o en la jarra.

El mejor chorizo que acude a mi memoria olfativa salía de las manos de la madre de una amiga, en una fecha cercana al 6 de enero. En Canatlán, donde la familia tenía huertos de manzanos, se mataba al puerco; después, ella pasaba largas horas lavando las tripas y rellenándolas con todo lo



necesario para elaborar el chorizo. Mis ojos asombrados la miraban con atención; en mi interior me preparaba para después saborearlo. Jamás, fuerza es decirlo, tomé parte en la tarea.

En una tortilla caliente, incluso sin el chorizo, a la llegada de la escuela la nata sazonada con sal sabía a gloria. En panes, galletas o pasteles adquiría otro sabor. Nadie imaginaba en ese tiempo que muy pronto la nata desaparecería de la mesa y entraría a formar parte de los recuerdos.





## BARBACOA

La barbacoa de borrego era –y es– un platillo muy apreciado entre la sociedad duranguense. Se sirve incluso en las bodas mañaneras y si no, ya para celebrar un aniversario significativo, ya para festejar el cumpleaños o santo de alguien. En los años cincuenta, dominados los habitantes por las celebraciones religiosas, a nadie se le olvidaba que el 19 de marzo es el día de San José –cuando muchos preparan la “reliquia”– o que el 21 de junio correspondía a San Luis Gonzaga, aunque, atención, aquí hay una trampa, pues otros Luises festejan su fiesta el 25 de agosto por San Luis, rey de Francia (el que fue a las cruzadas).

Hoy es común ver en las carnicerías o en las esquinas de algunas casas o establecimientos del barrio de Tierra Blanca un letrero como éste:

### RIQUÍSIMA BARBACOA DE BORREGO LOS DOMINGOS

Se preparan órdenes especiales al 817-21-34.

Si se compra en la carnicería, es necesario llegar antes de las 10:00 a.m. De otra manera, adiós a la barbacoa dominical, que muchos acostumbraban para un almuerzo tardío.

Como a mucha gente no le agrada la carne de borrego –tan popular, por otra parte entre los ingleses que se enorgullecen, por ejemplo, de sus “chuletas de cordero en salsa de menta”–, ahora la barbacoa también se elabora con carne de res. Los letreros que anuncian este producto



se a semejan al anterior, pero son más escasos. Del centro del país nos llegó la costumbre de aderezarla con salsa borracha; antes sólo conocíamos la salsa roja o verde.

En mi memoria, la barbacoa se asocia con el 30 de agosto, fecha cuando se celebraba a santa Rosa de Lima, la monja peruana de ideas vanguardistas, partidaria de la independencia de las colonias españolas. Ese día se festejaba el santo de mi madre; para tal ocasión mi padre, de haber podido, hubiera echado al vuelo todas las campanas de la Villa de Nombre de Dios. Ante tal despropósito, se contentaba con organizar una monumental barbacoa en Los Sabinos en las márgenes del río Tunal. Al convivio se invitaba a toda la familia, que se trasladaba desde Durango o donde estuviera para disfrutar el día de campo.

Los preparativos se iniciaban con anterioridad. Primero, hacía su aparición en el corral el borrego escogido para ser sacrificado. Me entristecía verlo engullir su alfalfa feliz y despreocupado, ignorante del fin que le esperaba. Días después, una zalea más colgaría en la trastienda, cuya forma fantasmagórica, iluminada apenas por las noches a la luz de la lámpara de gasolina colgada cerca del comedor, nos asustaba cuando dirigíamos la vista en esa dirección.

Un día antes de la comida, los encargados de preparar y vigilar la cocción del borrego, cavaban un hoyo directamente en el paraje seleccionado para que la barbacoa llegara calientita a los platos de peltre entonces habituales. Se limpiaba el área y se disponía una larga mesa



a base de tablones, para mostrar las viandas. Queso, elotes, frijoles, tortillas, gorditas y salsa acompañaban el platillo principal.

La preparación de la barbacoa me hace pensar en una receta para la preparación de una “pierna de venado al vino tinto” que alguna vez leí en un viejo libro de cocina texana. Decía así: *“Se recomienda salir al día anterior al bosque y cazar un venado, quitarle la piel, destazarlo y poner la carne a marinar”*. Aquí no llegábamos a tales recomendaciones: el borrego era más fácil de conseguir que el venado. Empero, es un platillo que requiere de muchas horas de amorosa elaboración para que su aroma y calidad satisfagan al gusto más exigente.

Hablando de los hornos subterráneos, José N. Iturriaga menciona que en *El cocinero mexicano* (1831) se consigna que ese estilo de cocción era usual entre los hotentotes, en el África, para preparar “sus sabrosísimas rebanadas de trompas y pies de elefantes”. Añade, además, que los antiguos mexicanos desconocían el arte de freír los alimentos, ya que carecían, por lo general, de aceites vegetales y de mantecas animales.

Dice Carlos Brockman Haro que *“dentro de la cultura medieval los banquetes eran grandes acontecimientos en los que la comida debía satisfacer el gusto, la vista, el olfato, y el tacto”*. Así son muchas de las celebraciones en Durango. En aquellas barbacoas, el verde y el café de la naturaleza, el suave murmullo del agua que fluía, el aroma



de la carne recién cocinada y la presión de los dedos sobre los tacos, elotes o gorditas, eran una clara reminiscencia de los convivios medievales.



## PAJETA DE MEMBRILLO

Del membrillo pueden decirse muchas cosas. Empecemos por el origen y, para ello, recurramos de nuevo a Javier Tomeo. Si bien el árbol, perteneciente a la familia de las rosáceas, procede de Persia y de las riberas del mar Caspio, en realidad fue entre los griegos donde empezó a cobrar mayor fama. En el Jardín de las Hespérides, que los especialistas ubican en las laderas del monte Atlas, “crecía el manzano de oro que la Madre Tierra dio a Hera como regalo de bodas”. Sin embargo, sus frutos, también de oro, y que garantizaban la eternidad a quien los comiese, eran más bien una mezcla de membrillo y manzano. Cuenta además una leyenda sobre las mujeres griegas que solían guardar un membrillo entre la ropa blanca para darle un olor agradable. Asimismo, “en la antigua Atenas todas las recién casadas comían un membrillo en la noche de bodas para hacer más agradable su primer ayuntamiento con el marido”. De esta manera, los hijos crecían fuertes y hermosos. Tan popular se volvió esta leyenda que, entre los romanos, el historiador Plutarco cuenta que Solón elevó a rango de ley la orden de que las recién casadas comieran un membrillo.

Como en el caso de tantos otros frutos y hortalizas, los griegos y romanos extendieron su cultivo a las tierras propicias donde se establecieron. De ahí vino a América junto con los españoles. Su arribo a tierras americanas no fue muy feliz. Señala Carlos Brockman que el fraile Fernández de Oviedo escribió en una relación que las brevas e higos cultivados en los huertos de los conventos resultaron desde el principio un éxito. Por desgracia, no



ocurrió lo mismo con los membrillos que, en esta parte del mundo, “no se hacen muy bien [...] porque son ásperos y nudosos”. Los frailes, sin mayor preocupación, pronto iniciaron la elaboración de ates que nosotros, en el norte, denominamos cajeta.

En la literatura mexicana, Inés Arredondo retoma la línea erótica y en su cuento “El membrillo”, utiliza esta fruta como símbolo de que los jóvenes están maduros para el amor. Hacia el final del cuento, Laura aparece en la fiesta vestida de pirata, con un membrillo en la mano. Acerca su cara a la de Miguel y le dice:

*—¿Quieres? —le dijo al tiempo que mordía la fruta, invitándolo, obligándolo casi a morder, también él, en el mismo sitio, casi con la misma boca. En sus ojos había un reto vencido; en su voz el mismo sabor agrio e incitante del membrillo.*

En Durango, con el verano y la abundancia de la fruta madura para preparar conservas y cajetas, la actividad de las cocinas aumentaba casi con frenesí. Y esta costumbre de aprovechar al máximo los frutos de la tierra evitando el desperdicio, seguramente pasó de madres a hijos desde tiempos ancestrales. Dado el aislamiento de las localidades, era necesario conservar y almacenar todo lo que se pudiera durante un año pues con el frío invierno y el inmenso territorio, era casi imposible proveerse de nada. Así, el chile y la carne se secaban; los duraznos se guardaban azucarados



o en conserva; los largos chiles amarillos se convertían en tornachiles; el chile verde ancho, como lo conocemos en esta entidad, se transformaba en chile pasado o se guardaba en aceite y vinagre; los perones y membrillos asumían la forma de cajetas y conservas.

La región de la Villa de Nombre de Dios abastecía a la población con hermosos membrillos dorados. La elaboración de la cajeta era absorbente y minuciosa. Primero, se pelaban y sancochaban; luego eran llevados a un molino de nixtamal que, a determinadas horas, los molía para no contaminar los sabores. Ya transformados en pulpa, ésta se vaciaba en un enorme cazo de cobre que se ponía al fuego en un bracero. La receta tradicional indicaba: un kilo de pasta por un kilo de azúcar. Se precisaba mover la pasta con grandes espátulas de madera guardando una distancia prudente del cazo para evitar las quemaduras, pero sin dejar de moverla. Los corazones de los membrillos, que se habían dejado a un lado, se convertían después en una rica jalea de color rojo que, en las noches de invierno o al regresar de un día en el campo, untada en un pan de agua reconfortaba al espíritu más abatido.

En casa de mi abuela materna, ya lista la cajeta, se vaciaba en cazuelas que se cubrían con papel de estraza pegado con engrudo. En seguida, se asoleaban durante muchos días sobre largos tablones colocados en el segundo patio. Después, se almacenaban y su distribución se vigilaba recordando siempre que debía durar doce meses. Cuando ya se aproximaba el siguiente verano, apenas quedaban dos



o tres cazuelas de una cajeta concentrada que casi parecía chicloso como señal de que la fruta madura pronto llegaría de la Villa.



## PEPITAS DE NUEZ CON MERENGUE

El mango, el tamarindo, la canela y la nuez moscada arribaron a Acapulco a bordo del galeón de Manila, según refiere Janet Long. Pronto se sintieron como en casa. Los dos primeros encontraron tierra y clima ideales y se dieron a la tarea de crecer con prodigalidad. La canela americana desencantó a los recién llegados que la encontraron “más blanca y más gorda”. Los nogales tuvieron que emprender la marcha hacia el norte en busca de tierras profundas y un clima más propicio para su desarrollo.

Sabemos que las nueces de Castilla, las avellanas y las almendras fueron traídas por los españoles. Para su transportación, así como la de otros árboles y plantas, se utilizaron grandes cajas de madera, adecuadas para conservarlos durante la travesía. Una vez desembarcados, los dejaban ahí hasta que daban muestras de haberse acostumbrado al clima de la Nueva España.

Los soldados también pusieron su granito de arena para enriquecer la variedad de frutas locales. Por ejemplo, Bernal Díaz del Castillo, que viajó junto con Juan de Grijalva, narra:

*Sembré unas pepitas de naranja junto a otra casa de ídolos y fue de esta manera [...] fuímonos diez soldados a dormir en una casa alta de ídolos y junto a aquella casa las sembré, que las había traído de Cuba, porque era fama que veníamos a poblar. Nacieron muy bien, porque los papas de aquellos ídolos las beneficiaban y regaban y limpiaban desde que vieron que eran plantas*



*diferentes de las suyas; de allí se hicieron de naranjos toda aquella provincia.*

En su novela *El naranjo*, Carlos Fuentes retoma esta anécdota y, por boca de Martín 1, uno de los hijos de Hernán Cortés, cuenta que el conquistador, al regresar derrotado de las Californias, se vio obligado a reembarcarse en Barra de Navidad –para no cruzar el territorio controlado por Nuño de Guzmán- con destino a Acapulco y, de ahí, continuar a México. Al abordar, solicitó al contraamaestre que le obsequiara unas semillas de naranjo, mismas que guardó en su faltriquera. Ya en la costa acapulqueña, localizó un lugar con mucha sombra, frente al mar. Cavó profundo y dejó caer las semillas del naranjo, luego le habló en estos términos:

*–Tardarás cinco años en dar tus frutos –le habló mi padre a las semillas del naranjo–, pero lo bueno es que creces bien en clima frío, como el nuestro, donde las heladas te permiten dormirar todo el invierno. Vamos a ver si también aquí, en esta tierra aromática e incendiada, das tus frutos. Creo que lo importante, siempre, es cavar hondo para protegerte, naranjo.*

Todavía hay una anécdota más referente a la introducción de la naranja que Fuentes rescata por medio de Jerónimo de Aguilar, un soldado español que sobrevivió al naufragio y que Cortés encuentra al desembarcar. Difícil resultaba creer que aquel hombre era español dada su



notable asimilación a los modos y costumbres indígenas, como ocurrió con Gonzalo Guerrero. Para probar la verdad de sus palabras Jerónimo de Aguilar piensa:

*Por fortuna, en mi vieja manta traía guardada una de las naranjas, fruto del árbol que aquí plantamos Guerrero y yo. La mostré como si por un minuto yo fuese el rey de oros: tenía el sol en mis manos. ¿Hay imagen que mejor refrende nuestra identidad que un español comiendo una naranja?*

Más allá de lo que la historia oficial nos diga sobre cómo y cuándo llegaron los nogales a Durango, a mí me agrada imaginar que sucedió de manera semejante a como lo hizo el naranjo: probablemente algunos vascos trajeron en sus alforjas unas nueces que sembraron, como lo hizo Cortés, en una tierra que las recibió con amor y las dejaron ahí para ser encontradas más tarde por los soldados que iban al norte.

Los nogales de Castilla son árboles imponentes, de copa redondeada, con ramas grandes y fuertes. Alcanzan hasta cincuenta metros de altura y extienden su sombra por más de quince metros. Crecen sobre todo en el norte de México y en el sudeste de los Estados Unidos de Norteamérica. En Durango, se encuentran en San Juan del Río, Nazas, Ciudad Lerdo, los alrededores de la ciudad y en las cercanías de Canatlán. Llegado septiembre, aparecen en las tiendas las nueces y la gente se apresta a transformarlas en dulces y postres.



### Bocadillo de nuez

*½ kg de nuez chica molida  
1 kg de azúcar granulada  
2 l de leche*

*Se pone la leche con el azúcar a la lumbre y cuando esté espesando se le agrega la nuez molida; se revuelve bien y se pone de nuevo a la lumbre, sin dejar de menear hasta que se ve el fondo del cazo. Se quita del fuego, se vacía y cuando esté frío se hacen bolitas que se revuelcan en azúcar y canela, y se envuelven en papel de china de color azul con flecos.*



El uso de la nuez moscada en el atole tiene una larga tradición. Salvador Novo cuenta, en su *Cocina mexicana*, que fray Tomás Gage, dominico inglés, permaneció en nuestro país de 1625 a 1637, período en que escribió un diario publicado en Londres en 1648. En el capítulo doce de ese “diario de tres mil trescientas millas”, el dominico reflexiona sobre dos bebidas altamente estimadas por la sociedad novohispana: el chocolate y el atole, que le parece semejante a la leche de almendras que se bebía en Gran Bretaña en esos días. Del atole, escribe que las mujeres lo venden caliente en el mercado,

*Pero que las monjas y las damas tienen la gracia de confeccionarlo con canela, aguas dulces, ámbar o nuez moscada, y mucha azúcar, y se afirma que así es una bebida muy fuerte y nutritiva, que los médicos recetan a los débiles, como aquí les damos leche de almendras.*

Con la nuez molida se prepara una exquisita pasta que luego asume la forma de pescado de distintos tamaños. Se utiliza también para todo tipo de postres: nieve, pastel, galletas, panes, barritas de nuez y dátil, tamales de dulce con trocitos de nuez. Quizá la más difícil de encontrar sea la nuez encanelada debido a su compleja preparación, aunque de cuando en cuando es posible adquirirla en la Dulcería de Celaya en la Ciudad de México. La nuez es, asimismo, excelente condimento para platillos salados de gran gala: crema de nuez y filete o gusano en salsa de nuez.



Si recordamos lo dicho por Carlos Brockman Haro respecto de que “los banquetes eran grandes acontecimientos en los que la comida debía satisfacer el gusto, la vista, el olfato y el tacto”, puede decirse que, en los periódicos locales de principios del siglo veinte, aparecen publicadas reseñas de festines que cumplían a cabalidad con lo exigido por Brockman Haro. Por mi parte, recuerdo con admiración aquellos ágapes de relumbrantes manteles, vajillas de porcelana, exquisitas copas que poco se empleaban porque no era usual beber vino y una magnífica cuchillería. Todo ello era el marco ideal para el desfile de deliciosas viandas, que culminaba con unas copitas de nuez coronadas de merengue.



## Opitas de nuez

- 1  $\frac{1}{4}$  l de leche
- $\frac{1}{2}$  kg de nuez molida
- $\frac{1}{2}$  kg de azúcar granulada
- 1 vaso de vino dulce
- 4 yemas de huevo

Se pone a la lumbre la leche con el azúcar. Cuando hierve, se le agrega la nuez y se deja espesar un poco. Se retira del fuego y se le incorporan las yemas bien batidas. Se pone de nuevo a la lumbre y se deja espesar más, teniendo cuidado que no sea mucho porque se corta. Cuando esté frío se le revuelve el vino y se vacía en las copas, poniéndole merengue por encima.

## Merengue

- 120 g de azúcar de pilón
- 3 claras de huevo bien batidas

Se hace un jarabe con el azúcar a que tenga punto de hebra y luego se deja caer en chorrito delgado sobre las claras batiendo fuerte y se le ponen unas gotas de limón. Se decora con una duya en las copas.





## GORDITAS DE HUEVO PERDIDO

No en todas las fondas pueden comprarse gorditas de huevo perdido. En El Pueblito, existe por lo menos una donde los fines de semana los clientes las solicitan con insistencia, aguardando su preparación mientras saborean un elote recién hervido, sazonado al gusto de cada quién, con crema y queso, mayonesa, chile o simplemente sal.

Para preparar el huevo perdido, se pone a remojar el chile ancho rojo (por supuesto, seco). Luego se muele con tantito ajo, se guisa y se pone a hervir (mientras más hierva la salsa, mejor es el sabor). Aparte, se batan los huevos que luego se vacían sobre la salsa, se revuelve todo, se deja hervir y se rellenan las gorditas.

Éstas pueden también rellenarse de picadillo verde, picadillo rojo, frijoles con o sin queso, chicharrón, deshebrada (muy picosa, para el paladar de quienes las disfrutaban así), nopalitos con huevo, papas con chorizo o con huevo, rajas con queso, requesón e, incluso, de arroz.

La historia de las gorditas se remonta hasta los días de la Conquista. Según Brockman Haro, ya desde el siglo XVI, en algunas relaciones se deja constancia de *“la elaboración y consumo generalizado de gorditas”*. Entre los muchos pregones usuales en la Ciudad de México durante el siglo XIX que recuerda haber oído Frances Erskine Inglis, mejor conocida como la marquesa Calderón de la Barca, anota en sus cartas el siguiente: *“¡Gorditas de horno caliente!”*, cantado en un tono agudo y perentorio que se repetía mañana tras mañana.



Para beneficio de quienes no conozcan estas tierras ni su alimentación, José Iturriaga incluye en su libro, *Las cocinas de México*, la siguiente explicación sobre este platillo tan nuestro:

En Durango -y también en Zacatecas- hacen gorditas con una tortilla grande y verdaderamente gruesa, a la que se le despega la delgada piel que se infla al cocerlas y así, como una empanada redonda, se rellenan de picadillo verde o rojo, de requesón o quesillo, de chicharrón prensado o de nopales guisados, entre otras opciones. La gordita, ya rellena, se acaba de cocer [sobre el comal], integrándose los sabores del contenido con el delicado sabor que tienen las gorditas de nixtamal casero.

La Villa de Nombre de Dios tiene fama por sus gorditas probablemente desde los días de su fundación. Vale la pena viajar los escasos 50 kilómetros que la separan de la ciudad de Durango para disfrutar de unas gorditas a la orilla de la carretera o con doña Chole. Si uno viaja en la dirección contraria, ¡qué mejor que detenerse y comprar las que uno desee para degustarlas calientitas en el camino!

El Pueblito compite con Nombre de Dios en cuanto a gorditas y paseo dominical. Ahí sí pueden adquirirse con todos los rellenos imaginables. Las de cuajada han quedado inmortalizadas en la novela *Rescoldero. Los últimos cristeros*, de Antonio Estrada. Preparadas para la comida en



el rancho antes de que la guerra cristera cobre nuevos bríos y nuevas vidas en este estado, Estrada nos permite conocer los platillos típicos preparados para una gran fiesta:

- ¡Viva también Mezquital, pues!
- Luego ya la tertulia de convites.
- Comadritas todas, aquí guaices para taquear.
- Órale, mayor Tejeda: agarre gorditas de cuajada.
- Mire nomás que anaranjadas me salieron, tal como deben ser.
- Que ronde esta calabacita en melaza.
- Yo sólo traje tamales de requesón. Anden, agarren.
- Son de los meros meros. De los horneados en hojas de roble.
- Aquí jocoqui con salsita de piquín verde. No se hagan remolones.
- Gracias, Rosenda. Mejor me quiebro estos machitos.
- ¿Quién gusta aguamiel de La Guacamaya?
- Aguamiel, aguamieeel.
- ¿No les cuadra la temachaca? Son tiernitos los cogollos de guaiz.
- Páseme pinole, para el atolito de los niños.

Al igual que los tacos y las tostadas, las gorditas han dejado de ser alimento casero o campirano para metamorfosearse en elegantes canapés que se obsequian como botana al mediodía o anticipando los manjares de una boda campestre. Sin las gorditas, como sin los tornachiles, Durango no sería el mismo.





## PAJETA DE HIGO CON NUEZ

Viene a mis ojos la imagen de una higuera centenaria, imponente, cuya generosa copa abarca un amplio espacio prodigando una sombra casi semejante a la de la ceiba. Su tronco es de un grosor poco común y, si hablara, seguramente narraría interesantes anécdotas de la historia nacional, específicamente relacionadas con Antonio López de Santa Ana. Se yergue orgullosa en la hacienda El Encero, a veinte minutos de Xalapa, Veracruz que fue propiedad de este hombre que llegó a la presidencia de la república en once ocasiones! Rodeada por una verja de hierro que la protege del maltrato que podría recibir por parte de los visitantes, es admiración de propios y extraños. Tal vez la cualidad del suelo y la humedad del ambiente han contribuido para que este árbol, uno de los más antiguos en el planeta, haya sobrevivido y goce aún de cabal salud.

La historia de la higuera principia con Adán y Eva en el Paraíso, cuando comieron del fruto prohibido. En el Génesis leemos: *“Entonces fueron abiertos los ojos de ambos, y conocieron que estaban desnudos; entonces cosieron hojas de higuera, y se hicieron delantales”*. Con gran sentido del humor, Javier Tomeo, citando a Felipe Scio, renombrado latinista y preceptor del príncipe de Asturias, después de Fernando VII, acota que escogieron la hoja de la higuera *“por ser ésta muy ancha y por consiguiente más acomodada para cubrir sus desnudeces”*. En Egipto, abunda Scio, existe *“una especie de higuera que llaman de Adam, con hojas de más de una vara de largo y más de dos pies de ancho”*, de donde Tomeo infiere *“que nuestro*



*buen Adán gozaba venturosamente de atributos que no hubiera podido ocultar con una simple hojita de cerezo”.*

Aun cuando en el evangelio de San Lucas existe la parábola de “La higuera estéril”, por lo general las referencias a este árbol y a las parras son señal de que todo marcha bien, con abundancia de agua y alimento. Por ejemplo: *“Judá e Israel vivían seguros, cada uno debajo de su parra y debajo de su higuera, desde Dan hasta Beerseba, todos los días de Salomón”.* (Reyes 1,4:25).

La trascendencia y el simbolismo de la higuera para la cultura judeo-cristiana es rica en mitos y leyendas. Tomeo cuenta con regocijo que *“Rómulo y Remo, los fundadores de Roma, fueron amamantados por una loba a la sombra de una higuera sagrada”.* Después, cuestiona si ello se debió a que la higuera ha sido asociada desde la antigüedad a los rituales de la fecundación.

Hablando de Durango, no es aventurado afirmar que años atrás cualquier huerto que se respetara tenía una higuera –posiblemente al lado de un granado-, y los dueños esperaban el arribo del verano para disfrutar de los higos. Muy común era la preparación de la cajeta de higo con nuez, siguiendo básicamente los principios aplicados a la elaboración de la de membrillo o la de perón. En igual forma, se envasaba en hermosos botes de vidrio que tenían su lugar reservado en la alacena. Ya llegaría el momento de disfrutar de ella agregando un poco de crema o extendiéndola sobre un pan de agua partido por



mitades que se saboreaba con gusto en las tardes lluviosas de otoño.

Recién cortados, pero sin cáscara, era usual servirlos como acompañamiento del arroz rojo que muchas veces estaba adornado con granos de granada, como si los frutos de estos árboles venidos de Asia y que juntos compartieron las vicisitudes del arraigo en la aclimatación, incluso en el plato no pudieran separarse.



## La higuera y el colorín

Sus manos morenas un día me entregaron:  
la higuera.  
Era plántula en una lata oxidada,  
llena de rizomas, plena de verde intenso su hoja.  
Follaje apretado.  
Ahijada de su higuera familiar,  
pie del árbol del bien y el mal,  
traída del Medio Oriente,  
desgajada de la fronda paterna,  
una higuera de frutos de sabor intenso:  
Almíbar de Antioquia,  
dulce del Tigris y del Éufrates,  
exótico edén enclaustrado en un higo.  
Un colorín de tallo blanco,  
fue otorgado en reciprocidad.  
Arbolillo que se orna con frijoles carmín  
y flores de sólo un pétalo.  
Bastión de la tierra de mi madre,  
de la tierra de Arreola,  
de Rulfo y Orozco,  
origen de sangre cristera,  
suelo telúrico donde floreció mi sangre,  
roja, intensa, plebeya como el colorín.  
El intercambio botánico fue el sello de la amistad.  
Ella nunca tocó los colorines,  
su alma antes me dijo adiós.  
En los frijoles rojos que por fin el colorín ha dado



van enlazados: la amistad de nuestros hijos  
y nuestros nombres.

La higuera y el colorín hundidos  
en humus de amor y en la profundidad  
las gémulas, los ápices de raíces se tientan,  
igual a como su alma aún toca la mía.

Anónimo





## CONSERVILLA DE PERÓN

Sirva este título para hablar sobre las manzanas, los perones y la conservilla que no es otra cosa que trocitos de perón, mondados y hervidos en almíbar no muy azucarado hasta que estén blandos y casi secos. Se servía como acompañamiento de las chuletas de puerco –ahumadas o naturales- o de la pierna de puerco horneada con guarnición de puré de papas, verduras y, tal vez, ensalada. Era, además, espléndida para realzar el sabor del pavo rebanado y, si me apuran mucho, podía incluso sacarla a uno de apuros en caso de que no hubiera con qué agasajar a las visitas.

Las manzanas traen a nuestra mente de inmediato dos historias. Por una parte, el relato bíblico de Adán y Eva que, según nos enseñaron, fueron expulsados del Paraíso por haber mordido una manzana, el fruto prohibido por Jehová, en tanto que en Génesis 3:3 sólo se lee que no deberían probar “del fruto del árbol que está en medio del huerto”. Por la otra, es inevitable recordar el cuento de *Blanca Nieves*, a quien su madrastra le regala una manzana envenenada.

En la mitología abundan los relatos sobre manzanas que originaron guerras aunque, otras veces, tuvieron la virtud de salvar la vida. Javier Tomeo narra que, en sus correrías por la India, cuando Alejandro Magno recorría ese inmenso territorio en busca del manantial del Árbol de la Vida, hubo de satisfacer su hambre gracias a “unos manzanos cuyos frutos prolongaban milagrosamente la vida de los monjes que los cultivaban”.



Más interesante resulta para nosotros reflexionar un poco sobre la historia de las manzanas en nuestro país, habida cuenta de que fueron introducidas en suelo mexicano por los conquistadores españoles. Como bien señala Carlos Brockman Haro,

*Ya en tierra, la comida del nuevo colono sería una mezcla de la nostalgia por el terruño y el asombro y la aceptación de lo desconocido, pues era prácticamente imposible que importara de Europa su nuevo sustento.*

Al experimentar con los frutos locales, no siempre el gusto de los recién llegados quedó complacido. Para el paladar europeo, dice el mismo Brockman Haro, “las guayabas, según Suárez de Peralta y Motolinía, ‘olían a chinches”. Se afanaron entonces para aclimatar los frutos que les eran familiares, y poco a poco fueron sorteando todos los escollos para su cultivo. Si la naranja corrió con buena fortuna, los hados no se mostraron tan benévolos con las manzanas:

*Tuvieron poco éxito en un principio, puesto que las primeras menciones de esta fruta datan de finales del siglo XVI. Al parecer, eran pequeñas y ácidas, aunque pronto se comenzó a elaborar sidra con ellas y hubo zonas en que su cultivo se extendió, como en algunas partes de la Sierra de Puebla.*



En 1929, cuando el Ing. Pastor Rouaix publicó su *Geografía de Durango*, anotó que el “clima de los Valles es enteramente apropiado para la producción de [...] la fruta europea, como la pera, el durazno, perón, manzana, membrillo, chabacano, etc.” y hace hincapié en que las tierras cercanas a Canatlán, así como los terrenos de la huerta de La Magdalena y los llanos de Guatimapé son propicios para el cultivo de árboles frutales como los manzanos y los perones.

Por lo que toca al peral, al manzano y al perón, así como cierto tipo de vid, en 1960 el técnico en fruticultura, Leonardo Vázquez Salas, refiere que

*Las primeras plantaciones que se hicieron fueron hace aproximadamente trescientos años por los españoles que vinieron a colonizar estos lugares, existiendo a la fecha en La Sauceda y El Pozole algunos árboles que se pueden considerar como los fundadores y que son el que se conoce como perón y que propiamente es el manzano de la variedad blanca o amarilla que se produce en la región de Asturias, en España. La pera Gamboa, Cristiana, la manzana de Castilla; igualmente se plantaron algunas variedades de vides que desaparecieron a causa de la enfermedad la Filoxera.*

En ese mismo texto, titulado “El porvenir de la fruticultura en Canatlán, Dgo.”, Vázquez Salas afirma que los dueños de



esas huertas habían importado de los Estados Unidos otras variedades de manzanos –que a él le parecían “finísimas”- para mejorar la producción local de manzanas y perones por medio de injertos.

Los estadounidenses tienen un refrán muy popular que dice: “*An apple a day keeps the doctor away*” (“una manzana por la mañana mantiene a la gente sana”) que muchas veces ha sido fuente de inspiración para artesanías tales como un cuadrito bordado o pintado en una pieza de cerámica. De naturaleza disciplinada, niños y adultos comen una manzana al mediodía, a la hora del *lunch*. También suelen obsequiar una manzana a la maestra para halagarla y posiblemente para obtener una mejor calificación. Con la manzana elaboran su famoso *pie de manzana*, amén de otro postre denominado *Apple dumplings*, preparado más o menos con los mismos ingredientes que el *pie*, sólo que en forma de pequeños cuadros de masa rellenos de manzana picada, horneados y bañados con un almíbar acaramelado. Este postre me llenaba de alegría cuando lo veía aparecer de cuando en cuando en la cena servida en el dormitorio durante mi estancia en la Universidad del Sudeste de Missouri, en la ciudad de Cape Girardeau, a orillas del río Mississippi.

Durante mis días de estudiante en esa pequeña ciudad, los lunes por la tarde impartía unas clases de español a cinco niños de primaria en una escuela distante del dormitorio unas diez cuadras. En las tardes heladas del invierno, en mi caminata de regreso, me detenía en una



tiendita para beber un chocolate caliente y comprar una manzana que, por lo general, completaba la cena ya que ese día tocaba hígado, platillo que yo detestaba. ¡Cómo me acordé de Alejandro Magno en esos momentos!

Los alemanes y los austriacos inventaron su propia tarta: el *Apfelstrudel*, que consiste en una especie de rollo de pasta hojaldrada relleno de manzana; se sirve tibio y, ocasionalmente, con un poco de crema dulce o una bola de helado de vainilla. Entre los alemanes residentes en Durango hace algunos años, la señora Chita Möller, preparaba un pastel diferente. En un molde alto vertía la masa, luego una capa de gajos de perón encanelados y azucarados, después otra capa de masa y coronaba su obra con más gajos de perones. Ya horneado y esponjado, del pastel emanaba un aroma inolvidable.

Es de sobra conocido el alto contenido en vitaminas A, B, C y E, propio de la manzana. Según algunos tratados antiguos de medicina y algunos libros de botánica, es excelente para combatir el cansancio y el colesterol. También se le reconocen sus propiedades antidiarréicas. Cocinada, sin azúcar, es inmejorable para reparar los daños de un estómago lastimado.

Sin embargo, si la reducimos a una mera descripción botánica, despojándola de toda su connotación poética y mágica, perdería de inmediato su encanto y capacidad de seducción. Preferible a todas luces quedarnos con las palabras de Martha Chapa, la pintora de fama internacional



gracias a su sofisticado tratamiento de la manzana: *“es sin duda un elemento que se ha relacionado mucho con la tentación, con lo lúdico, con esa parte erótica, sensual”*.



## *Carne con perones*

*1 kg de tomate  
1 cucharada de salsa inglesa  
100 g de tocino  
Sal al gusto  
Pimienta al gusto  
1 ½ kg de filete  
1 diente de ajo  
Azúcar  
Perones  
Poquita grasa  
1 cebolla chica*

*Se limpia la carne, de cebo y pellejos, se frota con trapo húmedo, y se mecha con trocitos de jamón y tocino juntos. Se dora ligeramente en una cucharada de grasa caliente y a fuego fuerte. Cuando está se le agrega el tomate que estará molido en crudo con el ajo y la cebolla; se le agrega la salsa y se mete al horno o se tapa hasta su total cocimiento.*

*Se rebana y se sirve rodeándola de los perones que, si se quiere, se rocían con aguardiente o alcohol y se les prende fuego.*



## Perones

*15 perones grandes, semiverdes, limpios  
500 g de azúcar granulada  
1 taza de agua*

*Se mondan y descorazonan los perones. Se ponen 10 minutos en suficiente agua con sal para que los cubra. Se enjuagan y colocan en un recipiente con la taza de agua, poniéndolos al fuego; se llenan con el azúcar y se tapan, dejándolos hervir hasta que se penetren, volteándolos y bañándolos, cuidando que no se maltraten.*



## TACOS DE PICADILLO

Quien se imagine que se trata de los tacos dorados, prodigio de enrollamiento por su increíble delgadez, rellenos de papa, frijoles, deshebrada o picadillo, cubiertos con abundante repollo rebanado y tomate picado, anda fuera de rumbo. Tampoco me refiero a los otros, también dorados, rellenos de pollo, que se sirven en un plato debajo de un cerro de lechuga, tomate y crema. En realidad, veo en mi memoria unos tacos especialísimos que preparaba mi abuela materna –y, tras ella, sus hijas, nueras y nietas– llenos de gratos recuerdos y merecedores, en mi opinión, de un lugar en la historia de los tacos en Durango. Además, esos tacos de picadillo, al igual de otros platillos salados y muchos, muchísimos postres, se transformaron en una marca de identidad de la familia.

La preparación del picadillo es similar a la de otros tipos de tacos, con la diferencia que se le agregan pasas antes de su total cocimiento; a la salsa de tomate espesa, se le añade un poco de azúcar. No se fríen, apenas si se pasa la tortilla por el aceite hirviendo; se rellenan en seguida, se doblan por la mitad y se bañan con la salsa. No es necesario espolvorearles queso rallado, pero depende del gusto. Este tipo de salsa dulce es la que baña las entomatadas preparadas en el restaurante del Hotel Casablanca desde hace ya más de cincuenta años y, a pesar del tiempo transcurrido –y seguramente del cambio de cocineras– ha conservado su calidad y su sazón.

Mi abuela materna solía preparar un espagueti que acaso escandalizaría a los italianos. La salsa de tomate era



sumamente ácida y el espagueti se gratinaba cubierto con queso amarillo rallado. Luego, al servirse en los platos, cada comensal agregaba azúcar al gusto para atenuar la acidez. Sello de la familia en esos días era, igualmente, un caldo de tomate bien sazonado cuyo único adorno era la cucharada de queso amarillo rallado que se colocaba en el fondo del plato sopero antes de verter el caldo.

Fondas y merenderos famosos por sus tacos hubo varios en el Durango de la época, cuando existía el jardín Victoria, frente al Palacio de Gobierno y el Monumento a la Bandera dominaba el paisaje desde el Cerro de los Remedios que conservaba su naturaleza agreste. De grata memoria son, sin duda, los taquitos de pollo que hicieron famoso al “Excélsior”. Otros eran los llamados del “Jardín de San Antonio”, frente al costado poniente del Jardín Morelos, mejor conocido por el nombre del santo varón nacido en Padua a pesar de la estatua del autor de los *Sentimientos de la Nación*, ubicado frente al templo del Sagrado Corazón. La fonda se encontraba sobre la acera que hoy ocupan numerosas tiendas de equipo y artículos médicos y sólo pervive en el recuerdo de quienes la conocimos. Ahí, lo usual era comprar los tacos, que se entregaban cubiertos con papel de estraza, para degustarlos en casa, sin olvidar que otro atractivo de la fonda eran sus exquisitas tortas de pierna de puerco.

En la década de los cincuenta del siglo pasado, se inauguró la Farmacia Benavides, en la esquina de la avenida 20 de Noviembre y la calle de Constitución, frente al costado



ponente de la Catedral. Fue todo un acontecimiento para los duranguenses (en esos días nadie utilizaba el gentilicio “duranguense”) porque significaba un paso hacia la modernidad. En la planta baja se exhibía una gran variedad de artículos de tocador y accesorios, a más de las medicinas. El piso superior era un merendero. Esta farmacia, que nos encantaba a todos, ha pasado a la posteridad en una novela de Carlos Fuentes, *Diana o la cazadora solitaria*, si bien la sitúa en una imaginaria ciudad de Santiago (que no es otra que Durango) y que describe así:

*Descubrimos que la farmacia de la plaza mayor, igual que en las novelas provincianas de Flaubert, era el centro de la vida social de Santiago y nos divertíamos viendo qué cosas vendían aquí que no se encontraban en otras partes, o qué cosas acostumbradas en Europa o los Estados Unidos no se hallaban aquí. La perfumería era atroz, puro producto local con aire de cabaret barato [...] ¿Pasta de dientes McLean, la preferida de Diana? Ni soñarlo. ¿Bermuda Royal Lyme, mi loción preferida? Condenados a Forhans y Myrurgia.*

¡Así recuerda Fuentes esa Farmacia Benavides que para nosotros significaba un paso hacia la modernidad! Jean Seberg -que no otra es la actriz que inspira al personaje de Diana- filmó aquí la película *Macho Callahan* (1970), mas esas seis semanas de ninguna manera la alejaron de su agitada vida.



Nosotros, menos sofisticados, estábamos encantados con la Benavides. Era una grata sensación poder manipular los artículos de belleza sin tener que pedir a la dependienta que los mostrara. El merendero introdujo las largas flautas bañadas con una salsa verde con un poco de chile y hierbas de olor que empezaron así a entrar en la cocina y el gusto duranguños.

Por las calles de Bravo, en el viejo barrio de Tierra Blanca, cerca del templo del Refugio, los domingos por la tarde doña Juanita vendía tacos dorados, con repollo y tomate, que atraían a clientes de distintos puntos de la entonces pequeña ciudad. Habría que consignar igualmente los tacos que José N. Iturriaga bautiza como “laguneros” (excluyendo a Ciudad Lerdo) preparados, dice él, “a base de chile poblano y otros de huevo con salsa verde acompañados de costillitas de cerdo”.

Los mexicanos, herederos de la cultura del maíz, nos reconocemos por nuestra predilección por los tacos y las tortillas; estas últimas son símbolo de la nacionalidad y, en opinión de algunos estudiosos de las ciencias sociales, rigen en verdad como “identificador objetivo”. Con frecuencia, rememoro unas espléndidas tortillas de maíz poblano que comimos un grupo de hambrientos turistas en Zacapoaxtla, tierra de los valientes combatientes que ayudaron a Allende a obtener la victoria del 5 de Mayo. Mientras recorríamos el pueblo, el aroma de una tortillería llegó hasta nuestras narices. Hacia allá nos encaminamos, compramos dos tortillas cada uno y el dueño nos regaló un poco de sal.



Enrolladas las tortillas, nos parecieron un manjar del paraíso y tal vez esos sencillos tacos permanecen más en nuestra memoria que los tesoros históricos del Palacio Municipal.





## PALDO DE LA OLLA

Así llamaba mi madre a lo que en otras casas denominaban puchero. Consistía simple y llanamente en cocer en una olla de peltre grande, a fuego lento, carne de res (se compraba en cualquier carnicería como cocido), con suficiente agua, cebolla, ajo, sal y uno o dos huesos –de ser posible, con tuétano, que entonces abundaba y era de uso común– para mejorar el sabor. Ya cocida la carne, se colaba el caldo y se empleaba como base para todos los demás. Con el tuétano se preparaban unos deliciosos tacos sobre tortillas hirvientes. La carne podía deshebrarse y freírse con papas cocidas y cortadas en cuadritos, lo que algunas personas llamaban salpicón. Cuando se servía como único platillo, se agregaban calabacitas, zanahorias, repollo, papas y, en temporada, elotes. En días invernales era espléndido para restaurar las energías.

La variedad de caldos en México es inmensa. Existen algunos, bien para circunstancias especiales, como cuando después de un baile a la gente le apetece un menudo, bien de acuerdo con las condiciones climáticas, o como las devociones a tal o cual santo. Por supuesto, también es necesario tomar en cuenta la posibilidad de conseguir los ingredientes requeridos. En cuaresma, por ejemplo, la sopa de lentejas brota casi por encanto para desaparecer inmediatamente después del domingo de Resurrección. En otros países, como en Estados Unidos o Alemania, la consumen durante el invierno por su alto contenido energético. La de chícharos, de pescado, de fideo con frijoles y de habas secas son, asimismo, usuales para esta época del año. El verano demanda caldos más ligeros, a base



de verduras, aunque pueden sustituirse por rebanadas de fruta como mango, tunas, melón o sandía. Mi madre, estupenda creadora de caldos de su invención, preparaba dos que todavía recuerdo con fruición: ya guisado el caldo con tomate, se le agregaba al momento de servirlo tortitas de plátano capeadas o bolitas de papa revuelta con queso rallado que se agregaban al caldo hirviendo y sazonado; el otro es el caldo con huevos cocidos. El otoño reclama el aprovechamiento de los elotes no sólo hervidos, sino en sopa caldosa, y también pueden emplearse para tamales, tortas y panes.

Cuando deseaba agasajarse a un fuereño, si no se le obsequiaba con caldillo, entonces el platillo obligado era el espinazo, porque así era como se llamaba a lo que hoy todos conocen como “pozole”, vocablo que nos llegó de Jalisco con el correr de los años y con el trasiego de la gente. Se llamaba así precisamente porque su elaboración era a base del espinazo de puerco, agregando además trozos de carne maciza para completar el plato. Se servía con cebolla picada y maíz cocido, pero sin lechuga ni rábanos, costumbre que fue la consecuencia del vocablo “pozole”.

Los caldos exigen paciencia, mucho amor y un cocimiento lento; de otra manera, el resultado no será óptimo. Si se prepara con una dosis de buen humor y una gran sonrisa, tanto mejor. Si hay un poco de creatividad y deseo de experimentación, qué fortuna. Según María Elvira Bermúdez, estas cualidades no abundan en las cocineras y todavía menos, el buen humor. En su relato “Mensaje



inmotivado”, el narrador se asombra ante la “mirada tranquila” de la cocinera y observa que aquella mujer no había sido enviada a este mundo “con la dosis de mal genio con que el destino suele dotar a las cocineras”.

Debo aquí discrepar de la opinión de la escritora duranguense y rescatar para la posteridad a tres espléndidas cocineras: Rosa, Paula y Florencia, y a través de ellas, a todas las mujeres que, en silencio y con la cabeza baja, han pasado por las cocinas de México. ¿Cuál era su apellido? Lo ignoro. Hasta hace poco tiempo, como lo señala muy atinadamente Rosario Castellanos, a la mujer se le reconocía por la preposición “de” antes del apellido del novio o del marido o del hijo, o por el oficio desempeñado. Y, en muchos casos, los apelativos son incluso más elocuentes: por ejemplo, la sirvienta Ausencia, en el cuento “El inventario”, de Elena Poniatowska.

Rosa se ocupaba de la cocina en casa de mi abuela materna. De estatura regular, muy gorda, con sus negras trenzas anudadas en lo alto de la cabeza, una cara redonda donde brillaban sus ojillos picarescos y una sonrisa de oreja a oreja, llegaba puntualmente a las 8:00 de la mañana. Ahora que su imagen acude a mi memoria, creo que su cara podría servir de modelo para una representación del sol de mediodía, tal como aparece en los dibujos infantiles. Gustaba de cubrirse con un suéter rojo y, naturalmente, llevaba el infaltable delantal. Gozaba de un envidiable buen humor y lo mismo le daba cocinar para diez que para veinte. Tenía especial paciencia conmigo cuando yo,



niña, me empeñaba en ayudarla a preparar las tortillas; los testales que con mucho orgullo le mostraba jamás pasaron el examen.

Si la comida era para veinte, entonces llegaba Florencia, cuyo aspecto físico difería radicalmente del de Rosa. Ataviada siempre de blanco y negro, con un suéter gris, tenía una mirada triste que en nada perjudicaba a su estupendo sazón. Sus trenzas grises colgaban sobre la espalda, silenciosas. Con meticulosidad, emprendía su quehacer. Florencia se tornaba indispensable para la elaboración de los dulces invernales. Juntas, Rosa y Florencia eran como las dos caras de una moneda; juntas, también, resultaban inigualables en su trabajo.

Paula fue durante varios años la cocinera de mi madre, quien, a su vez, resplandecía en la cocina. Alta, de tez oscura, con las trenzas sobre la espalda, un poco tosca de facciones, dotada de buen humor y mucha paciencia fue una alumna diligente y aprendió todo lo que mi madre le enseñó. No faltaba nunca y, a su llegada, de inmediato se dirigía a la cocina donde empezaba su faena diaria cocinando los frijoles, y preparando el caldo de la olla.



## *Caldo con huevos cocidos*

*1 kg de tomate  
4 huevos cocidos  
Vino jerez al gusto  
Sal y pimienta al gusto*

*Se fríe en manteca el tomate molido, habiendo frito antes cebolla picada. Se fríe todo bien; se le agrega caldo del puchero colado y sazonado con sal y pimienta. Se muelen las yemas cocidas, se revuelven al caldo y se deja hervir. Ya casi al momento de servirse, se le agregan las claras cocidas picadas menudito. Se deja hervir un poco más y al verter el caldo en la sopera, se le añade el vino jerez.*





## BIGOTES DE ARROZ

En la introducción al volumen *La cocina de Durango*, editado por CONACULTA, leemos lo siguiente: “En cualquier casa duranguense se le ofrecerá una merienda con bigotes de Pancho, hechos en caliente, bañados con mermelada de piña o de higo, con chocolate en invierno y con leche en verano”. Páginas más adelante se afirma que el 4 de julio, fecha en que se celebra a Nuestra Señora del Refugio, patrona del mercado de la capital del estado (aunque éste lleve el nombre del gobernador Gómez Palacio), es posible celebrar la fiesta degustando, como postres, “helados, bigotes de Pancho, mostachones, dulces de leche, jalea de membrillo”.

Los bigotes que a mi madre le gustaba preparar de tarde en tarde, no se llamaban de Pancho, sino de arroz y podrían considerarse un equivalente del pan dulce pues se servían para la merienda. Pocas personas recuerdan haber comido o preparado bigotes de arroz. En ninguno de los libros consultados he encontrado la receta, de manera que no queda otro remedio que escribir la que recuerdo mientras, paso a paso, rememoro los pasos para su elaboración.

Ya lavado, el arroz se cocía con leche, una pizca de sal y rajitas de canela. Se dejaba hervir sin que llegara a secar totalmente, sino un poco aguado. Se le agregaba huevo batido y se formaban los bigotes que, en realidad, tenían forma de croquetas. Se revolcaban en pan molido (para este menester era muy útil guardar todos los pedazos sobrantes de pan de agua que, ya molidos, terminaban su vida empanizando a los bigotes o a las milanesas). Se freían



en aceite hirviendo, se escurrían sobre papel de estraza y se revolcaban en azúcar encanelada. Al comerlos, se acompañaban con leche.

Mi madre preparaba otra curiosidad gastronómica: los bigotes de papa rellenos de picadillo. De elaboración minuciosa, la receta es como sigue:

*Se cuecen las papas y se muelen en el prensador con un poco de queso. Luego, se le revuelve a la masa dos huevos. Se extiende la masa sobre la mano untada de manteca. Se le agrega en el centro una cucharadita de picadillo, se dobla como taco, se untan de huevo y se fríen. Pueden servirse secos, con salsa blanca o de tomate.*

Tan acostumbrados como estamos al arroz en nuestra dieta diaria, raras veces reflexionamos en que este cereal fue llevado a España por los árabes y, como tantos otros productos, correspondió a los españoles introducirlo en las colonias americanas. Una vez que tomó carta de naturalización, su consumo se extendió con rapidez. Lo más sencillo es comerlo rojo –o sea, con tomate– y adornarlo con rebanadas de plátano, de aguacate, salsa de chile o chorizo. Puede ser blanco, aderezado con rajas de chile poblano (conocido en Durango como chile verde ancho), chícharos, y granos de elote. Para una merienda sencilla, ¡iqué mejor que un plato de moros con cristianos! En otras palabras, arroz blanco con frijoles negros, en los estados del sur del país y bayos en el norte, lo cual no altera su nombre.



En Colombia preparan un delicioso arroz con pollo que nada tiene que ver con la paella. Y en Puerto Rico, el famoso asopao con camarones, cangrejo o jaiba. El casero se prepara con pollo o gallina. El asopao es como una sopa de arroz que se deja un poco caldosa -sin llegar a caldo- y se come con cuchara.

Las papas, que muchos consideran originarias de Alemania o de los países anglófonos son, como sabemos, una aportación de América, específicamente del Perú, a la cocina del mundo. La historia de su aclimatación en Europa y, después, su regreso a este continente es larga y llena de peripecias. Las papas son tubérculos versátiles que admiten o que se prestan a múltiples presentaciones. Sin embargo, ¡qué delicia comer unas papas a la huancaína, en Lima, o un budín de papa en Durango!



## Budín de papa

460 g de papa cocida  
115 g de mantequilla  
115 g de queso añejo rallado  
4 yemas de huevo  
4 claras de huevo bien batidas

*Se pasa la papa por el prensador, se revuelve con el queso, la mantequilla, sal y pimienta al gusto, luego las yemas y, por último, las claras bien batidas. Se bate bien y se vacía la mitad de esta pasta en un molde untado de manteca y espolvoreado con pan molido. Se le agrega el relleno (picadillo, atún, pollo desmenuzado, salmón, etc.) y después la otra mitad de la pasta. Se hornea hasta que esté listo.*



## PATOLES

¿Patoles? ¿Qué son? La cara de mi sobrino reflejaba su asombro mientras con el tenedor se llevaba a la boca un poco de huevo con chorizo. De ascendencia duranguense, había visitado la tierra de sus mayores en varias ocasiones sin trabar conocimiento con los patoles que muchas personas acostumbran para acompañar el adobo o el mole, además del arroz, o los ofrecen a sus invitados a guisa de frijoles por si hay antojo o un pequeño hueco en el estómago que no quedó del todo satisfecho.

Por mi parte, debo confesar que antes de la conversación con mi sobrino, jamás se me había ocurrido que los patoles no fueran del conocimiento de todo mexicano. Tampoco había indagado el origen del vocablo; más bien, dejándome llevar por la imaginación asumí que esta palabra había llegado por boca de los vascos. Craso error. Recurrí entonces a los especialistas en busca de la etimología.

En el *Diccionario de mexicanismos*, de Francisco Santamaría, se asienta que proviene del náhuatl *patolli*, nombre que se aplica a “varias plantas leguminosas, del género *Erythrina*, particularmente el *zompancle*”. Añade que los aztecas llamaban *patolli* “a un juego de dados, en el cual empleaban dichas semillas como fichas” y que muchas personas las denominaban *colorines* debido a su color rojo.

El estudioso coahuilense Francisco Emilio de los Ríos, en su libro *Nahuatlismos en el habla de La Laguna*,



concuerta con lo expresado por Santamaría. Además agrega algunos datos interesantes sobre el desarrollo del juego:

*Entre los antiguos mexicanos el patole o patoli era un juego que se practicaba sobre un petate con varias semillas de patol o colorín. Los jugadores oraban antes de empezar el juego y pedían suerte a las semillas y al petate como si fueran dioses; durante el desarrollo de la competencia invocaban a Macuilxóchitl, divinidad protectora del juego; alrededor se reunían numerosos apostadores y mirones.*

Si volvemos los ojos hacia la literatura encontramos que don Manuel Payno, en *Los bandidos de Río Frío*, nos ofrece un claro ejemplo del uso de la voz *patoles* en su acepción de fichas. Relata que los jueves por la noche, la casa de doña Severa y Amparo **se encendía** para recibir a los convidados a la tertulia que no tenía nada que ver con la literatura y sí con el juego. Anota que los invitados formaban

*una mezcla rara que representaba las distintas escalas de la sociedad mexicana, sin descender muy bajo [y que] una de las recámaras, que eran bien amplias se convertía en sala de tresillo, y se ponían dos o tres mesas con las barajas, patoles o frijolillos encarnados, fichas de concha y lo demás necesario.*



Hasta hace pocos años, en las ferias pueblerinas, al jugar lotería, a cada jugador se le proporcionaba su dotación de frijolillos –no siempre encarnados- para marcar las casillas a medida que el gritón vociferaba: ¡El diablo! ¡La Luna! ¡El catrín! En Chihuahua y Durango, según dicen los investigadores mencionados, los patoles -o sea las alubias grandes- son un delicioso manjar. Una vez cocidos y guisados, puede realizarse su sabor con un poco de chorizo, tocino, salchicha rebanada (según el gusto de la cocinera) y, en Durango unos cuantos tornachiles que, además de enriquecer el colorido, le dan un toque diferente al sabor.

Por su parte, el historiador y novelista duranguense Francisco Durán Martínez, en su novela *El cuervo de Dios*, narra la elaboración de un postre antiguo que quizá hoy pocos recuerden y que se prepara a base de patoles: “*Con infinito cuidado, Luz pelaba los piñones mientras la mayor rallaba el coco y Hormesinda molía los patoles para prepararlos con leche y azúcar*”.

Hay quien prefiere las alubias, esos frijolillos que se preparan de manera similar a los patoles, aunque sin tornachiles. Los patoles se llevan bien con el otoño, el invierno o los días de cuaresma cuando el viento estimula el apetito. Ya no se les ve con frecuencia en las mesas del juego porque los propios de la baraja española han sido sustituidos por otros. Nadie, empero, les disputa su sitio en la cocina duranguense y la llegada del platón a la mesa es siempre recibida con expresiones de júbilo.



## Tornachiles

1 kg de tornachiles  
3 ó 4 kg de zanahorias rebanadas en rajadas  
1 cebolla mediana picada  
1 cabeza de ajo pelado  
1 membrillo  
Agua hervida  
Vinagre de manzana (del 15 al 20 % del contenido total del frasco)  
Sal y pimienta al gusto  
Hojas de laurel, mejorana, romero, al gusto

*Se pinchan los chiles y se envasan en crudo junto con los demás ingredientes. Se hierven a baño María de 20 a 30 minutos. Se tapan herméticamente y se guardan en un lugar seco y a la sombra. Se consumen después de 30 a 45 días.*

*Nota. La zanahoria puede escaldarse (ablandarse a fuego de 3 a 5 minutos). La cebolla y el ajo pueden sofreírse en aceite de olivo o en mantequilla. Todas las especias pueden hervirse con el agua, con lo que se forma el líquido de gobierno que luego se vierte en el frasco donde ya están colocados los tornachiles.*



## PALOMITAS DE MAÍZ

Al caer la tarde, si uno enfilaba rumbo al oriente por la calle de 5 de Febrero, en las inmediaciones del crucero con la calle Juárez, flotaba ya en el aire el aroma de las palomitas tostadas proveniente del carrito de don Jesús Mendía –sin rival por entonces, en este tipo de antojito- ubicado en la esquina de Victoria y 5 de Febrero, frente a la zapatería El Paje, del señor Askenazi, famosa por su amplio surtido de calzado escolar, desde choclos hasta botitas para niños con problemas en el arco del pie.

El carrito era de madera, pintado de rojo y decorado con dibujos. Las palomitas se tostaban en una carretilla de tela de alambre, al carbón. Luego, don Jesús rellenaba las bolsas de papel de estraza (la gente lo denominaba “de envoltura” porque era común que, en las carnicerías, se usara para envolver la carne), bañándolas con abundante mantequilla derretida en una cafetera de peltre, como ésas que hoy se venden en tiendas de antigüedades en el oeste de Texas y que en otras ciudades se convierten en codiciado adorno para la cocina o, incluso, encima de la chimenea. Otros las utilizan para recrear el ambiente en fotografías de la época o para películas sobre la vida de los vaqueros y la conquista del oeste. Había bolsitas de quince, veinticinco o cincuenta centavos, según el bolsillo del comprador. Desde antes de las 6:00 p.m., la gente se formaba ordenadamente en espera de que el sonriente dueño del puesto le entregara su bolsa de palomitas.

Don Jesús Mendía ocupó ese espacio con su carrito de madera roja durante treinta y siete años, con lo que



se convirtió en un símbolo del centro de la ciudad, en especial de la esquina frente a El Paje, así como las paletas Excélsior lo eran de la esquina de 5 de Febrero y Juárez. Hoy, el carrito está pintado de blanco y lo atienden, con la misma amabilidad de don Jesús, su yerno Francisco Luna y su esposa Virginia. Las palomitas se siguen tostando en la canastilla de alambre; sin embargo, el carbón ha sido sustituido por un tanque de gas portátil. Sobreviven todavía las bolsas de papel de estraza de distintos tamaños, casi como objetos de museo, aunque lo usual es utilizar vasos de plástico desechables.

Cuando inició su negocio, los competidores de don Jesús Mendía eran escasos, por no decir inexistentes y la venta vespertina con seguridad era suficiente para proveer a sus necesidades. Actualmente, es necesario, comenta don Francisco Luna, trabajar todo el día, pues numerosos carritos de palomitas compiten entre sí por la clientela en distintas esquinas del Centro Histórico.

Rara es la tarde cuando recorro esas cuadras. Cuando lo hago, el aroma de las palomitas llega hasta mi nariz acompañado de gratos recuerdos de infancia y adolescencia. Entonces, acude a mi memoria la imagen de la ciudad de antaño cuando, camino a mi casa, me detenía para adquirir una bolsita de palomitas. Mientras aguardaba mi turno, mis ojos se detenían en los establecimientos que ocupaban las otras esquinas: la ferretería La Suiza, propiedad de don Adolfo Peters, que surtió de cuchillerías y vajillas alemanas a las familias locales de la alta sociedad, la librería La



Enseñanza, de doña Cuquita Salas, donde adquirí tantas novelas de Pérez y Pérez y de Stefan Sweig, y el almacén Las Fábricas de Francia, de don Salvador Toulet, reconocido en la ciudad por su excelente surtido de telas y géneros, como se decía entonces.





## TURRONES Y MELCOCHAS

En las hermosas vitrinas de las confiterías de Siena, resplandece, entre trufas y otras golosinas, el orgullo de los confites de esa ciudad: el *pan forte*, envuelto en celofán y adornado con vistosos listones de colores. El calificativo *forte* le casa como anillo al dedo porque es realmente duro, como para mandíbulas jóvenes, capaces de acometer sin miedo su consistencia. Y, echando a volar la imaginación, suponemos que esta consistencia era ideal para resistir el paso del tiempo o para soportar largas travesías empacado con esmero en las valijas de los inmigrantes italianos que viajaban a la Argentina o a los Estados Unidos en busca de una vida mejor.

El *pan forte* se asemeja al turrón duro de los españoles y nos aventuramos a suponer que quizá tengan un origen similar. Para apoyar esta suposición, nos apoyamos en la historia: baste recordar que en los días de esplendor del imperio, la corona española era dueña de una vasta región de Italia. Existe, además, el turrón blando y ambos entraron a formar parte de los dulces a los que era tan aficionada la sociedad colonial. Luego, tomaron carta de naturalización y se convirtieron en mexicanos.

A mediados del siglo XX las tiendas de ultramarinos eran escasas en la Ciudad de México, existían varias sobre la avenida 5 de Mayo. Entre las más famosas se recuerda a “La Puerta del Sol”, en la esquina de López e Independencia, y “La Naval” (especializada en la salchichonería, panes y galletas de estilo alemán), cercana a la colonia Hipódromo Condesa, donde se establecieron



desde las primeras décadas del siglo pasado alemanes y judíos llegados de Europa.

En Durango existía el almacén “Al Gran Número 11” (en el edificio conocido como el Palacio del Conde de Súchil que sólo recobró su nobleza arquitectónica una vez que la tienda cerró sus puertas). No recuerdo haber visto en sus estantes turrones y golosinas, acaso peladillas; los turrones se preparaban en casa, principalmente para los días navideños, ya que el verano demandaba postres más ligeros.

Recetas seguramente hay muchas, aunque la variedad estriba en el ingrediente para el relleno: almendras, cacahuates, nueces o piñones. Según mi madre, quien la heredó de la suya, la siguiente podría servir de receta básica:



## Turrón de almendra tostada

1 kg de azúcar granulada  
1 kg de miel de panal  
½ kg de almendra tostada  
12 claras de huevo  
jugo de varios limones (al gusto)

### Modo de hacerse

*Se pone la miel con el azúcar y una taza de agua a la lumbre hasta que forme punto de bola dura. Se retira del fuego y se deja enfriar. Cuando ya está frío, se le incorporan las claras de huevo perfectamente bien batidas y se revuelve todo cuidadosamente, batiendo fuerte. Se le añade el jugo de los limones al gusto y se vuelve a poner a la lumbre, batiendo constantemente y bien, pues con el menor descuido puede pegarse. Si se quiere de platón, se saca cuando no esté muy alto. Se vacía en el platón y se adorna con las almendras tostadas. Si se quiere cortar en trocitos, se deja bastante rato en el fuego y, cuando se retira, se vacía sobre un molde cubierto de obleas. Se deja enfriar y luego se corta en la forma que se desee. Se envuelve en papel de China blanco.*



Para otros paladares no dispuestos a arriesgar su dentadura, existe el turrón de yemas que se distingue del anterior por el empleo de las yemas en lugar de las claras de huevo y por su color amarillo, en tanto que el otro es blanco. Los ingredientes para este turrón son los siguientes:

*200 g de almendra  
100 g de nueces  
1 kg de azúcar  
250 g de miel de panal  
6 yemas de huevo*

#### *Modo de hacerse*

*Se pone el azúcar con agua hasta que forme una miel delgada; luego, se le agrega la miel de panal y se deja hervir hasta que tenga punto de bola tierna, se le mezcla la almendra pelada y molida. Se pone al fuego otro rato moviendo constantemente hasta que se vea el fondo del cazo. Se retira y se le revuelven las yemas batidas espesitas y se bate un poco. Se le mezclan 100 gramos de nueces antes de vaciarlo en un plantón extendido. Ya frío, se cortan los turrónes envolviéndolos en obleas.*

Pariente seguramente del turrón es un dulce popular conocido como melcocha o charamusca. Su preparación difiere de la del turrón pues se fabrica a base de piloncillo



(en lugar de miel) y agua, según nos confesó don Rogelio Arámbula, quien durante dieciocho años se ha dedicado a la venta de melcochas.

El piloncillo y el agua se ponen a hervir en un cazo de cobre. Cuando está a punto de bola –en esto coincide con el turrón– se vacía sobre una plancha de cemento y se golpea en una alcayata (una tabla con un tornillo, según explica el propio señor Arámbula) para darle forma. Se trabaja en pedacitos para moldear la pasta en forma de canoa, cuyo interior se rellena con cacahuates o nuez. Luego, se estira y se corta con un cuchillo a la medida que se desee. La mezcla endurece por sí misma. Finalmente, se embolsa y se sella. El acabado final tiene un color amielado y una textura estriada. Aparenta ser sumamente duro, aunque en realidad no lo es tanto.

Don Rogelio vende sus dulces en sitios estratégicos del Centro Histórico: en el atrio de Catedral, a la salida de misa de 12:00 p.m. Luego, a las puertas de la sucursal de Bancomer centro. Dos horas más tarde se encamina hacia el mercado hasta los puestos donde se expenden los dulces. Los domingos al concluir la misa de 1:00 p.m. en el atrio del templo antiguamente conocido como El Sagrario (hoy Nuestra Señora de San Juan de los Lagos) y después, por la tarde, al finalizar la misa de las 6:00 p.m. Por su parte su suegro y su cuñada recorren las dependencias de gobierno ofreciendo su mercancía. Cuenta, orgulloso, que muchos de sus clientes llevan las melcochas a los Estados Unidos, particularmente en invierno.



Aun cuando don Rogelio Arámbula no recuerda que nadie más de su familia se haya dedicado a este negocio antes que él, lo que sí puedo asegurar es que vendedores de melcochas, así como de pepitas, siempre han formado parte del paisaje de la ciudad. Como anécdota, vale recordar que cuando un anciano vendedor de pepitas vio a un tío mío que radicaba fuera de la ciudad desde hacía varios años y que se acercaba a comprarle una bolsita, lo miró con ternura diciéndole: “¿Dónde andaba que hacía tanto tiempo que no lo veía?”.

Los turronecillos forman parte de mis añoranzas del día de Reyes cuando en las charolas de dulces se destacaban de inmediato por su envoltura blanca que contrastaba con el papel de china rosa de los huevitos de faltriquera y el azul de los bocadillos de nuez. ¡Cómo olvidar, además las muchas veces en que la miel saltó del cazo quemándome los dedos o el esfuerzo que se requería para alcanzar el punto de bola ideal! Y, ¡cómo no mencionar igualmente el turrón de platón que era la culminación perfecta de una opípara comida!



## ALACENA

ALLENDE, Isabel

*Afrodita. Cuentos, recetas y otros afrodisiacos*,  
Ilustr. Roberto Shekter, Recetas Panchita Llona,  
México, Plaza Janés Edits., 1997, 323 pp.

BRENNAN, Juan Arturo

“Música y gastronomía”, en *Universidad de México*,  
Rev. de la Univ. Nac. Autónoma de México,  
núm. 411 - 412  
(México, D.F., abr.- mayo 1985), pp. 37 - 40.

BROCKMAN HARO, Carlos

*La cocina mexicana a través de los siglos, III.*  
*Mestizaje culinario*,  
México, Edit. Clío, Libros y Videos, 1996, 63 pp.

CASTELLÓ YTURBIDE, Teresa y María Josefa Martínez  
del Río de Redo

*Delicias de antaño. Historia y recetas de los conventos  
mexicanos*,  
Fotografía de Michael Zabé,  
Milán, Italia, Océano/América Arte Edits.,  
2000, 273 pp.

CHAPA, Martha

“Entrevista. La gastronomía y el erotismo”  
[entrevista por Patricia González Karg], en *Siglo nuevo*,  
supl. de *El Siglo de Torreón*, año 4, No. 16, publ.  
catorcenal (Torreón, Coah., 11 mayo 2002), pp. 18-21.



CHAPA, Martha y Martha Ortiz  
*Sinaloa. Cocina sin límites,*  
Fotografía, Jorge Pablo de Aguinaco,  
Textos de María Teresa Uriarte de Labastida, Federico  
Ortiz Quezada, Jaime Labastida y Martha Chapa,  
México, D.F. Gobierno del Estado  
de Sinaloa, 1989, 187 pp.

DURÁN, Francisco  
*El cuervo de Dios,*  
México, Edit. Katún, 1992.

ESTRADA, Antonio  
*Rescoldo. Los últimos cristeros,*  
México, Edit. Jus, 1961.

FUENTES, Carlos  
*Diana o la cazadora solitaria,*  
México, Alfaguara, 1994.

FUENTES, Carlos  
*El naranjo,*  
México, Alfaguara, 1994.

GARZA GUAJARDO, Celso  
*Aromas y sabores de Nuevo León,*  
México, CONACULTA,  
Dirección de Culturas Populares, 2000  
(Col. Cocina Indígena y Popular, 29), 79 pp.



GRACIA ARNAIZ, Mabel (coord.)

*Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España,*  
Barcelona, Edit. Ariel, 2002, 382 pp.

ITURRIAGA, José N.

*Las cocinas de México*, ts. I y II,  
México, FCE, 1998, 69 y 75 pp.  
(Col. Fondo 2000, Cultura para Todos).

LONG, Janet

*La cocina mexicana a través de los siglos, IV,*  
La Nueva España, México,  
Edit. Clío, Libros y Videos, 1997, 61 pp.

LUJÁN, Néstor

*Viaje por las cocinas del mundo,*  
Estella, Navarra, España,  
Salvat Edits., 1982, pp. 156-160.

NAVARRO GALLEGOS, Deyanira (comp.)

*La cocina tradicional de Durango. Recetario de la cocina duranguense,*  
Durango, Méx., Sistema Estatal  
para el Desarrollo Integral de la Familia, 1997, 229 pp.



NOVO, Salvador

*Cocina mexicana o historia gastronómica  
de la Ciudad de México,*  
4<sup>a</sup> ed. México, Edit. Porrúa, 1976, 368 pp.

PALENCIA ALONSO, Héctor

*La cocina duranguense,*  
Durango, ICED, 2000, 84 pp.

–*Apuntes de cultura duranguense*

Durango, Méx.,  
Impresiones Gráficas, 1991, 124 pp.

PAYNO, Manuel

*Los bandidos de Río Frío,*  
México, Edit. Porrúa, 1983  
(Col. “Sepan Cuantos...”), p. 491.

RAMÍREZ M., Axel

“La colonización menonita en Durango”  
en *Alarife*, núm. 22  
(Durango, Méx., feb. 2002), pp. 6-10.

RÍOS, Francisco Emilio de los

*Nahuatlismos en el habla de La Laguna,*  
México, Patrocinadores del Programa  
Cultural Enlace Lagunero, 1999.



ROUAIX, Ing. Pastor

*Diccionario geográfico, histórico y biográfico  
del estado de Durango,*  
México, Instituto Panamericano de Geografía  
e Historia, 1946.

–*Geografía de Durango*

Tacubaya, Méx., Sría. de Agricultura y Fomento,  
Dirección de Estudios Geográficos  
y Climatológicos, 1929 (Publ. núm. 21).

SAVAGE, Mónica

“En el olvido, el pan artesanal, a 500 años  
de su introducción a México”,  
en *La Jornada de en medio*  
(México, D. F., 26 feb., 2002), pp. 8a-9a.

TEJADA ANDRADE, Alberto

*Durango. Filmografía julio 1954 - diciembre 1999*  
Durango, Gob. del Edo. de Dgo.,  
Turismo y Cinematografía, 1999.

TOMEIO, Javier

*Los reyes del huerto*  
Barcelona, Edit. Planeta, 1994, 227 pp.  
(Col. Fábula, 283).



VARIOS

*La cocina familiar en el estado de Durango,*  
2ª ed., México, CONACULTA/Océano, 2001, 58 pp.

VARIOS

*Panadería mexicana, 10. Pasta de hojaldre, I.*  
*Influencia europea,*  
México, RADAR Edits., mayo 2002, s.p.

VARIOS

*Personalidades en la cocina. Las recetas favoritas*  
*de artistas, de gente famosa y de restaurantes,*  
México, D.F. Sólo por ayudar,  
A.C./Edit. Diana, 1985, 285 pp.

VARIOS

*Recetario de cocina tradicional en*  
*Vicente Guerrero, Dgo.*  
Durango, Méx., Sría. de Educ.,  
Cultura y Deporte, 1994 (Col. "Identidad") 48 pp.

VARIOS

*Recetario de cuaresma de Durango*  
Durango, Sría. de Educ., Cultura y Deporte,  
1994 (Col. "Identidad"), 33 pp.



VÁZQUEZ SALAS, Leonardo

“El porvenir de la fruticultura en Canatlán,  
Dgo.”, en *Canatlán*

[núm especial con motivo de la feria  
de las manzanas], ed. Luciano Rómulo Téllez R.  
[Canatlán, Dgo., Méx., sept, 1960], p. 3.

Todas las citas bíblicas proceden de *La Santa Biblia. Antiguoy Nuevo Testamento*. Antigua versión de Casiodoro de Reina (1569). Rev. de 1960. Corea, Sociedades Bíblicas Unidas, 1960.

*El aroma de la nostalgia.  
Sabores de Durango*

– con un tiraje de 2000 ejemplares –  
lo terminó de imprimir la Dirección  
General de Culturas Populares e Indígenas  
del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes  
en los talleres de Sevilla Editores, S. A. de C.V.,  
Vicente Guerrero No. 38, Col. San Antonio  
Zomeyucan, Naucalpan de Juárez,  
Estado de México, C.P. 53750  
Tel. 5301•2303 y 5301•2325  
en el mes de junio del 2005.

Ha escrito:

*Perfiles al viento, Tiempo de hablar, Dos ensayos (Revista Contraseña), La imagen de la mujer en la narrativa de Rosario Castellanos, "Encuentro con María Enriqueta", "Lenguaje e identidad en los personajes femeninos de Rosario Castellanos".*

Diversas colaboraciones en periódicos y revistas: *Proceso, El Sol de Durango, Transición, FEM, Mascarones, Confluencia, Voices of Mexico, Revista de la Universidad de Tamaulipas*, entre otros.



Centro de  
Información y  
Documentación

Alberto Beltrán



009252

Los olores y los sabores siempre nos recuerdan. Los recuerdos, despiertan nuestras sensaciones, por eso *El aroma de la nostalgia. Sabores de Durango* se lee con deleite porque todos recordamos el olor del pan, de la miel o de la leche derramada; el olor del café recién hecho o de la cocina de nuestra infancia.

Es un recorrido por la memoria cuando en la cocina los utensilios, cada cuchara, cada cazuela u olla tenían su función: no se usaba la misma para los dulces o para los frijoles, para el atole o para el puchero. También cuando en la despensa los nombres resonaban: perón, grosella, nata, jalea, membrillo, arroz, guajolote...

*El aroma de la nostalgia. Sabores de Durango* despierta el hambre, la sed y el gusto por lo dulce y lo salado. Muestra el placer de la autora al escribirlo que comparte con el lector, el libro nos invita no sólo a elaborar las recetas, sino a visitar Durango para encontrar a los personajes, las calles, los olores y los sabores que con tanta delectación describe María Rosa Fiscal.

Realizado con una beca del Fondo Estatal para la Cultura y las Artes de Durango, 2001-2002, *El aroma de la nostalgia. Sabores de Durango* es un texto de excelente factura, con un manejo magistral del lenguaje y de la investigación de campo. Entremos a la cocina duranguense para saborear su aroma.



9 789703 507788

**CONACULTA**  
HACIA UN PAÍS DE LECTORES

**CONACULTA**  
CULTURAS POPULARES E INDÍGENAS