

8909

29

Aromas y sabores de Nuevo León

Cocina Indígena y Popular

29

Aromas y sabores de Nuevo León



Títulos Publicados

1. Recetario nahua del norte de Veracruz
2. Recetario mixteco poblano
3. Recetario maya de Quintana Roo
4. Recetario nahua de Morelos
5. Recetario guanajuatense del xoconostle
6. Recetario indígena de la Sierra Norte de Puebla
7. Comida de los tarahumaras
8. Recetario del semidesierto de Querétaro
9. Recetario indígena de Sonora
10. Recetario del maíz
11. Recetario indígena del sur de Veracruz
12. Recetario veracruzano de cuaresma y navidad
13. Recetario afromestizo de Veracruz
14. Recetario popular de Campeche
15. Repertorio de tamales
16. Recetario de la costa de Oaxaca
17. Recetario maya del estado de Yucatán
18. Recetario tuxteco
19. Recetario nahua de Milpa Alta, D. F.

(8845)



Dirección
General de

CULTURAS POPULARES
INSTITUTO DOMINICANO DE INVESTIGACION Y DOCUMENTACIÓN



Clasif. _____

Adq. _____

Fecha _____

Proced. _____

Aromas y sabores de Nuevo León



**BIBLIOTECA
CENTRO DE INFORMACIÓN
Y DOCUMENTACIÓN**

Dirección General de Culturas Populares

29

Cocina Indígena y Popular

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
540 EAST 57TH STREET
CHICAGO, ILL. 60637

Aromas y sabores de Nuevo León

Celso Garza Guajardo

Primera edición en la Colección Cocina Indígena y Popular: 2000

Coordinación de la colección:

José N. Iturriaga
Adrián Marcelli
Felipe Guevara

Producción: CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA
Y LAS ARTES
Dirección General de Culturas Populares
Dirección General de Publicaciones

D.R. © 2000, de la presente edición
Dirección General de Culturas Populares
Av. Revolución 1877, 6° piso
San Ángel, CP 01000
México D.F.

D.R. © Celso Garza Guajardo

ISBN 970-18-4870-5

Impreso y hecho en México

*Para Alva Josefina y su amor
por la cultura mexicana.*

ÍNDICE

Prólogo	11
Capítulo I	
Reliquias de viejos humos	13
Las estufas de leña	15
¡Ahí... en el trastero!	16
El molcajete	18
Aquellas carnicerías	20
¡Menú calili!... ¡barbacoa calili!	22
El almuerzo	25
La comida: a las 12 en punto	26
La siesta	28
La merienda	30
La cena	32
Capítulo II	
Las tortillas de harina	35
Homenaje al cabrito	37
Homenaje a los tamales	39
Buñuelos, buñuelitos del amor	41
Las comidas de cuaresma	42
En busca de la conserva de naranjas agrias	44
“Nuestro té casero”	46
El niño de las charamuscas	48
Las leches del temporal	50
Capítulo III	
El caldo de res	53
Las calabacitas con elotes	53
El picadillo	54
Las papas	55

La faena de hacer chiles rellenos	55
La limonada	56
Los chicharrones	56
Los taquitos	57
Las migas	57
¿Unos huevitos? ¿cómo los quieres?	57
Chorizo con huevo	58
El pan de harina de maíz	59
Las tortillas de azúcar	59
Carne asada	60
La carne seca	60
El caldo de mojarras	61
Los atoles	62

Capítulo IV

Caldillo de carne seca	63
Calabacita con carne de puerco y elote	64
Carne de puerco con chile dorado (asado de puerco)	65
Sangrita de puerco	66
Principio	67
Fifia de carnero	68
Fritada de cabrito	69
Temole	70
Sopa de frijoles	71
Flor de palma	72
Chicales	73
Orejones	74
Despicado	75
Hojarascas	76
Pan de maíz al pastor	77
Empanadas de calabaza	78
Atole de pinole	79

PRÓLOGO

Hay olores que nos remiten a la infancia. El pan, nos recuerda la hora de la merienda; los azahares, los juegos en las huertas; el olor a libros, las tareas escolares, el aceite acitronado, la comida familiar. De los aromas, el mejor, el más vivo, es el de los platillos preparados en casa. Nostalgia, evocación: recuerdos presentes, buscados en otros caminos. Al entrar a alguna parte, un olor nos llega, y con él, los jardines de la infancia, de la adolescencia. El aroma de la vida.

La cocina es un rincón del alma porque significa el maná. El pan bendito que nos alimenta, que nutre el cuerpo sostenido por las alas del cielo. La cocina es el sitio de la vida: proteínas y recuerdos, carbohidratos y vivencias. Es en este lugar donde nos aproximamos al tiempo, al destino; privilegio de seres situados más allá de la evolución de las especies sin renunciar a la condición humana. La cocina es uno de los temas de la poesía.

La literatura está asociada al bien comer. José Lezama Lima era un glotón; Pablo Neruda, un gusgo; Carlos Fuentes brinda espléndidas cenas a sus amigos; entre nosotros Andrés Huerta ha continuado la tradición de la cocina y la poesía. La comida es uno de los temas recurrentes en la poesía en sus expresiones de pan, peces, ajo, cebollas; hay poemas que huelen, así como hay poemas que iluminan.

Julio Cortázar impregnaba sus cuentos de vino, de queso, de pan, de mermelada, lo que los hace más antojables. Carlos Fuentes relata minuciosamente platillos mexicanos y europeos estrechando la distancia entre las diferentes cocinas. Los escritores norteamericanos hablan de hamburguesas, de cervezas, de filetes con verduras. En el cuento "14 de febre-

ro” Mario Anteo narra una ilusión erótica en un supermercado salpicado de latas, ropa íntima, vino y comida, “nuestros queridos bienes que te llevaste junto a mi carne de res y todos mis tuétanos”.

En *Aromas y sabores de Nuevo León*, Celso Garza Guajardo subraya esta tradición; reúne escritos en torno a la comida enfatizando el carácter regional, los alimentos típicos que nos nutren material y espiritualmente porque nos dan respiración e identidad. Nuestros platillos somos nosotros, somos nuestros platillos. La naturaleza provee y nosotros la transformamos. Así, por estas páginas desfilan a la vez el cortadillo y la nostalgia, el asado de puerco y las tradiciones, el caldillo de carne seca y nuestras costumbres, y esto se convierte en una fiesta a la que todos están invitados.

Los utensilios de cocina también son importantes para el alma: una sartén, la cazuela, el cazo, el palote, ese mortero, titilan en nuestro corazón como un marcapaso de fervor iluminado. Y son instrumentos que no sucumbirán, merced estas páginas, a la avalancha de teleofertas electrónicas de la cocina. En estas páginas hay olores y sabores pero también hay conocimiento; la generación de las licuadoras debe conocer el antecedente inmediato: el molcajete.

Sin ser recetario, este libro también recoge varias recetas típicas del noreste, compiladas por Beatriz Villarreal Garza, platillos que hemos visto y comido, pero que quizá se nos escape que pertenecen a nuestra cultura, que nos dan identidad. Esta obra de Celso Garza Guajardo nos hará chupar los dedos.

Arnulfo Vigil

CAPÍTULO I

Reliquias de viejos humos

En el ayer las cocinas del pueblo eran rústicas y sencillas. No poseían ni las clásicas formas de las cocinas mexicanas del centro del país, ni tampoco eran una imitación del modelo viejo de cocina norteamericana. Eran terraplenes para el depósito de lumbres, brasas y cenizas; a un lado los utensilios de cocinar, el tiro de la chimenea, el hollín y el humo; en cada casa las chispas, al salir de la chimenea, indicaban el silencioso quehacer que se dibujaba en fumarolas al viento.

La cocina del jacal chiquito, vereda al jacal grande, adobe y fuego, cenizas sin fechas y humos de lágrimas reseca. Todo era lo mismo y de todo había en la cocina: el metate para las mejores tortillas, la moca renegrida para el café con piloncillo, mazorcas y calabazas, una botella de infundia de gallina, hierbas medicinales, ganchos colgados. Techo de paja y polvo, una delgada puerta de madera que casi nunca cerraba y un horcón ladeado y sostenido a la vez; con el tiempo, el calor se fue de esas chimeneas y el jacal se perdió en el olvido.

Casonas de sillares y de piedras, paradas cual valladares al tiempo, monumentos a la firmeza de nuestros antepasados. Casonas de altas paredes, largo cuarto y su cocina al fondo, amplia y llena de luz; dos triángulos para colocar cazuelas y sartenes. Cocinas del buen comer, esplendor de familias de otras épocas, chimeneas rematadas en parteaguas de piedra cual si fueran palomares; chimeneas a lo alto, a la vista al pasar por las calles, casa de Lerdo y Ocampo; farallón de chi-

meneas, vista al norte de las calles de Porfirio Díaz y Juárez, chimeneas en el recuerdo de las calles de Escobedo.

Cocina de nuestra infancia, transición entre la leña y el gas butano, la novedad de la estufa “Acros”, transición entre la noria y la llave de agua potable, entre el foco colgado al techo y la lámpara de mesa, entre el mosquitero suspendido a un lado de la puerta y la hielera de compartimientos con pedazos de hielo para guardar la leche y las aguas frescas. Mesa y trastero a un lado, mesa con plato de sal y jarra de agua y el trastero cual vitrina de guardar loza y en su parte superior la despensa de botes de harina, azúcar y frijol. Trastero de pared, platos recargados, tazas y cucharas colgadas, a la vista de los almanaques de año, entre más cromos mejor, pues además de saber el día, adornaban los cuartos.

Mesita aparte para la tina de agua, el molcajete, la tabla de tortillas y la tabla de cortar. Comer sencillamente todo en un solo plato. Aceros para cocinar el pan de harina de maíz y cazos de cobre para los tamales, de aquellos que la gente decía que los hacían los húngaros. Cocina familiar de noches de otoño, silenciosas; pláticas en susurro en las mecedoras de la banquetta, mientras que en el cielo, la música del Cine Olympia continuaba luego de que el recordado don Chalo Cavazos anunciaba: “Después de la siguiente melodía dará comienzo la función”.

Cocinas de las casas ricas, sorpresas sin llegar a la envidia: el refrigerador grandote, interesaba solamente por los cuadritos de agua y de leche; la licuadora nunca interesó más que el molcajete y jamás igualó su remolinear a las limonadas de la plaza de don Pancho Serrano; por el roce social se aprendía rápidamente a comer con cubiertos y a decir tenedor y no trinche, cuchara y no “cucharía”; por lo demás, en todas las casas era igual el calor de las viejas cocinas, buen calor, calor de viejos tiempos.

Recuerdos de cocinas de abuelas y de madres abnegadas. Hoy, reliquias de viejos humos, chimeneas apagadas.

Las estufas de leña

Tampoco supe de dónde las traían, sin llegar a suplir a las chimeneas tradicionales, en algunas casas por ahí estuvieron las estufas de leña dando servicio, buen servicio, además de que llamaban la atención y sin proponérselo, servían también de adorno.

La estufa de leña era una rareza, una rareza común, o sea que se le podía ver en una casa y en otra; no en todas pero sí en algunas; ahí estaba casi en medio de un cuarto y sus fierros y su tubo de aluminio para sacar el humo; sin llegar a generalizarse sentí que se le veía con buenos ojos y dejó buenos recuerdos ahí donde se le tenía.

La estufa era toda de hierro y sus pequeñas patas de escasos 50 centímetros de altura, luego un bloque de compartimientos, recipientes, depósito de leña, de brazos y de cenizas; horneador, parrillas y comales, todo junto, todo a la mano y a la vista, todo cabía y de todo se hacía en la estufa de leña.

Mas siempre vi que había un pique entre la chimenea y la estufa de leña, las dos de hecho funcionaban igual, con leña, con brasas y haciendo a un lado las cenizas; en la chimenea se hacía todo en un “triángulo”, donde todo se colocaba: cazuelas, sartenes, comales y hasta se horneaba en un acero tapado y cubierto de brasas. Si se iba a asar carne se insertaban los pedazos de tasajo en un hierro especial y todo listo. De igual manera se hacía todo en la estufa de leña, exactamente lo mismo; en la chimenea todo era rústico y práctico, en la estufa de leña las cosas eran un poco más divididas, pero ahí todo junto también.

La estufa de leña tenía en ventaja el que al encenderse, el humo no molestaba en la cocina, además de que atraía por ser una novedad muy útil. Su incorporación a los enseres domésticos significó el rediseño del cuarto de la cocina. ¿Dónde colocarla? ¿En medio o junto a la pared? ¿Y el tubo, por dónde? ¿La chimenea vieja, se clausurará o no?

En época de frío, la gente se sentaba en torno a las chi-

meneas, formándose una imagen de mística hogareña al ver arder las brasas y compartir una moca de café; en las estufas de leña la magia de aquel calentador recubierto de fierro nos hacía imaginar todo lo que había en sus compartimientos.

Las casas con chimenea iban llegando a su fin, cada vez más, desde finales de la década de los 50, las nuevas casas eran construidas sin el terraplén para la lumbre y el tiro para la chimenea. Las estufas de gas butano fueron ganando su espacio, a su vez, los bosques de mezquite estaban cada vez más retirados, las carretas cargadas de leña dejaron de entrar al pueblo y las hachas se calcinaron al sol recargadas en alguna vieja pared; fue entonces cuando de las chimeneas dejó de salir humo, se perdió la mística de ver brasas encendidas y se terminó la imaginación por saber qué había dentro de una estufa de leña.

Las casas con chimenea no se hicieron más y las ya viejas estufas de leña sólo una vez se adquirieron y nunca más se volvieron a reponer, al acabarse, al dejarse de usar por algún desarreglo o por un cambio a nueva casa, nunca más se supo de ellas y terminaron sus días, por lo común, olvidadas al fondo de algún patio; fue entonces cuando dejó de haber manojos de leña y las cenizas en el patio se dejaron de ver.

Se impondrían las estufas de gas, en 1953 en la casa hubo la primera estufa “Acros”.

¡Ahí... en el trastero!

Era un mueble de madera, sencillo y de uso constante, integraba junto con la mesa y la chimenea o estufa, según el caso, el conjunto básico de aquella cocina familiar.

El trastero tenía un lugar asignado en la cocina de cada casa, que a veces ocupaba la mitad de un cuarto o un cuarto especial, o un pequeño jacal anexo; donde fuese la cocina,

allí estaba el trastero; pues era, si no indispensable, sí lo que daba más el toque del lugar para cocinar, no sólo la chimeña, no sólo la mesa, también el trastero.

El trastero deviene de los antiguos tablones que existían empotrados en las paredes de las viejas casonas, cubiertos con grandes puertas llamados en aquel tiempo “alacenas”. Mas el trastero, el que nosotros conocimos, era un mueble rústico y práctico, al cual se le asociaba con los “trastes”, porque se suponía que allí se guardaban algunos trastos o vasijas. El solo pronunciamiento de su nombre indicaba un lugar común en la cocina.

En el trastero se guardaban platos, vasos, cucharas y, por lo general, la jarra de agua que los niños regalaban a las mamás cada 10 de mayo. Era el lugar donde se dejaban “guardaditos” de monedas, alguna feria que quedaba del diario, también donde estaban recados, recetas y papeles viejos de la cocina. Por ser un mueble al cual todos los de la casa tenían acceso, siempre se dejaba algo para alguien en él, y entonces era usual escuchar “¡Ahí está en el trastero!, ¡ahí en el trastero te dejo esto o lo otro!”.

En el trastero, además, estaba la despensa, toda la despensa de la casa consistía en escasas bolsas de harina, frijol, arroz, azúcar y manteca, se guardaba en los conocidos botes de lata o si no en las usuales bolsas del mandado. Se guardaban también, entre sus espacios, las cosas más diversas: algún tónico 666, la emulsión de Scott de aceite de hígado de bacalao, una pequeña botella con “infundia de gallina”; en los vidrios se pegaba una novena de San Judas Tadeo, o una estampa de San Ramón. Era el tiempo en que el refrigerador aún no estaba generalizado, y no se había incorporado el bote de basura como integrante usual de los enseres domésticos.

El trastero era, junto al mosquitero y un pequeño plato de frutas o verduras, el vigía regulador de todo lo que se consumía en aquella casa.

Hubo un derivado del trastero, ese sí ya desusado por completo: el trastero de pared, el cual consistía en 3 o 4 ta-

blas labrada con bastidores a los lados, donde se recargaban los platos y se colgaban cucharas. El trastero de pared se adornaba con hojas de papel periódico recortado.

Al viejo trastero se le pintaba y repintaba, y a la vuelta del tiempo tenía tres o cuatro capas de pinturas diferentes.

En la ya histórica “Mueblería Morales” del pueblo, se vendieron después vitrinas que eran trasteros y que fueron los últimos que hubo en circulación, luego apareció la línea blanca, los muebles de lámina y fue entonces cuando el trastero de pie y de pared empezó a desaparecer por completo.

Los que aún quedan en uso son reliquias del anterior diseño de los muebles de cocina; se fue perdiendo el trastero no porque se acabaran los trastes, sino porque se fue *arrumbando* —como se dice en el pueblo— por aquí y por allá, hasta que acabó destartado en el patio, cuando esto sucedió, ya se había dejado de oír por completo aquello de: “Sí, ahí está, en el trastero”.

El molcajete

Es prehistórico, prehispánico, colonial y del presente; es el único artefacto doméstico que se fabrica y usa para lo mismo desde siempre, un primitivismo tan sano y natural que no tiene comparación; ha resistido a la vez que no soporta la modernidad, se le sustituye pero en nada es igual, se le quiere olvidar en estos días, pero ahí sigue por los rincones, como si fuera el primer día de su invención. Se le ha usado siempre para moler pimienta, comino, ajo, chile y tomate; para hacer condimentos en los guisados o salsas para acompañar. Ha formado parte integral de la historia de la cocina mexicana desde que ésta es tal.

Está hecho de material de piedra-lava porosa. Recipiente con una hoquedad sostenido en tres pequeñas patas y otro artefacto pequeño, del mismo material, con el que se oprimen los productos a triturar. Su historia es callada y de po-

cas frases, se le fabrica y se le vende en el silencio, entre polvos, pajas y mecates de ixtle para pasar luego a ser adoptado por cada familia, en donde llega a durar cinco, diez, quince o más años, diciéndose de él frases como las siguientes: “en la casa había uno pequeño... había uno mediano... había uno grandote... tenía muchos años...”, y ahora, en las despedidas de soltera, se regala como “la licuadora portátil”, recibe reconocimientos comerciales en nombres de restaurantes, como para dar a reconocer lo “curioso” de la cocina mexicana; se le dibuja y fotografía como parte de nuestro folclor y de estampa turística, le ha dado títulos a horas de programa en la radio.

Pero la mejor historia de este artefacto es la misma que todos conocemos, es aquella que todos tenemos en imágenes y recuerdos familiares, en la cocina de cada uno de nuestros viejos hogares, allá cuando los hermanos eran chiquitos, cuando nuestros papás y nuestras mamás y las abuelas estaban en la cocina, en aquella casa que ya se fue, allá cuando el ritual de servir la mesa, porque se comía a las 12:00 en punto, de aquella comida sabrosa, sencilla y exactamente para todos, allá cuando la faena de aquel quehacer se iniciaba exactamente con el molido de especias, del tomate, del chile. Era entonces cuando la cocina entraba en calor, en la mañana, antes de las 12:00, y por la tarde antes de las 6:00, y al terminar aquellas faenas, el artefacto se lavaba y se volvía a colocar otra vez donde mismo; a veces en medio de la mesa del comedor o en la chiquita, a un lado de la chimenea. Artefacto aquél de las fórmulas mágicas del “puñito”; puñito de sal, un puñito de chile, un puñito de especias, dos o tres dientes de ajo, tomate y cebolla al gusto; fórmula que tenía que ver con la austeridad de las despensas caseras y con aquel tipo de pobreza tan especial en nuestras casas de antes, pobreza casi bíblica por el remate de limpieza permanente y de austeridad que no se lamentaba: pocas cosas, pero todas suficientes y en su lugar, pocas cosas pero todas limpias.

Podía en aquellas casas no haber las grandes estufas, va-

jillas o las grandes despensas, pero siempre todo estaba limpio, y aquel artefacto de la cocina hogareña estaba siempre en su lugar para iniciar el diario calor de la cocina.

Al paso de los años, las gentes se fueron, las casas cambiaron y los pueblos y ranchos se fueron a las grandes ciudades. En el tipo diferente de cocinas seguía este artefacto, mas cambiaron los horarios de los sagrados alimentos y también las estructuras internas de cada casa; se empezó entonces a usar de manera esporádica, se ponía por aquí y se le ponía por allá, se le bajaba y se le subía; aún sigue, pese a la modernidad.

Usted sabe bien, estamos hablando del molcajete, el cual ha pasado todas las pruebas. Quienes lo usan con galanura están ejerciendo una herencia que se transmite con orgullo y quienes así lo entienden, le dan su lugar aún frente a los hornos de microondas; quienes no, lo ocultan discretamente abajo del fregadero de la cocina integral; mas todos, quienes lo usan a diario y quienes sólo lo usan en caso de emergencia, comprueban su gran utilidad: la misma de todos los tiempos.

Seamos capaces de reconocer su gran utilidad y brindémosle un reconocimiento al molcajete, que en la mayoría de las casas forma parte de la historia de nuestras propias familias.

Aquellas carnicerías

De aquellas carnicerías, no es que me acuerde mucho, lo que pasa es que contengo quietas imágenes de un pueblo aún no modernizado, a punto de modernizarse, carnicerías de transición, entre los mosquiteros y las vitrinas refrigeradas, entre la segueta manual y la sierra eléctrica.

Aquellas carnicerías se iniciaban en un degüello casi al aire libre, el que estaba situado al terminar la Calle de Piedra, al empezar el camino a Villaldama; corrales de gruesos

palos y de pesadas piedras, matanceros de largos y filosos cuchillos, hachas y mecates. El alcalde, don Gilberto Garza, mandó arreglar aquel rastro allá por 1954.

La piel del animal se colocaba en la banquetta a la puerta de la entrada de la carnicería para indicar una matanza limpia y fresca. Piel vendida luego en la “cuería” de don Pedro Mireles o en la de don Saturnino Leal; las carnicerías de largas mesas, altos bastidores y ganchos cual garfios de dos puntas, piezas colgadas del animal destazado, tronco de grueso árbol para partir los huesos y machacar la carne, balanza en el mostrador y el papel de plomo para envolver...

El niño llegaba a la carnicería y el carnicero le interrogaba:

—¿Qué quieres?.

—Uno cincuenta de carne, que dice mi mamá que no esté dura y que no tenga pellejos.

El carnicero respondía:

—Es pura pulpa.

En las carnicerías de antes todo era pulpa, lomo, costillas o hueso para el caldo. Aún no se imponían los cortes americanos, a lo sumo se hablaba del “bistec del siete”.

A medio día, los chicharrones en bolsitas de a tostón y de a peso, los botes de manteca, de manteca gruesa, de res, o de manteca blanca de puerco; la manteca vegetal por ahí se abría paso entre los tendajos, el chorizo en tripa de puerco y el chorizo en celofán: 20 centavos el trozo, seis por un peso.

Carnicerías pueblerinas donde al animal, un día antes de ser sacrificado, se le veía en un corral o incluso se le llegaba a medio pasear simbólicamente por el pueblo. Carnicerías de res, de puerco y de cabra, como las del señor Padilla, el señor Santos, Amador Garza, José Emilio González, los señores González, el señor Rubén Chávez, la del señor Gutiérrez, el señor Bautista y el señor Guajardo, carnicerías que se abrieron y cerraron, otras han perdurado a través de los años, carnicerías en el olvido y hoy modernizadas por la elec-

trificación y el comercio de alto consumo, carnicerías que fueron epílogo de una faena más de campo.

Carnicerías con vendedores de canastas por las calles del pueblo, carnicerías aquellas del cabrito barato para comer el domingo. Carnicerías mañaneras para ir por el hígado para el almuerzo o por un pedazo de carne para guisar con fideo, con arroz o con papas, de vez en cuando, no todos los días, pues caras han sido siempre las carnicerías.

Carnicerías, en el fin de un tiempo pasado, cuyo distintivo se fue eliminando paulatinamente: el largo carrizo o palo con el trapo rojo cuadrado, colgando hacia la calle, para indicar que había matanza del día. En las casas se decía:

—Fíjate si hay bandera.

Y el niño se paraba en medio de la calle, columbrando en la distancia...

—¡Sí, sí hay bandera!

Todas esas estampas son casi cosas del pasado. Las carnicerías de ayer han pasado a la modernización y son ahora parte de los supermercados; imposible vislumbrar parándose pararse en medio de la calle para ver si hay bandera roja que indique la matanza del día de hoy.

¡Menú calili!... ¡barbacoa calili!

Por las tardes, a veces también por las mañanas, se escuchaba el pregón en las esquinas:

“¡Menú Calili! ¡Barbacoa Calili!”, unos hombres llevaban en sus espaldas duros palos, de los cuales colgaban tinas de menudo y otras de barbacoa; a veces también unas canastas con lo mismo.

Silenciosos y pacientes recorrían las calles de sus barrios. Se paraban en las esquinas, pregonaban y esperaban confiados en la posibilidad de que un vecino aquí y otro allá quisiera saborear sus ricos alimentos que día con día expendían para todos.

Tres personajes conocí la primera vez, realizando el oficio de preparar y vender menudo y barbacoa: los tres serios y pletóricos de la dignidad del trabajo: don Pedro Alejandro padre, allá por el barrio del Buche; don Pedro Alejandro hijo, por la calle de Mina, casi esquina con Juárez; y don Natalio Solís, en el barrio de Sonora. Hubo otros igualmente trabajadores, como es el caso del señor Ríos y de otro señor por el rumbo del antiguo degüello.

Día a día, durante muchos años, esos hombres fueron figuras serviciales; esfuerzo y pregón, aromas y alimentos en las esquinas de los barrios:

—¡Menudo!..., ¿cuánto quieres?...

—Lléname el tanquecito...

—Uno cincuenta...

—¿Barbacoa?

—Sí.

—¿Cuánto?

—Un peso...

Por seis años, coincidiendo con los estudios de secundaria y de normal, ví y escuché a don Pedro Alejandro padre pregonar en las esquinas de la calle de Doctor Coss. Para nuestra intuitiva formación de adolescente, aquello representó una larga lección silenciosa de moral laboral. A don Pedro Alejandro lo vi muchas veces preparar el menudo y la barbacoa, hacer peso y mantener la lumbre. Éramos vecinos, pues mi padre tenía la carpintería a un lado y desde lo alto de la barda platicaba siempre con don Pedro, observando diariamente los movimientos de su faena; teóricamente, con él me hice “menudero”, cosa que le agradezco, al igual que su ejemplo de trabajo. Don Natalio Solís me pareció siempre un monje sereno y sabio en eso de vender menudo por las calles. Hombre íntegro, atento a las pláticas y discusiones que realizábamos en su fondita por la calle Hidalgo, frente a la plaza.

Cada quien con su pregón, con sus calles a recorrer, con sus clientes y vecinos a tratar; los tres iguales en su seriedad, constancia y ejemplo.

Fui asiduo a la fonda de don Pedro, lo mismo que a la de don Natalio. Había algo especial que me atraía en esos lugares: curiosamente no era cenar menudo o barbacoa, pues prefería cenar tacos y lonches, era el ver llegar a las gentes del pueblo, a los albañiles y jornaleros, a los que vivían en Bella Vista, en la Hacienda y en el Barrio del Aguacate; en El Alto, en Sonora, en la orilla, a los que bajaban a la plaza y regresaban del cine; llegaban a las fondas, cenaban y se marchaban, cavilando, perdiéndose en las sombras de las noches aún pueblerinas.

Todo eso se quedó grabado para siempre. Por eso, cuando regreso a mi Escuela Normal y paso por la calle de Doctor Coss, creo aún escuchar el recio pregón de Don Pedro Alejandro padre:

—¡Menú calili!... ¡Barbacoa calili!

Cuando voy por el barrio de Sonora, la sombra de algún poste se me asemeja la figura de don Natalio, observando por delante las cuadras que le faltaban por recorrer.

Cuando entro al pueblo por Bella Vista, paso el río y tomo la calle Porfirio Díaz, saludo al último sobreviviente de aquellas faenas: a don Pedro Alejandro hijo, sentado a la sombra de las paredes de su fondita.

—¡Adiós, Don Pedro!

—Adiós.

¡Adiós!, les digo con gusto y respeto, reconociendo en él a todos los demás pregoneros de su oficio.

¡Menú calili!... ¡Barbacoa calili!...

Ahora sólo quedan los ecos de nuestras memorias, ojalá y no se pierdan.

El almuerzo

Escuchábamos la palabra y se sabía que era un momento especial, tranquilo y sabroso; almorzar era algo merecido, tenía relación con trabajar, darle un impulso a la secuencia siguiente, o también era un alto en el camino por la mañana; tenía relación con el hecho de haberse levantado muy temprano, antes de amanecer para empezar la jornada, entendíase también el hecho de haberse saltado la hora del desayuno, pues el almuerzo era después de éste y mucho antes de la comida.

Almorzar era sentarse a comer algo caliente a eso de las 9:00 de la mañana, cuando la jornada madrugadora ya tenía andadas dos o tres horas, el cuerpo estaba totalmente en acción y el hambre aparecía a plenitud; media mañana, aún faltaba para medio día.

Entendíamos que el almuerzo era para los grandes, para los que trabajaban o para los que podían ejercer ese hábito; almorzar era un ritual que denotaba disciplina y sencillamente una forma de orden y de buen vivir, pobremente pero un buen vivir. Una armoniosa costumbre casera era el colocar el almuerzo en dos platos, uno de recipiente y otro de tapadera, a quienes se afanaban especialmente en algún trabajo.

El almuerzo daba así fuerzas, respeto y confianza. Caía bien el ver almorzar o saber que la gente almorzaba. Aquello no era un acto social o de negocios, nada de eso. Era un hecho de hombría de trabajo para quienes desde muy temprano, con la salida del sol, ejercían sus quehaceres y oficios. Sólo se almorzaba en los trabajos o en la casa, más allá de eso, en la costumbre pueblerina se almorzaba a la mitad de un viaje de Laredo a Monterrey, en el Merendero de la Tía Lencha en Ciénega de Flores, o en “La Gloria” pasando Vallecillo; las frases para esa ocasión eran siempre aquellas de “ven a almorzar”, “llévale de almorzar a tu papá”, “almorzamos en Ciénega”, llegamos a “La Gloria”, esas eran las frases del ritual mañanero del almuerzo.

En las casas por lo común quienes almorzaban eran el padre o los hermanos mayores, ya fuese ahí mismo o en los trabajos, los platillos típicos de aquellos almuerzos eran invariablemente huevos en salsa picante o hígado encebollado, café con leche y tortillas; los niños mirando, y si sobraba algo era un festín.

Así fue por mucho tiempo, por muchas mañanas de aquellos años. Luego cambió la costumbre, el almuerzo salió totalmente de las casas y de los trabajos, se convirtió en un menú en la carta de los restaurantes, en un horario de citas urbanas matutinas. Con ello el almuerzo tomó variedades y precios, así pasó de ser ocasión para la placidez de reponer fuerzas con un sabroso platillo casero, a ser el pretexto de una mesa para tratar, tensamente, asuntos de negocios o trabajo.

En la vida urbana se sigue almorzando, pero ya no con la emoción de haber iniciado el día muy temprano y de tener algo de la jornada realizado, sino con la tensión de atender compromisos, problemas y asuntos sin fin; hoy se almuerza para hacer chica la mañana, como olvidando el tiempo temprano que se ha perdido para decir luego que no hay tiempo para lo que sigue en el resto del día.

La costumbre del almuerzo casero volverá, cuando el día empiece más temprano, cuando tengamos tiempo para ver amanecer, hacer muchas cosas con la salida del sol, despedir a los pájaros que se van a cantar y a volar por los cielos, y entonces, como centinelas del día que apenas ha empezado, nos dispongamos a tratar asuntos con nosotros mismos en la vieja mesa que un día abandonamos.

La comida: a las 12 en punto

Las cosas
eran sencillas
pero
eran puntuales;

y una
de las
cosas
más puntuales
y más sencillas,
era
la comida
del medio día.

Ni antes, ni después, a las doce en punto la comida estaba lista para servirse en aquella casa, en todas nuestras casas de antes. a las doce exactamente.

La comida hogareña oscilaba siempre entre un caldo de res, la carne picada, las albóndigas, la calabacita con elotes y la carne de puerco; a veces, de intermedio, el arroz, otras veces, o más bien muy seguido, un platillo que se convirtió en constante, sobre todo cuando la economía no estaba muy boyante: la sopa de fideos.

La variedad de la sopa de fideos hacía un ritual que indicaba el esfuerzo porque siempre hubiera comida a las 12, al punto del medio día.

La sopa de fideos podía ser así, nada más la sopa de fideos; o si no, fideos con papas, o también fideos con pedacitos de carne de res. Podía llegar el caso en que fuese el único platillo de ese día.

Fue tan común este platillo, que sigue presente en todos nosotros, era un platillo rápido y sabroso, nutritivo y listo para ser combinado con los frijoles puestos por la mañana; aquello era todo y era mucho, aquello era servido y tomado en platos y cucharas de peltre; una y otra vez, muchas veces en aquel tiempo; la sopa de fideos y su historia en cada una de nuestras casas.

Se alternaban momentos y a veces en aquella mesa otros platillos pasaban a formar parte del menú hogareño. Pero era tal la costumbre de comer todo en un solo plato, que ahí mismo se llegaba a servir todo, a lo sumo de guiso en guiso

se terminaba lo que en la cocina se hubiera hecho por ese día.

La sopa de fideos representó no tanto una economía familiar estrecha, sino ante todo la voluntad y la entrega diaria de que siempre, con poco dinero, a las doce en punto, a punto del medio día, en aquella mesa hubiera uno de los más humildes platillos, sabroso y nutritivo, listo para satisfacer la alimentación diaria.

El recuerdo es bueno, pero sobre todo el ejemplo es valioso.

La siesta

El pueblo estaba quieto, era el medio día, ni un alma en la calle decía la frase como sentencia, sólo las lagartijas andan a medio día, se afirmaba burlescamente. El tiempo cambió de guardia, ni mañana ni tarde, el medio día, la hora de la comida, la del Angelus, mitad de la jornada, el momento luego de la siesta.

El horario de la naturaleza; el sol, la luna, la tierra, el día y la noche, el cuerpo y la mente al ritmo del conjunto de lo que somos. Armonía de lo que se hace con donde se está. Todo tenía una razón, ningún momento estaba de más. El descanso era parte del trabajo, el sosiego iniciaba la acción.

Había lenguaje, poesía, saludos, rezos y sueños para cada momento del día y de la noche, había dentro de todo ello el ritual de la siesta. Se decía: “voy a dormir la siesta”, “está durmiendo la siesta”, “¡qué padre siesta!”.

La siesta se asociaba con el comer en casa, con el trabajar cerca de ella y con el trabajo de campo. Relajarse, recostarse, sentarse, tomar la sombra, dormir plenamente y hasta roncar un rato para incorporarse luego; todo eso era la siesta, según las circunstancias, tiempo y espacio de donde hubiese ocasión de practicar el hábito.

Tiempo hubo en que todo el pueblo estaba en el momen-

to de la siesta: los negocios se cerraban y el trabajo se paraba totalmente; quietud al máximo, en primavera y en verano, en los días de calor una almohada en el piso y un catre en la sombra, una sábana hacia la ventana para dormir un rato: 10, 15, 20 minutos, una siesta, media hora, una hora, hora y media: una siestesota; restirar el cuerpo, bostezar como aullando y continuar con los afanes y tareas.

Se aconsejaba la siesta como algo benéfico para la salud en el trabajo y en la vida, tenía relación con el metabolismo de la alimentación, con descansar el cuerpo a mitad de la jornada para continuar mejor, era como un autochequeo espiritual que daba confianza.

Toda siesta era buena, buenísima, sólo había siestas chicas y siestas grandes, siestas de un ratito o siestas “a piernas sueltas”, de esas en las que se decía cuando alguien iba a tocar a la casa: “al señor no se le puede molestar porque está durmiendo la siesta”.

Al paso de los años, la bondadosa cultura de la siesta fue alterada. No por la naturaleza, sino por los horarios con números de los hombres, fue alterada por el ruido, los turnos, los desasosiegos y las actividades sin sentido a todas horas. Dormir la siesta ahora es un acto casi ridículo y escondidas, cuando antes era un ritual a plenitud y a puertas cerradas.

Ahora casi no se puede dormir la siesta, pues las cosas han sido dispuestas de tal manera que evitan el que se haga: los horarios, los dobles trabajos, el teléfono, la televisión, el tráfico, las distancias, etcétera, han descompensado totalmente al hombre, sus quehaceres y descansos en relación a como lo marca la naturaleza.

El concepto y el ritual de la siesta tenía sentido, era un sentido bondadoso, un día habremos de ser lo suficientemente inteligentes para acoplar los horarios con números que los hombres hemos inventado, con los tiempos que la naturaleza marca a la existencia.

Un día descansaremos y soñaremos en la vieja siesta de la mañana.

La merienda

Entre 3:30 y 4:00, entre 4:00 y 4:30, por ahí, pero ese momento era la merienda, según fuese la ocasión.

Eran otros tiempos y otras dimensiones en el disfrute de la vida, era otra la experiencia cotidiana, pues el día daba para mucho, hasta para merendar.

No siempre, pero a veces, no muy seguido, pero de vez en cuando, lo cierto es que de una forma u otra se hacía de merendar, se merendaba o se invitaba a merendar.

En familia. Merendar era hacer algo para ello previamente, un pastel o como se le llamaba un *cake*, empanadas de calabaza, roles de chocolate o simplemente gorditas de azúcar. La cosa empezaba a tomar un movimiento suave y lleno, sobre todo de aroma a vainilla, a canela y a miel; bastaba ver aquello para entender de qué se trataba y hallarle a lo que se estaba haciendo, en eso había un disfrute y muchas veces también en un dedo que lograba colar hasta la bandeja para darle un probete anticipado a los ricos panes. Se comentaban las recetas y hasta venían algunas comadres o amigas de la casa a participar en aquella faena, se asociaba alguna vez al hacer un pastel en la casa.

Aquellas eran tardes familiares que reflejaban tranquilidad y armonía en el hogar, que todo marchaba bien, tardes añoradas de charlas amenas, tardes de aromas y de recuerdos suspendidos en el tiempo, tardes que se hicieron tardes.

En el trabajo. Merendar era algo estupendo, un breve instante de regocijo, pues alguien compraba el pan y otro “disparaba las sodas”, correr al tendajo, perseguir al niño aquel que pasaba con su canasta anunciando el pan calentito, dos o cuatro piezas y unas sodas; tardes de merendar asomándose a la banqueta para ver si ya venía el pan, para ver dónde, en qué otra casa, en qué otro lugar estaban también haciendo lo mismo, tardes de aromas que hacían de la merienda un momento de vida fortalecida.

La otra merienda. No era ni en la casa propia ni en el

trabajo, era en otra casa, en la de un amigo, era la invitación especial para ir a una merienda. Era la merienda como acto social, como reunión para festejar el cumpleaños de alguien. La merienda se transformaba en fiesta familiar.

Todo empezaba por la invitación a la merienda, de palabra, ya sea por el festejado o por algún familiar. La invitación tenía que ser rigurosa y luego, cuando llegaba la tarde, había que arreglarse: bañarse, ponerse ropa limpia, peinarse y ponerse zapatos relucientes; después marchar con el regalito en la mano bien envuelto, por lo común un jabón de olor o una brillantina, caminar rumbo a otra casa, que todo mundo te viera que ibas a una merienda. El sol era picoso, se marchaba serio como para que nada te distrajera y que ni el polvo del camino manchase el atuendo, llegar discretamente, entregar el regalito, sentarse a platicar con los amigos y esperar el momento para que te dieran una soda, luego la comida, por lo común tamales, lonches o ensalada de pollo; buscar dónde, aquí o más allá, repetir si se podía, luego, buscar otra soda, seguir platicando y volver gustoso a la casa para contestar la pregunta esperada: ¿Cómo te fue en la merienda? dando como respuesta una sonrisa y la panza a reventar.

Eran las meriendas entre amiguitos de 8 a 12 años, ni más chicos ni más grandes; no fueron muchas meriendas, pero sí fueron para toda la vida. El recuerdo de las meriendas —fueran familiares, en el trabajo o como acto social— no era tanto en sí lo que se comía, sino el hecho de que atrapaban el tiempo, lo volvían regocijante y casi permanente en el recuerdo de aquella familia.

Tampoco era el hecho de comprar el pan, sino el saber que siempre pasaba aquel viejo panadero o aquel niño con su canasta anunciando el producto. No era la visita, sino sentir la experiencia de ir a un acto formalmente invitado. Las meriendas pudieron haber sido muchas o pocas en el pasado, lo importante es que fueron tan especiales que señalaban el

tiempo regocijante de aquellas tardes que nunca se hicieron tardes en el ayer y que son recuerdos en el presente.

Las tardes de cuando los días eran tan largos que alcanzaban para todo, hasta para merendar.

La cena

El momento era como la suma del quehacer diario, unos antes, otros después, a veces, pocas veces, todos juntos. Era la cena en familia. Entre seis y siete, entre siete y ocho de la noche, viendo caer la tarde, sintiendo la llegada de la noche. Gozando precisamente ese instante, la cena sabía así a reflexión, a pensamientos que suavemente venían y a cavilaciones, dudas y alegrías.

En la cocina. En la mera cocina, en la mesa de todos los afanes, ahí donde siempre estaba la sartén, el salero, el molcajete y la jarra de agua; ahí en el lugar preferido de cada quien, solo o acompañado, con un platillo el cual lo mismo podría ser escaso o abundante, según las circunstancias, eso era lo de menos, lo que valía era el momento de cenar y saber que el día tranquilamente estaba llegando a su fin; entender que seguía el descanso, la plática en la banqueta, el escuchar la radio, ir a dar la vuelta a la plaza del pueblo o sencillamente descansar en el patio platicando con las estrellas de la noche.

La cena fue siempre, antes, durante y luego de tal menester, una práctica espiritual llena de tranquilas reflexiones sobre el día, se cenaba en silencio o en bullicio, mirando fijamente algo, platicando o echando a volar la imaginación. Nunca se cenaba por cenar, se cenaba tan solo como parte del alimento espiritual del día vivido intensamente.

Las tortillas de harina fueron durante mucho tiempo el eje en torno al cual giraba la cena casera. El tiempo de la cena en las historias de nuestras familias se marcó invaria-

blemente por el abrir de una bolsa de harina, el trasto con agua caliente y la bandeja para amasar.

El menú de aquella cena nunca fue escrito ni comentado, pero siempre fue el mismo y cada quien lo sabía en todas sus variedades: tortillas de harina, mantequilla, frijoles refritos, huevos con salsa, migas con huevo, chicharrón guisado, chorizo con huevo, carne seca, aguacate molido con chile; un solo plato y todo a la mano, entre la estufa y la mesa, y sobretodo lo que definía la escena: la madre a un lado llevando la acción y guiando la calma de aquel momento familiar.

La cena que todos recordamos es en realidad un conjunto de cenas de muchos días, de muchos meses y de muchos años. Aquella cena que traemos hoy a nuestra memoria, pero donde siempre está presente la figura y el esfuerzo de una madre.

La cena servía además para iniciarse en las relaciones públicas. un invitar a cenar o un dejarse invitar a cenar, lo cual siempre sucedía después de hacer la tarea en casa de alguien. La cena era así el ejercicio personal del sencillo protocolo de llevar a la mesa del hogar a un invitado o de ser invitado a la mesa de otro hogar en el momento de la cena. De todo ello se aprendía y con ello uno maduraba.

Con permiso o sin permiso, pero de vez en cuando, en casa o en otra casa siempre tuvimos amigos mutuamente invitándonos a cenar.

Al crecer se aprendía a cenar fuera de casa, era como iniciarse a la vida mundana, era como seguir pensando, como darse un disfrute e ir a saborear aquí y allá unos tacos, un menudo o un guisado especial, siempre todo con sabor casero. La fonda de don Natalio Solís, la fonda de don Pedro Alejandro, la "Pájara Pinta" de don Carlos Garza, el café "El Bohemio", el café "Sabinas", entre otros lugares, fueron el corredor pueblerino de aquellas cenas fuera de casa; suma de pláticas y después de caminar por el pueblo para sentir que aquella noche y aquel universo eran tan sólo tuyos.

Los años corrieron y muchas cosas fueron llevadas de encuentro, sobre todo el tiempo se llevó de encuentro el reposo y la espiritualidad del momento de las cenas caseras.

Algo falta en las cenas de hoy, puede haber mucha comida y muchos lugares a donde ir a cenar, pero falta algo, consiste en el hecho de que se dejó de sentir el fin de la tarde y la llegada de la noche, se dejó de tener tranquilidad para aceptar con agrado el que el día vivido estaba llegando a su fin, se dejó de saber que después de la cena seguían los dulces sueños de la noche, equilibrando así la jornada.

CAPÍTULO II

Las tortillas de harina

Solas, nada más solas, quizás mantequilla, aguacate, lo que fuera, pero más bien solas, nada más tortillas de harina; no había más. En aquella casa todo era austero, el diario era escaso y se compraba sólo lo que se consumía. El espectáculo hogareño de hacer tortillas de harina invadía de aroma las casas y también todo el pueblo. Era el principio del fin, matutino y vespertino, de la felicidad hogareña. Podía no haber nada más para comer, pero si había tortillas de harina, en cada rostro el regocijo se manifestaba.

En la mesa la bandeja y la sal, harina, “harina de flor”, así le decían, el bote de agua caliente, la manteca vegetal y el amase, el buen amase de cada linda mamá; la tabla y el palote, los bollos, entre más mejor, extenderlos y que la tortilla quedara redonda, chiquita, grande o mediana, según el estilo, cocerlas al comal y como van saliendo aventarlas a la mesa... una, dos, tres, hasta que se hacía el bulto, manazo a quien hurgara. Esperar, esperar, ahora sí, todos a la mesa, quién sabe cuántas; solas o con lo que hubiese de desayunar o de cenar, el manjar en sí era la tortilla de harina y si cada día podía haberla, ese día y todos los demás serían felices. El día que no había tortillas de harina, algo pasaba o de plano no había nada o había enfermo en casa.

En la escasísima despensa de aquella casa había, arriba del trastero, unas cuantas bolsas de algo: maíz, frijol, sal, pero sobre todo, lo que sí podía haber era un pequeño bulto de harina, un costalito de cinco kilos, el cual no duraba la semana y luego te mandaban al tendajo a traer un kilo más de ha-

rina suelta, envuelta en papel de plomo, corre y corre a la esquina, era el único mandado que no se hacía a regañadientes.

Los recuerdos de las tortillas de harina están siempre ligados a los de una familia integrada, a la fase clásica de la unidad familiar por encima de carencias y prohibiciones; los padres y los hijos pequeños en formación, los hermanos, muchos hermanos, pero unas cuantas hermanas, los amigos que iban a la casa, una casa de pocas o muchas cosas, pero unida, fuerte, amorosa, sabiendo disfrutar la vida, afianzada en el ruego y expresión de cada madre cuando por gratitud, por un acontecer, decía: “¡Bendito sea Dios!”

Ahora comprendo que no era en sí el sabor ni el aroma de las tortillas de harina, sino el ambiente de aquel hogar el que nos perdura para siempre, los años en familia, los tiempos junto a los padres y todos los hermanos, la cocina aquella de las pocas cosas y todas en su lugar, la mesa con un plato de sal, la moca de café, el jarro de frijoles, el plato de comida cuando se servía todo lo que había y no se valía repetir; fueron las risas y las lágrimas de aquella casa, todo a la vez, girando a diario en torno a los dos momentos de regocijo y paz de la casa aquella ¡cuando se hacían las tortillas de harina! Ver todo aquel proceso de 30 o 40 minutos, sentados en la mesa, esperando y saboreando, todo en quietud y en gratitud, con eso el día empezaba y terminaba fortalecido, sin importar los problemas o la pobreza que se tuviera.

Pero luego, la vida cambió, la casa cambió, la familia se dispersó, unos cuantos se fueron y otros se quedaron, las tortillas de harina se empezaron a hacer y no hacer, ya no había para qué hacerlas, el regocijo ya no era el mismo, a veces sí y a veces no. Ahí está el harina y toda la moderna alacena, las estufas y los “hornos”, falta la vida familiar, que vuelvan los que se fueron; así entonces las tortillas de harina sabrán igual y, sobre todo, el sentimiento de hacerlas será el mismo.

Por eso, en este homenaje digo que no era el sabor, ni el

aroma de las tortillas de harina; era en torno a eso el ambiente de aquella vieja familia.

Homenaje al cabrito

En realidad es al cabrito y a los rebaños de cabras, pero también a las majadas, a los corrales y a los pastores.

Es un homenaje a nuestra cocina regional, donde el cabrito fue y es un guiso especial que contribuyó a nuestro arraigo y definición como pobladores de estas latitudes. Desde hace cerca de cuatro siglos, cuando llegaron a pastar al Nuevo Reino de León los primeros rebaños de caprinos y ovejas, el platillo ha estado en nuestras mesas, y desde ese entonces se gestó y sostiene toda una cultura de quehaceres y de gustos alimenticios en tomo a estos animalitos.

En cada pueblo había rebaños de cabras, estaban en sus alrededores y sus corrales, lo mismo podían estar ubicados adentro o en las orillas del pueblo, diariamente los rebaños salían y regresaban, veredas y riscos por los montes, el río y los arroyos, subir y bajar lomas, un rebaño por aquí, otro por allá, un pastor guiando a cada rebaño; a veces un hombre de gran edad, a veces un joven o a veces casi un niño, el oficio de pastor, el oficio de conducir ese tipo de ganado utilizando para ello la mirada, los gritos, una vara larga, machete y un morral; un sombrero que protegía como retando al sol y al horizonte.

Todo aquello era un constante trabajo, parte de la estampa general del pueblo, con sus términos y tiempos, los corrales, los rebaños y los pastores; los caminos de salida y de regreso, las majadas, estancias para esa clase de ganado, y en las lomas, actividades de todos los días, sin descansar, quehacer y oficio de los 365 días del año.

En el pueblo había tantos rebaños que donde las calles convergían y había un barrio que se llamaba “de la Cagarru-

ta”, se percibía por las mañanas el retozar de las cabras, por las tardes las polvaredas en los caminos.

Por ello, en las viejas familias se comía cabrito normalmente, su producción era constante y su precio accesible, se comía una o dos veces a la semana, pero regularmente los domingos. El domingo era día de cabrito, guisado en salsa o en sangrita; en cada casa había una receta especial. Aquello no era lujo ni motivo conmemorativo, era lo que se tenía, se apreciaba y se sabía disfrutar.

Las frases que era común escuchar:

“El cabrito entero, 12 pesos”.

“Compra medio cabrito”.

“Compra un cuarto de cabrito”.

“También un machito”.

En la mesa, el molcajete y las especias, el sabor a orégano, al poco rato la olla rebosante, la sopa en otra cazuela, rápidamente platos para todos, tortillas y más tortillas hasta dejar los huesitos pelones y quizá tener la oportunidad de servirse un segundo plato.

La ceremonia hogareña de guisar el cabrito en casa unía a la familia y era sin proponérselo un día de fiesta.

Así cada domingo, por mucho tiempo, tanto que se hizo tradición.

Pasó el tiempo, las cosas cambiaron y los rebaños se alejaron de los contornos del pueblo, los domingos de guisado de cabrito se volvieron alejados recuerdos en cada casa; hoy es un platillo de restaurante, es un platillo apetecible, un lujo que se hace nuestro, sigue gustando y se le disfruta cada vez que se puede.

Esta es una tierra para el buen cabrito, para los rebaños de cabras, tierra de viejos pastores y de antiguas majadas, oficios y lugares que no deben desaparecer del todo.

En esta tierra, el homenaje al cabrito es un reencuentro con nuestra historia, es una identidad con un quehacer mantenido bajo el sol de nuestros montes, es el rito que debe de

continuarse para trasladarse, cada vez que se pueda, a la mesa de cada cocina familiar.

El homenaje al cabrito es casero y en familia, ahí mismo con el sabor y el aroma de nuestra tierra.

Homenaje a los tamales

Los tamales, tamales nada más, de carne, frijoles, dulce y nal-gada, los tamales de ayer, de hoy y de mañana, calentitos, recalentados y vueltos a calentar. Las recetas de los tamales están en el ritual de hacerlos, por más que la receta esté bien dada, no funciona si no hay emoción en su elaboración. Los tamales son una tradición heredada en cada pueblo, cada familia, cada uno de nosotros. No existen los tamales sin la tradición que hacemos nuestra.

El tamal es de maíz y el maíz es el pueblo mexicano, nuestra vida alimentaria básica. Del maíz la tortilla, el taco. Del elote la sopa, de la masa el atole, de la masa el pan de maíz, los bizcochos. Síntesis de todo ello es el arte culinario de los tamales. Comida completa, sin desperdicios, que sabe utilizar y reciclar las hojas de las mazorcas, comida que se guarda por varios días.

Los tamales son historia, costumbre y hábito de buen comer, son identidad del pueblo, unidad familiar y cultura mexicana de exportación.

Los tamales son recuerdos, vivencias personales de cuando los vimos hacer por primera vez, de cuando probamos los mejores de ellos en la infancia y de cómo los vamos a seguir haciendo cada vez que se ofrezca. Podemos dejar de gustar de tal o cual comida, pero nunca dejamos de querer a los tamales.

La tradición de los tamales no tiene fecha ni ocasión, el día que sea y por lo que sea se hacen o se compran. Si se hacen, el rito es colectivo y entusiasta, el gozo es calentarlos y saborearlos; sin embargo, diciembre es buena fecha y bue-

na ocasión para hacer tamales, éstos juntan todos los recuerdos de ayer y crean muchos recuerdos para el mañana. Si en todo el año los tamales son ideales en la mesa, en diciembre es el mes para homenajearlos, para homenajear la tradición que sigue y a la unidad familiar que los fortalece.

En estos días de diciembre y sobre todo en torno a la Navidad, hagamos tamales en cada casa. ¡Que alguien vaya por la masa! ¡Que el otro vaya a la tienda por los ingredientes, la manteca y las hojas! ¡Que la mamá y la hermana mayor preparen el guisado y amasen! Que todos, hasta alguna vecina que no ha de faltar, embarren las hojas, todo entre todos; las ollas tamaleras listas, doblar, acomodar, esperar, “echarle un ojo”. Sin destapar, “ya merito, ya merito”, ni crudos ni ahumados, en su punto. ¡Muy bien! ¡Aquí están los tamales! Tamales para hoy y para mañana, salsita y café con leche una vez y otra vez, a repartir unos cuantos a los vecinos y parientes, los recuerdos felices se han integrado.

“A tamalear”, el plan de hacer tamales en este diciembre, que en cada casa la “tamalada” esté bien hecha, “chismear” en buen sentido muchos recuerdos y pasatiempos a la hora de hacerlos y de quererles dar las gracias por la bendición de elaborar en familia tan rica comida, tan ricos alimentos y que fortalece la tradición.

Por último, toda tradición es espiritual. Por eso perdura. El espiritual homenaje a los tamales consiste además de que en cada familia se logre con la masa de sus ilusiones hacer tamales de bondad para que perduren durante todo el año siguiente y así cada año, para que la bondad, el nutriente de todas las almas de buena voluntad en la tierra perdure en familia.

Tamales, nada más tamales, de carne, de frijoles, de dulce y de nalgada, más los tamales de bondad, tradición completa, homenaje al ser y al espíritu.

Buñuelos, buñuelitos del amor

*A Teresita y sus dos décadas
de buñuelos bajacalifornianos
en Monterrey.*

En época de frío, cuando el chocolate calentito se hacía batido, hervido y espumoso, con molinete. En esa época, en esos días, en la casa se hacían buñuelos.

Sabrositos, delgaditos, quebradizos, ¡crasch, crasch, crasch!, azúcar en los labios con sorbos de chocolate que quemaba el paladar... ¡ufff, uff, uff!... soplos y soplos para enfriarlos.

Hacer buñuelos era algo así como agradar a todos, a toda la casa, sinónimo de que en aquel hogar, el momento era feliz y de antojo.

¡Manos a la obra!, bueno, eso es un decir, porque más bien, en cada casa, la mamá es la que hace los buñuelos del amor: la bandeja de amasar, harina, manteca, huevos, agua tibia; amasar bien para buñuelos, la masa lista, los bollos, estirar, estirar mucho como tortilla grande y casi transparente. Verlos por un lado y por otro, la sartén con aceite caliente, muy caliente. Ahí va el primero, como tortilla, freírse por un lado y por otro, se esponja de aquí y se esponja de allá, vuelta rápida, práctica y oportuna con el tenedor, ¡mmmh!, ¡qué bien se ve!, sabroso olor. Listo el primero, doradito, sin quemarse, se sacude, se coloca en otro plato para azucararse ¡mmmh!, los buñuelos van haciendo bulto, uno, dos, tres, cuatro, cinco, como torre de ilusiones, aquello es un festín, se fríen todos, el chocolate está listo, bien batido. El momento hogareño ha llegado.

Desayunar buñuelos y merendar buñuelos, en el mejor lugar de la casa, en la mesa de la cocina, cerquita de todo y con todos. Aquello es dulzura y sabor.

La experiencia de armonía familiar se transforma inmediatamente en un recuerdo perdurable por siempre, y en el

ambiente quedará atrapada la imagen de la última vez que en casa se hicieron buñuelos, de la última vez que se usó el molinete para batir chocolate de pastilla, en el ambiente la añoranza de que vuelvan a hacerse un día, un día, quizás ahora en diciembre.

Sucede que los buñuelos volaron, no sólo de la mesa, sino también de nuestra realidad, aparecieron toda clase de panes industrializados y hasta los buñuelos fueron imitados en paquete, la cocina se llenó de aparatos y la alacena de latas y cajas, a veces no hay donde colocar los viejos trastos, la bandeja aquella está debajo del fregadero, el molinete sólo sirve de adorno, la sartén preferida para freír se perdió.

La última vez que se hicieron buñuelos en la casa, tiempo más o tiempo menos, fue un día feliz, muy feliz, una mañana o una tarde, no lo recuerdo, lo que recuerdo es la felicidad. Con los ojos puestos en cada movimiento de la cocina y en el humo que salía de la jarra de chocolate, así fue, fue ayer.

Ahora, en este diciembre, volver a hacer buñuelos en casa es unirse más, juntar el pasado con el presente y sentir que crece y perdura, pese a todos los cambios, el amor en familia, la unión de los que están y de los que no están; hacer buñuelos es un homenaje al hogar, es una tradición que debe de continuarse: los buñuelitos del amor.

Las comidas de cuaresma

A Luís Angel y María Concepción

“3 de marzo. Hoy a las doce de la noche
termina la luna de febrero
y empieza la cuaresma”

Se contaban los días que faltaban, las semanas que aún seguían. Faltaban pocos días para la cuaresma, se decía en el pueblo.

La cuaresma se empezaba a sentir con los aires de febrero y de marzo. A veces en una fecha, a veces en otra. Alguien una vez me dijo: “la cuaresma es así porque tiene que ver con la luna de febrero, según sea el día en que termina la luna de febrero esa semana es el principio de la cuaresma, es la semana del Miércoles de Ceniza”.

A fin de cuentas sabíamos que la cuaresma ya había comenzado porque en la iglesia se formaban colas para tomar ceniza y porque además alguien te preguntaba: ¿ya tomaste ceniza? ¿No? ¡Hijole, qué judío eres!

La cuaresma nos acercaba en tiempo y espacio en nuestras mentes infantiles a la idea de la ceniza, a la vida de Cristo y a los días que faltaban para las vacaciones de Semana Santa, pero, sobre todo, nos acercaba a un cambio de comida casera. A las comidas de los viernes de cuaresma, viernes de vigilia, cuando no se debía comer carne porque era pecado.

Se nos decía que cuaresma era como 40 días de preparación, de ayuno, de hacer oración y de penitencia. Que se iba a estar triste y a pensar por qué a Jesucristo lo mataron en la cruz. Que por ello nos salvamos y que los judíos lo habían echado todo a perder. Así más o menos. Pero que lo mínimo que había que hacer en esos días era comer de manera especial los viernes, continuar la tradición de una dieta especial a base de pan, nopalitos, semillas y pescado.

Las comidas de la cuaresma casera eran tan laboriosas como sabrosas: nopalitos, albóndigas de pescado, sopa de habas, chicales y capirotadas, religiosamente cada viernes en esa temporada: los nopalitos en todas sus formas, solos o guisados con chile colorado, con huevo y hasta con camarones secos; los nopalitos que llegaron a estar en los solares, después en los montes y luego ya surtidos en los supermercados. Las albóndigas de pescado fresco o seco, o en su lugar una lata de sardinas, albóndigas caldositas, entre más caldo mejor. La sopa de habas una y otra vez, “habas, habas, pero nunca te las acabas”, se decía como de chiste.

Los chicales; granos de elote secos que en las mazorcas

estuvieran expuestos al sol y luego se rebanaban, se guisaban y agarraban otra vez la textura de granos tiernos; comida que, al igual que los orejones de calabazas, indicaban una prevención en la vieja cultura campirana. La capirotada de pan, pasas, nueces, cacahuates y dulces, era como el homenaje a cada comida de cuaresma: el gran postre de esos días.

De una o de otra forma, todo ello se hacía con rigor cada viernes, platillos más, platillos menos, pero, sobre todo, se hacía con el pensamiento puesto en el cielo y nosotros comíamos a mediodía, sintiendo que “nos estaba viendo diosito”, porque estábamos haciendo lo correcto, y si a veces, de contrabando, comíamos algo que no era esa dieta, nos remordábamos en conciencia a escondidas.

El sabor de las comidas de cuaresma no era tanto si variaba lo poco o mucho de ellas. El sabor de ellas siempre ha sido agradable, mas su verdadero sabor es el del recuerdo y el de la costumbre. Recordar que año con año se realizaba como parte de un ceremonial que integraba una forma de pensar religiosa y, sobre todo, el sentir la agradable costumbre de que se formaba parte de ella, sentirse parte de esa costumbre, algo propio.

La tradición de las comidas de cuaresma es parte de la humildad y de la sencillez de vivir cristianamente. Tradición que nos acerca al bien y a los orígenes de la casa aquella en que religiosamente la cuaresma se seguía.

Idiosincrasia y tradición que deben seguir en el arraigo popular. Las comidas de la cuaresma casera.

En busca de la conserva de naranjas agrias

*A Juan Ramón, quien mantiene
la tradición de la familia.*

Una vez, o mejor dicho, había una vez un pueblo donde se daban muchos naranjos agrios, eran como todos los naran-

jos, nada más que las naranjas en vez de ser dulces eran ácidas, “agrias”, ahí estaban los naranjos, nadie los molestaba, aún cuando sus frutos no se comieran igual.

En todas partes había naranjos agrios, en el patio de cada casa había uno o varios árboles de ese tipo, también en los patios de las escuelas, en las acequias y en los propios huertos de naranjos, de vez en cuando un naranjo agrio por aquí y por allá. Cuando era temporada de la fruta, con las naranjas de estos árboles se jugaba a todo: a las patadas, al bate, y de vez en cuando a las “guerritas”, ¡zácatelas! un naranjazo que sonaba duro; tratábamos de comer las naranjas agrias y no se podía, pues su acidez era en verdad demasiada, era entonces cuando uno se le quedaba viendo al árbol aquél y le preguntaba ¿por qué? ¿por qué naranjas agrias?, y no había respuesta.

Varios usos tenían las naranjas agrias partidas. Servían para limpiar los cazos, tinas y otros enseres metálicos, era un uso, si bien de vez en cuando, muy práctico y útil. Era el limpiador natural lleno de asepsia con que se contaba, eso, más las cenizas, y todo era fulgor y limpieza.

Cuando era temporada, los patios y las plazas se llenaban a ratos de naranjas agrias aplastadas. Los mayores regañaban porque de manera malcriada los muchachos las arrancábamos indiscriminadamente, después aprendimos algo increíble: se cosechaban las naranjas agrias, se hacían bulto, se limpiaban y daba con ello la especial faena, una vez al año en cada casa, de hacer conserva de naranjas agrias.

Se medio pelaban las naranjas con un pelapapas normal, su gruesa cáscara quedaba blanca y reducida a la mitad. Se les partía, se les exprimía y se les colocaba en un gran baño con agua, tres días en el baño y tres cambios de agua, y se les exprimía de nuevo.

Después, las naranjas lavadas y relavadas en agua se pasaban de preferencia a una olla o cazo y se ponían a hervir con azúcar, en aquel hervor se iba haciendo una melaza junto con las cáscaras de naranja, aquello parecía casi miel, me-

near bien, darle el punto al cocido y al hervido, dejar reposar y en cosa de una hora la conserva estaba hecha. ¡Vaya emoción, sabrosura y magia! La conserva de naranjas agrias se había hecho una vez más en casa.

Así era cada año, por diciembre y por enero, cada año. Aprendimos a conocer a las naranjas agrias, a respetarlas y a gustarlas. Aprendimos a saborear su conserva hecha en casa, así cada año, así pasó el tiempo.

Pero hubo una vez, o mejor dicho, pasó una vez en que ni por aquí ni por allá había naranjas agrias. Se fueron acabando los árboles, se les tumbaba, se morían de viejos y de olvidados. Las heladas acabaron con muchos de los que aún estaban de pie, hubo una vez, entonces, en que la tradición familiar de hacer conserva de naranjas agrias, llegó casi a perderse.

Hoy es ese día, por eso este año ando en busca de la conserva de naranjas agrias. Ayúdame a encontrarla, era una tradición, esos meses: emoción, sabrosura y magia en los viejos hogares sabinenses.

Pero habrá otra vez, en el mañana, cuando nos encontremos nuevamente con esa tradición, no está perdida del todo y entre todos la vamos a rescatar.

“Nuestro té casero”

Se tomaba mucho té, se hacía mucho té, se hablaba del té, se creía y se saboreaba el té: el té de hojas de naranjo...

- ...el té de salvia
- ...el té de zacate limón
- ...el té de hierbabuena
- ...el té de canela
- ...el té de orégano
- ...el té de manzanilla
- ...el té de esto o de lo otro

Nuestro té era visto como un anticipo de remedio, como un bálsamo para el alivio, como un tranquilizante para calmar las cosas, como un aliciente rápido para ayudar al cuerpo a reposar y a dormir.

El té era parte de la cultura hogareña, de los remedios conocidos de generación en generación, cada quien sabía las cualidades de hojas, flores, cáscaras y raíces; se asociaba el tomar una taza de té con alivio, reposo y buen sueño, por ello, en cada casa debería de haber en el trastero algún envoltorio con distintos productos, si no, en el patio, ahí estaba el naranjo para arrancarle sus hojas y, más a la mano, la vieja tina desfondada junto a la noria, donde se plantaba la olorosa y abundante hierbabuena.

El hacer y tomar el té tenía una serie de frases clásicas que preparaban la acción: ¿Te hago un tecito? ¡Te caería bien tomártelo calientito! ¡Uhm, qué sabroso! ¡Vas a ver qué bien te vas a sentir! De esta forma todo té confirmaba su doble virtud: se hacía para el bien y se hacía con cariño.

En el té se confiaba mágicamente, era una doble magia, la magia de algo que tenían aquellos productos pasados por agua hirviendo y de que al tomarlos despacio, de sorbo en sorbo, te harían bien.

Lo cierto es que la cultura casera del té estaba envuelta en esa doble virtud y en esa doble magia que se sintetizaba en creer en ello y en ofrecerlo con cariño.

Nuestra cultura casera del té tenía como extremos el que no había más té que el de las hojas de naranjo y en el otro el té de hierbabuena; pero un día descubrimos que había una cultura universal del té y que el té, en todas partes del mundo, era también un ritual. En Argentina, en Japón, en China, en la India, en Rusia, en toda Europa y en Inglaterra, especialmente, había expresiones clásicas de esa cultura del té.

Llegamos a saber que el té era además de una planta especial que se cultivaba en grandes extensiones y que tenía un mercado mundial, en refinadas y variadas formas de elaborarse, servirse y disfrutarse, conocimos que el té se ofrecía

en bolsitas, en frascos, en latas y que era expresión de una cultura antiquísima en todos esos países, conocimos también que su disfrute era cosa de pleno solaz y de refinada etiqueta en países como China, Japón e Inglaterra.

En la medida en que nos enterábamos de todo ello, más recordábamos la costumbre casera y las formas en que nosotros conocíamos el té, aquello nos parecía complicado y caprichoso: el té en bolsitas, con sorbetes, largas pipas, en tacitas chiquitas, en samovares rusos, en mesas especiales y hasta con guantes blancos y vestidos de etiqueta; todo eso nos parecía muy complicado, bueno para nosotros.

En nuestra cultura el té era algo natural y a la mano, era un poner a hervir agua en un traste siempre viejo, servirlo allí mismo en la mesa de la cocina, pronunciar lo común, dos o tres frases de afecto.

Para nosotros el té era algo que se sabía hacer de inmediato y que estaba asociado al remedio y al remanso, nuestro té es más bien una cultura hogareña interna, un saber que hojas, flores, cáscaras y raíces eran como productos naturales que anticipaban curaciones y alivios, pero sobre todo que tenían virtudes y magias al ser ofrecidos en esa fusión de agua hirviendo con mucho cariño a uno mismo o a quien lo solicitara.

Nuestra cultura casera del té debe persistir, allí en la cocina, sobre un trasto viejo y pronunciando frases de cariño. ¿Quiéres un tecito? te hará bien.

El niño de las charamuscas

Hubo un tiempo en que había charamuscas, era el tiempo de los piloncillos, antes del azúcar refinada, yo conocí el último tiempo de las charamuscas.

Las charamuscas eran de uno, de cinco, de diez y de veinte centavos. Charamuscas de piloncillo, del tamaño de un de-

do chiquito, como el índice, como un dedo gordo o como una torta aplastada.

Eran las charamuscas piloncillo derretido, batido, separado y vuelto a enfriar para ser golosina auténtica de chicos y grandes.

Hacer charamuscas era un quehacer hogareño, pero saber darle el punto era un arte, pues no todas las charamuscas se charamusqueaban bien, había charamuscas demasiado quebradizas, otras demasiado porosas, otras más con sabor perdido, mientras que la que sí era charamusca era corriosita, dulce, para chuparse y hasta sobraba para ser compartida.

Había charamuscas de piloncillo negro y de piloncillo blanco, pero no era su color, era el toque de charamusca lo que le daba su valía, eran una vetas intercambiadas, luego unos cacahuates, luego comérselos a pedacitos, como no queriendo, como dando envidia, para que luego alguien te dijera: “¿Me das charamusca?”

Además de que las charamuscas estaban en las vitrinas de los tendajos, les vi por seis años en la escuela primaria, pues durante todo ese periodo, un muchacho como yo, vendía charamuscas, el niño se llamaba Morán, y si de charamuscas se trataba, había que preguntar por él.

Desde el primer año hasta el sexto. Morán vendió charamuscas, a veces muchas, a veces pocas. Eran tan demandadas que competían con los dulces de la dirección de la escuela, y no pocas veces se le llegó a pedir que mejor las vendiera afuera, en la calle, en la plaza, en los accesos a la escuela, pero no dentro de ella y menos en el recreo; pero Morán era paciente y al poco tiempo de nuevo se convertía en el vendedor más demandado en los corredores de aquella gran escuela.

Se formaba una algarabía en torno a Morán. Tanta era que llegaba a ser tumulto y es que sus charamuscas eran sabrosas, al igual que el ánimo de no pocos malos, por tomarlas sin pagar, “¡eeeh, eeeh, mi charamusca, mi charamusca!, ¡eeeh, eeeh, aquí!, págame, págame!, ¡no te vayas!”.

Por aquí y por allá las charamuscas volaban. Tanto volaban que la caja de zapatos en la que el niño las vendía, terminaba desvencijada. Al acabar el recreo, Moran, en un puño de su mano Tenía los dineros y en el otro brazo la caja con residuos de dulces y algunas lágrimas que caían de su rostro por el susto y coraje que casi a diario pasaba.

A veces Morán prefería no vender charamuscas por el motín que se le armaba casi en las puertas del salón de clases, otras también al salir de la escuela se le formaba un remolino de muchachos malcriados tratando de quitarle las charamuscas; pero no se dejaba y no pocas veces sus puños dieron cuenta de los hechos.

Me tocó estar algunos años con Morán en el salón de clases, cuando no fue así, siempre me di cuenta que por ahí andaba. A él nunca le vi jugar a las canicas ni al trompo, ni al bate ni a los prisioneros. Le vi siempre trabajar, le vi enojarse, llorar y hasta pelear por defender sus charamuscas, mas tenía una sonrisa noble y callada, expresión del hombre tesonero que ya era.

Pasó y pasó el tiempo. Las charamuscas hicieron historia y Morán se fue quién sabe a dónde, ya no supe de él. Hoy sólo recuerdo todo aquello, las charamuscas de cinco y diez centavos y el ejemplo, la lección de aquel niño que se llamaba Morán.

Las leches del temporal

De niños oíamos hablar de los temporales, de las siembras de temporal, “por ahí tengo un temporal” decían los viejos de pueblo.

Con el tiempo fuimos entendiendo que el nombre de temporal se le daba a un pedazo de tierra en las afueras del pueblo, sin agua de riego, y era temporal porque se sembraba solamente de temporada en temporada, si acaso llovía bien.

Todo temporal estaba “nada más saliendo del pueblo”,

por entre los montes y caminos de carretes, a él se iba para traer leña, para cuidar algunos animales, para cortar pitas y para ver cómo iba la esperanza de la siembra. El temporal era así más que tierra y agua, persistencia en sentirse del campo, trabajándolo y queriéndolo. Vidas que transcurrieron entre el temporal y el pueblo, ilusiones y sacrificios, apego a un destino que se iba perdiendo.

El pueblo estaba rodeado de temporales, uno de ellos por el rumbo del norte, cargado al puente, era el de don Jesús Jasso. Ahí, en ese temporal, hace 45 años, se inició una sencilla y constante historia de trabajo. Historia que salió del temporal y se ha quedado en el pueblo, que pasó por los tendajos, las mesas de muchos hogares y hoy continúa por las calles encerrado en bolsitas de papel, es la historia de las leches quemadas, leches del temporal.

Doña Jesusita, esposa de don Jesús, elaboró con leche de cabra el dulce que se hizo famoso; original y sencillo a la vez por su sabor, forma y tamaño, algo así como una cucharada de dulce derretido puesto a secar sobre una bandeja o pedazo de papel, se traían de aquel temporal y se llevaban a vender primero al tendajo de don Gilberto Garza, en la esquina de Zaragoza y Escobedo, un centavo costó por muchos años la pequeña porción, la cual se convirtió más que en una golosina, en un delicioso postre casero. Se la bautizó y rebautizó con el nombre de leches del temporal, en él se hacían y de ahí venían. Poco después también se vendieron en la tienda de don Adrián Larralde, valían entonces cinco centavos, también se ofrecían por las calles y en otros tendajos.

Los años y las décadas pasaron y las leches del temporal se hicieron una tradición duradera, aun cuando el temporal ya no existía, aun cuando los viejos se fueron, la tradición lleva ya casi medio siglo. Sólo el precio ha cambiado de las leches del temporal, de un centavo que costaba cada una, a las bolsitas de ahora que contienen diez de ellas y que valen más. Doña María Jasso, mujer de 76 años, hija de aquel matrimo-

nio, continúa en esas faenas; por las calles del pueblo recorre los domicilios de los viejos clientes y amigos, quienes rápido le compran el producto.

El temporal ya no existe, ha sido absorbido por el desarrollo urbano, los tendajos se han clausurado y a los nuevos negocios, los productos industrializados de “chatarra alimenticia” atraen la atención, sin embargo las leches del temporal por allí siguen desplazándose en bolsitas de papel por las calles del pueblo. Un esfuerzo que se hizo tradición y ejemplo que se incorporó a la repostería popular de Sabinas Hidalgo y junto con ello se nos ha ofrecido un laborioso ejemplo de constancia en eso de las empresas familiares, en eso de ocuparse a sí mismo. La lección vale la pena, lo mismo que vale la pena el sabor de las leches del temporal.

CAPÍTULO III

El caldo de res

Sería por las carnicerías de antes, por aquello de la matanza diaria, cuando aún no había la sierra eléctrica y los refrigeradores no sentaban sus dominios. En ese tiempo, en esa larga transición, lo más barato y sabroso, en eso de preparar una buena comida diaria, era hacer caldo de res; caldo de hueso de res, el puchero.

Un kilo de hueso para caldo, de preferencia hueso de pierna, de chamorro o de pecho, que fuera hueso pero que también tuviera carne. Hueso que se partía con el hacha o con una sierra de mano, huesos a fin de cuentas que le daban sabor al caldo.

De vuelta de la carnicería, el asunto siguiente eran las verduras, el repollo, las papas, el camote o el membrillo, los garbanzos y los chiles verdes; en fin, todo aquello que fuese el complemento.

Por mucho tiempo el caldo de res fue el platillo diario, a veces como entrada para otros guisos que seguían, a veces era lo único y era suficiente, sobre todo si los huesos tenían tuétano y se embarraban en las tortillas recién hechas.

Un plato de caldo de res ¡buen provecho!

Las calabacitas con elotes

Al principio como que no, éramos demasiado rústicos para eso; luego, poco a poco el guiso nos fue gustando y en la

cocina hogareña ese fue un platillo especial que le daba categoría al arte culinario.

Carne de puerco con calabacitas y elotes, de preferencia costillas o espinazo de puerco. Guiso muy socorrido en la época de la cosecha de calabacitas y elotes; guiso que se fue refinando con el tiempo y con el cual nos engarzamos a un menú internacional por los distintos usos que después les dimos a las calabacitas y los elotes.

Al principio como que no, ahora como que sí, como que muchas gracias por un guiso así.

El picadillo

El de carne de trozo, partido en varias partes, de pulpa, puesto a hervir: agua, sal y ajo; hervir y hervir hasta que se cociera, hasta que el consomé se hiciera sin que ese fuese el propósito del caso, pues ello quedaba para darle sabor al arroz y a otro guiso.

Luego picar la carne a machete, decía la gente, o mejor dicho con cuchillo grande sobre la tabla aquella que ya tenía su cuneta por el uso diario en múltiples faenas de la cocina. En ese momento el aroma de carne cocida se impregnaba en torno a la mesa junto con el sonido del cuchillo sobre la tabla, aquel era el preciso instante en que el picadillo tomaba forma.

Picadillo para freír y hacer un caldillo con papas con los ingredientes clásicos de especias, chile, tomate y cebolla. Picadillo para taquitos dorados con rajas de tomate, lechuga y salsa de molcajete, picadillo para los chiles rellenos; en fin, el picadillo natural, polo opuesto en todos sentidos a la carne molida de hoy.

Hubo una vez en el pueblo que en una de sus calles el picadillo fue comida diaria, en tal forma que se le puso el sobre nombre de “Calle del Picadillo”... calle de Guerrero.

Tas, tas, tas, tas, tas!, sinfonía de viejas cocinas hogare-

ñas al unísono, cuchillos sobre las tablas cual batutas en mano dirigiendo la preparación de las comidas del medio día.

Las papas

Papas y papitas, papas en el jarro de frijoles, papas para el picadillo y las albóndigas, para el caldo de res, y papas para todos los guisos, papas siempre. Benditas sean las papas.

Pelar las papas, partirlas a lo largo o en cuadritos, saber freírlas en una buena sartén y luego proceder a todas las fórmulas que se quieran: papas con huevo, papas con chile, tomate y cebolla, papas con chorizo, papas solas, hasta puré de papa.

Sólo un consejo: las papas saben mejor si uno las prepara y las ofrece a los demás. Existen tantas recetas para cocinarlas como imaginación se tenga para ello.

La faena de hacer chiles rellenos

Seleccionar los chiles y tener todo listo desde un día antes, conocer de memoria todos los pasos a seguir, pues la elaboración de dicho platillo no puede basarse en improvisaciones ni en sustituciones.

La cocina parecerá a partir de ese momento un taller de partes por armar. Por un lado los chiles tatemados a la lumbre o al comal; por allá el guisado de carne, papas, y zanahorias; en otro lugar cercano la clara de huevo y el batido; luego, rellenar, cerrar, harinar, freír y acomodar. Para ese momento la cocina es un campo de trastos usados y desacomodados por todas partes y la cocinera está a punto de sucumbir entre risas, corajes y tensiones.

Por fin, el platón con el cerro de chiles rellenos está en la mesa, a un lado el arroz y los frijoles.

Faltan aún dos faenas: la primera, hacer el honor de sa-

borearlos, y la segunda, la de levantar el campo de batalla de los trastos usados.

La limonada

La jarra de limonada ahí, en medio de la mesa para la comida del medio día. Con limones del árbol del patio de la casa, con azúcar y pedazos de hielo.

Limonada de la jarra sudada, festín al calor y al sabor.

Olor a limones partidos, original forma de evitar el uso de las sodas, los *kool-aids* y demás polvos.

Jarra de limonada meneada con la cuchara grande, sonido ligado al sabor y al aroma.

Los chicharrones

Se hacían en la carnicería y su aroma se esparcía por la calle.

La hora de los chicharrones: a media mañana o a medio día; a veces de res, a veces de puerco, según fuese la especialidad de la carnicería. No importa de cuales fueran, lo cierto es que literalmente, los primeros en salir se acababan; chicharrones diarios y según fuese la técnica de cada carnicería había la predilección por unos o por otros.

El chicharrón de puerco con tortillas calientitas y salsa, esperarse a recoger los “asientos”, los polvitos del recipiente donde estaban y luego combinarlos con frijoles.

Chicharrón de res, por las tardes, cuando ya estaban fríos y listos para prepararse en succulento guiso de chicharrón de res, con especias, chile y tomate; en caldillo, algo delicioso a eso de las seis de la tarde, más un platito de frijoles para una cena completa.

El aroma de los chicharrones de las carnicerías del pueblo se metía hasta la cocina de las casas y luego se regresaba en los nuevos olores de sus especiales guisos.

Más las placenteras charlas.

Los taquitos

Los primeros taquitos y los últimos son los de casa.

Podrá uno querer taquitos callejeros, pero siempre habrá una ocasión de volver a gustar de los tacos hechos en casa.

Los recuerdos son muy fuertes, tan fuertes que los tacos como platillo fuerte del medio día eran siempre una recompensa muy especial, un hacer algo sabroso que la mamá sabía que a todos les gustaría y que por muchos años se hicieron cuando todos nos sentábamos a la mesa.

Los tacos constituyen un homenaje en el recuerdo de aquella cocina familiar, un homenaje a la cocina mexicana.

Taquitos caseros, literalmente sabrosa artesanía culinaria mexicana.

Las migas

Migas, así como suena, tortillas de maíz partidas en todas formas; migas que no chilaquiles, aún cuando sean lo mismo, pero mejor para nosotros que sean migas.

La verdad es que se preparan con arte, con el arte de hacer caseramente las migas, para saber si en cada ocasión saben distinto quedan más duritas o más aguaditas, según el antojo, ya sean solas, con salsa o con huevo.

Platillo individual o colectivo, migas para uno mismo o para los demás.

“¿Quieres unas migas?” invitación muy en familia, muy personal en una cocina que se siente propia, platillo muy de confianza, no perdamos la confianza, no perdamos “las migas”.

¿Unos huevitos? ¿cómo los quieres?

Antes, los de antes, los de gallo-gallina, de cuando había gallineros en los patios de las casas; de cuando las gallinas se

subían a los mezquites y allí cerca de la cocina estaba el viejo gallo con espolones, las gallinas golonas, las avadas y las de cuellos pelones.

Gallinas que sí ponían bien, y si no, pronto serían caldo.

Los huevos de gallo-gallina eran tan valiosos que formaban parte de la economía familiar y servían de trueque e intercambio, eran algo así como un ahorro diario.

Los guisos de huevos, de aquellos huevos, eran tan sabrosos que hasta solos constituían un rico platillo, o bien revueltos con frijoles, con papas o con migas.

Luego vinieron las granjas avícolas y hubo muchos huevos, aunque no tan huevos, como los huevos de antes: los huevos de gallo-gallina. Se generalizaron los huevos y con ello sus guisos: huevos revueltos, a la mexicana, huevos rancheros. Luego se generalizaron esos guisos en los restaurantes con otros nombres: huevos al albañil, motuleños, poblanos, divorciados, oaxaqueños, etcétera.

Los huevos pasaron a formar parte de la despensa básica, así entonces los huevos de gallo-gallina quedaron en el recuerdo, pero sigue habiendo huevitos para todo en cada cocina familiar.

Chorizo con huevo

Se incorporó como un platillo de buen gusto y aroma, de especial sabor. Es todo un platillo regional según se le aprecie, según sea el chorizo que cada quien identifique como el mejor en la región donde se encuentra

Chorizo con huevo, al igual que el mole nos delata siempre por las manchas que quedan después del honor con que disfrutamos un platillo.

—¿Comiste chorizo con huevo?

—¿Cómo lo supiste?

El pan de harina de maíz

Orgullo, herencia y tradición. Consistía en tener en las viejas cocinas los llamados “aceros”: las sartenes de acero así de grandes y de pesadas, con todo y tapas; estaban siempre en algún lugar, fijas, seguras y guardadas, esperando su uso especial: cocinar el pan de harina de maíz

Harina de maíz seca y reseca, revuelta con agua caliente, manteca gruesa y sal, nada más, todo junto y a revolverse; bien amasado para que en el ambiente se fuera sintiendo el mover de los aceros, y allá en el fondo la chimenea con la lumbre.

Los leños se convertían en brasas y en cenizas, en aquel lugar del patio o de la chimenea de toda la vida. Después se vaciaba la masa sobre el acero, como si fuera un pastel, nada más que este de harina de maíz, se tapaba, se rodeaba todo de brasas, se le cubría por arriba y por abajo; el acero en medio conteniendo el calor.

La sabrosa calma de saber esperar el tiempo de cocimiento de aquel pan de harina de maíz, bien cocido por dentro y por fuera.

Herencia del pan de maíz, combinación de agua, manteca gruesa y sal. Producto de larga duración para el andar de los caminantes, para guardarse en la cocina. Alimento completo con patente de tiempo. Herencia del pan de harina de maíz, tradición que no debe perderse.

Las tortillas de azúcar

Eran otras tortillas, de harina, pero de azúcar. En la sencillez de aquella cocina, eran algo especial, algo extrañamente cotidiano, sabrosamente especial; hechas como para merecerse, para halagar a propios y extraños.

Sólo se hacían cuando había un “tiempecito”, una cosa extra, cuando la rutina quería romperse. Producían una agra-

dable sorpresa cada vez que se elaboraban y se ofrecían con café negro o café con leche por las tardes. Se comían de trocitos en trocitos, una entera, luego otra y otra; a veces la bandeja quedaba vacía antes de que llegara el último a sentarse a la mesa.

Frente a tanta industrialización en las comidas de ahora, han quedado relegadas.

Sólo queda el aroma en el recuerdo.

Volvamos por ellas. Las mesas de nuestras cocinas se merecen ese halago: las tortillas de azúcar.

Carne asada

En la forma de antes, cuando sólo se asaba lo que debería de asarse, antes de los cortes americanos, antes de las sierras eléctricas... en la forma de antes.

Cuando sólo se utilizaban para eso las costillas y las flechas.

En aquel entonces, junto a las chimeneas había un fierro especial, especie de trinchador grande de casi un metro para ensartar la carne y verle despacio a la distancia cocerse en las brasas.

El aroma de la carne asada, en la chimenea de antes, aroma que se fue por el tiro de la chimenea.

La carne seca

Hacerla en casa, tasajearla, colgarla en la soga y tener la precaución de poner un palito en medio de cada pedazo de carne, echarle sal y esperar a que el sol haga el resto de un día para otro.

Carne seca, aroma y sabor de arraigo, añeja tradición que nos identifica.

La carne seca nos identifica tanto que un día una mujer

valerosa y laboriosa, doña Fidencia Quiroga “La Tía Lencha” “inventó” por la carretera nacional, allá por 1926, el machacado con huevo.

Carne seca calentada sobre las brasas, machacada con la cabeza del hacha, desmenuzada, luego guisada con manteca de puerco y huevos revueltos.

Carne seca, machacada con huevo, divisas de identidad culinaria regional.

El caldo de mojarra

No era en la casa, era en el río, pero a su vez era casero.

Se trataba de ir a pescar mojarra en los charcos del río y llevarse una tina con todos los ingredientes para el caso: muchas especias, chiles verdes, tomate, cebolla, sal, cilantro del río y agua de los veneros.

Luego la suerte y la audacia de pescar mojarra, pescarlas con las manos en recodillos y en cuevas, ensartarlas en una jarilla, destazarlas, descamarlas y limpiarlas.

El hambre se acumulaba, se hacía la lumbre y se echaban todos los ingredientes, las mojarra mientras tanto esperarían su turno, cuando aquello estuviera en ebullición. Buen color tenía el caldo, era el momento de echar las mojarra, buen aroma tenía el guiso, todo estaba listo.

Se servía en las tazas a como se pudiera y a como se pudiera se medio enfriaba y, por lo común, aquello se pasaba escaldándose la lengua.

Faena única, coronada por el cansancio de un día completo para tal aventura. Cuando se regresaba a la casa aún se traía el aroma del caldo de mojarra y de las jarillas del río.

Los atoles

Bebida acostumbrada en las tardes de otoño y de invierno o para cuando había “enfermito” en casa, o para cuando alguien estaba antojado. Todo aquello era un darse gusto o empezar a comer bien.

O si no, el atole que era más atole que todos los atoles, el atole “pinole”.

Atole de masa de maíz, atole de maicena, atoles a fin de cuentas caseros, donde todo consistía en la disposición casi instantánea de saberlos hacer.

Con agua o con leche; vaciar la masa o la maicena, saber revolver y revolver con la cuchara, que no se pegue nada, que no se haga bolas, que no se queme ni se requeme.

Fuego lento y humitos de atole, buen aroma y buena vista, buen sabor, después dejar que se enfríe y antes de que se enfríe por completo echarse un jarrito de atole.

CAPÍTULO IV

CALDILLO DE CARNE SECA*

INGREDIENTES:

- 1/4 de kilo de carne seca de res
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 1 cucharada de manteca
- 1 cucharada de masa
- 1 diente de ajo
- chile verde serrano al gusto

PREPARACIÓN:

Se dora la cebolla y el chile en la grasa ya caliente, se le agrega la carne seca deshebrada y el agua necesaria, se deja hervir, el chile verde se agrega picado.

Nota: La carne seca se ha usado en todos los tiempos, como medio de conservación, la secaban y luego la usaban cuando se requería, hidratándola y hacían sus preparaciones, la llevaban en los morrales a los ranchos y les duraba mucho tiempo.

* Estas recetas han sido tomadas de la compilación realizada por Beatriz Villarreal Garza de Flores, bajo el título: *Recetario de la cocina tradicional de Sabinas Hidalgo, Nuevo León.*

CALABACITA CON CARNE DE PUERCO Y ELOTE

INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de carne de puerco
- 1 o 1/2 kilo de calabacitas de la región
- 2 elotes tiernos
- 1 tomate
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientas
- 1/4 de cucharadita de comino
- 1 cucharada de manteca o aceite

PREPARACIÓN:

Se corta la carne y se dora muy bien, ya dorada se le agrega la cebolla en rajas, dos chiles serranos y la calabacita en cuadritos, se dora un poco, se le vierte el tomate molido con las especias. En tiempo de duraznos se le agrega uno cortado en cuadritos, o medio membrillo en cuadritos.

CARNE DE PUERCO CON CHILE DORADO (ASADO DE PUERCO)

INGREDIENTES:

- 1 kilo de costillas de puerco
- 4 chiles rojos secos
- 1 cebolla
- 1 cucharada de grasa
- 1 cucharada de masa de maíz
- sal, pimienta, comino y orégano al gusto

PREPARACIÓN:

Se cortan las costillas en trozos chicos y se lavan, se escurren muy bien y se doran en la grasa; ya doradas se agrega la cebolla en rajas y el chile cocido y molido con las especias; se dora muy bien, se le agrega la masa disuelta en un poco de agua, un cuarto de taza, se deja que se consuma el agua y quede espesa.

Se sirve con rajas de cebolla, desflemadas en agua con sal.

SANGRITA DE PUERCO

INGREDIENTES:

- 1 asadura de puerco
- 1 kilo de hueso de espinazo de puerco o chuletas
- 1/2 cebolla
- 1 tomate
- 1 chile verde de rellenar
- 1 cucharada de grasa o aceite
- sangre de puerco, la necesaria
- sal, pimienta, cominos, ajo y orégano al gusto

PREPARACIÓN:

Se corta la asadura en trozos regulares y se pone a cocer junto con el hueso o las chuletas partidas en trozos, ajo, sal y un poco de agua, se deja que el agua se consuma; luego, se dora la carne agregándole una poca de grasa. Por separado, se pone a cocer la sangre con sal; ya cocida ésta se muele en el molcajete con las especias y el tomate. A la carne ya dorada se le agrega la cebolla y el chile verde en rajas para que acitrone, después, la sangre y un poco de agua o de caldo, se deja hervir hasta que espese.

PRINCIPIO

INGREDIENTES:

- 1 taza de arroz
- 1 kilo de espinazo de carnero
- 2 tomates
- 1 cucharada de manteca de puerco
- 1 chile verde de rellenar
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de garbanzo cocido
- pimienta, comino y sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se corta el espinazo en trozos y se hierva; el arroz se dora y se le agrega la cebolla y el chile en rajas, el tomate molido con las especias y los trozos de espinazo, se dora ligeramente; se agrega el caldo donde se coció la carne y se deja hervir hasta que el arroz esté cocido, por último se agrega el garbanzo cocido y limpio, se sirve con caldo.

Esta comida del siglo pasado era muy apreciada en nuestro pueblo.

FIFIA DE CARNERO

INGREDIENTES:

- 1 asadura de carnero
- 2 tomates
- 1/2 cebolla
- 1 chile verde de rellenar
- 1 cucharada de manteca
- 1 chile rojo seco
- pimienta, comino, ajo y orégano
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir la asadura con agua, sal y ajo; ya cocido se pica muy bien. En la grasa se dora la cebolla y el chile verde en rajadas, se le agrega el tomate molido con las especias dejándolo un rato para que adquiera color, se agrega el chile rojo cocido y molido, por último se añade la asadura ya picada y el caldo donde se coció, se deja hervir un poco y se sirve con tortillas tostadas.

FRITADA DE CABRITO

INGREDIENTES:

- 1 cabrito de 1 mes (espinazo, costillas, dentros y tripas)
- 1 tomate
- 1 cebolla
- 3 chiles verdes serranos
- 1 chile verde de rellenar
- 1 cucharada de manteca de puerco o aceite
sangre, la que se obtenga del cabrito
ajo, pimienta, cominos, orégano y sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se corta el cabrito en trozos, se pone a hervir con agua, sal y ajo ya cocido; se le da una ligera dorada con la cebolla y el chile verde en rajas, se le agregan los chiles serranos. Por separado se cuece la sangre y se muele en el molcajete junto con el tomate y las especias, se va agregando poco a poco al cabrito, alternando con un poco de caldo donde se coció, se deja a que espese. Este guisado como su nombre lo indica es frito (no caldo).

TEMOLE

INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de chuletas de puerco
- 2 tomates
- 1/2 cebolla
- 1 taza de agua
- ajo, pimienta, cominos, orégano y sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se cortan las chuletas en trozos y se ponen en una vasija con agua, sal y todos los ingredientes, la verdura en trocitos se tapa y cuece a fuego lento hasta que se consuma el agua.

SOPA DE FRIJOLES

INGREDIENTES:

- 3 tazas de frijoles
- 2 tazas de caldo de frijoles
- 1 taza de masa de tortillas
- 3 cucharadas de mateca de puerco
- 1 trozo de cebolla
- 2 dientes de ajo
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

En una vasija honda o cazuela se pone una cucharada de manteca, se lleva al fuego agregándole la cebolla picada a que acitrone, se le agregan los frijoles molidos y el caldo; la masa y el resto de la manteca se batan muy bien, se hacen pequeñas bolitas y se van agregando a la sopa, dejándola hervir hasta que las bolitas estén cocidas.

FLOR DE PALMA

INGREDIENTES:

- 1 kilo de flor de palma
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates
- 1/2 cebolla
- 2 chiles serranos
- 1 rama de cilantro
- 1 cucharada de grasa
- agua, la necesaria
- sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se limpian muy bien las flores, quitándoles los pistilos para que no amarguen, se ponen a hervir en poca agua con sal y ajo; ya hervidas se cuelan y se acitronan en una poca de grasa, se les agrega el tomate molido con un diente de ajo (al gusto), se le agrega el cilantro picadito y se sazona.

CHICALES*

INGREDIENTES:

- 1 taza de chicales
- 2 chiles rojos
- 1 cucharada de aceite o manteca de puerco
- 1/2 cebolla
- sal, pimienta, ajo y cilantro al gusto

PREPARACIÓN:

Se ponen a cocer los chicales con suficiente agua, sal y ajo; aparte, se limpian los chiles y se ponen a cocer, después se les quita el pellejo y se muelen con las especias.

En una cazuela grande se dora la cebolla en rajas, se incluye el chile molido con las especias y, poco a poco, se van agregando los chicales ya cocidos con el caldo que les quedó, se le agrega el cilantro picadito y se sazona.

Esta es una sopa de cuaresma y queda caldosa.

* Chicales son elotes cocidos y secos, se desgranar y guardan para utilizarlos en la cuaresma, esto lo hacían como medio de conservación, se les da una ligera quebrada.

OREJONES

INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de orejones de calabaza
- 4 huevos
- 3 tomates
- 1/2 cebolla
- sal, pimienta, cilantro y ajo al gusto

PREPARACIÓN:

Se ponen a cocer los orejones con agua, sal y ajo; ya cocidos se escurren muy bien y se lamprean batiendo las claras a punto de turrón, se le agregan las yemas y se van haciendo tortitas; se ponen sobre una servilleta de papel para quitarles la grasa, se sirve en una salsa de tomate cocido y molido, se corta la cebolla en rajas y se dora, se le agrega el tomate y cilantro picadito, se le puede sazonar con chile.

Nota: Esta es otra receta que hacían nuestras abuelas; con el fin de tener calabacitas en el tiempo de cuaresma, las cortaban en tiras largas y las secaban al sol, las guardaban y cuando las iban a utilizar las hidrataban o sea que las ponían a hervir o a remojar y volvían a servir como calabacitas tiernas, todavía las conseguimos en los mercados.

DESPICADO

INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de harina de maíz (maseca)
- 1/4 de taza de azúcar
- 2 cucharadas de canela
- 1/2 kilo de manteca de puerco
- 1/2 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

Se cierne el harina con la canela y tantita sal, se le agrega el azúcar y la manteca al juntar la masa, se hacen las galletas al gusto, ya sea en forma de bolitas o alargaditas, se ponen en charolas y se hornean a fuego medio por 15 minutos.

HOJARASCAS

INGREDIENTES:

- 1 kilo de harina
- 300 gramos de azúcar
- 3 cucharadas de canela de raja molida
- 1 puntito de sal
- manteca, la necesaria

PREPARACIÓN:

Se pone el harina sobre la mesa, se le pone canela y sal y se revuelve muy bien; se hace una fuente, se coloca dentro el azúcar y la manteca, poco a poco se va desbaratando el azúcar y se le va agregando la manteca necesaria para juntar la masa, se extiende con las manos, se cortan las hojarascas y se hornean en bandejas a fuego medio de 20 a 25 minutos.

PAN DE MAÍZ AL PASTOR*

INGREDIENTES:

- 1 taza de harina de maíz
- 1 cucharada grande de manteca de res (gruesa)
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

Se calienta un acero sobre brasas; se mezcla el harina con la sal y leche a que quede una pasta suave, se vacía en el acero caliente, se le agrega la manteca, se revuelve bien, se tapa y sobre la tapa se ponen más brasas, se deja que dore.

* Este pan es muy usual en los ranchos; por mucho tiempo lo han preparado por las tardes y lo acompañan con un plato de frijoles de la olla y un vaso de leche.

EMSPANADAS DE CALABAZA

INGREDIENTES:

- 1 kilo de harina
- 350 gramos de manteca de puerco
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de canela molida
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 sobre de levadura en polvo
- té de canela, el necesario

PREPARACIÓN:

A el harina se le agrega la sal, la canela molida y la manteca, ya que está bien incorporada se hace una fuente y en medio se le pone la levadura, azúcar y el té de canela; se va incorporando todo poco a poco hasta formar una masa normal, se hacen bollos y se extienden, se rellenan con cajeta de calabaza. Se cierran muy bien ya sea con un tenedor o haciéndole un pequeño borde en la orilla. Se hornean a fuego medio, a que doren.

ATOLE DE PINOLE*

INGREDIENTES:

- 1 litro de leche
- 1/2 taza de azúcar
- 1 raja de canela
- 1 puntito de sal
- 4 cuadritos de chocolate
- pinole, el necesario

PREPARACIÓN:

Se pone la leche en una vasija y se lleva al fuego con la canela, sal, azúcar y chocolate; cuando está hirviendo se le agrega poco a poco el pinole hasta que espese completamente, se vacía a un molde, se adorna con azúcar y canela molida, se corta en cuadros.

* El pinole se elabora tostando harina de maíz, ya tostada se le agrega canela molida y azúcar al gusto. En tiempos pasados se tostaba el maíz, se molía en el metate o se mandaba al molino.

Aromas y sabores de Nuevo León

— con un tiraje de 2 000 ejemplares —
lo terminó de imprimir la Dirección
General de Culturas Populares del
Consejo Nacional para la Cultura y las Artes
en los talleres de Litográfica Electrónica, S. A. de C. V.,
Vicente Guerrero 20-A, San Miguel Iztapalapa, 09360,
en el mes de julio del 2000.

Fotografía de portada: José Garza
Diseño de portada: Javier Aguilar.
Cuidado de la edición:
Subdirección de Publicaciones de la
Dirección General de Culturas Populares

20. Recetario chinanteco de Oaxaca
21. La dulcería en Puebla
22. Las flores en la cocina mexicana
23. Bebidas y dulces tradicionales de Tabasco
24. Recetario popular de Chilpancingo y Tixtla
25. Recetario colimense de la iguana
26. Recetario pame de San Luis Potosí y Querétaro
27. Recetario menonita de Chihuahua
28. Recetario de pescados y mariscos de Sonora

Otros títulos de la colección

Recetario mixe de Oaxaca

Recetario purépecha

Recetario coleeto de Chiapas

Recetario nahua de Zongolica, Veracruz

Recetario indígena de Chiapas

Recetario huichol

Recetario indígena de Baja California

MÉXICO AÑO 2000

DEL SIGLO XX AL TERCER MILENIO



Centro de
Información y
Documentación

Alberto Beltrán



002392

La Dirección General de Culturas Populares de CONACULTA tiene como objetivo fundamental el rescate, la preservación, la promoción y la difusión de las culturas populares de nuestro país, y una de sus principales manifestaciones es la gastronomía. La cocina es cultura. Por ello, ahora se inicia esta colección de recetarios indígenas y populares de México, sin precedente en la ya numerosa bibliografía culinaria nacional.

Todos los recetarios de esta colección pretenden aportar a los lectores la información suficiente para preparar los platillos respectivos, aunque a veces aparecen ingredientes cuya disponibilidad no es tan sencilla. Por otra parte, se observará cierta heterogeneidad: algunos recetarios fueron compilados por colaboradores de esta Dirección en sus diversas oficinas del país; otros son trabajos colectivos de amas de casa; los hay bilingües, preparados por miembros de una comunidad indígena en su propia lengua y en español; otros son producto de investigadores externos, y algunos más constituyen reediciones de trabajos locales agotados.

 **CONACULTA**
CULTURAS POPULARES



9 789701 848708