





Comiendo en Tamaulipas

Ruta gastronómica por sus regiones

Francisco Ramos Aguirre

FONDO 
EDITORIAL
TAMAULIPAS

Comiendo en Tamaulipas
© Francisco Ramos Aguirre
Primera edición 2025

ISBN: 978-607-8452-72-9

Gobierno del Estado de Tamaulipas

Dr. Américo Villarreal Anaya
Gobernador Constitucional del Estado de Tamaulipas

Dra. Silvia Lucero Casas González
Secretaria de Bienestar Social

Mtro. Héctor Romero Lecanda
*Director general del
Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes*

Mtro. Julio Andrés García Pesina
Director de Publicaciones y Fomento Literario

Prólogo: Carla Patricia Saucedo Huidobro
Encargada de la colección: Patricia Guzmán Rosiles
Cuidado de diseño editorial: José Ángel Lumbreras Tristán
Edición y corrección: Patricia Guzmán Rosiles
Diseño de forros e ilustración: José Ángel Lumbreras Tristán

La colección Tierra Fecunda reúne obras de autoras y autores tamaulipecos que abordan las culturas populares de Tamaulipas desde la literatura. Estas obras fueron seleccionadas mediante convocatoria abierta del Programa Editorial Tamaulipas 2025.

Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes (ITCA)
Calle Guerrero entre Emiliano P. Nafarrete y
Gaspar de la Garza 421, zona Centro
Ciudad Victoria, Tamaulipas, México, C. P. 87000
Tel. 834 315 2977

Derechos reservados conforme a la ley.

Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta obra, sea cual fuere el medio, sin la anuencia por escrito del titular de los derechos.

Con enorme orgullo celebro la publicación de esta obra que forma parte de **Tierra fecunda**, una colección que nace al amparo del **Programa Editorial Tamaulipas 2025**, impulsado por el Gobierno del Estado a través de la Secretaría de Bienestar Social y el Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes, con el propósito de fortalecer y difundir la creación literaria de autoras y autores tamaulipecos.

Cada uno de estos libros es testimonio del talento y la mirada crítica de nuestras comunidades. La literatura es un medio poderoso para contar quiénes somos, qué soñamos y qué defendemos, y en Tamaulipas creemos firmemente que el acceso a la cultura es un derecho que enriquece la vida colectiva y fortalece los lazos sociales.

La creación literaria es también un ejercicio profundo de libertad. Escribir es habitar la palabra propia y compartirla con los demás; es abrir espacios de diálogo y resistencia. Por eso, defendemos la libertad de expresión no solo como un principio democrático, sino como una condición para que las voces de nuestras escritoras y escritores florezcan con dignidad.

A quienes hoy publican sus obras gracias a esta convocatoria, les extiendo mi más sincera felicitación. Que estos libros circulen, se lean, se quieran y, sobre todo, se discutan. Sigamos construyendo con su palabra un Tamaulipas más unido y contribuyan a preservar la esperanza como fuente de grandeza del espíritu humano a través de su expresión cultural.

Dr. Américo Villarreal Anaya
Gobernador Constitucional del Estado de Tamaulipas

Desde el Gobierno del Estado de Tamaulipas, la Secretaría de Bienestar Social y el Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes, se convocó a las escritoras y escritores de nuestro estado a participar en el Programa Editorial Tamaulipas 2025. Celebramos este espacio como una oportunidad para visibilizar el talento literario y fortalecer la presencia de nuestras voces en el ámbito editorial.

Una de nuestras prioridades ha sido construir una política cultural cercana, incluyente y sensible al contexto de nuestras comunidades. Sabemos que la literatura, más allá de su dimensión estética, es también una herramienta poderosa para la reflexión, la conservación de la memoria y construcción de identidad. Apostar por ella es, en muchos sentidos, apostar por el bienestar colectivo.

Por eso este programa no se limita a publicar libros, sino que busca ofrecer una plataforma constante para el ejercicio libre y digno de la escritura, reconociendo el valor de la literatura como una forma activa de participación cultural.

Quienes publican gracias a esta convocatoria demuestran un compromiso tanto con su obra como con la generosidad de compartirla con otros. En estas obras, las lectoras y los lectores podrán reconocer elementos que conforman un estilo y una identidad literaria propia de Tamaulipas; ahí reside buena parte de su valor.

Mtro. Héctor Romero Lecanda
Director General del Instituto Tamaulipeco
para la Cultura y las Artes



Prólogo

Un prólogo no es una alabanza a destiempo, es una llave. Abre espacio, prueba el clima de la casa y confirma si el fuego está encendido. Este libro —*Comiendo en Tamaulipas. Ruta gastronómica por sus regiones*— lo está. Desde la primera página respira a comal, a mesa tendida sin estridencias, a archivo que camina. No viene a exhibir folclor ni a coleccionar platos como si fueran estampas; viene a ordenar, con rigor y cariño, la gramática del territorio.

Aquí el lector sabrá qué va a encontrar, por qué importa y en manos de quién decide confiar. Encontrará una cartografía culinaria que no se conforma con nombrar, explica procedencias, tiempos, técnicas y contextos, y devuelve espesor histórico a aquello que en los resúmenes turísticos suele aparecer como anécdota. Importa porque la cocina —cuando se entiende bien— es infraestructura de lo común, sostiene economías domésticas, inventa soluciones frente a la escasez, disciplina el gusto sin domesticar la memoria, y recuerda que la mesa es la primera institución democrática. ¿Y en manos de quién? En las de Francisco Ramos Aguirre, escritor que escucha antes de describir, que contrasta antes de adjetivar y que escribe con la decencia de no robarle al territorio lo que el territorio ya dijo con su propia boca.

La ruta que propone Francisco no es un desfile, es método en movimiento. Frontera, altiplano, serranía y litoral aparecen como formas de organización del gusto. La fajita y el carbón de mezquite narran la invención urbana sin desprenderse del asador. La jaiba

y el filete al piquín enseñan que una pizca bien administrada corrige cualquier exceso. El cabrito —al pastor, en su sangre o al horno— sostiene una ética del punto justo que no admite atajos. El tamal se afina o se ensancha según el habla local, porque el maíz entiende mejor que nadie a su gente. No hay postales, hay prácticas; no hay mitologías vacías, hay oficios con reloj propio.

Ramos Aguirre trabaja con dos virtudes poco frecuentes, paciencia de archivo y oído de mercado. Sabe fechar y verificar, pero también esperar la hora en que el aceite canta y la cocina abre. No oculta las tensiones (migración, ley seca, industria, turismo carretero, pesca), las integra como lo que son, fuerzas que también cocinan. Su prosa no aplanar; ilumina. No presiona la emoción; la deja aparecer. Y cuando reconoce a las cocineras, a los parrilleros, a las colectoras de piquín, a quienes sostienen tortillerías, loncherías y fondas, lo hace con lealtad, nombre y oficio por delante, sin convertir la tradición en souvenir.

Confío en libros que encienden temprano. Este huele a leña, a pan cortado a contraluz, a salinas que crujen y a carreteras con viento de mezquite. Confío porque cada afirmación viene amarrada a un dato, a una voz, a un trayecto. Confío porque no trivializa lo popular ni sacraliza lo escaso. Confío porque trata la cocina como inteligencia aplicada al clima, a la estacionalidad y a la fiesta.

Si puedo sugerir un modo de lectura, que sea este, despacio y con hambre. Deje que cada capítulo ubique el territorio, que los cuadros informativos ordenen la memoria, que las anécdotas no distraigan sino expliquen. Y al cerrar, que quede un gesto sobrio, sostener la mesa con una ética del gusto que respete la técnica, el tiempo y la mano que trabaja. No venimos a coleccionar recetas; venimos a escuchar al territorio hablar por la boca del fuego. Este libro enseña a escuchar.

Carla Patricia Saucedo Huidobro



Introducción

Aprovechando el hambre, cualquier guisado es bueno.

ÁNGEL MURO

Almanaque de conferencias culinarias

La comida representa mucho más que un alimento para la subsistencia. En ella se encuentra parte de la vida de los campesinos, productores agrícolas y cocineras. Significa el registro de la memoria doméstica, el patrimonio ancestral, la convivencia y unión familiar. Es la magia de la naturaleza y esfuerzo de los jornaleros agrícolas, custodios de los frutos de la tierra. La comida es el reencuentro mañanero en torno a una mesa y el fogón, los diálogos vespertinos y el sueño nocturno. En cada receta estallan los olores y sabores de los tiempos.

La cocina tamaulipeca, ofrece una riqueza inimaginable de platillos tradicionales. En cada uno de ellos se conjugan numerosos productos de la flora y fauna regional que se traducen en sabores, aromas y colores, capaces de cautivar los paladares más exigentes. Gracias a la variedad de recetas, prácticamente en todos los rincones del estado, se aprecia un singular y representativo acervo gastronómico, donde los ingredientes naturales de la entidad constituyen un elemento importante.

Además de ser una de las principales expresiones culturales donde se consagra el patrimonio intangible heredado de anteriores generaciones, la cocina de Tamaulipas se condensa en el ambiente social y familiar. Por ello, la diversidad alimenticia de nuestro estado es

altamente apreciada. Ante todo, refleja la hospitalidad, carácter, tradición, identidad y otros rasgos del orgullo de sus habitantes.

A diferencia de otras regiones del país, donde existe un mestizaje más acentuado entre las expresiones culinarias europea y prehispánica; la gastronomía tamaulipeca no se caracteriza precisamente por abarcar la gran variedad de platillos, surgidos de la mezcla entre la cocina mexicana, española y francesa. Sin embargo, no por ello está exenta de un gran prestigio que la distingue de otras entidades de mayor fama alimenticia. Hablamos de Chiapas, Veracruz, Yucatán, Oaxaca, Querétaro, Puebla, Jalisco, Michoacán y Guerrero, entre otras.

De acuerdo con los expertos en la materia, el noreste mexicano especialmente Tamaulipas, tienen su propio sello gastronómico popular. Coincidimos con José N. Iturriaga cuando afirma que los estados norteños, disfrutan de una cocina extraordinariamente rica: “aunque no tenga la diversidad de las regiones tropicales y subtropicales de México. Ello es obvio, porque es cocina del semidesierto y a veces, del desierto mismo”. En el caso de Tamaulipas la región sur posee un clima tropical y subtropical, adecuado para el cultivo y explotación de una importante variedad de productos propios de su gastronomía cotidiana.

Además de la música, léxico, leyendas, historia, vestuario y carácter, los estados de Tamaulipas, Nuevo León, Texas y Coahuila, están unidos por gustos alimenticios que los distinguen del resto del país. En asuntos relacionados con una buena mesa, la creatividad de sus habitantes no tiene límites. Desde tiempos ancestrales, a través de la caza, pesca y recolección de frutos los primeros pobladores y después los colonizadores con sus nuevas aportaciones a la gastronomía norestense, aprendieron a sobrevivir en el aislamiento geográfico septentrional y vencer la adversidad del clima extremoso propio de esta región.

Memoria culinaria de nuestras regiones

Para los tamaulipecos, la alimentación representa un elemento cultural de enorme importancia. Bajo el signo de la sentencia: “somos lo que comemos y bebemos” la magia culinaria está presente en platillos, dulces, panadería y bebidas. La ruta gastronómica tamaulipeca comprende los diferentes puntos de su geografía: norte, sur, centro y región serrana. Los litorales marítimos, ríos, planicies, lagunas, frontera, altiplano y serranías ofrecen a quienes disfrutan de la buena cocina, una variedad de productos regionales para elaborar sofisticadas recetas para chuparse los dedos.

Chefs y amas de casa, aderezan cotidianamente una de las expresiones más representativas del arte del buen comer. Por ello, entre los años treinta y sesenta del siglo pasado, con motivo del auge turístico que generó la Carretera Nacional, los viajeros norteamericanos que se dirigían al centro del país, recomendaban detenerse a comer en los restaurantes Turner’s, propiedad de un médico estadounidense y El Peñón, atendido por el chef cubano Antonio Martínez. Desde luego, existían numerosas fondas y pequeños restaurantes de hoteles que sobrevivieron gracias al turismo extranjero.

Tamaulipas es origen de la carne a la tampiqueña, jaibas rellenas, cabrito al pastor, huatape de camarón, jaibas a la Frank, tortas de La Barda, panelas y empanadas rellenas de mermelada de calabaza de Jiménez, langostinos a la Bocatoma, filete al piquín, langostinos a la mantequilla, gorditas de Doña Tota, empalmes de Valle Hermoso, machacado del poblado El Encinal, salsas picantes El Pulpito especial para pescados y mariscos, enchiladas tultecas, asaderas de San Carlos, cebollitas botaneras de las cantinas de Ciudad Mante, sabroso chorizo de Jaumave y Ocampo, tradicionales chochas con huevo, desayunos estilo guayín en Matamoros, cabrito al horno, tacos de fajita, discada, legítimos mezcales San Carlos, Jaguar, Sierra Chiquita y El Tinieblo y tradicionales tequilas Chinaco y La Gavia, entre muchas bebidas y platillos típicos.

En Tamaulipas, la comida está ligada al poder político y la economía de sus habitantes. Ser buen anfitrión, significa ofrecer amena convivencia al estilo norteco aderezada con guacamole, salsas picantes, salchichas y frijoles charros. Preparar los mejores cortes de carne, costillas de res, alambres de filete, tuétanos y quesadillas asadas al carbón, podría significar motivo de un ascenso en la administración pública y ocupar cargos burocráticos en el gobierno. Probablemente, alguna diputación, senaduría, incluso una gubernatura. Los buenos parrilleros, un cantante vernáculo, un guitarrista bohemio, un fara-fara de música norteca o trío de huapangueros aseguran una fructífera y duradera relación social.

En la región sur de Tamaulipas, particularmente Tampico, Aldama, Soto La Marina, Madero y Altamira abundan los productos extraídos del Golfo de México, ríos y lagunas. En estos lugares turísticos, se acostumbra preparar mariscadas que incluyen ceviche, pescado frito, camarones, cocteles de ostión, pulpo y las célebres jaibas rellenas. En cambio, en la región fronteriza desde Nuevo Laredo a Matamoros, predominan los platillos de carne asada, pollo a la parrilla y fajita de res. En el centro de la entidad, destaca el cabrito en salsa, las gorditas de diferentes guisos, panzaje, tamales, fideo seco de boda, hojarascas, montalayo y los guisos o asados de carne de res y puerco.

Los platillos típicos de Tamaulipas

Cuando hablamos de gastronomía tamaulipeca, inmediatamente surge la pregunta ¿cuál es el platillo típico de esta entidad? De acuerdo a nuestras regiones y productos alimenticios regionales, la respuesta puede ser múltiple. Por ello, esta investigación pretende acercar al lector de manera sencilla a las diferentes expresiones de nuestro arte culinario. Desde luego, en primer término, debemos considerar a sus principales protagonistas quienes con verdadera creatividad llevan a la práctica las expresiones culinarias tamaulipecas. No solamente nos referimos a reconocidos chefs profesionales, sino también a los

más humildes cocineras o cocineros quienes preparan los alimentos en modestas cocinas, anafres, fogones y chimeneas.

De igual manera, es justo remontarnos históricamente a las recetas y bebidas más emblemáticas que se convirtieron en fórmulas clásicas de la cocina tamaulipeca: La carne asada a la tampiqueña, gordas de Doña Tota, cabrito al pastor, dulces tradicionales de Ciudad Victoria, chochas, jaibas tampiqueñas, el pay de mango de La Morita, las tortas de la barda de Tampico, las hojarascas y tortillas de harina de Mier, el panzaje de Padilla, el mezcal de San Carlos, tequila *Chinaco* de la hacienda agropecuaria que perteneció al general Manuel González, los famosos tacos de fajita fronterizos, las arepitas y enchiladas tultecas, la barbacoa de pozo, el chorizo de Ocampo, la panadería popular de Jaumave y muchos platillos más.

La comida de la Sierra Madre

Como lo veremos en los apartados siguientes de este libro a la comida de los municipios de la Sierra Madre Oriental, se le guisa aparte. Tiene desde luego, la influencia cultural antigua de los municipios potosinos y nuevoleonenses cercanos geográficamente a Tula, Miquihuana, Palmillas, Jaumave y Bustamante. Por ejemplo, de San Luis Potosí destacan Ciudad del Maíz, Río Verde y Valles por mencionar algunos. Mientras de Nuevo León sobresalen Doctor Arroyo, Aramberri y otros.

Quién mejor para describir literariamente la gastronomía de Jaumave y su región que el maestro y poeta Luis Castro Bermúdez, originario del Altiplano tamaulipeco. En su composición costumbrista Bronces Lejanos, escrita en la década de los cincuenta del siglo pasado refiere una serie de datos los cuales nos ayudan a entender los elementos culturales, usos y costumbres, vida cotidiana, historia y en buena parte nos acerca al carácter de los habitantes del semidesierto tamaulipeco.

En algunos versos de su obra recogida por el profesor Rafael Tejada Puente en el libro *Honor a Jaumave, Lira Poética* (1970), destacan fragmentos dedicados a la comida o gastronomía del territorio de los ancestros de Castro. En las mismas páginas el maestro coahuilense Jesús Delgado Lozano, nos acerca en términos generales a los productos agrícolas del pintoresco Jaumave, cultivados durante la primera década del siglo pasado entre los que destacan las tunas, granadas, plátanos, pitayos y membrillos.

En tanto Bermúdez aborda al patrimonio natural, el ambiente de los mercados populares, los arrieros del Camino Real y platillos típicos tradicionales presentes en los recuerdos de su infancia familiar. Lo mismo alude a las pitayas, higos y chochas o flores de palma. Sobre esta última, registra una de las primeras referencias alusiva al platillo de temporada más popular y enorme fama en el centro de Tamaulipas.

Nos vamos a las chochas y a las pitayas;
no vayan para abajo, dijo el tío Pablo
que detrás de la iglesia le salió el diablo;
aviéntenle al “varero” muchas pedradas,
y a robarnos los higos y las granadas.

[...]

Jinetes en los pencos, burros o mula
todos los días de plaza llegan de Tula
arrieros que agasajan nuestro cogote
con tunas y duraznos, mezcal o quiote;
y no hallo entre las gentes quien no remembre
las ferias tan bonitas que había en diciembre,
ni que el grato recuerdo se les extinga
de aquellos buñuelos que hacía Dominga,
la que servía en bandejas todas sobradas
los tamales de puerco, las enchiladas,
champurrados y atoles, todo barato,
limpiando la limpieza con el buen trato.

Cocina indígena y colonial

En estas condiciones, vale mencionar que la dieta de los primeros pobladores cazadores-recolectores del territorio denominado Costa del Seno Mexicano —posteriormente convertido en Colonia del Nuevo Santander y Estado de Tamaulipas—, se basaba en el maíz, frijol, calabaza, pescado, miel, hierbas silvestres, camotes, chile del monte, tunas, pitayas, carne de venado y otros productos. Entre 1749 y 1750, Fray Simón del Hierro miembro del Colegio de Guadalupe Zacatecas, participó en la misión evangelizadora durante la colonización de la Provincia del Nuevo Santander. En su diario, describe detalles relacionados con el encuentro de los primeros pobladores con grupos indígenas y sus costumbres. Por ejemplo, menciona que mientras la Compañía iba rumbo a la costa, en un paraje cercano en la Sierra de Tamaulipas, encontraron varios nativos: “como de 150 indios gaudules bien armados, gordos, fuertes y parejos como de veinte años para arriba; venían de paz, cargados de calabazas, camotes y frijol de suerte que abastecieron todas las compañías de pobladores y soldados por algún tiempo”.

Definitivamente parte de la alimentación de los antiguos pobladores santanderinos hoy Tamaulipas, proviene de su riqueza natural. De acuerdo a la historiadora Patricia Osante, entre 1757 y 1758, Agustín López de la Cámara Alta realizó un recuento detallado sobre la abundante hidrografía de este territorio que abarcaba 58 ríos grandes y medianos productores de robalos, bagres, anguilas, mojarras, etc. Describe también la presencia de lugares productores de sal, entonces indispensable para la conservación de peces y carne. Además de los suelos, propios para cultivos diversos —caña, maíz, frijol, chile, calabaza, melones— y crianza de abundante ganadería.

Ciertamente sobre este tema, el libro Descripción General de la Colonia del Nuevo Santander dedica una buena parte a las estadísticas de la explotación ganadera —vacuno, cabras, ovejas, bueyes de labor— en las diferentes villas del norte, centro y sur donde contabiliza más de 500 mil cabezas de ganado mayor y menor incluyendo

caballos, mulas de trabajo y transporte. Mucha de esta ganadería se comercializaba en la región de la huasteca y la Sierra Gorda, lo cual generaba riqueza entre sus pobladores. Tan solo la pequeña Villa de San Lorenzo de Jaumave, existían oficialmente 439 caballos de servicio, 1195 yeguas de cría, 463 reses, 188 bueyes, 98 mulas, 5406 ovejas y cabras y 10 burros.

Por otra parte, en el *Informe Sobre la Colonia del Nuevo Santander y Nuevo Reino de León* (1795), Félix Calleja descubrió en el antiguo territorio que ahora se llama Tamaulipas, abundantes ríos, costas marítimas, lagunas, montañas, agua, pero sobre todo grandes hatos de ganado mayor y menor. De acuerdo a un censo de la época, esto favoreció la producción natural de más de siete mil quinientas mulas, mil caballos, dos mil reses, veinte mil carneros, ocho mil chivatos y miles de venados silvestres.

De igual manera en Altamira y Reynosa, existieron importantes bancos de sal que abastecieron al continente europeo. Este producto marítimo y de algunos ríos, era muy cotizado en aquella época porque generaba extraordinarios ingresos para el comercio y la hacienda pública. Además, a falta de refrigeración la sal era indispensable para la preservación de pieles, pescados, carne y diversos alimentos. Gracias a la actividad pecuaria, durante la época colonial los pobladores santanderinos, no solo aseguraron la subsistencia alimentaria, sino también el transporte y atuendo para protegerse de las inclemencias extremas del tiempo y vegetación espinosa en los potreros y caminos. Está claro que, ante la carencia de una industria minera favorable a los intereses de los colonizadores, la actividad ganadera generó una enorme economía. Además, se incrementó el trabajo para vaqueros, pastores y otros gremios relacionados con oficios propios de la cría de equinos, bovinos y especies menores. Al mismo tiempo, las villas recién fundadas por José de Escandón, se beneficiaron con el surgimiento de una cultura gastronómica trascendental hasta nuestros días.

Las salinas de Tamaulipas

En las costas de Altamira, específicamente en las Lomas del Real y márgenes del río Bravo en Reynosa, existieron importantes bancos de sal que abastecieron el consumo americano y parte de Europa. En 1824 el gobierno emitió un decreto mediante el cual, ejercía control de las salinas mexicanas —Bahía de Banderas, Soto La Marina y Santander o Tamaulipas entre otras—, proporcionando a sus propietarios la cuarta parte de sus derechos. La importancia de las salinas tamaulipecas era de trascendencia para el gobierno federal, si consideramos que en marzo de 1854 (*El Universal*) su Alteza Serenísima el presidente Antonio López de Santa Anna, autorizó a la Tesorería General el remate de las existentes en Soto La Marina y San Fernando.

A finales del siglo xx, Pérez Garza y Compañía, era una de las principales empresas cosechadora y comercializadora de la sal en Altamira. En tanto para 1952, Lomas del Real ocupaba el primer lugar de producción de sal en México. Para agilizar su transportación hacia el resto del país, el gobierno de Horacio Terán se apresuró a terminar la construcción de la carretera entre Tampico y Mante.

Viajeros comelones

Definitivamente, existen importantes fuentes documentales que nos informan cómo se alimentaban los antiguos pobladores de la Provincia del Nuevo Santander y Tamaulipas. Por ejemplo, los informes de los visitadores, cónsules y agentes financieros de la época. De igual manera podemos consultar una enorme utilidad los cuadros estadísticos, periódicos y memorias escritas. Uno de los primeros en documentar importantes datos sobre el tema fue el viajero inglés Henry George Ward, quien durante su estancia en Tamaulipas escribió un diario publicado bajo el título: *Henry George Ward en México 1827*.

En sus páginas recoge sus experiencias de viaje entre 1822-1827, mientras se trasladaba al Mineral de Real de Catorce, San Luis Potosí.

Por ejemplo, al llegar la expedición a territorio de Altamira, en un sitio denominado Llano de los Esteros cerca del Rancho El Chocoy, los habitantes les ofrecieron de comer platillos a base de gallinas, huevos, tasajo de carne, frijoles y tortillas de maíz. En contraparte, afirma que, al llegar a Saltillo, un sobrino de Agustín de Iturbide los invitó a cenar. Sentado en la mesa Ward, notó de inmediato la variedad alimenticia con respecto a su experiencia en Tamaulipas: “La comida que se nos sirvió, al estilo español, fue realmente espléndida, y para quienes nos habíamos alimentado tan mal durante cinco meses, resultó un agasajo de verdad extraordinario”.

En 1844, durante la visita del escritor y funcionario de hacienda Manuel Payno a la frontera tamaulipeca, encontró que, en los terrenos húmedos de Matamoros, llamados inicialmente Lugar o Paraje de los Esteros Hermosos, había predios pantanosos propicios para la siembra de la caña de azúcar, arroz y algodón. De estos tres, el cultivo que más trascendió desde finales del siglo XIX y parte del XX fue el algodón sembrado en grandes extensiones. Esta fibra por lo general se exportaba a Europa como materia prima en la industria textil. Al paso del tiempo dicho cultivo se terminó y fue cambiado por maíz y sorgo, debido a la salinidad de la tierra y la plaga del insecto llamado picudo, muy dañino porque afectó la producción de esta fibra.

José Vasconcelos, los norteros y la carne asada

Según el periódico *La Voz de México* (13 nov. 1884), el estilo de la comida nortera se popularizó en la capital del país desde mediados del siglo XIX. Sobre todo, la carne asada, costillas norteras, cabrito al pastor y un rico menudo que se vendía en el restaurante La Democracia en la calle Estaciones. La barbacoa cocida en pozo, envuelta en pencas de maguey, también era típica de la frontera tamaulipeca y todo el estado. Desde entonces se prepara con carne de res, diferente al tradicional borrego que se consume en el centro del país, al menos desde el siglo XIX. Dice El Padre Cobos (25 ene. 1874), que el presidente

Sebastián Lerdo de Tejada quien tenía fama de glotón, acostumbraba a asistir a comilonas con políticos del norte, donde le servían para complacerlo ricos manjares de “barbacoa, panzaje y otros bocados al estilo de la frontera”.

La variedad de cortes disponibles en el mercado —chuletón, *sirloin steak*, *rib eye*, *t-bone*, fajita, costilla cargada, aguja norteña, cabrerías y diezmillo— garantiza, para los tamaulipecos, la preparación de un buen platillo de carne asada. A pesar de la lapidaria y ofensiva frase de Vasconcelos que pintaba a los norteros como una sociedad ignorante: “Donde termina el guiso, y empieza a comerse la carne asada, termina la cultura” al paso de los años él mismo reconoció su error, durante una reunión en un rancho de Sonora. En efecto, entre 1937-1938 este controvertido personaje, asistió a una comilona campestre que le ofreció el diputado Jesús María Sánchez en su rancho de Querobabi, Sonora. Para honrar la presencia del intelectual, el anfitrión sacrificó una vaquilla de buena raza para los distinguidos invitados y dispuso el ambiente para disfrutar una tradicional carne asada estilo sonoreense.

Menciona Marte R. Gómez en uno de los tomos de su epistolario

“El maestro Vasconcelos, como todos nosotros, empezó a saborear la deliciosa vianda con una gran fruición y placer; comía y comía y nunca dijo que no a cada ofrecimiento que se le hacía [...] y el viejo rancho, sin poderse contener más y a pesar del respeto y admiración por el maestro de quien había sido partidario durante su campaña política en 1929, ante todos sus familiares y todos los amigos que rodeábamos al maestro y compartíamos la amable tarea de saborear la sabrosísima carne asada, le espetó lo siguiente: ‘¿Maestro, no nos dice usted en su libro que somos unos bárbaros porque comemos carne asada? No veo que le haya hecho usted asco’. Vasconcelos, celebró la ocurrencia y le dijo a don Jesús María: ‘No tome usted a pecho lo que yo escribo, pues jamás lo vuelvo a leer ni acordarme de lo que dije, y sobre todo, la carne está muy buena, así es que no haga usted caso de

A COMER SOLDADITOS DEL CUARTEL

La Revolución mexicana, colapsó la agricultura y ganadería y con ello la producción alimenticia en el país. Entre 1910-1920, poblaciones medianas y grandes, sufrieron las consecuencias por la carencia de comida. En su tránsito o estancia temporal en los pueblos y ciudades, miles de soldados carrancistas, villistas y zapatistas, arrasaban con los comestibles de comercios, graneros y bodegas. Por tal motivo, escaseó el maíz, frijol, arroz, harina, carne, café, piloncillo y otros productos básicos en la dieta de los mexicanos. Esto desde luego, desató períodos de hambruna, por lo cual las autoridades y el propio ejército tuvo la necesidad de adquirir alimentos básicos en los Estados Unidos. Bajo estas circunstancias, lo que se conseguía era insuficiente y el hambre empezó a extenderse entre la población, sobre todo entre los infantes y ancianos. Por ejemplo, en Durango, los revolucionarios amenazaron con abandonar la causa, debido a la falta de los artículos alimenticios de primera necesidad. Esta situación también se agravó en Europa, durante la Primera Guerra Mundial.

En su tránsito por algunas poblaciones humildes de Tamaulipas, ubicadas entre Linares y Ciudad Victoria, los carrancistas eran bien recibidos por los habitantes quienes les proporcionaban agua, hospedaje y comida. Por ejemplo, en Estación Carrizos, municipio de Hidalgo, tuvieron un ligero enfrentamiento con las fuerzas federales. Por la noche arribaron a Estación Cruz. Antes de dormir cenaron chile piquín con piloncillo, un verdadero manjar en tiempos de hambre. Luego, sucedió algo jocoso. Por el mismo rumbo, un soldado mató un perico cerca de un jacal, donde parloteaba a cielo abierto. Su dueña, exigió justicia inmediata a los jefes revolucionarios. El oficial ordenó que fusilaran al zoomicida, pero aquella mujer se desistió argumentando que era demasiado castigo. Arreglado el asunto, el militar Fortunato Zuazua convenció a la mujer que preparara el animalito con cebolla, ajo y chilito. Enseguida lo sirvió, acompañado de tortillas y salsa. Esta anécdota humorística, fue llevada al cine en la película: *La Valentina* con María Félix y “El Piporro” (1966).

eso de la barbarie y esas tonterías, y de buena manera, y de todas maneras celebros la lección que me ha dado usted”.

Sopa de letras. Libros de cocina tamaulipeca

Respecto al estado de la cuestión sobre la coquinaria tamaulipeca, es necesario señalar que hace algunos años, esta expresión cultural estuvo literalmente marginada como objeto de estudio historiográfico. En este sentido, las publicaciones sobre el tema han sido escasas y relativamente de reciente aparición. En 1957, la gastronoma hidrocálida Josefina Velázquez de León (1889-1968) publicó el libro *Cocina Tamaulipeca* del cual tenemos poca información sobre las fuentes para incluirlas en este volumen.

Sólo sabemos que se trata de una “Selección de recetas de Cocina Regional recopiladas por un grupo de señoras y señoritas de la ciudad de Tampico y diferentes regiones del Estado de Tamaulipas”. Vale decir que el proyecto para lograr este recetario es producto del interés de un grupo de damas católicas encabezadas por el obispo Ernesto Corripio Ahumada. También es necesario señalar que para el disfrute de la buena mesa, dicho texto pone especial énfasis en platillos relacionados con la costa del golfo del noreste mexicano:

Dios con su mano amorosa, nos reparte sin desdoras,
algodón en Matamoros, petróleo y gas en Reynosa,
ciudad rica y amorosa es Tampico, cual edén,
tiene el mar como sostén... ¡y vamos siempre adelante
con las cañas en el Mante y el Victoria el henequén!

Entre otras aportaciones, vale la pena citar a Enrique Job y su libro *Cazando en México* (1964) donde reseña, enmarcados en la atmósfera de la cacería, algunos platillos tradicionales rurales a base de maíz y carne originarios de Padilla, Jiménez y Soto La Marina. En 1967, un grupo de damas pertenecientes a la Sociedad de Padres de Familia

del Colegio La Salle de Ciudad Victoria, editaron dos tomos un recetario de comida de esta localidad. Entre quienes aportaron diversas recetas figuran Coty Bello de Villegas, Mary Assad de Torres, Magdalena Saldívar Morales y Silvia Montelongo de Calanda. Entre los patrocinadores figuraban el Banco Regional del Norte, Coca-Cola y agencia Carta Blanca.

Hasta ese momento, la mayoría de las publicaciones para difundir las recetas de la cocina de la capital tamaulipeca, eran modestas y reducido tiraje. Por ejemplo, una de ellas, se relaciona con un recetario familiar probablemente en mimeógrafo. La edición de media carta, se realizó en 1981 dentro de las actividades de los directivos del Jardín de Niños Rotario.

En 2005, el Colegio José de Escandón editó el libro *La Sazón de La Salle*, un recetario con nuevas aportaciones de los integrantes de la comunidad lasallista. La iniciativa partió de la Mesa Directiva del Colegio José de Escandón La Salle, integrada por Ernesto Tavera Armenta y Lupita Arce de Tavera. El volumen contiene fórmulas culinarias de platillos divididas en varios apartados, por ejemplo: “Postres”, “Antojitos Mexicanos”, “Carnes, Pescados”, “Aves”, “Ensaladas”, “Sopas y Caldos”, “Entremeses” y “Comida Navidad”. Algunas de las colaboradoras fueron Berta Pesil, Graciela S. de Perales Lavín, Eladia Balboa de Angelini, Loreto Almada de Canseco, María Elena Sandaña de Algarra, Blanca Fares de Salum y otras.

En 2004 la presidencia municipal de Victoria, a cargo de Álvaro Villanueva Perales editó un libro de Recetas de Familias Victorenses, con motivo del aniversario 180 de la capitalidad victorense. El índice comprende un menú muy completo de bebidas y entradas, sopas y pastas, carnes rojas, pescados y mariscos, aves, ensaladas, antojitos mexicanos, pasteles y postres. Dentro de los festejos conmemorativos, se realizó una muestra gastronómica.

A finales del siglo xx, apareció la obra *Viejos Sabores del Nuevo Tamaulipas* (1998) de Francisco Ramos Aguirre, donde se consigna una serie de recetas, personajes y datos históricos de los principales platillos que la entidad ha aportado a la gastronomía nacional. Tiempo

después, en una edición corregida y aumentada surgió *Viejos Sabores de Tamaulipas* (2000) en dos ediciones, de la colección Cocina Indígena y Popular de CONACULTA.

Uno de los libros más completos para documentar el tema de la comida regional del noreste, es sin lugar a duda: *La Cocina Tamaulipeca* (1999) con una espléndido y bien documentado prólogo del ingeniero Marte R. Gómez (1973), ex director de la Escuela de Agricultura de Chapingo, poseía enormes conocimientos acerca de la historia y propiedades de productos agrícolas tamaulipecos, indispensables para la preparación de la comida.

Ese mismo año se publicó el *Recetario Gastronómico de Altamira* de Adrián Olvera Tavera, quien ha realizado durante varios años un importante trabajo cultural en su comunidad natal. Entre 1999-2004, bajo el título *Las Recetas de la Abuela*, la oficina del DIF/Tamaulipas publicó una importante recopilación gastronómica de las regiones altamirenses en seis volúmenes. Por tratarse de un municipio costero, con vegetación tropical propia del ganado bovino, se consignan recetas relacionadas con productos cárnicos, pescados y mariscos.

Al poco tiempo apareció el volumen *Tamaulipas Aromas y Sabores* (2002), documentado por los chefs María Losón de Fábregas y Mónica Solís. Mediante una investigación de campo, recogieron en sus regiones interesantes y variadas recetas, con fotografías que resaltan la comida tamaulipeca. Se trata de un libro de lujo, con pasta dura, ilustraciones a color y un prólogo donde explica la variedad coquinaria de la mencionada entidad. El texto fue presentado en la explanada del palacio de gobierno, en el marco de una muestra gastronómica.

En 2010, con motivo de la conmemoración del Bicentenario de la Independencia y Centenario de la Revolución Mexicana, la comisión organizadora de estas actividades en Tamaulipas convocó a la elaboración de un recetario. La respuesta impactó en amas de casa, cocineras tradicionales, chefs y aficionados a la gastronomía. El material fue consignado para su publicación en el libro *Sabores y Saberes de Tamaulipas*, bajo la coordinación de Francisco Ramos Aguirre.

Ese mismo año el periódico El Universal de la capital del país, editó una serie de suplementos relacionados con el tema de la cocina mexicana, bajo el título la Cocina Estado por Estado. El tomo 16 de la colección correspondió a Nuevo León y Tamaulipas, ubicados en el noreste mexicano. En la portada, aparece la fotografía de un succulento platillo de alambres o brochetas norteañas, muy representativo sobre el consumo de carne de lomo de res, propio de estas entidades.

Otra de las recientes apariciones escrita sobre el tema se titula *Gastronomía Tamaulipeca* (2015) del ingeniero Marte R. Gómez, sin lugar a dudas una de las investigaciones más eruditas en la materia. Sobre todo, porque desde la perspectiva de sus conocimientos agronómicos adquiridos en la Escuela de Agricultura de Chapingo, refiere el estudio del origen y cultivo de numerosos ingredientes en la preparación de la comida en las regiones tamaulipecas. Aunque carente de un recetario, el libro está ilustrado con fotografías y menús de los principales restaurantes de Tampico, Reynosa, Matamoros y Nuevo Laredo.

Entre los personajes protagónicos en cuanto a la difusión de la gastronomía local, es el chef Cuitláhuac Córdova Espiricueta quien ha recorrido todos los municipios de Tamaulipas para conocer documentar y difundir las expresiones gastronómicas de sus habitantes. Hasta ahora su trabajo ha sido divulgado en periódicos, redes sociales, congresos gastronómicos y programas televisivos. Además, a través de los últimos años ha reunido un importante archivo documental y gráfico donde registra, cocineras, recetas, ingredientes alimenticios, panadería rural y opiniones sobre el tema. Otro de sus proyectos es la construcción de hornos panaderos en comunidades rurales.

Finalmente, de esta experiencia presencial en diferentes espacios de la geografía local, surgió el libro *Sabor a Tamaulipas* (DIF, 2022), ilustrado con fotografías de Claudia Zamudio y textos breves de este autor, donde se registran los principales platillos del norte, centro, altiplano, serranía, sur y huasteca. El florecimiento de la cocina tamaulipeca se enmarca en los espacios arropados por el semidesierto y serranías del altiplano, la franja fronteriza limitante con Texas, la zona citrícola del

Barretal y Llera, la inmensa riqueza de la Laguna Madre, la variedad de las especies marinas del Golfo de México y cercanía cultural de la huasteca veracruzana

Durante la primera etapa constructiva de *Comiendo en Tamaulipas. Ruta gastronómica por sus regiones* se contó con el apoyo de los jóvenes Manuel Manzano y Pedro Senovio Aquino, alumnos de la carrera de historia de la Universidad Autónoma de Tamaulipas, quienes realizaron entrevistas a doña María Félix Gómora Bernal de Soto La Marina; Genoveva Galindo Villanueva de Tampico; María de la Luz Meza Contreras y Ricardo Hernández de Tula; Pedro Báez Vázquez de Jaumave y Alma Nora López Molina de Bustamante. Externo mi gratitud a quienes depositaron su confianza, proporcionándome la mayoría de las recetas y valiosa información que integra parte de este volumen.

Así mismo, deseo manifestar mi agradecimiento sincero al arquitecto, archivista y promotor cultural Carlos Rugerío Cáceres, lamentablemente fallecido en 2017. Era originario de Puebla, con una larga y fructífera residencia profesional en Matamoros y Ciudad Victoria, Tamaulipas, donde se distinguió en el campo de la preservación del patrimonio y ordenamiento de archivos históricos. Mi amigo, era un excelso catador de platillos y bebidas. Al calor de las viandas, parrilladas y mariscadas ofrecidas generosamente en el hogar del doctor Mario López Paredes, me proporcionó, con verdadera autoridad, valiosa información sobre algunas delicias gastronómicas fronterizas; en especial lo referente al platillo Guayín, imprescindible en los desayunos de Matamoros. Lo mismo me comentó acerca del chef Amézquita residente de la ciudad de Miguel Alemán, Tamaulipas.

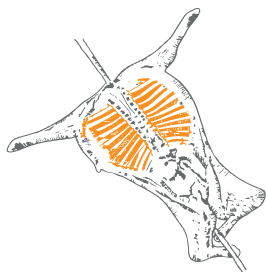
Prácticamente en todos los hogares de la patria, existen recetarios que se conservan como patrimonio o tesoro familiar. Algunos de ellos, forman parte de la historia y tradición culinaria de los mexicanos. Es probable que algunos estén integrados de recortes de periódicos, revistas, hojas de almanaques, cuadernos deshojados y publicidad impresa en etiquetas de productos alimenticios.

Sin lugar a duda, las recetas mayormente apreciadas por los buscadores de nuestros orígenes culinarios se localizan en los antiguos manuscritos heredados por la abuela, los cuales son un invaluable tesoro para la gastronomía familiar. Es muy probable también que, en los cajones de trasteros, baúles, roperos, anaqueles y alacenas, se encuentren los mejores recetarios correspondientes a nuestra ancestral gastronomía mexicana. Su recuperación es, sin lugar a duda, una noble tarea encomendada a quienes nos dedicamos a estudiar y escribir este tipo de expresiones, derivadas de la cultura popular.



PARTE I

SABOR NORTEÑO *Región norte*



Matamoros, Río Bravo, Reynosa, Mier, Díaz Ordaz, Miguel Alemán, Camargo, Nuevo Guerrero, Valle Hermoso y Nuevo Laredo, son los municipios que integran la franja fronteriza tamaulipeca con los Estados Unidos, limitante con el río Bravo. Durante más de un siglo, el permanente flujo migratorio, turismo extranjero, actividad comercial, convivencia y relación con los Estados Unidos de Norteamérica han hecho posible la creación de un fenómeno cultural, propio de esta región. En realidad, la vida cotidiana de ambas fronteras constituye para sus pobladores un elemento sociológico del cual resulta difícil de sustraerse, debido a los intereses económicos y culturales que los texanos y tamaulipecos tienen en común.

En la década de los veinte y treinta, durante el período de la aplicación de la Ley Seca promulgada en los Estados Unidos que prohibía el consumo de bebidas embriagantes, las ciudades fronterizas se favorecieron gracias al contrabando, turismo y venta de alcohol a turistas norteamericanos. En ese tiempo florecieron gran cantidad de comercios, restaurantes, cantinas, hoteles, salones de baile, licorerías y centros nocturnos, donde la moneda circulante era el dólar o billete verde. Esta bonanza se amplió en los años posteriores a la Segunda Guerra Mundial. Además, gracias a la recién inaugurada Carretera Nacional que comunica Canadá y Estados Unidos con la capital del país, los beneficios del turismo internacional se ampliaron hacia otros puntos del país, por ejemplo Monterrey, Linares, Ciudad Victoria, Mante, Ciudad Valles y Tamazunchale, donde se abrieron numerosos hoteles lugares donde comer.

En 1950 San Pedro de Roma, municipio de Mier, Tamaulipas se convirtió en el municipio de Miguel Alemán por disposición del

Congreso del Estado. En este lugar existió el cabaret Club San Pedro —uno de los mejores en la frontera mexicana—, donde se ofrecía a los texanos una variedad de platillos chinos y cerveza nacional. Este tipo de negocios que ayudó a apuntalar la economía de los habitantes, prácticamente formaron parte de la cultura del entretenimiento en aquella región y otros lugares, por ejemplo, Tampico, Reynosa y Matamoros. Bajo estas circunstancias, la cocina tamaulipeca, nacional y otros países, tomó carta de naturalización hasta convertirse en un elemento de identidad cultural.

Otro caso es la ciudad de Nuevo Laredo y su legendaria calle de Guerrero, lazo comunicante entre el puente internacional y Laredo, Texas. Durante las primeras décadas del siglo xx operaban en esta avenida bares, restaurantes y cabarets para el entretenimiento de los texanos. Según refiere Carlos F. Salinas que uno de los más célebres lugares era el Crystal Bar, donde además de ofrecer bebidas su propietario Arnulfo Vela atendía un restaurante para turistas, militares, aduanales y las élites políticas de Nuevo Laredo. En ese mismo tenor se encontraba El Cadillac Bar, ubicado entre las calles Balden y Ocampo. Se trata de otro de los sitios tradicionales donde los ciudadanos fronterizos de ambos Laredos, disfrutaron la buena vida nocturna, bebidas y comidas estilo *buffet* preparadas por su propietario el chef italiano Mayo Bessan, quien además de otros platillos mexicanos, italianos y franceses, algunas de sus especialidades eran las ensaladas, ostiones a la Rockefeller, carnes, enchiladas, bagre o pez gato, y cabrito estilo Cadillac, un platillo que logró enorme fama y prestigio entre los diversos comensales. Por lo general, los menús de este restaurante estaban escritos en inglés. Una de las bebidas que logró enorme prestigio a finales de la década de los treinta era la *Ramos Gin Fizz*.

La vecindad se estrecha aún más gracias a las características, costumbres y expresiones de identidad cultural, propias de este territorio septentrional desde la época escandoniana. Entre otras, podríamos citar el habla, indumentaria, música y comida. Si bien, la cultura del *hot dog*, hamburguesa, pollo frito y waffles invadieron la línea fronteriza y más allá de este territorio; en contraparte nuestra colonización

gastronómica, está muy lejos de minimizarse o extinguirse. El cabrito al pastor, carne asada, fajita a la parrilla, tacos, flautas de harina, burritos, tamales, alitas de pollo, enchiladas, frijoles charros, discada, chicharrones de catán, machacado con huevo y las célebres tortillas de harina de trigo, representan desde hace varias décadas, lo más significativo en esta región colindante con los Estados Unidos.

Dentro del reciente intercambio gastronómico entre México y Estados Unidos, los *boneless* y alitas enchiladas han logrado enorme popularidad entre los comensales, principalmente los jóvenes de la nueva generación de la frontera mexicana, quienes aprecian de manera particular este nuevo concepto de comida rápida. En el caso de los *boneless*, se trata de un platillo preparado con tiras o trozos de pechuga deshuesada de pollo empanizados, estos se fríen en aceite hirviendo y sazonan con salsas, de preferencia picosas: Búfalo, *BBQ*, chipotle, mostaza, pimienta-limón y otros sabores. Se sirven con un aderezo de mayonesa —*ranch*— y trocitos de zanahoria y apio.

A finales del siglo XIX, el capitán John Gregory Bourke, publicó el libro *The Folk-Foods of the Río Grande Valley and of Northern México*. Durante su recorrido militar por esta región, el norteamericano documentó la vida cotidiana de los mexicanos de los pueblos colindantes con la frontera. Ellos decidieron permanecer en este territorio, a pesar de las presiones ejercidas por los anglosajones, después de la firma de los Tratados de Guadalupe Hidalgo. Dichas familias, conservaron el gusto por la cultura gastronómica heredada de sus antepasados. Algunos de sus parientes, vivían en Camargo, Mier y Guerrero, Tamaulipas. Burka, consigna el consumo de tortillas, atole, tamales, huevos revueltos, chicharrones, enchiladas, pucheros, chile, frijoles, café, mezcal de San Carlos y otros alimentos básicos que elaboraban las mujeres, algunas casadas con norteamericanos. Según un artículo publicado en el *Chicago Tribune* (20 dic. 1872), a pocas millas de Camargo, Tamaulipas, existía gran cantidad de ganado bovino y por ello se consumía carne seca, machacado o machaca.

Desde su fundación a mediados del siglo XVIII, la Provincia del Nuevo Santander hoy Tamaulipas se acreditó como un territorio

eminentemente ganadero. Por tal motivo, la mayoría de los habitantes fronterizos se distinguen desde entonces por su gastronomía carnívora. Algunos informes de mediados del siglo XIX, registran su consumo de manera sencilla. Es decir cecina, carne seca y machacado. En el mejor de los casos, colocaban la carne de manera directa en las brazas o en una fogata de leña. En efecto, durante algunas batallas contra los tejanos, la carne de res estuvo presente en el bastimento o rancho de las tropas mexicanas. En uno de los enfrentamientos que tuvo lugar entre Camargo y Mier, antes de entrar en combate, los soldados tamaulipecos comieron para fortalecerse: “una poca de carne asada en la formación”. La fama de este alimento, se consigna una crónica del periódico *El Tiempo* (24 nov. 1887), de un banquete que le ofrecieron al general Mariano Escobedo en el restaurante Tívoli del Eliseo, donde los cocineros incluyeron en el menú: “Carne Asada a la Frontera, frijoles, tortillas y guacamole”.

Indiscutiblemente, la carne asada se convirtió en el platillo genuino por excelencia. Al menos, así lo narran algunos viajeros del siglo XIX. Por ejemplo William Neale, durante su visita a Matamoros en 1852, no mostró sentimiento alguno cuando adquirió varios esclavos. En cambio, mostró su lado humano, al enterarse sobre la manera como mataban a balazos las reses y su carne terminaba convertida en platillos grasosos: “la carne seca era tan abundante en los mercados que, cuando un cliente pedía tantita, se le entregaba un gran cuchillo para que cortase cuanto desease [...] Pan, carne, maíz y chile, todo nadando en mucha grasa, eran la dieta de la mayoría”.

Aunque inicialmente no tenía la categoría que hoy disfruta, la fajita es el corte bovino de mayor tradición en la frontera. Sustituye a la arrachera y el filete de res, comunes en el resto del país. La forma de prepararla es muy sencilla: se asa a la plancha o tradicionalmente en una parrilla en brasas de carbón de mezquite, huizache o ébano, tres árboles endémicos de Tamaulipas. Todo indica que originalmente, se trataba de un corte barato y hasta cierto punto, probablemente por la cantidad de grasa, despreciado por los comensales en los Estados Unidos. Lo cierto es que su popularidad creció superlativamente en

las últimas décadas del siglo pasado, gracias a la facilidad para conseguirla a precios módicos. Sin embargo, al adquirir fama y cotizarse a mayor precio, las clases populares la sustituyeron por el pollo (pierna y muslo) o la fajita de la misma ave.

Los doctores decimonónicos y principios del siglo xx recomendaban la carne asada para afecciones intestinales. Por ejemplo, el médico francés Fleury, afirmaba que era el mejor alimento propio de los intelectuales: “que tomen por la mañana 200 gramos de café con leche y dos bizcochos con manteca. Al medio día cuatro bizcochos [...] de 100 a 125 gramos de carne asada o a la parrilla, sin salsa”. Al respecto, existe un texto humorístico sobre la preparación de la carne asada. Hace años el singular escrito, hizo acto de presencia a través del internet. Me parece apropiado compartir este decálogo, además de un soneto porque ambos textos reflejan las virtudes culinarias del hombre y la mujer en el ambiente doméstico.

- 1.- El hombre saca el asador y el carbón vegetal.
- 2.- La mujer limpia la parrilla.
- 3.- La mujer va al mercado, compra las tortillas, prepara la salsa y el guacamole.
- 4.- La mujer prepara la carne para asar y coloca sobre un plato, todos los utensilios y condimentos necesarios.
- 5.- La mujer lleva la carne, la parrilla y el plato al hombre que está tumbado al lado del asador, tomándose una cerveza, escuchando música.
- 6.- El hombre coloca la carne sobre la parrilla; mientras la mujer hace los frijoles charros, sazona la ensalada y prepara el postre.
- 7.- El hombre saca la carne de la parrilla y se la da a su mujer para que la corte en una tabla.
- 8.- Ella la sirve a la mesa con tortillas, quesadillas, guacamole, salsita y se ponen a comer.
- 9.- El hombre se sirve otra cheve. La mujer recoge los platos, limpia la mesa y sirve café y postre; mientras él le pregunta, si ha disfrutado no cocinar el domingo.
- 10.- Ella hace una mueca de disgusto y él pregunta: ¿Quién chingados les entiende?

La Fajita

Para Arturo Zárate Ruiz

De las carnes jugosas del bovino,
la fajita es un corte succulento;
cocínese al carbón y fuego lento,
para los paladares más felinos.

Sírvase con frijoles y buen vino,
guacamole y salchicha en su elemento,
y salsita picosa de tormento,
que ruborice el rostro más ladino.

Jamás deben faltar en la parrilla,
tostadas y cebollas en reposo,
y la mexicanísima tortilla.

Brindemos con cerveza en pleno gozo.
¡Dios salve a la fajita y quesadilla!
de aquellos apetitos muy golosos.

Francisco Ramos Aguirre

Sin maíz no hay tortillas, tamales ni gorditas

Acerca de sus impresiones sobre esta región fronteriza, afirma Payno que: “Antes no se sembraba maíz; pero en día todos los más dueños de los ranchos situados en la orilla del río, hacen sus siembras, y dentro de Matamoros y sus inmediaciones muchos se dedican al cultivo de la hortaliza; lo que hace que la cocina sea ya mucho más agradable que antes, que solo se podía guisar carnes, y sea dicho de paso, bastante buenas”.

En Camargo, el viajero se sorprendió con el agradable sabor del pan de huevo estilo oaxaqueño, mezcal, sandías y melones. Vale decir que era de buen diente y su aprecio por la comida no tenía límites. En un banquete de casamiento, probó veinte platillos entre ellos la “carne de vaca picada” —que podría ser el cortadillo norteño o picadillo— y los tamales de puerco, amasados con manteca de res.

Por otra parte, Guillermo Prieto en un largo poema denominado *Costumbres de la Frontera de Nuevo Laredo a Bagdad* escrito en 1867 durante su estancia en estos lugares, recoge en varios fragmentos la riqueza gastronómica en Mier:

En dos ángulos opuestos,
con mesa y manteles limpios,
osténtanse dos cantinas,
con mezcal y con refino,
dulces de azúcar y, pasas,
panes y aprensados higos,
o sabrosas enchiladas,
o tamales de tocino,
y claro café con dulce;
en la rica moca hervido.

En cambio, otro poeta de apellido Torroella en su testimonio *Recuerdos de la Frontera del Norte* dedica varios versos a la invasión de los Rangers de Texas, particularmente al poblado de San Miguel de las Cuevas, Camargo (1874). En ellos hace referencias a los alimentos que consumían la tropa, entre los que destaca el panzaje que se convirtió en platillo emblemático en Padilla; lo mismo al chilito piquín —llamado el oro verde de los chiles mexicanos—; las tortillas de harina y el “burro” probablemente origen del legendario “burrito” que se atribuyen los fronterizos de Chihuahua.

que la gente descanse;
el que tenga bastimento
coma lo que traiga y trague.
Pero agüita del estero
que el mezcal es irritante,
¡habrá tiempo de tomarlo
y de ofrecerle a los *yankees*!
[...]
y en confusión picaresca
sobre el verde suelo caen
blancas tortillas de harina,
ricos, cernidos tamales
el chipiquín combustible
el burro, el pan, el panzaje;
y en menos en que lo cuento
empieza el terrible ataque:

Lo mismo sucede con la escritora Rosa de Castaño, originaria de aquella ciudad, quien describe en su novela *Rancho Estradeño* —al margen del río Bravo—, los exquisitos y auténticos almuerzos norteros de la frontera tamaulipeca: “Con cuánto apetito engullían la sabrosa barbacoa con salsa de chile verde; los quesos y asaderas fresquitos; elotes calientes, tortillas de manteca y panochas de maíz con miel virgen, tan rubias como el sol”.

Tortillas del comal a la mesa

El período del porfiriato incrementó considerablemente la actividad industrial y agropecuaria de Tamaulipas. Por ejemplo, el empresario nortero Evaristo Madero abrió molinos de trigo en Tampico, Saltillo y Monterrey. Sin embargo, los productos alimenticios como el maíz, cítricos, aguacate, carnes de bovino, cerdo y piloncillo tamaulipecos, se colocaron en altos niveles de preferencia dentro del mercado nacional.

A ello sumamos el famoso Mezcal de San Carlos, representante en la Exposición Mundial celebrada en París en 1889. Igual sucedió con el tequila, que desde esa época tenía una enorme aceptación a nivel nacional y en Estados Unidos de América.

De todos los artículos, el maíz se convirtió en ingrediente primordial para la dieta de los tamaulipecos. Sobre este grano propio de los mexicanos, surgieron varias modalidades alimenticias —tortillas, pinole, bocoles, pemoles, tacos, tamales, atoles, gorditas y pozole—. En algunos municipios del norte de Tamaulipas y diversas ciudades nortenas, las tortillas de harina de trigo generaron gran aceptación. Sin embargo, las tortillas de maíz se convirtieron en las preferidas de todas las clases sociales.

La promoción internacional de la cocina mexicana a finales del siglo XIX y principios del XX, fue posible gracias a los viajeros, comerciantes y diplomáticos, pero también durante las exposiciones mundiales de Chicago y Londres en 1908 se difundieron sus virtudes. En esta última, los visitantes degustaron diversos guisos nacionales, acompañados por un grupo de músicos y bailarines del ya famoso jarabe tapatío.

Según el Códice Mendocino (1535-1550), como parte de un castigo disciplinario, los mexicas ataban de manos a los niños de 7 a 12 años mientras los sometían a una dieta rigurosa a consumir una tortilla y media por día. Todo con el propósito de evitar que se acostumbraran a ser tragones. De esta manera se conservaban esbeltos y ágiles para participar en las batallas.

Gracias a los vestigios de maíz y calabaza, localizados hace más de medio siglo por el arqueólogo estadounidense Richard MacNeish en la Cueva de la Perra de la Sierra Madre Oriental cerca de Ocampo, Tamaulipas; ahora sabemos que dichos productos tienen presencia en Tamaulipas desde hace más de 2500 años. Igual sucede con el chile, frijol y calabaza.

En este contexto los metates, morteros, molcajetes, vasijas, comales y otros utensilios de cocina, confirman su consumo entre las antiguas culturas indígenas: huastecos, lipanes, janambres, olives,

mascorros y pames, por mencionar algunos de los grupos autóctonos más importantes que habitaron los territorios serranos de Tamaulipas. Por su parte, el fraile franciscano Antonio Alegría, evangelizador de la región de Jaumave, perteneciente a la Provincia de Nuevo Santander, escribió un detallado informe sobre la existencia del chile piquín silvestre, frijol, maíz, algodón y caña de azúcar cultivados en ese lugar.

Definitivamente, según las estadísticas, desde tiempos ancestrales las tortillas de maíz representan el alimento de mayor consumo entre los mexicanos. Por sus características y fundamentos históricos que la avalan, esta gramínea mesoamericana contribuyó a reforzar la pertenencia cultural culinaria de los tamaulipecos.

Inicialmente, el proceso para elaborar tortillas era artesanal y exclusivo para mujeres. El maíz se cocía en agua caliza. Después, se enjuagaba el nixtamal mientras la matrona procedía a molerlo en un pesado metate de piedra volcánica. Lista la masa, a mano limpia surgían gruesas tortillas colocadas en un comal de barro, bien caliente. Así sucedió en el antiguo territorio que actualmente ocupa Tamaulipas; al menos desde tiempos prehispánicos y buena parte del siglo xx.

En 1826, a su paso por Tampico el viajero francés Mr. Pendreauxville, proveniente de Nueva Orleáns, escribió en su diario personal, posteriormente publicado en el periódico *El Amigo del Pueblo* (14 may. 1828), una serie de observaciones sobre las costumbres alimenticias de los habitantes de esta región: “Aquí gusté por la primera vez las galletas de maíz fermentado, que se nombran tortillas, y la salsa de pimiento rojo llamada chile, que los mexicanos prefieren a todo y con el que comen la tortilla, o sazonan indiferentemente todos los otros manjares”. Acerca de la preparación del nixtamal y tortillas, el europeo, como otros viajeros de la época, narra con admiración y detalle el proceso para transformarlo para el consumo doméstico.

El maíz así preparado se martaja sobre una piedra abalsada, ligeramente curva y sostenida por cuatro pequeños pies. Otra piedra larga que se toma de las extremidades reduce el maíz a pasta a manera como lo hacen los fabricantes de chocolate. Esta

pasta blanda se forma en galletas muy delgadas que se traen largo tiempo entre las manos para hacerlas suficientemente compactas. Después se les coloca sobre una lámina caliente, donde ligeramente cocidas por los dos lados, se amontonan estas tortillas que son la base de la alimentación de estos sobrios arrieros, así como de todos los mexicanos, y que para ellos reemplaza exclusivamente el pan.

Similar experiencia, vivió el capitán inglés George Francis Lyon durante su paso por Santa Bárbara, actual municipio de Ocampo, Tamaulipas.

En esta comunidad observó los pasos para elaborar tortillas, desde la preparación del nixtamal con cal y agua hervida, molido de la masa en metate de lava negra o basalto; su cocimiento y finalmente su consumo durante el almuerzo.

La hechura de las tortillas es un arte de tanta importancia, que en las casas de gente respetable una mujer, llamada por su oficio: “tortillera”, se tiene para este único propósito; y para el oído de un extranjero suena muy extraño, durante las comidas, el rápido palmoteo que se lleva a cabo en la cocina hasta que todas las demandas son satisfechas.

Simplemente, el viajero perteneciente a la marina militar de su país se maravilló ante la destreza de las mujeres que preparaban las tortillas en anafres, fogones y chimeneas, lo mismo en cocinas de haciendas o modestas chozas. Acucioso observador, describe en una crónica el proceso de la hechura del preciado alimento para acompañar guisos, carnes, frijoles, salsas y otros platillos populares:

Comía mi desayuno de tortillas calientes, un artículo general del sustento de este país, el que trataré de describir mientras llegan las mulas [...] El maíz de que se componen es hervido primero, para limpiarlo y suavizar el grano, y entonces se deja enfriar la

cantidad necesaria para el consumo del día. Se toma entonces un puñado de esa masa y se palmotea con habilidad entre las manos, hasta que quede tan delgada como una hojuela [...] se deposita entonces en una placa lisa de hierro o barro que está colocada sobre carbones o rescoldos de leña, mantenidos a una temperatura determinada; aquí la tortilla se cuece primero un lado y después del otro”.

Las tortillas de maíz, como describe el viajero italiano J.C. Beltrami a su paso en 1824 por Altamira y la Hacienda El Cojo, era el alimento cotidiano en aquella época: “descrito cien veces y conocido de todos los que han viajado a México”. La caravana de arrieros puso en el fogón dos conejos, tres liebres y tres pericos cazados por el forastero, acompañados por las tortillas. Igual experiencia sobre la gastronomía popular, vivió en Tampico el francés Constance de Montluc a mediados del siglo XIX: “Un poco de carne secada al sol, unas tortillas de maíz, unos plátanos y algunas cañas de azúcar, son ordinariamente todos los alimentos de sus modestas comidas”.

Todo indica que el consumo de ciertos productos alimenticios, por ejemplo la carne seca o machacado de res durante el período decimonónico, representó uno de los principales productos de consumo popular. En este sentido, los sirvientes de los hacendados tamaulipecos por lo general sobrevivían en condiciones precarias y bajos salarios. En 1895 ganaban mensualmente cinco pesos, un alud de maíz y una dotación de carne seca (*El Demócrata*, 9 abr. 1895).

A finales de la mencionada centuria, se publicó un estudio comparativo sobre economía y trabajo, donde se promueve el uso del vapor para evitar el exceso de trabajo físico de las tortilleras:

La mujer del campo mexicana pegada a su metate, pasa lo menos seis horas diarias, o sea medio día de trabajo, moliendo 6 kg. de maíz, trabajo equivalente al de un caballo de vapor, durante seis minutos [...] La tortilla, es pues, un alimento de lujo que nuestra clase indígena paga a peso de oro. Consultad químicos e

higienistas, y ellos os dirán que molido a máquina el maíz, ni es menos alimenticio ni menos digestible, pero la tortillera os dirá que molida en el metate, la tortilla es más blanca y más suave. Debe ser un placer de dioses comer tortillas de metate, a juzgar por lo caro que se paga ese placer.

Molinos de nixtamal y máquinas tortilladoras

Posterior a los metates y aparatos manuales fabricados de manera industrial, surgieron los molinos de nixtamal modernos, impulsados por gasolina o electricidad. Para documentar parte de su historia, en 1859 el mexicano Julián González inventó el molino de nixtamal. Desde finales del siglo XIX, estos artefactos generaron enorme expectativa entre las amas de casa. En términos sociales, podríamos considerar que fue uno de los primeros pasos para que algunas mujeres se liberaran de la esclavitud del metate y la chimenea. En 1905 Manuel Hinojosa inauguró La Regeneradora, una fábrica de tortillas que surtía el producto en Ciudad Victoria. Además, el mismo empresario administraba molinos de nixtamal, café, pinole y harina de maíz. Un año después, el tamaulipeco Simón Escamilla, radicado en San Luis Potosí, inventó una máquina automática de hacer tortillas. A partir de ese momento, sobrevino un gran auge relacionado con la industria tortillera. Apenas hace algunas décadas, en la mayoría de las ciudades, ejidos y poblaciones pequeñas, operaba al menos un molino de nixtamal para satisfacer las necesidades de subsistencia. Sus propietarios, pagaban contribuciones al gobierno y pertenecían a la floreciente Industria de la Masa y Tortilla. Desde muy temprano era común ver a las mujeres cargando recipientes, mientras formaban largas filas en modestos establecimientos o molinos, donde obtenían la masa que llevaban a sus hogares.

De la milpa al comal calentado con leña, varias generaciones de tamaulipecos fueron testigos de este proceso o rito cotidiano que en menor escala, aún persiste hasta nuestros días. Desde principios

del siglo xx, los molinos se convirtieron en herramienta indispensable para las amas de casa. De esta manera, se facilitó en sus hogares el abasto de tortillas. Desde entonces la tortilla de maíz, simboliza la rueda que mueve la economía y el aparato digestivo de los mexicanos. Para gran parte de los comensales tamaulipecos, el legítimo sabor de las tortillas de maíz y las gorditas, proviene del método antiguo. Es decir, hechas a mano con masa molida en metate o molino de nixtamal. Los mercados, plazas y calles de los barrios, eran el sitio ideal para su comercialización. Numerosas señoras de origen humilde y faldas largas vendían el producto en canastos de palma. Para cubrir la demanda, en ciertos casos los patronos contrataban un grupo numeroso de mujeres expertas en elaboración de tortillas. Las que se dedicaban a esta actividad eran dotadas de los accesorios indispensables: metate, tortillera, anafre y comal de regular tamaño.

Su majestad el taco

Por la manera de agarrar el taco, se conoce al tragón; echarse un taco de ojo; echarle crema a los tacos; darse taco; después de un taco un buen tabaco y a todo le llaman cena, aunque sea un taco con chile; estas son expresiones populares, relacionadas con los tacos, uno de los platillos de mayor arraigo en la gastronomía mexicana. Desde sus orígenes, el aspecto físico de las tortillas de maíz y harina no podían derivar en otro subproducto que no fuera el taco. Probablemente la palabra proviene del náhuatl, aunque se aplica también al trozo de madera para jugar billar, los zapatos de fútbol y las zapatillas para dama. Derivado de la facilidad de su preparación, los tacos representan la más importante aportación mexicana a la comida internacional. Suaves, dorados, quesadillas, sudados, fritos, al vapor, enrollados, trompo, con tortillas de maíz o harina son apenas una muestra de la inmensa variedad de este platillo típico de rápida preparación. Cada región del país ofrece su propio método, ingredientes y preparación. En Pánuco, Veracruz eran famosos los tacos del Chaparrito de Oro frente a la

plaza principal. En Michoacán, Jalisco, Querétaro y Guanajuato, los tacos de carnitas de puerco disfrutaban de enorme prestigio.

Esta gastronomía propia del centro del país estuvo al alcance del joven Diego Rivera. En su ciudad natal, disfrutó de las ferias y dio rienda suelta a la glotonería:

En las ferias probaba todos los platillos hasta hartarse, al final, con pepitorias y cajetas que tragaba con aguas frescas. Los variados y primorosos puestos de antojitos lo entusiasmaban y nada le divertía tanto como ver, sobre el mole verde o rojo las rajadas blancas de cebolla o las verdes hojas de las legumbres o los tonos surtidos de los quesos que desintegrados en pequeñísimas partículas, eran como boyas en un mar pálido y espeso en el que se sentía penetrante el olor de los moles [...] el vino como sangre, ardiente y embriagador, las carnitas, chicharrones y tacos de frijoles chinitos.

Desde temprana edad, los mexicanos aprendemos a reconocer y rendir tributo a los tacos. La versatilidad y presentación de este popular platillo se traduce en el gusto de todos los sectores sociales. Para mayor deleite de los comensales, igual que otros antojitos típicos del país, los expertos recomiendan consumirlos calientes casi al momento de su preparación. Por ello las taquerías, fondas, restaurantes y carretones ambulantes, son los sitios más apropiados para su venta y consumo. En la mayoría de los casos, su preparación se realiza prácticamente en plena vía pública, mientras los comensales esperan impacientes. Además, se pueden transportar fácilmente en: canastos, hieleras, ollas, recipientes de plástico, cubetas, etcétera. A toda hora este alimento se convierte en el itacate o “lonche” cotidiano de obreros, campesinos y burócratas. En cualquier esquina, plazas públicas, calles, cenadurías y mercados los tamaulipecos rinden permanentes honores a su majestad el taco.

Indudablemente, el taco es la forma más acabada de la cultura del antojito. En las reuniones sociales y cualquier tipo de convivencia

los anfitriones ofrecen una espléndida taquiza. Vale mencionar que el término taquiza, alude a una expresión o costumbre reciente probablemente inspirada en el clásico *buffet*. En ese mismo formato se encuentra la mariscada.

En Tamaulipas, el consumo de tacos representa todo un ritual, donde sale a relucir el ingenio para su preparación. Existen tacos de frijoles, fajita, carne asada, mole, chicharrón, cortadillo, deshebrada, tripa, picadillo, discada, nopalitos, chochas, mole, puerco en salsa verde, papa, salsa roja, barbacoa, pastor, requesón, rajas con queso y un sinnúmero de guisos, acompañados de sus respectivas salsas picosas. Entre ellas, la preparada con chile piquín que se recolecta después de las temporadas de lluvia, en los parajes donde la vegetación arbustiva es abundante.

Dime qué comes y te diré quién eres

Por la situación geográfica y permanente flujo migratorio, Tamaulipas es uno de los estados con mayor variedad de tacos. Si en Tampico existió la Calle de la Amargura y en la capital del país el callejón del Indio Triste y El Niño Perdido; en Reynosa desde hace más de cuarenta años es célebre la céntrica avenida Oaxaca que al paso de los años, terminó por convertirse en la Calle del Taco.

En efecto, a lo largo de varias cuadras operan más de cincuenta locales las 24 horas del día. El sabor, aromas y variedad de tacos que se ofrecen en esta avenida, representa toda una leyenda de la gastronomía mexicana. Bajo estas circunstancias, cada año las autoridades municipales organizan un festival dedicado a este platillo. La emblemática Calle del Taco es considerada un atractivo turístico a donde acuden: políticos, luchadores, petroleros, artistas, aduanales, líderes obreros, deportistas, empresarios y visitantes provenientes del Valle de Texas y otras entidades de la Unión Americana.

Entre los principales negocios fundadores figuran: Tacos Pepe, propiedad de José Quiñones, experto en tacos de fajita, trompo, tripa,

papas asadas con mantequilla, bistec, crema y champiñones. Todo sazonado muy al estilo fronterizo o norteno. Después surgieron: El Vikingo, La Refa y El Merequetengue, donde también se pueden consumir carnes asadas al carbón. En La Peñita, su propietario es especialista en tacos de trompo y bistec. A todos se les agrega su respectivo: cilantro, cebolla picada y una rica variedad de salsas picantes: roja o verde con aguacate, según la especialidad de la casa. En el caso de los tacos de trompo o al pastor, el proceso es un poco más complicado porque requieren un asador especial de aluminio. En una de sus partes, se encuentra una varilla metálica donde se colocan porciones de carne de puerco o res, ligeramente enchilada con adobo. Aleatoriamente se le agregan trozos de cebolla y rebanadas de piña para marinar la carne. En uno de los flancos, se instala un artefacto o mechero con fuego lento de gas natural. De esta manera, mientras el trompo gira lentamente la carne se dora en su propio jugo. Este platillo, es clásico en la capital del país y algunas ciudades del centro de la República.

Una de las aportaciones de la Calle del Taco son los guamazos. Consisten en una tortilla grande de harina doblada, aproximadamente de veinte centímetros de diámetro rellena de carne asada —preferentemente—, fajita, aguacate, queso y pico de gallo que se sirve acompañada de frijoles charros. El Taco Pirata se prepara en una tortilla de harina grande, con carne asada —fajita, bistec—, queso fundido, pico de gallo y salsa. La gringa, incluye tortilla de harina tamaño normal, carne asada y queso amarillo o cheddar fundido. Cada platillo se sirve con frijoles charros.

Matamoros es otra de las catedrales del taco. Las taquerías: El Campeón, Diagonal, El Torito, Rico Taquito, El As y El Último Taco, inspirado en la película *El Último Tango en París*. Prácticamente en todos los barrios y sectores, los taqueros demuestran su habilidad en preparación de tacos de barbacoa, fajita, tripa y pastor. Entre los aficionados al taco, hay quienes prefieren los que se elaboran en la calle Sexta, cerca del hospital. No debemos olvidar los tradicionales tacos de la avenida Obregón, instalados en un local decorado con fotografías de reconocidos políticos, personajes y otros acreditados clientes. Metidos

en la ruta gastronómica matamorenses, sobre la avenida Lauro Villar, la especialidad son los tacos de carnitas y cueritos con chicharrón.

Hace varias décadas, la Taquería Bigos inició operaciones en Matamoros, bajo el nombre de Mr. Taco para estar acorde con la cultura del *espanGLISH*. Rápidamente se convirtió en una franquicia exitosa que se extendió a Brownsville, Texas y otras poblaciones del noreste. Se trata de un concepto moderno y diferente a las taquerías tradicionales. Su especialidad son los huaraches y tacos en tortilla de harina gigante, conocidos como fajiqueso, *veloz*, Bigos con pollo y fajita.

Los Tarascos, es una reciente cadena de taquerías distribuidas en diferentes puntos de la ciudad. Su variedad es importante con la inclusión de tacos de trompo estilo tarascos, fajita, bistec y otras variedades de carnes en tortillas de maíz y harina. En Matamoros también se sirven tacos de carne de alambres, tipo pirata, pollo y chuletón. En estos platillos, predomina la tortilla de harina. La internacionalización del antojito mexicano es asunto aparte. Para que la “nostalgia no invada el pensamiento” de los mexicanos que radican en Estados Unidos, en el Valle de Texas existen El Taco Bell y El Taco Palenque, entre otros negocios de franquicia norteamericana, atendidos por mexicanos.

En Nuevo Laredo, la cultura del taco representa toda una tradición durante el desayuno y la cena. Los de carne asada, son favoritos de gran parte de esa población fronteriza; sin olvidar los de *brisket* al estilo gringo. Las taquerías más famosas o reconocidas son El Ravi, La Única, especialista en tacos dorados y La Paisana, donde se expenden los mejores tacos fritos de carne deshebrada.

Ya que andamos en tierras fronterizas, vale recordar que a finales de la década del siglo xx, anterior al surgimiento a la franquicia del Taco Bell en los Estados Unidos, el chef francés Raymond Oliver, introdujo en el restaurante Le Grand Vefour de París los tacos de aguacate, pimienta roja y aceite de estragón. La diferencia radica que a las tortillas de maíz, Oliver les llama *crepas*. A nuestros tacos de guacamole, como bien sabía Salvador Novo se les agrega cilantro, tomate, cebolla y chile verde. Es decir, el famoso pico de gallo que no

debe faltar en las carnes asadas, porque sus colores nos recuerdan la bandera mexicana.

Las quesadillas

Este platillo, similar a la flauta y la enchilada, es una variante del taco. Aunque propio de la cultura culinaria de algunas ciudades del centro del país, su introducción en algunos restaurantes de Tamaulipas es relativamente reciente. Probablemente el primero en presentarlo en un menú en los años noventa fue el negocio Las Tres Marías en Ciudad Victoria, propiedad de la señora Marcia Cano. Hace muchos años la quesadilla o tostada con queso fundido, representaba un accesorio indispensable en las carnes asadas en el norte de México.

Inicialmente las quesadillas igual que los bizcochos, formaban parte de la panadería mexicana, y se expendían en este tipo de comercios. Las primeras noticias de las quesadillas que actualmente conocemos se localizan en el periódico *La Voz de la Religión* de la capital del país (22 may. 1850). Se trata de un decreto expedido por el gobernador del Distrito Federal, Miguel de Azcárate, relacionado con las precauciones que la gente debería tomarse en cuenta durante el consumo de tamales, chalupas y quesadillas, entre otros alimentos y bebidas para prevenir el *cólera morbus*. En tanto *La Voz de México* (8 ene. 1891) afirma que la “La industria culinaria sabe transformar las sobras de un día en platillos vistosos para el siguiente, preparando con aquellas, croquetas, quesadillas y rellenos, condimentados”.

Desde sus orígenes las populares quesadillas y otros antojitos típicos mexicanos, eran cocinados por las mujeres en fogones, chimeneas y anafres. Para su comercialización en lugares públicos las cocineras de origen humilde instalaban sus puestos en las plazas y mercados, preferentemente durante las fiestas religiosas patronales, jamaicas, ferias, actividades cívicas y patrióticas.

A pesar de la aceptación popular y contribuir en la cultura alimenticia, algunas voces de cultura más refinada sugerían desaparecer este clase de costumbres que ellos consideraban de mal gusto.

Ahí están por ejemplo, los Portales del centro, las calles de la Merced, Flamencos, Jesús Santa Ana, Santa Catarina, Manzanares, Don Toribio, La Palma, San Cosme, Lagunilla [...] llenas de baratijas y de golosinas grasientas, líquidos teñidos, dulces rancios, frutas y vegetales descompuestos, canastos con pan y bizcochos, mesas hasta con manteles de la peor especie con tortas compuestas, tacos, quesadillas, enchiladas, tamales.

A finales del siglo XIX el ayuntamiento de la capital del país, trataba de aristocratizar el Paseo de la Viga era un sitio donde cada Viernes de Dolores concurrían “[...] la clase media y la más pobre; los que no tienen inconveniente en sentarse a campo raso a tomar atole de leche y tamales, quesadillas y chalupitas”.

En Tamaulipas, particularmente en Ciudad Victoria el incremento por el gusto de las quesadillas motivó a los propietarios de fondas, puestos ambulantes y restaurantes a incluirlas en su menú, agregándoles algunos guisos propios de la región. Por ejemplo chicharrón en salsa verde, puerco en salsa verde y roja, champiñones, chochas, machacado con huevo, cortadillo norteño, chorizo y otros.

Los empalmes

Los empalmes, es la contribución de los norestenses a la gran variedad de platillos derivados de la tortilla de maíz. La palabra empalme significa unión o entronque, utilizada principalmente en el argot ferroviario referente al punto específico donde coincidían las vías entre dos o más rutas. Bajo este concepto surgió la población de Empalme, Sonora porque en este lugar se “juntaban” las líneas del ferrocarril

Cananea-Río, Yaqui-Pacífico. De hecho, Sonora es una de las entidades donde se elabora este platillo.

Si consideramos la enorme variedad de alimentos que se vendían en los andenes de las estaciones ferroviarias del país, probablemente esta palabra dio vida al mencionado antojito norestense. Sin embargo, los nuevoleonenses son quienes se atribuyen parte de su fama específicamente en General Zuazua, Nuevo León un municipio cercano a Salinas Victoria, donde existe una estación del ferrocarril y también se elabora este producto bajo la marca Seis Hermanos.

Una de las primeras cocineras a quien se reconoce como la principal promotora de este antojito, es la Tía Rosa Alba propietaria de una panadería y repostería, donde también elabora tamales, turcos y semitas. Desde hace más de treinta años, doña Rosa prepara empalmes de queso, chicharrón y carne seca, agregándoles ingredientes regionales como el chile piquín y orégano.

De acuerdo con la tradicional receta, se requieran dos tortillas untadas con manteca de puerco con un ligero baño de salsa de chile color. En medio de ellas, se colocan frijoles y el guiso de preferencia de los comensales —carne deshebrada, chicharrón, queso asadero, chorizo, frijoles con orégano y otros—. Luego se empalman sobre el comal o sartén a fuego lento hasta lograr la textura adecuada al gusto. Se acompañan de cebolla, rodajas de tomate, aguacate, queso y chiles en vinagre.

Gracias a su popularidad y buenas ventas, otras cocineras y restauranteros se animaron a prepararlos y rápidamente alcanzaron fama en Nuevo León. Incluso se extendió a Valle Hermoso, Tamaulipas donde existe el poblado El Empalme, donde opera la marca Maratines que los vende preparados para llevar a casa, con diferentes rellenos de tripita, picadillo, carne deshebrada, bistec ranchero, asado de puerco, chicharrón prensado, frijoles con chile piquín y queso.

Los tamales

El que nace pa'tamal, del cielo le caen las hojas; quien hambre tiene, en tamales piensa; ¿por qué con tamal me pagas, si tienes bizcochería?; hacer los tamales de chivo; nada enoja más a una tamalera, que se siente otra enfrente; entre otros dichos populares, son apenas una muestra de la enorme presencia de este platillo en la cultura gastronómica mexicana. Por si fuera poco, si nos remontamos a la historia colonial de México, los tamales igual que el atole, buñuelos, ponche, chocolate, guajolote al horno, dulcería típica y más recientemente el bacalao, complementan la dieta tradicional de los tamaulipecos durante las posadas y celebraciones navideñas.

De todos los platillos mexicanos, los tamales ocupan el primer lugar de consumo en cualquier temporada del año. Desde la época colonial constituyen el sustento de todas las clases sociales porque son económicos, prácticos para cocinar, irresistibles y fáciles de servir. Por ejemplo, las élites porfiristas disfrutaban sus sabores durante kermeses, jamaicas, loterías, tómbolas y meriendas. Por ejemplo para celebrar su cumpleaños, el intelectual, periodista y político Ireneo Paz —abuelo de Octavio Paz—, organizaba opíparas tamaladas en su residencia de Mixcoac.

Precisamente durante el desarrollo industrial de principios del siglo xx, se instaló en la ciudad de México la primera fábrica de tamales. Pero todo indica que el proceso artesanal es difícil de sustituir. Sobre todo, se aprecia en las madrugadas cuando los obreros madrugadores, papeleritos y trasnochados se paran en las esquinas saborear el mexicanísimo platillo.

De los tamales sabemos que al menos desde la época colonial ya existían en el Nuevo Santander, hoy Tamaulipas. Viene al caso el indio Ignacio de la Garza originario de Camargo a quien se le consignó a la cárcel por primera ocasión en julio de 1804 por causar desmanes en una residencia de Congregación del Refugio, actualmente Matamoros, Tamaulipas. En otro de los expedientes judiciales hace referencia a las costumbres culinarias de esa época. Menciona que el

citado personaje al fugarse de la cárcel se comió “una olla de tamales” que una mujer había hecho para vender. En el colmo de la desfachatez, Ignacio regresó a la Real Cárcel a disfrutar de una merecida siesta.

El 1887, la fama de este platillo mexicano llegó a Nueva York. En efecto, a principios de ese año se inauguró en la Avenida Madison, una fonda de comida mexicana. Probablemente se trata del primer establecimiento de este giro mercantil, que sus propietarios adornaron con colores nacionales y utilizaban vajilla de barro o talavera propia de Jalisco o Puebla y mantelería típica. Según se menciona en el periódico *El Siglo Diez y Nueve*, a finales de enero del mencionado año, un grupo de mexicanos de “color cobrizo”, sirvieron a los comensales curiosos platillos preparados por cocineros mexicanos: “A las doce y media en punto, el ex senador Cody de la legislatura de Nevada; Stello Mackaye, el actor Matt Morgan; el pintor Nat Goodwin; el desalmado fronterizo Dockstader, el cochero de la diligencia azteca, y una docena de periodistas se sentaron a la mesa para comer como se come en la ciudad de México”.

Sin mencionar la procedencia de la cocinera, probablemente se trataba de alguna mujer originaria del centro del país. Al menos así lo indica el menú que sirvieron ese día a tan selecta concurrencia estadounidense: “Primero se sirvió el puchero, una sopa muy sabrosa, y después, picadillo con tortillas, chile con carne y frijoles, platos con muchas especias, y carne cortada en pedacitos; chiles rellenos con tortillas y enchiladas o tortillas enchiladas”. Sin embargo, el plato que les pareció más exótico a los norteamericanos, fueron los tamales. El reportero, describe su hechura de la siguiente manera: “Consistía en una masa de maíz molida y de carne con chile, todo envuelto en unas hojas del mismo maíz. Este maíz se molió en la misma fonda, entre dos piedras, por una cocinera mexicana. La comida terminó con café, chocolate, capirotada mexicana y cigarros mexicanos y licores mexicanos”. De acuerdo con la crónica, el chocolate fue la bebida que más gustó a la clientela.

Igual que la enchiladora y quesadillera, la tamalera era uno de los personajes típicos de la Ciudad de México y otros lugares del

Bajío y centro del país. A finales del siglo XIX, existía en el primer cuadro urbano de San Luis Potosí la famosa calle de La Tamalera. Seguramente porque en este lugar, predominaban mujeres dedicadas a dicha actividad culinaria. Por lo general, se trataba de jóvenes con vestimenta sencilla, falda y rebozo, bien limpias y el cabello recogido en un chongo o trenzas.

Las féminas, se instalaban al aire libre de preferencia en las calles, plazas, mercados, iglesias, parques y sitios donde transitaba mucha gente. En estos lugares aseguraban la venta del producto que resguardaban en ollas o vasijas donde se conservaba bien caliente. Los tamaleros eran también gente humilde y los ofrecían en una olla, colocada encima de un pequeño anafre con carbón encendido. Generalmente la venta se realizaba por la mañana, tarde o noche.

Inspiración de crónicas y poesía es la tamalera. Guillermo Prieto alias “Fidel”, dedicó en el periódico *El siglo Diez y Nueve* numerosas líneas al singular personaje, mientras ejercía el comercio tamalero en las calles de la capital del país:

La tamalera está alegre,
que muchos se le amarchantan,
y el café que llaman Mono,
porque de él los monos salen,
en la mesita de entrante,
por ahorros se derrama.

Por lo general se trataba de jóvenes con vestimenta sencilla, falda y rebozo, bien limpias y cabello recogido en chongo o trenzas. Las féminas se instalaban al aire libre de preferencia en calles, plazas, mercados, iglesias, parques y sitios donde transitaba numerosa clientela. Estos lugares aseguraban la venta del producto resguardado bien caliente en ollas o vasijas. Las tamaleras eran gente humilde y los ofrecían en una olla, colocada encima de un pequeño anafre con carbón encendido. Generalmente la venta se realizaba por la mañana, tarde o noche.

En el horario nocturno, las mujeres portaban un farol que colocaban encima de la olla de los tamales. En Oaxaca por ejemplo, existía la calle de *La Tamalera*, donde se escuchaban los gritos y pregones de las vendedoras: ¡Tamales... de chile, dulce y manteca! Respecto a Villa Juárez, Nuevo León y Ramos Arizpe, Coahuila, son dos poblaciones que desde hace casi un siglo, se distinguen por la gran cantidad de tamalerías tradicionales que funcionan en hogares y negocios.

Tamales tamaulipecos

Los tamales típicos de Tamaulipas son similares a los del resto de los estados nortños. Delgados, no tan voluminosos como los del centro y sur del país. En cualquier circunstancia su preparación requiere cierto grado de laboriosidad y experiencia. En el ámbito histórico doméstico, durante las fechas previas a una celebración las madres de familia involucraban a sus hijos en este ritual culinario. Por ejemplo: preparar la masa, cortar las hojas, cocinar los guisos, embarrar y doblar cada una de las piezas. Por lo general, el cocimiento se realizaba en fogón o chimenea de leña, utilizando ollas de barro, botes de hojalata y recientemente las vaporeras de aluminio. Dentro de los aprendizajes domésticos tradicionales para mujeres casaderas, era obligado saber elaborarlos.

Igual fama tienen los tamales de Jaumave y Tula, municipios ubicados en el llamado Altiplano Tamaulipeco en las faldas de la Sierra Madre Oriental. Su consumo es eminentemente rural, sin embargo su comercialización tiene presencia en la capital tamaulipeca. Los rellenos de carne de venado se preparan preferentemente durante la temporada de invierno.

Sin lugar a duda, el intercambio cultural y migración de oaxaqueños, veracruzanos y guerrerenses en Reynosa, Matamoros, Miguel Alemán y Tampico, influye notoriamente en la gastronomía en estas poblaciones tamaulipecas. Durante los últimos años han proliferado la variedad de tamales envueltos en hojas de plátano y acelga. Sin

embargo, ante la carencia de las primeras, muy propias de las regiones tropicales; las cocineras utilizan papel aluminio para envolver la masa. Por lo general se comercializan en las esquinas de las principales avenidas, plazas públicas y mercados. Recientemente, las banquetas de las tiendas OXXO, supermercados y Farmacias Guadalajara, se han convertido en sitios favoritos donde las vendedoras colocan ollas de aluminio, vaporeras o hieleras que contienen dicho producto.

En el establecimiento Mi Ranchito de Ciudad Madero, los comensales apetecen los elaborados de puerco con chile color, puerco estilo zacahuil, rajas con queso, deshebrada, picadillo, pollo y pasas con nueces. En Tamales Patty de Tampico, es un deleite saborear los preparados con calabacita con camarón. En fin, la creatividad de quienes los preparan no tiene límite.

En la diversidad se encuentra el gusto por el platillo. Durante las fiestas infantiles, cumpleaños y agasajos en la frontera, se tiene preferencia por las flautas de harina, tacos, burritos, tostadas y tamales. Estos platillos de origen muy mexicano se han encargado de desplazar de la mesa a los *hot dogs*, *pizzas*, *sándwich*, alitas, hamburguesas y espagueti, porque resulta más fácil servirlos. Al menos desde el siglo pasado, los tamales se compraban por docena o latas de 300 o 500 piezas, suficientes para los invitados. Preferentemente se sirven calientitos, acompañados de frijoles, salsa de chile piquín, guacamole y café con piloncillo y canela.

En el ámbito de la comercialización, cada día crece más la fama y competencia entre los vendedores de tamales. Algunos han convertido esta actividad, en una verdadera industria que genera espléndidas utilidades. El nombre de las tamalerías revela el prestigio, sazón y celebridad de las mismas. La mayoría antepone el don o doña como símbolo de garantía certificada. En Ciudad Victoria los conocedores de buen diente, acuden a las tamalerías: Doña Martha, Doña Elisa, Doña Tencha, Doña Lupita, Doña Munda, El 21, Don Chón y Flores, por mencionar algunos. Generalmente en cada barrio se encuentra establecida una vendedora de tamales, para consumo del vecindario. Aunque la cacería de alguna fauna silvestre está restringida, de acuerdo

con la temporada cinegética algunas amas de casa los preparan de venado y jabalí, estos eran la moneda circulante en salones de baile, gran cantidad de comercios, restaurantes, cantinas y centros nocturnos.

En la población de Mier, designada Pueblo Mágico a principios del siglo XXI, los tamales de elote representan una tradición de enorme arraigo fronterizo. Quien les imprime un sello especial es la señora Lourdes Balderas, quien utiliza una receta, herencia de generaciones del siglo XIX. En Tampico y Mante, se deja sentir la influencia de los tamales huastecos en hoja de plátano. Matamoros, fiel a su actividad maquiladora, posee la Factory Tamales, y otros sitios de prestigio que ponen en alto el nombre de este producto. En Reynosa abundan los expendios de tamales afuera de la refinera, donde existe un mercado arraigado la cultura sobre este platillo. Por ello, el ayuntamiento estableció que cada año se realice un festival gastronómico, destinado a enaltecer sus virtudes alimenticias. La fortaleza gastronómica de Tula se acrecienta con las enchiladas, arepitas y tamales norteños de chile, dulce y manteca.

Las familias de Miguel Alemán, Camargo y Díaz Ordaz, ubicadas en la denominada geográficamente frontera chica, conservan la tradición sobre la elaboración de tamales tradicionales del noreste. En época navideña y año nuevo, constituyen una verdadera delicia al paladar. Cada cocinera tiene su estilo. Doña Elvia, propietaria de un comedor y abarrotes en Miguel Alemán los prepara de carne puerco y pollo; igual sucede en los poblados Los Guerra y Guardados de Abajo. En Camargo, Paulita vende para llevar de puerco y pollo; igual Doña Chelo de Villa de Casas quien agrega a los tamales de pollo: trocitos de zanahoria y papa. En resumidas cuentas y para no alejarnos del lugar común, no existe en Tamaulipas una población donde no se preparen o anuncien los: “¡Ricos Tamales!”. Por ejemplo, en el Restaurante *La Palapa* de la ciudad de Díaz Ordaz, se pueden adquirir de pollo, res, venado, puerco y acelga.

A principios de siglo XX era común su consumo en la capital de Tamaulipas, durante las fiestas o jamaicas que organizaban en beneficio de alguna causa social. En julio de 1912, las señoras Mariana R.

de Cortina, Margarita C. de Prieto, Refugio Tercero e Alvite y Josefina S. de Villarreal, colaboraron con platonos de tamales y enchiladas durante un festejo.

Años más adelante, en las décadas de los cuarenta a sesenta del siglo pasado, el consumo de tamales calentitos era común en diversos restaurantes y cafés, por ejemplo El Café Colón y La Urraca. Una de las promotoras de este producto era la señora Dolores Hernández de Macías, madre de Arturo Macías chef del Restaurante La Posta Plaza de la capital tamaulipeca. En 1944, el Café Alameda propiedad de Santos Rubio, ubicado en la calle Hidalgo 17, anunciaba un menú variado, consistente en menudo, tamales y tacos. Por su parte el Café Anita del 8 Juárez, era especialista en antojitos mexicanos —tacos de pollo, tamales y menudo— que seguramente disfrutaron a cualquier hora del día, numerosos turistas que transitaban por la Carretera Nacional.

En esos mismos años existió el Café Alhambra en la calle Hidalgo y Morelos 16, propiedad de Laura Galindo, con especialidad de tamales, menudo y mole los domingos. Para los victorenses, diciembre y enero las tamaladas estaban a la orden del día. En casas y oficinas se degustaban en sus diferentes presentaciones. En 1951, Francisca L. de Torres del Café Tupinamba —8 Hidalgo y Juárez—, anunciaba diariamente en su menú tamales y menudo.

Las tamaleras y tamalerías tamaulipecas tienen sus secretos y fórmulas especiales. Desde preparar el nixtamal, con un toque especial a la masa para lograr la textura que las distingue del resto de los estados. El concepto actual de las tamaleras es muy distinto al de otros tiempos. Según René Capistran Garza es una:

mujer bragada, es decir una mujer de pelo en pecho, respondona y agresiva. Por quítame aquellas pajas, se lía con cualquiera y, si es preciso, llega resueltamente a las vías de hecho [...] son, sin embargo, mujeres laboriosas y esforzadas, que sacan bien el gasto con su industria, se levantan al alba para empezar la faena, conocer el nixtamal, triturarlo en el metate, arreglar la masa y el

picadillo, componer los tamales en hojas de maíz, y ponerlos al fuego hasta que estén en sazón.

Los tamales de Don Chón

En ese mismo contexto, desde los años sesenta del siglo pasado el victoreense don Asunción Balderas Carmona, mejor conocido como: Don Chón (1932) y su esposa decidieron dedicarse a la elaboración y venta de tamales para sacar adelante su familia de ocho hijos.

Me inicié en esta actividad por la jodencia, pobre, sin escuela y varios hijos que mantener, no queda otra más que trabajar. Hemos vendido tamales, piñatas, tacos, comida para llevar y banquetes para fiesta. No lo hacemos como lucro, sino para sobrevivir. Anterior a mí, el único vendedor era un señor Cavazos, quien vivía por el rumbo de Tamatán [...] era muy famoso.

En el caso de los populares tamales, uno no le pide a Dios que los regale, sino que nos coloque en el lugar donde se prepara este alimento restaurador de energías y vitalidad. Por numerosos motivos, los tamales son una comida rápida, capaz de solucionar nuestras necesidades alimenticias a bajo costo. El asunto es nutrirse, después de todo, como dice El Caballero Amberes en su artículo "Lo Que Come un Mexicano" (*El Nacional*, 30 ago. 1918): "Si Luis XVI hubiera convidado a cenar a Danton o a Marat, La Revolución Francesa no se hubiera consumado. Y es que Danton era un pobrecito busca pleitos sin clientela y Marat era un desahogado vociferador que clamaba por la justicia y la rebeldía porque le faltaba un plato de enchiladas en la mesa".

El tamal

Humeantes los tamales, en pleno hervor,
de la olla se sirven a la mesa;
calientes en el plato, pieza a pieza,
y salsa molcajeteadada... ¡por favor!
¡Que vengan los comensales con furor!
a probar los de puerco con lindeza,
que les hinquen el diente con firmeza:
a los de rajadas y chile de color.

¡Monarca de las fiestas es el tamal!
emblema culinario muy galano;
y descendiente del mero nixtamal.
Conquistador de antojos muy ufanos,
yo te declaro platillo nacional;
¡de todo el recetario mexicano!

Francisco Ramos Aguirre

Los caprinos, elementos de identidad tamaulipeca

Hasta donde sería la importancia del cabrito en Tamaulipas a principios del siglo xx, que el gobernador Marte R. Gómez decidió incorporarlo al Escudo de Armas del Estado de Tamaulipas aprobado por el Cámara de Diputados local en 1939. De igual manera, en el mismo apartado aparece una imagen del ganado bovino y caballar representativo de un territorio que desde la época de la Colonia del Nuevo Santander, se caracterizó por actividades relacionadas con la agricultura y ganadería. Su presencia se debió entre otros aspectos a las características de su terreno, pastizales, arbustos, mezquites, ríos y veneros de agua indispensables para el buen desarrollo de bovinos, ovinos, cabras y equinos.

En el caso del cabrito al pastor, representa uno de los platillos de mayor tradición del noreste mexicano. Por su carácter y fama gastronómica regional su origen es motivo de polémica entre investigadores y chefs de Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas. En la búsqueda de la verdad histórica, existen algunas evidencias documentales claves para aclarar que probablemente, este platillo y algunas recetas asociadas al chivo podrían remontarse a épocas anteriores a la fundación de las Provincias de Oriente y particularmente de la Colonia del Nuevo Santander, hoy Tamaulipas.

Los antecedentes históricos más antiguos se relacionan con el colonizador, comerciante y judío de origen portugués Luis de Carvajal y de la Cueva, quien arribó a la Costa del Seno Mexicano en 1567. Inicialmente se trató de una exploración de reconocimiento en una de las regiones pertenecientes al ahora denominado noreste mexicano, donde la presencia de españoles era relativamente escasa en este territorio. Bajo estas circunstancias, al año siguiente de su llegada Carvajal fue nombrado alcalde ordinario de la Villa de Tampico, que entonces era parte de la región de la Costa del Seno Mexicano.

En sus andares exploratorios sobre territorios aledaños, se sorprendió al localizar por esos rumbos cercanos a la costa “ocho leguas de tierras de tunales, donde se cría la grana cochinilla”, lo cual nos habla de una zona de vegetación más bien propia de una región semi-desértica, muy distinta al trópico donde desembarcó. En esa época el Golfo de México era conocido como Mar del Norte o Golfo Mexicano.

Regresó a España y después de entrevistarse con el Rey Felipe II, solicitó su autorización para adentrarse a territorios inexplorados de la Nueva España y desembarcar hatos ganaderos. Una vez aprobada la encomienda, en el siguiente viaje desembarcó a orillas del Pánuco los primeros hatos de ganado caprino, un animal doméstico de pesuña hendida permitido como alimento a quienes practican el judaísmo. De acuerdo a una Cédula de Capitulación emitida en 1579 por el Rey Felipe II, Carvajal se comprometió a edificar un fuerte en la Boca del Río Pánuco, “para contrarrestar los posibles ataques de los corsarios”.

Por tal motivo, se infiere que dicho lugar del Golfo de México podría considerarse el primer sitio del noreste donde existió la ganadería caprina en abundancia. En 1582 Carvajal avanzó tierra adentro y colonizó el territorio del Nuevo Reino de León fundando la población de San Luis Rey de Francia, actualmente Monterrey donde fue capitán y después gobernador del Nuevo Reino de León. Según el compromiso establecido en una de las cláusulas, el portugués se comprometió en “llevar a vuestra costa cien hombres, los sesenta de ellos labradores casados, con sus mujeres e hijos y los demás soldados y oficiales [...] a meter ganado mayor y menor que fuere necesario para labrar la tierra de vuestra gobernación y para el sustento y cría de los vecinos dentro del tiempo que fuere necesario”.

Resulta evidente que al paso del tiempo los exploradores, comerciantes, militares españoles y misioneros franciscanos establecieron en el noreste mexicano la primera ruta para el traslado de ganado caprino, ovino y bovino hacia otros lugares. Principalmente del noreste mexicano. Todo esto se relaciona con las concesiones de grandes latifundios antes de la Colonia del Nuevo Santander, destinadas al Fondo Piadoso de las Misiones de Las Californias.

En el mismo sentido, a mediados del siglo XVIII el colonizador José de Escandón fue informado de la presencia del paraje o sitio de Caballeros, donde habitaban alrededor de cien familias de pastores “que formaban un poblado de quinientas personas las que se encargaban del cuidado de treinta mil cabezas de ganado menor”.

Uno de los motivos por los cuales se propició la explotación ganadera en este lugar, fue la abundante agua derivada de las bocas de la Sierra Madre Oriental y sobre todo la vegetación apropiada de arbustos, gramilla, pastos nativos y mezquites para el ramoneo de cabras.

Así las cosas, para 1770 existían en la Villa de Santa María de Aguayo actualmente Ciudad Victoria, según un informe del sacerdote Lino Nepomuceno Gómez, existían en la mencionada villa 87 familias que sumaban 434 personas y terrenos suficientes para la agricultura y la crianza de 156 200 cabezas de ganado menor. Esto nos habla de la capacidad de los pastizales y diversas plantas en la geografía cen-

tral santanderina, para soportar los numerosos hatos ganaderos de cabras y ovinos.

En el contexto de buenas condiciones climáticas, agua y terreno adecuado para su crianza, la mayoría de estos animales clasificados como ganado menor eran trasladados para su consumo y explotación extensiva en Coahuila, Nuevo León y Texas. Gracias a esta práctica ganadera, surgieron no solo los grandes rebaños y haciendas en estos territorios sino también la preparación y consumo del cabrito al pastor y otros platillos cárnicos, para el consumo de los pobladores de Caballeros, La Misión y Villa de Santa María de Aguayo actualmente Ciudad Victoria. A la vez se promovió el consumo de leche, queso de cabras y otros productos lácteos de la alimentación en la época colonial.

Otra referencia más reciente sobre su consumo del cabrito en el noreste se localiza en el periódico El Universal acerca de una expedición de arqueólogos norteamericanos en la Cueva del Padre, ubicada en la Sierra Madre Oriental, cercana a Pesquería Grande, Nuevo León. La expedición se realizó en agosto 1851. Antes de ingresar a la gruta descubierta por un sacerdote, los exploradores se sentaron a ingerir sus alimentos, mientras un flautista tocaba a ritmo de *vals*: “Tomamos un almuerzo de pollos, huevos, tortillas, cabrito, vino, y enseguida comenzamos a entrar”.

Los historiadores Patricia Osante y Juan Fidel Zorrilla, documentan la presencia de abundante ganado caprino, ovino y bovino que existía durante el período colonial en las Provincias de Oriente. En cuanto a las cabras, su adaptación se logró de manera notable en el noreste mexicano principalmente en las zonas montañosas desérticas y semidesérticas, donde existían condiciones climáticas y flora adecuadas. Es decir, mezquites, arbustos y chaparrales. Por ello, no es difícil imaginar que cualquiera de las tres entidades, podría ser la cuna del apreciado platillo. En cuanto a Tamaulipas, los lugares donde se prepara tradicionalmente al pastor y otras modalidades son Tula, Jaumave, Palmillas, Bustamante, Méndez, Cruillas, Burgos y San Nicolás. Está claro que su origen, es resultado de los movimientos migratorios de ganado ovino

y caprino por los pastores, quienes se encargaban de trasladarlo desde el centro de la Nueva España hacia las Provincias del Nuevo Reino de León y Coahuila. Para acortar camino, transitaban forzosamente por el territorio del Nuevo Santander. Incluso los hatos ganaderos pastaban largas temporadas en terrenos santanderinos, próximos al Nuevo Reino de León. Por ello, este ganado se aclimató en esta región. Principalmente en el Valle de San Antonio de Los Llanos (Hidalgo, Tamaulipas), donde según la historiadora Patricia Osante radicaron varios españoles, dedicados a la cría de ganado mayor y menor.

Entre haciendas y grupos indígenas

De acuerdo al historiador Candelario Reyes, desde el siglo xvii se tienen noticias de la presencia de los indios Janambres en la Sierra Madre Oriental, acaudillados por el jefe Cabrito quienes se enfrentaban continuamente a los pastores de los Llanos de San Antonio y al mismo tiempo penetraban:

...en las peligrosas tierras del Río de Santa Engracia, y a veces hasta en las bocas de San Marcos en pleno reto a los Janambres... Tal situación se prestaba a que los pastores pudieran impunemente hacer atrocidades con los indios que olvidándose del mezquitamal, la pitahaya, la tuna y el mezcal, se atrevían a comer carne suave de carnero y cabrito, rociada con jugo de peyote.

Por ejemplo, en 1673 existían en la Costa del Seno Mexicano dos haciendas de ganado ovino, las cuales fueron asaltadas por un grupo de indígenas quienes mataron a 38 pastores. Además, los malhechores se posesionaron de 50 mil cabezas de ganado, ovejas y carnero, así como de 400 caballos y mulas. Probablemente en aquella variedad de animales domésticos, también había cabras al cuidado de los pastores mencionados. Según Eliseo Zorrilla Ledesma, en el censo correspondiente a 1685 se contabilizaron setenta mil cabezas de ganado:

“alimentadas con los pastos de las serranías y valles vecinos al Nuevo Reino de León y procedente de veintidós haciendas ganaderas”.

En 1753 la hacienda de San Juan en Soto La Marina, establecida por el colonizador José de Escandón tenía mil cabezas de ganado bovino, caballos, hatos de ovejas y cabras provenientes de Nuevo León. El fomento de la producción caprina, también se dejó sentir en Santillana, actualmente Abasolo. En 1749 el gobierno de José de Escandón otorgó a las familias colonizadoras de esta villa un préstamo para que adquirieran armas, caballos, 200 vacas y 450 cabras de vientre. En su informe de 1795, Félix María Calleja manifiesta que, en las veintinueve villas del Nuevo Santander, pastaban ciento cuarenta mil 570 cabezas de ganado menor o de pelo. Es decir, cabras para la producción de carne y leche. En tanto los ovinos o ganado de lana sumaban trescientas ochenta y 8 970 cabezas. Los datos no coinciden con el informe de los misioneros sobre ese territorio en 1755, enviado a Juan Vicente Güemes y Pacheco. Ellos refieren la existencia de más de un millón 200 cabezas de ganado de todas las especies. Por esas fechas, el fraile franciscano Santiago Cisneros comunicó a sus superiores acerca del estado que guardaba la Misión de Tula, donde existía abundante ganado vacuno, cabras y mulas. No podemos dejar de lado, algunos estudios sobre el cabrito al pastor como aportación gastronómica de los judíos sefarditas establecidos desde hace más de cuatro siglos en Nuevo León. Como hemos mencionado, de acuerdo con sus cánones omitían la carne de puerco. En cambio, consumían de manera cotidiana cabrito y borrego asados en brasas y diversos guisos. Definitivamente, esta práctica culinaria se relaciona con el oficio ancestral pastoril del noreste mexicano y terminó por arraigarse entre sus habitantes.

Para subsistir en el aislamiento de los agostaderos, los cabreros o chiveros asaban en brasas de mezquite o ébano las crías menores de cuarenta días de nacidas, sin cuernos y alimentadas únicamente con leche de su progenitora. Probablemente lo único que se agregaba al platillo era sal de mar que abundaba en Altamira, orégano silvestre, laurel y hierbas de olor de la Sierra Madre Oriental. Por su textura

tierna, se cocía rápidamente y resultaba más práctico su consumo. Desde entonces se difundió que su carne, era más sana que el cordero: “El cabrito solo es bueno para la carnicería hasta la edad de seis semanas o dos meses. La carne de cabrito es más fácil de digerir que la de cordero, sobre todo cuando se come asado”.

Con base a estos antecedentes podemos afirmar que cualquiera de las tres entidades, podría considerarse cuna del apreciado platillo, aunque las fuentes más remotas se refieren a Tamaulipas donde tradicionalmente se prepara de diferentes maneras. Hablamos de Tula, Jaumave, Palmillas, Bustamente, Méndez, Cruillas, Ciudad Victoria, Burgos y San Nicolás, donde pastorean grandes hatos que proveen de miles de cabritos a Monterrey, Saltillo, Matamoros, Reynosa y Nuevo Laredo.

Revolucionarios al pastor

Uno de los platillos favoritos del gobernador tamaulipeco Marte R. Gómez, era el cabrito en sus diferentes guisos. En cambio, para algunos caudillos revolucionarios representaba un platillo nacional, algunas veces preparado con pulque y cerveza, como lo sirvieron a las tropas de Obregón durante un almuerzo en 1917, en el restaurante El Alcázar de la calle Gante, donde lo festejaron sus correligionarios. Durante sus giras de trabajo por toda la República, el presidente Lázaro Cárdenas acostumbraba a viajar en el Tren Olivo. Una de las cosas que más disfrutaba durante su visita a pueblos y ciudades era la gastronomía popular. El ingeniero Marte R. Gómez, recuerda en su correspondencia personal que en 1939, durante una visita a Camargo, Tamaulipas, donde supervisó los trabajos de la presa El Azúcar —ahora, conocida oficialmente como presa Marte R. Gómez—, salieron de sus casas como palomas en parvada, una docena muchachas entusiasmadas por recibir a la comitiva. Al caer la tarde, invitaron al michoacano a comer cabrito, tortillas de harina y café: “Fue un festín frugal, pero

sazonado con exquisitez, y que el general Cárdenas saboreó rodeado por el pueblo, que hacía bromas y bromeaba campechanamente”.

José Vasconcelos, maderista y después obregonista no fue ajeno al gusto por el cabrito desde sus primeros años de vida, cuando radicó en Piedras Negras, Coahuila. Durante los veranos calurosos, además de comer sandía, su familia acostumbraba a reunirse en la Plaza del Comercio o del Cabrito, por el guiso predilecto que ahí se servía a los fronterizos. “Aparte del cordero, daban tamales delgados, rellenos de pollo y de pasas y almendras, todo con café de olla, sobre manteles de hule y luz de quinqué. La clientela heterogénea, numerosa, comprendía obreros de la maestranza en overol y señoritas bien polveadas, niños con los papás y gringos del otro lado” (José Vasconcelos, *Ulises Criollo*, 1937). Sobre el mismo tema, el licenciado José Vasconcelos, escribió que en uno de sus viajes por América del Sur, se sorprendió al degustar una receta original de cabrito

visitamos libremente los departamentos interiores, los jardines, las terrazas y los patios. En uno de estos se asaba un cabrito abierto a lo largo y estirado sobre unos palos enterrados en el suelo, encima de las brasas ardientes, se llama ahí mismo lo que entre nosotros: cabrito al pastor. La carne asada despide un aroma incitante; el cocinero cortó un riñón y nos ofreció un exquisito bocado tierno y blanco. Una hora más, nos hallábamos todos reunidos frente a la mesa del almuerzo.

De acuerdo con los anteriores comentarios, todo indica que los platillos derivados del cabrito se encuentran ligados a ciertos personajes de la política mexicana. Otra muestra de ello es la comilona que le ofrecieron en 1911 al general Ramón M. Rosales, gobernador del estado de Hidalgo. Dentro del menú destacaban los siguientes platillos de factura internacional, entre los cuales se incluía el cabrito al pastor: “Sopa de Ostiones, Macarrón a la italiana, Pescado, Mayonesa de Acamayos, Bacalao a la Vizcaína, Truchas Fritas, Pavo al Horno, Filete de Ternera, Cabrito al Pastor, Carnes Frías, Lenguas Galmantinas, Jamón

al Vino” (*El Diario*). A partir de las primeras décadas del siglo xx, el consumo alcanzó enorme popularidad entre la clase media y alta del país. Venustiano Carranza y algunos de sus correligionarios coahuilenses de origen ranchero, eran afectos a estos platillos acompañados de tortillas de harina y café negro. Emilio Portes Gil en su folleto *Mis Recuerdos de Ciudad Victoria*, afirma que, en 1906, doña Ángela lo preparaba en una fonda del Parián. Ese mismo año el Anuario Estadístico de Tamaulipas, menciona que en el rastro capitalino se sacrificaban anualmente mil cabras. En el distrito norte la ingesta anual de carne de caprino ascendía a 147 mil 765 kilos, mientras Victoria no rebasaba los 18 mil kilos, superada por el Cuarto Distrito con un sacrificio de mil 517 caprinos equivalente a 23 mil 585 kilogramos de carne. Lo más interesante es la variedad de formas como se prepara, por ejemplo, en salsa, sangre o fritada, machitos –tripas y vísceras asadas-, al pastor, cabrito al ataúd de reciente creación y cabecita tatemada, preferida del primer Jefe de la Revolución Venustiano Carranza. Durante las primeras décadas del siglo xx, el cabrito se puso de moda en Victoria. El periódico *El Fi-Fí* de 1920 registra la Fonda y Café propiedad de Filiberto Rocha, establecida frente a la estación del ferrocarril. Ofrecía: “1 Plato de Gallina...60 cts., [sic] 1 Plato de Cabrito...60 cts., [sic] 1 Plato de huevos al gusto...70 cts., [sic] 1 Plato de frijoles refritos...40 cts., [sic]” (*El Fi-Fí*).

Entre los lugares de comida regional más importantes de esta capital figuraba La Tía. Su especialidad era el cabrito, tacos de picadillo, asado de puerco, salsa en molcajete y tortillas de maíz hechas a mano. En la misma época existía El Café California donde su especialidad gastronómica era el menudo y cabrito, todo un deleite para los viajeros de la capital del país que llegaban por la Carretera Nacional a la terminal de Victoria en los Transportes del Norte a su paso a Nuevo Laredo. A principios de la década de los cincuenta, el único restaurante de Ciudad Victoria que especifica en su publicidad la preparación del cabrito en la modalidad al pastor era El Café Los Norteños propiedad de José Villanueva ubicado en el 9 y 10 Hidalgo. Complementaba el menú con Agujas y Comida Corrida. En 1906, algunos restaurantes

de la capital del país por ejemplo Vista Alegre de la calle de San Juan de Letrán No. 7, incluyeron en su menú el Cabrito a la Zagala por 25 centavos el plato (*El Popular*). En tanto El Alcázar de la calle de Gante y La Noche Buena en el Callejón del Espíritu Santo lo preparaban al horno. Otros lugares célebres por la preparación del platillo en asado eran el Iturbide de Gante, Coliseo Nuevo y El Palacio de Cristal en la calle Ortega.

Realmente la receta del cabrito en asado que se preparaba en ciudad de México es distinta a la del norte:

Después de limpio el cabrito y muy bien lavado para quitarle toda la sangre, se divide en raciones. Se fríen en manteca unos dientes de ajo limpios, y luego que estén dorados se sacan y en la misma grasa se fríen las raciones de cabrito, agregando la sal necesaria; estando sancochada la carne, se le agregan los ajos fritos, molidos con clavo y pimienta y el agua necesaria; se tapa la cazuela y se hace hervir a fuego moderado hasta que esté bien cocido el cabrito y se haya consumido el caldillo y entonces se le añade un poco de vinagre o de jugo de naranja agria y se deja freír la carne hasta que dore. Enseguida se coloca un platón y se adorna con tallos de apio rizados en agua, hojas de romanita, chiles encurtidos y aceitunas (El Diario del Hogar, 5 feb. 1905).

De acuerdo con la Comisión Reguladora de los Precios Comerciales en el Distrito Federal, en ese tiempo, un cabrito en canal costaba \$ 3.50, sobre los andenes de las estaciones del ferrocarril de Nuevo Laredo, Monterrey, Lampazos, Saltillo, Ciudad Victoria, y otras ciudades del noreste mexicano; los vendedores ambulantes ofrecían a los viajeros elotes cocidos, pan, lonches y tacos de cabrito. En Reynosa los restaurantes White House y La Cucaracha, este último fundado en la década de los cincuenta del siglo pasado, por José Ortega y su esposa Argentina Vázquez; incluían en el menú cabrito al horno, similar a su preparación por la familia Contreras en El Rancho de Ciudad Victoria. Para atraer la clientela norteamericana, los dueños

de La Cucaracha ambientaron el lugar con escenografía mexicana, sarapes, sombreros charros y una banda de músicos que interpretaba canciones de la época. Otro restaurante cabritero que surgió en los años cuarenta del siglo pasado en esa ciudad fronteriza, se llamaba El Ranchero atendido por Heriberto Peña. Vale decir que el cabrito al horno o al pastor se puede acompañar con frijoles charros, guacamole y queso Oaxaca fundido.

Bill y Hillary Clinton comieron cabrito en Matamoros

En Matamoros se sirve buen cabrito en los restaurantes Los Norteños, Las Carretas y Los Portales este último fundado en 1963 por Everardo González, originario de Ramos Arizpe, Coahuila. Hillary la célebre primera dama y esposa del ex presidente de Estados Unidos William Clinton, inmortalizó este platillo fronterizo en su libro de memorias *Historia Viva* (2004). En una de sus páginas señala que a mediados de la década de los setenta del siglo pasado, cuando ambos eran activistas del Partido Demócrata visitaron la ciudad de Brownsville, Texas para promover el voto principalmente entre los ciudadanos hispanos y negros. Al final del día cuando concluyeron sus actividades, dice que:

Uno de mis guías a lo largo de la frontera fue Franklin García, un organizador sindical curtido en mil batallas que me llevó a lugares a los que nunca habría ido sola [...] Una noche cuando Bill estaba en Brownsville reuniéndose con los líderes del Partido Demócrata, Franklin y yo lo recogimos y los tres juntos cruzamos la frontera hasta Matamoros, donde Franklin nos había prometido una cena que nunca olvidaríamos. Nos encontramos metidos en un tugurio local que tenía una banda de mariachis bastante decente y que servía el mejor —el único— cabrito o cabeza de cabra a la barbacoa que he comido jamás. Bill se quedó dormido en la mesa mientras yo, que estaba

realmente hambrienta, lo devoraba todo tan de prisa como mi capacidad de digestión y mi educación lo permitían.

Desde finales del siglo XIX, el consumo del cabrito en Saltillo se convirtió en tradición familiar que terminó por sostenerse durante la centuria siguiente. Dos de los restaurantes donde se preparaba el platillo eran La Majada y El Principal, ubicados en la calle de Allende. Al paso del tiempo y derivado del desarrollo económico del noreste, el cabrito al pastor generó una enorme demanda hasta convertirse en un platillo de costo elevado. En consecuencia, debido a los altos precios después de estar al alcance de todas las clases sociales, su consumo se redujo notablemente entre los niveles populares quienes lo solicitaban en restaurantes, únicamente en ocasiones especiales.

A mediados del siglo XIX, Manuel Payno visitó Nuevo León, fuente de inspiración de una de sus crónicas donde describe tradiciones y costumbres del noreste mexicano. Antes de llegar a Monterrey, visitó el pueblo de Tlaxcala que según menciona también se llamaba Bustamante. En ese sitio, uno de los habitantes narra la escena del cocimiento de un cabrito a las brasas, mientras la familia platicaba en torno al fogón sobre cierto matrimonio integrado por Paula y José de Burgos: “Como el cabrito estaba ya bien asado, cada cual fue cortando su trozo y mientras platicaban unos comían y otros” (*El Tiempo*, 15 dic. 1900).

Comparada con otros lugares que conoció en sus andanzas tropicales y centro del país, la naturaleza del noreste debió parecerle escasa al viajero Payno, si tomamos en cuenta las riquezas de Veracruz y la Huasteca. A pesar de esto, los recursos agrícolas y pecuarios del noreste se convirtieron en elementos importantes para la subsistencia en una región donde la adversidad se combina con el desierto, condiciones climáticas y sequía. Además del aislamiento geográfico donde los mezquites, huizaches, nopales y anacahuita forman parte del paisaje.

En este sentido, el escritor Alfonso Reyes contribuyó a la fama del cabrito regiomontano, al inmortalizarlo con su rica prosa en el

libro *Memorias de Cocina y Bodega*, mencionándolo elogiosamente en succulentos párrafos

Mi tierra es de naturaleza pobre. La gente de Monterrey ha hecho su riqueza a fuerza de invención humana, y, por así decirlo, rectificando el ambiente. Siempre que contemplo aquellos campos charparros donde pacen las cabras, pienso en la Ítaca de la Odisea... tierra de cabras. También Monterrey es tierra de cabras; pero lo que ha hecho Monterrey con sus cabritos en sangre (1953).

Remontados en la antigüedad, el *Almanaque de Conferencias Culinarias* de Ángel Muro, editado en Madrid en 1892, nos habla sobre: “los distintos manjares que los refinados gastrónomos de Roma se hacían llevar de todas las partes del mundo”. Se refiere el poeta Marco Varrón, al esturión de Rodas, las almendras de Cilicia, dátiles egipcios y cabritos de Ambracia, Grecia, propios de la glotonería de los reyes y notables de los tiempos anteriores a Jesucristo. Esta información, refiere la presencia de cocineros y enorme habilidad cuando preparaban los alimentos.

Aparte de los anteriores platillos que cita Reyes, podríamos agregar el cabrito a las brasas que recuerda el mencionado escritor de su infancia, cuando salía emocionado a camppear a caballo con los vaqueros a los alrededores semidesérticos de Monterrey. Sin lugar a duda, aquellos momentos despertaron su inteligencia y también su interés por la comida tradicional del terruño, mientras su padre el general Bernardo Reyes atendía asuntos políticos y militares, encomendados por don Porfirio Díaz.

En mi tierra sancochaban
los cabritos en estaca,
con otra estaca arrancando
el pellejo hecho carbón.

El cabrito al pastor tiene parecido a las grandes parrilladas argentinas y la cultura gastronómica griega, por aquello del “Borrego a la Griega”, inserto en una estaca o varilla de acero sobre las brasas, removiéndose en determinado tiempo. Si de cabritos se trata, sería un pecado omitir los machitos, fritada, cabrito guisado con tomate, cebolla, laurel, orégano y aceitunas y cabrito al ataúd una modalidad reciente, invento de los fronterizos.

Israel Cavazos en la Ruta del Cabrito

Para documentar la relación entre el cabrito al pastor y Luis de Carvajal, acudimos al cronista de Monterrey Israel Cavazos Garza quien visitó con su esposa la ciudad de Mogadouro, Portugal donde existe un castillo y “calles estrechas y empinadas” cuna de Carvajal (1539) y resto de su familia. Menciona el historiador que en ese pueblo fueron invitados a comer a la Posada de la señora Amelia, donde les sirvieron el manjar regional, es decir el cabrito “Ahora lo sirven al horno aderezado con ajo, laurel y otras especies y con abundantes patatas fritas. Lo preparan también asado en vara, en torno al fuego, como en Nuevo León”. Definitivamente a partir de la segunda década del siglo xx, los regiomontanos con la visión empresarial que los caracteriza terminaron por apoderarse de la imagen gastronómica del cabrito al pastor, convirtiéndolo en uno de sus principales elementos de identidad. Gracias a la industrialización de esta ciudad, al mismo tiempo de operar la fundidora de acero y Cervecería Cuauhtémoc surgieron en Monterrey numerosos restaurantes de cabrito al pastor. Algunos trascendieron con los años, por ejemplo, El Tío de Eduardo Velarde, donde se preparaba ese platillo. Después surgieron El Principal, El Pastor, El Rey del Cabrito, El Regio, Gran San Carlos y otros. Como parte complementaria a la producción caprina, en su momento la curtiduría de pieles de pieles representó para los regiomontanos un importante negocio alternativo. En 1905 las exportaciones mensuales de este producto ascendían a 100 mil pieles de chivo y cabrito “y solo

para Francia exporta anualmente 720,000. Desde luego, esto colocó a Nuevo León en el tercer lugar dentro de la industria peletera, después de México y Chihuahua” (*El Correo Español*).

Vale decir que, esta cantidad no correspondía a los animales sacrificados en esta ciudad. En todo caso la suma de estas pieles era producto de la compra y comercialización en otras entidades aledañas como Coahuila, Zacatecas y Tamaulipas que se concentraba en los lugares de acopio de la capital nuevoleonesa.

Cabrito fronterizo

A partir del siglo XIX, la cría del ganado caprino y en consecuencia su consumo en diversos en la diversidad de platillos que se conocen se expendió a través del noreste mexicano. En Tamaulipas se desarrollaron zonas cabriteras prácticamente en la mayoría de los municipios de aquella centuria. La zona fronteriza no fue la excepción y alcanzó fama entre los comensales. El auge de la crianza de cabras disminuyó a partir de los años cuarenta, como lo afirma Arturo Zárate debido a la apertura de los Distritos de Riego en la frontera. En este sentido, miles de hectáreas de huizaches, arbustos, gobernadora y plantas suculentas fueron arrasadas por maquinaria agrícola pesada con el propósito de habilitar los terrenos para la siembra de maíz, algodón y sorgo. Por tal motivo la producción caprina de esta zona bajó considerablemente. Gracias a esto, el proceso de la cría y explotación de cabras fue desapareciendo paulatinamente; a pesar de mantenerse viva para el consumo regional. Las formas características del consumo del cabrito en la frontera tamaulipeca son similares a las del resto del estado. Por principio de cuentas, es un animal que se debe sacrificar para el consumo entre 35 y 42 días de nacido. Es decir, en pleno período de destete, lo cual le proporciona una carne blanda, nutritiva en proteína, pero sobre todo con el sabor característico de las plantas silvestres con las cuales se alimentó. En cuanto al cabrito al pastor, igual al cerdo prácticamente con excepción del cuero, todo el animal es utilizado para el consumo un cabrito se

hace rendir dividiéndolo en ocho porciones: dos paletas, dos piernas, dos costillares y dos riñonadas. Pero además la cabecita se puede preparar tatemada o cocida estilo barbacoa aprovechándose también los sesos, mientras las tripas, sangre y vísceras se utilizan para los machitos y el cabrito en su sangre, también llamada fritada de cabrito.

Carlos IV y el cabrito

Respecto a las aportaciones del cronista Israel Cavazos sobre el origen del platillo, el periódico católico El Tiempo menciona que la Verbena de San Antonio celebrada en España, es una fiesta patronal que ha degenerado con los años en borracheras, merendonas y otros excesos más o menos patrióticos. Y recalca:

Ya no es aquella hermosa y poética fiesta que nos describen los dramáticos del siglo de oro y el bizarro Zavaleta...Desde la época de Carlos IV vienen ya corrompidas estas fiestas populares, en que las más encopetadas duquesas de aquella corte empezaron a disfrazarse de majas y a prodigar a las mozas de rumbo de los barrios extremos, teniendo a gala alternar con toreros y manolos, con quienes bajaban a las verbenas a atracarse de cabrito asado y ensalada y a rendirse de bailar a compás de sonajas y guitarras todo linaje de bailes gitanescos, en que se derramaba la faz de la tierra” (1886).

En este contexto vale recordar al Rey de España Felipe III en 1723, un soberano de enorme apetito y buen gusto por la gastronomía de alto nivel. A decir de su cocinero Francisco Ontiño era tal su afición y variedad de la comida de su patrón, que lo impulsó a escribir un libro con el recetario preferido del monarca Felipillo y la realeza que lo acompañaba en los opíparos festines culinarios. Entre sus fórmulas secretas que acostumbraban consumir figuran las Ollas Perdidas, perdices asadas en salsa de limones, lechones asados en sopa de quesos, pollas asadas,

ternera con salsa de oruga, empanadas de liebre, truchas fritas con tocino magro y otras lindezas. entre ellas el cabrito asado y mechado (*El Correo Español*, 23 may. 1889).

En la mayoría de los municipios de Tamaulipas, existen diversas maneras de preparar el cabrito. En cuanto al Altiplano que comprende al territorio semidesértico de Tula, Palmillas, Jaumave, Bustamante y Miqihuana se caracterizan por la presencia de cocineras tradicionales. Algunas de las aportaciones a la coquinaria regional, se relacionan con el cabrito colorado y amarillo o con azafrán, representativo como platillo típico del menú en los principales restaurantes tultecos.

Los festivales del cabrito

Desde hace varios años, se celebra anualmente el Festival del Cabrito en Tula, Tamaulipas. Durante varios días, las cocineras y cocineros de esta región participan en una muestra de platillos tradicionales en la plaza principal a donde acuden turistas y familias a deleitarse con la gastronomía del Pueblo Mágico. El más solicitado es el cabrito, que se prepara con novedosas recetas surgidas originalmente de los hogares del altiplano. Por ejemplo, al pastor, asado al horno, fritada o en su sangre guisado con salsa de tomate y otros ingredientes.

Lo mismo sucede en el municipio de Bustamante, Tamaulipas donde sus habitantes tienen una enorme tradición histórica por el consumo del cabrito. Por ello, hace tiempo las autoridades municipales organizan anualmente el Festival del Cabrito. Entre los cocineros y cocineras que preparan el cabrito en distintas recetas figura Gorgonio Bustos Gámez.

El cabrito al pastor

Uno de los rasgos característicos de los habitantes del noreste mexicano y particularmente de Tamaulipas, está representado en

su variada gastronomía local. A lo largo de su historia, podemos encontrar vestigios de su comida popular que nos ayuda a definir su identidad o manera de ser. Entre ellos figuran los platillos derivados del cabrito, donde se manifiesta el sentir ancestral anterior a los tiempos del territorio santanderino.

Definitivamente estas costumbres cotidianas que actualmente nos representan, están influenciadas por una serie de elementos geográficos, históricos, migratorios, económicos y climatológicos de un territorio colonizado por la corona española a mediados del siglo XVIII. Sin embargo, anterior a esta centuria sus primeros habitantes y exploradores vislumbraron en sus praderas, pastizales, ríos, cañones de la Sierra Madre un enorme potencial para el desarrollo de la ganadería trashumante. Principalmente en el Valle de San Antonio de los Llanos, actualmente municipio de Hidalgo, Tamaulipas con la presencia del Fondo Piadoso de las Misiones de Californias.

Lo mismo sucedió con la región huasteca (santanderina) de la Costa del Seno Mexicano, donde gracias a los enormes pastizales propios de esta región tropical, fue posible la implementación de la ganadería bovina de explotación extensiva o agostadero que abarcó gran parte de la región actualmente conocida “Sur de Tamaulipas”. Es decir, Tampico, Altamira, Presas del Rey, Magiscatzin y Soto La Marina donde el evangelizador franciscano Fray Andrés de Olmos, a mediados del siglo XVI menciona la producción pecuaria en aquella centuria. De acuerdo con la opinión de los visitantes que arribaron a Santander, la descripción del paisaje en este territorio es distinto en cada región.

A lo largo de los años, este contexto condicionó a sus pobladores a desarrollar tareas que terminaron por impactar en la creación de haciendas y ranchos, donde la práctica agropecuaria representó la principal fuente laboral y económica durante el siglo XIX y la mayor parte del XX. Bajo estas circunstancias se manifestaron entre la sociedad elementos culturales como el vestuario —cuera, cotones, chaparreras, sombreros, reatas de lazar, etc., lenguaje, músicas populares, corridos, huapangos, canciones—, educación y gastronomía popular.

Aunado a estas características, los individuos fueron configurando sus propias maneras de ser, comportamientos y mentalidades de acuerdo con cada región.

Guayín a la tamaulipeca

Existe poca información acerca del origen de esta receta típica de Matamoros. Por sus ingredientes, inferimos que es un platillo mestizo entre la cocina francesa y mexicana. Su nombre adaptado al inglés alude a una carreta de madera —*wagon*—, utilizada como transporte de carga. Era jalada por dos caballos o mulas. En la segunda mitad del siglo XIX, durante la Guerra Civil Norteamericana este vehículo de tracción animal era muy común en Matamoros debido a su utilidad para el acarreo de las pacas de algodón. Por tal motivo, se tienen noticias que una gran cantidad de carrromatos, eran estacionados en una zona del Barrio de la Capilla, denominada también la Plaza de los Guayines. Es probable que, en esa época, surgiera el platillo referido. Los comensales que acudían a desayunar o comer a las fondas localizadas alrededor de este sitio, seguramente hacían alusión al *Guayín* como punto de referencia de la reunión. Esto perduró hasta el siglo XX.

La tradición popular aporta otra versión acerca del tema, pero más cercana a nuestros días. Se dice que entre 1929-1965 durante el auge algodonerero en la frontera tamaulipeca especialmente en Matamoros, cientos de trabajadores agrícolas migrantes de otras entidades por ejemplo Coahuila, Michoacán y Guanajuato, acostumbraban ingerir sus alimentos en guayínes o carretones estacionados a orillas de los sembradíos. Para ello, las cocineras o cocineros utilizaban una estufa portátil donde preparaban un sencillo pero abundante almuerzo, que más tarde alcanzó fama y finalmente terminó siendo conocido como: guayín. De acuerdo al señor Aurelio, administrador de la Lonchería Victoria localizada en la calle Nueve y Morelos de Matamoros, todo empezó hace más de sesenta años, cuando Natividad Lara, propietario de la fonda: La Jarochita, creó el platillo basándose en el modelo del

omelette francés. Digamos que representa el equivalente del *omelette* mexicano para las clases populares, si consideramos que originalmente la torta de huevo, estaba rellena de frijoles y bañada con salsa de tomate con chile, aunque con el tiempo la receta clásica se ha modificado. Lo cierto es que, por su sabor casero, fácil preparación y sin mayores complicaciones, fue aceptado con beneplácito entre los comensales matamorenses quienes lo elevaron a la categoría de un almuerzo clásico propio de los fronterizos. Mientras los europeos lo preparan con queso asadero, jamón, espinacas, champiñones, aguacate y ensalada de guarnición; en los restaurantes más populares de Matamoros se sirve de manera abundante lo cual se considera una de sus características. Para ser justos se puede acompañar con: queso panela, guacamole, lechuga, totopos y tortillas de harina. Tradicionalmente, se prepara en fondas aledañas a la estación del ferrocarril, Plaza de la Capilla, actualmente Plaza Allende y Mercado Juárez. Otra de las fondas más antiguas que lo ofrece a sus comensales es: El Costeño.

Pan de pan o pudín

Costumbre de la panadería típica tamaulipeca en Matamoros, es la preparación de pan de pan o pudín. La receta de origen popular es económica y muy nutritiva. Desde la década de los veinte del siglo pasado, ha contribuido a fortalecer la economía familiar de las clases populares. Es un alimento producto de la destreza culinaria y la imaginación de las amas de casa. Esta receta se ha transmitido de generación en generación en la familia de María de las Nieves Alonso de la O. Se elabora principalmente con sobrantes de trozos de pan que se acumulan durante la semana. Por su riqueza en proteínas y carbohidratos se sirve como postre, pero también se apetece durante la merienda o el desayuno. Hace algunos años se podía adquirir en el Café México y el restaurante de la Terminal de Autobuses.

Pozole verde

Aunque el consumo de este platillo es más común en entidades del centro y occidente del país, por ejemplo: Guanajuato, Querétaro, Aguascalientes, Guerrero, Jalisco, Oaxaca y Nayarit, la fama del pozole se ha extendido hacia la mayoría de las regiones de México. Entre ellas la frontera de Tamaulipas, donde gracias a la creatividad de algunas amas de casa se le adicionan elementos propios que o distinguen del resto de las recetas de la República Mexicana. Por ejemplo, la familia Guerra Herrera de Nuevo Laredo, quienes tienen una enorme presencia social en esta zona, prepara desde hace varias generaciones un delicioso pozole con pechuga de pollo, carne de puerco y pollo, cilantro y mole verde. Vale mencionar que estos ingredientes, generan un singular sabor y color que seduce los paladares. Debido a las altas temperaturas de verano en la franja fronteriza de Tamaulipas, dicho platillo se consume principalmente durante la época de primavera-otoño-invierno.

Tacos de Fajita

Se trata de un platillo de comida rápida, aportación gastronómica propia de las ciudades fronterizas de Tamaulipas. Es diferente a los tacos que se preparan en otras regiones del país, debido al tipo de carne de res que se utiliza en el relleno para su preparación, la cual es muy sencilla.

Chicharrón de catán

El catán, es un pez que habita principalmente en las aguas del río Bravo y otros afluentes pluviales de Tamaulipas. Es similar al peje lagarto de las aguas dulces del estado de Tabasco. Su carne es blanca, aunque físicamente es un animal de mal aspecto. Esta variedad de pez, puede medir hasta dos metros de largo, por lo cual representa

un peligro para quienes se atreven a nadar en las aguas donde anida esta especie. Su presencia en Tamaulipas es ancestral y es descrita en algunas crónicas de viajeros del siglo XIX. Por ejemplo, el capitán inglés George Francis Lyon, quien arribó a Tampico en 1826 donde lo visualizó en los ríos aledaños a esta población. A principios del XX, la cigarrera *El Buen Tono*, dedicó una historieta publicitaria al *Catán Tamaulipeco*. En algunas poblaciones por ejemplo: Río Bravo, Matamoros, Valle Hermoso, Padilla y San Fernando, son famosos los chicharrones de catán.



PARTE II

DEL GUISO AL GOZO

Región centro





Las regiones del centro y altiplano tamaulipeco se encuentran integradas por los municipios San Carlos, Burgos, San Fernando, Hidalgo, Güémez y Villa de Casas, Jiménez, Padilla, Tula, Llera, Jaumave, Bustamante, entre otros. Dichas poblaciones poseen una excepcional cultura gastronómica generada por la naturaleza de la región semiárida y semitropical. En este sentido, a principios del siglo pasado debido a su exuberante naturaleza y variedad de productos de origen animal, el municipio de Hidalgo, zona de prósperas haciendas propiedad del hijo del expresidente Manuel González, era conocido como el vergel tamaulipeco. Ese mismo calificativo, también se aplicaba a los municipios de Ocampo y Gómez Farías, ubicados al sur de la entidad. Entre los productos altamente apreciados por los paladares tamaulipecos más exigentes, se encuentran el queso fresco, asaderas y barbacoa de la región montañosa de San Carlos, Burgos y San Nicolás. Ahí mismo se producen variedades de exquisito mezcal, altamente valorado por los conocedores de esta bebida derivada del maguey. De acuerdo con las opiniones de los expertos, la calidad de este producto se mide por las perlas que produce al agitar el líquido en una botella de vidrio. A principios del siglo xx operaban con registro oficial en Tamaulipas, 25 fábricas de este producto. Entre las marcas que en esa época alcanzaron enorme popularidad en el mercado, se encuentran: Tres Piedras, distribuido por Carlos Quintanilla y Mezcal Legítimo de San Carlos Manuel Quintero. Recientemente salió al mercado la marca de mezcal artesanal: *El Burgueño*, elaborado por la familia Aguirre Valdez de la comunidad Maclovio Herrera, municipio de Burgos, Tamaulipas, perteneciente a la región mezcalera de San Carlos y San Nicolás. La marca: mezcal El Burgueño, que salió al mercado en 1990, es procesado para su destilación

en molinos rústicos, pilas de fermentación y alambiques. Otra marca presente en el mercado es Jaguar que se distribuye en Ciudad Victoria.

Lo mismo podemos opinar de la marca Sierra Chiquita, surgida recientemente. Se trata de un mezcal artesanal de legítima calidad, consolidada en México y el extranjero. Sus presentaciones curado, reposado, blanco, añejo y extra añejo son una garantía de competencia entre los mejores mezcales de Oaxaca, Guerrero y Zacatecas. Su fabricación se remonta a finales del siglo XIX, cuando la familia Morales se dedicaba a esta actividad. Actualmente el ingeniero Manuel Villarreal tiene a su cargo dicha empresa. La tradición de la bebida en esta región del estado se remonta a finales del siglo XIX. Específicamente en Burgos, donde lo elaboraban de manera artesanal las familias Flores Ramírez y de la Garza, quienes llegaron a procesar entre quinientos y mil litros por temporada. También vale mencionar a la familia Morales y en especial a don Bernardo, quien desde 1800 en el crepúsculo del período colonial, inició en San Carlos la explotación de esta bebida. La comercialización se realizaba en la misma región y en la frontera con Texas, sobre todo durante la época denominada de Ley Seca en los años veinte y treinta del siglo pasado, cuando el gobierno de Estados Unidos prohibió la venta de alcohol. Ciudad Victoria es la cuna de las gorditas de Doña Tota, ahora convertida en franquicia internacional en varios países. Su fama trascendió a todo México. Por ejemplo, en el estado de Texas, existen más de 20 sucursales en competencia con McDonald's y otras cadenas de comida rápida. La fórmula original se debe a la señora Carlota Murillo, originaria de San Miguel de Los Sandoval, El Llano, Aguascalientes. Se cuenta que durante su tránsito hacia la frontera tamaulipeca en busca del sueño americano, debido a una descompostura del autobús donde viajaba, Carlota a quien llamaban cariñosamente Doña Tota, terminó por establecerse definitivamente en la capital tamaulipeca. Esto sucedió en la década de los cincuenta del siglo pasado, apoyada por el mecánico automotriz Reynaldo Pacheco quien le facilitó un terreno cerca de la calle Carrera Torres en la salida de la Carretera Nacional, para que instalara la gordería: Águila Frente al Sol.

En el ámbito de la comida, vale decir que en la capital tamaulipeca se puede consumir una rica variedad de platillos y antojitos, con influencia de los municipios aledaños y otras entidades. Por ejemplo el chorizo en trozos, las chochas, asado de puerco, jacobos, la carne asada, panelas, pescado frito, discada, chochas guisadas, los ranche-ritos o churritos —botana o frituras de maíz— y dulces elaborados por la familia Navarro. Hace algunos años, en el Café California se preparaba un delicioso menudo para los trasnochados y pasajeros de Transportes del Norte. Este platillo inspiró al versero popular Ildelfonso Lerma Gómez, quien parodiaba una loa que enaltece su sabor norteño. Los versos, se inspiran en el soneto de la probable autoría de Salvador Novo o Francisco L. Bernal: “y por eso te dedico este soneto, /en honor a tus cinco componentes, /agua, panza, chile y tripas;/ ¡menudo de Tamaulipas,”

Si son de harina ni me las caliente

Entre las primeras referencias acerca de la harina de trigo en el nor-este mexicano específicamente en Nuevo León, uno de sus primeros registros se remonta a 1609 cuando el capitán Joseph de Treviño en su trayecto a la Huasteca al escalar la Sierra Madre Oriental fue asaltado por un grupo de indios antes de cruzar la guardarraya de la Colonia del Nuevo Santander: “Llegó al estero, catorce leguas de Tamaulipas; saliéronle muchos indios, el paso era muy estrecho; tuvo por mejor acuerdo de derramarles ahí la harina, y volver para con carretas y más fuerza, hacer el viaje”. Vale mencionar que en aquel tiempo, la harina era producida en Nuevo León utilizando molinos de piedra, accionados por corrientes de agua. En el mismo tenor, otras de las experiencias sobre la harina de trigo en esta época fue narrada por Alonso de León “El Mozo” en 1645 con base en un viaje entre Cade-reyta y Tampico, en búsqueda de mercado para este cereal. “llevamos treinta mulas cargadas de harina, para muestra de lo que este reino se daba.” Un siglo después, el Coronel José de Escandón colonizador

de la Colonia del Nuevo Santander, reconoció que entre sus bienes y riquezas como gobernador de esta Provincia era propietario de un molino de trigo. Bajo estas circunstancias, la presencia de españoles, portugueses y judíos sefarditas conversos en Nuevo León y Coahuila, derivó en la incorporación de la harina de trigo en la dieta cotidiana entre los habitantes de esta región. Como menciona Eugenio del Hoyo, la producción harinera nuevoleonesa no solo formó parte del desarrollo económico e intercambio comercial entre Tampico y Monterrey, sino también influyó notablemente en los hábitos alimenticios de los habitantes de las Provincias de Oriente. Principalmente en la elaboración y gusto de tortillas de harina, pastelería, panadería y pastas alimenticias. Además de la elaboración de hostias para la celebración eucarística de iglesia católica.

En Victoria las flautas son de harina

Las flautas —taco enrollado— es otro de los platillos típicos de la capital tamaulipeca. Una de las variantes, respecto a las tradicionales flautas fritas de tortilla de maíz, radica en que las flautas tamaulipecas son de harina de trigo y preparan en tres tamaños o dimensiones: chicas, medianas y grandes. Calientitas, recién salidas del comal, se les agrega variados guisos del noreste mexicano. Por ejemplo: machacado con huevo, chicharrón de puerco en salsa verde, asado de puerco en salsa roja, carne deshebrada, huevo verde de chile piquín, frijoles con queso y muchos más. Tienen enorme demanda en todos los sectores de la población, pero en especial las consumen regularmente durante la mañana y mediodía: estudiantes, amas de casa, maestros y burócratas.

Uno de los primeros negocios en comercializar este producto en los años sesenta del siglo pasado, fue El Nacional un pequeño restaurante instalado en la calle 8 entre Allende y Bravo, acera oriente. Al poco tiempo surgió: La Flauta Soñada, establecida en la década de los sesenta por la familia Sandoval, hace más de medio siglo en la calle 9 entre Guerrero y Matamoros de Ciudad Victoria. Se trata de una


tortilla de gran tamaño —poco menos de medio metro de circunferencia— rellana de diferentes guisos propios de la región. Al paso del tiempo las flautas empezaron a venderse en el Restaurante La Norteña. Años después, surgieron las Flautas Arce. Lo cierto es que este platillo terminó por popularizarse de manera notable en numerosos restaurantes, carretones y puestos ambulantes, hasta convertirse en el platillo de comida rápida preferido de los comensales. En Jiménez y Cruillas, se elabora artesanalmente el mejor machacado de res, carne zaraza, asaderas y quesos de leche de vaca en las comunidades aleñañas al poblado El Encinal. En los restaurantes: El Cuerudo y El Tamau-lipeco, los viajeros pueden adquirir empanadas rellenas de calabaza cocidas en hornos panaderos de ladrillo, succulentas de principio a fin. Existe también la fábrica de mezcal El Tinieblo. A su paso por la orilla de la carretera Jiménez-San Fernando, los turistas pueden comprar las inigualables enchiladas de esta región. En tanto, como parte del paisaje silvestre desde la carretera se pueden contemplar los racimos de chochas que embellecen el paisaje desde las palmas.

El chile piquín

Uno de los primeros registros del chile piquín o del monte, corresponde al evangelista y predicador franciscano Santiago Cisneros. En 1789 realizó un informe acerca de las misiones franciscanas en Tula, Jaumave, Palmillas y Bustamante. En Jaumave, menciona el clérigo: “El terreno produce naturalmente el chile que se llama piquín, y con el riego se logran cosechas abundantes de maíz, frijol, algodón y caña de azúcar”. Para la reproducción de este vegetal, es necesario que la semilla transite por el tracto digestivo de cualquier pájaro hasta el momento de su excreción. De esta manera, nacen las plantas silvestres en cañadas, riveras, arroyos y potreros a donde los campesinos tamaulipecos acuden a cosecharlo para su comercialización. Vale mencionar que la producción aumenta en temporada de lluvias. Se dice que tiene propiedades curativas y los enfermos de gastritis pueden consumirlo

con toda confianza, porque no surte efectos secundarios digestivos. Es decir, sin las consecuencias de ardor estomacal que causan los chiles serrano, jalapeño y otras variedades de chiles verdes. Sin embargo, es justo aclarar que esta leyenda está sujeta a comprobación científica. Lo cierto es que familias completas de los municipios de Llera, Soto La Marina, Hidalgo, San Carlos, Jaumave, Villagrán y Aldama, obtienen buenos ingresos de la venta de este producto, llamado el oro verde tamaulipeco.

El chile piquín es un producto especial para preparar una rica variedad de salsas y conservas en el noreste mexicano. También, puede incluirse en numerosas recetas que han surgido recientemente, inspiradas en su sabor característico. Otra manera de utilizarlo es en conservas en vinagre o en aceite de oliva, agregándole: ajo, orégano, zanahoria, sal y cebolla. Al natural, se puede congelar en el refrigerador por varios meses, sin perder sus propiedades. También en frascos de cristal, únicamente en el congelador. En la capital tamaulipeca la comercialización del chile piquín se inició hace cerca de cien años. El 1 de enero de 1939 Antonio Castro propietario de la tienda de abarrotes El Precio Fijo, anunciaba en el periódico El Gallito la compra de cueros, zarza, pieloes de ojo, jabalí, gatos, triguerillos y chile piquín “Pago los Precios más Altos”. En 1955 existían la venta de productos Zapor que incluía “Salsas, chilitos piquines, chile con carne, salchichas y jamón endiablado” (*El Heraldo de Victoria*). En Ciudad Victoria, la señora Lolis Galván, ideó una manera especial para su consumo doméstico. Cuando los piquines maduran y se tornan colorados, los impregna de sal para que conserven su humedad. Luego los envasa en botes de plástico, lo cual los convierte en una verdadera delicia, porque se pueden mezclar con cualquier guiso o alimento. De igual manera, en el 2018 Cuitláhuac Córdoba creó la marca artesanal Don Piquino en aceite de olivo, la cual se comercializa en el noreste mexicano.



Elogio al chile piquín

De apariencia pequeña y delicioso,
es el chile piquín en la cocina,
sustancia de la dieta campesina,
en vinagre o en salsa delicioso.

Chile piquín del monte, muy sabroso.
Sazón del machacado y la cecina,
el taquero pregona en cada esquina,
tu fama de chiquito muy picoso.

No hay paladar severo que resista,
tu excitante sabor superlativo,
pues el chile piquín, siempre conquista.

Chile del monte de sabor cautivo,
no es necesario ser especialista,
para rendirle culto admirativo.

Francisco Ramos Aguirre

Desde hace muchas décadas el chile piquín —chile bolita o chile del monte—, representa uno de los principales ingredientes de la comida tamaulipeca. Se puede consumir en salsas o agregarse entero a los platicillos por ejemplo en la calabacita con elote. En 1907 los productores de Cruillas, Tamaulipas pagaban al municipio dos pesos por cada hectolitro de chile piquín que cosecharan. Es decir, por cada cien litros. A principios del siglo xx en el municipio de San Fernando, existía gran potencial agropecuario que redundaba en la economía familiar. Entre los alimentos que se producían de manera silvestre, destacaban el tomate milpero, pepinillo y chile piquín comercializado entre veinticuatro y treinta pesos cada hectolitro. Acerca del tomatillo silvestre o milpero, el Periódico Oficial de Tamaulipas señalaba lo siguiente: “se pueden llenar carros completos” (*Periódico Oficial del Estado*). En los últimos años del siglo xx, el chile piquín se convirtió en un producto insustituible de la cocina tamaulipeca. Su fama de chiquito pero picoso se popularizó rápidamente y aumentó su precio en el mercado. Los principales municipios donde se cosecha son Jaumave, Victoria, Burgos, Soto la Marina, Tula, Llera, Hidalgo, Güémez y San Carlos. De acuerdo con los expertos en este último lugar se cosecha el de mayor calidad. Se puede preservar en salsas, vinagre, aceite de oliva o seco.

No podemos dejar de lado la producción del chile piquín y las inigualables panelas de leche de vaca de los ranchos y comunidades rurales entre ellas El Verde de Soto La Marina, lugar histórico gracias a la presencia del exemperador Agustín de Iturbide y los insurgentes Xavier Mina y Fray Servando Teresa de Mier. El chile temporal del monte, se ha convertido en un elemento importante para la economía doméstica de sus pobladores. Lo mismo en la venta al menudeo, que en salsas verde y roja en conserva que algunos habitantes de la comunidad El Verde elaboran de manera artesanal.

Vale decir que desde el punto de vista comercial, este producto silvestre tiene una notable aceptación desde la década de los treinta. En esa época uno de los centros de acopio era la tienda El Precio Fijo de Ciudad Victoria, propiedad de Antonio Castro. Posteriormente se industrializó por productos Zapor en su presentación en vinagre

y salsas. Lo mismo en la tienda Abarrotes y Gaseosas, ubicada en el centro de la capital tamaulipeca. En 1913 durante la estancia de tropas carrancistas en Matamoros, los oficiales localizaron una fonda en el Mercado Juárez. Según comenta el general Manuel W. González, se llamaba La Aurora atendida por Agapito González, cocinero de gran estatura a quien apodaban El Inmenso Agapito, quien no tuvo más remedio que fiarles la comida a los revolucionarios. Para amenizar su estancia en el establecimiento, uno de los militares de mayores luces intelectuales, platicaba de manera amena al propietario sobre el cocinero francés Brillant-Savarin. En correspondencia, antes del almuerzo que sirvió a los revolucionarios, Agapito les mostró orgulloso a los carrancistas un menú impreso en papel lustroso para que seleccionaran la comida de su preferencia. Había platillos de origen nacional, pero lo que más les llamó su atención fueron los de origen francés como el *Omelette a la petit pois*. Vale decir que tan rimbombante nombre casi impronunciable, despertó la curiosidad de Juan Garza un rancharo de sombrero texano y uniforme beige originario de Allende, Coahuila. Aquel soldado, no tuvo problema para localizar rápidamente al chef Agapito a quien solicitó una explicación sobre el significado del escrito en idioma extranjero:

—¿Qué es esto y como se lee?

—Bueno, pues está escrito en francés y se pronuncia: *Omelet a la petit puá*.

—¿Y cuándo nos vas a dar de comer esa cosa?

—Pues te la acabas de comer.

—Lo que acabo de comer es una tortilla de huevo con chícharos —replicó.

Difíciles trances debió de pasar Agapito para llevar a buen puerto las relaciones con las tropas carrancistas. Su carácter jovial, sencillez y generosidad, tal vez forzada por las circunstancias, representaron factores de confianza entre él y los soldados que ocuparon Matamoros a partir de mayo de 1913. En esa época figuró también Eleuterio Reyna,

un célebre ferrocarrilero que había servido a la causa revolucionaria desde el maderismo. Por su carisma y conocimientos, gozaba del afecto y jerarquía moral entre los constitucionalistas y trabajadores del riel. Una ocasión, durante una comilona en Colombres, actual municipio de Río Bravo se requirió el servicio de un cocinero. Al no existir opción, Reyna preparó succulentos potajes a la francesa y española.

Chiquito pero picoso

El chile piquín es típico de la zona centro de Tamaulipas, donde abundan los arroyos y vegetación endémica. Para los campesinos, el precio que alcanza en una buena temporada refrenda su calidad inigualable y se le conoce como *El oro verde de Tamaulipas*.

La Villa de Padilla, debe el tradicional panzaje de borrego, el fideo seco y picadillo de boda, a cocineros como Cenobio de los Reyes, Arturo Villarreal Martínez, Joaquín Conde, Juan Antonio Guevara, Mano Nene y Francisco Rodríguez Anaya, quienes aportaron su valioso talento a la gastronomía rural.

Geográficamente, el altiplano tamaulipeco: Tula, Jaumave, Palmillas, Bustamante y Miquihuana, al pie de la Sierra Madre Oriental, es considerada la zona semidesértica de Tamaulipas. Por ello, la cultura culinaria contiene elementos propios de esa región. Los nopalitos en pipián, tortas de cabuches, cabrito, gorditas de horno, orejones de calabaza, asado de puerco, dulces típicos y miel de maguey están presentes en la dieta de sus habitantes. El queso de cabra de Bustamante, elaborado de manera artesanal por el profesor Jacinto Vázquez Reyna, expresidente municipal de ese lugar ofrece un delicioso sabor a la altura de los mejores que se elaboran en México de manera industrial. No se puede visitar Jaumave sin degustar las tradicionales Gorditas de Don Pedro. En un fogón al aire libre, sus eficientes cocineras de origen rural las preparan de: chochas, requesón, chicharrón en salsa verde, frijoles, barbacoa, queso panela, chicharrón con huevo, huevo con chorizo, queso con chile, nopales y costilla de puerto en salsa. El

chorizo en salsa, es otro de las delicias culinarias de esta población, ubicada al pie de la Sierra Madre Oriental. Al final de cada año, se presenta la temporada de nuez, según los expertos considerada de las nutritivas y aceitosas en el país.

Recientemente, se inició el establecimiento de viñedos en el altiplano tamaulipeco al pie de la Sierra Madre Oriental. Uno de ellos se localiza cerca del poblado Monterredondo, municipio de Jaumave. Muy pronto se producirán uvas de las variedades *merlot*, malbec y *cabernet sauvignon* de las cuales se obtendrá una crianza de vinos de buena calidad, debido a que se trata de una región, propia para este tipo de cultivos. Por ahora, representa una atracción turística para muchos visitantes que acuden a la finca, donde atendidos por su propietario se podrá disfrutar de un buen paseo, excelente gastronomía y buen clima.

Tula es famosa por las enchiladas de tortillas rojas extendidas, un platillo de características similares a las que preparaba doña Socorro Noyola en Río Verde, San Luis Potosí, pero definitivamente diferentes a otras del resto de México. Por ejemplo las enchiladas queretanas y las mineras de Guanajuato. En tanto las arepitas, es una repostería propia de la panadería de este Pueblo Mágico del altiplano. El cabrito colorado y amarillo o con azafrán, es representativo como platillo típico del menú en los principales restaurantes tultecos. Igual la barbacoa de pozo, asado de puerco y dulcería típica —pepitoria, charamuscas, jamoncillos, chilacayote y leche quemada—. Además, el municipio presume de dos mil hectáreas de árboles de olivos, donde se extraje el aceite Oliva Real.

Aunque también se prepara en Guanajuato, Hidalgo, Michoacán, Querétaro y Sinaloa el Montalayo es un guiso de borrego o chivo, característico de los tultecos, quienes le agregan un toque especial en su preparación. Consiste en introducir en la panza de estos animales, las vísceras o entrañas: hígado, corazón, riñones, pulmones y tripas, bien picadas, y se agregan zanahorias, chícharos, papas y cebolla. A parte, se muelen en un molcajete: ajos, pimienta, comino, sal y yerbas de olor, por ejemplo, orégano, mejorana, laurel y tomillo. Luego se

introduce la panza en una olla bien tapada que se coloca para su cocimiento con leña en un pozo o fuego lento en una estufa. Al mismo tiempo, se prepara la barbacoa con el resto de la carne del borrego y chivo, envueltas en pencas de maguey. Para su consumo, preferentemente se sirve en tacos o en platillo.

Vale decir que la cocina de la región central de Tamaulipas, como la del resto de la población, es eminentemente popular. Otro elemento que distingue al altiplano es la panadería popular. El chichimbre, marranitos o morelianas, pemoles, arepitas, gordas de horno, tostado de sal y hojarascas, se cocinan en hornos panaderos de leña contruidos de ladrillo, adobe y barro. Igual que las imprescindibles chimeneas, hace algunos años la mayoría de los hogares de las comunidades rurales, tenían en sus cocinas y patios un horno panadero. Aunque no con el término tostado de sal, en 1842 Payno bajo el seudónimo “Yo”, describe un alimento similar llamado el candoche. Se trata de un bizcocho de masa de maíz, amasado con manteca de puerco y cocido en horno rústico, el cual tarda tiempo en endurecerse (*El Siglo Diez y Nueve*). Respecto a las harinas y otros productos relacionados con la hechura del pan, el 4 de abril de 1849 el gobierno federal emitió una ley donde autoriza la importación de harina, arroz, azúcar, café, tocino, manteca y toda clase de víveres o provisiones a través de la aduana de Matamoros y el resto de las que de las que operaban en la frontera de Tamaulipas.

El buen diente de Marte R. Gómez

Marte R. Gómez abrió al mundo, las puertas de la gastronomía popular tamaulipeca. Los almuerzos rancheros en la quinta campestre Glera de Llera, Tamaulipas, eran verdaderamente espléndidos y todo un acontecimiento cultural. El agrónomo tenía buen diente, conocimientos y predilección por los platillos norteros. En una extensa carta, presume a su amigo Eduardo Morillo los tradicionales almuerzos de huevo con chorizo, tortillas de harina, café y jugo de naranja de

su propia huerta. En días especiales, preparaba novillo en barbacoa de pozo, suficiente para que lo degustaran los numerosos amigos que lo visitaban. Era afecto al cabrito, machitos, cabecitas al horno y riñonada. Su cocinera se llamaba Juanita, experta en preparar las recetas que durante su estancia solicitaba el ingeniero Gómez, exigente gastrónomo y conocedor del tema. Otro de los platillos favoritos del centro de Tamaulipas son las migadas. Por su manera de preparación, originalmente se llamaban pellizcadas. Desde principios del siglo xx, se convirtieron en una de las comidas más populares entre los campesinos de San Carlos, Burgos, Victoria y Padilla. En esta última población doña vivía doña Lupita, una cocinera experta en su elaboración. Las vendía en puestos o casillas que se instalaban en la Plaza Victoria, con motivo de las kermeses que se organizaban con el propósito de obtener fondos para el mantenimiento de la iglesia.

Padilla y sus manjares

La historia de la gastronomía está llena de detalles tejidos en el fogón y la sobremesa. Enrique Job Cardoso uno de los cazadores más célebres de México, visitó Padilla y saboreó lo que denomina gorditas de masa de maíz, aunque realmente se trata de una migada: “que calientes se pellizcan con objeto de que se les formen oquedades para que retengan mejor la manteca de puerco, la salsa de chile piquín y el queso ranchero con que se sazonan”. Otra de las magníficas cocineras de Padilla, era doña Carmelita experta en la preparación de pozole. En cambio las hijas de don Agustín, según describe Job tenían un puesto de enchiladas:

tortillas de maíz en manteca, empapadas con salsa de chile, rellenas de carne de pollo, enrolladas y aderezadas con cebolla picada y queso. [...] Había también embarradillas, tortillas de harina de trigo dobladas por la mitad y rellenas con queso y piloncillo [...] don Justo atendía los tacos de carnitas y chicharrones que son los

cueros y la carne de cerdo fritos en su propia grasa en unos cazos de cobre llamados peroles.

El célebre viajero y cazador, cita otras variedades de comidas propias de la entidad. Por ejemplo los sopes, a los que nuevamente los cataloga como: gorditas de masa de maíz, fritas en manteca, rellenas de frijol molido, longaniza y chile. También comió tamales recalentados de chile verde y colorado; rellenos de carne de cerdo, pollo, queso, carne de iguana y venado. Al camote quemado, con leche y azúcar, lo llama: taninole. En fin, el cazador nos muestra todo un catálogo de comida típica tamaulipeca, que sin lugar a dudas le dejó un buen sabor de boca en su tránsito por Tamaulipas. Afortunadamente, gracias a esa experiencia cinegética en estas tierras, nos legó un testimonio que documenta la historia de cultura culinaria en esta región.

Las chochas

Las chochas, flor de palma o pita, es considerada uno de los alimentos emblemáticos de la región semidesértica del centro de Tamaulipas. Se obtienen en racimos, gracias a la recolección campestre que los campesinos realizan durante cierta época del año. Para su consumo, se seleccionan los mejores y limpian cuidadosamente hasta obtener únicamente los pétalos y botones.

Su preparación es muy sencilla, porque se trata de un producto muy suave y de fácil cocimiento. Además es recomendable por su rápida digestión. Incluso no es necesario masticarlo para su consumo. Por su origen vegetal/orgánico, las chochas tienen propiedades nutritivas para llevar una dieta sana. En México, chocheo, significa que una persona ya está vieja o es mayor de edad. La expresión, también se puede tomar a broma. Definitivamente es un alimento económico de origen rural. Comer flores, es sin lugar a dudas un manjar de reyes y gobernadores. Es casi un acto poético, como lo señalan los gastrónomos Cristina Barros

y Marco Buenrostro en su apetitosa columna: “Itacate” que se publica cada martes en el periódico *La Jornada*:

La flor de yuca o izote posee una textura y un color que oscila entre la cera y el marfil, y se da en grandes racimos que brotan del centro de la planta. Es una gloria verla en las carreteras que cruzan las zonas semidesérticas o en la misma Ciudad de México. Esta flor también se come, lo que no deja de ser una especie de irreverencia, ni más ni menos que engullir la belleza (La Jornada, 5 oct. 1993).

A propósito de algunos gobernadores tamaulipecos, quienes tenían afición culinaria por este platillo; se afirma a manera de anécdota que una mañana primaveral, don Magdaleno Aguilar se encontraba sentado en una de las bancas de la Alameda de la Ciudad de México. Mientras observaba detenidamente con admiración las coloridas flores del jardín, enfrente del Palacio de Bellas Artes, uno de sus colaboradores le preguntó con curiosidad:

—¿Señor gobernador, le gustan las flores?

—Sí —contestó—: con huevo y salsita, como las preparan en los ejidos La Libertad y La Misión, allá en Tamaulipas.

Las chochas o flores de palma, se producen en gran cantidad en las faldas de la Sierra Madre en la región del Altiplano tamaulipeco, antiguamente conocido como Cuarto Distrito que comprende los municipios de Miquihuana, Bustamante, Jaumave, Tula y Palmillas. Y desde luego su producción también está presente en Llera, Villa de Casas, San Carlos, Hidalgo y otros municipios. Aunque en gustos se rompen géneros, preferentemente se guisan con ajo, manteca de puerco, tomate, cebolla y un poco de chile piquín para obtener mejor sabor.



Las chochas

Blancas chochas de palma ¡oh alimento!
guiso de alcaldes y gobernadores,
alegras en cazuelas los sabores,
del tomate, cebolla y condimento.

Con manteca de puerco, a fuego lento,
hay que mezclar la salsa con las flores,
para obtener un plato de esplendores,
que al verlo se nos corte hasta el aliento.

Revueltas con piquín y ajo molido,
es un platillo afrodisiaco y bueno,
por muchos comensales aplaudido.

¡Vivan las chochas! y ¡Viva don Maleno!
quien llevó este manjar desde el ejido,
a consagrarlo en paladar ajeno.

Francisco Ramos Aguirre

Enchiladas tultecas

Probablemente las enchiladas más famosas de México sean las poblanas, rellenas de pollo y cubiertas de mole, queso rallado y crema. En tanto las potosinas de tortillas bien coloraditas rellenas de cebolla y queso, tienen enorme presencia comercial no solo la capital del estado de San Luis Potosí, sino también en otros estados del país. En Guanajuato son célebres las enchiladas mineras con queso ranchero, cebolla, lechuga, queso rallado, zanahorias, papas y su respectiva pieza de pollo. En cambio las enchiladas zacatecanas se elaboran con chile guajillo, se fríen en manteca, agregándoles queso rallado, cebolla bien picada y una guarnición de lechuga picada. Sin olvidar las enchiladas de leche de Durango, preparadas bien fritas en manteca, una buena dosis de salsa de chiles mulato y ancho, sin faltar leche, huevo, almendra y cacahuete, con una guarnición de lechuga y queso. No debemos olvidar que en Saltillo, desde hace varias décadas también se prepara este tradicional platillo de comida raída. Uno de los lugares que conservan esa tradición es el célebre Merendero Saltillo. De acuerdo con la tradición oral, el presidente Benito Juárez a su paso hacia el norte, consumió enchiladas y pan de pulque en este lugar. Otro de los espacios donde se expiden las famosas enchiladas saltilleras, es en los puestos ambulantes de la Plaza San Francisco y explanada del templo del barrio de El Ojo de Agua. de igual manera, se pueden consumir cada seis de agosto en las calles aledañas de la Plaza de Armas, durante los festejos del Santo Cristo de la Capilla

En la década de los cincuenta, en una de sus visitas a la capital coahuilense, Salvador Novo sació su exigente paladar nacionalista en una de las fondas del Mercado Juárez, con la tradicional riñonada de cabrito, barbacoa, menudo y cabecita tatemada. En sus apuntes de viaje, destaca su asistencia al Merendero Saltillo:

donde en mesas cuadradas con clásicas cubiertas de hule, sirven incomparables enchiladas, sin nada más que la tortilla en cuya masa, va ya molido el chile colorado, envueltas en su propia gloria

*y levemente fritas, rociadas de cebolla y lechuga, que uno se come con pan de pulque; con empanadas de nuez envuelta en miel de piloncillo y cerveza bien fría.*¹

En Tula, Tamaulipas, las enchiladas son un platillo muy apreciado al menos desde principios del siglo xx. En su libro *Crónicas de Tula*, la señora Guillermina Saldaña, platica que en época de prosperidad porfiriana, existían haciendas y comercios; además de restaurantes y fondas donde se expendían platillos típicos de la región. En tanto, las señoritas Dolores y Refugio Robles, acostumbraban vender las legendarias enchiladas en un pequeño sitio, localizado en los portales del mercado municipal.

Ellas eran originarias del Barrio del Cerro del Aire, ubicado en la periferia de la ciudad de Tula. Día tras día, instalaban un anafre, comal de barro, cazuelas y utensilios de cocina. Ya instaladas, preparaban las más sabrosas enchiladas que durante muchos años consumieron los tultecos. También son recordadas Doña Chila y su puesto de enchiladas en el mercado en la década de los cincuenta. Lo mismo Doña Toñita, que ha decir de los comensales, preparaban espléndidamente el platillo.

Lo más interesante es que dicho antojito, se convirtió en el platillo representativo de esta población enclavada en las faldas de la Sierra Madre Oriental. A diferencia de cómo se preparan en otros lugares del país. Es decir, dobladas o enrolladas; en Tula son de menor tamaño y se hacen en tortillas extendidas, lo cual imprime un sello característico al platillo. La variedad de sus ingredientes, también las convierte en un alimento genuino. El sabor especial se logra gracias al chorizo con papa, queso, repollo, chícharos, pollo, aguacate, tomate, chile piquín y granos de maíz cocidos.

Josefina Vázquez de León, investigadora de la gastronomía mexicana, publicó en 1957 el libro *Cocina Tamaulipeca* (1957), donde recoge la receta de las enchiladas tultecas elaboradas por la señora

¹ Archivo Centro de Estudios de Historia de México/Carso/EDCXX-2 López Antuano.42,2

Juana Gutiérrez, quien incluye algunas variantes en los ingredientes, distintos a la receta tradicional que hoy conocemos. Por ejemplo agrega el chayote, patita de puerco en vinagre, pollo y rábanos.

En Jaumave existió la magnífica cocinera Dominga Ruiz. Durante buena parte del siglo xx, alcanzó enorme prestigio entre los comensales de buen paladar y digestión, por ejemplo los políticos: Emilio Portes Gil, Magdaleno Aguilar, Marte R. Gómez, Norberto Treviño Zapata. Según el poeta Luis Castro Bermúdez, durante las ferias decembrinas preparaba sabrosos buñuelos estilo Guanajuato, bañados de miel de piloncillo; tamales de puerco, enchiladas, champurrado y atoles de diferentes sabores.

El machacado, machaca o carne seca

La carne seca, es uno de los subproductos del ganado bovino. Durante el siglo xix y principios del xx este alimento al que agregaban sal para preservarlo, formaba parte del bastimento de vaqueros y arrieros, dedicados a las actividades propias de su oficio. Gracias a esta comida deshidratada, lograban sobrevivir durante varios días mientras trasladaban por el monte y agostaderos, cientos de cabezas de ganado hacia otros ranchos o potreros. El recorrido era difícil porque se realizaba entre cerros y llanuras de Tamaulipas. El bastimento era indispensable para la subsistencia de las tropas militares, quienes hicieron acto de presencia durante diferentes períodos de la historia.

El procedimiento para facilitar el consumo de la carne es similar al que se emplea en Sonora, Chihuahua, Durango, Michoacán y Nuevo León. Al machacarla, molerla o deshebrarla, adquiere una consistencia que asegura un fácil manejo al momento de preparar determinados platillos de la cocina regional. Actualmente, el mejor machacado de Tamaulipas se prepara en El Encinal, municipio de Jiménez, aunque también el de San Carlos es de muy buena calidad. Sin embargo, en otra época los municipios de Tampico, Guerrero y Cruillas, también eran considerados importantes productores de carne

seca. Por ejemplo, el capitán Lyon, observó que los vaqueros de Santa Bárbara (Ocampo), se mantenían fuertes en sus tareas, con un poco de tortillas y: “un trozo de tasajo o carne de res secada”. Su riqueza de proteínas y minerales, compensaban el desgaste físico de los viajeros. Sobre todo, la pérdida de sales, debido a la excesiva sudoración derivada de las altas temperaturas ambientales la mayor parte del año.

Debido a su especial sabor y creciente demanda en los almuerzos nortños, el machacado en sus distintas presentaciones, representa un platillo que invariablemente se incluye en los menús de la mayoría de los restaurantes tamaulipecos y el noreste mexicano. Más todavía, el consumo del machacado de El Encinal, Tamaulipas se ha extendido a Texas, Nuevo México, Arizona y otros estados de la Unión Americana. Aunque en menor cantidad, San Carlos y Cruillas ocupan un importante lugar en su producción artesanal. De igual manera, hasta la década de los ochenta del siglo pasado el señor Alfredo Saucedo comercializó en Ciudad Victoria, El Machacado AS una marca popular para consumo doméstico.

Manuel Payno y la carne seca

Manuel Payno, durante su viaje por la frontera tamaulipeca, observó una serie de costumbres propias de los vaqueros y soldados de la región. Con detalle, menciona la vestimenta de los rancheros que consistían en mitazas o chaparreras de gamuza, indispensables para protegerse de las espinas de los arbustos. Igual usaban un algodón del mismo material o chaqueta de paño azul de Querétaro. El bastimento preparado por sus mujeres no era otra cosa más que pinole, condoche, café molido, piloncillo y tiras de carne seca.

En el contexto histórico, el registro de su preparación se remonta a una antigüedad de cerca de cien años. En febrero de 1887, durante la época porfiriana un político de apellido Argüelles radicado en Nuevo Laredo, quien desempeñó funciones en la aduana fronteriza, envió por ferrocarril al presidente Díaz un bulto de carne seca

por conducto del licenciado José María Canalizo. Por tradición oral sabemos que en aquellos años El Encinal surtía de carne seca, cecina y panelas a Ciudad Victoria, Reynosa y Nuevo Laredo.

El Encinal, es notable por su explotación ganadera gracias a sus mantos acuíferos subterráneos. Hace casi un siglo, el total de su territorio estaba ocupado por los ranchos La Parida, Los Encinos, El Ocotillal, Casa Blanca, Santa Rita, Tres Palos y Los Coyotes que reunían más de 15 mil cabezas de ganado.

Debido a su especial sabor y creciente demanda en los almuerzos norteños, el machacado en sus distintas presentaciones, representa un platillo que invariablemente se incluye en los menús de la mayoría de los restaurantes tamaulipecos y el noreste mexicano. Más todavía, el consumo del machacado de El Encinal, Tamaulipas se ha extendido a Texas, Nuevo México, Arizona y otros estados de la Unión Americana. Aunque en menor cantidad, San Carlos y Cruillas, ocupan un importante lugar en su producción artesanal. De igual manera, hasta la década de los ochenta del siglo pasado el señor Alfredo Saucedo comercializó exclusivamente en Ciudad Victoria, el popular machacado AS para consumo doméstico en bolsas de celofán.

Por tradición oral se sabe que en aquellos años, El Encinal surtía de carne seca, cecina y panelas a Ciudad Victoria, Reynosa y Nuevo Laredo. El Encinal, es notable por su explotación ganadera, gracias a sus mantos acuíferos subterráneos. Hace más de seis décadas, el total de su territorio estaba ocupado por los ranchos: La Parida, Los Encinos, El Ocotillal, Casa Blanca, Santa Rita, Tres Palos y Los Coyotes que reunían más de 15 mil cabezas de ganado. Uno de los lugares más célebres donde se vendía carne seca de venado y bovino, quesos, pinole y bizcocho de maíz molido, eran: Los Dos Arbolitos, propiedad de don Pedro Solís, reconocido ranchero de Jiménez. Sin embargo, el primer restaurante surgió en la década de los treinta del siglo pasado. Era atendido por Guadalupe de León, quien tuvo la fortuna de incluir en la carta el célebre platillo de machacado con huevo. Anterior a la construcción de la carretera Ciudad Victoria-Matamoros, dicho alimento era consumido ávidamente por los viajeros, quienes transitaban entre

la franja fronteriza y la capital tamaulipeca. La cocinera lo preparaba al estilo Monterrey, pero algunos lo prefieren ranchero.

El 1950 Manuel Herrera inauguró el restaurante: Los Cuatro Vientos. Después surgió en 1960 El Ranchero, propiedad del señor Óscar Barrientos donde también se encargaban de comercializar algunos productos propios de la región, por ejemplo: panelas, chile piquín, machacado y chorizo. Un año más tarde, abrieron sus puertas los restaurantes de comida regional: El Encinal y Lupita. Este último, atendido por doña Guadalupe originaria de Cruillas, donde según ella en esta villa: “Las viejas se quedan jorras, para no parir cabrones”. En 1990, surgió El Tamaulipeco y años después, El Cuerudo. En todos ellos se prepara el machacado con huevo, ranchero o en caldillo para los paladares más exigentes.

Guadalupe, Álvaro y Arnulfo Barrientos, pertenecientes a una misma rama familiar, preparan el machacado con suculentos filetes de carne de bovino, agregándole sal para su preservación. Después, los colocan a pleno sol en un tendedero durante medio día. De esta manera se inicia el proceso de deshidratación. Convertidos en cecina estilo huasteca, se colocan en una parrilla metálica, para que al calor de las brasas se sancochen lentamente. Posteriormente se golpea la carne con un marro, o pedazo de madera sólida (maceta). Luego se desmenuza y almacena en bolsas de plástico o celofán, listo para su consumo. La forma clásica de preparación es con huevo y salsa de chile piquín.

Mezcales de mi Tierra

Que sirvan las otras copitas de mezcal
que al fin nada ganamos con ponernos a llorar.

JUANITA ESCOTO, MARIACHI PERLA DE OCCIDENTE, 1945.

La historia del mezcal tamaulipeco se remonta a los períodos prehispánico y colonial. Sin embargo, al crearse el Estado de Las Tamaulipas en 1824 se inició un proceso de legislación sobre esta bebida alcohólica. En 1842 con el fin de recaudar impuestos para expandir el servicio educativo a través de la creación, conservación y fomento de escuelas de primeras letras, el gobernador Vital Fernández expidió un decreto que señala “la botija de vino mezcal reputada por doce cuartillas, se pagará medio real y una cuartilla de cada maguey que se raspe hasta que no de fruto, para pulque y agua miel de venta”.

Para entonces la comercialización del mezcal en varias regiones de la entidad, se convirtió en una de las prioridades económicas. Por aquellos años, el escritor, funcionario, cronista y viajero Manuel Payno habla de su presencia en la frontera “En Camargo [...] se sorprendió con el agradable sabor del pan de huevo estilo oaxaqueño, mezcal, sandías y melones”.

Según el periódico *La Defensa Católica*, para 1888, parte de la producción industrial de mezcal en Tamaulipas se concentraba en la elaboración de vino mezcal, aguardiente de azúcar, curtiduría de pieles, fabricación de arados, vaquetas, cal, cera, jarcias, cabestros, espuelas, fustes, frenos, gamuzas, ladrillos, adobes, jabón, frazadas, jorongos, mantas, ixtle, quesos, sombreros de lana, sillas de montar y calzado.

Para todo mal, mezcal y para todo bien, también; es un dicho que se aplica a los mexicanos porque si se trata de tomarse una copa de mezcal no existe pretexto que lo impida. Desde mediados del siglo pasado, los tamaulipecos de la vieja guardia se convirtieron en expertos conocedores en degustación de mezcales que se producían en

las regiones mineras de San Carlos, San Nicolás y pueblos del Cuarto Distrito relativamente cercanos a la capital tamaulipeca. Gran parte del mezcal de San Carlos se comercializaba en Linares a 48 centavos el litro, mientras un cabrito valía \$2.50.

Al menos desde finales del siglo XIX las regiones centro, norte y cuarto distrito producían alrededor de 1128 hectolitros de mezcal. En ese contexto, el contrabando se convirtió en uno de los artículos para el tráfico del contrabando en la frontera hacia Estados Unidos. En 1898 un personaje de nombre Jorge Valle, trató de cruzar el Río Bravo transportando ilegalmente varias barricas de mezcal. La mala suerte, según el periódico *La Voz de México* motivó que fuera detenido y balaceado de muerte por las autoridades norteamericanas, al cruzar Nuevo Laredo.

A principios del siglo XX existían en la entidad “Multitud de rancherías de vino mezcal pueblan toda la sierra, sostenidas con el líquido de la planta de agave o maguey que constituye uno de los riquezas de riqueza”. Para 1907 una de las primeras empresas productoras de mezcal en Tamaulipas era propiedad de Francisco Cárdenas, establecida en San Carlos, Tamaulipas. Ese año fue exhibido “elegantemente embotellado” en un pabellón durante una feria en la capital del país. Para entonces, esta bebida de maguey silvestre fue reconocida durante la Exposición Internacional celebrada en París en 1889.

El Mezcal y sus marcas

Como se ha mencionado, una de las primeras presentaciones del mezcal artesanal tamaulipeco para su venta era en botijas o cueros de cabras. Después surgieron los botellones de vidrio, barricas, recipientes de barro y otros objetos. Con el tiempo su industrialización derivó en la denominación de origen, principalmente Mezcal de San Carlos —sin considerar que San Nicolás y Burgos también lo producían—.

La variedad de magueyes silvestres es fundamental para lograr una mejor fermentación y sabor del producto. Algunos de ellos son

Montana y Americano. Bajo estas circunstancias se crearon las primeras etiquetas comerciales con sus características de denominación y diseño. A principios del siglo xx pasó por Monterrey Florencio Zamudio con destino a San Carlos, Tamaulipas donde tenía pensado instalar moderna para una “gran fábrica de mezcal”. Modesto Terán era otro de los productores y en la calle de Doctor Coss de Monterrey, se vendía el Mezcal San Carlos, Tamaulipas: “Botella Irrellenable. Distribuida por José G. Garza”.

Respecto a Ciudad Victoria donde el consumo de esta bebida era de los preferidos entre los hombres dedicados a diversas actividades, se embotellaba el Mezcal Tres Pierdas de Carlos Quintanilla. Otra marca de mediados del siglo xx, era distribuido por Manuel Quintero. Durante la década de los sesenta, el ganadero José de la Garza Treviño elaboró mezcal artesanal en el Rancho Palos Blancos de Burgos.

Posteriormente surgieron otros sellos que lograron importantes reconocimientos, por ejemplo El Tinieblo, Jaguar, Sierra Chiquita, Derrumbes, Tamaulipas, Incondicional de San Nicolás, este último ganador de un galardón de plata durante el VIII Concurso Nacional de Marcas de Mezcal y Destilados Mexicanos 2019, organizado por la Academia del Mezcal y del Maguey. Respecto al Burgueño es elaborado por la familia Aguirre Valdez de la comunidad Maclovio Herrera, municipio de Burgos, Tamaulipas; fue puesto en el mercado en 1990 y su proceso de destilación se realiza en molinos rústicos, pilas de fermentación y alambiques.

3er. Festival del Cabrito y El Mezcal

En el Festival del Cabrito celebrado cada año en Tula, Tamaulipas se exponen productos elaborados en el altiplano tamaulipeco y los municipios de Ocampo y Gómez Farías. Además de dulcería tradicional, cueras, productos lácteos, semillas y artesanías destaca la atención la presencia de nuevas marcas de mezcales de la región, con las cuales se

reactiva la tradición mezcalera del excuarto Distrito que comprende Tula, Jaumave, Llera, Palmillas, Bustamante y Miquihuana.

Algunas de los sellos representativos de la nueva avanzada de los mezcales artesanales tamaulipecos, por ejemplo D'Marcel de San Nicolás; Miquihuanensis de Miquihuana elaborado con maguey Montana por el maestro mezcalero Javier Reyna Jaramillo; Marabunta es un mezcal joven de maguey Montana, con registro en Tula, Tamaulipas; otra marca de esta región es el Huajuco de Jesús Guzmán. Las 3 Elenas del Rancho El Palmar de San Nicolás de la familia Castellanos, se caracteriza por ser un mezcal con varios años en el mercado a base de agaves o magueyes variedad Americana y Funkiana. Una de sus presentaciones alcanza 52 % de alcohol. El maguey Los 3 Lozoya de San Carlos, Tamaulipas es propiedad de Emilio Lozoya Coronado y en el mismo municipio se produce Mezcal El Sacramento.

Venta de Mezcal en Ciudad Victoria

El mezcal tamaulipeco, afirma el profesor Adalberto J. Argüelles: “Es visto como el mejor tequila en el estado de Jalisco... pues aunque la calidad del mezcal tamaulipeco sea igual al del tequila, le falta y el embotellamiento delicado de aquel, a fin de hacerse de la industria mezcalera un negocio mucho más productivo que los mismos cosecheros, y que pondría a Tamaulipas en verdadero paralelo con el estado de Jalisco” (*Reseña del Estado de Tamaulipas*, 1910).

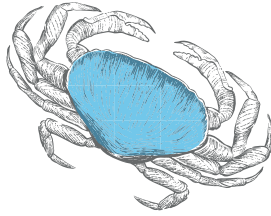
Además de cantinas, bares, casas de asignación, residencias particulares y lugares clandestinos, entre los comercios victoreneses donde vendían el mezcal auténtico de San Carlos destacan Albino Kelly de la Fábrica de San Francisco de don Ponciano Flores de venta en El Jazmín (*El Eco del Centro*, 1891); Manuel Quintero (1921) “Embotelladores del Afamado Mezcal Legítimo San Carlos. Marca Industrial Registrada 1684. Morelos entre 10 y 11 y El Precio Fijo. Almacén de Abarrotes y Licores Antonio Castro (1920). La Única Casa que Vende el Legítimo Mezcal San Carlos. Juárez 9”.

The background is a vibrant blue color, densely populated with white line-art illustrations of various food items. At the top, there are clusters of tomatoes, a whole corn cob with its husk, and a whole onion. Below these, a halved avocado is shown. In the center, a dark purple rectangular frame with decorative scrollwork at its corners contains the title text. Below the frame, there are more tomatoes, a crab, a whole chili pepper, and a halved avocado. At the bottom, there are clusters of tomatoes, a whole corn cob, a whole chili pepper, and a whole shrimp. The illustrations are detailed and artistic, capturing the essence of the ingredients.

PARTE III

SABOR COSTEÑO
Y HUASTECO
Región Sur





A principios de 1826, el capitán y explorador inglés G. F. Lyon, se sorprendió ante la abundancia y variedad de productos alimenticios en Tampico y sus alrededores. Por ejemplo: frijol, chile, sandía, nabos, carne seca, naranjas, gallinas, venados, palmito, cecina, café, pan, leche, carne seca, tortillas, licor de caña, catanes y otros pescados. Es lógico suponer que estos ingredientes, llevados a la cocina derivaron en succulentos platillos que las mujeres preparaban con el mayor esmero. Esta comida, formaba parte de la dieta cotidiana de los habitantes. En una de las citas Lyon se refiere también al catán frito en aceite, similar al que se consume en nuestros días.

La gastronomía del sur de Tamaulipas: Tampico, Madero, Mantec, Soto La Marina, Aldama y Antiguo Morelos-, entre otros municipios conjuga la riqueza de los sabores y aromas surgidos de los ríos y mares del Golfo de México, herencia de varias generaciones. Además, su influencia culinaria se refleja también en algunos platillos de origen huasteco, gracias a su colindancia geográfica con: Veracruz y San Luis Potosí. Sin embargo, el punto estratégico es Tampico, gracias a la migración de ciudadanos europeos y norteamericanos. En efecto, durante los inicios del auge petrolero 1908-1938, la gastronomía de esta región se enriqueció notablemente con la aportación de las recetas extranjeras que ayudaron a la evolución de la cocina regional.

Definitivamente la colindancia marítima de Tamaulipas con el Golfo de México, es uno de los factores que influye en el desarrollo y creatividad de la cocina costeña. Un ejemplo de la riqueza culinaria basada en los productos del mar son las legendarias Jaibas a la Frank, jaibas rellenas, salpicón de jaiba, caldo de jaiba y Ostiones a la Rocabrana, que nada le piden a los Ostiones a la Rockefeller. La primera

receta fue creada por un chef internacional radicado en el puerto de Tampico. En cuanto a los Ostiones Rockefeller, su invento se consagra al Restaurant Antoinnes en Nueva Orleans.

Respecto a la gastronomía del puerto tamaulipeco, narra María Luisa de León esposa de Pedro Infante que a principios de la década de los cuarenta, durante los inicios artísticos del célebre cantante; don Enrique Serna Martínez entonces presidente del Consejo Nacional de la Industria de la Radiodifusión, lo contrató a su marido por dos meses para que trabajara en el teatro-estudio de una radiodifusora de Tampico. Además del hotel y comida, le pegaba 20 pesos diarios:

ahí se manifestó una de las características más notorias del Infante íntimo: su apetito insaciable que le llevaba a comer raciones dobles de los platillos más abundantes. Al terminar la temporada el cantante pidió la relación de gastos de su acompañante. Enrique Serna contestó: "No Pedro, lo de su señora ya está pagado también. Lo que sí le advierto, es una cosa: usted puede venir el día que quiera, podré pagarle mucho mejor sueldo, le compraré una casa, un coche, ropa [...] pero volver a darle de comer ¡jamás!". Lo que no menciona el empresario, es que el artista sinaloense además de sentirse como si estuviera en su tierra, donde abunda la comida costeña derivada de los productos del mar; jamás pudo resistir las tentaciones culinarias del puerto jaibo (Pedro Infante. En la intimidad conmigo).

Jaibas rellenas, filete de negrilla, tortillas de queso, zacahuil, camarones a la diablo, carne asada a la tampiqueña y las jaibas rellenas, representan la riqueza culinaria de ese sitio. También han logrado fama las tortas de La Barda, creadas en Tampico a mediados del siglo xx por Lucio René Bracamontes Martínez, originario de Michoacán quien instaló su negocio en una de las bardas de la estación del ferrocarril. A este lugar acudían a comerlas obreros, alijadores y trabajadores del riel, quienes ayudaron a popularizarlas. La receta fue perfeccionada en 1954 por sus descendientes José María, Francisco y Lucio René.

Ellos le agregaron otros ingredientes, hasta convertirlas en las famosas tortas que actualmente conocemos.

Entre otras delicias del puerto jaibo, hablamos también de las tradicionales duquesas, el botanero y succulento palmito extraído del centro de la palma y desde luego la carne a la tampiqueña y otros platillos que demuestran el prestigiado sabor marinero en esta región. Parte de ese prestigio lo deben a los restaurantes y hoteles: El Jardín Corona, Hotel Inglaterra, Los Curricanes, El Pollo Marino y El Porvenir famoso por su frase lapidaria: “Aquí se está mejor que enfrente”. Precisamente porque el célebre negocio se localiza por la Avenida Hidalgo, enfrente del cementerio municipal.

El municipio de Aldama se distingue por su excelente producción de carne y exquisita variedad de quesos de vaca. La barbacoa de pozo, carne seca, chorizo y panzaje de res con aceitunas, también forman parte de sus sabores tradicionales. En Soto La Marina, existe la influencia gastronómica derivada de los productos del mar, además de las clásicas enchiladas huastecas. En la Villa de González, se encuentra establecida la fábrica de tequila Chinaco, donde se produce la emblemática bebida derivada del agave azul tequilana, las cuales han alcanzado fama internacional. Los tequilas blanco, reposado, añejo y extra añejo son de calidad excepcional, comparables con las mejores marcas de factura nacional, por ejemplo: Herradura, Don Julio, Cuervo, Sauza y otras de origen jalisciense.

Los municipios de Mante, Xicotécatl, Ocampo, Gómez Farías, González, Ocampo y Antiguo Morelos, tienen la influencia directa de Ciudad Valles, población perteneciente a la huasteca potosina. Ahí se comen las mejores enchiladas huastecas con cecina, zacahuil, gordas de horno y pemoles. Entre las bebidas, destacan el atole de piloncillo y atole de maíz de teja o girasol. Quien viaja a Ciudad Mante y no prueba los tacos rojos de La Güera y las migadas gigantes, simplemente desconoce la gastronomía de esta población, donde según afirman *El azúcar es más dulce*. Los picositos productos Chechereche, es una aportación importante a la industria botanera regional.

La huapilla representa una de las bebidas de enorme arraigo y tradición en Tampico, Mante y Xicoténcatl. La materia prima, es un fruto redondo que se obtiene en racimos de una planta cactácea que crece alrededor de la región huasteca de Tamaulipas y Veracruz. En la década de los cincuenta, don Benito Limas, originario de Xicoténcatl la preparaba en barriles de madera o garrafrones de cristal, dejándola fermentar varios meses hasta formar un concentrado de color parduzco fundamental para el proceso de la preparación doméstica del agua.

Es una bebida artesanal dulce y refrescante, similar al tepache, pero con baja graduación alcohólica. Algunos pobladores la acompañaban de panecillo chichimbé o marranito, aunque también le atribuyen propiedades medicinales, sobre todo por sus cualidades diuréticas. Actualmente, David Gómez Hernández la expende tradicionalmente en uno de los puestos del mercado. También se puede adquirir entre las comunidades ejidales: El Soyate y Gallinas, municipio de Xicoténcatl. En Tampico se puede encontrar a la venta, en un pequeño local propiedad de Rafael Vidales.

El Tampico Club y la política

Emilio Portes Gil, exgobernador de Tamaulipas y expresidente de México, acostumbraba tratar asuntos políticos en el restaurante: Tampico Club ubicado en un edificio de su propiedad en la capital del país. Este legendario lugar fue fundado en 1939 por el empresario Manuel Suárez y Suárez y el chef José Inés Loredo, quien a principios de la década de los veinte fue presidente municipal del referido puerto tamaulipeco. El general Rodolfo Sánchez Taboada, Marte R. Gómez, Graciano Sánchez y otros prominentes personajes, acudían puntuales a la convocatoria de los almuerzos ofrecidos por Emilio Portes Gil. En ese mismo sitio se reunían diplomáticos, empresarios y artistas de la talla de Mario Moreno Cantinflas y Ernesto Cortázar.

Vale mencionar que Loredo creó en dicho restaurante, la legendaria carne asada a la tampiqueña que ha obtenido reconocimiento

mundial. En 1926 hizo historia el chef Manolo del Valle, creador de la Ensalada César en el restaurante del Hotel Regis. Vale decir que este importante cocinero a quien el cronista Salvador Novo, elogiaba en sus colaboraciones periodísticas, influyó notablemente sobre las preferencias gastronómicas, capaces de refinar a la clase política mexicana. Sobre todo en aquellos de mediana educación preferentemente originarios del interior de la república, acostumbrados a los guisos típicos regionales.

En tanto Praxedis Balboa Gojón exgobernador de Tamaulipas, atendía mensualmente una camarilla de amigos, quienes se reunían a comer y platicar sobre política y otros temas en su casa de la calle Pensilvania de la colonia Nápoles de la capital del país. Los comensales de la vieja guardia eran altas personalidades de aquellos tiempos: Aarón Sáenz, Manuel Tárrega, Javier Barros Sierra, Marte R. Gómez y otros. Apegados a las costumbres gastronómicas tradicionales, este grupo se sentía más cómodo en la residencia de Balboa que en los pomposos restaurantes capitalinos, donde los menús elegantemente ilustrados incluían exóticos platillos. Para cada ocasión, la señora Herlinda Treviño esposa del exgobernador, guisaba cabrito en su sangre estilo tamaulipeco, un platillo típico norteño que se conoce al menos desde el siglo XIX.

En 1893 se documentó que el cabrito en su sangre, era uno de los platillos preferidos de Ives Limantour ministro de hacienda durante el gobierno de Porfirio Díaz. A mediados del siglo XX, este guiso también llamó la atención de Marguerite Dubois una nutrióloga francesa estudiante de la Sorbona de París, quien recorrió la República Mexicana para conocer las costumbres culinarias. Respecto a su estancia en el norte anotó lo siguiente “Observé que en Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas, en Sonora y Chihuahua, los mexicanos comen carne de res y de ganado caprino. El platillo regional más apreciado es el cabrito en su sangre. En Chihuahua se consume más carne de res que en otro estado” (*El Informador*, 29 nov. 1966).

La buena comida se disfruta más, si tenemos algún conocimiento cultural o histórico sobre los comestibles y bebestibles que

se sirven a la mesa. Respecto a los placeres culinarios y la glotonería, en tono de recomendación prudente dice el filósofo alemán Federico Nietzsche: “No hay que comer solamente con la boca, sino también con la cabeza; de lo contrario, la gula de tu boca te hará morir”. Traducido a la filosofía popular “Después de cenar cien pasos dar porque de grandes cenas, están las sepulturas llenas”. Sin embargo, omitiendo esta lapidaria sentencia española, la mayoría de la gente considera irresistible disfrutar en exceso de un buen platillo. Por lo general, los sabores, colores y olores de nuestra comida entran por los sentidos del olfato, el gusto y la vista.

Tampico y sus manjares

Pedro Martínez, Capitán y Alcalde Mayor de la Provincia de Tampico redactó, en la primera década del siglo xvi, una descripción de aquel lugar perteneciente a la Jurisdicción de Pánuco, donde convivieron españoles, indios, mestizos, mulatos y negros. En el manuscrito, señala las costumbres alimenticias de subsistencia entre los pobladores. Principalmente las relativas a productos marítimos: robalos, lisas, corvinas, jureles y atunes que según recomienda eran muy sabrosos y abundantes.

Además, menciona la presencia de una laguna de agua salada “Críanse en ella, camarones, ostiones, mojarras, robalos y otros peces [...] No se cría en esta Villa o Distrito ganado ovejuno, cabrío ni de cerda, sino solamente vacuno [...] Hay en esta tierra gran cantidad de indios que destruyen las cementeras, y muchas auras que comen carnes muertas, chachalacas, faisanes, gavilanes y gallinas monteses” (*Descripción de las Indias*). En marzo de 1878, durante el viaje de Vicente Riva Palacio a Tampico se sorprendió por la calidad de los comestibles que le ofrecieron los comerciantes de este puerto, durante una cena especial. Para ello contrataron los servicios de Jacinto, el chef más famoso de Tamaulipas en aquella época, quien cotidianamente cocinaba en la casa de la familia de Ramón de Obregón. Menciona una

crónica que esa noche, medio borracho, Jacinto comentó conmovido: “...que nunca había sido tan afortunado en su quehacer de cocina”. La trayectoria profesional de Jacinto, pasaba cualquier prueba. Entre sus logros culinarios, destacaba haber servido en la residencia de cierto Emperador del Congo (*La Patria*).

La carne asada a la tampiqueña

De acuerdo a la historiografía mexicana sobre arte culinario, la Carne Asada a la Tampiqueña es uno de los platillos más representativos y populares de México. Invariablemente, más allá de nuestras fronteras, los chefs lo incluyen en menús de numerosos y acreditados restaurantes de varios países. Su origen se remonta en el restaurante Tampico Club de la capital del país, durante la década de los treinta del siglo pasado. El inventor del platillo es el señor José Inés Loredo (1902), un potosino avecinado en el puerto tamaulipeco desde los doce años de edad. Con grandes deseos de triunfar y ganarse la vida, en 1915 ingresó a laborar en el Hotel Imperial uno de los lugares más visitado por las élites políticas y empresariales de aquella época. Luego fue contratado en Café Victoria, y cinco años después ascendió a camarero. Gracias a sus habilidades gastronómicas, trabajó en los cabarets y restaurantes: Ópera, Luisiana, Astoria, Royal, Manhattan y Bristol. Debido al auge petrolero, Tampico era una ciudad cosmopolita, donde existía enorme dinamismo económico. Esto desde luego, resultaba muy atractivo para turistas norteamericanos y europeos. Carismático y servicial, don Inés obtuvo en breve tiempo el aprecio del gremio gastronómico y hotelero, aflorando también sus inquietudes como dirigente político. Bajo estas circunstancias, en un afán de conseguir mejoras laborales para los trabajadores fundó la Unión de Empleados de Restaurantes de Tampico. Gracias a ese liderazgo natural, entre 1934-1938 ocupó los cargos de regidor del ayuntamiento, inspector de policía, presidente municipal interino de puerto y jefe de bomberos. Parte de la leyenda sobre su vida, refiere que por las mañanas realizaba actividades oficiales en la

alcaldía, atendiendo asuntos propios del gobierno. Por las noches, se desempeñaba como mesero en el restaurante: El Bristol, considerado uno de los de mayor prestigio en México. En este emblemático sitio se sentaban a convivir a la mesa: magnates petroleros, turistas, escritores, políticos, artistas, empresarios, turistas norteamericanos y europeos. Por tal motivo, es justo mencionar que la gastronomía era considerada la verdadera vocación de José Inés y su hermano Fidel. En el restaurante El Bristol, dice el escritor norteamericano Joseph Hergesheimer en su novela Tampico ambientada en 1914: “era donde antes se comía mejor; pero eso pertenecía al pasado. Más garantías ofrecía el Luisiana para saborear un buen asado y una botella de vino seco español”. Además de la excelente cocina internacional y huasteca, los magnates y técnicos expertos en petróleo, disfrutaban en este puerto la compañía de mujeres públicas de los cabaret “más profundas que el infierno [...] que no eran nada baratas”. Andando el tiempo, las cosas cambiaron en Tampico debido a la expropiación de la industria petrolera decretada por Lázaro Cárdenas en 1938.

Ante la crisis que se avecinaba, al año siguiente Inés, Fidel, Rodrigo Ramírez, Héctor Crespo y el prestigiado chef Antonio de Rocabrana, invitados por el empresario de origen español Manuel Suárez —protector del artista plástico tamaulipeco José Reyes Meza—, se trasladaron a la capital del país, donde fundan los restaurantes: Tampico Club y Lincoln. Entre ellos, sobresalió el primero ubicado en Balderas y avenida Juárez. Dicho lugar estaba destinado exclusivamente a funcionarios y oficinistas de la naciente empresa: Petróleos Mexicanos. Sin embargo, al poco tiempo no tardó en convertirse en el sitio de moda y encuentro de hombres de negocios, gente adinerada, líderes sindicales, profesionistas, diplomáticos, secretarios de estado, artistas y políticos. Además de las jaibas rellenas y sopa de mariscos que ahí se servía, gran parte del éxito de este centro gastronómico se debió a los desayunos preparados por los cocineros: Rocabrana y Fidel Loredo. Complementaban el menú: los tacos de pollo, chilaquiles y tamales. El almuerzo huasteco incluía: un trozo de cecina huasteca, frijoles negros, queso fresco, enchiladas verdes y café endulzado con

piloncillo y canela. Ciertamente, durante la estancia de los Loredos y Rocabruna en el puerto jaibo, conocieron un platillo similar, originario de la región veracruzana y potosina. Gracias a esto, posteriormente imprimieron a la receta, con un estilo gastronómico más acabado. Respecto a la probable influencia huasteca en este platillo, el filósofo y político José Vasconcelos, narra su experiencia durante una breve estancia cerca del río Pánuco en 1910, poco antes del inicio de la Revolución Mexicana: “Para el almuerzo y la siesta, hicimos alto en un rancho [...] sirvió el campesino café aromático hervido con piloncillo, tortillas de maíz pequeñas y tiernas, jocoque con miel de colmena silvestre, huevos con chorizo, frijoles y carne asada” (José Vasconcelos, *Ulises Criollo*). Es decir, nos encontramos frente a una serie de alimentos que desde entonces, formaban parte de la vida cotidiana de los huastecos y en consecuencia de los habitantes del sur de Tamaulipas. Ante la garantía del éxito de aquel platillo y los numerosos comensales que lo solicitaban a cualquier hora; José Inés Loredos, lo denominó: Carne Asada a la Tampiqueña, agregándole rajas de chile poblano, guacamole o aguacate partido y totopos. Desde entonces es uno de los platillos clásicos de la cocina mexicana. Más todavía, lejos de patentar la receta, mantenerla en secreto o registrarla como una franquicia exclusiva con fines de lucro; don José Inés, compartió su fórmula con otros cocineros mexicanos, sin exigir remuneración económica. En la actualidad, miles de restaurantes de todo el país, la preparan al gusto del cliente. Algunos lo solicitan acompañado con fajita de pollo. De acuerdo al lugar, el precio de este platillo premiado en la Feria Internacional de Nueva York fluctúa entre 80 y 160 pesos.

En 1947 los Loredos finiquitaron su contrato en el Tampico Club. El 15 de septiembre de ese mismo año abrieron en la ciudad de México, El Mesón del Caballo Bayo actualmente ubicado en la colonia Lomas Hipódromo, cerca del Club de Golf Chapultepec especialistas en chiles en nogada, barbacoa de carnero, sábana de res y otras delicias al gusto y olfato de los comensales. El lugar es amplio, con arquitectura decimonónica estilo hacienda, bellos jardines, ambiente musical y decoración mexicana —carretas, herraduras, monturas, faroles, cuadros,

mariachis y tríos jarochos—. Cómodamente pueden convivir más de trescientas personas. Ahí, conoció Enrique Peña Nieto a su primera esposa, Mónica Pretelini Sáenz.

En la década de los cincuenta surgieron los restaurantes: Colonial, Miramar y otro que opera en el Hotel Palmira; integrados a la Cadena Mexicana de Restaurantes Loredo, empresa dedicada exclusivamente a la industria gastronómica y turística. Don Inés era un personaje sensible y humanitario. Por esos años, propuso a las autoridades de la Ciudad de México construir un albergue para niños voceadores desamparados. En reconocimiento a su trabajo, durante la década de los sesenta, Loredo fue elegido por la mayoría de los socios, presidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes. Debido a su singular trayectoria, a lo largo de su existencia recibió varios homenajes. Por ejemplo en Tampico una escuela lleva su nombre. En 1974 la Asociación Nacional de Cocineros y Postremos de España, lo nombró Caballero de la Orden de San Lorenzo, una de las distinciones de mayor relevancia en aquel país. En Italia fue galardonado por sus originales aportaciones a la cultura culinaria. Por su parte, la Cámara de la Industria Restaurantera en México, instituyó el premio: “José Inés Loredo” al mérito empresarial del ramo que recientemente ha sido otorgado a los chef Gabriel Jiménez y Roberto Solís, entre otros. El famoso cocinero mexicano José Inés Loredo, falleció en 1984.

La receta

A base de carne vacuna, obtenida de novillos alimentados con pasturas de la Huasteca, se prepara el solomillo en trozos de unos 250 gramos y se coloca sobre una tabla para ejecutar el corte con un cuchillo filetero. Se empieza por la parte baja y de derecha a izquierda, como si se fueran desenrollando. De esta manera se obtiene una tira o filete de unos treinta centímetros de largo por ocho centímetros de ancho, dándosele una ligera aplanada. Se sazona por ambos lados con sal, pimienta o jugo de naranja agria o limón. Se coloca sobre la plancha, previamente aceitada en fuego moderado. Se asa un minuto por cada lado, pasando a ocupar el centro del platón. Previamente se prepara como guarnición: dos o tres tortillas fritas en aceite o enchiladas. O sea bañadas con una salsa de chile con tomatillo verde de bolsa, frita con un poco de ajo, sal y pimienta, agregándole un poco de caldo. Las tortillas se doblan por la mitad, agregándoles queso fresco desmoronado y cebolla fileteada. También se prepara un chile poblano asado a la plancha, volteándolo para que no se queme, el cual se despelleja con un trapo húmedo. Se abre y se le quitan las semillas, se corta en cinco rajadas a lo largo y se fríen con cebolla, ajo y hierbas de olor. De igual manera se prepara una rebanada de queso fresco o panela asada a la plancha. Todo se coloca alrededor de un platón caliente, antes de poner en su centro la carne asada, que ha de servirse inmediatamente al salir de la plancha. Aparte en cazuelita de barro, se coloca una ración de frijoles negros de la olla o refritos y tortillas de maíz del comal a la mesa (Historia de la cocina en México, 1968).

Canto a La Negrilla

Sobre una cacerola bien caliente,
vierta un poco de aceite y mantequilla,
y coloque un filete de negrilla,
con cebolla morada, bien crujiente.

De una cabeza de ajo, agregue un diente,
en rodajas pequeñas, como astilla;
y pronto notará la maravilla,
de un aroma y sabor, sin precedente.

Soberano filete de pescado,
tiene de sobra fama abrumadora;
y en el mejor menú, siempre es nombrado.

Por eso lo pregonó aquí y ahora:
Cuando se te apetezca un buen bocado,
cómete una negrilla encantadora.

Francisco Ramos Aguirre

Don Porfirio y la afrodisiaca comida tampiqueña

Como buen oaxaqueño, los platillos a base de carne de tortuga se convirtieron en los favoritos del presidente Porfirio Díaz. El 17 de abril 1890 visitó Tampico, con motivo de la inauguración del Ferrocarril Central Mexicano entre San Luis Potosí y el puerto jaibo. Para deleitar a sus acompañantes entre ellos el cónsul francés, las autoridades municipales en “Honor a los Excursionistas” ofrecieron un succulento banquete en el casino de aquella población. A pesar de su gusto por los platillos franceses, el menú incluía carnes de bovino y mariscos regionales por ejemplo sopa de jaibas, arroz con pargo, mojarras,

robalo, camarón frito, carne a la parrilla, jaibas en su concha, tortuga al estofado, tamal al horno, frijoles refritos, queso, fruta, dulces, te, café, vinos blanco, tinto, espumoso y varios licores. Algo similar sucedió nueve años después, al inaugurarse el edificio de la aduana marítima del puerto tamaulipeco.

Vale decir que en estas ocasiones especiales, mientras los funcionarios disfrutaban de platillos exóticos, a los trabajadores, obreros y ferrocarrileros se les ofrecía un banquete donde abundaba la comida popular preferentemente barbacoa, acompañada de tortillas, salsa y pulque.

La presencia de don Porfirio en cualquier población del país, aseguraba un gran banquete de bienvenida para su comitiva, autoridades y demás invitados. A su paso por las estaciones de ferrocarril, era recibido con succulentos platillos y bailes. A principios de 1898 un grupo de políticos tamaulipecos, le organizó una cacería en la Hacienda El Chocoy, cerca de Tampico. Según el cronista del periódico *El Contemporáneo* de San Luis Potosí el político oaxaqueño se inconformó con esa experiencia cinegética porque cazó solamente especies animales de menor tamaño. Sin embargo, el incidente se compensó con un buen baile y una comilona: “el General no quedó muy contento de la expedición porque no encontró piezas grandes de caza. El sábado se verificó el baile con que la sociedad tampiqueña, obsequió al Primer Magistrado de la República, y ayer salieron otra vez para la Hacienda del Naranjo, donde indudablemente encontrarán abundante caza de todas especies y tamaños”. Desde la tercera década del siglo XIX, Tampico ganó fama como importante centro de intercambio mercantil entre Europa y México. En ese tiempo, la colonia francesa incrementó el número de ciudadanos radicados en esa ciudad. Aparte de los consulados extranjeros, surgieron también escuelas, sastrerías, academias musicales, imprentas, panaderías, almacenes, cafés y restaurantes operados por extranjeros. Uno de ellos era la Fonda de la Bolza, abierto en 1833 donde se degustaba carne, pollo, limonada, mollejas, tripas, frijoles negros y plátanos fritos. Otro establecimiento de categoría era El Café del Comercio inaugurado en

diciembre de 1863, al inicio de la Guerra de Intervención Francesa. Dicho establecimiento estaba instalado en la Calle Unión, cerca de la Aduana Marítima. Además de comestibles, ofrecía a la selecta clientela extranjera y nacional una amplia variedad de licores: coñac, verbena, vinos del Rhin, Borgoña, Sauterne, Burdeos, champaña Viuda de Clicot y otros vinos europeos. A finales del siglo xx, tocaba una orquesta en el comedor principal.

En aquel tiempo la mayoría de los chefs de Tamaulipas eran de origen extranjero, sobre todo los establecidos en Matamoros y Tampico. A principios de 1882, causó enorme expectativa la presencia del cocinero Manuel Bourró de origen español, quien anteriormente había laborado en el restaurante Escorial de Matamoros. En Tampico organizó una muestra de su arte culinario en diferentes hoteles. (*El Semanario*). Para entonces circulaban en la capital del país, los libros de cocina: *Manual del Pastelero y Confitero* de Catarino Noriega y *Nuevo Cocinero Mexicano en Forma de Diccionario* los cuales se podían adquirir en el almacén de Rosa y Bouret.

José Vasconcelos y la sopa de jaibas

En 1911 José Vasconcelos asumió en Tampico la representación de la Compañía Perforadora Mexicana, empresa petrolera de origen alemán. En 1913 días antes de los acontecimientos de la Decena Trágica y asesinato de Madero, el puerto se convirtió en el nido de amor de sus infidelidades extraconyugales con Adriana Elena Arizmendi Mejía. Así, después de tratar asuntos terrenales con funcionarios petroleros, aprovechaba momentos para entregarse a las desbordadas lides amorosas. Adriana tendría alrededor de 30 años de edad. Durante la revolución maderista se hizo amiga de Sara Pérez, esposa del coahuilense y fundó la Cruz Blanca Neutral, contra parte de la Cruz Roja que se negaba a curar los heridos rebeldes. En esa época conoció a Vasconcelos quien atendía su despacho de abogado en la capital del país. El encuentro fue deslumbrante y se propuso hacer suyo aquel

botín revolucionario, según él mismo lo narra: “Era una venus elástica de tipo criollo y sonrisa voluptuosa [...] Su andar de piernas largas, caderas anchas, cintura corta y hombros estrechos [...] largo el cuello, corto el busto, aguzados senos [...]”. En el puerto se instalaron en un hotelillo de madera a la orilla del mar: “Y estar juntos a la mesa y el sueño en una misma respiración, compensaba la angustia de las citas en que era forzoso estar atento al reloj. Eva y Adán, perdidos en las noches del paraíso”. Para recuperar las fuerzas extraviadas durante los encuentros sicilípticos, los cocineros tampiqueños, les ofrecían la especialidad de la costa: “Sopa de jaibas, reparadora si se toma en la juventud, y entramos en la noche con renovado ahínco de entrar en la posesión”. El esplendor petrolero del puerto de Tampico, generó una enorme migración de ingleses, alemanes, holandeses, franceses y norteamericanos. De igual manera, estimuló la apertura de grandes hoteles, cabarets, teatros, restaurantes, centros de entretenimiento y lugares donde se fomentó la prostitución con mujeres de países europeos. Todo esto, creó un ambiente similar a las grandes ciudades del mundo. La demanda de migrantes se tradujo en la construcción de los hoteles: Bristol, Inglaterra, Imperial y Sur, entre otros de buena categoría. En este intercambio cultural, las aportaciones culinarias estuvieron presentes. Gracias a la apertura de los restaurantes: Luisiana y El Suizo, atendidos por chefs internacionales, surgieron en esa época numerosos platillos y bebidas que disfrutaban los turistas.

The background is a vibrant purple color, adorned with various food items rendered in a sketchy, golden-brown style. At the top left, there are clusters of tomatoes and a whole corn cob. To the right, a whole onion and a halved avocado are shown. In the center, a crab is depicted. Below the central text box, there are more tomatoes, a whole corn cob, and a shrimp. At the bottom, there are more tomatoes, a halved avocado, a corn cob, and another shrimp. The central text box is a dark red rectangle with a decorative black border and a small floral ornament at the top and bottom center.

PARTE IV

DULCE SABOR TAMAULIPECO





En abril de 1855, el periódico *El Universal*, publicó una lista de extranjeros en Tamaulipas y Nuevo León, a quienes el Consulado Mexicano concedió un pasaporte, con base a la gracia del indulto del entonces presidente Antonio López de Santa Anna. En ella se registran diversos oficios propios de la época: panaderos, labradores, carpinteros, escribientes, talabarteros, músicos, herreros, impresores, tejedores, arrieros, sombrereros, sastres, agricultores, zapateros, armeros y dulceros. En este último gremio destacan: Bernardo González (36 años) y Estanislao Rangel (20 años) ambos residentes en Ciudad Victoria.

Esta variedad de quehaceres nos habla de la presencia de numerosos ciudadanos, principalmente de origen español y francés, quienes contribuyeron originalmente en las actividades relacionadas con el quehacer económico, social y culinario de Tamaulipas. Mientras el fabricante de dulces gozaba de cierto prestigio entre la sociedad, por lo regular el dulcero o vendedor ambulante de este producto era una persona de origen humilde, quien se ganaba la vida en la vía pública, plazas, mercados o calles donde expendían almendras y cacahuates garapiñados. Se tiene registro que en las grandes ciudades del país, algunos de ellos morían atropellados. Otros eran asaltados en la oscuridad, mientras en el trayecto de su trabajo a sus hogares.

A finales del siglo XIX y principios del XX, el piloncillo surgido de las moliendas de caña y pequeñas industrias azucareras tamaulipecas, igual que el maíz se convirtió en uno de los productos alimenticios de primera necesidad en el noreste mexicano. En sus orígenes se utilizaba para endulzar el café y atole; preparar pinole y diversas recetas de la cocina colonial. Es fácil explicar por qué se trataba de un ingrediente,

imprescindible en aquella época. Su mayor utilidad, se relacionaba con la panadería y elaboración artesanal de postres y dulces típicos: calabaza en tacha, chichimbré, pepitorias y dulces de nuez, ajonjolí y cacahuate. Según el historiador Carlos Mora García, en 1909 los municipios de Victoria, Hidalgo, Villagrán, Llera, Güémez y Padilla, concentraban una buena parte de las haciendas de la Tamaulipas. En estos sitios agropecuarios del porfiriato, se generaban anualmente dos millones 500 mil kilogramos de piloncillo o panocha, de la cual existían dos variedades y diferente precio: la amelocheda y la blanca, correspondientes a la categoría de azúcares. En siembras de temporal o tardías, la producción de caña de azúcar y maíz, disminuía por el retraso de las lluvias. En cambio su comercialización se incrementó en el período post revolucionario, gracias a los canales de riego y los ingenios azucareros de Ciudad Mante y Xicoténcatl, abastecedores de los mercados nacional y extranjero. La producción regional se extendía a Montemorelos, Nuevo León, donde existían vastos sembradíos de caña de azúcar. Desde los inicios del siglo XIX, el melado o miel de caña tenía gran demanda en el mercado nacional y extranjero. Su exportación hacia Europa y Estados Unidos se realizaba en galones. En Tamaulipas era uno de los ingredientes en la panadería tradicional y elaboración de gordas de horno. Tradicionalmente se cocinaban con masa de maíz, canela, melado de caña, queso de cabra o cuajada. Uno de los dulces tradicionales de Jaumave, Bustamante y Palmillas, es el ponteduro. Se elabora con maíz tostado molido, canela y piloncillo. Desde la década de los treinta del siglo pasado, un personaje a quien llamaban: Don Tolito Molina, originario de Tula, elaboraba: charamuscas, alfajores de coco, trompadas, mezquitamal, dulces de biznaga, calabaza, chilacayote y otras delicias. La pepitoria o chancaquilla como se le llama en Río Verde, San Luis Potosí, es un dulce típico a base de piloncillo, pepita de calabaza y ajonjolí.

En Tula, la profesora Alejandra Lara García se dedica a la elaboración de turrónes. La tradición de la dulcería típica tulteca, continúa vigente en manos de doña María de la Luz Meza Contreras, quien a sus noventa años ejerce el oficio de dulcera que aprendió hace más

de cincuenta años. A esa misma dinastía pertenece Ricardo Antonio Hernández, quien también prepara golosinas de calidad admirable y excepcional. Gracias a estos elementos culturales tradicionales, en 2013 la Secretaría de Turismo elevó a Tula a categoría de Pueblo Mágico. Debido a esta disposición del gobierno federal, regresó a esta población el esplendor que le caracterizó durante el siglo XIX y principios del XX. Además de las artesanías a base de carrizo y las cueras típicas, sus habitantes y el turismo pueden disfrutar de las típicas de nives de pitaya, chochas, garambullo, panadería tradicional y otros manjares. Uno de los establecimientos más antiguos pertenece a Benito, quien desde hace varás décadas expende su producto en una de las calles aledañas a la plaza principal.

En la misma ruta gastronómica, pasando por Llera de Canales, la señora Laura Montes de Lizano elabora los tradicionales piloncillos miniatura a los que agrega: nuez, ajonjolí, cacahuete y otros productos de la región. Dichos componentes se doran ligeramente, antes de mezclarse con el almíbar de piloncillo para lograr su cristalización.

Respecto a los dulces tradicionales, Tampico se distingue por las célebres Duquesas. Se trata de una tortilla de coco, rellena de merengue azucarado. Por sus ingredientes, este dulce o postre representa una de las pocas golosinas originales que se preservan de la cocina colonial barroca. Desde hace muchos años, los tampiqueños la incluyeron en su cultura gastronómica. Bajo estas circunstancias, hace más de una centuria la Dulcería Navarro de Ciudad Victoria, ubicada en la parte sur del Río San Marcos, es uno de los negocios que gozan de mayor tradición en el estado. Hablamos de Martín Navarro uno de sus creadores, quien dedicó la mayor parte de su vida a preservar esa costumbre que prevalece en nuestros días. Sus descendientes, preparan con magistral oficio verdaderos manjares para los paladares más exigentes: cocadas, dulces de calabaza, biznagas, leche quemada, pepitorias, cacahuete, coco y chilacayote, por mencionar algunos.

Otros dulceros victorenses, de origen coahuilense son Roberto Reyes Graciano, propietario de una fábrica de dulces finos, similares a los que se elaboran en Saltillo y Parras, Coahuila: marquetas

de nuez, marquetas de higo, rollo de piñón, garapiñado, tamarindo, barra de nuez, marina de nuez y jamoncillos. Desde su llegada a la capital tamaulipeca, instaló su comercio en la calle Hidalgo entre 18 y 19. En tanto el cantante Armando Yeverino, elabora dulces de leche quemada, nuez, amaranto, ajonjolí, cacahuate, piñón y jamoncillos, con los cuales ha logrado arraigarse entre los comensales. Por su calidad y sabor, estas golosinas han trascendido la frontera. Tampico, como hemos mencionado se caracteriza por las duquesas, un dulce tradicional y singular que probablemente se elabora en ese puerto desde finales del siglo XIX. Su comercialización se realizaba a través de vendedores ambulantes en barrios, plazas, mercados populares y pequeños comercios. Su aspecto es atractivo, debido a su preparación con coco, compactado en una tortilla y cremoso merengue.

Desde el siglo pasado, la familia Muñoz guarda celosamente la fórmula secreta, la cual comparten únicamente entre ellos. En 1949 Sergio Muñoz Solís estableció su primera dulcería en el centro del puerto jaibo. Desde entonces él y sus descendientes: Marcelino y Josefina Muñoz Velázquez, se dedican a la elaboración de duquesas, cocadas, cajeta de membrillo y palanquetas.

Los trapiches

A mediados del siglo XIX, se establecieron en Tamaulipas numerosas haciendas dedicadas a la producción agropecuaria. Uno de los cultivos que redituaba mayores ganancias en determinadas regiones, era la caña de azúcar útil para la elaboración de piloncillo, panocha, miel de caña y aguardiente. Para un mejor proceso productivo, los propietarios adquirieron molinos o trapiches accionados por animales, especialmente mulas, bueyes y asnos que giraban en círculo y accionaban los engranes metálicos para extraer el jugo natural. Por ello surgió la expresión coloquial: “Dar vueltas y vueltas, como burro en molienda”. Esta empresa doméstica, floreció principalmente en la región centro y sur de Tamaulipas, donde existían las condiciones geográficas para el

cultivo de la caña de azúcar. Vale mencionar que la industria tradicional de los trapiches prevalece aún en varios municipios de la entidad, entre ellos Llera, Ocampo, Hidalgo, Antiguo Morelos, Gómez Farías y Mante. Claro está, sin referirnos a otros lugares de México y Latinoamérica, donde se produce de manera industrial a gran escala, por ejemplo Cuba. Roberto Higuera Gil, en el libro: *Su Casona, La Vega, La Labor y Huanimba*, recuerda de manera especial, la presencia de un trapiche que operó a principios del siglo xx en el Rancho La Vega propiedad de sus ancestros. Dicho predio, se ubicaba al sur de la capital de Tamaulipas y en aquella época, formaba parte de la cultura de la preservación y subsistencia alimenticia:

A esta molienda, a la que también llamábamos la vendimia, acudía gente de Ciudad Victoria y de las rancherías aledañas; se vendía aguamiel cruda y cocida, piloncillo y piloncillo guisado, este mezclado con nuez, cacahuete y ajonjolí. Todos estos productos se hacían en grandes peroles de cobre que se calentaban en hornillas especiales, los peroles se llenaban de aguamiel cruda que era cocida hasta obtener aguamiel cocida, valga la redundancia y esta daba mayor cocción a punto de piloncillo; era vaciado en moldes de barro que se ponían en largas mesas a enfriar. Después se invertían para sacar el piloncillo que se envolvía en las mismas hojas de caña para ser almacenado hasta el año siguiente. Esta reserva duraba todo este tiempo y alcanzaba casi siempre hasta la próxima molienda.

Tunas, pitayas y garambullo

De origen cactáceo, las tunas, pitayas y garambullos son tres postres naturales de gran presencia en el Altiplano Tamaulipeco, principalmente durante la temporada de agosto y octubre. En cuanto a la producción y variedad de estos frutos derivados de plantas suculentas,

destacan Bustamante y Miquihuana donde sus habitantes las cosechan y salen a comercializarlas en Ciudad Victoria y comunidades cercanas.

En esa temporada podemos observar a las familias campesinas ofrecerlas en venta en el mercado, calles, orilla de carreteras y cruces. A diferencia de San Luis Potosí, en las comunidades tamaulipecas donde se cosecha este fruto, no se elabora el queso de tuna. En cambio se pueden preparar mermelada y aguas frescas. En gustos se rompen géneros. Acerca de su textura, tamaño, forma, color y sabor de las tunas, para algunos la amarilla es más dulce y grande. En cambio otros opinan que las rojas, tienen más acentuado el equilibrio carnososo, jugoso y dulce, sobre todo cuando se consumen frías o en agua fresca durante el verano. Existe una variedad muy apetecible que la llaman Cardona, seguramente por su relación con una comunidad de ese nombre en Miquihuana, aunque también se produce en San Luis Potosí. Sus colores y tonalidades son variadas verde, rojo, amarillo, naranja tenue. En Tula se produce de manera silvestre una variedad de nombre Cuija, son pequeñas y color rojo no muy dulces. En cuanto a la pitayas, son el fruto de los pitayos o órganos en terrenos de Bustamante, Güémez, Victoria, Jaumave, Miquihuana y Tula. Se diferencian de las tunas por su forma redonda, generalmente de color morado tenue, carnosas, cáscara gruesa y en la pulpa se mezclan diminutas semillas o partículas negras. Se producen en distintas temporadas del año entre abril y octubre. Se pueden consumir tradicionalmente, en bebida refrescante o mermelada. Tienen un característico sabor agridulce. Los garambullos son un fruto de tamaño pequeño y color violeta intenso, parecido al tono de la pitaya tamaulipeca. Por su textura y rápida madurez, debe proporcionársele un manejo adecuado para su consumo. Su colecta se realiza directamente de los órganos o cactus del semidesierto tamaulipeco, durante los meses de julio y agosto y tiene un sabor acidulado. Se recomiendan para elaborar mermelada para untar al pan o adornar una bola de nieve. Durante el proceso de cocción, se le agrega un poco de azúcar al gusto para hacerla más agradable al paladar.

The page features a decorative border on the left and right sides, composed of white line-art illustrations of various fruits and vegetables. From top to bottom, the illustrations include: a halved avocado, a sliced citrus fruit (likely an orange or grapefruit), a whole citrus fruit, a nopal (cactus fruit) with its characteristic spines, a shrimp, and a whole ear of corn with its husk. The background is a solid light purple color.

Tunas tamaulipecas

Naciste en el desierto alma de luna,
fruto sagrado, tesoro sin igual,
floresces sobre las pencas del nopal,
y desde siempre te llamaron tuna.

Inigualable dulzura natural,
sembró Dios en los campos por fortuna,
para cuando las comas una a una,
disfrutes ese bocado angelical.

De esmalte carmesí, verde, amarilla,
cuando de postre tengas un antojo,
busca tunas sabor a mantequilla.

Por eso lo aseguro sin abrojo,
y lo reafirmo en forma muy sencilla:
de las tunas, escojo la de rojo.

Francisco Ramos Aguirre



PARTE V

LA RUTA DE LOS QUESOS





Durante la década de los sesenta, el presidente de Francia, Charles de Gaulle reconoció desilusionado que era muy difícil gobernar un país que tenía para el consumo de sus habitantes, una variedad de 246 quesos, demostrando así la diversidad cultural y política en aquel territorio. Al respecto, vale mencionar que el político realmente se mostró cauto en las cifras, porque desde entonces se fabrican en Francia más de 400 marcas de quesos. En este sentido, la Ciudad de México no se encuentra muy atrás. Por citar un ejemplo, en el Mercado de San Juan operan queserías que ofrecen al público cerca de cuatrocientas variedades del producto, originarios de distintos países; sin contar con las marcas artesanales que se preparan en diferentes regiones del país. Si bien, Tamaulipas no dispone esa abundancia de quesos y otros suculentos artículos lácteos derivados de los bovinos, ovinos y caprinos; vale decir que su patrimonio radica no en la cantidad, sino en la calidad de los mismos. Esto se debe entre otros factores que nuestra entidad no tiene una cuenta lechera, como el caso de otras regiones. En efecto, debido al clima extremo resulta difícil la crianza de ganado lechero —Holstein, Suizo, Jersey, etc—. De cualquier manera, la panela, asadera, jocoque, queso fresco de canasto, requesón, molido y rancho, constituyen la tarjeta de presentación de los quesos más emblemáticos en la mencionada entidad, localizada en la esquina noreste de México.

Haciendo un poco de historia, vale mencionar que el consumo de lácteos se originó con la presencia de los colonizadores españoles, criollos y mestizos en tiempos de José de Escandón. Sin embargo en las primeras décadas del siglo XVI, correspondió a Fray Andrés de Olmos y Luis de Carvajal, introducir los primeros bovinos en la

Costa del Seno Mexicano, específicamente en el antiguo territorio de la actual Huasteca. Por otra parte, en el registro de la visita de Félix María Calleja al Nuevo Santander, Comandante de la Intendencia de San Luis Potosí, da cuenta en su informe al Virrey sobre la existencia de miles de cabezas de ganado bovino, caprino y ovino. Por ello, es probable que los quesos eran parte de la dieta de los habitantes del Nuevo Santander.

Escandón fijó la capital de la Provincia de Nuevo Santander, en la Villa de Santander hoy Jiménez, Tamaulipas donde construyó en la segunda mitad del siglo XVIII una enorme casona, donde despachaba como gobernador. En uno de los extremos del edificio, estableció una cocina con su respectiva chimenea y los accesorios propios de la época -bateas, molcajetes, comales, mesas y un depósito y de agua-, donde la servidumbre de su esposa Josefa Llera y Ballas, preparaba los alimentos del Conde de Sierra Gorda.

En otro significativo documento de mediados del siglo XIX, según nos informa el profesor Manuel de la Cruz en su libro: *Geografía Particular que Sirve de Texto a los Alumnos del Instituto Literario y Mercantil de Tampico*, los principales artículos derivados de la industria febril en Tamaulipas eran: aguardiente de caña, azúcar, arpilleras, adobes, ladrillos, arados, vaquetas, cal, cera, gamuzas, manteca, mantas de ixtle, pieles curtidas, ixtle, vino mezcal y quesos. Bajo estas circunstancias, mientras los peninsulares radicados en la parte central del territorio novohispano: Guanajuato, Guadalajara, Puebla, Pachuca, Jalisco, Veracruz y la Ciudad de México, disfrutaban de exquisitos quesos de importación y calidad especial, originarios de Cádiz, Francia y Flandes; los santanderinos, tuvieron la necesidad de crear sus propias variedades, propias de la región septentrional. Vale mencionar que los productos de consumo doméstico —queso fresco, panela y rancho—, no tenían punto de comparación, ni competían con los quesos tradicionales europeos, provenientes de ultramar; por ejemplo: manchego, gruyere, chester, flandes y crema.

En este contexto existen testimonios que mencionan las costumbres culinarias en Tamaulipas desde mediados del siglo XIX, por

ejemplo, durante su trayecto entre Mier y Nuevo Laredo, el escritor Manuel Payno llegó al rancho Los Cavazos, suponemos ubicado entre las mojoneras de Nuevo León y Tamaulipas. Ahí, un grupo de guapas mujeres lo invitó a almorzar cuajada, leche, queso de cabra y diversos alimentos de origen campirano. Esta experiencia culinaria es descrita por Payno en el periódico *El Siglo XIX* (30 mar. 1843), como un verdadero almuerzo patriarcal. Sin lugar a dudas, para el viajero y funcionario capitalino, dichos momentos de esparcimiento y recuperación de energías a orillas del río Bravo le supieron a gloria.

La ruta de los quesos en Tamaulipas se inicia en Tampico y región del sur, con influencia huasteca. Predominan las variedades fresco, ranchero y las famosas tortillas de queso, especiales como botana para acompañar mariscos. Los primeros son de gran utilidad para preparar enchiladas huastecas, quesadillas y espolvorear los frijoles refritos que acompañan la carne asada a la tampiqueña. En 1826, a su paso por el Rancho La Potranca cerca de Altamira, el capitán inglés G. F. Lyon, testificó la producción de quesos y suero en esa franja cercana a Tampico. En tanto, los quesos “huajito” o hebra de Temporal —similar en su forma a un guaje— y los frescos de Ozuluama, Veracruz, elaborados artesanalmente; también están presentes en el mercado del puerto. En el intercambio comercial de Tampico con los municipios huastecos, destaca también la presencia del queso duro rallado, originario de Río Verde, San Luis Potosí.

En 1888 Tamaulipas era tierra de conquista con abundantes ranchos y haciendas. Ese año tenía 180 mil habitantes y 38 municipios. Las principales ciudades eran Ciudad Victoria, Tula, Matamoros y Tampico. Sus habitantes, de acuerdo con el periódico *La Defensa Católica* (4 abr. 1888), se dedicaban

a la cría de ganado vacuno, y a las labores del campo. La seda sería un ramo de industrias muy rico, por la abundancia de moreros que hay en los montes. Muchos de los habitantes del Estado, se ocupan en la elaboración de vino, mezcal, aguardiente de azúcar, curtiduría de pieles, fabricantes de arados, cal, piel, cera,

jarcias, cabestros, espuelas, fustes, frenos, gamuzas, ladrillos, adobes, jabón, frazadas, jorongos, mantas, ixtle, quesos, sombreros de lana, sillas de montar y arados.

Hace más de cincuenta años en el municipio de Aldama, Tamaulipas, una región tropical eminentemente ganadera, abrió sus puertas: La Vía Láctea, una fábrica de queso propiedad de Roberto Zúñiga Castillo, joven profesionista egresado del Centro de Bachillerato Agropecuario de ese lugar. A lo largo de estos años ha cobrado prestigio en la elaboración artesanal de quesos: molido, Oaxaca, jocoque, panela, fresco, requesón, botanero y asaderas.

Para fortalecer este tipo de industrias domésticas, operan otras empresas relacionadas con la misma actividad, entre ellas la del señor Alfonso Ramírez. En tanto los menonitas de las colonias de Tampico, Soto La Marina, González, San Carlos y Villa de Casas, elaboran mantequilla, crema y quesos de acuerdo a la fórmula que emplean otras familias de su misma congregación que viven en Chihuahua y Durango. Es decir los quesos duros Chihuahua, Chester o Menonita que gracias a la técnica holandesa, se conservan más tiempo sin refrigeración. Son especiales para quesadillas, pizzas y otros platillos de la cocina regional y gourmet. La tradición láctea en esta región, viene desde los siglos XVIII y XIX con la existencia de numerosas haciendas y ranchos en el territorio de San Antonio de los Lianos, actual municipio de Hidalgo. Por ejemplo San Agustín, San Vicente, Peñuelas y El Enchilado. En este lugar nació Pedro José Méndez, uno de los próceres de la guerra de Intervención Francesa. En esos días de lucha, su madre Agapita Ortiz, le escribió una carta, comentándole sobre el envío de: “unos quesos que te tengo enchilados, y con el pariente te mandé dos reales de asaderas muy gordas, para que tomes con el café. No te he mandado el chocolate, porque no se ha molido por estar mala de la mano, pero ya voy sanando”. Durante el auge del ferrocarril entre Monterrey-Tampico, a su paso por el municipio de Hidalgo, los vendedores ofrecían en los vagones a grito abierto los inigualables quesos de Garza Valdez.

En San Carlos, los quesos frescos y asaderas de leche de cabra constituyen toda una tradición centenaria. En esa misma ruta gastronómica se localizan los municipios montañoses: Burgos, San Nicolás, Méndez y Cruillas de zonas eminentemente ganaderas, donde las amas de casa elaboran la misma variedad de quesos.

A la cultura sobre su fabricación, se han incorporado elementos propios de cada región. Algunos de ellos les agregan: chile piquín, chile color y orégano, lo cual les proporciona mejor sabor pero sobre todo, los convierte en un atractivo en el mercado. A partir de la década de los ochenta del siglo pasado, la producción de quesos se redujo notablemente en Ciudad Victoria debido al cierre de los pocos establos lecheros que existían alrededor de la capital del estado. Por ejemplo, la familia Salazar Canales elaboraba la marca Santa María que alternaba con los quesos Victoria, fabricados en la pasteurizadora de esta capital. Aunado a la enorme producción de quesos y competencia comercial de grandes compañías, por ejemplo: LALA, Nochebuena, La Villita, Esmeralda, Chichotla y otras, esta actividad dejó de ser negocio para los victorenses. Además, la competencia aumentó notablemente, debido a la venta de quesos provenientes de Veracruz, Querétaro y Aguascalientes.

Si de quesos de cabra se trata, no debemos olvidar los que preparan en el rancho El Capulín, propiedad del profesor Jacinto Vázquez Reyna, cerca de la cabecera municipal de Bustamante. En ello, contribuye con su experiencia la señora Alma Nora López Molina, originaria del rancho San José de las Flores, quien aprendió el oficio de la quesería de su abuelo Tomás López y su padre Lino López Rodríguez. En Llera, se recuerda con afecto a la señora Isabel Cruz Rico de 72 años. Durante más de medio siglo, se ha dedicado a la elaboración de quesos de cabra, molidos directamente en metate. Aunque la producción artesanal es limitada, diariamente los comercializa en Llera, Victoria y Ciudad Mante. Jiménez, Cruillas y Méndez se caracterizan por la abundante producción de queso fresco. Según Javier Mendoza Urbina, cronista de este municipio, las mejores asaderas se

elaboran en el rancho La Parida lugar de nacimiento de doña Amalia González Caballero.

Un complemento alimenticio tradicional de esta región es el machacado de res que se puede adquirir en el poblado El Encinal, a orillas de la carretera a Matamoros. En ranchos y comunidades alejadas a San Carlos, se preparan de manera artesanal quesos de cabra y asaderas verdaderamente inigualables por su sabor, textura, calidad y aroma. Originalmente la asadera se elaboraba, solo con leche de cabra. Gracias a la reducida cantidad de grasa y menos grumosa, esta variedad de queso adquiere un color blanquecino. Además, es digerible para las personas adultas. Se puede consumir en caldillo y salsa de tomate o picante, quesadillas de harina y maíz o asada al comal, agregándole un poco de chile chipotle o chorizo. En los restaurantes: El Granero, La Posta Real y Muelas de Ciudad Victoria, es deliciosa como platillo de entrada, botana, cortada en pequeños trozos o tiras.



PARTE VI

EL AUTÉNTICO
SABOR CASERO

Panadería tamaulipeca





El pan es alimento de inspiración de poemas, cuentos, frases y canciones: “El panadero hacía pan, / pan de dulce, pan de sal, / rosquitas para los niños que lo veían hacer pan. / Todo el pueblo le decía: ¿Don Domingo ya está el pan? / Don Domingo les decía: Lo estoy poniendo a dorar”. Así comenzaba una memorable lección de Miguel M. Lira, impresa en el libro de Español de educación primaria. En tanto el vate zacatecano Ramón López Velarde, anunció en *La Suave Patria*, el inconfundible santo olor de la panadería. Por otra parte en la película *¡Ay amor como me has puesto!*, Tin Tan pregona en las calles capitalinas: “El panadero con el pan... tempranito va y lo saca calientito en su canasta”. La historia de México menciona que el general Antonio López de Santa Anna perdió una pierna en la Guerra de los Pasteles, naturalmente relacionada con el oficio de la panadería. Por otra parte, antes de la Revolución Francesa, la reina María Antonieta, hizo célebre la frase: “Si no tienen pan, que coman pastel”, presuntamente en respuesta al reclamo popular, sobre la carencia de harina de trigo. Según algunos historiadores, la frase no fue pronunciada por ella.

“Al pan, pan, y al vino, vino”. Lejos de todo esto, la tradición panadera de Tamaulipas deriva de la época colonial. Don José de Escandón y las familias de origen español provenientes de Querétaro que lo acompañaban en su misión colonizadora, traían entre sus pertenencias alimentos propios de la cultura alimenticia europea, entre otros la harina de trigo. En este sentido, es probable que entre las habilidades culinarias de las mujeres que poblaron la Provincia de Nuevo Santander destaca la elaboración de pan y tortillas de harina.

Comparado con otros oficios —pastor, herrero, cochero, armero, arriero y sastre— en 1855 el número de panaderos era reducido en

Tamaulipas. Sin embargo, constituía uno de los más importantes por tratarse de un personaje indispensable, relacionado con la subsistencia de los habitantes. De acuerdo con el periódico *El Siglo Diez y Nueve*, en ese año existían varios tahoneros de origen extranjero, expertos en el amasijo de harina. Entre los estereotipos nacionales, el periódico: *La Patria* de 1895 describe puntualmente a este personaje: “moreno, con un gorro, vestido con pantalón y camisa, aspecto limpio, descalzo y el inconfundible canasto de carrizo”.

En 1912, Tampico se convirtió en una de las ciudades más importantes del país debido a la industria petrolera. Por tal motivo, llegaron a ese puerto innumerables forasteros a ejercer variados oficios, uno de ellos era el de panadero. Gracias a esa actividad, además de satisfacer la demanda de los hogares, surtían el producto en cafés y restaurantes. A eso se dedicaban Agricol Guzmán, Franco Suárez, Justino Suverza, Julio Guerrero, Emiliano Hernández, Justo Molar y Esteban Gómez, por mencionar algunos.

Al inicio del siglo xx se estableció en Ciudad Victoria La Mexicana, propiedad del español Bernardo Mireles, experto en el oficio panadero. En la segunda década de dicha centuria, don Marcilio Cavazos Cortés y sus hermanos abrieron un negocio de este giro en la calle Hidalgo. La Nueva Aurora de Francisca E. de Boijseauneau era especialista en hojaldres, pan francés y chilindrinas. Su establecimiento cosechó fama en la calle Matamoros y 12. Durante ese período, José Montoya inauguró la Panadería La Oriental en el 2 y 3 Morelos, rumbo al cementerio municipal, atendida por la tercera generación de su descendencia; actualmente es la más representativa en la elaboración de pan tradicional victoreense cocido en leña de mezquite o ébano. Al caer la tarde, cerca del CBTIS 119, numerosa clientela acude a surtirse de conchas gigantes, semitas, hojaldradas y marranitos recién salidos del horno.

La organización política de este gremio resultó fundamental para la defensa legal y derechos de sus integrantes. El 1 de enero de 1907 se fundó la Sociedad Mutua de Panaderos de Ciudad Victoria bajo el lema *Unión-Legalidad y Trabajo*. Estaba dirigida por Prudencio

P. Banda (presidente), Constancio Castillo (vicepresidente), Román Medina (secretario y tesorero), Epifanio Pecina (presidente de sanidad), Remigio Rodríguez (primer vocal), José López (2º vocal), Pilar Martínez (abanderado), José Huerta (colector) y Darío Montoya (suplente). Por naturaleza propia, este tipo de negocios se convirtieron en lugar de encuentro entre amas de casa y pobladores.

¿A qué hora sales por el pan?, era una pregunta clave en el proceso de conquista sentimental de una dama. En el barrio de Río Verdito, Merced Hernández instaló una panadería con horno de leña. No muy lejos de ahí, Simona Berrones ofrecía la mejor variedad de pan en la calle Méndez: conchas, cuernos, polvorones, pan blanco, marranitos, banderillas, ojos de pancha y otras piezas que despachaba en bolsas de papel.

En la década de los cuarenta, el gremio panadero se convirtió en uno de los más aguerridos en el terreno sindical y político de oposición. Su líder, el señor Vicente Huerta, fue encarcelado por las constantes manifestaciones en defensa de sus compañeros; pero sobre todo, debido a su filiación al Partido Comunista Mexicano, en aquel tiempo satanizado por el gobierno y clero católico. En respuesta irónica a sus reclamos salariales para la clase trabajadora; fundó la panadería La Huelga, ubicada en la calle 8 entre Juárez y Zaragoza. Huerta no amasó fortuna con la harina de trigo, pero las masas obreras de la segunda mitad del siglo xx lo recuerdan con aprecio por su liderazgo honesto y rectitud en las labores sindicales.

Por esos años, se acercó en la capital tamaulipeca el español Alfredo Negrete, aficionado al fútbol y taurófilo de corazón, como también lo era: don José Sierra Torres. Para ganarse la vida, instaló la Panificadora Victoria en la acera poniente, frente a la Plaza Hidalgo. Mediante moderna maquinaria y avanzada técnica, innovó el proceso de preparación del ancestral alimento en Ciudad Victoria. Además de la variedad de pan de dulce y sal que ahí se expendía, las donas de chocolate y los bolillos o pan blanco, se convirtieron en las preferidas de los capitalinos durante la hora de la merienda o desayuno.

Con el paso de los años, el esplendor de las panaderías antiguas de Victoria fue desapareciendo paulatinamente. Sin lugar a dudas, los grandes comercios y supermercados han contribuido a la extinción de aquellos espacios, propios de los barrios y colonias populares. Algunos de los negocios sobrevivientes a la embestida de los grandes empresarios alimenticios, son la panadería del 20 Matamoros, atendida por la familia Varela López; la Panadería Fuentes del 19 Anaya y la Panadería Villegas de la célebre Colonia Mainero.

Panadería rural tamaulipeca

De origen rural, la exquisita panadería popular tamaulipeca, encontró a sus más fieles intérpretes en doña Francisca González y Lupita Morado, integrantes de una familia de origen veracruzana. Como si se tratara de un acto mágico, estas mujeres hacían surgir de la harina la más variada y exquisita repostería: morelianas, chichimbres, pemoles, empanadas, hojarascas y tostados de sal, entre otros halagos al paladar. Durante casi ochenta años, la centenaria Francisca González del Ángel cocinó sabroso pan en su hogar de Ciudad Victoria. Esa actividad se remonta a su infancia, cuando su madre y abuela la enseñaron a prepararlo en un rancho de su natal Ozuluama, Veracruz, región limítrofe de la huasteca. Recuerda que el pan que ella horneaba era muy diferente al comercial que conocemos y se puede adquirir en cantidades industriales, etiquetado en bolsitas de celofán. En efecto, en un afán mercantilista y publicitario, Bimbo, Tía Rosa y otras marcas se han apropiado del emblema: *el rico sabor casero*. Bajo estas circunstancias, ni el desarrollo industrial ni la agitada actividad del mundo contemporáneo, donde el tiempo no alcanza para nada, han contribuido a la pérdida de las tradiciones gastronómicas de Tamaulipas. En efecto, las recetas para cocinar pan se remontan a tiempos prehispánicos y coloniales. Por ello, entre los ingredientes tradicionales que utilizan doña Francisca y doña Lupita, destacan el maíz, harina de trigo y piloncillo. El primero es básico en la dieta que contribuye

a nuestro desarrollo físico y cultural, como lo subraya puntualmente Gustavo Esteva, en su libro: *Sin maíz, no hay país*.

De acuerdo con la historia y condiciones geográficas del estado, la panadería popular tamaulipeca es, eminentemente, de origen rural. En los corrales, solares y traspatios de las casas ejidales podemos contemplar abundantes hornos rústicos contruidos de lodo, paja, barro, varas de mezquite, adobe, piedra y ladrillo. Generalmente son de arquitectura abovedada y provistos de una boca o abertura frontal donde se introduce la leña y charolas de pan para su cocimiento. En este contexto, surge el rezo popular muy tamaulipeco: *Llegan como las gordas de horno del solar materno*. Gracias a la imaginación y preservación cultural de los antepasados tamaulipecos, aún es posible saborear las deliciosas morelianas, marranitos o chichimbre, como se les conoce en Güémez, Jaumave, Tula, Llera y otros municipios de la zona centro de la entidad. Por supuesto, los pemoles de sal o azúcar son unos singulares panecillos originarios de la región huasteca —Mante, Tampico, Antiguo Morelos y González—, donde representan el pan de cada día. Prácticamente se deshacen en la boca al acompañarlos, a la hora de la merienda o desayuno, con leche recién ordeñada o café acanelado.

Desde hace algunos años, los tostados de sal y bizcocho eran imprescindibles en el bastimento de los vaqueros de San Carlos, Jiménez, San Nicolás, Aldama, Soto La Marina y otros municipios ganaderos. En Tampico, Bustamante, Jaumave y Tula, se elaboran los alfajores y ponteduro que proporcionan energía alimenticia a los jornaleros y niños. Las arepitas de Tula son unos panecillos de harina y ajonjolí, similares a una galleta; imprescindible en la merienda o fiestas familiares. Sólo el nombre tienen en común, porque son muy diferentes a los que se cocinan en: Colombia, Venezuela, República Dominicana y Panamá. En aquellos países, las arepas son una gordita de masa de maíz cocidas en aceite y rellenas de huevo con jamón o cualquier guiso.

Las gordas de horno de requesón y empanadas de calabaza son típicas de San Fernando y Jiménez. Algunas familias de la región, se ganan la vida vendiéndolas a la orilla de la carretera o en restaurantes

cercanos a esos municipios. A diferencia de otras, las que hornean las amas de casa en este territorio, son de mayor tamaño. Durante el tránsito hacia la frontera, los viajeros pueden adquirirlas a la orilla de la carretera o en restaurantes, fondas y cafés que encuentran a su paso.

Elogio a Los Pemoles de Antiguo Morelos

Antiguo Morelos es uno de los 43 municipios del Estado de Tamaulipas. Igual que Tampico, Altamira, Ocampo, Gómez Farías y Mante, tiene una estrecha relación y colindancia territorial con la región huasteca. Su actividad económica está ligada entre otros aspectos al sector agropecuario. Lo mismo podemos decir que le caracterizan algunos elementos culturales entre ellos la comida, música y toponimia de algunos de sus pueblos originales. Uno de estos pueblos se llamaba Tampemol, considerado entre las comunidades huastecas, uno de los más antiguos que después se llamó Congregación de San Baltazar y posteriormente municipio de Morelos. En este sitio que logró destacar en tiempos anteriores a la provincia del Nuevo Santander, hoy Tamaulipas, se han realizado numerosos estudios históricos y hallazgos arqueológicos por parte de investigadores extranjeros. En lenguaje *teneek* su nombre significa *lugar donde se hacen pemoles o pan de maíz*, un tradicional alimento cocinado con leña en hornos de barro, piedra o ladrillo representativos de esa región.

El Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana de Larousse, define el pemol como una galleta o polvorón reseco de harina de maíz tostado, pinole, manteca de cerdo o res y piloncillo típico de las huastecas. Incluso menciona otros ingredientes como el huevo, piloncillo y canela. Es decir, como lo preparan en Hidalgo, Querétaro, San Luis Potosí y Veracruz. En cuanto a Tamaulipas, definitivamente desvirtúa la tradicional receta sobre su preparación, porque textualmente menciona algunos ingredientes exóticos “la masa incluye harina de maíz, queso añejo, manteca de cerdo y de res, leche, piloncillo, y en ocasiones, café molido”. Bajo estas circunstancias se

infiere que los investigadores del mencionado diccionario no tienen idea ni las fuentes autorizadas sobre la historia o el tema.

Las investigaciones del arqueólogo norteamericano Richard MacNeish, en la década de los cuarenta, acerca de la presencia de mazorcas de maíz en la Cueva de la Perra en la Sierra Madre Oriental del municipio de Ocampo, desde 7 mil años a.C., nos lleva a inferir sobre su importancia en la dieta de los grupos indígenas de aquella época. Lo mismo podemos opinar del descubrimiento de metates de piedra, manos de metate, molcajetes y vasijas de cerámica útiles para el proceso de la comida derivada de este grano.²

Indudablemente parte de la tradición pemolera de Ciudad Victoria llegó de Tampico, Tamaulipas y Ozuluama, Veracruz gracias a doña Francisca González del Ángel (1906) y su hija Lupita Morado de Flores, quienes elaboraban este producto desde la década de los cuarenta. De tierras hidalgüenses recordamos a Nicandro Castillo, nativo de Huejutla, quien radicó varios años en la capital tamaulipeca y compuso algunas décimas que interpretó con el grupo Los Plateados, donde está presente la cultura gastronómica huasteca. “Es tan linda mi huasteca, / y es más lindo saborear, / zacahuil con carne seca, / y pemoles del lugar”.

Los pemoles tamaulipecos que conocemos actualmente tienen origen en el contexto de la cultura indígena huasteca. Gracias al fenómeno de la migración y al intercambio cultural entre las regiones de Tamaulipas, el arraigo de estas rosquillas surgidas de una masa de maíz mezclada con un poco de manteca, agua, bicarbonato, Rexal y azúcar, perdura hasta nuestros días. Al estilo tradicional se cocinan en diferentes municipios de Tamaulipas, San Luis y Tampico Alto, Veracruz donde existe una colonia residencial con ese nombre.

Para numerosas familias, la elaboración de este panecillo representativo de la región central y sur tamaulipeca, constituye no solo parte del arraigo a las costumbres culinarias ancestrales, sino también una oportunidad para incrementar los ingresos económicos

² Guy Stresser-Péan, San Antonio Nogalar. *La sierra de Tamaulipas y la frontera Noreste de Mesoamérica*, 2000.

de las comunidades. Sobre todo favorece a las mujeres, quienes los preparan para su venta y comercialización de manera directa en sus mismos hogares.

Tierra de hojarascas, empanadas y pemoles es Congregación Quintero, antigua cabecera municipal de Villa de Juárez —actualmente Mante—, donde abundan los cañaverales. Probablemente, en este lugar de Tamaulipas enclavado en la Sierra de Cucharas es donde existe mayor número de hornos panaderos, donde numerosas familias preparan una rica diversidad de panadería rural.

Prácticamente, los pemoles elaborados en hornos panaderos de diferentes materiales representan uno de los productos de mayor presencia dentro de la panadería popular tamaulipaeca. Sobre todo forman parte de la dieta de las familias de los municipios de las zonas centro y sur de la entidad. Los pemoles de Victoria, San Carlos, Mante, Llera, Tula, Jaumave, Bustamente, Villa de Casas, Padilla, y otras localidades, se distinguen por el toque especial que las cocineras tradicionales le imprimen a estos panecillos.

Existe también una modalidad de distribución en puestos ambulantes, lo mismo en mercados, restaurantes, cafeterías y fondas populares. Su comercialización es imprescindible durante muestras gastronómicas, ferias artesanales, conciertos de huapango y encuentros de la cultura huasteca organizados por dependencias oficiales. Los panecillos en su original tamaño se preparan en panaderías de barrios y comunidades ejidales. Igualmente los elaboran en miniatura con distinta receta que se distribuyen en bolsas de celofán con etiqueta y marca.

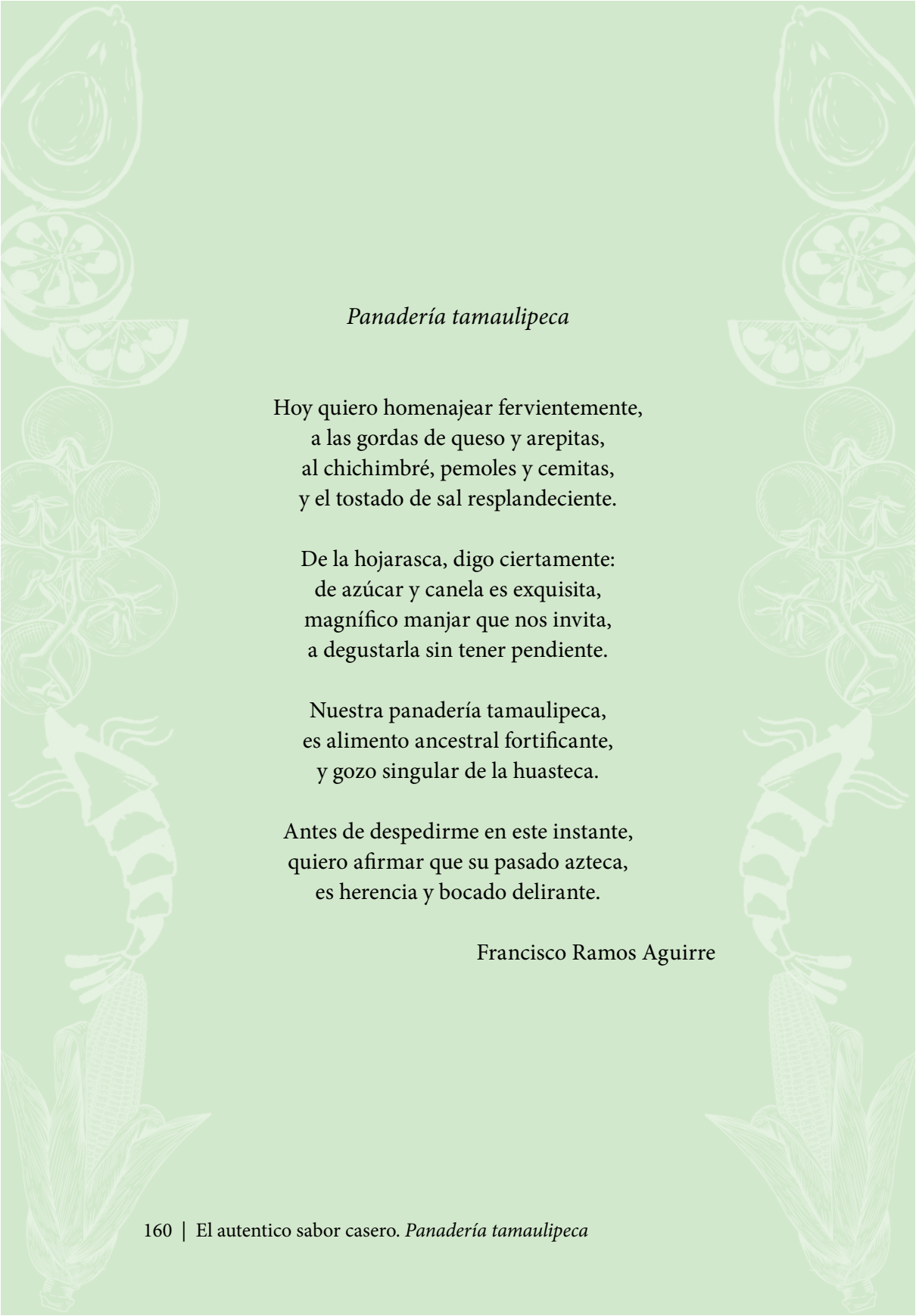
Definitivamente vale mencionar que esta novedosa presentación está alejada de la auténtica panadería regional del noreste, además de encarecer un auténtico producto de consumo popular. Sobre todo, dicha modalidad representa una competencia dispareja para los panaderos y cocineras tradicionales de Tamaulipas dedicados a este oficio desde varias décadas, con el objetivo de preservar la comida típica de esta entidad.

Uno de los secretos de esta rosquilla, hojarasca o galleta se encuentra en la manera de procesar los ingredientes y darle el punto de reposo a la masa. Entre las panaderas y panaderos regionales elaboradores de esta clase de productos, destacan María Muñoz y Alejandra Hernández Guerrero —Congregación Quintero, Mante—, Rogelio Uresti Martínez —ejido Alto de Caballeros, Victoria—, Juana Serna —San Juan de Oriente, Jaumave—, Elda Josefina Anaya Caballero —Jiménez, Tamaulipas—, Imelda Rodríguez García y Juana Yamily Fortuna —Ocampo— y Santiago Díaz Ulloa (1954) —Ciudad Victoria—, quien también elabora tapabocas y hojarascas.

Décima al Pemol

Y hablando de pemoles,
les comparto la noticia,
estos, eran delicia
antes de los españoles.
Los garapaches y atoles,
las tortillas de maíz,
al hombre hacen feliz
y en esta parte huasteca
de tierra tamaulipeca,
tienen profunda raíz.

Profr. Noé Báez Coronado



Panadería tamaulipeca

Hoy quiero homenajear fervientemente,
a las gordas de queso y arepitas,
al chichimbé, pemoles y cemitas,
y el tostado de sal resplandeciente.

De la hojarasca, digo ciertamente:
de azúcar y canela es exquisita,
magnífico manjar que nos invita,
a degustarla sin tener pendiente.

Nuestra panadería tamaulipeca,
es alimento ancestral fortificante,
y gozo singular de la huasteca.

Antes de despedirme en este instante,
quiero afirmar que su pasado azteca,
es herencia y bocado delirante.

Francisco Ramos Aguirre



PARTE VII

**GALERÍA DE COCINERAS Y
COCINEROS TAMAULIPECOS**





MARÍA DE LA LUZ MORADO “LA TÍA”
Cocinera Tradicional

Entre las cocineras tradicionales representativas del noreste mexicano, sobresale doña María de la Luz Morado, quien nació en Bustamante, Tamaulipas y murió en Ciudad Victoria, Tamaulipas (1880-1957). Contrajo matrimonio con Jesús Jiménez Jaramillo, trabajador agrícola de una de las haciendas lechuguilleras del Cuarto Distrito, donde perdió la vida al enfrentarse a los revolucionarios en 1914. Víctima de esta circunstancia, en búsqueda de nuevos horizontes, Lucita decidió trasladarse a la Estación de la Hacienda de Santa Engracia acompañada de sus hijos Raymundo, Néstora, Pablo y María.

Ahí fue recibida por la familia Barrón, e inició un modesto negocio de comida tradicional tamaulipeca gracias a los conocimientos adquiridos de sus ancestros del Cuarto Distrito. Diariamente acudía a la estación ferroviaria, ahí ofrecía a los pasajeros tacos, enchiladas y lonches, aprovechando la breve estancia del tren en ese lugar. En 1952 decidió mudarse a Ciudad Victoria y para sacar a su familia adelante continuó con su actividad en los andenes de la estación del ferrocarril, deleitando los paladares de los viajeros que recorrían la ruta Monterrey- Tampico y viceversa.

Los tacos de picadillo de carne de res, huevo con salsa de tomate en tortilla ligeramente enchilada y los lonches de cabrito, alcanzaron enorme popularidad, no solo entre los viajeros de paso, sino también entre los victorenses. Por tal motivo, junto a su hermana Paula abrió una pequeña fonda en su casa del 19 Hidalgo y Juárez, en ese lugar se

daban cita numerosos políticos, deportistas, burócratas, miembros de la Liga de Comunidades Agrarias y otras personalidades, para echarse un bocado a la hora del almuerzo o comida.

Animada por los logros en materia culinaria, La Tía —como se le empezó a llamar cariñosamente— se instaló en la esquina del 16 Hidalgo, actual edificio de la Secretaría de Relaciones Exteriores, y perfeccionó su receta de cabrito creando diferentes presentaciones. En el menú sobresalían el cabrito en salsa estilo Bustamante y el tradicional asado rojo de puerco; para su elaboración utilizaba carne de pierna de puerco y costilla de pecho sazonada con chile ancho asado en las brasas, semilla de chile asadas, ajo, pimienta, orégano del monte y sal al gusto; previamente molidos en molcajete.

Este singular platillo que le permitió saltar a la fama culinaria local se acompañaba con arroz amarillo de cazuela, tortillas elaboradas a mano cocidas en comal de barro y refresco Bimbo, Chic o Royal Cola de la fábrica La Tropical. Los tacos de picadillo eran otra de las especialidades de la casa. Se cocinaban con tortilla enchilada, carne molida revuelta con especias, ajo y comino que posteriormente se guisaba en cazuela de barro con chile, tomate y cebolla.

Sin lugar a dudas, el asado rojo de puerco es considerado el plato fuerte de La Tía. Nadie como ella preparaba este tradicional guiso presente en todas las celebraciones, desde bodas, bautizos, quinceañeras, graduaciones y triunfos deportivos. De enorme aceptación en todos los sectores sociales, entre ellos los bolichistas del equipo Cervecedores del Casino Victorense, lograron el campeonato del torneo de boliche a finales de marzo de 1954.

Esa ocasión, Paco González les ofreció a los campeones un festín en una residencia cercana al cruce de la Calzada de Tamatán. De acuerdo con la crónica periodística del *Heraldo de Victoria* escrita por Héctor Herón Sánchez, durante el festín se sirvió a los comensales “una riquísima comida regional como asado de puerco, barbacoa, frijolitos mexicanos y otras comidas mexicanas sin faltar la cerveza Carta Blanca exquisitamente bien fría que fue la delicia de

los deportistas ahí presentes”. La bebida fue otorgada por Conrado de la Garza, concesionario de la mencionada marca.

La Tía y los taquitos de la estación

El precio de la orden de cuatro tacos de picadillo costaba 10 pesos e incluía café gratis. Vale recordar que el platillo había logrado enorme prestigio en las estaciones ferroviarias de Santa Engracia y Victoria. La comida corrida incluía caldo de res o pollo, arroz guisado, frijoles y postre, se cotizaba a 12 pesos. El negocio permanecía abierto de las 12 de la mañana a 10 de la noche. A partir de esa hora, la opción para los clientes nocturnos era la taquería Ávalos cercana al restaurante La Tía, a donde llegaban los comensales que salían del Cine Obrero entre 10 y 11 de la noche. Para 1957 la fama y genialidad gastronómica de La Tía había conquistado los estómagos de numerosos victorenses.

Doña Lucita se mantenía formidablemente activa a sus 73 años de edad, además de permanecer ajena en materia de adelantos tecnológicos respecto a utensilios y accesorios modernos de cocina. A pesar de haber adquirido un estufa de gas butano en la Mueblería Villarreal, ella se resistía al cambio y alternativamente elaboraba sus populares guisos en una chimenea y anafre de leña. Una infausta tarde del 14 de septiembre de aquel año, el destino marcó el final de nuestro talentoso personaje. Esa ocasión, mientras La Tía preparaba un succulento cabrito al estilo de su tierra en una de las áreas exteriores del inmueble, de manera imprevista, un cilindro de gas resbaló de las manos de un empleado mientras hacía esfuerzos por instalarlo.

El accidente provocó una fuga de combustible y generó una flama que se dispersó rápidamente a la cocina. En ese momento se generalizó el incendio en diversas áreas del negocio, mientras La Tía se refugió en una de las habitaciones habilitada para los sanitarios. Cosas del destino y la fatalidad, el espacio donde se protegía también fue alcanzado por las llamas presentándose el aciago desenlace con el fallecimiento de doña Lucita, que sufrió quemaduras en la mayor

parte del cuerpo. Poco después, los bomberos apagaron las llamas del siniestro que causó la muerte de la infortunada anciana.

Como era de esperar, el impacto de la noticia entristeció a su familia y la asidua clientela. La Tía dejó entre sus descendientes un legado de delicias gastronómicas de una tradición inolvidable. Desde entonces, a pesar de las comidas rápidas de origen norteamericano y el cambio de nuestros hábitos alimenticios, surgieron en Victoria otros establecimientos del ramo restaurantero denominados La Tía, como si se tratara de una franquicia.

El primero de ellos estaba en el 8 Hidalgo y Morelos atendido por Juan Acuña Jiménez; uno más en el 7 Carrera y Aldama, como parte del Hotel Royal de Rogelio Calvillo. A mediados de la década de los setenta existía en el 9 y 10 Matamoros, una casa de asistencia para estudiantes y trabajadores “abonados”, atendida por La Tía, una cocinera tradicional que preparaba guisos en cazuelas. Otra de similar nomenclatura se ubica en Tamatán sobre el Boulevard Emilio Portes Gil.

DON PEDRO Y SUS GORDITAS

Don Pedro Báez Vázquez tiene el mérito de ser el creador de las tradicionales gorditas de Jaumave. Por ello se le considera uno de los personajes más conocidos y respetados en la región denominada del Altiplano tamaulipeco. Don Pedro nació en el ejido 20 de Abril municipio de Jaumave, antes hacienda de Joya de Salas, donde sentó sus reales el célebre coronel porfirista Nieves Hernández. En 1978, salió de su terruño con destino a la cabecera municipal en busca de trabajo y mejor calidad de vida. Acompañado de su esposa y ocho hijos, durante varios años se dedicó a sembrar y cosechar maíz a cambio de un limitado salario que apenas le alcanzaba para sobrevivir.

Con espíritu emprendedor, para incrementar sus ingresos alternó sus actividades de jornalero agrícola con la venta de carnitas, chicharrón de cerdo, res y gorditas a la orilla de la carretera. Recuerda que cuando llegó a Jaumave, había mucho ganado vacuno y cría de puercos en la región del Cuarto Distrito. Bajo esas circunstancias, al adentrarse en la gastronomía de su solar natal surgió la idea de vender las singulares gorditas que al paso del tiempo, alcanzarían enorme fama entre los comensales. Así las cosas, para cumplir sus actividades don Pedro laboraba de matancero en un pequeño rastro improvisado en el medio rural, pero además semana preparaba para su venta en carnicerías y otros establecimientos cuatro cerdos y una vaca.

Después de algunos años, cuando el negocio empezó a dar buenos resultados don Pedro se dedicó exclusivamente a la venta de gorditas. Su primer local estaba ubicado a la orilla de la carretera de Jaumave a unos kilómetros de El Sotol rumbo a Palmillas. Ahí permaneció durante trece años, en compañía de sus familiares más cercanos. Posteriormente cambió su domicilio al centro de la ciudad, donde fijó otro negocio por espacio de cuatro años. Más tarde estableció un modesto restaurante en un local de renta, ubicado a unas cuadras de la plaza de Jaumave, donde estuvo al frente cerca de veinte años, hasta su fallecimiento.

Don Pedro atendía personalmente a comensales de México, San Luis Potosí, Reynosa, Matamoros, Ciudad Victoria, Tampico y por supuesto la región del Altiplano. Para constatar su fama, vale decir que los últimos gobernadores de Tamaulipas, han degustado su tradicional platillo, acompañados de una rica variedad de guisos y café caliente. De manera artesanal, dos o tres cocineras preparan las suculentas gordas de maíz amarillo y blanco.

Para ello cosen el maíz con un poco de cal y agua. Posteriormente enjuagaban el nixtamal, escurren y trituran los granos en el molino. Se prepara la masa y después se remuele en un metate hasta lograr una textura bien fina. Bajo ese ritual que continúa en la actualidad —al menos en el negocio original de Jaumave—, las cocineras convierten la masa en pequeñas gorditas, poniéndolas a cocer en un comal de barro colocado al fogón. Una vez cocidas se abren con un chuchillo y rellenan del guiso al gusto de los clientes: chicharrón, huevo con salsa verde, queso guisado, frijoles, nopales, chorizo, costilla de cerdo, barbacoa, sangrita de puerco, chochas con huevo y papas con huevo. Resulta una delicia degustar las famosas gorditas Don Pedro.

A partir de la segunda década de este siglo, la venta de gorditas ahora en manos de su hijo Manuel Báez se ha extendido a otras poblaciones del estado de Tamaulipas, entre ellas Ciudad Victoria donde existen varias sucursales. De alguna manera a pesar de su expansión, las gorditas de Don Pedro, no han perdido la verdadera esencia de la cocina tradicional del Altiplano Tamaulipeco.

CENOVIO DE LOS REYES VALDEZ

Originario de Padilla, Tamaulipas (1924-2010). Estudió hasta segundo grado de primaria en su solar natal. A mediados de la década de los setenta ocupó el cargo de Oficial del Registro Civil en Padilla. En esa época tenía una yegua que se llamaba Eufemia y le compuso un corrido para inmortalizarla. Fue uno de los cocineros más célebres de este municipio y la región.

En la década de los cincuenta, aprendió el oficio de Arturo Villarreal Martínez nativo de Cerralvo, Nuevo León, vecindado en Padilla. Preparó y sirvió el primer banquete en la boda del señor Pedro García Arratia, vecino del Rancho Buenavista, municipio de San Carlos. Al paso del tiempo atendió dos restaurantes de su propiedad: Paso del Norte y 23 de agosto, donde promovió la cocina típica tamaulipeca y padillense. A lo largo de su trayectoria gastronómica de más de cincuenta años, preparó los guisos en innumerables festejos, bodas, bautizos, quinceañeras, cumpleaños y asambleas políticas. Era el cocinero preferido de los gobernadores Enrique Cárdenas González y Emilio Martínez Manoutou, quien tenía raíces familiares en San Carlos. En el arranque de la campaña política del primero sacrificó tres vacas y dos marranos para atender a 3 mil comensales, potencialmente votantes por su candidatura para gobernador.

Igualmente, durante la campaña gubernamental del doctor Martínez Manoutou, guiso para los invitados: 300 pollos en leña de mezquite, dos reses en barbacoa, varias cazuelas de arroz y miles de tortillas de maíz. Su habilidad de cocinero, especialista en comida tradicional era inigualable. Se le recuerda por sus legendarios platillos tradicionales: barbacoa de pozo, panzaje, hígado encebollado, menudo, picadillo de boda, asado de puerco, nopalitos, chochas, fideo seco y arroz con azafrán. Prácticamente estos platillos regionales, son muy conocidos en la mayoría de los municipios de Tamaulipas. De igual manera, los han disfrutado los paladares más exigentes de: Guadalajara, Monterrey,

Brownsville y San Benito, Texas; poblaciones donde Cenovio de los Reyes alcanzó celebridad.

En Padilla y sus alrededores, la sabrosa cocina popular de don Cenovio no solo se convirtió en parte sustantiva de la dieta tradicional entre los padillenses. Reglamentariamente estaba presente en cualquier celebración masiva. Tan solo mencionar el nombre del guisandero, representaba una garantía para que los invitados acudieran puntuales a la fiesta. Sus fórmulas secretas, pasaron a la historia y representan toda una época en la gastronomía tradicional de Padilla. Seguramente el mismo coronel Sander's, inventor del célebre platillo Kentucky Fried Chicken, envidiaría las recetas del tamaulipeco.

Don Cenovio tenía capacidad de preparar comida para una persona, hasta un pueblo entero de 5 mil habitantes o más.

CARLOTA MURILLO MACÍAS
Doña Tota

No se sirve a enfermos, Si lleva prisa mejor váyase, No fío, Si lleva prisa, mejor siga su camino, Yo no sirvo comida para enfermos. Con éstas y otras frases lapidarias, escritas en un papel cartoncillo fluorescente y colocadas estratégicamente en las paredes de un pequeño local, doña Tota daba la bienvenida a quienes se atrevían a cruzar la puerta de su modesta fonda. Carlota Murillo Macías, el verdadero nombre de la reina de las gorditas de maíz nació en San Miguel de Los Sandoval, Aguascalientes, y murió en Ciudad Victoria, Tamaulipas (1913-1979). Hija de Octaviano Murillo —jornalero— y Felipa Macías de origen indígena, quienes habían fallecido cuando ella contrajo matrimonio en San Luis Potosí, San Luis Potosí (1947). Alrededor de 1958, en su tránsito hacia la frontera en busca de trabajo, el autobús donde viajaba sufrió una descompostura del motor. Por tal motivo, el chofer lo llevó reparar a un taller propiedad de don Reynaldo Pacheco ubicado en la calle 8 Juan B. Tijerina, sobre la Carretera Nacional. Al notar la desesperación de aquella joven mujer, el dueño la invitó a permanecer en Ciudad Victoria para que obtuviera recursos económicos y de esa manera pudiera regresar a su lugar de origen. Inicialmente laboró de cocinera en el Café Sánchez (8 Abasolo), propiedad de Pablo Sánchez Martínez, y el Café El Nacional, con la señora Rosita Charles. Después, gracias al apoyo del mecánico Pacheco, instaló su propio negocio de venta de gorditas en la calle 8 Carrera y Aldama, acera poniente. Debido a su ubicación lo llamó Águila Frente al Sol. Rápidamente alcanzó fama por el estilo novedoso de preparar gorditas de maíz, recién salidas del comal. Por tal motivo, los comensales se encargaron de recomendarla entre sus amigos. La clientela aumentó en poco tiempo. De esta manera, todos los sectores sociales de la población terminaron por enredarse en los encantos de su arte culinario.

La fonda, únicamente tenía cocina y un pequeño espacio para sus clientes consentidos o predilectos. El resto debía permanecer en

el exterior del establecimiento haciendo fila en espera del picosísimo platillo. Cuentan que en cierta ocasión, fue a visitarla a su negocio el gobernador de Tamaulipas, doctor Norberto Treviño Zapata. doña Tota, en lugar de respetar su investidura, lejos de permitirle que pasara a saborear las gorditas con sus guisos, le advirtió con todo respeto que si deseaba ser atendido debía esperar su turno en la calle como el resto de los clientes. El periodista Juan José Mata Bravo, publicó en *El Eco de Mante* (mayo 25 de 1990) un artículo donde narra la siguiente anécdota:

Ahí solo había dos mesas y unas bancas. En las mesas unos platos con chile verde, un salero y algunas servilletas. Eso sí, todo muy limpio, como limpia era la dueña. Una vez llegamos ahí con Tomás Sánchez Medrano, que entonces hacía trabajos de electricidad para la Coca-Cola, doña Tota no lo conocía y gruñó disgustada cuando entró con nosotros: ‘Épale, ¿usted a dónde va?’, y solo cuando le dijimos que iba con nosotros lo aceptó a regañadientes. Mas ocurrió que Tomás, que debe tener un estómago forrado de plomo, se comió sus gorditas y también terminó con los chiles que había en ambas mesas. Todavía tuvo la osadía de preguntarle a doña Tota si no tenía otro chilito, ‘Ahí están sobre la mesa’, le dijo enojada. Su asombro llegó a lo máximo cuando Tomás, con la mayor flema del mundo, le dijo con timidez: Ya me los acabé. Doña Tota, incrédula, asomó la cabeza, vio las dos bandejitas, que pocos minutos antes estaban llenas, y exclamó: ‘Usted sí me chingó’. Desde ese día, Tomás pasó a ser de sus clientes preferidos.

Cuando el negocio prosperó se mudó a una pequeña casa en una privada entre las calles 5 y 6 Berriozábal. Muy de madrugada, apenas despuntaba el sol doña Tota llevaba el nixtamal a un molino cercano a su domicilio. A los pocos minutos regresaba a su negocio, y a lo largo de la mañana los kilos de masa, se transformaban en humeantes gorditas de chicharrón con huevo, nopalitos, mole rojo, puerco en

salsa verde, asado de puerco, frijoles con mole verde y revoltijo; sin faltar las quesadillas de manchego y asadero que Doña Tota bañaba con toda intención en salsa verde de chile serrano picosísima, elaborada artesanalmente en un molcajete viejo. Los olores de su fórmula secreta no le pedían nada a la receta del pollo del coronel Sander's.

Puntualmente a las siete de la mañana, la fonda iniciaba sus labores. Únicamente se sentaban a la mesa cuatro personas que según el orden de su llegada, inicialmente eran atendidas por un mesero de cabello embrillantado a quien apodaban: El Tigre. El resto de la clientela permanecía sumisamente sentada en las bancas esperando su turno, hasta que eran atendidas por orden de su llegada. Las actividades concluían alrededor de las doce del mediodía, cuando la dotación de alimentos se agotaba. En ese momento, se cerraban las puertas del negocio. Cuentan las crónicas orales que desde muy temprano, ganaderos, funcionarios de alto nivel y algunos gobernadores, por ejemplo: Praxedis Balboa Gójon y Enrique Cárdenas González, almorzaban continuamente en ese lugar de precios accesibles, acompañados de colaboradores y periodistas. Estudiantes, mecánicos, maestros, empresarios y obreros, asistían cotidianamente a saborear las suculentas y tradicionales gorditas de doña Tota. Para matar el largo tiempo de espera, los comensales se distraían leyendo los anuncios de los periódicos y revistas de la época. Uno de sus mayores orgullos consistía en exhibir en una de las paredes un reportaje que en alguna ocasión apareció en la revista *Siempre!*

Carlota Murillo, medía aproximadamente un metro, cincuenta centímetros de estatura. Tenía la tez aperlada, complexión robusta y ojillos pícaros. Vestía impecablemente de blanco y peinaba su cabello recogido en un chongo, similar a doña Josefa Ortiz de Domínguez. Las articulaciones de sus dedos estaban abultadas por la constante exposición al calor de las hornillas. Era una mujer carismática y popular. Portaba todo el tiempo unos llamativos aretes de oro. Segura de sí misma, mandil limpio y siempre con buena actitud para mantener una sana distancia con los clientes, quienes la apreciaban y se dirigían a ella con respeto. Nada más por molestar y provocar su disgusto, doña

Tota servía a determinadas mujeres de las élites victorenses una ración doble de salsa bien picosa. Asistir a su fonda, representaba todo un ritual gastronómico, pero también un reto a la paciencia.

El Tigre fue su leal compañero. No se puede narrar la historia de doña Tota sin considerarlo como uno de sus actores principales. La seguía a cualquier parte, desde que la conoció en el taller mecánico del señor Pacheco, donde laboró temporalmente. Era un personaje similar a los que aparecen en la película *Amor Sin Barreras*. Tenía cierta semejanza con el actor Tin-Tan. Vestía amplio pantalón de casimir con valenciana. Camisa estampada con motivos tropicales, mocasines blancos, pulsera de plata en la muñeca izquierda, cabello alisado con brillantina: Glostora. Caminaba estilo pachuco californiano. Durante los esporádicos disgustos conyugales, doña Tota lo castigaba y sacaba ventaja del enojo, obligándolo a vender chicles en la puerta del establecimiento. Cuando el cliente pagaba la cuenta, ella les obsequiaba un paquetito de chicles obstruyendo maliciosamente la actividad comercial de su galán.

Después de la muerte del Tigre, doña Tota anduvo triste de un lado a otro, con el rostro ensombrecido de lamentaciones. Cierta día, doña Tota cayó gravemente enferma y se fue de este mundo con sus vasijas y el secreto de sus recetas verdaderas. Su vida terminó una mañana, con el mismo misterio vaporoso que supo transmitir a quienes lo conocieron. Sus comensales jamás imaginaron que su aportación a la gastronomía tamaulipeca, se convertiría al paso de los años en un emporio y franquicia exclusiva en varias entidades de la República Mexicana y algunas ciudades de los Estados Unidos. Oficialmente, nunca se le ha rendido tributo a su memoria. Ni siquiera, como en el caso de La Chata de Guadalajara o la sangrita Viuda de Sánchez, su retrato aparece en el logotipo comercial de la empresa.

MARÍA FÉLIX GÓMORA BERNAL

María Félix Gómora Bernal, nació en la Ciudad de México el 10 de julio de 1946. Fueron sus padres Andrés Gómora Sánchez y Altagracia Bernal Malvárez, originarios de la capital del país. Desde muy joven se inclinó por las actividades de la cocina y aprendió algunos secretos al lado de su madre. Gracias a estos conocimientos, en la década de los setenta del siglo pasado ingresó a trabajar al restaurante: Tlacomit de la capital del país. Después fue contratada por el chef René —cocina Internacional, quien tenía su negocio en el Distrito Federal—. Al contraer matrimonio se trasladó a Soto La Marina, Tamaulipas, donde ingresó a laborar en los restaurantes: Señorial, Tampico y La Negrita. A finales de la década de los ochenta abrió su propio negocio denominado: Licer, y después El Montecarlo ubicado en la carretera costera, precisamente en la Terminal de Autobuses Oriente, donde atendía a turistas y pasajeros que viajaban a Tampico, Matamoros y Reynosa. Ahí permaneció hasta 1995. Su especialidad son las enchiladas huastecas, sopa de mariscos, machacado con huevo y mole. Actualmente se dedica a las actividades del hogar.

JORGE AMÉZQUITA DEL ÁNGEL

Jorge Amézquita (Tampico, 1958-2016) llegó a Miguel Alemán, Tamaulipas, en 1975 en compañía de su padre el chef don Ignacio Jonás Amézquita, originario de Mérida, Yucatán. Para gloria de la gastronomía tradicional, don Nacho le reveló algunos secretos de la cocina tradicional del sureste mexicano. Desde temprana edad, se interesó por las actividades culinarias, sobre todo por las recetas que su madre preparaba en el seno familiar. De esta manera, aprendió a elaborar cochinita pibil, panuchos, frijol con puerco, huevos motuleños, sopa de lima, salbutes y numerosos platillos propios de la región del sureste mexicano. Sin embargo, estaba escrito que su destino era la frontera tamaulipeca. Por ello, se introdujo de lleno al conocimiento de la gastronomía nortea, muy diferente en ingredientes, sabores y olores a su terruño ancestral. Los primeros trabajos los realizó a puerta cerrada en varios ranchos cinegéticos, localizados entre Reynosa y Nuevo Laredo.

Durante varios años, preparó platillos de carne de venado, jabalí, patos, guajolotes, codornices y cuanta variedad de animales silvestres obtenían los cazadores mexicanos y norteamericanos. De todas las piezas que ponían a su disposición, la codorniz se convirtió en la especialidad novedosa de los saberes y sabores culinarios del chef Jorge, quien la preparaba con ingredientes de buen gusto. Por ello, rápidamente este platillo cobró fama como el principal atractivo de los turistas y cazadores, quienes acudían a visitarlo puntualmente durante la temporada cinegética. Más todavía, entre los gratos recuerdos de este cocinero ejemplar hay uno que se refiere a un grupo de visitantes, quienes le solicitaron les guisara un enorme jabalí, cazado por un miembro prominente de la familia Garza Sada de Monterrey. Al caer la tarde, con enorme habilidad y atractivo sazón refinado, Amézquita preparó de tres maneras el animal. Primero sirvió tamales de carne de jabalí, después coció unas ricas carnitas y finalmente sacó del fogón un apetitoso guiso con chile color. Al tenerlo frente a ellos, con verdadero entusiasmo,

el empresario regio y los comensales lo saborearon varias ocasiones. Particularmente el placer y arte del buen comer es una de las virtudes de los tamaulipecos. Amézquita fue un verdadero promotor de la cocina tradicional y la dieta alimenticia fronteriza. Vale decir que entre otros distinguidos personajes que disfrutaron el sazón fronterizo y los mejores banquetes que ofreció, se encuentran el expresidente Miguel de la Madrid, y los ex gobernadores tamaulipecos: Américo Villarreal Guerra y Manuel Cavazos Lerma, quien era afecto a los mariscos y condornices. De acuerdo a su experiencia, consideraba que los platillos que requieren mayor condimento eran los patos, gansos y venados. Para ello, utilizaba una receta exclusiva a base de licor de naranja, champiñones, salsas, ejotes y otros ingredientes secretos. Sin embargo, también los preparaba de acuerdo con el gusto de la gente. Después de todo, como alguna ocasión le recomendó el chef Matamoros con el que laboró tres años: “El secreto de la cocina consiste en improvisar un poco, seguir los pasos de la receta al pie de la letra, conocer los ingredientes y darle su tiempo a cada platillo”.

A lo largo de casi cuarenta años, Jorge Amézquita, se ganó el respeto de quienes apreciaban su capacidad de cocinero de primer orden. Oficio que por cierto, hasta hace pocos años, algunos hombres de la frontera tamaulipeca se resistían a ejercer, argumentando que era exclusivo para mujeres. Actualmente, la mayoría de los varones fronterizos asan pollo, carne de res y participan en concursos de parrilladas y elaboración de paellas. Además, los varones son quienes se hacen cargo de organizar parrilladas en sus hogares, preparando la salsa, quesadillas y guacamole.

Firme en su vocación culinaria y cultura del esfuerzo, Amézquita atendió hasta poco antes de su fallecimiento en agosto de 2016, un modesto restaurante de su propiedad ubicado en la ciudad de Miguel Alemán, cerca de la terminal de autobuses. Era ampliamente conocido por choferes, turistas, empresarios, políticos y burócratas, quienes acudían a su negocio a saciar su apetito a precios muy económicos.

Uno de ellos era el arquitecto Carlos Rugerío Cázares (+), cronista de Guerrero, Tamaulipas, gran impulsor de la cultura y la historia

en la franja fronteriza México-Estados Unidos. En su establecimiento, combinaba la comida gourmet con algunos alimentos tradicionales del norte. A lo largo de su vida, sirvió innumerables banquetes en bodas, quinceañeras, fiestas y reuniones políticas. Gracias a su enorme experiencia, conocía a la perfección los gustos gastronómicos de la mayoría de los personajes importantes de la región fronteriza. Le sobrevive su hijo Jorge Ignacio Amézquita Alanís, dedicado al ramo gastronómico.



PARTE VIII

RECETARIO



CABRITO

Ingredientes:

1 cabrito de 3-4 kl, (aproximadamente).
Sal al gusto.

Preparación:

La noche anterior, se deja reposar un cabrito tierno en un recipiente con agua de sal de grano. Antes de llevarlo al brasero, se limpia hasta que luzca bien seco. Para entonces se tiene preparado un asador con abundante brasa de carbón o leña de mezquite o ébano. Cuando el fuego esté intenso, el cabrito se ensarta en una varilla y se coloca de manera vertical a cierta distancia; de tal manera que se pueda girar en determinado tiempo para el cocimiento de todas las piezas. Esta maniobra se realiza cuando la carne empieza a dorar. Debe estar listo entre cuatro a cinco horas. Una vez bien cocido, se separa de la varilla o estaca de madera y se fracciona en dos paletas, dos riñonadas, dos costillares y dos piernas. Es decir, ocho porciones. Los machitos y cabezas, también se pueden tatemar. Se sirve acompañado de frijoles charros, queso panela quemado, ensalada de lechuga con tomate, tortillas de harina, salsas verde y roja.

CABRITO AL HORNO

Ingredientes:

1 cabrito tierno, aproximadamente de 3 kl (6-8 porciones).

5 dientes de ajo molidos.

3 cucharadas de vinagre.

1 cebolla.

Sal y pimienta al gusto.

Sazonador de aves al gusto.

3 cucharadas de aceite de oliva.

Preparación:

Se lava el cabrito. Se le untan dos dientes de ajo y vinagre; dejándolo reposar unas tres horas. Se muele o licúa la cebolla con tres dientes de ajo, la pimienta, la sal, las especias y aceite. Se coloca el cabrito en una charola grande para horno y se baña con la mezcla anterior. Se mete al horno precalentado a 200° C. Se le agrega su propio jugo cada quince minutos. Cuando esté bien dorado se voltea, Consérvelo en el horno hasta que se consuma totalmente la salsa y el cabrito esté bien dorado. Tiempo de cocción aproximado: una hora, diez minutos.





CABRITO CON AZAFRÁN

Ingredientes:

1 cabrito tierno cortado en trozos pequeños.

6 trozos de azafrán molidos.

15 hojas de laurel.

1 cabeza de ajo.

Consomé de pollo en polvo.

5 clavos molidos.

Sal al gusto.

1 cebolla grande.

Preparación:

Se sazona el cabrito con consomé y ajo molido. Se pone en una cazuela grande con un poco de aceite para que se cueza, hasta que suelte su jugo. Se le agrega laurel y se deja hervir un poco. Se agrega el azafrán, clavo y cebolla, hasta que todo esté perfectamente cocido. Finalmente se le agrega una pizca de sal.

Este platillo se acompaña con arroz blanco. Tiempo estimado de preparación 90 minutos.

Rosa Carmen Rodríguez Córdova
Palmillas, Tamaulipas

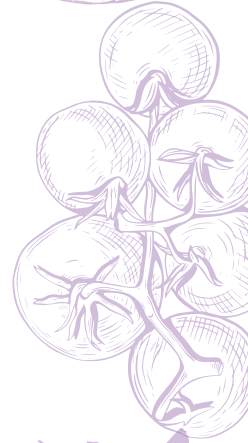
FRITADA DE CABRITO

Ingredientes:

- 1 cabrito tierno.
- 400 gramos de tomates de fresadilla.
- 3 chiles colorados.
- 3 cebollas.
- 3 cucharadas de aceite o manteca de puerco.
- 4 pimientas gruesas.
- 1 cucharada de vinagre.
- 1 cucharada de orégano.
- 1 pizca de laurel y mejorana.
- Aceite, el necesario.
- Sal y comino al gusto.

Preparación:

Se separa el cabrito y la sangre. Se corta la carne en trozos pequeños y se pone a cocer en una cacerola amplia. Se cuece la carne y se mueve constantemente con una cuchara. En un molcajete se muelen la asadura; mientras se limpian las tripitas y cortan en pedacitos. En el aceite se fríen los pedazos de cabrito, la asadura, tripitas y sangre molida; se agregan las cebollas cortadas en juliana, los tomates asados, previamente molidos con los chiles colorados asados, la pimienta y comino. Finalmente se le agregan los chiles en vinagre y tres tazas de caldo, donde se coció el cabrito. Cuando todo se encuentre en pleno hervor, se agrega aceite, laurel, mejorana, comino y orégano, dejándose cocinar lo necesario.





GUAYÍN A LA TAMAULIPECA


Ingredientes:

2 o 3 huevos (depende del tamaño).

Frijoles, bayos, pintos o negros.

Tomate, cebolla y chile verde y queso panela.

Preparación:



Se batan lo huevos a la manera de preparar un *omelette* o tortilla. Se colocan en un sartén o comal amplio con aceite o manteca bien caliente. En su punto de cocimiento, se agregan los frijoles en bola o refritos, si se quiere con cebolla y queso panela. Se cierra la tortilla, la cual se baña con salsa al gusto y se sirve acompañada de tortillas de harina, rodajas de tomate, guacamole, lechuga y topos. Los accesorios son al gusto. Algunos gastrónomos, consideran que es semejante a un vagón del viejo oeste. Es decir un carromato cerrado con una lona.



Arquitecto Carlos Rugerio Cázares
Matamoros, Tamaulipas

PAN DE PAN O PUDÍN

Ingredientes:

Recortes de pan blanco o de caja, principalmente las orillas.

Mantequilla al gusto.

Leche.

Frutas de la estación.

Pasas y/o nueces.

Azúcar al gusto.

Preparación:

Según la cantidad de pan disponible, mezcle mantequilla y leche suficiente, hasta hacer una pasta suave y bien batida. Integre el azúcar, nueces, coco, pasas y fruta. Coloque la mezcla en un molde previamente engrasado, y hornee a 250° centígrados, hasta que esté bien cocido. El tiempo de preparación varía según el tamaño del molde y la cantidad del producto. Se recomienda sacar del horno cuando la cubierta dorada del pan se encuentre bien. Algunos lo prefieren algo pastoso.





POZOLE VERDE

Ingredientes:

(10-15 porciones)

6 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel.

2 kl de carne de cerdo en cuadritos.

½ lechuga.

1 manojo de cilantro.

1 vaso de mole verde (Doña María).

1 cebolla entera.

1 cabeza de ajo entera.

2 cucharadas de Knorr Suiza de pollo.

1 cucharadita de sal.

1 lata grande de maíz pozolero.

Preparación:

En ollas preparadas se ponen a cocer las carnes (pollo y puerco) por separado. El pollo se cocina con la cebolla entera y el puerco con una cabeza de ajo. Ya cocidas las carnes se coloca en la licuadora la ½ lechuga, el manojo de cilantro, el mole verde, la cebolla (previamente cocinada), la cabeza de ajo, previamente cocinada y exprimida; sal y Knorr Suiza con un poco de caldo de pollo para poder licuarlo todo. Se retiran las pechugas y se desmenuzan. Se coloca una olla grande a fuego medio. Se juntan los dos caldos, la carne desmenuzada y la de puerco. Se le agrega la mezcla previamente licuada y el bote de maíz pozolero. Se deja hervir de diez a quince minutos y se retira del fuego. Se sirve en platos hondos acompañada con tostadas, rabanitos en cuadritos, lechuga picada, cebolla picada y orégano.

Tere Guerra de Garza
Nuevo Laredo, Tamaulipas

TACOS DE FAJITA

Ingredientes:

Fajita de res o pollo.

Queso Oaxaca.

Cilantro.

Cebolla, tomate y chile piquín.

Sal en grano.

Tortillas taqueras de harina o maíz.

Preparación:

Se le unta a la carne -res o pollo- un poco de sal y pimienta al gusto. Cuando el carbón esté en su punto se extienden sobre la parrilla los trozos de carne de fajita o pollo, y se asa a término tres cuartos. Se agregan a la carne rodajas de cebolla hasta alcanzar una textura jugosa. Se saca la carne del asador y sobre una tabla con un cuchillo o tijeras se corta en tiritas de medio centímetro de ancho y se colocan un recipiente para facilitar la operación. Para preparar la salsa especial se envuelven en papel aluminio: cebolla, tomate, chile, orégano y un poco de sal de grano y se colocan en la parrilla. A los treinta minutos, se sacan y muelen en molcajete o licuadora. Al mismo tiempo se agrega el cilantro picado.

A las tortillas taqueras de harina o maíz, calientes y recién salidas del comal, se agregan los trozos de carne, un poco de queso asadero, trocitos de aguacate y salsa al gusto. Se sirven acompañados de frijoles a la charra.

Francisco Ramos Aguirre
Ciudad Victoria





CHICHARRÓN DE CATÁN


Ingredientes:

2 kl de carne de catán.

Sal, ajo y limón al gusto.

Aceite.

Preparación:



Se corta el catán en trozos o postas de unos 10 centímetros de ancho. Se sazonan, con sal, ajo y limón al gusto. En un sartén amplio o disco de acero, se coloca suficiente aceite. Cuando esté bien caliente, se agregan las postas y voltean hasta que se doren por ambos lados. Se sirve acompañado de papas fritas, tostadas y ensalada de lechuga.



PESCADO FRITO EN DISCO

Ingredientes:

4 pescados medianos (trucha, mojarra o robalo).

Sal de ajo.

2 limones.

600 ml de aceite.

Lechuga.

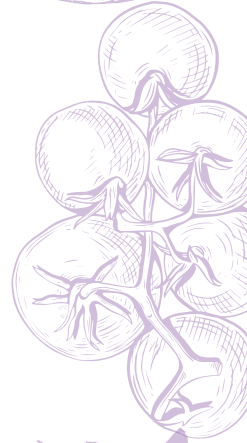
Tomate.

cebolla.

2 Papas grandes.

Preparación:

Se descaman los pescados. Bien limpios se rayan con un cuchillo filoso, se les unta limón y espolvorea sal de ajo por ambos lados. En un disco de acero, con suficiente aceite bien caliente, se colocan las piezas por separado hasta que doren muy bien por ambos lados. Se sirven con rodajas de papas y tostadas, previamente freídas en el disco. Se complementan con arroz blanco, lechuga, tomate y cebolla rebanados.





CHOCHAS CON CHORIZO

Ingredientes:

1 racimo mediano de chochas en botón.

2 tomates.

1 cebolla chica.


100 g. de chorizo.

1 diente de ajo.


Aceite.

Sal al gusto.

Preparación:



Las chochas se lavan, pican y fríen en aceite. Se les agrega tomate en cuadritos y cebolla en rebanadas. Enseguida se agrega el chorizo previamente frito. Por último se le añade ajo y sal, dejándose diez minutos a fuego lento.



Inés Pérez Hernández
Palmillas, Tamaulipas

CHOCHAS CON HUEVO

Ingredientes:

1 racimo de chochas mediano.

4 dientes de ajo.

4 huevos.

Chile piquín.

Cebolla picada.

Manteca de puerco o aceite.

Preparación:

Se pican las chochas y se lavan muy bien. Se muelen los ajos en poca agua. En una cacerola con aceite o manteca de puerco, se vacían las chochas, los ajos y la cebolla picada. A medio cocer, se agrega sal y chile piquín al gusto. Se cuecen las chochas durante cinco minutos y se agregan los huevos. Si es de su preferencia, en lugar de huevos se pueden preparar con chorizo o tomate. Rinde para seis personas.

Ninfa Rodríguez de Alfaro
Padilla, Tamaulipas





CHORIZO CUERUDO

Ingredientes:

1 kl de carne de puerco cortada en trozos pequeños.

5 chiles de color grandes.

6 dientes de ajo grandes.

Comino.

Pimienta.

1 botella chica de vinagre.

Orégano.

Preparación:

Se limpian los ajos, se agrega pimienta, orégano y comino. Se lavan los chiles y se desvenan remojándolos unos minutos en vinagre. Se muele todo junto y la mezcla se agrega a la carne, así como el vinagre en proporción necesaria. La mezcla se homogeniza y se introduce en un embudo y después en una tripa especial para chorizo. El resultado se divide en trozos y se deja reposar en el refrigerador o colgada en un tendedero al aire libre para que se deshidrate. Posteriormente se puede preparar con huevo o salsa picante.

Alma Guadalupe Alvizo de Ramos
Ciudad Victoria, Tamaulipas

MASITA NORTEÑA

Ingredientes:

- ½ kl de chorizo norteño.
- 4 chiles cascabel.
- 2 chiles anchos.
- 2 dientes de ajo.
- ½ cucharadita de comino.
- 20 chiles piquines toreados.
- 1 pizca de orégano.
- ¼ kl de masa de nixtamal o Maseca.
- 2 tazas de agua.
- Aceite.
- Sal al gusto.
- 1 taza de nopalitos picados o cocidos (opcional).

Preparación:

Remoje los chiles cascabel y ancho en agua caliente. Posteriormente se muelen con las especias en la licuadora. Ponga aceite en una cazuela y vacíe el chorizo desmenuzado hasta freírlo. Agréguele los chiles molidos. Deshaga la masa con agua y agréguela al guiso. Cuando esté hirviendo póngale los chulitos piquines aplastados. Rectifique la sal y hierva diez minutos. Si lo desea, agregue los nopalitos. Este guiso se acompaña con frijoles de la olla bien cocidos y unas ricas tortillas de harina.

Lucía Olga Herrera Castillo
Ciudad Victoria, Tamaulipas





ENCHILADAS TULTECAS

Ingredientes:

1 kl de masa.

8 chiles de color (cascabel/guajillo)

2 kl de papa.

½ kl de chorizo.

¼ kl de zanahoria.

2 cebollas.

1 queso de vaca.

1 lechuga rallada.

Sal.

Chile piquín en vinagre al gusto.

Opcionales: Chícharo, pollo deshebrado y aguacate.

Preparación:

Se muele el chile cascabel o guajillo con agua en una licuadora o molcajete y se cuele. Se agrega el contenido a la masa, se bate con las manos y se le proporciona consistencia blanda y color adecuados. Se hacen las tortillas de tamaño pequeño, las cuales deberán quedar suaves.

En una sartén por separado, se guisan en aceite las papas ya picadas. Cuando estén bien cocidas, se revuelven con el chorizo previamente frito. Las zanahorias se cuecen enteras y después de pican en cuadros muy chiquitos. La cebolla se pica muy fina y se revuelve con el queso desmoronado. Se fríe la tortilla en aceite bien caliente. Extendida se le agregan las papas con chorizo, después la zanahoria y chícharos opcionales. Luego se la añade el queso con la cebolla y al final la lechuga. Al concluir esta operación, se le pueden agregar unos chiles piquines en vinagre, al gusto.

ENCHILADAS TULTECAS

Ingredientes:

- 2 pollos cocidos y fritos.
- Tortillas delgadas que se hacen en masa mezclada con chile ancho molido.
- 500 gramos de papas.
- 2 chayotes.
- 1 chorizo español.
- 1 lata de chícharos.
- 150 gramos de queso fresco.
- Patitas de puerco en vinagre.
- 1 latita de chiles bolita en vinagre.
- 100 gramos de manteca de unto.
- 1 lechuga
- 1 manojo de rábanos (garnitura).
- frijoles bayos (para acompañar).

Preparación:

El pollo se pone en pequeñas piezas a cocer y después se fríe en manteca. Se fríe el chorizo con las dos cucharadas de manteca, las patitas y chayotes cocidos cortados en cuadros. A las tortillas se les da una pasada en manteca, cuando se doren se colocan extendidas sobre el platón. Se le agregan chícharos, la lechuga finamente picada, pedacitos de patitas de puerco, unos chiles, queso desmoronado y al último un pedazo de pollo frito encima de cada enchilada. Se adornan con rueditas de rábano. Se sirven acompañadas de los frijoles bayos.

Juana Gutiérrez



A vertical illustration on the left side of the page showing various ingredients: an avocado, slices of citrus fruit, a cluster of tomatoes, a shrimp, and a cob of corn.

JACUBOS AL PIQUÍN

Ingredientes:

Jacubos.

Ajo.

Cilantro.

Cebolla.

Chile Piquín.

Sal.

Preparación:

Se lavan los jacubos y se pican al gusto hasta lograr la forma de estrellas o cuadritos, como si fueran nopalitos. Algunas cocineras del Altiplano Tamaulipeco acostumbran cortarlos en forma horizontal, ordenando las tiritas a lo largo para después cortarlas al gusto. Se agrega ajo, cebolla, sal y un poco de orégano. Se dejan hervir en agua unos minutos. Luego se pasan a un colador y se guisan con cilantro, cebolla y chile piquín, utilizando un poco de aceite o manteca de puerco.

Idolina Gómez

Ejido Tierra Nueva, Victoria, Tamaulipas

MIGADA DE SAN CARLOS

Ingredientes:

Masa de maíz.

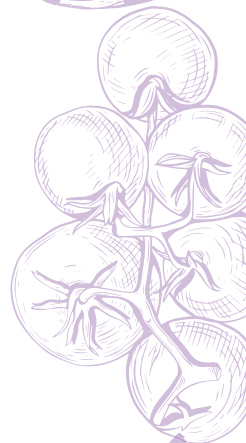
Manteca de puerco.

Salsa ranchera de chile, tomate, ajo y cebolla.

Sal.

Preparación:

Con suficiente masa de maíz se hace una gorda grande y extendida, se le agrega una pizca de sal. Se cocina en un comal caliente. Se voltea y pellizca en una de las caras, agregándole un poco de manteca de puerco hasta que dore. Enseguida se le agrega la salsa, preferentemente de chilito piquín.





MIGADA VICTORENSE

Ingredientes:

Masa de maíz blanco o amarillo.

Sal.

Aceite vegetal o manteca de puerco.

Guisos: frijoles, carne deshebrada, chicharrón, puerco en salsa verde o roja, picadillo, cochinita pibil, huevo con chorizo, salsa de chorizo, etcétera.

Tomate.

Lechuga.

Cebolla.

Aguacate.

Queso fresco.

Preparación:

Con masa de maíz se prepara una gorda grande y se le agrega una pizca de sal. Se cuece en un comal de barro o metálico bien caliente. Cuando esté suficientemente cocida, se pellizca al centro y se levanta un pequeño borde en la periferia. Se traslada a una cacerola con aceite o manteca de puerco hasta que dore bien. Se saca, escurre, se untan frijoles molidos y el guiso o guisos de la preferencia del comensal. Se cubre con lechuga rallada, queso fresco espolvoreado, rodajas de aguacate y tomate. La salsa es opcional y puede ser verde o roja. Las más célebres de Ciudad Victoria, son las que preparan en Migadas Hilda (Barrón Martínez) desde 1990. Con su cocina ambulante, ella recorre diversos tianguis de la localidad, donde han alcanzado enorme popularidad.

NOPALITOS CON PIPIÁN

Ingredientes:

½ kl de nopalitos cortados en cuadritos.

Orégano.

2 dientes de ajo.

Cebolla.

2 tortitas de pipián.

Sal.

Preparación:

Se cuecen los nopales en agua hirviendo, se le agregan rodajas de cebolla y un poco de sal. Se escurren con un colador y en una sartén se agrega aceite y se fríen a punto de acitrón, con ajo, cebolla y un poco de orégano del monte. Se le añade el pipián previamente diluido en agua tibia. Se deja hervir de 5-7 minutos.

Salvador Piña
Tula, Tamaulipas





PEMOLES

Ingredientes:

- 1 kl de harina de maíz.
- ½ kl de manteca vegetal.
- 350 g de azúcar.
- 2 sobres de bicarbonato.
- 2 huevos enteros.
- 1 pizca de sal.

Preparación:

Se mezcla la harina de maíz con agua tibia hasta lograr una masa suave. Luego se bate la manteca y se agrega el huevo poco a poco, sin dejar de batir. Se agrega el azúcar, sal y bicarbonato. Se bate y poco a poco se añade la manteca hasta quedar en punto de crema. El resultado debe ser una mezcla firme, casi dura. Para suavizarla se le agrega agua tibia, queda una bola compacta para la preparación de los panecillos.

Se elaboran bolitas en poca cantidad de masa. Sobre una tabla bien limpia se le da otra amasada a la bola de masa chica. Se forman rosquillas y luego se cierran en círculos. Lo pemoles se colocan en una hoja de lámina engrasada, listos para meterse al horno caliente según la temperatura ambiente. Comúnmente se enciende a 200° centígrados, por 15 o 20 minutos. Al introducir las hojas de lámina, se baja la temperatura a 150° centígrados. Se cuecen en 10 o 15 minutos.

En el medio rural se cuecen en hornos panaderos o tradicionales, instalados en las áreas aledañas a las casas.

Jaumave, Tamaulipas

TORTAS CABUCHINAS

—botones florales de la biznaga—

Ingredientes:

Ajo.
Cabuches.
Huevo de patio.
Aceite.
Sal.

Preparación:

Durante 40 o 50 minutos se hierven los cabuches en agua con sal. Mientras, en un molcajete, se muele ajo. Se mezclan los dos ingredientes y se remuelen nuevamente, hasta que se aprecie la textura de la masa. Aparte, se lamprean los huevos de acuerdo con la cantidad de cabuches. Se elaboran las tortas y se agregan al lampreado. Finalmente, en pequeñas porciones se colocan en una cacerloa o cazuela con aceite bien caliente.

Jacinto Vázquez Reyna
Bustamante, Tamaulipas





OREJONES DE CALABACITA

Ingredientes:

10 calabacitas tiernas.

Pizca de sal.

2 ajos.

Pizca de orégano.

Pizca de comino.

4 chiles cascabel.

1 litro de agua.

Preparación:

Se cortan las calabacitas en rodajas y por varios días, dependiendo del sol se deshidratan en aire libre, extendidas en una charola. Se guisan en aceite y agrega la salsa de chile color previamente elaborada, masa, ajo picado, orégano, sal y comino. Se sirve acompañado de arroz y tortillas de maíz.

Lorena Charles Rodríguez
Tula, Tamaulipas

NOPALITOS TULTECOS

Ingredientes:

Nopalitos picados.

Epazote.

Masa.

Chile cascabel.

Orégano.

Ajo.

Sal.

Preparación:

Se cuecen los nopales. Una vez escurridos se guisan en aceite, ajo, cebolla, orégano, ajo, masa de maíz, epazote, salsa de chile cascabel y sal al gusto.

Lorena Charles Rodríguez
Tula, Tamaulipas





MACHACADO CON HUEVO

Ingredientes:

(4 porciones)

200 g de machacado.

8 huevos.

¼ de cebolla.

Aceite o manteca de puerco.

Sal.

Preparación:

En una cacerola, cuando el aceite o manteca de puerco esté bien caliente, agregue la cebolla en pedacitos hasta lograr su cocimiento adecuado. Enseguida, añada el machacado distribuido en el recipiente. Mézclelo con la cebolla y revuélvalo unos tres minutos. Agregue los huevos y menee lo necesario. Añada muy poca sal, considerando que la carne tiene cierto grado de salación por el debido proceso de preparación. Sírvese con rodajas de tomate, cebolla y frijoles refritos, adornados con un trozo de queso panela. Acompañe el platillo con salsa de chile piquín molcajeteadá y tortillas de harina y maíz.

MACHACADO RANCHERO EN CALDILLO

Ingredientes:

(las cantidades varían de acuerdo a las porciones)

Machacado.

Tomate.

Cebolla.

Chile Piquín.

Ajo.

Aceite.

Sal.

Preparación:

Por separado se cuecen en agua el tomate, cebolla y chile piquín. Se introducen a la licuadora con una pizca de sal, ajo y poca agua, debe quedar con textura de martajado. Luego se guisa la salsa en aceite. En una cacerola, se cuece el machacado en aceite o manteca. A punto de cocimiento se agrega la salsa y se deja hervir unos minutos. Se sirve con frijoles refritos, guacamole; y acompaña con tortillas de harina y maíz.





QUESO DE CABRA

Ingredientes:


(para preparar 4 quesos de 300 g)

10 litros de leche pasteurizada de cabra.

Cuajo.

2 cucharitas de sal.

Preparación:



A través de su cedazo, se vacía la leche de cabra en una olla vaporera amplia. Se le agrega el cuajo del cabrito, el cual previamente se pone a secar agregándole un poco de sal. Se coloca en un recipiente por unos 10 minutos, dejándolo reposar. Cuando está lista la cuajada se corta, se tibia un poco y se separa del agua con las manos. Se escurre y pasa en porciones pequeñas a un molino de mano. El producto se coloca en un aro o molde para darle forma adecuada o al gusto.



Alma Nora López Molina

Rancho El Capulín

(aprendió el oficio de la quesería de su abuelo,
Tomás López y su padre, Lino López Rodríguez).

SALSA DE CHILE PIQUÍN SECO

Ingredientes:

Chile piquín seco rojo.

2 dientes de Ajo.

Media cebolla morada.

Aceite.

Agua.

Limón.

Sal.

Preparación:

Se fríe el chile en una sartén hasta que adquiera un color rojo intenso. Enseguida se le agrega el ajo picado. Los dos ingredientes se muelen en el molcajete. Luego se retira la pasta y en otro recipiente, se añade cebolla picada en cuadritos, agua, limón y sal. Se deja reposar unos minutos para que los sabores se mezclen. Algunos recomiendan comerla con alitas de pollo fritas.

Benito Navarro González
Ciudad Victoria, Tamaulipas





SALSA DE CHILE PIQUÍN Y CEBOLLINES

Ingredientes:

Chile piquín verde (al gusto).

6 limones medianos.

5 cebollitas cambray.

Sal en grano.

Preparación:

En un molcajete se colocan los chiles sin el rabito, un poco de sal, jugo de los limones y las cebollitas, previamente envueltas en papel aluminio y asadas en la parrilla. Se muelen todos los ingredientes. Una vez preparada la salsa, se pone a disposición de los comensales.

SALSA DE CHILE PIQUÍN

Ingredientes:

Chile piquín verde.

1 cebolla morada.

1 Ajo.

Orégano, una pizca.

Sal, una pizca.

¼ de taza de aceite de oliva.

Preparación:

En aceite de oliva se dora la cebolla en trocitos hasta alcanzar el punto de acitrón. Se le agregan los chiles piquines y un diente de ajo, previamente martajados en el molcajete. Se retiran del sartén cuando estén bien cocidos y se agrega orégano y sal al gusto. Se sacan y colocan en un recipiente, agregándole un poco de aceite de oliva.

Josefina Alvizo Villasana
Ciudad Victoria, Tamaulipas





AGUA DE PITAHAYA

Ingredientes:

4 pitahayas.
6 vasos de agua.
Azúcar al gusto.
Hielo.

Preparación:

Se cortan las pitahayas a la mitad y se extrae la pulpa con cuidado. Se muelen en la licuadora con un poco de agua. Se cuela y se vuelve a moler la pulpa en la licuadora con el resto del agua y un poco de azúcar. La bebida se coloca en una jarra y se agrega hielo al gusto. Se puede agregar jugo de limón y hojas de yerbabuena.

JAIBAS A LA FRANK

Ingredientes:

- 600 g de pulpa de jaiba.
- 2 ½ cucharadas soperas de cebolla finamente picada.
- 2 ½ cucharadas soperas de mantequilla.
- 1 cucharadita de Knorr Suiza.
- Una barra de queso crema Filadelfia.
- 1 cucharada de perejil finamente picado.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación:

Fría la cebolla en la mantequilla y agregue la pulpa de jaiba. Sin dejar de menar el guiso, agregue el queso crema en porciones. Después el Knorr Suiza, sal y pimienta al gusto. Finalmente se añade el perejil (opcional). Se adorna con una ramita de perejil y totopos para su consumo.





EMPANADAS DE SALPICÓN

Ingredientes:

(En proporción a la cantidad que se desee)

Harina de trigo para tortillas.

Manteca vegetal.

Carne de cazón.

Cebolla.

Perejil.

Tomate.

Chile cascabel.

Laurel.

Ajo.

Pimienta.

Sal.

Aceite.

Preparación:

Se cuece el cazón con un poco de sal. Aparte se muele en la licuadora el chile cascabel, laurel, tomate, ajo, pimienta y cebolla. Cuando la carne esté cocida, se deshuesa y se escurre la pulpa para quitarle el exceso de agua. En una sartén se guisa la salsa y agrega el perejil picado. Se añade el cazón y se deja hervir hasta que se evapore la suficiente la humedad. Se retira de la estufa para que se enfríe.

Con la harina y manteca, se prepara la masa para hacer tortillas. Cuando esté lista, se hace una tortilla mediana y se agrega el cazón. Se dobla y se sella de la periferia con los dedos o un tenedor hasta lograr la forma de una empanada. Se deja reposar un poco, introduciéndose en un sartén con aceite caliente. Cuando

dore, se retira con unas pinzas de cocina dejándola escurrir hasta que enfríe. Se sirve en un plato extendido, acompañada de rebanadas de tomate, cebolla y lechuga.

Genoveva Galindo Villanueva, mariscos Mar Fany
Tampico, Tamaulipas





JAIBAS RELLENAS I

Ingredientes:

(6 porciones)

6-8 conchas de jaiba bien limpias.

2 tomates picados.

1 trozo de cebolla.

½ kilo de pulpa de jaiba.

10 aceitunas picadas.

10 alcaparras picadas.

20 almendras picadas.

Ramas de perejil picado al gusto.

Sal y pimienta al gusto.

2 dientes medianos de ajo picados.

Pan para espolvorear.

Aceite para freír.

Preparación:

Acitronar la cebolla en el aceite, agregar el tomate, el perejil —finamente picados— y la pulpa de jaiba; cuando reseque la preparación, agregar el ajo, aceitunas, alcaparras y almendras. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Rellenar las conchas y espolvorearlas con pan molido. Hornear untándoles un poco de mantequilla, hasta que doren. Acompañar con vino blanco.

JAIBAS RELLENAS II

Ingredientes:

- ¼ de taza de aceite.
- 1 cebolla pequeña, picada finamente.
- 2 dientes de ajo, picados finamente.
- Sal y pimienta al gusto.
- 5 tomates guajillo, picados finamente.
- ½ taza de perejil picado finamente.
- 1 ¾ de pulpa de jaiba, limpia.
- 60 almendras picadas.
- 40 alcaparras picadas.
- 20 aceitunas sin hueso picadas.
- 24 caparazones de jaiba, lavados y escurridos.
- 1 ½ tazas de harina.
- 6 huevos batidos.
- 2 tazas de pan molido o galleta salada molida.

Preparación:

Acitronar la cebolla en el aceite, agregar los tomates guajillo, el perejil —finamente picados— y la pulpa de jaiba; cuando reseque la preparación, agregar el ajo, aceitunas, alcaparras y almendras. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Rellenar las conchas y empanizarlas con pan molido. Freír hasta que queden con un agradable dolor tostado. Acompañar con vino blanco.





ENCHILADAS HUASTECAS VERDES

Ingredientes:

(10 porciones)

20 chiles pajarito (verde).

1 kl de tomatillo verde.

2 kl de pechuga de pollo.

4 ajos.

Sal.

1 frasco de crema.

1 queso mediano.

½ kl de frijoles negros.

Tortillas de maíz.

Preparación:

Salsa. Se lavan los tomatillos verdes y los chiles. Se cuecen en agua con un poco de sal. Se sacan los dos ingredientes y se muelen con los dientes de ajo. Se guisa la salsa con un poco de aceite.

Relleno. Se hierve la pechuga de pollo en agusal y se desmenuza. Las tortillas de maíz se colocan por separado en una sartén, se fríen ligeramente y rellenan de pollo. Una vez ordenadas en un plato amplio, báñelas de la salsa y espolvoree queso fresco. Se acompañan de frijoles refritos.

María Félix Gómora Bernal
Soto La Marina, Tamaulipas

SOPA DE MARISCOS MARSOTEÑA

Ingredientes:

1 kilo de filete de pescado (corvina, lisa, robalo).

1 cebolla.

10 limones.

2 chiles verdes.

Cilantro al gusto.

1 lata de chiles en vinagre.

2 tomates.

1 kl de camarón.

1 kl de ostión.

100 g de chile guajillo.

2 chiles anchos.

Ajo, comino, pimienta y laurel.

Preparación:

Se prepara cebiche con filete de pescado cortándolo en pedacitos, agregándole jugo de limón, cebolla, cilantro, tomate —o jitomate, como se le conoce en el centro y sur de México— y chile verde picado, -los últimos ingredientes finamente picado-. Al final se le agrega una lata de chiles en vinagre. Una vez preparada esta mezcla, se procede a preparar la salsa de chile guajillo y chile ancho, agregándole ajo, tomate, pimienta, comino y laurel y se muele en la licuadora o molcajete. En una cacerola se pone aceite y cebolla picada hasta que se fría. Enseguida se le agrega la salsa hasta que hierva. Se le agrega un poco de agua y los camarones, cebiche y al último los ostiones. En ese momento se debe apagar el fuego para que no se achiquen los ingredientes.

María Félix Gómora Bernal
Soto La Marina





BISTEC RANCHERO

Ingredientes:

1 kl de pulpa negra.

¼ kilo de tomate.


½ cebolla.

Chile serrano o jalapeño al gusto.

Ajo.

Sal.

Preparación:



Se corta la carne en trocitos y se cuece en aceite hasta que dore lo suficiente. Se agrega cebolla, chile, tomate y ajo todo finamente picado. Se tapa y deja hervir unos quince minutos. Se retira del fuego y se sirve acompañado de frijoles refritos y tortillas de maíz.

María Félix Gómora Bernal
Soto La Marina, Tamaulipas

AGUA DE CIRUELA SUAVE

Ingredientes:

30 ciruelas.

2 litros de agua.

250 gramos de azúcar.

Preparación:

La ciruela suave o de agua de color amarillo o rojo, es una fruta de temporada propia de los estados colindantes con el Golfo de México. En Ciudad Victoria y otras ciudades de Tamaulipas, se recolecta principalmente de los huertos caseros y jardines, durante los meses de mayo y junio. Como parte del procedimiento para su consumo, se corta el fruto, lava y exprime para sacarle el hueso y la cáscara, pasándolo por un colador. La pulpa se guarda para preparar agua fresca en una jarra, agregándole azúcar y hielo al gusto. También se pueden elaborar paletas de hielo.

María Félix Gómora Bernal
Soto La Marina, Tamaulipas



AGUA DE HUAPILLA

Ingredientes:

1 kl de huapilla.

600 g de piloncillo o azúcar.

2 ½ litros de agua.

Preparación:

Se cortan en trozos las bolitas o fruto de huapilla. Se agregan al agua y se dejan fermentar unos diez días.

Se la agrega el piloncillo en trozos o la azúcar al gusto.

Esta bebida refrescante se sirve con hielo.



TORTAS DE LA BARDA

Ingredientes:

Pan francés (bolillo suave).
Frijoles negros molidos.
Queso amarillo.
Queso blanco.
Queso de puerco.
Carne deshebrada.
Jamón.
Salsa de chicharrón.
Chorizo.
Cebolla.
Aguacate.
Tomate.

Preparación:

Se abre el pan francés o bolillo suave, se le retira un poco del migajón y se procede a rellenarlo con los siguientes ingredientes previamente cocinados: Frijoles negros molidos, queso amarillo, carne deshebrada, queso de puerco, jamón, queso blanco, salsa de chicharrón y chorizo. Se acompaña con rajas de cebolla, aguacate, tomate y frijol.

Norma Alicia Roselló
Receta tomada de la revista:
Somos Tamaulipas (2016).





DULCE DE CHILACAYOTE

Ingredientes:

1 pieza de chilacayote.

Azúcar morena.

Cal.

Agua.

Preparación.

Se retira la cáscara del chilacayote y se corta en gajos medianos, o de acuerdo al tamaño que se prefiera, sin quitarle las semillas. Se colocan las piezas en un recipiente con agua de cal durante 10 horas. Se retiran las piezas, enjuagan y secan. Se hierven durante cuarenta minutos en agua simple. Se sacan y pican con un tenedor y colocan en un cazo o vaporera. Se acomodan y agrega un tanto de agua y azúcar morena. Después de cinco a seis horas, se sacan y con la misma miel ya enfriada, se lamprean para que curtan.

María de la Luz Meza Contreras
Tula, Tamaulipas

PONTEDURO

Ingredientes:

Maíz.

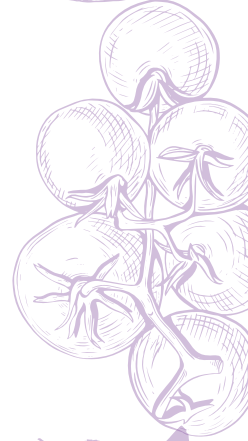
Canela.

Piloncillo y agua.

Preparación:

Se tuesta el maíz en un comal de barro o cazuela. Cuando tenga un color café, se saca y muele tres veces en un molino de mano, hasta pulverizar como a punto de pinole. Por separado se hierve en agua el piloncillo y canela. Se saca de la lumbre y en el mismo recipiente se le agrega el maíz preparado, se menea hasta lograr una textura espesa. Se saca y se extiende en una mesa, y corta en piezas aproximadamente de diez centímetros cuadrados. Se deja enfriar un poco y se introduce a un horno panadero durante un minuto, para que tueste ligeramente. Se saca y se le unta un poco de melado de caña para que adquiera mejor sabor.

Jacinto Vázquez Reyna
Ejido Las Albercas, municipio de
Bustamante, Tamaulipas





PEPITORIA

Ingredientes:

½ kl de semillas de calabaza.
1 piloncillo grande.

Preparación:

Se limpia y tuesta la semilla de calabaza. En un cazo o recipiente, se disuelve el piloncillo con una porción suficiente de agua. Cuando está en su punto, se le agrega la semilla y mezcla hasta que espese. Se saca y extiende en porciones sobre papel encerado. El tiempo de preparación fluctúa entre 30 y 40 minutos.

Ricardo Antonio Hernández
Tula, Tamaulipas

MIEL ESPESA

Ingredientes:

Aguamiel.

Preparación:

Se extrae el aguamiel del maguey, utilizando un acocote o guaje. Enseguida se hierva en un recipiente, agregándole la pulpa o raspado del maguey. Se menea hasta que espese y adquiera un color oscuro. Se deja que enfríe y repose. Se guarda herméticamente en frascos de vidrio. Se puede acompañar con tortilla y queso de cabra o vaca.

Benita Ortiz Ávila
Ejido Ávila y Urbina, municipio
de Jaumave, Tamaulipas.



Hemeroteca

- Diario del Gobierno de la República Mexicana*, 12 de junio de 1842.
Periódico *El Amigo del Pueblo*, México, D.F., 14 mayo de 1828.
Periódico *Chicago Tribune*, Chicago, Illinois, 20 diciembre de 1872.
Periódico *El Correo Español*, México, D.F., 23 mayo de 1889.
Periódico *La Defensa Católica*, México, D.F., abril 4 de 1888.
Periódico *El Correo Español*, México, D.F., 11 mayo de 1905.
Periódico *El Diario del Hogar*, México, D.F., 5 de febrero de 1905
Periódico *El Diario*, México, D.F., 15 diciembre de 1911.
Periódico *El Eco de Mante*, Mante, Tamaulipas, 25 mayo de 1990.
Periódico *El FíFí*, México, Ciudad Victoria, Tamaulipas, 19 de diciembre de 1920.
Periódico *La Gaceta Comercial*, México, D.F., 10 julio de 1900.
Periódico *El Informador*, Guadalajara, Jalisco, 29 noviembre de 1966.
Periódico *El Mundo Ilustrado*, México, D.F., 3 de septiembre de 1899.
Periódico *Oficial del Estado*, Ciudad Victoria, Tamaulipas, 23 julio de 1912
Periódico *El Padre Cobos*, México, D.F., 25 enero de 1874.
Periódico *La Patria Ilustrada*, México, D.F., 19 marzo de 1894.
Periódico *La Patria*, México, D.F., 9 agosto de 1908.
Periódico *El Popular*, México, D.F., 20 abril de 1906.
Periódico *El Pueblo*, México, D.F., 18 mayo de 1917.
Periódico *El Siglo XIX*, México, D.F., 30 marzo de 1843.
Periódico *El Siglo Diez y Nueve*, México, D.F., 1 marzo de 1843.
Periódico *El Siglo Diez y Nueve*, México, D. F., 30 mayo de 1893.
Periódico *El Tiempo*, México, D.F., 14 julio de 1886.
Periódico *El Tiempo*, México, D. F., 24 noviembre de 1887.
Periódico *El Tiempo*, México, D.F., 14 abril de 1893.
Periódico *El Universal*, México, D.F., 10 junio de 1853.
Periódico *El Universal*, México, D. F., 9 febrero de 1852.
Periódico *El Universal*, México, D.F., abril de 1855.
Periódico *La Voz de México*, México, D. F., 13 noviembre de 1884.
Periódico *La Voz de México*, México, D.F., 8 enero de 1891.

Periódico *La Voz de México*, México, D.F., 1 julio de 1891
Periódico *La Voz de la Religión*, México, D.F., 22 mayo de 1850.
Revista *Contenido*, México, D.F., mayo de 2007.

Bibliografía

- Arreola Meneses, Ana Gabriela. *Más allá de la sierra. Del valle de San Antonio de los Llanos en el Nuevo Reino de León al Nuevo Santander. Poblamiento agrícola e integración del territorio mexicano, hacia el centro del Seno mexicano, 1666-1768*, México, Universidad Autónoma de Tamaulipas, Fomento Editorial, 2024, 268 pp.
- Cavazos Garza, Israel. *Asiento y Capitulación de Felipe II con el Capitán Luis de Carvajal Sobre el Descubrimiento y Población del Nuevo Reino de León 1579*, México, Foro Pro-Cultura y CONVEX, Monterrey, Nuevo León, 2005.
- Calleja, Félix. *Informe Sobre la Colonia del Nuevo Santander y Nuevo Reino de León*, México, José Porrúa e Hijos, Socs., Libreros, 1949.
- De la Cruz, Manuel. *México. Geografía Particular que Sirve de Texto a los Alumnos del Instituto Literario y Mercantil de Tampico*. Tampico, México, Imprenta Segura y Amoros, 1867, 32 pp.
- Del Hoyo, Eugenio. *Historia del Nuevo Reino de León (1577-1723)*, México, Monterrey, Nuevo León, Fondo Editorial Nuevo León, Gobierno del Estado, Secretaría de Educación, 2005.
- González, Manuel W. *Con Carranza*, México, Instituto Nacional de Estudios Históricos de la Revolución Mexicana, 1975, 206 pp.
- González Salas, Carlos. *La Evangelización en Tamaulipas*, México, Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas, 1998, 458 pp.
- Gómez, Marte R. *Gastronomía Tamaulipeca*, México, Gobierno del Estado de Tamaulipas, Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes, 2015, 180 pp.
- _____. *Vida Política Contemporánea. Cartas*, México, Fondo de Cultura Económica, Tomo II, 1994, 1118 pp.

- Herrera Pérez, Octavio. *Tamaulipas a Través de sus Regiones y Municipios*, Tomo IV, México, Gobierno del Estado de Tamaulipas, 2016.
- Muro, Ángel. *Almanaque de Conferencias Culinarias*. España, Madrid, 1892, 198 pp.
- Osante y Carrera, Patricia. *Orígenes del Nuevo Santander 1748-1772*, México, Instituto de Investigaciones Históricas de la UAT, 2003, 300 pp.
- Payno, Manuel. *El Puerto de Matamoros 1844*, edición facsimilar, México, Vargas Rea Editor, 50 pp., 1951.
- _____. *Panorama de México*, Obras Completas, Tomo V, México, CONACULTA, 1999, 284 pp.
- Ramos Aguirre, Francisco. *Viejos Sabores de Tamaulipas*, México, CONACULTA, 2004, 158 pp.
- Reyes, Alfonso. *Memorias de Cocina y Bodega*, México, Fondo de Cultura Económica, edición electrónica, 2018.
- Reyes, Candelario Reyes. *Apuntes para la Historia de Tamaulipas en los Siglos XVI y XVII*, México, 1944.
- Rodham Clinton, Hillary. *Historia Viva*, USA, Nueva York, Simon & Schuster, 2004, 620 pp.
- Sánchez, María del Pilar. *Diario de Fray Simón del Hierro*, México, Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas, 2007, 172 pp.
- Vasconcelos, José. *La Tormenta*, México, JUS, 1958, 396 pp.
- _____. *Ulises Criollo*, partes 1 y 2, México, SEP/FCE, 1984, 452 pp.
- _____. *La Raza Cósmica. Visión de la Raza Iberoamericana*, edición electrónica España, Editorial Verbum, 2021, 296 pp.
- Velázquez de León, Josefina. *Cocina Tamaulipeca*, México, Academia de Cocina Velázquez de León, 1957.
- Zárate Ruiz, Arturo. *Matamoros: Textos y Pretextos de su Identidad*, El Colegio de Tamaulipas, 2005, 308 pp.
- _____. *Panorama Gastronómico de Matamoros*. México, Colegio de Tamaulipas, 2024, 216 pp.
- Zorrilla Ledesma, Eliseo. *Panorama de la Geografía Económica del Estado de Tamaulipas*, (edición facsimilar) México, Gobierno del Estado de Tamaulipas, 1991, 226 pp.



Prólogo 11

Introducción 13

PARTE I
SABOR NORTEÑO 31
Región norte

PARTE II
DEL GUISO AL GOZO 85
Región centro

PARTE III
SABOR COSTEÑO
Y HUASTECO 113
Región Sur

PARTE IV
DULCE SABOR
TAMAULIPECO 131

PARTE V
LA RUTA DE LOS
QUESOS 141

PARTE VI
EL AUTÉNTICO
SABOR CASERO 149
Panadería tamaulipeca

PARTE VII
GALERÍA DE COCINERAS Y
COCINEROS 161
TAMAULIPECOS

PARTE VIII
RECETARIO 179

Hemeroteca y
Bibliografía 227





Comiendo en Tamaulipas
Ruta gastronómica por sus regiones
Francisco Ramos Aguirre

Comiendo en Tamaulipas se terminó de
imprimir en diciembre del 2025 en los
talleres de Litográfica Ingramex, S.A. de C.V.,
Centeno 162-1, Granjas Esmeralda, CDMX.
En este libro se utilizó tipografía de
la familia Minion Pro.
Se imprimió en papel cultural.



