



Recetario mascogo de Coahuila

Cocina Indígena y Popular

51



Recetario mascogo de Coahuila

51

Cocina Indígena y Popular



Recetario mascogo de Coahuila

Paulina del Moral
Alicia Siller V.

 **CONACULTA**

Primera edición en Cocina Indígena y Popular, 2000.

Segunda edición, 2014

CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA Y LAS ARTES

Dirección General de Culturas Populares

Recetario mascogo de Coahuila

Paulina del Moral

Alicia Siller V.

Coordinación de la colección:

Mauricio Antonio Avila Serratos

Katia Vanessa López González

D.R. © 2014 Dirección General de Culturas Populares

Av. Paseo de la Reforma 175, piso 12

Col. Cuauhtémoc, C.P. 06500

México, Distrito Federal

Las características gráficas y tipográficas de esta edición son propiedad de la Dirección General de Culturas Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, la fotocopia o la grabación, sin la previa autorización por escrito del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/
Dirección General de Culturas Populares.

ISBN: 978-607-516-601-8

Impreso y hecho en México

 **CONACULTA**

DIRECCIÓN GENERAL
DE CULTURAS POPULARES



Gobierno de

Coahuila



Un Estado con
ENERGÍA







ÍNDICE

PRESENTACIÓN	13
PRÓLOGO	
DORA BAIZÁBAL	17
LAS PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS DE LOS MASCOGOS	
PAULINA DEL MORAL	23
LOS SABORES DE EL NACIMIENTO	
ALICIA SILLER V.	41
RECETARIO	49
CARNES	
Matanza y destace de un animal	
Alicia Siller V.	52
Chicharrón de vísceras	55
Asado de res	56
Asado de res (variante)	57
Asado de cabrito	58
Barbacoa	59
Cortadillo	60
Cortadillo de res	61
Borrego al ataúd	62
Cabrito guisado	64
Chicharrón de puerco	65
Fritada	67
Fritada guisada	68
Macho	69

Patagorría	70
Morcilla	71
Chorizo de puerco	72
Hígado encebollado	73
Machacado	74
Machacado con huevo	75
Menudo	76
Menudo blanco	77
Menudo de res	78
Manteca de puerco	79

ENSALADAS

Ensalada de coditos	83
Ensalada de papa	84
Ensalada de papa de los negros	85
Ensalada de pollo	86
Ensalada de pollo mexicana	87

VARIOS

Tamales	91
Frijoles a la charra	93
Frijoles a la charra (variante)	94
Arroz	95
Sopa de pasta	96
Caldo de pollo con arroz y papas	97
Caldo de camarón	98
Caldo de pescado	99
Chicales	100
Nopales con huevo	101
Nopales con piquín	102
Salsa de chile jalapeño	103
Salsa piquín	104
Salsa verde	105

BEBIDAS Y ATOLES

Agua de mora	109
<i>Soske</i> (atole de maíz)	110
Atole de arroz	111
Atole de pinole	112
Avena con frutas	113

DULCES Y PANES

Capirotada	117
Capirotada de manzana	118
Conserva de duraznos	119
Conserva de papas	120
Muéganos	121
Orejones de calabaza	122
<i>Soske bread</i> (pan de maíz)	123
Pan de elote	124
Panecillos	125
<i>Tetapún</i> (pan de camote)	126
Empanadas de calabaza	127

AGRADECIMIENTOS	129
------------------------------	-----



PRESENTACIÓN

En la segunda mitad del siglo XIX, el presidente José Joaquín Herrera otorgó terrenos y protección a comunidades provenientes de Estados Unidos que no querían ser recluidas en las reservas ni seguir siendo explotadas, algunas de ellas, como los mascogos de origen africano y los indios seminoles, solicitaron quedarse en lo que hoy conocemos como la Región Carbonífera, en el municipio de Melchor Múzquiz, Coahuila, para formar una comunidad y mantener vivas las costumbres y creencias de sus ancestros.

Con el paso del tiempo, la situación mejoró en los Estados Unidos y los seminoles regresaron a sus antiguas reservas, sin embargo, algunos mascogos se quedaron e hicieron de nuestro estado su casa, adoptando las costumbres y productos que crecían en estas tierras, haciéndolos parte de su gastronomía y regalándonos exquisitas combinaciones de sabores.

En los últimos años el Gobierno de Coahuila ha llevado a cabo importantes programas de obra pública y desarrollo social para esta comunidad, además de acciones para rescatar su cultura y su patrimonio, que completa y enriquece la identidad de nuestro estado, pues aunque los mascogos entraron en un proceso de integración con el norte de México, siguieron conservando muchos de sus elementos culturales originarios de África: sus cantos religiosos, que se interpretan en las festividades o en los funerales; su idioma, que ya solamente conocen pocas personas, y algunos platillos que son más de carácter festivo que de uso cotidiano.

Por esa causa nos complace ver aquí la reedición del *Recetario mascogo de Coahuila*, para releer su historia y disfrutar de sus sabores que, seguramente, quedarán plasmados para la posteridad, y que forman parte del gran tesoro cultural de nuestro estado, ese tesoro que cada uno de los coahuilenses debe conocer, apreciar y disfrutar.

Lic. Rubén Moreira Valdez
Gobernador Constitucional del Estado de Coahuila de Zaragoza

En Coahuila, la historia acumulada a través de los siglos se comunica con nosotros de formas distintas: por medio de las pinturas en las cuevas, los documentos almacenados en los archivos, las esculturas, la arquitectura, los paisajes, la naturaleza violenta y atractiva del desierto, las montañas, las festividades y, también, por medio de la gastronomía y de esas personas que se aferran a sus raíces a través de la palabra, que nombran y transmiten sus tradiciones, de generación en generación, para no dejarlas morir.

Antes de la llegada de los conquistadores al norte de México, existían grupos de cazadores-recolectores que, a través del tiempo, crearon tecnologías para aprovechar su entorno. Con el paso de los años, estos grupos comenzaron a desarrollar civilizaciones más complejas, con asentamientos y una incipiente agricultura que dio paso a una transformación en las formas de vida. Grupos de distintas partes llegaron para quedarse y adoptar estas tierras como su hogar; tal es el caso de los mascogos, ubicados en la comunidad El Nacimiento, a 32 kilómetros del municipio de Melchor Múzquiz, Coahuila.

El contacto cultural que los mascogos tuvieron en nuestro estado se dejó ver, entre otras cosas, en la gastronomía, pues al encontrarse en condiciones geográficas distintas, tuvieron que adaptarse, modificando sus platillos y enriqueciendo su recetario con los productos que aquí encontraron, sin dejar fuera sus raíces afroamericanas ni todo lo aprendido durante su paso por Norteamérica.

Hoy, gracias al esfuerzo del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, a través de la Dirección General de Culturas Populares y de la Unidad Regional de Culturas Populares de Coahuila, y del Gobierno del Estado, y a sus acciones para rescatar y conservar el patrimonio y la identidad de la diversidad cultural de Coahuila, y al interés del Gobierno Federal por mostrar a un amplio público el complejo entramado de las culturas populares mexicanas, podemos festejar la reaparición de este recetario mascogo, en el que no solamente se incluyen las recetas de sus platillos y festividades, sino también parte de la interesante y entrañable historia de este grupo.

*Lic. Ana Sofía García Camil
Secretaria de Cultura de Coahuila*

*Gertrudis es fea,
es negra,
pero muy claridosa...*

Gertrudis Vázquez (†)



PRÓLOGO

Fui invitada para apoyar el trabajo de promoción cultural de la Unidad Regional de Culturas Populares Coahuila con sede en Torreón; llegué con la predisposición de recorrer grandes distancias de parajes desérticos y, para mi sorpresa, encontré montañas de una exquisitez visual única, especialmente la sierra conocida popularmente como “La Muralla”, salida obligada de la capital, Saltillo, hacia la Región Carbonífera, a donde nos dirigimos para visitar la comunidad El Nacimiento, lugar ubicado muy cerca de Múzquiz y comunicado por un camino de terracería.

En esta ocasión la tarea consistía en realizar la recopilación de las recetas del comer cotidiano y festivo, de la tradición gastronómica y del diario esfuerzo de hombres y mujeres del grupo para conservar y reproducir la cocina de sus ancestros, sin descartar las influencias inherentes de la región, de las afectaciones en los cultivos provocadas por los largos meses sin lluvias, y de las singularidades propias, apropiadas y resultantes del contacto cultural sostenido con los grupos seminol y kikapú a lo largo de su conformación histórica como grupo. Sin olvidar, además, sus raíces africanas, que se traducen en el uso del mortero para quebrar el maíz, ingrediente necesario en distintas preparaciones tradicionales y festivas.

En este recorrido también presencié desiertos con muy diferentes y bellos oasis; ahí se desarrolla una compleja cadena biótica o ecosistema de flora y fauna que contrasta, quizá violentamente, con las calcinantes arenas, Así, carbón, desierto, flora y fauna, como

características naturales del nortero estado de Coahuila, conviven con murallas de piedra creando un ambiente que me transportó al tiempo en que la habitaron los dinosaurios.

Un paisaje, hasta ese momento extraño y desconocido, me recibió por distintos caminos, cortos para mis compañeros, no así para quien los recorre por vez primera. Interminables paisajes que provocaban un sinfín de preguntas, hermosos espejismos, una sierra que siempre era nuestra acompañante en el horizonte nos abría una perspectiva a lo lejos y creí, al voltear para ver el camino andado, que se iba cerrando para atraparnos y no dejarnos salir nunca. A pesar de lo poco avanzado y de no llegar aún a nuestro destino, sentí que aquella cordillera ya no me dejaría olvidarla nunca.

Registramos un clima caluroso de 40 grados, y la manera de sudarlo le decía a mi cuerpo que debía ser más alto. Lo absorbo de mi espíritu, y mi vista colmada de imágenes y vivos colores –misos que tenía por misión atrapar en fotografías y para lo cual había sido especialmente invitada–, provocó que hasta ese momento no hubiera disparado una sola vez la cámara que llevaba al hombro.

En esos instantes, una plática con mis guías coahuilenses rompió mi contemplación, trocándose en una lluvia de conocimientos. La plática atropellada de Paco y la manera de comunicarse de Alicia, dulce y cargada de poesía, sobre una tierra que aman, viven y disfrutan, vertieron en mí una gran cantidad de sucesos, particularidades y narraciones de los lugares que atravesábamos y, poco a poco, llegamos a nuestro destino: la comunidad El Nacimiento, lugar habitado por los mascogos, hombres y mujeres de tez negra, donde presenciaríamos la celebración del Juneteenth Day o Diecinueve.

Reconozco saber poco de estas tierras coahuilenses y de su gente, de las cuales he quedado prendada; sin embargo, tengo el honor de presentar a usted, amable lector, la cocina tradicional de los mascogos de la comunidad El Nacimiento, lo que representa un doble privilegio, porque en este libro se da a conocer lo que estudiosos y promotores culturales han logrado encontrar, rescatar y apoyar de entre las tradiciones de este grupo tan característico,

afroamericano, que se avecindó en la zona carbonífera de Coahuila siguiendo los pasos de las tribus kikapú y seminol.

Ya antes han sido estudiados por Paulina del Moral en su libro *Tribus olvidadas de Coahuila*, que es el reclamo de una coahuilense que se traduce en un “conózcanlos”.

Mediante acciones de promoción, rescate y revaloración de estos grupos se ha involucrado, también, a las autoridades ejidales, municipales y culturales de los ámbitos estatal y federal.

Entre las invitadas al rescate de esta tradición está Alicia Siller, quien adquirió el compromiso de darnos en este libro todas las recetas que encontrara durante su estancia con las mujeres de la comunidad, convirtiéndose así en una apreciada receptora de los sabores y secretos de cocina de las mujeres mascogas. No en balde la pregunta de Gertrudis, a mi llegada al lugar, de si les había llevado a su hija Alicia, entonces constaté la alegría de todas las mujeres al verla. Alicia ha adquirido, a pulso, el permiso de indagar en sus costumbres, rondar en sus hogares, enterarse de sus miedos y alegrías, convivir en su cotidianidad, hospedarse en sus viviendas e inspirarse entre sus cielos y noches estrelladas que le han ofrecido y entregado los saberes y sabores de El Nacimiento.

Me permito resaltar el trabajo de promoción que realiza la Unidad Regional de Coahuila, con Francisco Cázares al frente de ella, que ha tenido la capacidad de unir los esfuerzos culturales e institucionales para que, en bien común, se celebre el Diecinueve, Día de los Negros, en el que los mascogos hacen gala de sus mejores guisos y en el cual convivimos con toda la comunidad, incluso con familias que residen al otro lado del Río Bravo y que regresan durante esta fiesta a saborear sus tradiciones culinarias. Ese día se disfruta de un sabor añejo y especial, se recrea la negritud como un homenaje a sus raíces, fiesta engalanada con cabalgata y baile rancharo.

Esta celebración se torna oportunidad única para presenciar cómo se comparten los trabajos en la preparación de los distintos guisos. A los hombres les corresponde la matanza de las cabras que serán guisadas por las hábiles manos de las mujeres masco-

gas, transformándolas en un delicioso asado, un succulento cortadillo o un inigualable menudo, no sin antes saciar el hambre de todos los que habrán de participar en estos menesteres, además de los niños y mirones que andamos por ahí. Entre bramidos, vísceras y salsa, nos hacen disfrutar de un exquisito chicharrón de vísceras, frito en un cazo de acero que se ha puesto a calentar sobre una fogata de troncos y ramas que han acercado de las huertas que rodean la vivienda.

Se han dispuesto mesas para todas las afanosas cocineras, las elegidas para elaborar la comida de esta fiesta, mujeres seleccionadas en una reunión, previa a este día, presidida por la matriarca Gertrudis, o Guechu, como la llaman todos con cariño y respeto a su sabiduría, sus años y su enigmática postura; silenciosa mujer que “es negra, es fea, pero muy claridosa”, frase de la que ella misma hace gala.

En el Día de los Negros a los jóvenes les corresponde el trabajo de acercar la leña suficiente, rallar el camote para el *tetapún* (pan de camote) y ayudar a quebrar el maíz para la elaboración del *soske* (atole de maíz) en un mortero tradicional, mientras, las mujeres se afanan haciendo las preparaciones de muchos otros platillos que ese día disfrutarán locales, vecinos e invitados.

Dora Baizábal



Preparación de la masa para el tetapún



Quebrando maíz en mortero



Panecillos de harina de flor



Cuidando los aceros y oreando las empanadas

LAS PRÁCTICAS GASTRONÓMICAS DE LOS MASCOGOS

Afuera de la casa de doña Gertrudis hay mucha actividad. En medio del bullicio de chivas y cerdos, se escucha el golpe del palo del mortero sobre los granos secos del maíz. Las gallinas corren alborotadas a picotear los fragmentos que saltan al piso de tierra. Zulema recoge un poco de la molienda en el cuenco de su mano para ver si ya está suficientemente quebrado para preparar el *soske*. Mientras tanto, otras dos mujeres rellenan empanadas de pasta de camote que van colocando en los aceros (sartenes de hierro fundido). Uno de los hombres acarrea leña para atizar el fuego, cerca del cual dormita un perro. Por su parte, Gertrudis acomoda las tapas de las cazuelas de hierro fundido colocadas en círculo alrededor de la fogata y supervisa el cocimiento del *tetapún*. Es víspera de Año Nuevo y los mascogos preparan su comida tradicional.

¿Quiénes son los mascogos?

Dentro del panorama fronterizo México-Estados Unidos destaca una original comunidad afroamericana¹ vecindada en Coahuila desde mediados del siglo pasado. Los mascogos son el resultado de la asociación entre negros cimarrones y seminolas de Florida. La

¹ Utilizo el término afroamericano no como referido al término acuñado por el movimiento de reivindicación de derechos civiles de la comunidad negra en los años sesenta del siglo XX en los Estados Unidos de América, sino como síntesis de las palabras africano-americano, noción utilizada por Sidney W. Mintz y Richard Price al referirse a las poblaciones africano-americanas rebeldes que construyeron sociedades cimarronas en las

relación histórica de los antecesores de los mascogos con los seminoles de Florida data de fines del siglo XVII y principios del XVIII.

Sus antepasados fueron arrancados de sus hogares en África durante la época del comercio esclavista para trabajar en plantaciones angloamericanas del entonces territorio de las Carolinas. Más tarde huyeron hacia la Florida española y vivieron una etapa de libertad y luego de cimarronaje. Después de haber transitado del norte al sur de la Florida bajo la protección de la tribu seminol, vivieron con ellos la expulsión de sus aldeas, que dejaron sólo después de protagonizar la guerra de resistencia nativa más cara en la historia de Estados Unidos.

El modelo de sobrevivencia de los posteriormente identificados como “negros seminoles” fue negociar continuamente con un ambiente hostil, con intermedios de paz, incorporando a su patrón cultural de origen solamente los elementos indispensables para su continuidad como grupo independiente.

La historia de los seminoles negros o negros seminoles,² como se les conoce en Estados Unidos, está repartida en Georgia, Carolina del Sur Florida, Oklahoma, Arkansas, Texas, Coahuila y Tamaulipas. También existen referencias sobre su diáspora hacia Cuba y la isla Andros, en las Bahamas. Solamente en México se autodenominan “negros mascogos”, descendientes de los “*simanoles*”³, término usado por las personas mayores de la comunidad.

Conocidos como negros seminoles por los antropólogos estadounidenses, los mascogos adoptaron este nombre desde su lle-

Américas (Mintz y Price, *El origen de la cultura africano-americana. Una perspectiva antropológica*, CIESAS/ UAM / UIA, México, [1976] 2012). Por otra parte, uso el término afroseminol para referirme en particular a la asociación entre negros cimarrones y nativos seminoles, y a los descendientes de este contacto cultural.

² Agradezco a la museógrafa Dora Baizabal sus apreciaciones sobre la disposición de estos elementos entre los mascogos, así como sus comentarios sobre algunos rasgos comunes entre su cultura y la afrocaribeña.

³ *Black seminoles*, aunque en tiempos recientes algunos académicos han precisado que el nombre más adecuado, por ubicar su origen africano, es *seminole blacks*. Según el etnolingüista Ian Hancock, el término seminoles proviene de la palabra española cimarrones, que se pronuncia cimalones en lengua Muskogee, la cual se transformó más tarde en *simanoles o seminoles*.

gada a México, tal y como lo prueban sus documentos de entrada a nuestro país. Hay que señalar que al vivir asociados a la tribu seminol de Florida hablaban el *Muskogee*, de donde se cree que deriva el término “mascogo”, posiblemente un símbolo de filiación cultural con sus protectores indios.

En México, el presidente José Joaquín Herrera les otorgó protección y ciudadanía, al igual que terrenos donde vivir y conservar sus costumbres, a cambio de combatir a las tribus nómadas de comanches y dos tribus apaches: lipanes y mescaleros, que asolaban la frontera coahuilense.

Producto del éxodo masivo de poblaciones amerindias que no deseaban ser recluidas en reservaciones, la comunidad mascogo se refugió en Coahuila en julio de 1850 –en compañía de kikapúes y seminoles– conservando un relativo aislamiento, circunstancia que contribuyó a preservar algunas importantes formas culturales que reflejan su trayectoria histórica a lo largo de aproximadamente 300 años. Algunas de estas marcas se encuentran todavía impresas en su gastronomía festiva, cantos religiosos y dialecto familiar que se remontan a tres o cuatro siglos.

Los mascogos sirvieron como tropas guardafronteras en México (1850-1870) y después, en Estados Unidos (1870-1914) en los fuertes Duncan y Clark. Su combate contra las últimas tribus nómadas, así como la persecución de bandoleros y traficantes de ganado contribuyeron a la pacificación de la región fronteriza Coahuila-Texas y sentaron las bases para su colonización territorial.

El continuo trasiego entre los habitantes de la colonia mascoga de El Nacimiento, Coahuila, y los residentes mascogos del asentamiento en el río Las Moras, cercano a Brackettville, Texas, dio continuidad a sus lazos de sangre por medio de matrimonios y les ayudó a mantenerse como comunidad distintiva transnacional, incorporando elementos mínimos de sus entornos mexicanos y anglosajón.

Los mascogos viven en El Nacimiento, a 31 kilómetros de Melchor Múzquiz, al noroeste de la Región Carbonífera. La ciudad fronteriza más cercana es Piedras Negras. Una parte de su territorio se encuentra bajo el régimen de colonia, lo cual ha determinado

su relativa autonomía, en la que por igual coexisten modalidades de poder tradicional con formas jurídicas modernas.

Su asentamiento llevó el nombre de Nacimiento de los Negros en el siglo pasado. En la actualidad tienen como vecinos inmediatos a los kikapúes que viven en la ranchería El Nacimiento y a los mestizos mexicanos del ejido Cuarterones y Morelos, donde residen descendientes mascogos-mexicanos, con los cuales comparten la ribera del río Sabinas.

El apego de los mascogos a sus orígenes ha permitido que en la actualidad seamos testigos de prácticas culturales únicas en el norte de México por su grado de conservación, entre ellas el uso del mortero –elemento común en algunas culturas africanas y nativas americanas–, la elaboración de comida tradicional de raíz afroseminol, los cantos *a capella* estilo *spiritual* o *gospel*, así como su dialecto, el afroseminol,⁴ utilizado sólo familiarmente entre las personas mayores de la comunidad. En el año 2000 estas tradiciones se encuentran al borde de la extinción.

La integración de los mascogos con la población mexicana ha producido varias generaciones de afromestizos, genéricamente llamados cuarterones, pues, como ellos afirman, “los meros negros de aquí ya se acabaron”. En El Nacimiento actual es común observar diferentes gradaciones de mestizaje evidentes en el color de la piel. Ser mascogo, cuarterón, coahuilense o mexicano para ellos es una identidad común.

Sus raíces gastronómicas

Si analizamos la trayectoria geográfica e histórica de la comunidad afroseminol desde sus orígenes, podemos establecer las siguientes premisas:

⁴ El dialecto afroseminol es un *creole* inglés cuyos orígenes se remontan 400 años a la costa occidental de África (Ian Hancock, *The Texas Seminoles and their Language*, Austin, 1992, p. 3). Hay que aclarar que la *lingua franca* en El Nacimiento es el español, que los mascogos hablan al estilo de los habitantes de la Región Carbonífera de Múzquiz. Algunos de los adultos hablan inglés debido a sus prácticas migratorias de trabajo en Estados Unidos.

- a) Que sus antecesores afroamericanos al transitar del trabajo esclavo a la servidumbre de la milicia –en un contexto de sobrevivencia– durante su éxodo de Carolina del Sur⁵ (colonia británica) al Fuerte San Agustín en Florida (colonia hispana), desarrollaron un conocimiento y, sobre todo, crearon una adaptación al ecosistema americano, al cual incorporaron la experiencia de su ambiente africano originario. En la práctica, esto significó una interacción con la flora y fauna de su entorno que necesariamente se reflejó en su estilo de alimentación.
- b) Que estos antepasados tuvieron obligadamente un contacto –derivado de su desempeño como esclavos y luego como militares– con los sistemas culturales y, por ende, alimenticios, de los colonos ingleses primero y los colonos españoles más tarde, antes de asentarse como comunidad cimarrona con los nativos seminoles del norte de Florida.

El haber aprendido la lengua y tecnología de sus opresores facilitó su papel como intérpretes entre nativos y europeos, así como su identidad como grupo diferenciado, aun viviendo entre los seminoles. En la vida cotidiana, este proceso significó que los afroamericanos practicasen con sus aliados nativos una agricultura más desarrollada a la que incorporaron lo aprendido de los europeos. Sus modelos culturales de origen africano, dislocados y fragmentados en el nuevo contexto americano, necesariamente tuvieron que ser recreados en un nuevo esquema cultural común, al cual fueron incorporadas las prácticas de los seminoles relativas al aprovechamiento de sus recursos bióticos. Esta etapa de convivencia duró hasta su exilio de Florida en 1830.

Miss Charles Emily Wilson, la promotora de la memoria histórica de la comunidad afroseminol de Brackettville, Texas, escribió: “Por

⁵ Carolina del Sur, fundada en 1670, se extendía mucho más al sur en ese tiempo. Georgia fue fundada en 1732, pero dependía de Carolina para su suministro de esclavos hasta 1749, cuando comenzó a importar esclavos del Caribe (Hancock, *op.cit.*, p. 19).

más de 200 años mantuvimos viva nuestra doble herencia africana e india. Nuestro lenguaje y nuestro estilo de vida, nuestras canciones y bailes, nuestra filosofía y nuestra cocina, todo nos recordaba nuestras raíces distintivas. Fue al final de la Segunda Guerra Mundial que empezamos verdaderamente a perder estas tradiciones”.⁶

La comida en el dialecto afroseminol

Un recuento del vocabulario afroseminol⁷ recopilado a partir de 1976 por el etnolingüista Ian Hancock, nos da la pista sobre la trayectoria gastronómica de los mascogos. Para iniciar, quiero destacar la palabra *nyanyam*,⁸ que significa comida o alimento.

Evidentemente *nyanyam* es una onomatopeya que denota su significado. Sus sílabas fonéticas recuerdan la palabra ñame, que según el *Diccionario Hispánico Universal* es una voz del Congo que designa una planta intertropical, herbácea, dioscórea, comestible, de raíz parecida a la papa.

Nyama, en varias formas, es “comer” en todos los lenguajes bantúes. Los yolofes dicen ñiambí a la yuca, y ñame a la comida. Ñami-ñami f. Comida Expresión usada con los negros bozales para indicarles que comieran.⁹ Más aún, según los akan de Ghana, las plantas y otros seres poseen *tumi* (poder) y son creados por Dios (*Nyame*), de quien reciben su *tumi*.¹⁰

Por cierto, en Estados Unidos existen dos palabras para designar sendos tipos de camote: *yam* y *sweet potato* (en México decimos solamente camote blanco o rojo). En el diccionario *Webster’s* encon-

⁶ Charles Emily Wilson, “Texas Seminole Scouts”, en *Maroon Cultures*, 1992 Festival of American Folklife, Smithsonian Institution, Washington, junio 25-julio 5, 1992, p. 80.

⁷ Ian Hancock *The Texas Seminoles and their Language*, Publication of the Seminole Scout Association, second edition, Austin, Texas, 1992.

⁸ Aclaro que las palabras de este vocabulario están escritas con base en los sonidos fonéticos del inglés.

⁹ Fernando Ortiz. *Glosario de afronegrismos*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1991, p. 352.

¹⁰ I.A Akinjogbin, et al., *El concepto de poder de la cultura akan*. Serbal/Unesco, Barcelona, p. 55.

tramos como tercera acepción para la palabra *yam*: “*Southern US, the sweet potato*”, lo cual nos indica, como primera coincidencia, que es una palabra que se utiliza en una región históricamente relacionada con los afroseminoles. La segunda coincidencia es que la palabra *yam* descende de una voz de África Occidental, relacionada con el vocablo *nyami* de Senegal que significa “comer”. Entre los trópicos del continente africano se cultiva en abundancia: sorgo, maíz, arroz, batata, mandioca, ñame, bases principales de la dieta indígena.¹¹

Volviendo al recuento, pervive una palabra de origen *Muskogee*, que es la lengua que hablaban los seminoles: *suffki* (potaje de harina de maíz, una especie de atole), alimento que todavía preparan las mujeres de El Nacimiento. En el vocabulario de referencia sobreviven unas pocas palabras africanas, entre ellas *cootuh* (toruga), quizá porque este quelonio formaba parte del ecosistema de Florida y de la dieta de los seminoles.

La alimentación de los seminoles de Florida

De acuerdo con Bartram,¹² a mediados del siglo XVIII cada hogar seminol tenía su propio huerto en donde cultivaban maíz, frijol y calabaza en tierras fértiles. Complementaban su dieta recolectando *kunti* (zamia intergrifolia) y papas silvestres de los campos comunales cercanos. Los productos cárnicos los obtenían de los grandes rebaños de ganado y en menor proporción de cerdos, así como de animales silvestres. Aquellos seminoles construyeron canoas de ciprés con capacidad para 20 a 30 hombres, en las cuales hacían viajes frecuentes a los cayos de Florida, las islas Bahamas y Cuba. Durante sus excursiones a Cuba intercambiaban pieles de venado y otros animales, pescado, seco, miel de abeja y aceite de oso por cigarrillos, café, ron y azúcar. Así pues, los seminoles de

¹¹ *Enciclopedia Salvat*, Salvat Editores t.1. 1972, p. 48.

¹² Citado por James W. Covington, en *The Seminole of Florida*, University Press of Florida, Gainesville, 1993, p. 13.

Florida estuvieron expuestos al esquema alimentario caribeño y, por consiguiente, estas influencias también alcanzaron a los antepasados de los mascogos.

Covington indica que las excavaciones arqueológicas en uno de los asentamientos seminole de Florida han puesto al descubierto jarras de aceitunas españolas, cerámica inglesa, navajas, cuchillos, accesorios para armas y artículos de adorno personal. Algunos productos europeos fueron llevados a los seminole por un comerciante que vivía en una de sus aldeas.

Un hallazgo arqueológico¹³ muestra algunos recipientes y ollas de barro utilizados por los seminole, entre ellos una olla prefigura en su forma y proporciones al actual caldero de hierro que usan las mujeres para cocinar en las grandes ocasiones.

Un informe de 1940 sobre los *muskogees*, un grupo seminole de Florida de la reservación Brighton, indica que su alimentación incluye *sofkee*, pan frito (*fry bread*), carne hervida, vegetales hervidos, café, tortuga hervida y cítricos frescos.¹⁴ Para esta fecha se señala que el mortero donde anteriormente preparaban alimentos como la harina de *kunti*, la cual han reemplazado por harina “de tienda”, ya ha sido descartado y remplazado por un molino comunitario. Se reporta, también, la elaboración de panecillos fritos, hecho con masa y agua que se vierte en grasa caliente dándoles una apariencia bronceada y tostada. Estos panecillos se utilizan como acompañamiento para carnes o pescado.

Señala el investigador que además de su vivienda tradicional, llamada *chickee*, los seminole de Florida también construyen una estructura exterior carente de piso y con techo de palma donde encienden un fuego al estilo antiguo, con troncos colocados como los rayos de una rueda y el fuego ardiente en el centro, encima del cual penden las ollas de guisado hirviendo o *sofkee*. Las extremidades de los troncos sirven como asientos convenientes donde

¹³ Dorothy Downs, *Art of the Florida Seminole and Miccosukee Indians*, University Press of Florida, 1995, pp. 224-225 y 248-249.

¹⁴ Covington, *op. cit.*, p. 214.

se acuchillan mientras cocinan, particularmente si el tiempo es malo. En este caso el cocinero tiene abundante compañía, ya que la lluvia o la baja temperatura siempre atraen una colonia de perros, cerdos y gallinas a estos espacios exteriores entre los troncos, donde se echan y disfrutan del calor del fuego.

Refiere, además, el cultivo de la caña de azúcar de la cual fabrican jarabe. Asimismo, los seminolese se sirven de cazuelas y ollas de acero para cocinar.¹⁵ Covington reporta, también, que los seminolese de Florida aún practican la danza del maíz verde, la cual constituye una limpieza y renovación anual, donde se bebe en abundancia.¹⁶

La papa, el camote y el maíz

Tantos nativos americanos y afroamericanos conocían las raíces comestibles de algunas plantas, entre ellas la papa y el camote, alimentos predominantes en su dieta. Variantes de estas plantas farináceas se consumían en otras partes de la América tropical bajo los nombres de yuca o mandioca.¹⁷

Según Fernando Ortiz, en el *Diccionario de la Academia Española* el camote aparece como derivado del mexicano *camotli* y se le equipara a la batata. Leo Wiener sostiene que esa palabra se deriva de otra que existía en Filipinas antes del descubrimiento de América, donde al parecer, se conoció el boniato o camote.... “Camote, dice Wiener, es vocablo del pueblo filipino, que significa raíz.” Agrega Ortiz: “*kakama* llaman al ñame los negros diola o yolofes, *kon* los bambará, *kamou* los mandiago (sic),” etcétera.¹⁸

La voz afroseminol para papa es *tettuh* o *tattuh*. Si agregamos ésta a la palabra *poon*, que significa “parecido al pudín”, obtenemos *tettuh-poon*, que es un pudín de camote o como dirían los mas-cogos : “pan de camote”. Más familiares nos resultan las siguientes

¹⁵ Covington, *op. cit.*, pp. 215-216

¹⁶ Covington, *op. cit.*, p. 231.

¹⁷ La papa es originaria de América y es voz quechua; la mandioca, voz guaraní, la yuca, voz haitiana.

¹⁸ Fernando Ortiz, *op. cit.*, p. 93.

palabras: *atoleh* o *tolie* (atole de maíz con canela); *choreeso* (chorizo); *menooduh* (menudo); *pasolie* (pozole), que denotan la adaptación de los mascogos a las costumbres culinarias de nuestro país.

Hay que distinguir la comida tradicional o ritual, de la cual forman parte alimentos como el *soske* y el *tetapún*, de la comida cotidiana de los mascogos, actualmente casi indistinguible de la alimentación común en la Región Carbonífera de Coahuila.

Los mascogos y su cocina

En la siguiente anécdota sobre el líder histórico de los mascogos se advierte el carácter comunitario de la comida; “Juan Caballo fue un hombre muy amable y generoso. Algunas veces mataba una vaca o un cerdo, luego lo cocinaba e invitaba a todos a comer. “Todos son mis hijos”, decía él”.¹⁹

Es muy interesante recuperar las observaciones hechas por el investigador Ronald W. Ralph acerca de los mascogos de El Nacimiento en 1969. En su descripción sobre las casas, detalla que “aparte de la vivienda principal tienen una estructura pequeña separada e independiente que sirve como la casa de cocina y que en su mayoría están equipadas con una estufa de acero para leña.” Aclara que las casas de los mascogos se encuentran en lotes individuales y no en forma contigua como las casas mexicanas. Dentro del mismo lote cuentan con un cobertizo o un corral para las gallinas.²⁰ En el vocabulario afrosemínol la palabra *swindge* significa “quemar y quitar las plumas del pollo”.

Aunque se ven expuestos muchos metates y manos de metates, éstos ya no son usados por estas personas para moler maíz. Ahora, por el contrario, compran la harina preparada. Un remanente interesante de su asociación con los indios es el mortero hecho de tronco

¹⁹ *Documentos de Kenneth Wiggins Porter*, Schomburg Center for Research in Black Culture, The New York Public Library.

²⁰ Ronald W. Ralph, *Seminole-negro Colonia Nacimiento*, *American Studies* 370.3, enero, 1969, mecanoscrito, p. 18.

de roble y el palo. La mayoría de los hogares tiene uno de éstos y es utilizado para moler maíz para pozole y para un pan que ellos llaman “pan seminol”. Cuando la comida es suficientemente abundante como para almacenarla, ésta es sometida a un proceso de secado.²¹

De los morteros observados por Ralph en casi cada casa de las que existían en ese tiempo, pervive, hoy día, un sólo ejemplar en poder de doña Getrudis Vázquez y de uso colectivo entre las pocas mujeres que todavía saben usarlo. Este instrumento tradicional resurge en ocasiones especiales y convive con licuadoras y ollas eléctricas. La fonética de la palabra *mahtuh* evidentemente designa la voz inglesa “mortar” o mortero. El palo del mortero, en inglés *pestle*, es *mahtuh (s)tick* en afroseminol.

Ralph advirtió el fuerte carácter comunitario de los mascogos.

Como en muchas comunidades, rurales pequeñas, los nativos de El Nacimiento otorgan una gran importancia al parentesco. Hay negros seminoles de El Nacimiento en San Antonio, Brackettville y Del Río, Texas, y unas cuantas familias en el estado de Washington. Mantienen contacto entre sí por correo, envían dinero y en ocasiones viajan y se visitan mutuamente. Dentro de la comunidad, los hermanos, hermanas y primas, así como pariente políticos se ayudan para sembrar o cosechar, compartiendo herramientas y equipo, etcétera.²²

A pesar de las fuerte sequías de los años cuarenta y cincuenta, Ralph reporta cosechas de maíz, frijol, trigo y caña de azúcar, complementadas por vegetales cultivados en huertos y árboles frutales, principalmente duraznos e higos. Utilizan el arado de mulas y cosechas a mano. Crían vacas y chivas de donde obtienen leche; cerdo (*poke*) y gallinas para proveerse de carne, y emplean mulas y caballos para transportarse. Casi son autosuficientes excepto por la sal, el café, el tabaco y algunos artículos de metal que compran en Múzquiz.²³

²¹ Ralph, *op. cit.*, p. 23.

²² Ralph, *op. cit.*, pp.24-25.

²³ Ralph, *op. cit.*, p.20.

Ya desde 1969 Ralph había advertido que la cultura de El Nacimiento era una amalgama de influencias culturales del sur negro de Estados Unidos, así como de las culturas mexicanas y seminol. Al observar que los rasgos culturales de origen seminol casi habían desaparecido, Ralph pronosticó que “no pasarían muchos años antes de que El Nacimiento fuera indistinguible de las comunidades mexicanas vecinas”.²⁴

En la actualidad, los mascogos denotan esta misma vocación comunitaria durante los eventos colectivos de cocina para ciertas fiestas a lo largo del año, como el Diecinueve y Navidad/Año Nuevo, además del 10 de mayo.

Curiosamente, aunque el representante agrario, el juez de la colonia y el “jefe de la tribu” son del sexo masculino, es doña Gertrudis Vázquez²⁵ quien preside y da la bendición inicial de la comida durante la Fiesta de los Negros, cada 19 de junio. Esta festividad, trasplantada de Estados Unidos hacia México y que conmemora la emancipación de los esclavos negros en Texas, se ha constituido en un motivo importante en la vida de los mascogos, aunque la generación más joven haya olvidado cómo se originó este evento y qué relación tiene con su pueblo.²⁶

Caracterizada como fiesta de estilo rural norteño, el Diecinueve es el evento más importante del año. A éste acuden las principales autoridades municipales, así como un representante de la tribu kikapú. Con anticipación se sacrifican chivas de los rebaños loca-

²⁴ Ralph, *op. cit.*, p. 26.

²⁵ Es posible apuntar rasgos de gerontocracia africana tanto en el liderazgo político de don Santiago Vázquez como en el liderazgo moral y social de doña Gertrudis, los dirigentes tradicionales de mayor edad en El Nacimiento.

²⁶ Esta fiesta se celebra en Brackettville, Texas, con el nombre *Juneteenth*. Su nombre proviene de la fecha del 19 de junio de 1865, cuando Gordon Granger, un general que comandaba el distrito de Texas después de la Guerra Civil, proclamó la emancipación para todos los negros del estado. Citado por Charles Wolfe y Kip Lornell en *The Life and Legend of Leadbelly*, Harper Collins Publishers, New York, 1992, p. 66. Al respecto, miss Charles Emily Wilson comenta: “El 19 de junio conmemora la emancipación de los esclavos en Texas y cada año lo celebramos en solidaridad con nuestros hermanos de raza americanos, pero no es parte de la historia seminol ya que nosotros jamás fuimos esclavos en Texas.” Tomado de Charles Emily Wilson, *op. cit.*, 1992, p. 80.

les, o bien, se pide a una persona de Múzquiz que prepare la barbacoa del pozo. Para acompañar la fritada de chiva, las mujeres de la comunidad cocinan sopa de arroz y aderezan ensaladas de pollo con mayonesa y repollo. La comida se sirve con tortillas de maíz. La festividad atrae anualmente a numerosos parientes que viven dispersos en ciudades fronterizas o al interior de Estados Unidos y que aprovechan la ocasión para retornar a El Nacimiento a visitar a sus seres queridos y rendir homenaje a sus antepasados.

Sequías periódicas desde 1940 han ocasionado que la producción agrícola de los mascogos y su ganado decrezcan. La otrora productividad de las tierras de los mascogos se ha visto afectada por la prolongada sequía ha desecado el río Sabinas en los últimos años. Las nuevas generaciones han tenido que emigrar hacia algunos ranchos cercanos, o bien a Estados Unidos, en busca de empleo para subsistir. Es evidente que el espacio dejando por los emigrantes ha sido ocupado por familias mexicanas que solicitaron permiso de residencia o establecieron vínculos de parentesco permanentes. Desde mi punto de vista, la emigración mascoga y la incorporación de migrantes internos modificó los patrones culturales que regían la vida de los mascogos y ha acelerado su proceso de desintegración como comunidad distintiva.

La colonia tiene una población de aproximadamente 60 familias que habitan ya sea la casa tradicional de adobe, de forma rectangular con techo con dos aguas, o bien las modernas casas de bloc de estilo mexicano. En algunas viviendas aún cuentan con estufa de leña, de hierro fundido, cuyo uso alternan con el de modernos electrodomésticos. Ante la falta del drenaje, las letrinas se construyen en la parte más externa del terreno. El traspatio es empleado como área de cultivo o para albergar gallinas y algunos puercos.

Las familias que han permanecido en la colonia se dedican a cultivos de subsistencia, a la crianza de ganado vacuno y caprino. La producción lechera de sus chivas es comercializada en Múzquiz, con cuyos habitantes mantienen un constante intercambio por sus asuntos comerciales y sociales. Su habilidad ecuestre es conocida en la región y sus caballos y jinetes son muy solicitados para los rodeos de competencia. Es común ver a los mascogos en

las cabalgatas de cada año, encabezado el desfile junto con el contingente kikapú y las autoridades municipales.

Comida tradicional

Hoy día (1999) apenas unas cinco mujeres en El Nacimiento saben cómo preparar el *soske* (*suffki*), el *soske bread* y el pan frito también hecho de maíz. El *frybread* es descrito a Hancock por los informantes de Brackettville como bolitas de masa carbonatada fritas. O bien, como *risin-brade*, pan de levadura frito.

El *tetapún* es preparado en la temporada del camote, mezclándolo con manteca, azúcar, clavos y harina de trigo. Se cocina en unos aceros colocados sobre una cama de brasas²⁷ y sus tapas cubiertas por las mismas durante toda la noche. El *soske* es elaborado con maíz blanco previamente quebrado en un mortero, fabricado del tronco de un árbol. Una porción del maíz quebrado se aparta para hacer el *soske bread*, también llamado pan frito o *fried bread*. Este maíz es molido en metate y la masa se deja reposar durante la noche. Al día siguiente se cuece un pan de sabor neutro, con el cual se acompaña el atole. El *soske* es endulzado individualmente al momento de tomarlo.

Por separado, se elabora una masa para empanadas; éstas se rellenan con dulce de calabaza cocinado con anterioridad. Hay que mencionar que este tipo de empanadas también es común en el vecino Múzquiz. Como subproducto de la masa para empanadas, se hacen panecillos, extendiendo la masa sobrante en forma circular con un rodillo y luego cortándola en forma de rombos. También se colocan en aceros sobre una cama de brasas y cubiertos con ellas durante la noche. Con la masa sobrante se cubre el fondo de uno de los aceros y encima se coloca dulce de calabaza —a manera

²⁷ En el contexto prehispánico norestense, encuentro una referencia sobre este estilo de cocinar; “No hay constancia de que los indígenas hayan conocido el horno de barro, sin embargo preparaban pan hornéandolo entre cenizas y brasas.” Véase Carlos Manuel Valdés, *La gente del mezquite. Los nómadas del noreste en la Colonia*, colección Historia de los pueblos indígenas de México, CIESAS/ INI, México, p. 124.

de *pay*—. Este plantillo se deja a la dueña de la casa en cuya cocina se prepararon los alimentos colectivamente.

El tiempo que involucra la preparación de todos estos alimentos es de día y medio, pues el maíz para el *soske* se quiebra desde el día anterior pasándolo dos o tres veces por el mortero. La molienda se hace al aire libre y se requiere cierta pericia para manejar el palo del mortero, pues si se golpea demasiado fuerte el maíz salta y cae al suelo.

El proceso de cocinar involucra a las mujeres y se convierte en un acto colectivo al que se acercan algunos hombres para ayudar a rallar algunos ingredientes. Durante la convivencia se reparten algunos camotes asados para el disfrute de los participantes.

Estos alimentos son elaborados sobre todo en las temporadas de Navidad y Año Nuevo, aunque el *tetapún* y las empanadas se empiezan a hacer tan pronto como es posible conseguir el camote.

La comida de todos los días

Producto de su fuerte mestizaje con nativos de Múzquiz y de la región, podemos decir que la comida de los mascogos de la vida cotidiana se inscribe en el modelo alimentario del noreste. La influencia norestense del cabrito neoleonés la encontramos reflejada en platillos de carne de chiva como la fritada o dorada. Los mascogos elaboraron su propia carne seca o machaca, tan típica de la región. Según reporta Alicia Siller, ponen la carne a secar y luego la machacan en el mortero o si no lo tienen, en un molinillo o licuadora domésticos. Cuando no hay carne seca, fríen carne molida y la agregan a los huevos revueltos.

La cultura del maíz, parte de su pasado seminol, ha sido reforzada en el entorno mexicano. Cuando no lo cultivan, compran elotes muy maduros y los cuelgan de un árbol o un alambre hasta que se secan. Con estos granos preparan, por ejemplo, chicales, un platillo que, según refiere Siller, también se elabora en las cocinas saltillenses.

Con el chile piquín o chiltepín, que crece en forma silvestre en El Nacimiento, aderezan los huevos para el desayuno, a los que también se agrega cebolla picada. De los nogales y de las vacas obtienen la materia prima para fabricar dulces de nuez a los cuales,

en el pasado, se agregaba azúcar de caña roja y que se inscriben en la tradición repostera de las regiones ganaderas de Coahuila.

De filiación bautista en el pasado, actualmente los mascogos se dividen entre católicos y evangélicos. Los primeros celebran la Semana Santa y han incorporado, según confirma Siller, los platillos típicos de la mesa mexicana, como las habas, el caldo de pescado con verduras y la capirotada. La progresiva desecación del río Sabinas ha limitado la pesca.

Por último, hay que señalar que un gran número de parientes de los mascogos que viven en Estados Unidos y vuelven para visitar a sus seres queridos ha contribuido a la importación cultural de varios alimentos que se han superpuesto al modelo de consumo tradicional en El Nacimiento. La cercanía con la frontera estadounidense y los vínculos de parentesco con la población afroseminol de Brackettville han propiciado esta incorporación de elementos culturales.

Epílogo

Quiero dejar indicadas como vertientes pendientes de investigación sobre las prácticas culturales de los mascogos en el área de gastronomía, las siguientes:

- a) La semejanza de algunos elementos de su comida tradicional con los de la cocina criolla del viejo sur negro de Estados Unidos, por ejemplo en los dulces, los panes y las especias, así como sus relaciones de parentesco con la cocina criolla caribeña.
- b) La incorporación de los elementos de la comida texana en su esquema alimenticio durante su etapa como *scouts* en los fuertes Clark y Gibson, en Texas (1870-1914).
- c) Los aceros, como aportación africana a la cocina americana.²⁸

²⁸ Acerca de los calderos de acero, cabe recordar el carácter sacro del hierro en algunas culturas de África Occidental, como símbolo de civilización, en torno a la deidad pan-yoruba Ogún, asimilada al hierro, al fuego, a los herreros, los instrumentos de caza, de cultivo y las armas guerreras (véase Sandra T. Barnes, *Africa's Ogun: Old World and New*, Indiana University Press, 1997, pp. 53-55).

- d) La raíz africana de la celebración de fin de año, que incluye la preparación de comida ritual y la interpretación de cantos espirituales.

Los mascogos son alegres y francos. Su personalidad es una síntesis feliz de la jovialidad nortea con la vitalidad expresiva de raíz africana. Además de ser exponentes de la cultura fronteriza del noreste, son una de las pocas culturas vivientes cuya configuración es representativa del encuentro de elementos de origen africano, americano y europeo. Su cocina incorpora este proceso y por ello ocupa un lugar especial en el patrimonio gastronómico del norte de México.

Paulina del Moral



Los aceros con brasas



Mascogos en casa típica de adobe

LOS SABORES DE EL NACIMIENTO

Con la emoción y el desconocimiento en la maleta inicié mi camino hacia El Nacimiento para conocer a la tribu de los mascogos y, sin saberlo, adentrarme en una cultura ancestral de la que ya no podría desprenderme.

Recorriendo los 31 kilómetros que separan El Nacimiento de la ciudad más cercana, Melchor Múzquiz, la cual se halla enclavada en la Región Carbonífera, ahí donde la Sierra de Santa Rosa forma parte del panorama, avancé por el largo camino de tierra que me llevaría a un sabor inigualable donde el color y el aroma dan forma a una tradición que se niega a morir y en cuyos paisajes, casi secos, las plantas desérticas, el nopal, los huizaches, la gobernadora, la lechuguilla son centinelas sin voz que cuidan cautelosamente el valor del pasado.

Bajo un sol intenso, donde el calor raya en los 35 a 40 grados centígrados, si no es que más, me iba internando en ese retroceder del tiempo en el cual mi imaginación trataba de adivinar cómo sería todo, y un halo de misterio comenzaba a seducirme.

Viendo cómo el polvo del camino se alzaba al rodar firme, pero algo cansado, de la camioneta del papá de Mela –quien fue por mí a Múzquiz–, pude percibir cómo esa polvareda me daba la bienvenida y a la vez probaba mi resistencia como retándome a continuar si es que mi espíritu aventurero era fuerte, así, en medio de un clima poco soportable y un trayecto sinuoso, un puente a medio construir y la nogalera, sentía cómo cada paso me acercaba más a El Nacimiento y también a mis sentidos. Los correccaminos que

cruzaban de repente la vía como jugando al paso de la muerte, las liebres asustadas saltando, las codornices en fila india, el aire caliente que pegaba en mi cara, el abrazo de la sierra, el cielo azul e inmenso, todo era un gran comité de bienvenida como pocos existen; sin protocolos, sin reglas, sin querer quedar bien con nadie más que conmigo, si lograba estar a la altura de ellos.

Lo primero que mis ojos atraparon al llegar allí fue un lugar silencioso y solitario en donde los rayos del sol predominaban, en donde todo sonido parecía, por un momento, quedar en suspenso y sólo el rumor de algunos habitantes de la comunidad se escuchaba; ellos, con curiosidad y desconfianza, salían de sus casas para observar mi llegada.

El que me propusieran ir a El Nacimiento con la finalidad de recuperar los sabores de sus comidas me llevó a algo más profundo: a conocer los sabores de su gente y sumergirme en ello sin siquiera meter las manos descubriendo así, en ocasiones, algunos aún más intensos que la misma pimienta o la canela.

Al estar ahí, el sabor por lo desconocido me atrajo y me llevó por las calles de tierra sin nombres, muy bien trazadas, hasta llegar al corazón de esa comunidad donde las raíces nacen y se mantienen: la casa de Gertrudis, allí donde los olores del pasado y el presente emanan luchando constantemente por su identidad y cultura, por seguir siendo ellos en medio de una región en donde la mezcla de México y Estados Unidos va creciendo al igual que el coraje de los mascogos por permanecer vivos. Doña Gertrudis Vázquez, una mujer de carácter recio y un corazón enorme, me recibió con amabilidad, al igual que su hija Panchis, ofreciéndome, primero, algo de comer y, después, sus días.

Tener la oportunidad de saborear a cada una de las personas y el ambiente que conforma esta comunidad hizo que mi paladar se afinara y así pudiera deleitarme con la infinidad de sabores que ante mí se presentaron. Todo en este lugar tiene un sabor especial, sabores que se mezclan entre sí, sabores salidos de estufas de carbón y de dolores de corazón, sabores dulces como las riñas de los niños o amargos como las penas del alma, sabores que, en

ocasiones, no tienen descripción, pero en donde los cinco sentidos están implícitos.

¿Cómo poder describir el silencio de Gertrudis con su mirada perdida a lo lejos y sentada bajo un techo de parra con su bastón en la mano, o la tenacidad y fuerza de su hija Panchis que entre los quehaceres domésticos y su dolor de riñón poco tiempo le queda para ella? ¿Cómo enumerar los ingredientes necesarios para poder preparar una noche estrellada como las que hay ahí? ¿Con qué podemos remojar esa luna que ilumina El Nacimiento cuando todos duermen?, ¿con café?, ¿con agua de noria?, ¿con qué?...

Mientras anotaba todo lo que pasaba a mi alrededor recolectando hojas multicolores, que habían caído de los árboles, e intercalándolas entre las páginas de mi cuaderno, las mujeres que prepararían la comida tradicional iban arribando a la casa de Gertrudis en donde, de acuerdo con la tradición, ésta se lleva a cabo, trayendo, a la vez, consigo algunos enseres de cocina como ralladores, cuchillos, tablas para cortar, ollas, aceros, cuchara, etcétera, cargando, también, entre estas cosas el entusiasmo, la emoción y la unión, ingredientes indispensables para que el buen sabor de esta comida impere.

Teniendo de fondo ambiental el sonido de la radio, donde la música regional y los avisos de ocasión resaltan, se procede a preparar el pan de camote, *soske*, las empanadas y los panecillos. Antes se ha hecho una hoguera para cocinar, dejando que el fuego se consumiera hasta dejar las brasas al rojo vivo. El evento se transforma así en un convivio en el que las mujeres, los niños y los hombres participan por igual y de acuerdo con sus posibilidades: en el caso de los hombres, rallando el camote para el *tetapún* o cortando leña para hacer el fuego; en ocasiones ayudan quebrando el maíz en el mortero de madera o trayendo agua de la noria, volviéndose todo una mezcla de sabor y fuerza en donde la tarea común hace, a veces, olvidar asperezas.

Así, entre el molino y el metate, entre el atrayente olor del pan de maíz y el delicioso sabor del dulce de calabaza, se saborea tanto una sopa de pasta como una tortilla de harina con frijoles y salsa,

todo, esperando que Gertrudis dé su visto bueno a la comida y, así, el ansia por probar estos platillos crezca y se mantenga hasta el día siguiente cuando, durante la fiesta tradicional, se podrán disfrutar.

Oír el golpe sordo del mortero quebrando el maíz, el chillar de la manteca al contacto con el acero caliente, el burbujear de la masa del *tetapún* cuando se está cociendo, al igual que el sonar de las tapas de los aceros, el crujir de las brasas y la plática de las mujeres son ingredientes esenciales para que el sabor de esta tradición quede en punto.

Mientras, en casa de doña Gertrudis –Guechu, como le dice casi toda la comunidad– se revive la tradición planeando la fiesta, los cantos, la vestimenta, el baile. Ahí se empieza a hojear una especie de recetario donde el mugir de las vacas, el trinar de los pájaros, el relinchar de los caballos, el cacaraquear de las gallinas o el ladrido de los perros son las notas introductorias a la gran variedad de recetas que, sin pensarlo, voy degustando, tanto con el paladar como con el alma y los sentidos.

Ver a los hombres reunidos aparte, comentando los pormenores del día, planeando quién matará al animal que más tarde o al día siguiente se cocinará, o asando camotes para después comerlos; a los niños correteando por el patio, hurtando, de pasada, alguna empanada de las que se hallan oreándose sobre la mesa o a las mujeres con sus vestidos multicolores revisando los aceros e intercambiándoles las tapas más calientes para que el *tetapún* se cueza uniformemente, me transformó en parte de la comunidad, en algo así como la tierra que recibe y siente todo lo que alrededor y sobre ella pasa.

¿De dónde soy?, ¿qué hago?, ¿estoy casada?, o ¿en dónde vivo? son las preguntas que frecuentemente me hacen algunas de las personas que al llegar a la casa de Gertrudis me ven ahí. Para algunos soy una desconocida, mas para otros, que en anteriores ocasiones ya me habían visto, soy parte de la comunidad y por lo tanto hasta bromean conmigo.

¿Qué palabras utilizar para relatar la historia de esta tribu sin que quede nada afuera y por las cuales cada poro de la piel la

sienta? Así, mientras estos pensamientos vagan por mi mente, la tarde empieza a caer y los hombres, reunidos en alguna otra casa, inician las actividades concernientes a su género como lo son el matar y destazar, en este caso, al becerro que después, casi al anochecer y habiendo terminado los platillos tradicionales, las mujeres procederán a cortar en trozos pequeños para que al día siguiente, en la mañana, puedan preparar el asado.

Como una costumbre, se procura a la persona o personas que tuvieron a su cargo matar al animal, darles la cabeza del mismo para preparar algún guiso en sus casas, al igual que los huesos descarnados a los que destazaron, como agradecimiento a su trabajo. También, al terminar el destace, van agregando en un disco de metal las vísceras del animal para hacer chicharrón, y que los hombres y mujeres que ayudaron puedan comerlas como botana al término del trabajo.

Observar, uno, a la comunidad como persona externa, el valor que le dan a un animal, tanto vivo como muerto, es una satisfacción. Vivo, procuran cuidarlo y alimentarlo lo mejor posible dentro de sus propias posibilidades y recursos, y cuando es sacrificado, tiene aún más valor ya que el animal (carne, vísceras, huesos, etcétera) es aprovechado al máximo para preparar diferentes guisos; incluso la piel no se desperdicia pues la venden a una talabartería.

Según me comentaron, la comida tradicional se prepara por lo general en vísperas de Navidad o Año Nuevo, y en otras ocasiones, como en la fiesta anual, cuando realizan otros platillos, por ejemplo el cabrito, ya sea en asado o cortadillo, arroz con elote, ensalada de pollo o mexicana (como ellos la nombran), ensalada de papa o de los negros y frijoles a la charra, entre otros.

Mientras las mujeres terminaban de cortar la carne del cabrito para prepararla al día siguiente, estaba yo absorbiendo cada una de sus reacciones, comentarios, miradas, pensando cómo escribiría todo lo que mi cuerpo y mi corazón habían sentido, empezó a llover sin previo aviso, chispeando primero y teniendo un cielo tan azul y con sol que parecía irreal, formándose, a lo lejos, un arco iris tan grande que abarcaba todo El Nacimiento, oyendo entre

risas y regaños a las madres de algunos niños que les decían que no señalaran al arco iris pues les saldrían mezquinos en los dedos. En medio de la algarabía que produjo la lluvia me pude dar cuenta cuán importante es ésta para ellos, ya que inmediatamente se empezaron a oír a voces los planes por los beneficios que les traería.

Casi al anochecer empezaron a desfilar hacia sus casas todos aquellos que se hallaban en casa de Zulema ayudando en estos menesteres. Cuando por fin decidí retirarme, se soltó un aguacero que me lo impidió, al igual que a algunas de las mujeres que no pudieron irse; nos resignamos a aguardar a que éste cesara platicando sentadas bajo el portal y comiendo galletas de canela que la dueña de la casa nos ofreció. Al fin, cuando la lluvia paró, iniciamos nuestro regreso metiéndonos en charcos de agua y lodo, pero con una alegría que iluminaba el camino a pesar de su gran oscuridad, llevando entre las manos una taza de café para el frío de la lluvia y, en el corazón, un día muy satisfactorio.

Al día siguiente, entre cigarro y cigarro, veía el gran colorido de sus ropas de fiesta y de los adornos del lugar en donde se efectuaría, oyendo cantar y bailar a las mujeres que con sólo sonar las palmas de sus manos producían una música ancestral que contagiaba. A la par de toda esta alegría y con el sonido de las cucharas en los aceros y cazos, Dora captaba con su cámara las imágenes que nosotros, los que fuimos esta vez a la celebración, ya llevábamos en mente. Entonces llegó la música, y entre los preparativos de ésta, se oyó que una mujer dijo: “¡Ya me picó un alacrán!” y corrió a meter el dedo en cloro. Hasta allí llegó el asunto, ni se asustaron ni se preocuparon, ya que el hecho es muy común en El Nacimiento. Casi en seguida Zulema dijo lo mismo y entre risas y plática procedió de la misma manera. Esta reacción nos causó asombro y susto a los que íbamos de fuera pues nosotros, en su lugar, seguro que habríamos hecho un escándalo.

Cuando esto pasó al olvido, la música empezó a sonar y Lucía, fue la primera que, con cuchara en mano, inició el baile. Habiendo disfrutado de la comida, yo también me incorporé al baile dándome cuenta de que casi todas eran mujeres, ya que a los hombres no les

agrada mucho bailar. Algo que también me llamó la atención fue el momento en que Zulema dio gracias por los alimentos teniendo alrededor de los cazos y aceros a todos los que ahí se encontraban.

Queriendo disfrutar al máximo esta fiesta, además de bailar, me subí a un caballo y junto con Claudia –nuera de Pachis– paseamos por algunas calles de El Nacimiento, terminando ya en la noche algo cansada, pero satisfecha de haber disfrutado todo, incluso el sabor de unos elotes recién cortados y asados a las brasas, los cuales comimos sentados en el portal de la casa de Gertrudis bajo un cielo tan estrellado que parecía que iba a caerse.

En este lugar, aunque uno llegue triste pronto se anima, pues entre las sonrisas de Elsy, la seriedad de don Santiago Vázquez –hermano de Gertrudis a quien la comunidad considera, también, como la raíz de la tribu–, la alegría de vivir de Lucía –hermana, igualmente, de Gechu– y la camaradería de Vero, Chita, Licha, que se unen al paisaje pleno del campo que con su frescura y pureza de aire, de cielo, de todo, te hacen sentir que estás vivo.

Todo lo que ahí se ve tiene un gran significado si se sabe apreciar, pues, dentro de su comunidad, sus valores por la tradición, por la gente, por la tierra, demuestran al exterior que aún quedan fuerzas dentro de los mascogos para seguir preservando su esencia y su raíz, aunque sea en forma oral, inculcando a los jóvenes la importancia de sus raíces y costumbres, enorgulleciéndose ellos mismos de su raza, aun cuando los demás todavía no sean capaces de hacerlo.

Por eso, a pesar de la poca ayuda que llega del exterior, continúan recibiendo a la gente con una sonrisa, como Lucía, o con amabilidad y gusto, como Mela, esperando que algún día nuestros ojos se abran y vean claramente hacia El Nacimiento, hacia la enorme importancia que tiene todavía poder contar con un grupo como los mascogos, de raíces tan antiguas y que están dentro de Coahuila.

Volver a ir a la comunidad ya no es un desconocimiento, pero sí una emoción cada vez mayor, pues puedes ir y no haber estado,

puedes haber tomado agua de noria y no haberlo hecho si no lo hiciste con el alma. Hoy sé que parte de mí se quedó ahí.

Hay que ayudar a que siga la tradición pues muchos caminos te llevan a El Nacimiento, pero sólo uno te deja ahí: el corazón.

Alicia Siller V.

CARNES



Matanza y destace de un animal

El proceso de matar y destazar a un animal para la preparación de diferentes guisos lleva un orden cuya finalidad es aprovechar absolutamente todo el animal.

Primero se amarra el animal y se le tira al suelo; ya inmovilizado, se le busca el centro del pecho y se le entierra una navaja de hoja grande directo al corazón y se deja que el animal se desangre. Si se desea, puede recolectarse la sangre en una olla para utilizarla después en diversos platillos. Así, entre lamentos y alaridos, el animal muere. En ocasiones, cuando no se da una cuchillada certera en el corazón, el animal tarda en morir y por lo tanto sufre más; para terminar con este sufrimiento, se procede a levantarle la cabeza y cortarle la tráquea casi separando ésta del resto del cuerpo, tornándose en un espectáculo que sólo estómagos fuertes pueden soportar.

Ya muerto el animal, se inicia su desollamiento iniciando por el vientre, cuidando no abrir el cuerpo hasta que esté colgado, y siguiendo hasta las patas traseras dejando las pezuñas y el hueso que une el tobillo pasando una cuerda o mecate entre ellos para que de ahí sea colgado en la rama de algún árbol que resista el peso. Ya colgado, se continúa desollando subiendo del vientre hasta el pecho y hacia las patas delanteras.

Ya desollado, se separa la cabeza y se abre al animal en canal, dejando al descubierto todo su interior. Se procede a separar todas las vísceras (hígado, corazón, riñón, tripas, menudo) tirando a un lado, o a la basura, la vejiga y el estómago (la parte en donde se guarda la comida, que es una especie de bolsa), ordeñando las tripas con los dedos, para extraerle las heces fecales, enrollándolas alrededor de la mano al momento de ir las limpiando.

Una vez separados la tráquea y los pulmones, que se dan a los perros, se empieza a destazar al animal separando, primero, las patas del tronco y, sucesivamente, quitándole los testículos si el animal no estaba capado. Cuando el animal ha sido capado (sólo en el caso del cabrito), éste es más apreciado y su costo más elevado, ya que su peso es mayor y su sabor más rico. Existen dife-

rentes maneras de capar un cabrito cuando el animal tiene poco de nacido. Una de ellas es amarrarle los testículos con un cordón o hilo apretándoselos lo más posible y, después de cierto tiempo, se desprenden del cuerpo. Otra es quebrándoselos con la mano: se agarran los testículos con una mano y se aprieta fuerte hasta que truenen. También se puede capar a un animal haciéndole una pequeña abertura en la bolsa de los testículos con un cuchillo, se sacan éstos de la misma y se cortan dejando solamente las bolsas vacías; se aplican, después, “toques morados” (violeta de genciana) para cicatrizar y que no se infecte; esto se efectúa sin ningún tipo de anestesia. Cualquiera de ellas es dolorosa, pero los mascosos consideran que es una especie de circuncisión humana.

Cuando ya está destazado el animal, se procede a descarnarlo quitando del hueso toda la carne posible y se regala a las personas que ayudaron a cortar la carne o a matar al animal. La cabeza, en ocasiones, se obsequia al que mata el animal y lo destaza, y la parte con la que se hace el menudo se regala a las mujeres que participaron, o a los que dieron el cabrito. Las patas se dan, también, a quienes se llevan el menudo, ya que después de tatemarlas en las brasas, quitarles la piel gruesa en donde se apoyan, y rasparlas con un cuchillo para desprender el pelo que les haya quedado, se utilizan para darle más sabor al menudo. El menudo, ya separado del animal, se lava con mucha agua, primero fría y luego caliente, para desprenderle los restos de desecho orgánico que se hayan quedado; después, y antes de cortarlo en trozos pequeños, se raspa con un cuchillo tratando de dejarlo completamente limpio.

CHICHARRÓN DE VÍSCERAS

INGREDIENTES:

vísceras (cabrito, puerco, res)
sal al gusto

ELABORACIÓN:

En un disco de acero, o una sartén de acero, puesto a las brasas, se colocan las vísceras cortadas en trozos medianos dejando que suelten las grasas hasta que doren. Cuando están completamente doradas, habiéndolas revuelto constantemente para que no se peguen a la sartén, se escurren para quitarles el exceso de grasa, añadiéndoles sal al gusto al momento de comerlas.

ASADO DE RES

INGREDIENTES:

carne de res
chile pisado o ancho
chile cascabel o colorado
aceite
sal

ELABORACIÓN:

En un cazo de cobre puesto a las brasas, se añade la carne de res, previamente cortada en cuadros, con un poco de aceite para freírla.

Mientras esto sucede, en una olla con agua se ponen a hervir los chiles (pisado y colorado) y cuando se hayan cocido se limpian y muelen en la licuadora. Ya molidos, se agregan a la carne y se sazona con sal al gusto.

Se deja hervir hasta que se termine de cocer y se integre todo.

ASADO DE RES (VARIANTE)

INGREDIENTES:

carne de res
chile de árbol
aceite vegetal
sal

ELABORACIÓN:

Se fríe la carne de res con aceite vegetal. Se muele el chile de árbol, previamente hervido en agua, y se incorpora a la carne hasta que se cueza. Se sazona con sal al gusto y se deja hervir poco.

Este platillo se prepara y guisa en un cazo de cobre sobre las brasas.

ASADO DE CABRITO

INGREDIENTES:

carne de cabrito
chile ancho o colorado
comino
ajo
harina
manteca de puerco

ELABORACIÓN:

En un cazo de cobre se pone la carne de cabrito, previamente cortada, poniendo manteca de puerco para que se dore.

Por otro lado, en una olla con agua se echa el chile ancho hasta que se cueza; cuando ya esté cocido se muele y se le añade a la carne, no sin antes ponerle un poco de harina para que espese, así como el comino y el ajo molidos para sazonarlo. Todo esto se deja hervir hasta que se integre.

BARBACOA

INGREDIENTES:

carne de res o carnero
pencas de maguey

ELABORACIÓN:

Se cava un pozo de acuerdo con la cantidad de barbacoa que se quiere preparar. En el fondo de dicho pozo se ponen piedras grandes azules (piedra bola) cubriendo una altura de diez centímetros, más o menos. En seguida, se enciende leña sobre estas piedras, procurando que sea lo suficientemente grande, ya que el calentamiento de las piedras tiene una duración aproximada de cuatro a seis horas. Cuando las piedras se encuentren al rojo vivo se procederá a retirar las brasas.

En otra fogata se tatemán las pencas de maguey quitándoles, con un cuchillo, las espinas de alrededor. La carne se depositará, en trozos, en costales de yute.

El pozo se prepara con las pencas de maguey ya tatemadas, colocándolas del centro de pozo hacia afuera, y se procura que la parte ancha esté en el centro del pozo y las puntas hacia afuera, y así sucesivamente, hasta recubrirlo de una manera uniforme a su alrededor.

El siguiente paso es introducir los costales en el pozo que se sella con una lámina sobre la cual se colocarán las brasas que se extrajeron del pozo. Este proceso tiene una duración aproximada de ocho horas.

En el caso de que la carne a utilizar sea de carnero, se procederá a añadir unas hojas de aguacate dentro de los costales con el fin de atenuar su sabor.

CORTADILLO

INGREDIENTES:

carne de cabrito
carne de res (opcional)
tomate
cebolla
ajo
manteca de puerco o aceite vegetal
chile verde o serrano
sal

ELABORACIÓN:

En un cazo de cobre o sartén se pone a dorar la carne de cabrito, al igual que la de res, si la segunda se desea agregar, añadiendo un poco de manteca de puerco o aceite. Mientras tanto se cortan la cebolla, el chile verde y el tomate en cuadros chicos y se agrega todo a la carne cuando ya esté dorada, a la que antes se ha añadido ajo molido. Se deja que hierva todo junto hasta que se incorpore.

CORTADILLO DE RES

INGREDIENTES:

carne de res
chile jalapeño o cuaresmeño
tomate
cebolla
aceite
condimentos al gusto (ajo, comino, orégano)
sal

ELABORACIÓN:

Primeramente se corta la carne de res en trozos medianos y en una sartén con aceite se pone a freír. Mientras tanto, se cortan la cebolla, el tomate y el chile en cuadritos procediendo a agregar la cebolla a la sartén en donde está la carne hasta que acitrone; se añaden después el tomate y el chile. Se puede poner también, al mismo tiempo, el ajo, si se desea utilizarlo, o cualquier otro condimento, según sea el gusto.

Cuando todo esté sofrito, se añade agua y sal dejando que todo hierva para que se integre.

BORREGO AL ATAÚD

INGREDIENTES:

borrego o carnero
mantequilla
mostaza
chile colorado o cascabel
chile ancho o pisado
vinagre
condimentos (pimienta, sal, etcétera)

ELABORACIÓN:

En una caja de madera con recubrimiento interior de metal y sobre una parrilla forrada de aluminio se coloca el borrego o carnero destazado, dejando fuera el costillar, ya que éste, de acurdo con sus características, es más suave y requiere menos tiempo para su cocción. Habiendo hecho esto, se cubre con una charola de metal que servirá de tapa para sellar la caja sobre la cual se pone leña y se enciende.

Aproximadamente a la hora y media de haberlo puesto a cocer, se unta la mantequilla con una brocha, quitando la tapa con mucho cuidado; después de haberla aplicado, se vuelve a tapan.

Cada media hora, después de que empiece el cocimiento, se revisa el carnero y se voltea.

Mientras dura el proceso de absorción de la mantequilla por el carnero, se prepara un aderezo que consiste en una mezcla de mostaza, condimentos (pimienta, sal, etcétera) y vinagre para marinar el carnero. Este paso se efectuará a partir de las tres horas y media después de haber aplicado la mantequilla. En seguida, se elabora una mezcla de chile colorado o cascabel y chile ancho o pisado (previamente hervido y molido) y vinagre. Este preparado se aplica igualmente con una brocha una hora y media después de haberse realizado el proceso anterior.

Por último se dejará por un lapso aproximado de hora y media para el término total de su cocción.

La leña se utilizará por un periodo de cinco horas, por lo que debe ser muy abundante ésta, remplazada por carbón al término de ese tiempo; se añade, entonces, el costillar. Todo este proceso tiene una duración aproximada de ocho a nueve horas.

CABRITO GUISADO

INGREDIENTES:

carne de cabrito
chile pisado
laurel
pimienta
comino
aceite o manteca

ELABORACIÓN:

En una sartén con poco aceite o manteca se pone a freír la carne de cabrito, limpio y en trozos medianos. Ya sofrita, se le agregan laurel, pimienta, comino y sal al gusto; todo se mezcla y se fríe uniformemente.

Por otro lado, en una olla con agua se pone a cocer el chile pisado hasta que se suavice, después se procede a limpiarlo y molerlo para luego agregárselo a la carne de cabrito dejando que todo se termine de cocer y se integre.

Nota: Si se pone pimienta al guisado le dará un sabor picante, por lo tanto es opcional agregársela.

CHICHARRÓN DE PUERCO

INGREDIENTES:

cuero de puerco

ELABORACIÓN:

Se prepara la leña en un espacio adecuado. Cuando el fuego se encuentre a término medio, se coloca sobre éste el cazo de cobre en el cual se ha puesto el cuero de puerco, previamente lavado y cortado.

Para la limpieza del cuero se utiliza una navaja que eliminará los excedentes del pelo del animal, y en seguida un rastrillo de hoja para quitar lo que pudiese haber quedado de dicho pelo y el cuero quede limpio y uniforme.

Se procede a revolver constantemente con una pala de madera de aproximadamente 1.50 metros con el fin de que la persona que lo está preparando tenga la menor proximidad al cazo, ya que este metal tiende a absorber mucho calor. Este paso se prolongará hasta el término de su cocción.

En este proceso no es necesario utilizar grasa, ya que el cuero del cerdo soltará la suficiente para su cocimiento.

DURITOS DE PUERCO

INGREDIENTES:

cuero de puerco
grasa de puerco

ELABORACIÓN:

Habiéndose preparado la leña, y cuando el fuego se encuentre a baja intensidad, se coloca el cazo de cobre sobre ella.

En la misma grasa en la que se elaboraron los chicharrones de puerco se realiza el llamado “sancocho”, que consiste en la sancochada del cuero (previamente limpiado y lavado) a un fuego lento para que se suavice y suelte la grasa; en seguida se procederá a sacar los cueros y a colgarlos en un lazo con la finalidad de que escurra la grasa.

Después de realizado el proceso anterior, se añade más leña a la fogata para que el fuego se incremente y la grasa llegue a su punto de hervor. Cuando se considere que los cueros ya escurrieron la suficiente grasa, y la que está en el cazo llegó al punto deseado, se añaden los cueros en raciones pequeñas, ya que adquirirán un mayor volumen y una menor consistencia en comparación con los chicharrones, considerándose este momento como el término de su elaboración.

Estos duritos son utilizados como una especie de tostadas y pueden consumirse solos, con alguna ensalada o salsa. También son usados para guisos en salsa verde, salsa roja, con huevo, etcétera.

Fritada

Ingredientes:

carne de cabrito
sangre de cabrito
comino
orégano
harina
aceite

Elaboración:

En una sartén con poco aceite se pone a freír la carne de cabrito en trozos medianos, añadiendo comino, orégano y harina para que espese. Mientras tanto, en otra olla con poca agua se agrega la sangre coagulada del cabrito, previamente “quebrada”. Cuando la sangre haya hervido durante poco tiempo, y quedan algunos pedazos de sangre sin disolver, se quita del fuego y se le añade a la carne del cabrito. Cuando ya esté frita uniformemente, se le agrega un poco de agua y se tapa hasta que todo se integre.

Nota: Se dice “quebrada” a la sangre coagulada del cabrito cuando se despedaza la sangre con la mano para quitarle los pelos del animal que se mezclan al momento de degollarlo para desanjarlo. Esto se hace antes de poner a hervir.

FRIDADA GUISADA

INGREDIENTES:

carne de cabrito
sangre de cabrito
comino
orégano
harina (opcional)
aceite
chile pisado o ancho

ELABORACIÓN:

En una sartén con poco aceite se pone a freír la carne de cabrito cortada en trozos medianos y se añaden comino y orégano. Mientras tanto, en otra olla con poca agua se agrega la sangre coagulada y previamente “quebrada”. Cuando la sangre haya hervido durante poco tiempo, quedando algunos pedazos de sangre sin disolver, se añade a la carne. Después se le agrega el chile pisado, previamente hervido, molido en la licuadora y sazonado con sal al gusto.

Habiendo hecho esto se tapa y se deja hervir un poco para que termine de cocerse y todo se integre.

MACHO

INGREDIENTES:

corazón
bofe
hígado
riñón
morcón (bolsas de entresijo de puerco)
tripas
(todo esto de cabrito)

ELABORACIÓN:

Se corta todo en trozos pequeños y se rellena el morcón con toda esta mezcla. Ya relleno, se amarra con las tripas dándole vueltas alrededor de todo el morcón.

Después, en una charola o refractario se pone el morcón y se mete al horno hasta que se cueza y dore.

Cuando está listo se corta en porciones para cada comensal.

PATAGORRÍA

INGREDIENTES:

bofe
hígado
riñones
sangre
(todo esto de cabrito)
comino
orégano
aceite

ELABORACIÓN:

En una sartén con poco aceite se ponen a freír el bofe, el hígado y los riñones, todo cortado en trozos pequeños. Cuando está todo sofrito, se agregan el comino y el orégano y se mezcla.

En otra olla con agua se pone la sangre coagulada y previamente “quebrada” del cabrito. Cuando la sangre haya hervido, se le añade a la sartén en donde se están cocinando las vísceras desbaratándola con la misma cuchara para que se mezcle todo. No importa que queden grumos muy grandes en la sangre del cabrito, ya que los que no se deshagan le darán consistencia al guiso.

MORCILLA

INGREDIENTES:

bofe
corazón
asadura
sangre cuajada
tripas
morcón
ajo
orégano
comino
hojas de maíz
sal

ELABORACIÓN:

Se procede a picar en trozos pequeños el bofe, el corazón y la asadura mezclando todo con la sangre del marrano. A toda esta mezcla se le agregan ajo, orégano, comino y sal, se desbarata la sangre que queda cuajada, con la cuchara que se usa para revolverla, y se agrega agua en proporción a la cantidad preparada.

Por otro lado se procede a lavar las tripas con agua caliente volteando cada una de ellas para lavarlas por los dos lados y se quitan las que estén en mal estado. Ya lavadas perfectamente, se rellenan con la mezcla anterior; Antes se amarra, con una tira de hoja de maíz, uno de los extremos de la tripa y, después de rellena, se amarra el otro extremo.

Con el sobrante de la mezcla se rellena el morcón y se amarra, también, con tiras de hojas de maíz. Después, en una olla con agua se agregan las tripas rellenas y el morcón, picándolas con un trinche, de vez en cuando, para verificar que ya se hayan cocido. Ya que estén listas se sacan de la olla y se cortan en porciones para cada comensal.

CHORIZO DE PUERCO

INGREDIENTES:

carne de puerco
chile pisado o cascabel
orégano
laurel
tripas de papel o de res

ELABORACIÓN:

En un molino de carne se procede a moler la carne de puerco, cortada en trozos pequeños, así como el orégano y el laurel. Después, en una olla con agua, se hierve el chile pisado o cascabel y cuando éste ha hervido, se limpia, quitándole las semillas y los cabos. Luego se muele y se agrega a la carne, ya molida.

Cuando todo está integrado, se rellenan las tripas, ya sean de res o de papel, amarrando primero un extremo de estas tripas con una tira de hoja de tamal, en caso de que sea de papel, o amarrando el extremo con un nudo si es de res, haciendo lo mismo con el otro extremo, después de haber rellenido las tripas con la mezcla, con mucho cuidado si la tripa es de papel, ya que se puede romper muy fácilmente.

Nota: Si las tripas son de res, han de limpiarse muy bien antes de usarse, utilizando agua caliente.

HÍGADO ENCEBOLLADO

INGREDIENTES:

hígado de res
cebolla
aceite
sal

ELABORACIÓN:

En una sartén con aceite se fríe el hígado de res en filete; cuando ya está algo frito se le agrega la cebolla en rodajas. En el momento en que el hígado está listo y la cebolla acitronada, puede servirse añadiéndole sal al gusto.

MACHACADO

INGREDIENTES:

carne de res
huevo
chile verde
tomate
cebolla
aceite
sal

ELABORACIÓN:

Se corta la carne de res en filete tipo cecina y se pone a secar al sol. Ya seca, se machaca en el mortero hasta que quede casi molida. Después, en una sartén con poco aceite, se fríe agregándole la cebolla, cortada en trozos pequeños, hasta que acitrone. Se añade el chile verde y luego el tomate hasta que todo esté bien cocido. Ya cocido, se le añaden los huevos revolviendo para que no se peguen hasta que se cuezan bien. Se pone sal al gusto.

MACHACADO CON HUEVO

INGREDIENTES:

carne de res molida
huevo
chile verde
tomate
cebolla
aceite
sal

ELABORACIÓN:

En una sartén con poco aceite se pone la carne de res molida y se fríe hasta que esté bien cocida. Luego, se le agrega la cebolla, cortada en trozos pequeños, hasta que acitrone; después, el chile verde y poco después el tomate, ambos cortados también finamente, dejando que todo se dore para después agregar los huevos, revolviendo todo para que se mezcle, se cueza y no se pegue; se sala al gusto.

MENUDO

INGREDIENTES:

panza de res
chiles pisados o cascabel
maíz blanco (pozole)
orégano
sal

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se coloca la panza de res, limpia y cortada en trozos pequeños, dejándose allá hasta que esté bien cocida y probándola para saber cuánta cantidad de sal le hace falta.

En otra olla con agua se pone a cocer el chile pisado; cuando éste hierva, se escurre y se limpia quitando las semillas y el rabo. Luego, se procede a molerlo y se agrega a la olla donde se cuece la panza de res, dejando que hierva todo hasta que se integre. Se añade el maíz blanco y el orégano unos minutos antes de que termine de cocerse.

MENUDO BLANCO

INGREDIENTES:

panza de res
orégano
maíz blanco
sal

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se pone la panza de res, limpia y cortada en trozos pequeños, dejándose hasta que esté bien cocida, probando para añadir la sal y el orégano al gusto. Cuando ya casi esté cocida, se le agrega el maíz blanco, dejándolo hervir un poco para que se integre.

MENUDO DE RES

INGREDIENTES:

panza de res
chile pisado o cascabel
laurel
cebolla
chile verde o de monte
limón
sal

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se pone a cocer la panza de res, cortada en cuadros pequeños, dejándola al fuego por un buen tiempo hasta que se cueza muy bien y probando para sazonar al gusto con sal y laurel.

Por otro lado, también en una olla con agua, se hierve el chile pisado y, cuando se haya cocido, se muele en la licuadora habiéndolo limpiado previamente, quitándole semillas y cabos. Ya molido, se agrega a la olla en donde esté la panza de res. Se deja que hierva un poco para que se integre y espese.

El chile verde, la cebolla y el limón son complementos que se pueden agregar, si se desea, cuando ya esté servido el plato.

MANTECA DE PUERCO

INGREDIENTES:

grasa de puerco

ELABORACIÓN:

La sustancia grasa que se extrae de las gorduras de puerco es aquella que después de elaborados los chicharrones, y habiéndose extraído, queda en el cazo como aceite líquido. Este mismo líquido se deja reposar durante un par de horas hasta que su consistencia empiece a cuajarse, con el fin de que los excedentes del chicharrón antes elaborado se asienten. En seguida se procede a vaciarlo en recipientes limpios cuidando que los residuos asentados no se mezclen con la grasa. Esta grasa, ya en los recipientes, se deja reposar durante algún tiempo hasta que tome una consistencia más sólida; ya en este estado se utiliza para guisar todo aquello que se desee.



ENSALADAS



ENSALADA DE CODITOS

INGREDIENTES:

sopa de pasta (coditos)
mayonesa
verduras o jamón
aceite
sal

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se pone a cocer la pasta añadiéndole un poco de aceite y un pedazo de cebolla, así como sal al momento de cocerla.

Cuando está cocida la pasta, se escurre y se le añaden las verduras que se deseen o jamón, así como mayonesa, la cual se mezcla con lo anterior para que se integre.

ENSALADA DE PAPA

INGREDIENTES:

papa
mayonesa
mostaza
huevo
sal

ELABORACIÓN:

Se ponen a hervir las papas en una olla con agua y sal, e igualmente, los huevos.

Cuando las papas y los huevos están listos, se cortan en cuadros medianos. En una bandeja se ponen tanto las papas como los huevos, agregando mayonesa y mostaza al gusto y se revuelve todo para que quede integrado.

ENSALADA DE PAPA DE LOS NEGROS

INGREDIENTES:

papa
huevo cocido
cebolla
mayonesa
mostaza
sal

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se ponen a hervir las papas y, en otra, los huevos. Cuando estén listos, se les quita la cáscara, tanto a las papas como a los huevos, y se cortan en cuadritos, al igual que la cebolla. Se incorpora todo en una vasija grande añadiéndole mayonesa al gusto y revolviendo todo hasta que se integre.

Si se desea, puede agregársele un poco de mostaza para que le dé un sabor más fuerte y adquiera un color amarillento. Se añade sal al gusto.

ENSALADA DE POLLO

INGREDIENTES:

pollo
mayonesa
verduras
sal

ELABORACIÓN:

Se pone a cocer el pollo en una olla con agua, y cuando esté cocido, se desmenuza; se le agrega la verdura que se quiera. Después se le añade mayonesa, y se mezcla todo lo anterior sazonando con sal.

ENSALADA DE POLLO A LA MEXICANA

INGREDIENTES:

pollo
zanahoria
apio
chile morrón
coliflor
repollo
elote
mayonesa

ELABORACIÓN:

En una vasija grande se pone el pollo desmenuzado, previamente hervido. Se hierve también la coliflor. Se cortan la coliflor, el apio y el chile morrón en cuadritos, en tanto que la zanahoria y el repollo se rallan finamente agregando todo a la vasija en donde está el pollo. Se añade el elote, y se incorpora todo revolviéndolo. Ya mezclado, se añade la mayonesa y se revuelve de nuevo hasta que todo se integre.



VARIOS



TAMALES

INGREDIENTES:

nixtamal
manteca de puerco
hojas de maíz seco
guiso (puerco, res, pollo)
sal

ELABORACIÓN:

Para la elaboración de los tamales se lleva al cabo, en primera instancia, la elaboración de la masa, que consiste en poner en una tina de aluminio el maíz del elote y un poco de cal que se pone a cocer hasta que el maíz se hinche y pueda desprenderse la membrana de una manera manual, es decir, al frotar el maíz con las manos. Después de realizado esto, se pasa por un molino manual para, de allí, extraer el nixtamal y elaborar la masa. Ésta se realiza mezclando el nixtamal con la manteca de puerco agregándole agua y sal al gusto; todo esto se realiza mediante un amasamiento con las manos y se tiene como resultado la masa para la elaboración de los tamales.

En cuanto a las hojas de maíz, se ponen a remojar hasta que adquieran una consistencia suave pudiéndose así manejar mejor, y de este modo es más fácil que la masa se adhiera. En seguida, teniendo la masa ya elaborada y las hojas suaves, se empiezan a embarrar las hojas con la pasta de maíz utilizando para ello una cuchara.

Como siguiente paso, se añade el guiso deseado en el centro de la hoja para después enrollarlo doblando el extremo sobrante hacia adentro, ya que el embarrado se realiza de la mitad de la hoja hacia la parte más ancha de ésta y por el lado menos áspero.

Por último, se van acomodando en una olla de manera circular hasta llegar al borde de la misma, habiendo puesto en el fondo de

la olla un plato de peltre volteado al revés y poniéndole una tela, ya sea manta o cualquier otra, antes de taparla. Pero primero se echa un poco de agua por el centro de la olla.

Se pone la olla al fuego y, aproximadamente, en tres horas están listos los tamales. Se revisa un tamal, pasado más o menos este tiempo, para percatarse de cuánto tiempo más les hace falta para terminar su cocción.

Se cree que para saber si la masa se encuentra en su punto se añade una bolita de masa un vaso con agua, y si flota es que ya está, y que cuando se están colocando los tamales en la olla, no se deben mover, pues salen pintos.

FRIJOLES A LA CHARRA

INGREDIENTES:

frijoles
cueritos
tocino
salchicha
cebolla
tomate
chile jalapeño en vinagre
laurel
sal

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se ponen a hervir los frijoles y los cueritos; cuando estén casi listos, se prueban para sazonarlos con sal al gusto.

Por otro lado, en una sartén se pone a freír un poco de tocino cortado en cuadros medianos y, cuando esté sofrito, se añade a los frijoles; luego se procede a freír, si se desea, la salchicha, añadiéndosele también, ya sofrita, a los frijoles. Mientras se integran, se corta la cebolla en cuadritos y se sofríe para evitar el olor, y se agrega a los frijoles. Así mismo, se corta el tomate y se añade, también, a los frijoles. Cuando ya estén casi listos, se agrega el chile jalapeño en vinagre y, si se desea, unas hojas de laurel para sazonar.

FRIJOLES A LA CHARRA (VARIANTE)

INGREDIENTES:

frijoles
salchicha
chiles jalapeños o cuaresmeños en vinagre
tomate
cebolla
cilantro
sal

ELABORACIÓN:

En la olla en que se cocieron los frijoles y habiéndoles agregado sal al gusto, se añaden salchicha, tomate, cebolla y cilantro, todo esto cortado en cuadritos. También se le incorporan los chiles jalapeños en vinagre, dejando que todo hierva un poco para que se integre.

ARROZ

INGREDIENTES:

arroz
cebolla
tomate (o cuadritos de consomé con tomate)
aceite
sal

ELABORACIÓN:

En una sartén con aceite se fríe el arroz. Cuando esté sofrido, se agrega la cebolla cortada en trozos pequeños y se acitrona.

Por otro lado, en la licuadora, se muele el tomate con un poco de agua y se agrega al arroz (si se desea, se puede sustituir por cuadritos de consomé con tomate). Se sazona con sal al gusto.

Se tapa la sartén y se pone a fuego lento hasta que se cueza, revisando con frecuencia para que no se pegue el arroz.

Nota: Algunas veces usan caldo de pollo además de ajo, cilantro y elote.

SOPA DE PASTA

INGREDIENTES:

sopa de pasta (fideo, etcétera)
cebolla
tomate (o cuadros de consomé con tomate)
aceite
sal

ELABORACIÓN:

Se fríe la sopa de pasta en una sartén con aceite. Ya sofrita, se le agrega el tomate con la cebolla, molidos en la licuadora (si se desea, se puede utilizar cubos de consomé de tomate en vez del tomate natural), agregándole agua a la pasta para que se cueza. Se deja hervir hasta cocerse después de sazonarla con sal al gusto, tapándola para una cocción más rápida.

CALDO DE POLLO CON ARROZ Y PAPAS

INGREDIENTES:

pollo
arroz
papa
cebolla
tomate
sal

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se ponen a cocer el pollo en piezas, la papa y el arroz. Mientras tanto, en la licuadora, se muele el tomate y un poco de cebolla, todo esto con un poco de agua.

La mezcla se agrega a la olla en donde se cuecen el pollo, las papas y el arroz.

Se sazona con sal y se deja hervir un poco para que se integre.

CALDO DE CAMARÓN

INGREDIENTES:

camarón seco
chile verde o de monte
tomate
cebolla
papa
zanahoria
concentrado de caldo de camarón
cilantro
sal

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se ponen a hervir los camarones secos, el chile verde, la cebolla, el tomate, la papa y la zanahoria (todas estas verduras previamente cortadas en trozos pequeños), así como los cuadritos de concentrado de caldo de camarón, dejándose que hierva todo para que se cuezan las verduras y se integren al caldo, procediendo a probar para agregarle sal si se desea.

También se le puede agregar cilantro.

CALDO DE PESCADO

INGREDIENTES:

pescado fresco (mojarra o cualquier otro tipo)
verduras (zanahoria, papa, cebolla, etcétera)
sal

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se pone a cocer el pescado, previamente limpio y dejándolo entero o cortándolo en trozos pequeños, según sea el gusto.

Mientras esto se cuece, se pica la verdura que se quiera agregar, en trocitos, añadiéndole, también, sal al gusto.

Cuando todo haya hervido y el pescado esté cocido, queda listo para comerse. Se puede acompañar con galletas saladas y añadir limón y chile, si es de su gusto.

CHICALES

INGREDIENTES:

elote
ajo
cebolla
chile colorado o cascabel
tomate
sal

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se cuece el elote entero con hojas procurando que el elote ya esté pasado, o sea, que esté duro. Cuando esté bien cocido, se pone a secar con todo y hojas colocándolo en los lazos de tender ropa, o en un alambre, amarrándolo con las mismas hojas. El elote se deja por días hasta que esté bien seco y pueda desgranarse. Ya desgranado se muele en el molino de carne para después “pistolearse” (sacudir para quitar la cascarilla). Después, en una olla con agua, se pone a hervir, agregándole el ajo y el chile colorado, previamente hervido y molido en la licuadora, así como la cebolla y el tomate cortados en cuadritos. Se sazona con sal al gusto y se deja que hierva para que todo se integre.

NOPALES CON HUEVO

INGREDIENTES:

nopales
huevo
aceite
sal

ELABORACIÓN:

Se cortan los nopales, previamente limpios, y se ponen a cocer en una olla con agua hasta que estén tiernos; luego se escurren, y se ponen a freír en una sartén con poco aceite. Ya fritos, se agrega el huevo y se mezcla hasta que se integre todo. Se añade sal al gusto, volviendo a mezclar todo, hasta que se cueza.

NOPALES CON PIQUÍN

INGREDIENTES:

nopales
chile piquín
cebolla
aceite
sal

ELABORACIÓN:

En una sartén con poco aceite se pone a freír la cebolla cortada en cuadritos. Cuando está acitronada, se agregan los nopales, previamente lavados, cortados en cuadros pequeños y hervidos o cocidos en agua.

Por otro lado, se muele el chile piquín con un poco de agua en la licuadora. Ya molido, se agrega a la sartén de los nopales, sazonándolos con sal al gusto y dejando que hierva todo un poco.

SALSA DE CHILE JALAPEÑO

INGREDIENTES:

chile jalapeño o cuaresmeño
ajo (opcional)
tomate
sal

ELABORACIÓN:

En un comal al fuego se ponen a tatemar los chiles y el tomate; cuando la piel de ambos se haya quemado, se muelen en el molcajete.

Si se desea condimentar con ajo, se muele primero éste y luego el tomate y el chile en el mismo molcajete añadiendo, por último, sal al gusto. Se sirve en el molcajete.

SALSA PIQUÍN

INGREDIENTES:

chile piquín
tomate
cebolla
sal

ELABORACIÓN:

Se recolecta el chile piquín, ya sea buscando en el monte una planta de este chile o quizá se tenga esta mata en casa, como último recurso se compra en alguna tienda, aunque se use muy poco.

Ya conseguido el chile piquín, se pone a hervir con la cebolla y el tomate, todo junto en una olla con agua; se muelen cuando ya están cocidos, agregándole sal al gusto.

Esta salsa también puede hacerse cruda, moliendo estos ingredientes sin cocerlos. O bien, puede guisarse con un poco de aceite, todo depende del gusto.

SALSA VERDE

INGREDIENTES:

chile verde o de monte
tomate
sal

ELABORACIÓN:

Se ponen a hervir el chile verde y el tomate en una olla con agua. Ya hervidos, se procede a moler todo en el molcajete, agregándole sal al gusto.



BEBIDAS Y ATOLES



AGUA DE MORA

INGREDIENTES:

mora negra
azúcar
agua
hielo

ELABORACIÓN:

Se recolectan las moras, se lavan y se muelen en la licuadora. En una jarra con agua se agrega azúcar al gusto y se revuelve añadiendo, después, las moras.

Se revuelve, otra vez, todo hasta que se incorpore; se sirve con hielo.

SOSKE (ATOLE DE MAÍZ)

INGREDIENTES:

maíz quebrado
azúcar
agua

ELABORACIÓN:

En primer lugar se procede a quebrar el maíz seco en un mortero de madera. Después, en una olla con agua se pone el maíz y se deja remojar por espacio de 10 a 15 minutos para hervir luego hasta que tenga una consistencia suave.

Se sirve y en ese momento se le agrega azúcar al gusto.

Nota: A este atole, ya listo, se le agregan cenizas de carbón disueltas en agua y coladas para que le den color, espese y evite las agruras.

ATOLE DE ARROZ

INGREDIENTES:

arroz
canela
leche
azúcar

ELABORACIÓN:

En una olla con leche se pone a cocer el arroz ya limpio; se agregan rajas de canela y azúcar al gusto dejando que todo hierva hasta que tome una consistencia un poco espesa. Cuando está listo, se sirve ya sea caliente o frío.

ATOLE DE PINOLE

INGREDIENTES:

maíz
piloncillo
agua

ELABORACIÓN:

En un mortero de madera se machaca el maíz que primeramente se tuesta en un comal o sartén.

Mientras, en una olla con agua se pone a hervir el piloncillo hasta que se convierta en jarabe. Cuando esté listo, se agrega el maíz hecho polvo y se deja hervir un poco para que se integre.

AVENA CON FRUTAS

INGREDIENTES:

avena
frutas
azúcar
leche (opcional)

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se hierve la avena. Cuando esté lista, se deja enfriar, si así se desea.

Se corta la fruta en trozos pequeños y se añade a la avena con el azúcar.

Tanto la leche como la fruta son opcionales, depende del gusto.



DULCES Y PANES



CAPIROTADA

INGREDIENTES:

pan blanco (bolillo, francés o telera)
plátano
pasas de uva
coco rallado
queso
canela
piloncillo
cacahuate
cebolla
azúcar
sal

ELABORACIÓN:

En un recipiente con agua se ponen a hervir piloncillo, canela, un poco de cebolla, sal y azúcar al gusto; cuando se haga jarabe, se apaga.

Por otro lado, se rebana el pan en rodajas al igual que el plátano y el queso, acomodando una capa de todo esto alternando con una capa de coco, pasas y cacahuate.

Se quita la canela y la cebolla al jarabe hecho con el piloncillo y se va rociando cada una de las capas repitiendo el procedimiento cuantas veces se requiera.

Cuando se termina este proceso, se le agrega un poco de agua y se pone al fuego unos minutos, sirviéndose después, caliente o fría.

CAPIROTADA CON MANZANA

INGREDIENTES:

pan blanco (bolillo, francés o telera)
plátano
manzana
pasas de uva
coco rallado
queso
canela
piloncillo
cacahuete
cebolla
azúcar
sal

ELABORACIÓN:

Se prepara exactamente como la tradicional sólo que, además, se le agrega una manzana cortada en rodajas, quedando ésta un poco dura en comparación con el plátano, pues la manzana no se hierve.

CONSERVA DE DURAZNOS

INGREDIENTES:

durazno prisco o de cualquier tipo
piloncillo
clavo
canela
agua

ELABORACIÓN:

Se pone a hervir el piloncillo en una olla con agua con el clavo y la canela dejando que se deshaga el piloncillo. Cuando esto suceda, se agrega el durazno; si este es prisco solamente se aprieta para extraerle el hueso y se añade al agua; si el durazno es de otro tipo, se parte para sacarle el hueso y se pone a hervir al mismo tiempo que el piloncillo y los demás ingredientes, ya que este durazno es un poco más duro. Cuando todo esté listo, se apaga y se deja enfriar.

CONSERVA DE PAPAS

INGREDIENTES:

papa
piloncillo
canela
azúcar
anís
clavo

ELABORACIÓN:

En una olla con agua se ponen a hervir el piloncillo, el azúcar y la papa cortada en cuatro partes, así como la canela, el anís y el clavo.

Cuando se deshaga el piloncillo y se cueza la papa, se retira la olla del fuego y se deja enfriar el contenido. Ya fría, puede guardarse en frascos, rellenándolos a baño María.

MUÉGANOS

INGREDIENTES:

maíz para palomitas
piloncillo
aceite

ELABORACIÓN:

En una sartén se agrega el maíz para palomitas moviéndolas con cierta frecuencia para que no se peguen.

Por otro lado, en una olla con agua se pone a hervir el piloncillo dejando que se haga jarabe. Una vez hecho, en otra olla se ponen las palomitas de maíz y se van bañando con el jarabe. Después se unta manteca en las manos con la finalidad de no quemarse al momento de comenzar a hacer las bolas con el maíz hecho palomitas y el jarabe, dejando al gusto el tamaño de las bolas y la cantidad, y se dejan secar para que se endurezcan.

Nota: Para saber si el jarabe está listo, se agregan unas gotas en una taza con agua y si hace bolas, es que ya está en su punto.

OREJONES DE CALABAZA

INGREDIENTES:

calabacita tierna

ELABORACIÓN:

Se procede a lavar la calabacita tierna para después cortarla en rodajas, clavarlas en un alambre (arpillera) y ponerlas a secar al sol.

Cuando se haya secado la ristra se quita del sol y se puede comer.

SOSKE BREAD (PAN DE MAÍZ)

INGREDIENTES:

maíz quebrado y molido
manteca vegetal

ELABORACIÓN:

En un mortero de madera se quiebra el maíz y se pone a remojar en agua durante dos días. Pasado este tiempo, se hierve, y cuando el maíz toma una consistencia suave, se cuele y muele nuevamente en el mortero hasta que quede una masa muy suave y casi líquida.

Se engrasa el acero con manteca vegetal y se vierte la masa. Se tapa el acero y se coloca sobre las brasas siguiendo el mismo proceso de cocción que el pan de camote, sólo que este pan de maíz tarda de 15 a 20 minutos en cocerse.

PAN DE ELOTE

INGREDIENTES:

elote
manteca vegetal
sal

ELABORACIÓN:

Primeramente se desgrana el elote y se procede a molerlo en un molino de carne o en el metate agregándole un poco de sal al momento de molerlo. Cuando está todo molido y habiéndose hecho aguado, por la misma agua del grano, se bate con una cuchara.

Mientras tanto se precalienta el acero, previamente engrasado, y se pone la mezcla en él, se tapa y se colocan sobre ésta algunas brasas de las mismas en que se puso a cocer la mezcla del elote.

Cuando el pan esté dorado por abajo, se voltea y se vuelve a tapar cuidando que no se queme, revisándolo hasta que se cueza uniformemente.

PANECILLOS

INGREDIENTES:

harina
polvo para hornear
manteca vegetal
azúcar
leche
mantequilla
canela
clavo

ELABORACIÓN:

En una vasija se mezclan harina, polvo para hornear, azúcar, mantequilla, leche, canela y clavo hasta hacer una masa. Se toma una porción de dicha masa y se extiende, cortando cuadros pequeños con un cuchillo. Después, en un acero precalentado y engrasado con manteca vegetal, se colocan los cuadros de masa hasta cubrir toda la superficie del acero.

Al igual que en las anteriores recetas en las que se utiliza el acero, se sigue el mismo proceso de cocción, el cual tarda aproximadamente de 10 a 15 minutos.

TETAPÚN (PAN DE CAMOTE)

INGREDIENTES:

- ½ costal de camote
- 4 tazas de harina
- 5 tazas de azúcar
- 4 tazas de manteca de puerco derretida
- 1 puño de clavo

ELABORACIÓN:

Primeramente se ralla el camote fresco, con cáscara; ya rallado, se machaca en un metate junto con el clavo. Después, en una vasija se mezclan la harina, el azúcar, la manteca previamente derretida, y el camote; se amasa hasta que todo se integre y se logre una masa de consistencia un poco líquida. Ya que se tiene la masa, en un acero precalentado sobre brasas y engrasado con manteca de cerdo, se vierte emparejándola con una cuchara para que quede uniforme sin llegar al borde del mismo. Se tapa el acero, y sobre éste se ponen brasas para que la cocción sea pareja. Ésta tarda, aproximadamente, 10 horas, pues el fuego debe ser lento. Se tiene que revisar cada media hora y cambiar las brasas por nuevas, tanto las que se hallan bajo el acero como las que están sobre la tapa.

EMPANADAS DE CALABAZA

INGREDIENTES:

1 calabaza amarilla
harina
polvo para hornear
manteca vegetal
azúcar
leche
canela
clavo
mantequilla

ELABORACIÓN:

Se hierva la calabaza y se prepara una pasta con azúcar tipo dulce.

En una vasija se incorporan la harina, el polvo para hornear, la mantequilla, el azúcar, la leche, la canela y el clavo y se mezclan hasta hacer una masa. Una porción de dicha masa se extiende en forma de tortilla, a la cual se agrega el dulce de calabaza y se dobla en forma de empanada.

En los aceros, precalentados y engrasados con manteca vegetal, se ponen de cuatro a cinco empanadas por acero. Siguiendo el mismo proceso de cocción del pan de camote y maíz, sobre la tapa se ponen brasas (rescoldos) para que sea uniforme; el tiempo es de 15 a 20 minutos y se revisa constantemente cada acero.



AGRADECIMIENTOS A:

Gertrudis Vázquez (†)

Lucía Vázquez

Guadalupe Vázquez

Francisca Bosques Vázquez

Zulema Vázquez

Manuela Palao

Francisco Rodríguez

Francisco de los Santos Mendoza

Autoridades municipales y ejidales de la comunidad
de El Nacimiento, municipio de Múzquiz, Coahuila.

Recetario mascogo de Coahuila

—con un tiraje de 3 000 ejemplares—

lo terminó de imprimir la Dirección General de Culturas Populares
del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, en los talleres
de Impresora y Encuadernadora Progreso, S.A. de C.V. (IEPSA),
Calzada San Lorenzo núm. 244, col. Paraje San Juan,
Delegación Iztapalapa, C.P. 09830. México, D.F.

Tel. 5970 2600

el mes de noviembre de 2014

Fotografía de portada:

Dora Baizábal

Cuidado de la edición:

Subdirección de Publicaciones de la
Dirección General de Culturas Populares