

Cazuelas de sierra y desierto

Cuentos de gastronomía coahuilense



Cazuelas de sierra y desierto

Cuentos de gastronomía coahuilense



Dirección Editorial:

Quitze Fernández

Textos:

Laura Puentes, Jessica Jaramillo, José Juan Zapata

Edición y corrección:

Jessica Jaramillo, José Juan Zapata

Locución:

Felipe Perales, Anette Fonseca

Producción de audio:

Felipe Perales

Ilustración:

Alfredo Carrillo

Diseño web:

José Juan Zapata

Diseño gráfico:

Florentino Durón

Este programa es público ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos
en el programa.

Este proyecto fue realizado gracias al apoyo de la convocatoria “Arte resiliente” de la Secretaría de Cultura del Gobierno del Estado de Coahuila y se encuentra alojado en el portal www.amonite.com.mx y en las plataformas Spotify y Apple Podcasts.

© 2020 Soy Ciencia, Tecnología y Más, SA de CV.

Una huerta tras el celofán



—¿Qué estás haciendo papá? Tengo hambre, ¿hay algo para picar?

—Pero si acabamos de comer, ¡y hasta comiste postre!

—Mmm... pues tengo hambre, ¡dame algo de comer!

—A mi me parece que más bien estás aburrida y por eso quieres comer.

—¡Ash! Es que no hay nada qué hacer, nadie juega conmigo.

—Mira, creo que tengo por aquí algo que te puede gustar. ¿Te acuerdas la canasta de dulces típicos que nos mandó tu tía Cuqui hace un par de días?

—Sí, pero ya me comí todos los dulces de leche.

—Ah, pero te faltó probar los dulces de higo. Aquí están. Y no sólo eso, vienen acompañados con una historia. Así podremos viajar un poco con nuestra imaginación.

—¿Una historia? ¡Ay, me encanta!

—Resulta que estos dulces los hacen en un municipio cerca de aquí, al que te gusta ir. A ver si adivinas cuál es: está al sur del estado, rodeado de viñedos y nogales, y fue la tierra natal de Francisco I. Madero, quien llegó a ser presidente de México. Hay un balneario público alimentado por manantiales, que se llama “Estanque de la Luz”, donde cuentan que Tomás Alva Edision, el inventor de la bombilla eléctrica, instaló una turbina que ayudó a iluminar toda la ciudad.

—¡Ya sé, es Parras De la Fuente!

—¡Sí!

—Bueno, estos dulces los fabrican de manera artesanal, o sea, que no usan máquinas para hacerlos. Y es una tradición familiar, es decir, que toda la familia partici-

pa en la manufactura y el conocimiento se transmite de generación en generación.

—¡Wow! Una familia dulcera. Creo que me gustaría dedicarme a eso, ¡seguro ha de ser súper divertido y delicioso!

—Pero toma en cuenta que si te dedicas a eso no vas a poder estarte comiendo los ingredientes mientras armas los dulces.

—Uh, bueno, tal vez no sea tan divertido como pensaba.

—Jaja. Bien, hablando de ingredientes, aunque estos dulces tienen higo pasa...

—¿Cómo las pasas de uva?

—¡Ándale! Justo las pasas eran el segundo ingrediente de la receta original, que es lo que te quería decir antes que me interrumpieras. Ahora cada productor tiene sus ingredientes secretos que no suelen mencionar y les ponen corazones de nueces encima para adornar.

—¿Y cómo se les ocurrió hacer este dulce?

—Para eso hay que remontarnos a los primeros pobladores de Parras.

—¿Tan atrás?

—¡Sí! Los tlaxcaltecas eran un pueblo indígena que ayudó a poblar esta región, junto a los españoles. Ellos producían frutas. Parras contaba con buen riego que ayudó a desarrollar grandes huertos con vides, la planta de la uva. Y gracias a las uvas se producen vinos que hasta hoy son famosos. Pero también sembraron nogales, higueras, manzanos y membrillos. Y como producían tantos frutos..

—¡Aprovecharon las frutas para hacer los dulces!

—Exacto, Emilia. Este dulce se hizo tradicional desde aquella época, pero lo llamaban “torta de higo”, para regalar a las personas.



—Claro, así como ahora la tía Cuqui nos los regaló.

—Así es. Ahora también se producen dulces de leche, nuez, uva, membrillo, chabacano, durazno. En fin, ¿te gustaron los dulces de higo?

—¡Sí, me encantaron! Espero que cuando podamos volver a Parras, compremos todos los dulces que venden ahí, para compartirles a todos mis amigos.

—Ya veremos, Emilia, ya veremos...

Jessica Jaramillo

La comida de los santos

- ¡Ya casi está el asado! –dijo una voz desde la cocina.
- ¿Oíste, papá? Ya vamos a comer reliquia.
- No Emilia, aún falta un poco para que todos podamos comer.
- ¿Por qué? La tía Esperanza dijo que ya iba a estar el asado.
- Porque antes de dar la reliquia, tenemos que rezar el rosario, y luego ya se reparte la comida a todos.
- Ah, por eso tienen el altar puesto con la imagen de San Judas Tadeo y los danzantes han estado todo el día bailando, ¿verdad?
- Así es, hija. Cada año tu tía hace reliquia a San Judas como una forma de agradecer los favores recibidos durante todo el año.
- Entonces, ¿la reliquia la inventó mi tía para festejar a San Judas Tadeo?



—No, la reliquia llegó a la Comarca Lagunera con los inmigrantes zacatecanos. Ellos hacían una comida a base de siete sopas y un guisado rojo hecho de carne de puerco para venerar a algún santo al que eran devotos.

—¿Hace muchos años?

—Sí, hace muchos años. Primero la gente llegaba a Viesca en la época colonial. Luego, gente de todos lados llegó a la Comarca Lagunera, en especial a Torreón, por medio del ferrocarril. Entre ellos, muchos zacatecanos que hacían sus reliquias, que los pobladores de La Laguna empezaron adoptar, haciéndolo parte de su cultura y de su tradición.

—¡Guau! Entonces hace mucho tiempo que se hacen las reliquias. Pero, yo ya tengo hambre, mi pancita hace ruidos.

—No te preocupes, ya en un ratito comeremos.

—Bueno... esperaré.

—Muy bien, hija.

—Papá tengo tanta hambre que me comeré todo lo que me sirvan de reliquia.

—Ay Emilia, son siete sopas con asado rojo.

—Papá, ¿por qué son siete sopas? Son muchas, ¿no?

—Cada una de estas sopas representan promesas al santo, cumplir las siete virtudes opuestas a los pecados capitales: la humildad contra la soberbia, la generosidad contra la avaricia, la castidad contra la lujuria, la paciencia contra la ira, la templanza contra la gula, la caridad contra la envidia, la diligencia, contra la pereza.

— ¿Qué son esos, papá?

—Son los pecados capitales.

—¡Aaaah!

—Ven Emilia, ya va empezar el rosario, ya luego podrás comer toda la reliquia que quieras.

—Si papá, me gusta venir a casa de la tía Esperanza, siempre nos da comida muy rica, cuando sea grande quiero cocinar mucha reliquia como ella.

—Muy bien, pero no se te olvide preguntarle sus secretos para que te quede igual de rica.

—Si papá, voy a escribir su receta. Luego haré mucha reliquia para todos mis amigos.

—Ya veremos, ya veremos...

Laura Puentes



La herencia de dos pueblos en un pan

En la calle pasa un auto con la canción de “El panadero” de Tin Tan.

—Emilia, ¿quieres un pan?

—¡Sí! ¿Hay pan de pulque?

—No, Emilia, no creo que tengan. Ese apenas en Saltillo.

¿En Saltillo? ¿De plano acá no venden?

—No, ese nomás lo consigues allá.

—¿Pero por qué?

—Pues no es fácil hacerlo en cualquier lado, ya que su ingrediente principal, el pulque, que le da ese saborcito que lo caracteriza y que tanto te gusta, lo llevan de General



Cepeda, de un ejido que se llama Chancaca, que está cerca de Saltillo.

—Ahh ¿pero entonces qué es el pulque? ¿Y por qué lo hacen con él?

—El pulque es una bebida hecha a partir del agave o de maguey, que preparaban los pobladores de México en la época prehispánica. Los tlaxcaltecas lo trajeron a esta región hace mucho tiempo, durante la época colonial. Se dice, que la tradición de este pan es una de las más grandes herencias que nos dejaron. ¿Te acuerdas que ya te había contado de ellos?

—Sí, que eran buenos produciendo frutas.

—Así es y también eran expertos haciendo pan artesanal, hornos de leña y además eran los mayores productores de pulque en el país.

—Órale, una cajita de monerías.

—¡Jaja, las cosas que se te ocurren hija! Pero sí, supongo que tenían muchas habilidades que les ayudaron a adaptarse a esta región. En fin, la cosa es que los españoles que llegaron a estos lares extrañaban comer pan, pues era un alimento básico para ellos, y además necesitaban un producto que les ayudara a pasar el frío, gracias a las calorías que contiene.

—¿Será que por eso se me antoja un panecito cuando hace frío?

—Algo hay de eso Emilia. Pero siguiendo con la historia, te decía que entonces los españoles extrañaban el pan, pero era muy caro traer sus levaduras desde España. Entonces, los tlaxcaltecas aconsejaron sustituirlas por el pulque, que ya contiene esas levaduras, y que además usaban como conservador natural.

—¿Pero qué es eso de las levaduras?

—Son unos organismos que producen pequeñas burbujas para que la masa del pan se infle y se ponga esponjocita. Sin ellos, el pan sería más parecido a las tortillas de harina. Esos mismos organismos también son necesarios para hacer bebidas como el vino, la cerveza, el tepache y, por supuesto, el pulque.

—¡Guau, no sabía!

—Y hay más: al principio el pan de pulque era salado.

—¿En serio?

—¡Claro! Con el paso de los años se le fueron agregando el azúcar, piloncillo y canela, para convertirse en la delicia que ahora conocemos.

—¿Y dónde dejas las nueces, pa'?

—Jaja ¡Cierto! Ahora hasta nueces tienen. Aunque algunos productores quieren rescatar la tradición del pan salado y lo llaman "el abuelo del pan de pulque".

—Ay, pues creo que a mí no me gustaría salado, la verdad me gusta más dulce.

—¡Todo lo que tiene dulce te encanta, Emilia! Pero no puedes decidir si te gusta o no algo sin haberlo probado antes. ¡Mira! Ya se va el señor del pan, ¿segura que no quieres uno? No será de pulque, pero algo es algo...

—Mmm bueno a ver si trae algún marranito o concha de chocolate.

—Ándale, apurémonos para alcanzarlo.

—Ahí voy, ahí voy. Oye pá, ¿y si el fin de semana vamos a Saltillo a comprar pan de pulque?

—Ya veremos Emilia, ya veremos...

Jessica Jaramillo



Atole para celebrar la libertad



- ¡Ya llegó papá! —gritó la mamá.
— ¡Papi! ¿Cómo te fue?
— Muy bien, Emilia, pero déjenme desempacar.
— ¿Me trajiste algo de Múzquiz papá?
— Sí, traje unas cositas para merendar.
— ¡En serio! ¿Qué es?
— Un atole y unos panes.
— ¡Qué rico, los quiero probar ya!
— Nos dijeron que fuéramos a conocer un pueblito cercano donde viven los mascogos. Ahí compré todas estas cosas ricas.
— ¿Mascogos? ¡Qué gracioso suena! ¿Qué es eso?
— Los mascogos son un pueblo de origen afrodescendiente que vive en Coahuila.
— ¿Afroqué...?
— Mira, voy sirviendo en la mesa el pan y el atole para que pruebes mientras desempaco y te cuento la historia. — El papá pone el pan y el atole sobre la mesa y se sienta con Emilia.
— Ahora sí. Afrodescendiente significa que sus antepasados llegaron hace muchos años desde África, donde fueron traídos como esclavos. En el caso de los mascogos, tenían que trabajar muchas horas al sol en los campos de Estados Unidos, los trataban muy mal y no podían decidir el futuro de sus familias.
— ¡Qué feo!
— Sí, ¡era terrible! Por eso un grupo de ellos decidieron escapar y huyeron hacia el sur, a la Florida, donde convivieron con otros pueblos originarios llamados seminoles. Ahí decidieron llamarse “muscogee” por el idioma de ese pueblo. Luego de unos años siguieron su camino hacia el sur, hasta

que encontraron en México un lugar donde establecerse para vivir en paz.

—¿Y ya no tienen que ser esclavos?

—¡No! Desde el siglo XIX son libres y se establecieron en un pueblito llamado El Nacimiento de los Negros, donde obtuvieron el reconocimiento del gobierno y se convirtieron en mexicanos. Desde ahí ayudaron a cuidar la frontera durante muchas décadas, mientras transmitían las costumbres, los cantos y la comida a sus hijos. Desde 2017 están reconocidos como grupo étnico de Coahuila.

—¡Qué rico está el atole y las empanadas, papá! ¿Cómo las preparan?

—Te sorprenderá saber que usan técnicas muy antiguas. ¡Algunos dicen que vienen desde África! El maíz seco lo muelen en unos enormes morteros de madera, con la ayuda de un palo van pisando los granos para conseguir la consistencia necesaria y luego lo hierven con agua. Se llama soske.

—¡Soske! Qué divertido ¡Yo lo quiero hacer también!

—Seguro podemos hacerlo también en casa. ¿Sabes cómo consiguen este color y la consistencia espesa?

—¡No, cuéntame!

—Le agregan un poco de ceniza de carbón. Además del azúcar, que es al gusto.

—¡No sabía que la ceniza se podía comer!

—Todo se aprovecha cuando se cocina en el campo.

—¿Y estos panes?

—Se llama tetapún. Es un pan de camote que también es muy tradicional entre los mascogos. Y con el mismo maíz que usan para el soske preparan un pan de maíz que también es delicioso. ¡Pruébalo!

— ¡Sí, está riquísimo papá.

—Con cuidado, Emilia, hay mucho para compartir. ¡Deja un poquito para tu mamá!

—El soske está muy rico, ¿cuando me llevas a Múzquiz papá?

—Ya veremos, Emilia, ya veremos...

José Juan Zapata



Bienvenidos al Festival del Nacho

“¡En unos minutos dará inicio el concurso del nacho más rico de Piedras Negras!”, dice una voz a todo volumen.

—¡Papá, vamos a ver!

—Claro Emilia, pero, se van a tardar un ratito en que estén listos.

—Que importa, yo quiero ver como los hacen. Me gustan muchos los nachos.

—Lo sé hija, siempre quieres que te compre en el cine y por eso este año vinimos al Festival del Nacho.

—Papi, ¿por qué hacen este festival aquí? Si venden nachos en todas partes.

—Es una historia muy peculiar. Se cuenta que por el año de 1943, en plena Guerra Mundial, unas señoras, esposas de militares, cruzaron la frontera y entraron al restaurante Club Victoria, de aquí, de Piedras Negras, Coahuila. Como era muy temprano y todavía no había nada listo, el jefe de meseros, Ignacio Anaya, fue a la cocina y vio unas tortillas fritas cortadas en forma de triángulo y queso amarillo rayado. Así que le ocurrió que estaría bien esparcir el queso encima de las tortillas, poner unas rajitas de chile jalapeño y meter todo al horno.

—Entonces se inventaron hace mucho tiempo. Pero, ¿por qué se llaman Nachos?



—No se sabe bien cómo surgió el nombre. Algunos dicen que aquellas mujeres, fascinadas con el platillo, preguntaron cómo se llamaba. Y que Ignacio, sencillo como era, respondió que no sabía; así que las comensales tuvieron la gran idea de bautizar aquella botana color naranja como “Nacho’s Special” en honor al mesero. Otros cuentan que fue el propio don Ignacio, quien, haciendo alarde de su creatividad, les dijo: “Se llama Nacho’s Special”. Vaya uno a saber. Pero de que son ricos, son muy ricos.

—Si, a mí me gustan mucho. Solo no me gustan con chile porque pica.

“Busquen sus asientos, en unos minutos comenzará el concurso del nacho más rico de Piedras Negras”, vuelven a escuchar desde el altavoz.

—Ándale papá, vamos a sentarnos para alcanzar a ver.

—Si Emilia, vamos a buscar un buen lugar.

—Papá, cuando se acabe el concurso me compras nachos.

—Claro que sí hija, ¡vinimos a probar todos los nachos que quieras!

—Oye, papá, ¿los nachos solo llevan queso y chiles?

— La receta original era solo con queso y chiles, pero luego las personas les empezaron a agregar frijoles refritos, guacamole, tocino, chorizo, carne asada y todos los ingredientes que te puedes imaginar.

—¡Ay qué rico! Se me antojaron.

—Si hija, son una botana muy rica, que todos hemos probado. Los venden en todos lados. Es una receta que se adapta a los ingredientes y costumbres de las personas de todo el mundo. Y lo mejor es que nació aquí, en Piedras Negras. Por eso, para celebrarlo, instituyeron el Día Internacional del Nacho, que se celebra cada 21 de octubre.

—Guau papá, por eso podemos comerlos donde vivimos.

—Así es hija.

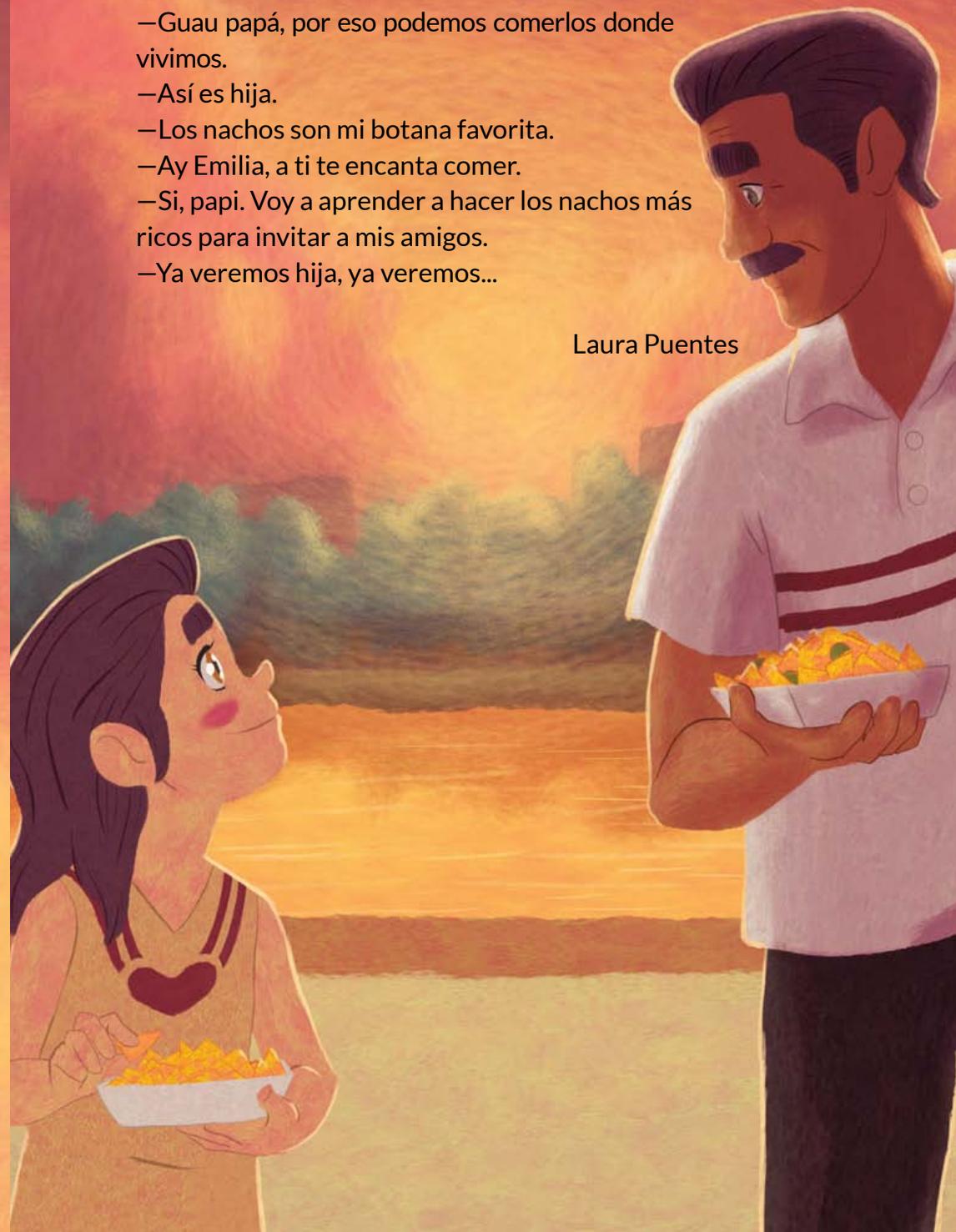
—Los nachos son mi botana favorita.

—Ay Emilia, a ti te encanta comer.

—Si, papi. Voy a aprender a hacer los nachos más ricos para invitar a mis amigos.

—Ya veremos hija, ya veremos...

Laura Puentes



Pan de pulque

Ingredientes

- * Media taza de pulque
- * 7 huevos
- * 250 gramos de azúcar
- * 1/2 kilo de harina cernida
- * 325 gramos de mantequilla
- * 150 gramos de nuez fresca
- * 1 cucharadita de levadura

Elaboración

1. Bate las claras junto con el pulque durante unos 10 minutos.
2. Agrega poco a poco las yemas, el azúcar, la harina, la mantequilla, la nuez y la levadura. Sirve la mezcla en un molde previamente engrasado.
3. Mete el pan al horno durante 30 minutos a 200° C.

Asado de puerco

(Se sirve en la reliquia torreonense con siete sopas de pasta)

Ingredientes

- * 1 kilo de pierna o lomo de puerco, cortado en piezas pequeñas.
- * 10 chiles anchos colorados
- * 5 tomates rojos.
- * 1/2 cebolla mediana.
- * 1 diente de ajo.
- * 1/4 cucharada pimienta entera recién molida.
- * 1/2 cucharada de orégano
- * 2 hojitas de laurel comestible.
- * Hierbas de olor.
- * 1 taza de jugo de naranja.
- * 1 rodaja de cáscara de naranja.
- * Aceite de maíz o cártamo.
- * Sal al gusto.

Elaboración

1. Se coloca la carne en una cacerola grande y se cubre con agua. Se pone a hervir con las hierbas de olor hasta reducir el agua. Después de cocerla, freírla y reservarla, retirando las hierbas.
2. Cocer los chiles desvenados y sin semilla, con el tomate, la cebolla y el ajo. Dejarlos enfriar y licuarlos con el orégano, el laurel y la pimienta.
3. En otra cacerola, calentar aceite y verter la salsa licuada. Agregar el jugo y la cáscara de naranja y sazonar al gusto. Dejar hervir durante 20 minutos.
4. Agregar la carne, hasta que se liguén los sabores.

Fuente: Corona Páez, Sergio Antonio. "La 'reliquia' torreonense". Revista Buenaval. No. 3 México: Universidad Iberoamericana.

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.

Cazuelas de sierra y desierto
Cuentos de gastronomía Coahuilense

Diciembre 2020
Se utilizó la tipografía Lato
para interiores y Slabo para títulos.

PROYECTO SELECCIONADO



DIRECCIÓN GENERAL
VINCULACIÓN CULTURAL



GOBIERNO DE
MÉXICO

CULTURA



Gobierno
de Estado

Coahuila

SC SECRETARÍA
DE CULTURA

¡Fuerte.
Coahuila) es!

EDICIÓN REALIZADA CON EL APOYO DE LA SECRETARÍA DE CULTURA A TRAVÉS DEL APOYO A INSTITUCIONES ESTATALES DE CULTURA (AIEC) 2020.

ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA.