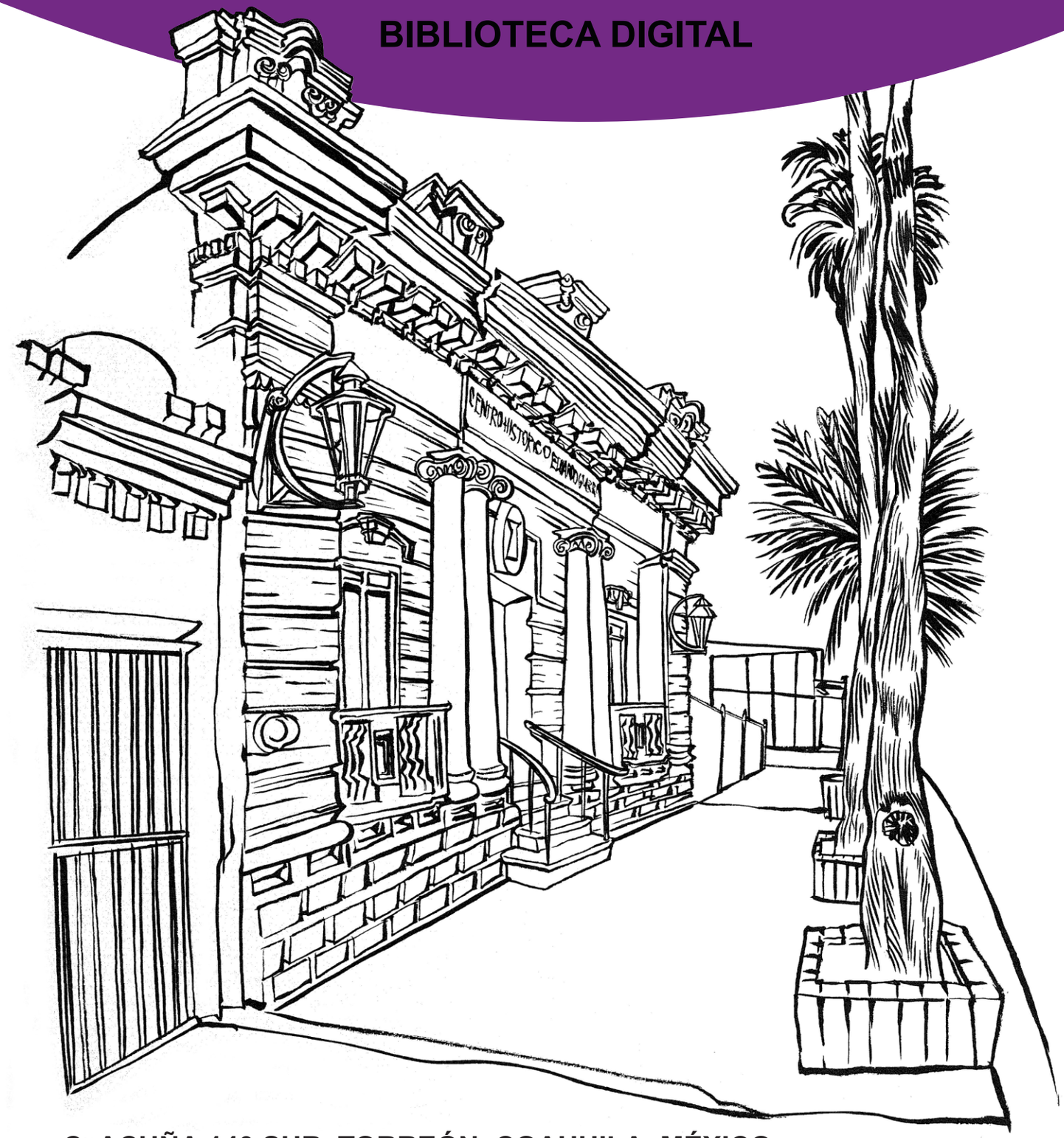
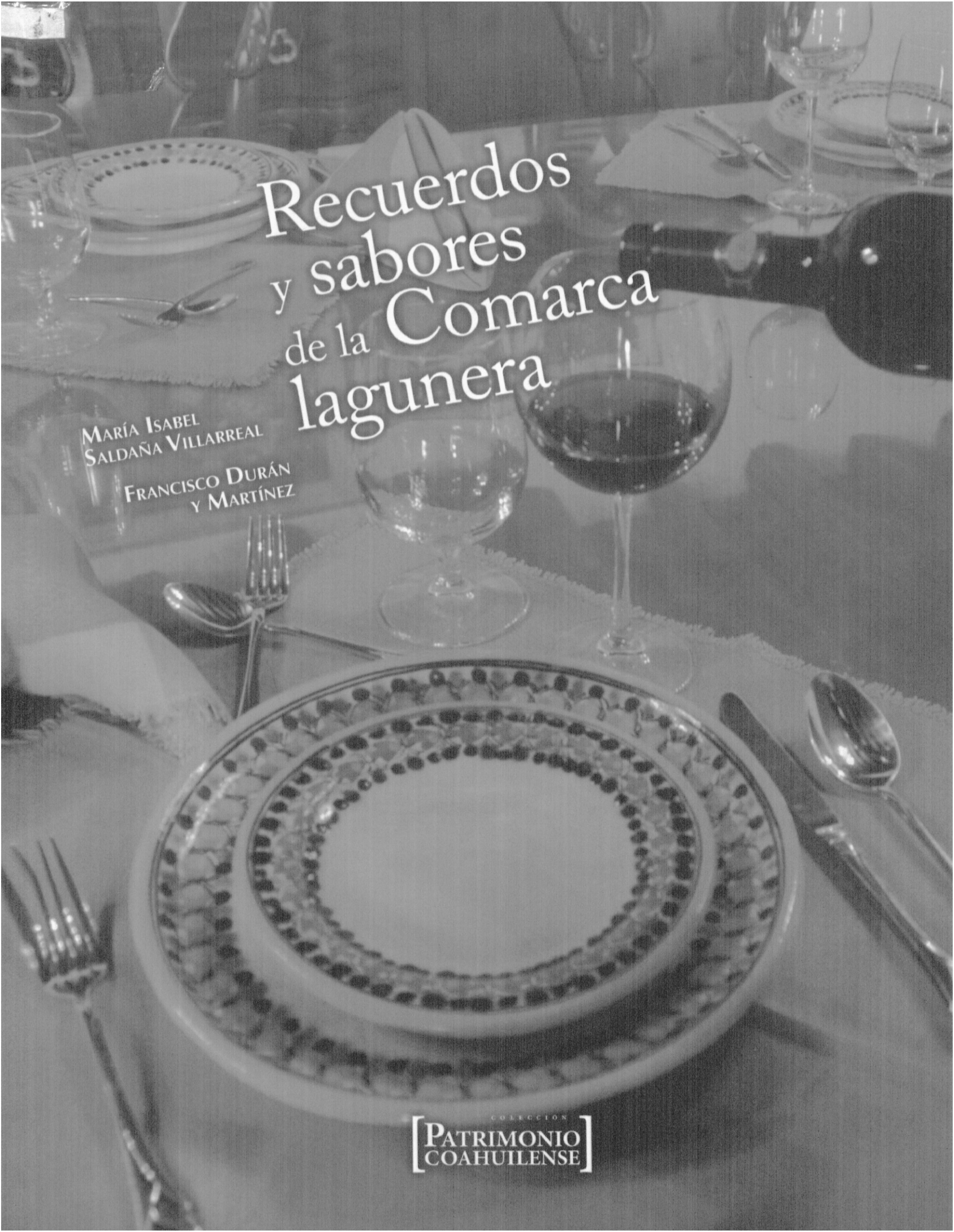
ARCHIVO MUNICIPAL DE TORREÓN

BIBLIOTECA DIGITAL



C. ACUÑA 140 SUR, TORREÓN, COAHUILA, MÉXICO.
TEL.: (52) (871) 716-09-13

www.torreon.gob.mx/archivo
Archivo Municipal de Torreón Eduardo Guerra
@ArchivoTRC



Recuerdos y sabores de la Comarca lagunera

María Isabel Saldaña Villarreal

Francisco Durán y Martínez

Colección Patrimonio Coahuilense

Recuerdos y sabores de la Comarca lagunera

Recuerdos y sabores de la Comarca lagunera

María Isabel
Saldaña Villarreal

Francisco Durán
y Martínez

Gobierno del Estado de Coahuila de Zaragoza
Organización Soriana
Cía. Comercial Cimaco, S.A. de C.V.

Primera edición, junio de 2014

© Secretaría de Cultura de Coahuila, 2014
© María Isabel Saldaña Villarreal
© Francisco Durán y Martínez
© Por características tipográficas y de diseño editorial: Secretaría de Cultura de Coahuila

Edición: Miguel Gaona
Diseño: Estefanía Nicté Estrada
Corrección de estilo: Alejandro Beltrán
Fotografía: Santiago Chaparro y Manuel Guadarrama

Queda prohibida la reproducción parcial o total, directa o indirecta del contenido de la presente obra, sin contar previamente con la autorización expresa y por escrito de los autores y editores en términos de lo así previsto por la Ley Federal del Derecho de Autor y, en su caso, por los tratados internacionales aplicables.

Impreso y hecho en México
ISBN: 978-607-9376-01-7
Saltillo, Coahuila de Zaragoza, 2014

Este libro es un homenaje a las familias laguneras que se establecieron en esta tierra, que trabajaron duro y crearon una cocina regional.

María Isabel

A la memoria del doctor Carlos Roberto Rangel, quien siempre fue un apoyo y fortaleza en esta investigación.

Paco

Antes de convertirse en un valor cultural, la alimentación es una forma de supervivencia. Los hombres y mujeres que fundaron nuestro estado y nuestras ciudades se dieron a la tarea de comprender los dones recibidos de la naturaleza y del progreso y, asimismo, de aprovechar para subsistir de forma individual y colectiva. Nuestro desierto fue tan generoso que podemos contar a la región Laguna entre sus mejores frutos.

Este libro, *Recuerdos y sabores de la Comarca lagunera*, de María Isabel Saldaña Villarreal y Francisco Durán y Martínez, guarda profundas lecciones de humanidad, el retrato de personas invaluables, inclusive desde las perspectivas más sutiles, además de secretos culinarios generosamente revelados. Es difícil imaginar una forma más entrañable y más afortunada para homenajear a nuestros fundadores y a nuestros forjadores que a través de este regalo a los sentidos.

Los coahuilenses somos hijos de un esfuerzo constante, de una capacidad prodigiosa para enfrentar los retos y aprovechar los dones de la naturaleza y, con la inteligencia que nos brinda ese legado, nos gusta hacer las cosas bien. Los laguneros son, entre todos, un ejemplo de intuición, de decisión y de coraje. Esta obra, que lleva dicha denominación de origen, es una clara muestra de ello.

A este proyecto se sumaron empresas como Organización Soriana y Grupo Cimaco, patrocinadores de este libro, y muchos amigos laguneros que compartieron con gusto los recuerdos y sabores de su tierra para hacer esto posible. No me queda más que agradecer a todos ellos, entregando a los lectores esta obra visual y literaria, gastronómica e historiográfica, que ayudará a comprender mejor nuestro legado, los dones que Coahuila de Zaragoza tiene para el mundo.

Lic. Rubén Moreira Valdez
GOBERNADOR CONSTITUCIONAL
DEL ESTADO DE COAHUILA DE ZARAGOZA

Entre los valores que conforman nuestra identidad la gastronomía es uno de los más importantes y representativos. Es un elemento cultural en cuya gestación participaron otros elementos culturales, sociales, económicos y ambientales, y que ha influido de manera particular en cada uno de nosotros.

Si bien en el noreste, a diferencia de otras zonas del país, la naturaleza dio sus frutos entre matorrales, rocas y espinas, la capacidad de adaptación de nuestros antepasados y las integraciones culturales que trajeron la Colonia, las migraciones y el comercio fueron determinantes en la complejidad y riqueza de nuestra gastronomía.

Una parte importante del amor que coahuilenses y laguneros sentimos por nuestra tierra se debe a la gran variedad de platillos de cuño regional que, podría decirse, forman parte ya de nuestro código genético, y es digna de asombro la maestría con la que los cocineros y cocineras de La Laguna actualizan cada vez los conceptos de lo regional y lo tradicional para deleitar nuestros sentidos.

A ello se debe el gran valor cultural de la cocina lagunera, fielmente representada en este libro de María Isabel Saldaña y Francisco Durán; una obra que responde con creces a las promesas de su título, pues parte de la historia y la memoria como sabrosos y aromáticos indicios para llegar a lo mejor de la cocina regional: sus personajes y comercios, sus ingredientes y recetas, ofreciendo además una invaluable galería de imágenes históricas y contemporáneas.

Esta obra responde, asimismo, a una de las preocupaciones principales del gobernador Rubén Moreira Valdez, que es la conservación de nuestras tradiciones a través de nuevos productos de cultura, para que el público pueda aún disfrutar y aprovechar el gran tesoro cultural construido y heredado por todos los coahuilenses.

Lic. Ana Sofía García Camil
SECRETARIA DE CULTURA DE COAHUILA

Presentación

Realizar una investigación relacionada con la cocina es como meterse a cocinar: debemos tener todos los conocimientos de lo que se va a utilizar, no sólo en lo relativo a las cazuelas, cucharas, cernidores, molinillos, etcétera, sino conocer las cantidades de especias, carnes y verduras que intervienen. Esta investigación nos llevó a profundizar en el conocimiento de la cocina, de la vida y de las costumbres de una sociedad.

Si decimos que el mestizaje es un mosaico cultural en la región de La Laguna, dicho mestizaje sería un mosaico veneciano, en donde intervienen muchísimos cristales que dan la imagen y el color a lo que se está haciendo. La intención de este libro no fue solamente recopilar recetas y tradiciones, sino involucrarse en las distintas comunidades y estudiar las tradiciones que forman parte de una sociedad, conocer sus historias, representar lo que se cocinaba en casa, dar una fotografía gastronómica de los lugares en donde comían los laguneros, sobre sus costumbres religiosas, hábitos cotidianos y sus raíces.

Esta investigación lleva el apoyo de muchas personas que contribuyeron con su experiencia y que quisieron, como nosotros, ver la historia de sus familias en tinta. En especial quisiéramos agradecer al señor gobernador del Estado de Coahuila, Rubén Moreira Valdez; a la secretaria de Cultura del Estado, la licenciada Ana Sofía García Camil; al director de la Organización Soriana, señor Ricardo Martín Bringas, al director de Cimaco, el señor Eduardo Murra Marcos y a su esposa Nury, e igualmente a Margarita del Río, y a todas las personas que nos prestaron sus recetarios, fotografías y nos dieron su tiempo para entrevistarlos; con el apoyo de todos ellos esta investigación llegó a buen puerto.

Esperamos que los lectores disfruten de este texto, tanto como nosotros gozamos al realizarlo, y que en sus páginas encuentren el sazón y el gusto por la comida.

María Isabel Saldaña Villarreal
y Francisco Durán y Martínez

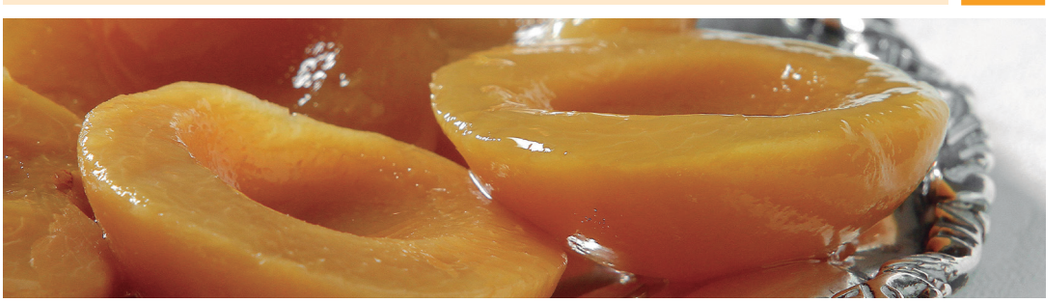
Índice

La alquimia de la cocina lagunera
María Isabel Saldaña Villarreal 15

Devociones y comidas
Francisco Durán y Martínez 121

Recetario
María Isabel Saldaña Villarreal y Francisco Durán y Martínez 135

Los dulces de La Laguna
Francisco Durán y Martínez 205



Bibliografía 233

Índice de recetas 242

La alquimia de la cocina lagunera

María Isabel Saldaña Villarreal

San Pascual Bailón elaborado en azulejo. Se encuentra en la cocina de la Casa Madero. Foto: Santiago Chaparro.

La alquimia de la cocina lagunera

MARÍA ISABEL SALDAÑA VILLARREAL

Baile en mi fogón
san Pascual Bailón,
oiga mi oración
mi santo patrón
y de mis pecados
me dé remisión.

La cocina es un mundo de alquimia donde se mezclan colores, aromas y sabores. Una alacena con chiles, ajos, cebolla, hierbas aromáticas (epazote, orégano, laurel, mejorana, tomillo, perejil y cilantro), vegetales y legumbres, frutas secas y frescas, trigo, maíz, avena y otros granos; carnes blancas y rojas, pescados y mariscos: ingredientes que, en ollas de barro, cazos de cobre y cucharas de peltre y de madera, son transformados junto a otros más en platillos suculentos, agradables a la vista y ricos al paladar.

Este mundo mágico es el espacio sagrado de las amas de casa, las alquimistas de la cocina que, sin importar el presupuesto, hacen maravillas para alimentar y consentir a la familia, ya sea elaborando algo sencillo y sabroso, como una rica sopa de fideo o unos frijolitos refritos acompañados de sus buenas tortillas de maíz o de harina, o incluso preparando mermelada de higo, dulces de nuez o platillos de alta cocina para las ocasiones especiales.

La unión de la familia se teje alrededor de la mesa en las horas de comida: se cuentan historias ancestrales, se estrechan lazos, se oyen consejos y se relatan las aventuras del día. Todo esto aderezado con los ricos platillos que la madre, con mucho cariño, preparó para ellos; es la comunión diaria con los alimentos y con la familia.

Mucho se ha dicho de los norteños, describiéndonos como "bárbaros", tanto que esa expresión se ha convertido en un lugar común. Sin embargo, tres de estos *bárbaros*

pertenecieron al Ateneo de la Juventud[1]: Alfonso Reyes, de Monterrey, Nuevo León; Julio Torri, de Saltillo, Coahuila, y Martín Luis Guzmán, de Chihuahua. Los tres fueron grandes figuras literarias y dejaron su impronta en nuestro país.

Alfonso Reyes tenía interés en las artes culinarias, él conocía la importancia de que una buena comida fuera acompañada de un buen vino; sabía que el arte de la conversación, salpicado con el vino, siempre sería un éxito en las reuniones: su libro *Memorias de cocina y bodega* lo refiere. Otros autores que también aportaron a la documentación de nuestra cocina del norte fueron José Fuentes Mares con *Nueva guía para descarriados*, y el historiador chihuahuense Jesús Vargas Valdés, al hacer un rescate de la gastronomía de esa zona con su libro *Cocina regional de Chihuahua*.

En este ensayo daremos un vistazo "a vuelo de pájaro" sobre la gastronomía de la Comarca lagunera, comentando acerca de sus platillos, sus mercados, sus restaurantes y los productos típicos de la región.

Nuestra cocina y nuestro carácter están determinados por la geografía norteña y, en el caso particular de los laguneros, por el desierto y su sol abrasador, por la falta de agua

1 El Ateneo de la Juventud, fundado el 28 de octubre de 1909, fue un movimiento cultural paralelo a la Revolución mexicana, al que pertenecieron algunos de los más importantes intelectuales de la primera mitad del siglo XX.

y las temperaturas extremas que en los días más calurosos del verano sobrepasan los 40 grados centígrados, y en invierno descienden hasta cinco grados o menos.

Ante estas circunstancias, los residentes de la región lagunera tenían que planear y organizar muy bien las cosechas, además de guardar alimentos para el invierno, secándolos, deshidratándolos o elaborando conservas. La vida era difícil y los laguneros tuvieron que aprender a sacar el mejor provecho de sus ríos, sus oasis, sus árboles y su desierto: se acostumbraron a que las cosas tenían que hacerse bien, a tiempo y a llamar "al pan, pan y al vino, vino", no había lugar para hacer rodeos en el lenguaje o decir una cosa por otra. Quizá tampoco usaban mucha diplomacia, las decisiones se tomaban en la región sin esperar el beneplácito del centro, de donde emanaba la política nacional. Así, los laguneros tuvieron que luchar por abrir brecha, se volvieron independientes, aprendieron a cimentar una sociedad participativa, solidaria que se abocó a desarrollar su Comarca construyendo una infraestructura económica y cultural que hoy disfrutan las nuevas generaciones.

A la Comarca lagunera la conforman territorios de dos estados: Coahuila y Durango. A Coahuila pertenecen los municipios laguneros de Torreón, Matamoros, San Pedro de las Colonias, Francisco I. Madero y Viesca; a Durango, los de Gómez Palacio, Lerdo, Tlahualilo de Zaragoza, Mapimí, San Pedro del Gallo, San Luis Cordero,

Primeros laguneros. Mural de Alberto Ruiz Vela, se encuentra en el Museo del Algodón.

Rodeo, Nazas, Cuancamé de Ceniceros, General Simón Bolívar y San Juan de Guadalupe.

Las principales ciudades de la Comarca son Torreón, Lerdo y Gómez Palacio. Un río, el Nazas, la mayor parte del año sin agua, marca el límite entre los dos estados. Sin embargo, se ha gestado entre ellos una idiosincrasia lagunera que ha perdurado a través de muchas generaciones.

En esta región los inmigrantes nacionales y extranjeros han jugado un papel importante, tanto en lo económico como en lo cultural, y han dejado su huella a través de la gastronomía, los modos de vida cotidianos, la moda y las costumbres. Sin embargo, esta influencia ha sido en dos vías, ya que la cultura regional también ha influido a estos inmigrantes en el proceso de lograr su adaptación a la localidad. De ambas formas se ha enriquecido nuestra cultura, logrando una sociedad incluyente y abierta, asimilando lo mejor de cada país y de cada estado de la república desde donde han llegado personas a avecindarse en la Comarca.

Cestos llamados "nazas", elaborados de ocotillo e ixtle de la lechuguilla. Los indígenas los usaban para pescar en las lagunas de la región.
Foto: Santiago Chaparro.

La mejor salsa del mundo es el hambre;
y como ésta no falta a los pobres,
siempre comen con gusto.[2]

Antecedentes

Nuestro territorio coahuilense estuvo poblado por diferentes tribus seminómadas: tobosos, coahuiltecos, rayados, huachichiles, entre otros. Estas tribus se alimentaban de la caza, la pesca y la recolección de frutos, y vivían en cuevas durante el invierno y en chozas de zacate, carrizo o ramas durante el verano.

El clima extremoso no ayudaba a que se dieran los frutos sin el cuidado de la mano del hombre, como sí ocurría en el centro y sur del país. La vida en el noreste era difícil. Uno de los alimentos de las tribus de la región era el mezquite molido, con el que preparaban unas bolas que llamaban mezquitamal y que constituían una reserva para cuando se ofrecía emprender una jornada larga o se dificultaba conseguir alimentos. El historiador Carlos Manuel Valdés[3] comenta que estas sociedades nomádicas que existieron en el centro, norte y noreste de México eran llamadas chichimecas o bárbaros y antes de que llegaran los españoles, los mexicas los llamaban "perros, bebedores de sangre".

2 Felipe y Martha Jiménez García-Moreno, *El recetario del Quijote* (México: Gatuperio Editores, 1998). *El Quijote*, parte II, cap. 5.

3 Carlos Manuel Valdés Dávila, *La gente del mezquite. Los nómadas del noreste en la Colonia* (México: Ciesas- INI, 1995).

Para los colonizadores españoles fue difícil dominar a estas tribus: tuvieron que luchar por años para pacificarlos y, muchas de las veces, exterminarlos. La presencia tlaxcalteca llegó al noreste para apoyar a los españoles; primero a San Esteban de la Nueva Tlaxcala, pueblo indio fundado junto a Saltillo, y más tarde se expandió hacia el poniente, norte y oriente, formando o ayudando a formar al menos 14 colonias más, entre ellas Parras.[4] En palabras del padre Morfi, "[…] resolvió el Virrey Don Luis de Velasco, el mozo, enviar una colonia de 400 familias Tlaxcaltecas para que fundasen pueblos en las inmediaciones del Saltillo, con lo que respirarían los españoles y acaso se atraería o intimidaría a los bárbaros".[5]

Los tlaxcaltecas tuvieron éxito en la pacificación de estas tribus nómadas, al enseñarles la agricultura y los oficios en los que ellos eran expertos.

Colonización y evangelización

Mientras que en otras zonas de la Nueva España la conquista quedó consumada en la primera mitad del siglo XVI, en el norte ésta constituyó una empresa compleja que se prolongó durante toda la época colonial. Los nómadas del norte defendieron su antiguo hábitat matando y robando con salvajes procedimientos a los intrusos que trataban de empujarlos en su avance.[6]

Los colonizadores arriesgaron su vida en busca de fortuna e implantaron una estrategia basada en la instauración de encomiendas, misiones, guarniciones presidiales y la fundación de villas, haciendas y ciudades para poder resguardarse de los indígenas. A finales del siglo XIX, aunque de manera esporádica, todavía algunas tribus autóctonas asolaban regiones en la frontera norte.

Los primeros años

A finales del siglo XVI los franciscanos llegaron al norte lejano con su misión evangelizadora a Cuencamé; asimismo los jesuitas, encabezados por el padre Juan Agustín de Espinoza, evangelizaron Parras, San Pedro, San Juan de Casta y Mapimí en la periferia de lo que ahora es la región lagunera. Con la llegada de colonizadores y evangelizadores españoles, y ya en marcha el asentamiento, los nuevos habitantes trajeron consigo cultivos como el trigo, la cebada, los árboles frutales, el nogal y la vid, entre otras cosas; aportaron además nuevos métodos de producción.

También la cría de ganado se introdujo en estas tierras. Los caballos y las reses se adaptaron con facilidad a los pastizales del norte y la rápida multiplicación del ganado fue un fenómeno sorprendente en el nuevo mundo. En la cría de ovinos, caprinos y porcinos se aprovechaba todo: la carne para la alimentación, la lana para los textiles y las pieles para diferentes productos. Poco a poco las ciénagas fueron secadas, porque se les consideraba insalubres o al extraer de ellas una cantidad desmesurada de agua para los cultivos. De esa manera se fue acabando el modo de vida de los indígenas que eran

4 Ídem.
5 Vito Alessio Robles, *Francisco de Urdiñola y el norte de la Nueva España* (México: Editorial Porrúa. S.A., 1981).
6 María Vargas Lobsinger, *Formación y decadencia de una fortuna. Los mayorazgos de San Miguel de Aguayo y de San Pedro del Álamo* (México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1992).

cazadores-recolectores para iniciar una vida sedentaria basada en los modos de producción de los españoles.[7]

En 1598, el padre Juan Agustín Espinosa, misionero de la Compañía de Jesús, el capitán Antón Martín Zapata y 40 familias de origen español arribaron a un lugar en las riberas del río Nazas que tenía suelos aptos para la agricultura, agua en abundancia, montañas que daban abrigo, recreo y alimentos —un oasis en medio del desierto— donde fundaron Santa María de las Parras. Anteriormente, en 1567, Pedro de Espinareda había explorado la región y Martín López de Ibarra, teniente gobernador de la Nueva Vizcaya, repartió varias mercedes, pero esa fundación no prosperó. Las nuevas tierras pasaron a la jurisdicción de la Nueva Vizcaya, y, por derecho de conquista, ingresaron al Real Parlamento de la Corona de España con denominación dada a tierras sin adjudicar y sujetas a subasta.

Además de evangelizar, poblar y colonizar, los españoles se dedicaron al cultivo de cereales, granos, vid y árboles frutales. Sus estancias eran polos de colonización y producción que evolucionaron en haciendas de explotación agropecuaria y ganadera. Ésa fue la base económica para el surgimiento de la Comarca durante el siglo XVII. Cereales, ganado, vino, conservas y otros productos regionales abastecían los enclaves mineros.

Un personaje clave para el crecimiento de la región fue Francisco de Urdiñola. En palabras de María Vargas Lobsinger:

"[…] para 1597 la mayoría de esas tierras habían sido mercedadas a los pobladores de la primera fundación de la villa. Las primeras mercedes concedidas al capitán Urdiñola en la región al oriente de Parras datan de 1589 y 1590. Fueron tres sitios de ganado mayor y dieciséis caballerías de tierra entre Castañuela y Parras que le otorgó el general Alonso Díaz, entonces teniente del gobernador Rodrigo de Río de la Loza. Para la época de la segunda fundación de Parras en 1598, la hacienda de Urdiñola se había extendido hasta el Ojo Grande, el manantial principal que tuvo que compartir con el pueblo de indios y con los jesuitas. Durante los siguientes veinticinco años, Urdiñola no cejó en su empeño por adquirir caballerías en Parras, comprándolas u obteniéndolas por donación de los antiguos pobladores, con las que formó la Hacienda de Santa María de las Parras, contigua al pueblo del mismo nombre, que se convertiría en el granero del latifundio y en donde estableció su famosa explotación vinícola".

Retrato de Francisco de Urdiñola realizado por Salvador Tarazona en los muros del Ateneo Fuente. Foto: Germán Siller.

7 Carlos Manuel Valdés Dávila, *"Poder y disimulo en la historia coahuilense"* en *Coahuila* (colección Biblioteca de las entidades federativas: Sociedad, Economía, Política, Cultura), Rosa Esther Beltrán Enríquez (coord.) (México: CEIICH-UNAM, 2003).

"En la última década del siglo XVI, las haciendas del conquistador prosperaron notablemente, utilizando el trabajo de los indios pachos que él había pacificado y asentado, entre otros lugares en su hacienda de San Francisco de los Patos. En 1600, los jesuitas pagaron al capitán Urdiñola 1,297 pesos de oro común por 628 fanegas de maíz y 100 novillos provenientes de sus estancias cercanas que había entregado al padre Juan Agustín para mantener a los indios de Parras".

"Desde esta temprana época exportaba ganado a lugares alejados de la región y vino a Zacatecas. El Capitán Urdiñola pronto se convertiría en el hacendado más rico y poderoso de la zona".[8]

Al iniciar el siglo XVIII, las haciendas ganaderas y agrícolas habían modificado progresivamente el entorno. El ganado, el excelente vino y el aguardiente de Parras se comercializaban en regiones tan apartadas como la ciudad de México, Zacatecas, Parral y Chihuahua, contribuyendo a la economía parrense. En la actualidad, la industria vitivinícola sigue siendo una gran fuente de trabajo. La Casa Madero es una de las bodegas más importantes de México; otras casas locales producen vino y aguardiente.

8 María Vargas Lobsinger, op. cit.

Viñedos en la antigua Hacienda de San Lorenzo, hoy Casa Madero. Foto: Santiago Chaparro.

De cómo era la región lagunera

En diferentes años del siglo XVII, tres sacerdotes visitaron la región y dejaron testimonio escrito de su viaje. Sus registros ayudarán a comprender mejor cómo eran la región y sus habitantes.[9]

Alonso de la Mota y Escobar, obispo de Guadalajara y Puebla, escribe en 1600 una descripción de Parras y de los padres de la Compañía de Jesús: "[…] otra hacienda que llaman las Parras, donde se coge mucha cantidad de trigo y de maíz, todo de riego por zanjas sacadas de un río que cerca de ahí nace con muchos ojos y manantiales que hay juntos. […] Púsosele el nombre de las Parras por las muchas silvestres que de suyo produce en todo él, mayormente en las riberas de los ríos. Es este valle muy acomodado para viñas, porque allende de las muchas cepas puestas a mano que en él se dan de uvas de Castilla cargan mucho fruto y racimo y vienen a madurar con tanta sazón y con tanto dulce y mosto que se hace vino tan bueno, que se echa muy bien de ver que si se hiciese con la curiosidad y cuidado debido, sería tan bueno como el de España".[10]

En este mismo texto, importante por sus descripciones en cuanto al mestizaje culinario, también puede verse cómo los cultivos españoles van a fructificar con éxito en estas tierras laguneras. De la Mota y Escobar nos habla acerca de los modos de vida que los indígenas seguían, aún después de la llegada de los españoles. El autor se

9 Se escogieron los pasajes que hablan de los modos de vida cotidianos que se refieren a la producción de alimentos.

10 Alonso de la Mota y Escobar, *Descripción geográfica de los reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León* (México: Editorial Pedro Robredo, 1940).

< El cardenche en un atardecer lagunero.
Foto: Santiago Chaparro.

– La flor cardenche, típica de la Comarca lagunera.
Foto: Santiago Chaparro.

> Árbol denominado huizache, característico del campo lagunero.
Foto: Santiago Chaparro.

refiere acerca de los pinos que daban piñones, a las cosechas del maíz, a la crianza de gallinas y a lo que se producía en las huertas, como el pepino, la calabaza, la sandía y el melón que, según él, era el más dulce de todo este reino.

"Diez leguas más adelante, caminando hacia el poniente está un pueblo que se llama San Pedro, fundado a la orilla de un río que tiene por nombre de las Nasas que habrá más de mil personas de nación Mexues y Ocolas. Susténtase de pescas que hacen en este río".[11] Como ya se señaló anteriormente, un alimento importante para la supervivencia de los indígenas era el mezquite, ya que con él se hacía pan para todo el año, moliéndolo en morteros, y de su fruta hacían vino, cociéndola primero y dejándola acerar; además, elaboraban otro pan de las raíces del tule y cazaban conejos, elaborando vestimentas con sus pieles. De la Mota dice que los indios se alimentaban de la miel de los magueyes "que más parece maná que miel, porque echan estos magueyes unos tallos y en ellos unas flores que a cierto tiempo del año se llenan de rocío del cielo, el cual se convierte en una suavísima miel que cocida se viene a cuajar si se guarda, tanto que parece azúcar y es mucha más suave y más sana que la de Castilla. Tienen también así estos indios, como los de las Parras, gran multitud de mezcal, que es una penca del maguey cocida; sírveles de mantenimiento esto, aunque estos indios tienen otro género de mezcal, que es mucho más suave que el del maguey; a este llaman noas".[12]

Cincuenta años más tarde, en 1645, otro sacerdote llamado Andrés Pérez de Rivas escribe sobre nuestra región y la vida cotidiana de los indígenas: "El sustento de estas gentes que pueblan los contornos de La Laguna, además de la abundancia de pescado dicho, es también de gran suma de patos que a ella vienen y hacen sus crías donde los indios con sus flechas fácilmente las matan. Cogiendo el indio cazador un casco de media calabaza redonda, con sus agujeritos para mirar por ellos, se la pone sobre la cabeza y arrojándose al agua, zambulle en ella todo el cuerpo de manera que no parece más de la media calabaza y no la extrañan, porque las ven muchas veces en su laguna y aún de propósito dejan cascos de ellas allí y por debajo del agua va mansamente el indio cogiendo por los pies y zambullendo patos a lo hondo, de donde no salen sino hechos presa y sustento del hombre".[13]

En el mismo texto comenta que "a esta empresa entraron por los años de 1594 los dos religiosísimos padres Jerónimo Ramírez, de que hace mención en *Misión tepeguana y de los que ella trabajó*, y el otro el padre Juan Agustín, entre ambos y dos de señalado espíritu. Ellos dos fueron los primeros en cultivar esta viña o selva de espinas y maleza. Jerónimo llegó a establecerse en Cuencame".[14]

En 1777, Teodoro de Croix, gobernador y comandante general de las Provincias internas, solicita a fray Isidro Murillo, provincial de los franciscanos, que

11 Ídem.
12 Ídem.
13 Andrés Pérez de Ribas, *Páginas para la historia de Sinaloa y Sonora. Triunfos de nuestra Santa Fe de entre las más bárbaras y fieras del Nuevo Orbe por el padre Andrés de Ribas. Provincial de la Compañía de Jesús. Precedida de los Naufragios de Alvar Núñez Cabeza de Vaca. Año J.H.S. 1645* (México: Editorial Layac, Tomo III, 1944).
14 Ídem.

Campanario en la Hacienda de San Lorenzo, hoy Casa Madero. Foto: Santiago Chaparro.

ordene a fray Agustín de Morfi que lo acompañe en su viaje, en virtud de santa obediencia para emplearlo oportunamente en servicio de Dios y del rey.

El diario de Agustín de Morfi da comienzo el 24 de febrero de 1778. En el mismo, da cuenta de un paraje llamado Baluartes, ubicado en el desierto al noroeste de Coahuila, en el Bolsón de Mapimí, para seguir con San Pedro del Álamo,[15] perteneciente al conde Francisco de Valdivieso Mier y Barreda, casado con María Josefa de Echeverz y Azlor, tercera marquesa de San Miguel de Aguayo, descendiente de Francisco de Urdiñola.

"El conde de San Pedro del Álamo es dueño de esta hacienda de pastos y algunas labores. Tiene 130 mil cabezas de ganado lanar y 7 mil yeguas; goza muchas tierras de pan llevar, aunque sólo siembran 20 fanegas de frijol y hasta 60 de maíz. […]

"Las producciones naturales del terreno, son: huizache, mezquite, nopal, maguey y lechuguilla. […] En La Laguna de Parras en las pescas cogen mucho bagre, boquín, mojarra, dorado y otros peces muy sabrosos. […]

"Hay en sus inmediaciones muchas liebres, conejos, codornices y faisanes; se da este nombre a una ave carnívora que en su tamaño y color y el color de la pluma se parece a un pato ordinario, el pico largo, las alas y cola con grandes plumas y con todos estos auxilios vuela poco, pero corre con mucha ligereza. […]

"En la Hacienda de San Juan de Casta fue en su origen un pueblo razonable dependiente de la parroquia de Parras. Hoy la posee don Andrés Velasco Restán, vecino de Durango. Se hace en ella matanza de chivos, posee 30 mil ovejas esta situada a orilla del Nasas. […] Hay allí una bodega llena de lana… la manteca que resulta de la matanza de chivos y ovejas que se hacen en San Juan de Casta la traen a esta hacienda (de la Peña) donde se fabrica un jabón excelente con ella y de mejor calidad que el de Puebla. Lo que proviene sin duda, de que en lugar de tequesquite con que allí le benefician, aquí le hacen con las cenizas de una yerba a que llaman saladillo que, sin cultivo produce en abundancia el llano. […]

"En la Sierra de Home. La tierra produce con asombro trigo, maíz, cebada, frijol, calabaza, sandía, melón, y cuantas frutas y semillas se le confían. La uva es muy sazonada y de

15 El condado de San Pedro del Álamo fue instituido por Felipe V el 15 de septiembre de 1734.

ella sacan alguna porción de vino, no tan bueno como el mejor de Parras por defecto de beneficio. Las dos lagunas inmediatas y los muchos manantiales atraen una cantidad prodigiosa de patos, ánsares, grulla y otras aves. Abundan también sus inmediaciones en berrendos, conejos, liebres, coyotes".[16]

"[…] en la hacienda de Santa María de Parras, contigua al pueblo del mismo nombre. Tenía el marqués dos casas, conocidas como la de Arriba y la de Abajo, separadas por una pequeña zanja […]

"La de arriba, que es la principal y destinada para habitación del marqués cuando viene a sus haciendas, tiene una vivienda grande y cómoda con una capilla adornada de dos altares; el mayor consagrado a María Santísima del Rosario y el lateral de la misma Señora bajo la advocación del Pilar; hay muchos y ricos ornamentos y vasos sagrados que pudieran lucir en cualquier iglesia de México. A espaldas de la casa se forma una huerta y viña; su mayor longitud es de 158 pasos y el ancho de 262; está cruzada con bellos emparrados y una calle de nogales muy corpulentos que hacen un paseo delicioso; se plantaron algunos olivos, que prueban muy bien y otras frutas y plantas muy útiles. Se destinó un cuarto para truco (billar) donde está la mesa desarmada y sólo se compone cuando habita el marqués. La casa de abajo es donde habita el administrador y se fabrica el vino y aguardiente […]."[17]

Al final del siglo XVIII, los primeros colonizadores de la región lagunera habían logrado crear asentamientos productivos a pesar del clima, del desierto y de las tribus nómadas que los asolaban un día sí y uno no. Vargas Lobsinger, que se basa en los registros de Morfi, nos comenta que, para 1761, en los viñedos del marquesado de Aguayo en Parras había más de 20 mil cepas plantadas que se valuaban en cerca de 128 mil pesos, y existía una aguardentería o fábrica donde se producían vinos, aguardientes y mistelas. De la cosecha anual de 12 mil canastos de uva regularmente se sacaban mil arrobas de aguardiente y dos mil de vino. Al precio de la época, esto significaría un ingreso de 16 mil pesos anuales. El marqués de Aguayo tenía en la ciudad de México un almacén donde se vendían el aguardiente y el vino de la hacienda de Parras.[18]

El primer mestizaje culinario en la región lagunera

Con los nuevos cultivos y con el ganado que introdujeron los españoles a estas tierras del noreste, se inicia el mestizaje culinario en la región. Una comida sencilla pero sabrosa y enriquecida con nuevos ingredientes como carne vacuna, porcina, caprina y todos sus derivados: manteca de cerdo, tocino, chorizo, jamones, leche, queso, nata, crema. Los cereales y granos como el trigo, la cebada, el arroz, los garbanzos y las lentejas enriquecieron la alimentación, y asimismo lo hicieron el azúcar, el aceite y los árboles frutales: duraznos, manzanos, higueras, entre otros. Estos productos, combinados con los originales de México traídos a la región, como el chile, el tomate, la miel de maguey, las papas, el maíz, la calabaza, las gallinas y el pulque, dieron origen a platillos como el asado de puerco y el cabrito en chile ancho; la carne seca guisada con

16 Fray Agustín de Morfi, *Viaje de indios y diario del Nuevo México* (México: Manuel Porrúa S. A., 1980).
17 Morfi, op. cit.
18 Vargas Lobsinger, op. cit.

manteca de cerdo (acompañada con tortillas de maíz, salsa de tomate y chile); la barbacoa en pozo, el pan de trigo con pulque, las gorditas de maíz con manteca de puerco (rellenas de queso con chorizo, de nopales con huevo, de chicharrón o de asado) y el atole de maíz con leche de vaca, azúcar y perfumado con fruta, vainilla o canela.[19]

Con los duraznos, manzanas, higos, uvas y membrillos se elaboraban mermeladas, jaleas, compotas y conservas; además la fruta era secada para hacer orejones, fruta seca o cristalizada. De la leche, el azúcar, la vainilla y la canela nacían los dulces y flanes, muchas veces combinados con nueces y piñones. La miel del maguey, el aguamiel y el pulque, nativos de la tierra del desierto, endulzaban la harina de trigo; el pulque servía para hacer el rico pan que lleva su nombre. La presencia tlaxcalteca en Coahuila fue indispensable para asimilar los métodos de elaboración de los productos mexicanos.

Y viene el algodón...

Para 1825 el marquesado de Aguayo, en manos de los descendientes de Francisco de Urdiñola, se declara en quiebra y es comprado por las casas inglesas Baring Brothers y Staples, que a su vez lo venden a los Sánchez Navarro. A finales de 1846 el ejército americano invadió el norte de México; este hecho afectó los negocios de la familia, por lo que, después de la guerra, ésta tomó la decisión de vender parte de sus propiedades con el fin de saldar las deudas adquiridas. Leonardo Zuloaga ya era dueño de la Hacienda de Santa Ana de los Hornos, originalmente parte del latifundio perteneciente al Colegio Jesuita de Parras. Zuloaga formó, en 1847, una sociedad con Juan Ignacio Jiménez y negoció con los Sánchez Navarro la compra de una parte del marquesado localizada en La Laguna: la Hacienda de San Lorenzo de La Laguna.

Charles Harris señala que "Si bien es cierto que tenía un gran y populoso casco situado al margen derecho del Nazas, y que la hacienda era enorme, San Lorenzo de La Laguna tenía varios inconvenientes. Por un lado, la mayor parte de la tierra era árida o semiárida y útil sólo para pastar. También era extremadamente vulnerable a las depredaciones de los indios y en el año de 1848 había sufrido fuertes pérdidas. Por estas razones, a los Sánchez Navarro no les afectó mucho la venta. Jacobo firmó el contrato de venta con Zuloaga y Jiménez el 24 de abril de 1848 en Saltillo. El precio de compra, fijado en ochenta mil pesos era pagadero a plazos entre diciembre de 1850 y diciembre de 1854".[20]

La Hacienda de San Lorenzo de La Laguna constaba de 507 sitios de ganado mayor, equivalentes a 870 mil hectáreas. Posteriormente, en 1852, los compradores se dividieron: Jiménez se quedó con la parte de Durango y Zuloaga con la tierra en Coahuila. En 1850, por orden de Leonardo Zuloaga, se construyó el primer torreón y se inició la construcción de las presas El Carrizal y El Coyote.

Con la compra de San Lorenzo, el panorama de la región lagunera cambiaría tanto en la parte de Durango como en la de Coahuila. El algodón fue el cultivo por excelencia; se construyeron canales y presas, y las tierras se rentaron. Los regiomonta-

19 *La cocina familiar en el estado de Coahuila.* (México: CONACULTA, Océano, 1988).

20 Charles H. Harris III, *El imperio de la familia Sánchez Navarro 1765-1867*, traducción Carlos E. Guajardo Elizondo (Monterrey: Sociedad Monclovense de Historia, A.C, 1990).

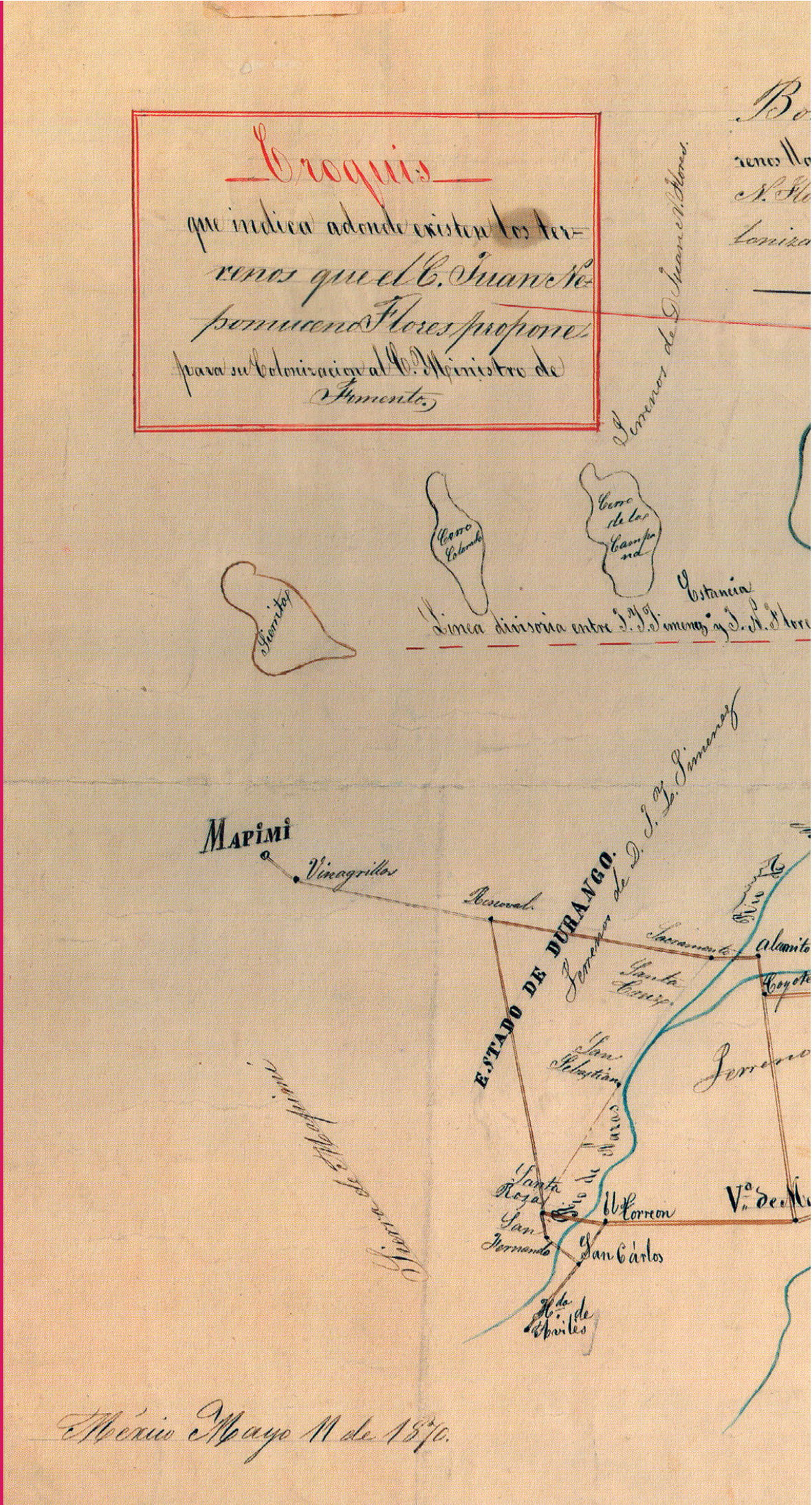
nos invertían algunas veces en la siembra del algodón o refaccionaban a arrendatarios; en algunas otras eran socios. La guerra de secesión en Estados Unidos ayudó para que se comprara el algodón lagunero.

Con la bonanza algodonera de la mitad del siglo XIX empezaron a llegar españoles atraídos por el auge de la región, y con ellos sus costumbres e influencias culinarias.

En el año de 1870, Evaristo Madero adquiere la Hacienda del Rosario con sus bodegas, la fábrica La Estrella y, más tarde, la Hacienda de San Lorenzo; don Evaristo se propuso impulsar la economía parrense invirtiendo en los telares de La Estrella y en el Guayule, pero sobre todo en las antiguas bodegas vinateras. Además de esto, se dedicó a sembrar nogales en la región, de donde se deriva una industria casera de dulces

^ En esta imagen aparece el sitio que se conocía como la Estancia de Urdiñola, posteriormente Hacienda del Rosario. En 1870 esta hacienda fue comprada por la firma Madero y Cía. Desde esa fecha ha sido la casa de varios miembros de la familia Madero.
Foto: Secretaría de Turismo de Coahuila.

v La Hacienda de San Lorenzo es una muestra de la arquitectura vernácula del noreste de México.
Foto: Santiago Chaparro.



Proyecto de colonización de Juan Nepomuceno Flores, 1870
Anónimo
Papel marca manuscrito a color
46 x 60 cm
Mapoteca Manuel Orozco y Berra

Con el cultivo del algodón en la Hacienda de San José de la Casta, al mediar el siglo XIX, comenzó a enfocarse el interés sobre las extraordinarias condiciones agrícolas que ofrecía la Comarca lagunera. El problema era la ausencia de población y de capital para desarrollar esta actividad, además de que la mayor parte de la tierra estuvo originalmente acaparada por unos cuantos propietarios. Juan Nepomuceno Flores, el dueño de la hacienda, fue el primero de ellos, al que pronto se sumó la familia Sánchez Navarro y después Leonardo Zuloaga y Juan Ignacio Jiménez, quienes al adquirir la Hacienda de San Lorenzo de La Laguna perfilaron la siguiente fase histórica de la región. En la imagen, un plano del hacendado Flores para intentar obtener el apoyo del Ministerio de Fomento.
En Octavio Herrera (texto y mapa), *El Noreste. Configuración histórica de una región* (México: Fondo Editorial de Nuevo León, 2008).

DESIERTO.
lson de Mapimi ó ter-
nos propios para fertilizar de D. Juan
res propuestos para una co-
uon al C. Ministro de
Fomento.
Punta del agua
Laguna del Caiman ó del Sahuatilo antes del 1835.
Terrenos de D. Juan C. Flores
Cerro de las Huertas.
Sierra de Sardinas
Sobaco
Mesa de San Juan Bautista
ESTADO DE COAHUILA
Terrenos de la viuda Zuloaga
Laguna de las Habas
Colonia de San Pedro
San Nicolas
Mayran
Laguna de San Nicolas
Rio de Nazas
despues de 1835
San Juan Bautista
Hda. de San Lorenzo
San José del alamo Burro
de la viuda Zuloaga
Soledad
Gatuño
Laguna
de agua Naval
Rio
Vª. DE VIESCA
Hda. de los Hornos
La Peña
Boquilla
PARRAS
20
40 Kilom.
Escala de un centímetro por cuatro Kilómetros.

Desde el último cuarto del siglo XIX, Evaristo Madero invirtió en toda la cadena productiva del vino. En esta imagen vemos a un obrero elaborando las barricas para albergar este producto en la Hacienda San Lorenzo. En José Vasconcelos, *Don Evaristo Madero. Biografía de un patricio* (México: 1997).

de fama nacional que prevalece hasta nuestros días: pastas de higo con nuez, piloncillo incrustado de nueces, dulce de leche, charamuscas de miel de caña batida en tubos rellenos de pedacería de nuez.[21]

Desde la mitad del siglo XIX, los Madero se habían dedicado a transportar en carretas las mercancías de la región: el algodón era llevado vía Matamoros, Tamaulipas. Las carretas en que transportaban dicho material regresaban provistas de mercaderías (principalmente ultramarinos, vinos, café, telas, ropa) procedentes de los barcos que hacían el recorrido de puertos franceses a Nueva Orleáns y Florida pasando, generalmente, por Nueva York.

En el año de 1889, Evaristo solicitó a la embajada de México en España peritos agrícolas viticultores, que pudieran asesorar en los trabajos de la siembra de la vid, para injertar con sarmientos europeos las parras silvestres en sus tierras de la Hacienda de San Lorenzo de La Laguna (hoy conocida como Casa Madero).[22] Por ese motivo, en 1890 llegaron a estas tierras laguneras Sebastián Domene y José Flor que, con sus amplios conocimientos y con vides importadas de Europa, empezaron a desarrollar una de las industrias vitivinícolas más importantes del país.

Casa Madero es la heredera de la primera vitivinícola en América. En 1597 el rey Felipe II dota de tierras a don Lorenzo García, con el permiso de plantar viñas para la producción de vino y brandy.

En una entrevista, Daniel Milmo Brittingham habla sobre el documento original que conserva el Archivo de la Casa Madero: "Está fechado el 19 de agosto de 1597, firmado por el rey Felipe II y contiene una parte histórica, pues muestra la consecutiva de propietarios que ha tenido hasta ahora: diez diferentes dueños hasta llegar a la familia Madero, de la cual soy la quinta generación. Queremos hacer una réplica para tenerla en exhibición en nuestras instalaciones de Parras".[23] Actualmente, Casa Madero es una de las empresas de la rama

Evaristo Madero fue un gran impulsor para la economía de la región lagunera y el patriarca de la familia. En *Coahuila a través de sus municipios* (México: Gobierno del Estado de Coahuila, 2013).

21 José Vasconcelos, *Don Evaristo Madero. Biografía de un patricio* (México: 1997).

22 Alberto González Domene, *Sangre de las amapolas. Una familia campesina europea injertada en la Comarca lagunera en el siglo XIX. Breve narración del origen de la familia Domene* (Torreón: 2002).

23 Sitio web Casa Madero. Entrevista con Julie García, septiembre, 2013.

^ La bodega Fuantos es una empresa familiar atendida por la señora Gema Fuantos y su esposo, el señor Manuel Segovia García.
Foto: Manuel Guadarrama.

– La casa grande de las bodegas de El Perote.
Foto: Manuel Guadarrama.

v Las bodegas del Vesubio: toda una tradición.
Foto: Manuel Guadarrama.

vitivinícola más importante de México. José Milmo Garza Madero fue el artífice para el crecimiento de la empresa y hoy sus hijos Daniel y Brandon han tomado las riendas para seguir posicionando Casa Madero con vinos de excelencia, los cuales han ganado premios por su calidad. Sus vinos tintos, rosados y blancos son también elaborados con uva orgánica.

Otra empresa parrense de nueva factura es Bodegas Rivero González, que abrió sus puertas en 1998. Hoy esta firma cuenta con 20 hectáreas de viñedos, y su propietario, José Antonio Rivero, se ha preocupado y esmerado para que sus vinos sean de calidad de exportación.

Los conocimientos de siglos acerca de la siembra, destilación y producción, dieron su fruto y generaron una industria del vino elaborado artesanalmente, además de impulsar la agricultura de la vid en esta región paradisiaca. Otra bodega de este oasis coahuilense es El Vesubio, fundada por Nicolás Nicolielli, de origen italiano, pasando más tarde a manos de su yerno, Nicolás Milonás, de origen griego; éste, luego de quedar viudo, se casó con Conchita Vargas y heredó la bodega a su sobrino Carlos Ramírez Vargas. El Vesubio produce un vino conocido como Sangre de Cristo, además de aguardientes, tintos y blancos, y produce vino desde hace más de 100 años.

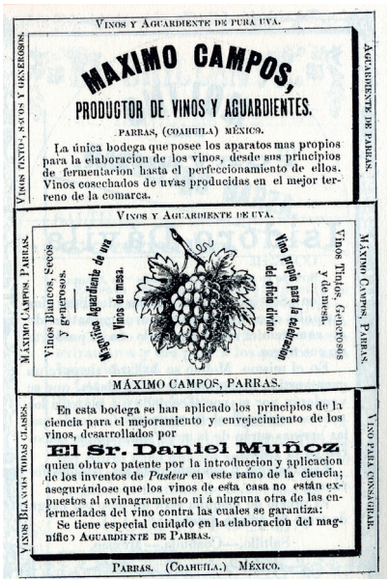
La bodega El Perote inicia como marca registrada en 1957. Su impulsor fue el doctor Leonardo Cuéllar, y actualmente su nieto Ignacio Chacón Cuéllar está al frente del negocio donde tiene una gran variedad de vinos generosos, de mesa, licores de fruta, aguardientes, sotol y brandy.

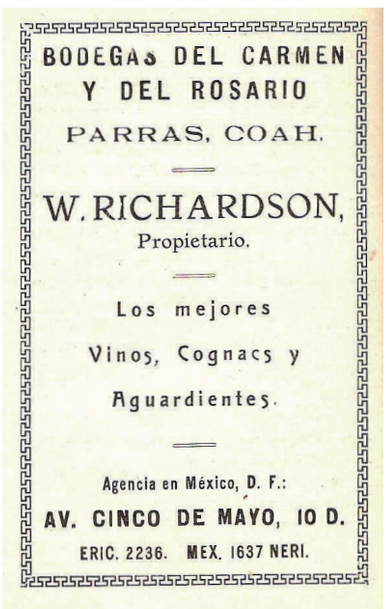
Otra bodega artesanal digna de ser mencionada es la Segovia Fuantos, que desde hace 44 años produce vinos generosos. Fue fundada por don Juan Manuel Segovia García y Gema y Ana María Fuantos. Hoy, José Alfredo Segovia Fuantos es el administrador, registrando la marca en el 2007. Otras bodegas que se extinguieron son El Delfín, de los Aguirre, y Bodegas de Rosario, del licenciado Antonio Benavides, casado con Genoveva Martínez.

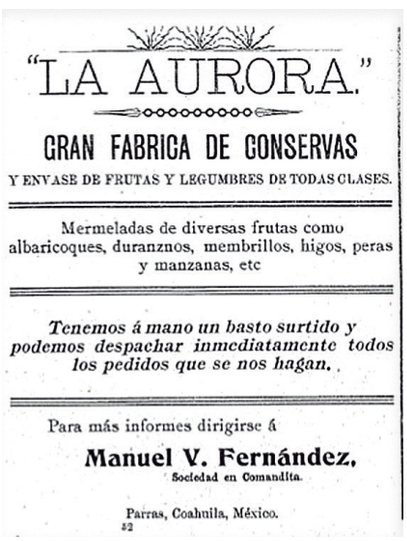
< Máximo Campos se anunciaba como productor de vinos y aguardientes en Parras, Coahuila, elaborados con la mejor tecnología. En Jacobo M. Aguirre, *Torreón 1887-1902. Origen, desarrollo y progreso actual de Torreón,* (Saltillo: Tipografía del Gobierno de Coahuila, 1902).

> Las bodegas del Carmen y del Rosario se anunciaban en revistas y periódicos de la ciudad de México donde contaban con bodegas y representantes. En revista de época.

v Manuel V. Fernández anunciaba su fábrica de conservas La Aurora ubicada en Parras, Coahuila. En Jacobo M. Aguirre, op. cit.







^ Postal fechada en 1903, en primer plano la estación del ferrocarril, y en segundo plano en la esquina el Hotel México.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

v Postal del Hotel Francia a principios del siglo XX; enfrente del hotel una calandria. A juzgar por los postes que vemos, ya se contaba con luz eléctrica. En la calle se percibe mucha actividad.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

Todos los duelos con pan son menos.[24]

La riqueza de la influencia extranjera en la Comarca lagunera: segundo mestizaje culinario

Para finales del siglo XIX, con la política económica de Porfirio Díaz, se construyeron las redes ferroviarias y se abrieron las puertas del país a los extranjeros. En Torreón se edificó la estación del ferrocarril; la villa se pobló de inmigrantes nacionales y extranjeros, y se desarrolló un auge inusitado en el comercio, importando y exportando mercancías.

Españoles, chinos, alemanes, suizos, holandeses, franceses, sirios, palestinos, libaneses, griegos, judíos, italianos, ingleses y americanos: cada una de estas etnias contribuyó a enriquecer la gastronomía lagunera, y dio pie a un segundo mestizaje culinario. Nuestra sencilla cocina se mezcló con nuevos productos: platillos árabes como el jocoque, el kipe, las hojas de parra; españoles como la paella, los chorizos, los jamones; aportaciones francesas e inglesas como las crepas, el *choux*, el *fruit cake*. Los italianos hicieron sus pininos fabricando vino; los alemanes cerveza, salchichas y pan negro; los chinos su arroz frito y al vapor, la soya germinada y el *chop suey*.

En la Comarca lagunera se gestó una verdadera mezcla gastronómica que hoy en día seguimos disfrutando, ya que estos platillos pueden elaborarse en cualquier casa.

Los inmigrantes nacionales, como los de Nuevo León, nos enriquecieron con el cabrito, la fritada, las tortillas de harina y el caldillo de carne seca; los zacatecanos, con la barbacoa de borrego, el asado de boda, el conejo guisado, el pan ranchero, la cajeta, la jalea, el vino de membrillo y el rompope; los duranguenses, con sus famosos dulces de almendra y nuez, los quesos enchilados, las gorditas de cuajada, y muchos otros inmigrantes de diferentes estados dejaron algo de ellos en esta región.

El primer mercado que se construyó en Torreón fue el Alianza y, para 1906, el mercado Juárez. En la ciudad había tiendas de abarrotes como Torreón Grocery, propiedad de Prudencio Calderón, casas de abarrotes como las de Antonio Moreno y de Francisco Lozano; G. C. Carothers & Co., que tenía un gran surtido de abarrotes extranjeros; La Universal, en calle Múzquiz, propiedad de Gabriel Ruiz, que vendía vinos y licores; La Vencedora, tienda de abarrotes de Manuel Juy, y La Internacional, de Julio Woo Kat.

De la influencia de la comunidad china

A principios del siglo XX la comunidad china sembraba hortalizas en el sector llamado El Pajonal, donde ahora están situadas las colonias Torreón Jardín, Nuevo Torreón, La Rosita y San Isidro; en estas tierras

24 Felipe y Martha Jiménez García-Moreno, op. cit.

^ En 1902 el señor Geo. C. Carothers era el agente consular americano en la ciudad de Torreón, además de tener otros negocios como bienes raíces y una tienda de abarrotes. En Baca y Aguirre, *Directorio comercial e industrial de La Laguna. 1905-1906* (México: 2ª ed., Conaculta-INAH, Icocult, Cien años Torreón, 2006).

v Publicidad de la tienda G. C. Carothers & Co. que vendía abarrotes extranjeros y vinos finos. En Jacobo M. Aguirre, op. cit.

sembraban lechuga, zanahoria, coliflor, calabaza, calabacita china o virgen, calabaza de Castilla, espinacas, papa blanca, papa del gallo, rábanos, chayote, tomate. Vendían sus productos en los mercados Alianza y Juárez. La soya germinada se consumía en la comunidad china y en los restaurantes que ésta manejaba. Elaboraban un chorizo chino con cerdos que eran alimentados sólo con legumbres, y a los que se dejaba crecer hasta que pesaran setenta kilos. Los alimentos especiales para la elaboración de la comida china, como fideos de soya, tallarines de arroz, salsa de frijol y muchos otros, llegaban por tren, vía Ciudad Juárez. En los restaurantes chinos se servía arroz blanco al vapor, arroz frito, pollo de diferentes maneras, pescado con apio y soya germinada.

Los cafés de chinos servían el famoso "café con leche" y bísquets que se elaboraban en el mismo lugar.[25] La comunidad china tuvo mucho éxito en Torreón, región a la que llamaban *Tsai Yuan*: "El jardín de las verduras". El cantonés Foon Chuck, reconocido empresario chino, aportó el terreno para la construcción de la Compañía Bancaria y de Tranvías Wah Yick S. A., que era concesionada por el gobierno mexicano. Los inmigrantes chinos ubicados en otras partes de México, y aun en Estados Unidos, depositaban su dinero en esta compañía, que invertía en diferentes empresas y se ubicaba en un edificio de la avenida Juárez y calle Valdez Carrillo. La compañía sólo funcionó cinco años, hasta el 15 de mayo de 1911, pues con la Revolución las estructuras económicas de La Laguna cambiaron. En dicho edificio, para vergüenza de la región lagunera, se llevó a cabo la terrible masacre de miembros de esta comunidad oriental.

Don Homero del Bosque, que fue cronista de la ciudad, comenta que "los ciudadanos chinos controlaban no menos que el 90% de los comercios de abarrotes diseminados por la ciudad y constituidos como sociedades a nombre colectivo en el cual trabajaban no sólo los socios, como es costumbre e idiosincrasia de estas empresas, sino también las esposas, invariablemente mexicanas, y luego los hijos, destacando comercios tan importantes como El Surtidor, Manuel Juy y Cía., Mah Jack Poey y Cía., amén de poseer los restaurantes de los ferrocarriles y otros establecidos frente al Parián, así se llamaba al mercado Juárez."[26]

Desde el inicio en la ciudad de Torreón hubo restaurantes y los famosos cafés de chinos. A través del siglo XX siguieron abriendo otros como Severo Cuan Fat, que fue abarrotero y dueño del restaurante El Republicano, que se encontraba en Hidalgo y Múzquiz en 1940; El Wah Nam, de Pepe Woo y Enrique Pang; El Fu Hao, de Enrique y Hugo Pang; El Palacio Chino, de Gilberto Chong Cinc. Lo que sí podemos decir es que la comunidad china dejó una huella positiva: trabajo duro, ahorro y una aportación gastronómica que aún hoy se disfruta en la Comarca lagunera.

^ Un restaurante en la ciudad de Torreón en la primera decada del siglo XX.
Foto: Fondo Harold Miller. Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra.

– En este puesto del mercado se venden macetas, pajareras, canastas de mimbre, escobetas, jarritos, trastes y hasta sombreros.
Foto: Fondo Harold Miller. Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra.

v En algún jacal esta mujer está elaborando las tortillas, alimento esencial en la dieta del mexicano.
Foto: Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra.

El comercio de Torréon a finales del siglo XIX

En 1897 la ciudad contaba con la fábrica de aguas minerales W. Ewangh y J. E. Hill; con la empresa Rastros de Torreón y Parral, fábrica de hielo y distribuidora de

25 Entrevista con el señor Manuel Lee Soriano.
26 Homero del Bosque, *Aquel Torreón. Anecdotario y relaciones de hechos y personas que destacaron en alguna forma desde 1915 a 1936* (Torreón: Ayuntamiento de Torreón, Coahuila, 2 mil).

carne. En 1902 se elaboraban y vendían diferentes productos en pequeñas empresas como la fábrica de pastas El Horizonte, de don Virgilio García, y El Golfo, fábrica de fideos y tallarines de Román y Felícitas Villarreal. Don Homero del Bosque escribe una anécdota interesante que inserto porque mis bisabuelos eran los propietarios de esta fábrica: "En el barrio de El Golfo, en donde actualmente está el Cine Torreón y en contra esquina de éste, había un jacalón el cual pintaron de verde su fachada, pusieron cemento en su piso y colocaron sillas a discreción; le pusieron como nombre Cine Verde para hacer honor al color de la fachada y ahí se pasaban películas de episodios y alguna que otra de 'arte'. Tuvo vida efímera, y si yo lo conocí fue porque don Román Villarreal, padre de mi padrino Emilio Villarreal Chapa, de Alberto, de Román y de José, de los mismos apellidos, ahí tenía con su esposa doña Felícitas una fábrica de tallarines, a la cual mi padrino me llevaba a jugar y luego me les pelaba para ver las funciones".[27]

Familia Villarreal Chapa. Sentados: Felícitas Chapa de Villarreal, Román Villarreal Martínez y su hija Jesusita. De pie de izquierda a derecha: Román, Alberto, Maximiana, María y José.
Foto: Archivo Margarita Villarreal de Saldaña.

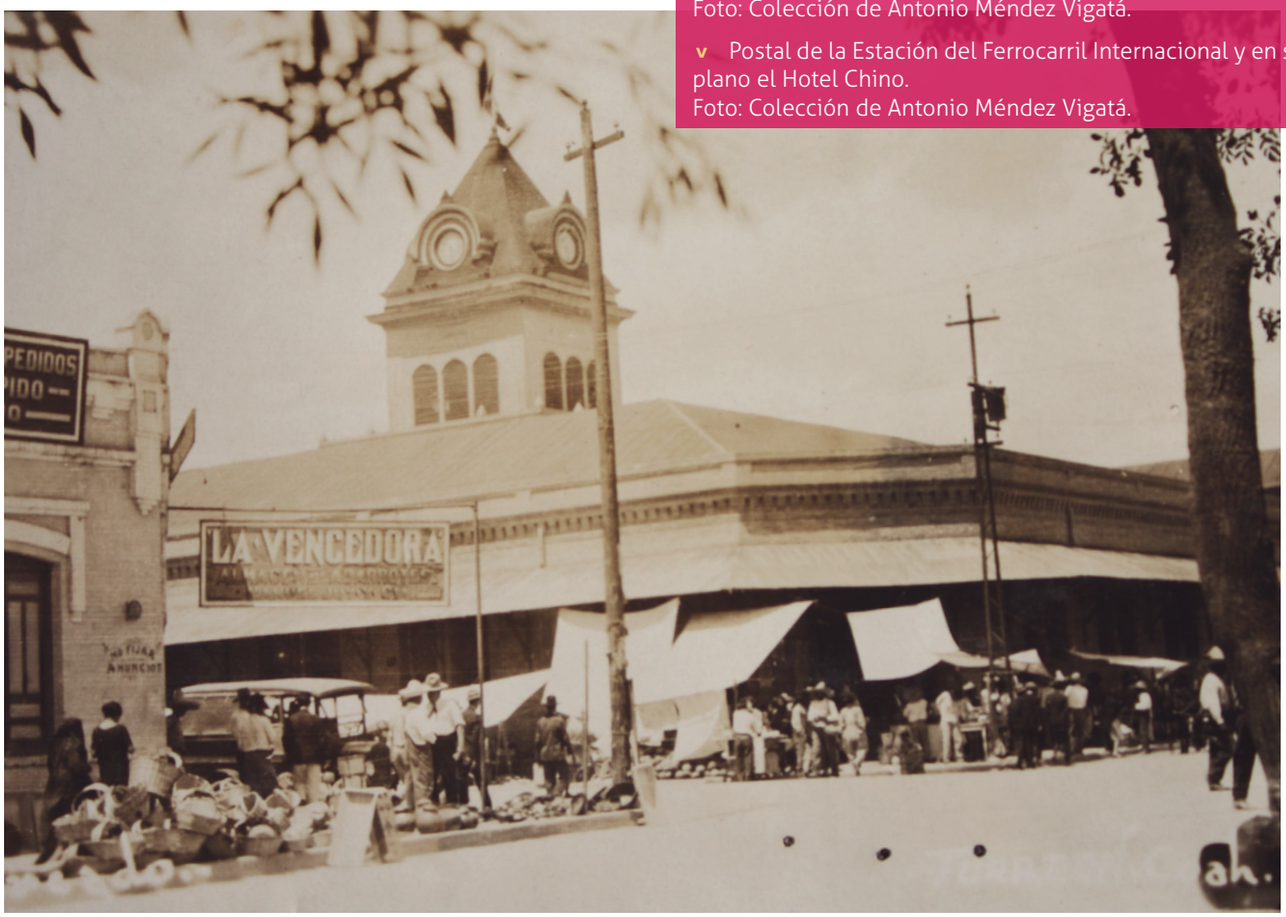
En la villa se producía cerveza en la Cervecería Torreón, que empezó a funcionar el 14 de abril de 1898, y también en una sucursal de la Compañía Cervecera de Chihuahua, cuyo gerente era Francisco Larriva, que además fungía como gerente de La Internacional S. A., compañía empacadora de carnes, peces y mariscos. La fábrica de dulces San Francisco; La Parroquia, molino y tostador de café propiedad de José Iglesias; panaderías y pastelerías como La Francesa, de Francisco Solé, y La Colmena, que se encontraba en la calle Ramos Arizpe, abastecían los gustos de la incipiente población.[28]

Uno de los paseos preferidos para las señoritas y los jóvenes era ir a la plaza los domingos. En ese lugar había música y los muchachos les regalaban flores a las muchachas. La plaza era un lugar de encuentro para los jóvenes

27 Ídem
28 Jacobo M. Aguirre. *Torreón 1887-1902. Origen, desarrollo y progreso actual de Torreón; biografías de las principales personas que han contribuido y contribuyen a su progreso. Directorio general, ferrocarriles, haciendas, bancos, oficinas públicas, censo, plan de arbitrios, leyes, agricultura, industrias, comercio y todo lo que da una idea completa de esta floreciente población del estado de Coahuila* (Saltillo: Tipografía del Gobierno de Coahuila, 1902).

^ Postal del mercado Juárez; todavía estaba de pie su torre con reloj. A un lado, en primer plano se encuentra la tienda de abarrotes La Vencedora de Manuel Juy de origen chino.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

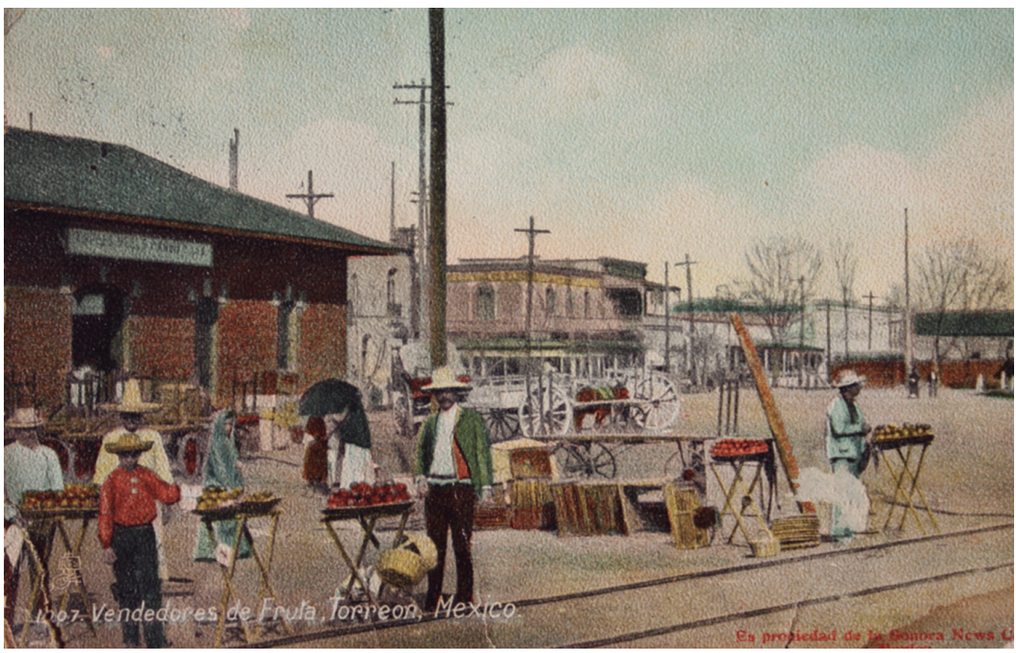
v Postal de la Estación del Ferrocarril Internacional y en segundo plano el Hotel Chino.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.



Postal de la calle Ramos Arizpe, en ese entonces la principal de la ciudad. En la imagen se aprecia el Casino y a un lado La Colmena. Dulcería, pastelería y nevería. El propietario de esta tienda era Antonio Pagés.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

^ La plaza 2 de abril era el lugar de encuentro para los jóvenes y no tan jóvenes. Algunos días tocaba la banda y las muchachas caminaban por un lado y los jóvenes por el lado contrario. En cada vuelta, miradas y sonrisas.
Foto: Fondo Harold Miller. Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra.

v En la Estación del Ferrocarril los vendedores de fruta y de otras mercancías se instalaban a esperar la llegada del tren.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.



^ Anuncio del Hotel Iberia, fundado en 1897. Se localizaba en la calle Hidalgo, su propietario era Antonio Pagés. En Baca y Aguirre, op. cit.

v El señor Francisco Solé, de origen español, fue administrador del Hotel Barcelona y el Hotel Iberia. Francisco Solé se casó con María Solé en España y su hija Mercedes Solé se casó con Benigno Pruneda, el propietario de la tienda de ultramarinos Las Playas.
Foto: Colección del arquitecto Salvador Pruneda Solé.

al igual que para los mayores. En ese lugar se gestaron los noviazgos que culminaron en matrimonio.

Alrededor de la estación del ferrocarril y en el primer cuadro de la ciudad se instalaron hoteles para todas las clases sociales y de todos los precios, que daban servicio a la gran afluencia de visitantes que tenían o aspiraban a tener negocio en la ciudad. Había fondas, puestos de tacos, de frutas y los famosos cafés de chinos. La algarabía de los visitantes se reflejaba en la incipiente ciudad todavía sin pavimentar. Nuestro árido paisaje se llenaba de color con el tumulto de puestos de toda clase de mercancía; la ciudad se impregnaba de olores de pan recién hecho, de la fruta que se vendía en la estación y de las frituras de tacos y gorditas que se vendían en los mercados. En fin, era un placer ver aquella colmena de gente.

Los hoteles que destacaban eran el Hotel Francia, de Julio Doucet, el Hotel Salvador, y el Hotel San Carlos, del coronel Carlos González Montes de Oca. En 1887 se encontraban el Hotel Iberia, ubicado en la avenida Hidalgo y Ramos Arizpe, el Hotel Barcelona y algunos otros.

Los hoteles contaban con restaurante propio de buena comida, muchas veces internacional, y además existían el Mercier's Lunch Room, ubicado en la calle Ramos Arizpe, propiedad de Eugenio Mercier; el Martin's Café & Restaurante, en la avenida Ferrocarril (hoy Presidente Venustiano Carranza), propiedad de L. P. Martín; El Sternau, restaurante y hotel de Carlos Sternau, y varios más. Como podemos ver, había comida francesa, española y mexicana.

Las cantinas eran muy visitadas, sobre todo los fines de semana, cuando venían los agricultores. Del directorio elaborado por Jacobo Aguirre, *Torreón 1887- 1902*, se citan algunas como La Lluvia de Oro, ubicada en avenida Hidalgo 51; Chateau Margaux, ubicada en avenida Morelos 37; Hotel Mexicano, ubicada en avenida del Ferrocarril.

Había tres fábricas de refrescos La Griega; la primera, cuyo propietario era Francisco Ginacópulos, estaba ubicada en la esquina sudoeste de la avenida Hidalgo y calle Ramón Corona; otra fábrica era del señor Papadakis y la tercera pertenecía a la familia Macotela, ubicada en contra esquina de la plazuela Juárez, en la avenida Morelos y calle Ramón Corona.[29]

29 Homero del Bosque Villarreal, *Este Torreón. Anecdotario y relaciones de hechos y personas que destacaron en alguna forma desde 1937 a 1984* (Torreón: Ayuntamiento de Torreón, 2 mil), p. 108.

^ El Hotel Iberia se encontraba en la avenida Hidalgo. La parte inferior se rentaba. Se aprecian los anuncios de The Gentelman Sastrería y La Violeta de Alfredo Attolini, relojería.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

– Interior de restaurante del Hotel Iberia. Se aprecia las mesas con sus manteles blancos, una hermosa cafetera de cobre y a un lado el administrador del hotel, don Francisco Solé. En el gran espejo se reflejan los comensales. Circa 1905.
Foto: Colección del Arquitecto Salvador Pruneda Solé.

v Vista del exterior del restaurante y Hotel Sternau, que se encontraba en la calle de Múzquiz a principios del siglo XX. En la imagen se aprecia el jardín, las mesas y algunos comensales. El propietario del hotel y restaurante era Carlos Sternau.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

¿Cómo era la vida urbana y la de las haciendas en Torreón a finales del siglo XIX y principios del siglo XX según Tulitas?

Tulitas Wulff, hija de Federico Wulff, hace una descripción de la vida cotidiana de aquel Torreón en donde ella vivió junto con sus hermanos y padres. Francisco Durán y Martínez, en su estudio sobre las haciendas de Durango, nos describe la vida cotidiana de los hacendados y peones.

Debido a la importancia de estas crónicas que nos reflejan el modo de vida en la ciudad, el campo y las diferentes clases sociales de aquella época, se insertan algunas citas que son importantes para entender los procesos culturales que nos marcaron. Así podemos imaginar cómo era la vida en la famosa Casa del Cerro, en donde vivía la familia Wulff, perteneciente a una clase alta, pero también podemos imaginar cómo era la vida de otras clases sociales por sus descripciones: casi todas las casas tenían su pequeño huerto con una higuera, corral para gallinas, y algunos se podían dar el lujo de tener una vaca; las hortalizas de los chinos eran muy apreciadas; pasaban las carretas vendiendo leche, nata y quesos de los ranchos; casi todo se hacía en casa: las galletas, las semitas, los pasteles, las conservas y los encurtidos. El pan, cuando no se podía hacer en casa, se compraba en la panadería; aquella era una cultura del no desperdicio: todo se aprovechaba.

En voz de Tulitas Wulff conoceremos parte de la vida cotidiana de Torreón:

> El pan y el cariño no han de ser recalentados.

De las costumbres culinarias: "Cuando ya nos habían apaciguado, nos lavaban las manos y la cara en las bandejas de nuestros cuartos y desfilábamos hacia el comedor para comer. La comida era prolongada y extraña. Empezaba por la sopa, que venía en una sopera y seguíamos con media docena de platillos, el penúltimo eran los frijoles mexicanos que habían sido cocidos, hechos puré y fritos. Esto era una costumbre no sólo en nuestra casa sino también en todas las demás. El postre era especial, consistía de cajeta de membrillo. Toda clase de frutas se preparaban en cajetas que eran pequeñas barras firmes de pasta y se servían en rebanadas

< Vista de la residencia del ingeniero Federico Wulff, construida a principios del siglo XX.
Foto: Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra.

> Tulitas Wulff a los 21 años. Ella le contó a su hija Evelyn sus recuerdos de Torreón. De ahí nació el libro *Tulitas de Torreón*.
Foto: Colección Wulff. Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra.

delgadas. Otros postres eran el flan (simple natilla horneada), y de vez en cuando un sorbete. Había una clase de cajeta que nos encantaba, la cajeta de Celaya, jamoncillo o simplemente la leche quemada. La leche y el azúcar se cocinan juntos durante mucho tiempo, hasta que la mezcla espese y se haga pegajosa… y deliciosa."[30]

Vida cotidiana: "Nuestro mozo envuelto en un sarape siempre se dormía junto a la puerta, para darle entrada a aquellos que llegaban tarde. Se levantaba a las 4.30 de la mañana, …ordeñaba las vacas, alimentaba a los pollos, recogía los huevos, tallaba los pisos, traía leños para las estufas, vaciaba las cenizas e iba a innumerables mandados. Era enviado por el Doctor. Entregaba mensajes sociales, y de otros, alrededor de las ciudades, iba por hielo y media docena de veces al día al mercado."[31]

De las haciendas: "Los mexicanos adinerados se entretenían lujosa y elegantemente. Una vez se ofreció una fiesta en una hacienda de un miembro de la familia Luján.[32] Un tren especial llevó a los invitados de Torreón y cuando nos bajamos al final de la espuela del ferrocarril, había hombres parados de trecho en trecho con antorchas encendidas para iluminar nuestro camino a la casa. Esta era muy grande y estaba maravillosamente decorada —todo el enorme patio estaba adornado con miles de gardenias atadas a cada ramo y tallo. El aroma era imponente, bailamos toda la noche—. Había mucha comida exquisita, vino y dos orquestas traídas desde la ciudad de México. A las seis de la mañana del día siguiente el tren nos regresó a Torreón. Otra fiesta se celebró en el rancho de los Cárdenas. La casa era inmensa —había cuatro pianos para uso diario—. Dentro del entretenimiento se ofreció una corrida de toros para aficionados. Y los hombres mexicanos se lucieron con galanura."[33]

De las tradiciones: "El período social más prolongado del año comenzaba justo antes de la navidad, cuando se iniciaban las posadas. Entre las clases bajas éste era un asunto religioso que se celebraba todas las noches durante nueve días y, en ellas, una procesión personificaba a María y a José pidiendo posada de casa

30 Evelyn Jamieson Payne, *Tulitas de Torreón. Recuerdos de mi vida en México* (Torreón: Presidencia Municipal de Torreón, Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra, Universidad Iberoamericana Laguna, 2 mil) p.16.
31 Ídem p.47.
32 Tulitas se refiere a Ramón R. Luján, dueño de la Hacienda Sacramento. El rancho de los Cárdenas es la Hacienda de Jimulco de Amador Cárdenas.
33 Ídem.

en casa, siendo rechazados hasta casi el final. Para la clase alta se había convertido en una serie de bailes, eventos muy elaborados en donde varias familias eran anfitrionas para la celebración de cada una. En la novena y última noche los solteros de la ciudad eran los anfitriones, era un período muy extenuante pero increíblemente divertido".[34]

Bendícenos, Señor,
bendice también los alimentos que vamos a tomar;
bendice a quien los ha preparado, da tu pan al que no lo tiene
y al que lo tiene dale siempre hambre y sed de ser justo.
Por Jesucristo, Nuestro Señor.
Amén.[35]

Vida cotidiana en las haciendas

Francisco Durán y Martínez nos describe cómo era la vida en el campo lagunero: "Deben de haber sido casas muy rudimentarias con lo esencial para su habitación, cocina, bodega, corrales. Las casas eran del corte español tradicional: patio en el medio, rodeado por una arcada que distribuía los cuartos alrededor del patio y, opuesto al zaguán, cruzando el patio, el comedor; junto, la cocina; atrás el corral y la huerta. En el patio se tenían sembradas plantas y árboles para que refrescaran del calor intenso de toda la zona; la gente salía a los corredores a 'tomar el fresco de la tarde', a tejer, a leer y a platicar. Era donde las señoras rezaban su rosario caminando alrededor de los pasillos, desde donde se vigilaba a los niños. La vida de los corredores de la casa era para la familia uno de los puntos de reunión más importante. Las casas eran de tres cuartos y hasta cinco metros de altura con techos de vigas rematadas en algunos casos con zapatas. La cocina contaba con fogón y horno, aunque generalmente en el patio de atrás se tenía un horno de leña para pan; la huerta generalmente daba perones, cítricos, manzanos, duraznos y nísperos […]

"Comenzaba el día a las 4 o 5 de la mañana calentando el fogón de la cocina y prendiendo el horno; se les daba su desayuno a los que salían al campo, se limpiaban las jaulas de los pájaros, se alimentaba a las gallinas. Se ordeñaba a las vacas, se echaba alimento a los animales; los mugidos de las vacas y los balidos de las ovejas anunciaban su salida al campo. El desayuno debe de haber sido café tostado y molido en casa, leche, huevos, chorizo y frijoles con tortillas de harina; madrugar era costumbre: todos a la mesa, desde el jefe de familia hasta el más pequeño. Desayuno para doce o quince. Se molía el maíz desde muy temprano para echar muchas tortillas, tanto para la gente de la casa como para el rancho de los vaqueros y pastores. Si se hacía caldillo, se comenzaba a asar los chiles verdes; si había carne de puerco en chile colorado, se ponían a remojar los chiles secos. Si hacían cabrito en fronterizo se sacrificaba al animal desde muy temprano para desangrarlo y destazarlo. La sangre del animal se aprovechaba para preparar el mismo guisado. Si era temporada se ponían a remojar las habas para hacer caldo, o las lentejas. Si se hacía puchero se buscaba un buen perón

34 Ídem.
35 Oración proporcionada por el Excmo. Señor don José Guadalupe Galván Galindo, obispo de Torreón.

para introducirlo en el caldo junto con la verdura fresca y la carne de res sacrificada ese día. Si se había sacrificado una vaca se utilizaba la ubre para hacerla empanizada y las vísceras para preparar otros guisos […]

"A las 11 de la mañana se enviaban los ranchos a la gente que andaba en el campo y a la una en punto nuevamente se sentaban a la mesa para comer. El menú debió de haber consistido en un caldo de pollo o habas o puchero con perón, arroz, carne de res o de puerco, caldillo norteño, o menudo con chile colorado, limón, orégano y cebolla picada, ubre empanizada, todo esto servido como en el norte con una taza de café. De postre guayabate o membrillate con asadero recién hecho, una capirotada de coco y piñón, o las conservas de durazno e higo."[36]

Estas descripciones nos muestran un mosaico de la vida urbana y rural de finales del siglo XIX, y de la primera década del siglo XX. Por las mismas, nos podemos imaginar cómo era la comunidad de esta región. La incipiente villa de Torreón se estaba transformando con el arribo de inmigrantes nacionales de diferentes estados y extranjeros de distintas nacionalidades que poco a poco iban influyendo en las costumbres y en la gastronomía de la pequeña comunidad, haciéndola más rica y abierta a otras mentalidades.

36 Francisco Durán y Martínez, *Cuatro haciendas de Durango: La Concepción, El Casco, La Naicha y San Antonio de Piedras* (México: Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa, Secyd Cultura, La Salle, 1997), pp. 65, 85, 93, 95.

La famila Wulff en un picnic a principios del siglo XX.
Foto: Fondo Wulff. Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra.

^ Hacienda de la Concepción, Indé, Durango. Actualmente está bajo las aguas de la presa del Palmito; fue propiedad de los hermanos don Jesús y doña Concepción Martínez; anteriormente había sido de don Cleofás Martínez. Circa 1938.
Foto de Ricardo Hawk Martínez.

– Casco de la Hacienda de Santa Ana de los Hornos en el municipio de Viesca, Coahuila. En Ireneo Paz, *Álbum de la paz y el trabajo* (México: 1910).

v Casa grande de la Hacienda de la Flor de Jimulco, Coahuila. Esta propiedad pertenecía al señor Amador Cárdenas. En Elías Murra Marcos, *Historia de un esfuerzo: CIMACO* (México: Editorial Miguel Ángel Porrúa, 2005).

El Casino Alemán anunciaba que contaba con boliche, cantina, billares y que pertenecía a la industriosa y progresista Colonia Alemana. En Baca y Aguirre, op. cit.

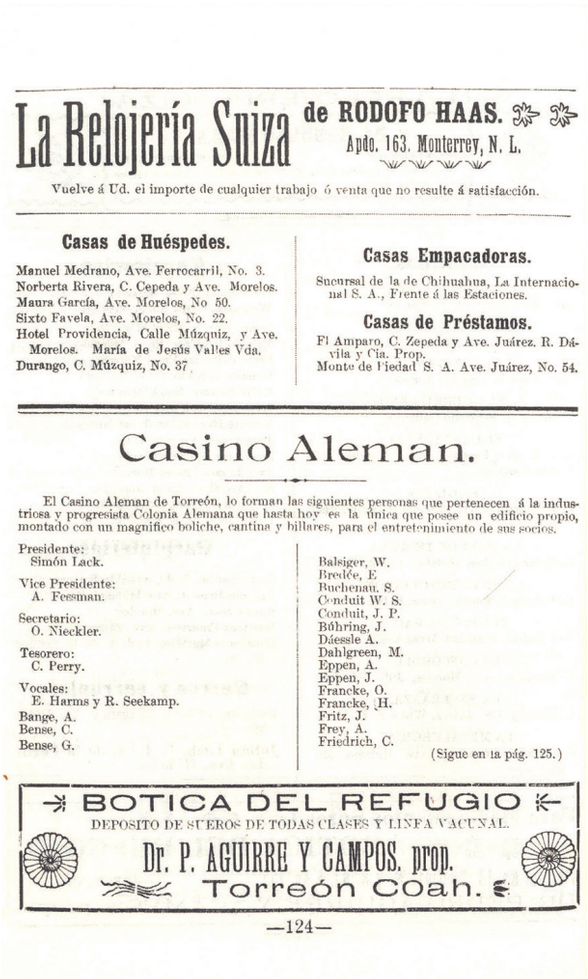
Los inmigrantes que llegaron a Torreón influyeron con su cultura en la comunidad. En este libro nos referiremos sólo a algunas de esas comunidades extranjeras que tuvieron preponderancia en materia gastronómica en la cultura torreonense. Para este ensayo, y en el apartado "Recetario", me apoyé en entrevistas y en algunas recetas que, cuidadosamente guardadas por generaciones, hoy se publican por primera vez. En cada una de ellas se cita el nombre de la persona que contribuyó para este libro.

De la influencia alemana

Por los registros en los directorios, testimonios orales y crónicas, vemos el grado de influencia de los inmigrantes en nuestra cultura regional. Por ejemplo, en el Club Alemán o de boliche que se encontraba al lado del Real Club España (donde hoy se encuentra el Hotel Palacio Real, frente a la Plaza de Armas) servían rica cerveza helada. "Este club Alemán tenía un gran salón de baile donde celebraban festejos particulares y los bailes de fin de año, que tenían fama por lo ordenado, la buena música y los canapés que repartían bajo la vigilancia del Sr. Taffinder, muy estoico y celoso en el despeño de su cometido y además porque la cantina que estaba entrando a la derecha, vendía auténtico pan negro alemán, salchichas, salamis y ultramarinos legítimos de aquella nacionalidad."[37]

Ese Casino Alemán siguió funcionando hasta que empezó la Segunda Guerra Mundial; México se unió a los aliados y el Casino se cerró precisamente por ser alemán. El Casino era un lugar de encuentro para alemanes, pero también iban mexicanos y otros inmigrantes invitados; se jugaba boliche, se platicaba y se degustaba la excelente comida y cerveza.

La señora Traude Ahnert[38] me platicaba que cuando ella y su marido Alfred llegaron a Torreón en 1936, sin hablar español, la ciudad que les gustó para vivir, por sus jardines y por su clima, fue Lerdo. En ese tiempo las señoras alemanas elaboraban sus propias salchichas (que podían ser de ternera, de puerco o de hígado de becerro), sus jamones, mermeladas, jaleas y el pan negro. La familia Russek sembraba centeno para que la matriarca de la familia, la señora Tony Russek (de origen alemán) disfrutara el pan negro, y ella a su vez le regalaba la harina a sus amigas alemanas. En la casa de la señora Anhert había un horno de barro en el jardín, en donde se hacían los jamones envueltos en masa de pan negro. El desayuno en esa casa era sencillo: café, pan negro con mantequilla y mermelada, a veces huevo, y carnes frías. Platillos que la comunidad alemana disfrutaba. Al mediodía eran las sopas caldosas de huevo y crema



La Relojería Suiza de RODOFO HAAS.
Apdo. 163. Monterrey, N. L.
Vuelve á Ud. el importe de cualquier trabajo ó venta que no resulte á satisfacción.

Casas de Huéspedes.
Manuel Medrano, Ave. Ferrocarril, No. 3.
Norberta Rivera, C. Cepeda y Ave. Morelos.
Maura García, Ave. Morelos, No 50.
Sixto Favela, Ave. Morelos, No. 22.
Hotel Providencia, Calle Múzquiz, y Ave. Morelos. María de Jesús Valles Vda.
Durango, C. Múzquiz, No. 37.

Casas Empacadoras.
Sucursal de la de Chihuahua, La Internacional S. A., Frente á las Estaciones.

Casas de Préstamos.
El Amparo, C. Zepeda y Ave. Juárez. R. Dávila y Cía. Prop.
Monte de Piedad S. A. Ave. Juárez, No. 54.

Casino Aleman.

El Casino Aleman de Torreón, lo forman las siguientes personas que pertenecen á la industriosa y progresista Colonia Alemana que hasta hoy es la única que posee un edificio propio, montado con un magnífico boliche, cantina y billares, para el entretenimiento de sus socios.

Presidente: Simón Lack.
Vice Presidente: A. Fessman.
Secretario: O. Nieckler.
Tesorero: C. Perry.
Vocales: E. Harms y R. Seekamp.
Bange, A.
Bense, C.
Bense, G.
Balsiger, W.
Bredée, E.
Buchenau, S.
Conduit W. S.
Conduit, J. P.
Bühring, J.
Díessle A.
Dahlgreen, M.
Eppen, A.
Eppen, J.
Francke, O.
Francke, H.
Fritz, J.
Frey, A.
Friedrich, C.
(Sigue en la pág. 125.)

BOTICA DEL REFUGIO
DEPOSITO DE SUEROS DE TODAS CLASES Y LINFA VACUNAL.
Dr. P. AGUIRRE Y CAMPOS. prop.
Torreón Coah.

—124—

37 Homero del Bosque Villarreal, op. cit., p. 29.
38 Entrevista con la señora Traude Ahnert en la ciudad de Lerdo, Durango.

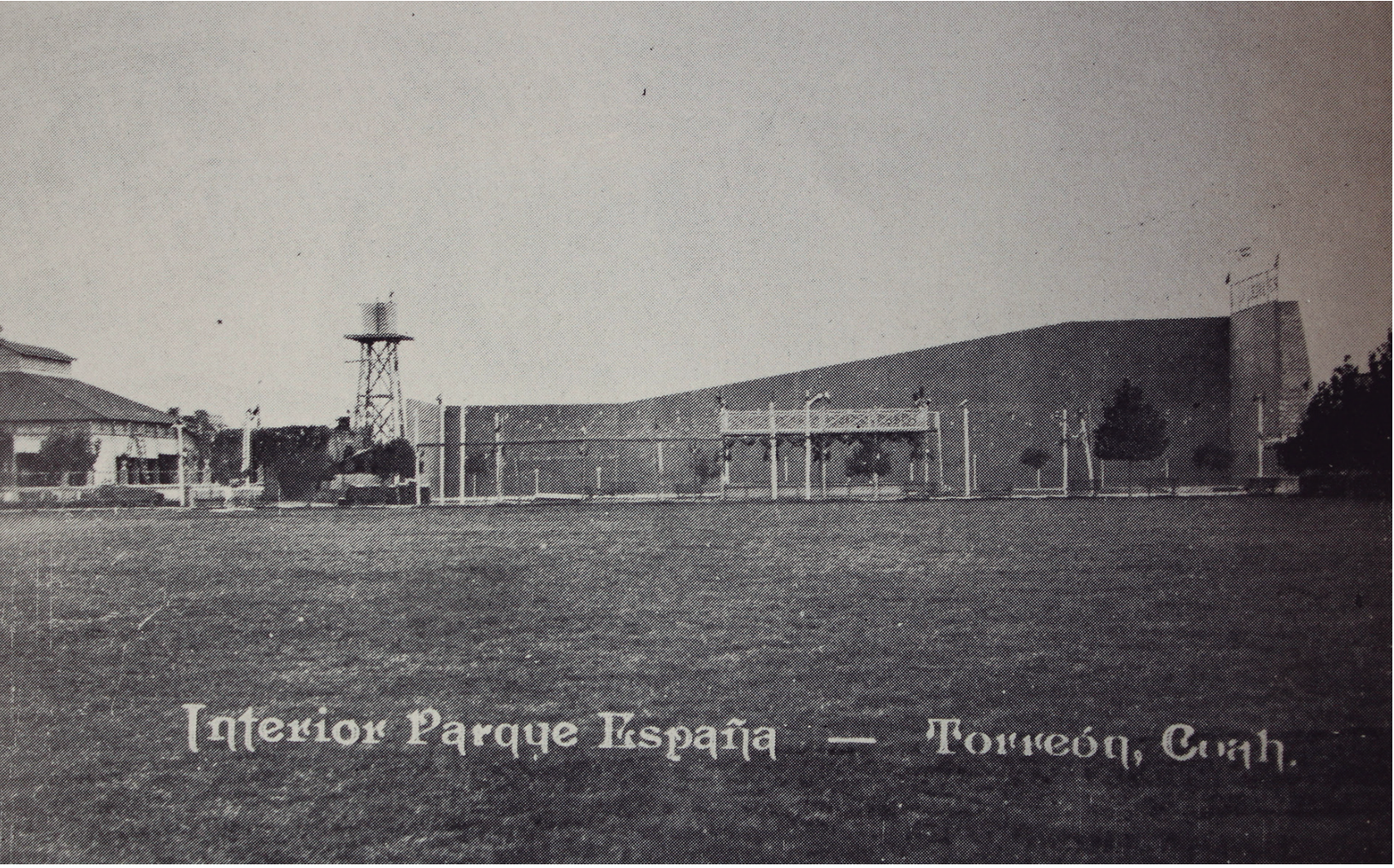
de trigo, carne, arenques, ensaladas de papa, betabeles, entre otros. La cena también era ligera: pan negro, mantequilla, arenque o carnes frías, ensalada de tomate y pepino, y se bebía té, cerveza o vino blanco.

María Estela de la Parra Lack, bisnieta de don Andrés Eppen, uno de los fundadores de Torreón, me platicó que en Navidad, en la casa de los abuelos Julián Lack y María Eppen, se ponía un árbol que en Alemania llaman el "Tannenbaum", que también es el nombre de un villancico de origen alemán[39].

El pino era de la sierra de Durango, se adornaba con nueces de castilla pintadas de dorado, esferas y, además, con galletas de miel que se ensartaban con hilo plateado para adornar; las luces eran velitas y se le ponían frutas naturales como las mandarinas, ya que, según la mitología alemana, este rito del árbol con las frutas secas y frescas es un tributo a la estación invernal; durante todo el mes de diciembre se hacían galletas y panes. Esta familia acostumbraba comer el omelette con mermelada de chabacano, la fruta seca, los famosos orejones, y tomaban vino suizo que era traído en barriles desde la ciudad de México. Los regalos se hacían tejidos, todos hechos en casa, y eran personales, tales como toallitas, pantuflas, servilletas.[40]

39 Entrevista con María Estela de la Parra Lack.
40 Ver recetas alemanas cortesía de Connie Ortiz de Anhert y María Estela de la Parra Lack en el capítulo "Recetario".

Andrés Eppen a caballo con su familia en Parras, 1908.
Foto: Colección de María Estela de la Parra Lack.

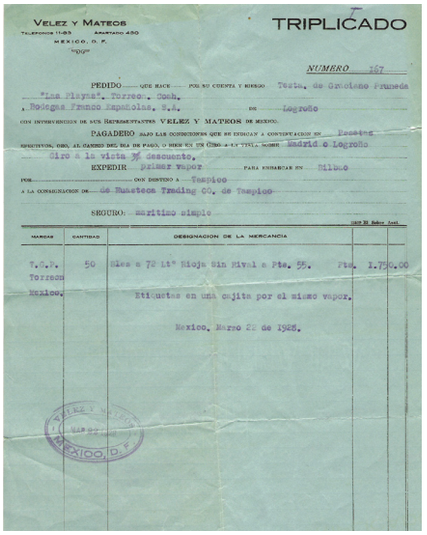


De la influencia española

En el Real Club España, después Club España, la comunidad española inició las fiestas de Covadonga, una ocasión para convivir y disfrutar, tanto españoles como mexicanos, deliciosa comida como la paella, la tortilla española, las tapas con chorizos, los jamones, los quesos y los ricos porrones de vino tinto. Los jóvenes y niños iban vestidos con trajes típicos de las diversas regiones de España y bailaban sus danzas folklóricas. A estas fiestas, que continúan hasta la fecha, asistía toda la comunidad lagunera.

Desde el último cuarto del siglo XIX y a principios de siglo XX, muchos de los agricultores que vivían en las haciendas de la región lagunera eran españoles, y cada uno o dos fines de semana venían a Torreón, Gómez o Lerdo para descansar, convivir y disfrutar de una buena comida. Los Baños de las Delicias eran realmente una delicia, y los agricultores, después de una pesada semana de trabajo en la tierra y el sol, iban a ese lugar y después pasar con los amigos a la cantina, en donde se servían ultramarinos, cerveza y vino. Era un lugar ideal para convivir, relajarse y hacer negocios. En la ciudad había tiendas de ultramarinos manejadas por españoles que, además de vender sus productos a los agricultores de las haciendas, tenían una buena clientela en la ciudad a la que ofertaban vinos españoles y franceses, aceite de oliva, alcaparras, aceitunas sevillanas y una excelente variedad de quesos, jamones, chorizos, sardinas enlatadas, anguilas, bacalao, confituras de

El Real Club España de Torreón A. C. fue construido en cuatro manzanas: por la avenidas Escobedo y Corregidora, por la calzada Colón y por la privada Rayón. Tenía una barda de adobe regular y la entrada era un amplio portón que estaba a la altura donde actualmente se encuentra la estatua al gran almirante Colón.
En *Álbum de la ciudad de Torreón, Coahuila, México.*
Impreso en los talleres de imprenta "La Papelería" Fco. Dingler.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.



VELEZ Y MATEOS
TELEFONOS 11-83 APARTADO 450
MEXICO, D. F.

TRIPLICADO

NUMERO 167

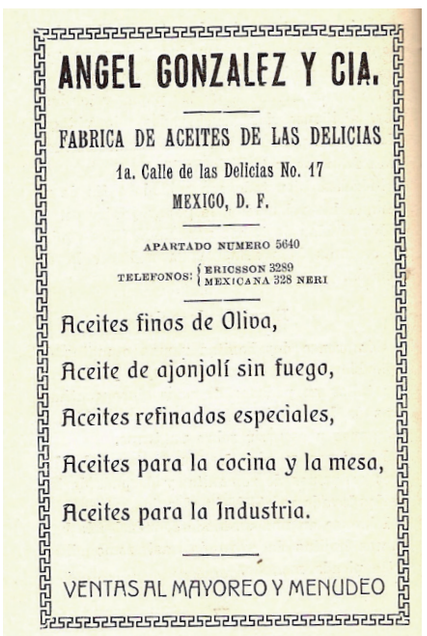
PEDIDO QUE HACE POR SU CUENTA Y RIESGO Testa. de Graciano Pruneda "Las Playas". Torreon. Coah.
, Bodegas Franco Españolas, S.A. DE Logroño
CON INTERVENCION DE SUS REPRESENTANTES VELEZ Y MATEOS DE MEXICO.

PAGADERO BAJO LAS CONDICIONES QUE SE INDICAN A CONTINUACION EN Pesetas
EFECTIVOS, ORO, AL CAMBIO DEL DIA DE PAGO, O BIEN EN UN CIRO A LA VISTA SOBRE Madrid o Logroño
Giro a la vista % descuento.

EXPEDIR primer vapor PARA EMBARCAR EN Bilbao
POR CON DESTINO A Tampico
A LA CONSIGNACION DE de Huasteca Trading CO. de Tampico

SEGURO: maritimo simple

MARCAS	CANTIDAD	DESIGNACION DE LA MERCANCIA		
T.G.P. Torreon Mexico.	50	Blea a 72 Lt° Rioja Sin Rival a Pts. 55.	Pts.	1.750.00
		Etiquetas en una cajita por el mismo vapor.		
		Mexico, Marzo 22 de 1928.		



ANGEL GONZALEZ Y CIA.

FABRICA DE ACEITES DE LAS DELICIAS
1a. Calle de las Delicias No. 17
MEXICO, D. F.

APARTADO NUMERO 5640
TELEFONOS: ERICSSON 3289 / MEXICANA 328 NERI

Aceites finos de Oliva,
Aceite de ajonjolí sin fuego,
Aceites refinados especiales,
Aceites para la cocina y la mesa,
Aceites para la Industria.

VENTAS AL MAYOREO Y MENUDEO

^ Hoja de pedido de vino La Rioja de la tienda Las Playas a las Bodegas Franco Españolas S. A. en Logroño, España. El vino salía de Bilbao y llegaba por Tampico, Tamaulipas.
Foto: Colección del arquitecto Salvador Pruneda Solé.

v Anuncio de la Fábrica de Aceites Las Delicias de Ángel González y Cía., que se encontraba en la ciudad de México. En una revista de época.

almendra, turrones, chocolates: la clientela podía ir, tomar una copa y les abrían algunas latas.

Las Playas, que abrió sus puertas en 1911, fue una importante tienda de ultramarinos propiedad de los hermanos Pruneda. Se ubicaba en la avenida Hidalgo y calle Blanco, frente al mercado Juárez. Carlos, Gaspar, Graciano, Fermín y Benigno llegaron de España a principios del siglo XX y radicaron en Puebla, en donde pusieron una cantina: La Noche Buena. Con el paso de los años, los hermanos Pruneda se separaron; en Puebla se quedó Carlos y los demás llegaron a Torreón, en donde establecieron Las Playas. Los dueños eran Graciano y su hermano Gaspar, que fallecieron en 1918 debido a la influenza española, heredando la tienda a sus jóvenes hermanos Fermín y Benigno. Benigno tenía 17 años y Fermín 19; ambos trabajaron duro e hicieron florecer la tienda. Dio inicio la costumbre de ir a Las Playas, siguiendo la tradición española del famoso aperitivo acompañado con tapas (botana), y éste se convirtió en un lugar de encuentro y esparcimiento para damas y jóvenes de la Comarca.[41]

En Las Playas vendían al menudeo el mezcal que traían en barricas desde San Luis Potosí. Los agentes viajeros de la ciudad de México llegaban a la tienda a vender sus productos: La Madrileña, La Negrita y Domeqc; los productos españoles llegaban por mar a Tampico o Veracruz y a Torreón lo hacían por tren. Las Playas siguió funcionando hasta los años ochenta del pasado siglo XX. Otra tienda importante fue La Universal, también de ultramarinos, de don Manuel Sordo, oriundo de Llanes, Asturias, misma que se ubicaba en la avenida Hidalgo, acera norte, entre las calles Zaragoza y Juan Antonio de la Fuente. La familia vivía en el segundo piso. Más tarde aparecen la Casa Arias, de Fructuoso Arias, y Los Viñedos, de Octavio Suárez.

Un caso que ejemplifica la vida cotidiana de algunos españoles que llegaron a principios de la segunda década del siglo XX es el de la familia Herrero.[42] Don Jesús Herrero Bravo, oriundo de Piña de Campos, Palencia, y su esposa María Asunción García Herrero, de Sotobañado, Palencia, llegaron a Torreón a poner un pequeña tienda llamada La Popular, que se encontraba en la avenida Ramos Arizpe, entre Iturbide antes del Ferrocarril, hoy Carranza e Hidalgo. Después la tienda cambió su domicilio a Hidalgo, enfrente del Hotel Salvador. Doña Dolores Herrero de Córdoba nació en la ciudad de Torreón en 1921; en ese entonces era común que las personas que tenían tienda o cualquier otro negocio lo usaran también como vivienda, ya fuera en la parte de atrás o bien en los altos.

La tienda tenía diez metros de frente y se tenía que pasar por ella para entrar a la casa. Ésta era pequeña: dos cuartos, un patio, comedor y cocina. La mamá de la señora Herrero iba a comprar diariamente al mer-

41 Entrevista con el arquitecto Salvador Pruneda Solé.
42 Entrevista con la señora Dolores Herrero de Córdoba.

^ Graciano Pruneda dueño de Las Playas, tienda de ultramarinos, con algunos empleados. Vinos, chorizos, quesos, jamones y latería, algunas de las delicias que se podían encontrar en esta tienda.
Foto: Colección del arquitecto Salvador Pruneda Solé.

v En el mercado Alianza se encontraba el puesto de Francisco M. Cruz, que vendía fruta, legumbres y semillas.
Foto: Fondo Harold Miller. Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra.

^ Los recetarios contienen la herencia culinaria de generaciones, gracias a ellos la tradición continúa.
Foto: Archivo Cimaco.

v Cuatro generaciones: María Domene de Domene, Elena Domene de González Cárdenas, Elena González Domene de Luengo y la bebita Magdalena Sofía Luengo González.
Foto: Colección de Elena G. de Luengo.

cado Alianza a las seis de la mañana. Tenían un refrigerador de madera en cuya parte superior había una lámina donde a diario se ponía hielo; todos los días a las cinco de la mañana pasaban los carros de hielo. La señora Herrero compraba 3 kilos, es decir dos trozos grandes. En algunas temporadas llegaban los pescadores con bagres y la señora los ponía en escabeche. "Comíamos estilo español, nunca tuvimos mucho dinero, pero siempre hubo una muy buena mesa", me dice doña Lola Herrero de Córdova. Muy temprano en la mañana se ponía el carbón en el fogón para hacer el desayuno. La familia desayunaba fruta, chocolate con churros que hacía la mamá y duraban varios días, a veces huevos con chorizo o jamón. La familia comía la sopa de patatas o sopa

de ajo, a veces puchero con garbanzo, carne de res o de puerco, la tortilla de papa o pedazos de morcilla fritos, acompañados de pan blanco (que compraban en la panadería El Bravo, ubicada en la calle Zaragoza) y, como postre, fruta, o algunas veces las natillas con merengues que eran llamadas "suspiros de monja".

Los domingos, el paseo consistía en ir en familia a Lerdo, a las huertas y a comprar la fruta de temporada para la semana. Otros domingos iban al Sanatorio Español a visitar a los españoles que estaban enfermos; la familia también era asidua al Parque España, que se encontraba en Colón y que contaba con canchas de frontón y tenis. En invierno la mamá de doña Lola hacía los chorizos, que duraban todo el año; también elaboraba la morcilla, la cecina y hacía prucafe (crema de café). En la casa de los Herrero no se cocinaba con manteca sino con aceite de oliva y ajonjolí mezclado, y se elaboraban las marquetas de chocolate. El aceite y el cacao se lo enviaban cada seis meses de México, de una fábrica que se llamaba La Rosa. En este aceite era donde se conservaban los chorizos. Para hacer los chorizos, doña Asunción y todas las hijas, Malena, Nina y Dolores, se ponían a limpiar las tripas con cuchillo. Una vez que estuvieran limpias, se rellenaban, se amarraban, se ensartaban en una varilla y en la noche se sacaban al sereno durante tres o cuatro días. Después, se ahumaban en leña en el fogón durante ocho días, y cuando estaban en su punto se limpiaban con un trapo húmedo; ya limpios se metían en la lata de aceite vacía y se acomodaban muy apretaditos. Cuando la lata estaba llena se les vaciaba el aceite hasta que quedaran cubiertos. Doña Asunción mandaba traer un soldador para que soldara la lata; por lo general se hacían dos latas. Los chorizos se dejaban macerar un tiempo y una vez listos se iban sacando y se comían con pan blanco o en cualquier platillo: las latas duraban todo el año.[43]

Los recetarios como el de la señora Cándida Ereña de Orúe, abuela de mi querida amiga Luz María Carrillo, dan cuenta de la gran cantidad de recetas españolas. La mamá de Luz María y ella misma continuaron con la tradición de elaborar las "recetas de familia": en Navidad se pasaban todo el mes haciendo galletas y dulces que eran una delicia.

Otros dos recetarios contienen, además de recetas españolas, recetas mexicanas, comprobando "el segundo mestizaje culinario" en la región lagunera,[44] son el de María Domene de Domene, que escribió sus recetarios entre 1918-1921 en la ciudad de San Pedro de las Colonias, Coahuila (hija de Sebastián Domene, que llegó de

En el Parque España de izquierda a derecha, Elena Montauriol de Cerra, Cándida Ereña de Orúe, Consuelo Maisterrena de Iriarte y Ramón Iriarte Enecoiz. Enfrente, con peineta, Manola de la Torre de Suárez. Foto: Ramón Iriarte Maisterrena.

43 Ver recetas españolas en el apartado "Recetario" de este libro.
44 Recetario cortesía de Luz María Carrillo Orúe de Russek.

España a finales del siglo XIX a trabajar con Evaristo Madero. María nació en Villena, Alicante, y llegó a México casada con Francisco Domene Conejero), y el segundo es el de su hija, Elena Domene, casada con Ernesto González Cárdenas, que heredó los recetarios de su madre y elaboró el suyo propio. A través de ellos podemos conocer cuáles eran los productos que consumían las señoras laguneras con ascendencia española y qué era lo que cocinaban; en estos cuadernos encontramos recetas como almendrados, dulce de durazno, dulce de nuez, conserva de durazno, mermelada de naranja, bísquets para el almuerzo y merienda, nieve de limón y de vainilla, buñuelos, polvorones, galletas de nata; bebidas refrescantes como ponche de piña y toronja, refresco de sandía y delicioso té a la Boston; en platillos fuertes aparecen morcilla de pan y morcilla de cebolla, chorizo de carne de puerco, tamales, cabrito en fritada, bacalao en salsa de tomate, carne guisada, conejo en escabeche, asado especial, pastel de elote, pescado al horno, pavo relleno y paella.[45]

< Una reliquia culinaria esta estufa que se conserva en casa de Arturo y Carmen Madero en Parras, Coahuila. Foto: Carmen Sordo de Madero.

> Divisiones del carnero en una revista de época.

De la influencia del Medio Oriente

Los inmigrantes de Líbano, Palestina y Siria empezaron a llegar a la Comarca lagunera desde finales del siglo XIX. En esta tierra semidesértica se sintieron como en su casa. Familias como Marcos, Murra, Fayad, Núñez, Jalife, Darwich, Issa y muchas otras, hicieron su vida en estos lares donde encontraron productos similares a los de Medio Oriente, como trigo, vides, higueras, olivos, carneros, aceitunas, dátiles y nueces. Al principio la adaptación fue difícil, ya que ellos hablaban otro idioma, pero poco a poco se fueron integrando, aprendieron español e hicieron de La Laguna su tierra. El comercio, herencia de sus antepasados, era su fuerte y lo manejaron a la perfección: ellos inventaron el pago en abonos. La familia de la señora Suheila Jalil de Núñez llegó a Torreón en los veinte.[46] Ella me platicó que su familia usaba el *zathr* para el pan, y el jocoque y las siete especias (que es una variedad de ellas) para la comida; tomaban el café turco, al medio día el kipe charola, ensaladas, sopas, también yagne (guisados con ejotes o frijol blanco, papas y carnero). El trigo se compraba entero, era cocido en un baño y después se le secaba al sol, en la azotea, para que una vez seco pudiera ser molido en diferentes grosores: el delgadito para el kipe; el grueso para ensaladas o sopas.

45 Recetarios cortesía de la señora Magdalena Luengo González Domene.
46 Entrevista con Suheila Jalil de Núñez, Humberto Fayad y Celia Jalife de Iriarte.

Cada temporada los trabajadores de las haciendas llegaban a las casa de los "baisanos" (la *p* en el alfabeto árabe no existe, es por eso que los árabes pronunciaban la *p* como *b*) para vender hojas de parra fresquecitas. Comenta Suheila que "las hojas de parra recién cortadas son más ricas que si son envasadas".

"En cuanto a postres, mi mamá hacía una masa que estirábamos hasta que quedaba como un mantel delgadito y después se recortaba y entre capa y capa se le ponía mantequilla, aquí la conocemos como 'filo'. La mantequilla la compraban por kilos, no había pasteurizadora; se ponía a hervir y quedaba un aceite en la parte de arriba, lo recogían y se guardaba en frasco. Esta mantequilla refinada les podía durar seis meses o todo el año, y la usaban para hacer el arroz, el kipe, la comida en general y, por supuesto, los postres y los dulces".

En esos años se comía borrego o carnero. Los carneros los traían de Guadalupe Victoria, igual que las hojas de parra; los labradores sabían que los paisanos comían esta carne y llegaban a su casa a venderla; un carnero se podía dividir entre varios paisanos.

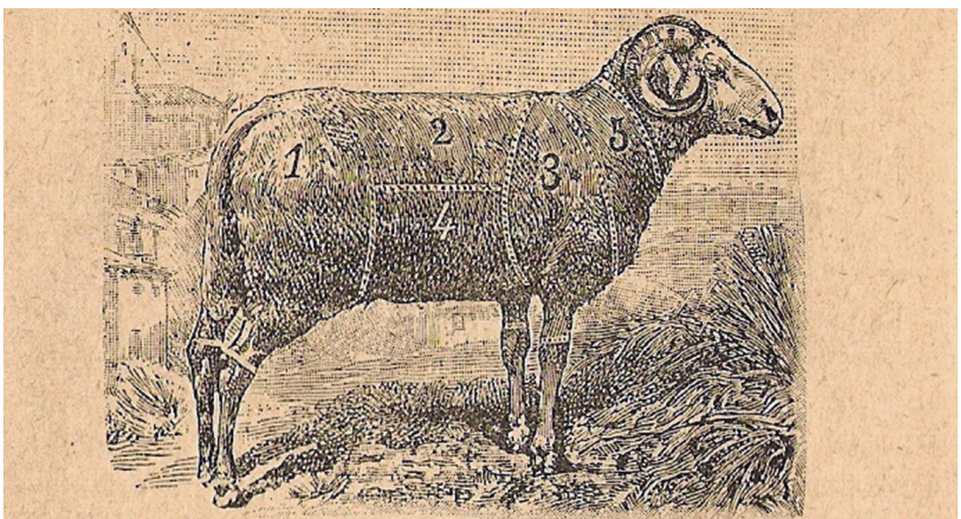


FIG. 13. — DIVISIONES DE LA CARNE DE CARNERO Y CORDERITO.
1. Pierna. — 2. Lomito y costillas. — 3. Paleta ó espalda. —

La ejecución del borrego se realizaba siguiendo el rito musulmán: al borrego lo dejaban sin comer dos días para que se limpiara, se rezaba la oración correspondiente y, posteriormente, le cortaban la yugular; luego colgaban al animal de las patas de atrás, con la cabeza levantada e iba escurriendo la sangre, ya que de esa manera la carne era más pura.

Las aceitunas negras y verdes igualmente se llevaban a vender. En casa de Suheila "nos poníamos en el patio, machacábamos tantito a las aceitunas, se les hace una cortadita: la negra se dejaba por tres días en sal de mar y la verde la ponían en agua con sal, posteriormente se lavaban muchas veces y se ponían con aceite y hierbas. El jocoque lo hacían con leche bronca, y como era entera salía delicioso. El pan se hacía en las casas, pero también había un señor, Abraham, que tenía un horno y que se especializaba en pan árabe e iba a las casa de los paisanos a venderlo, ya fuera de ajonjolí, sencillo o tostado.

^ Carlos (Ahmed) Jalife, de origen libanés, llegó a México en mayo de 1906 por el puerto de Veracruz.
Foto: Colección de Celia Jalife de Iriarte.

v Ismael Fayad Ale y Elvira Chahin el día de su boda en 1935. Ismael nació en Líbano en 1905 y llegó a Veracruz en 1923, Elvira nació en Monterrey en 1914. Escogieron La Laguna para formar su familia.

”En cuanto a los dulces árabes, muchos los hacían aquí, como el *beklawe*, el *greive*, los dedos de novia, el *mamul*, el pastel de dátil y nuez, pero otros, los especiales, los enviaban desde la ciudad de México, de una tienda que se llamaba Grecia; los dulces de ajonjolí con miel eran riquísimos”.

En la casa de Suheila no comían carne de puerco, y aunque usualmente la comida era árabe, también les encantaba la comida mexicana. Su mamá hacía frijoles y tamales de pollo o de carne. Las compras de abarrotes se hacían con los comerciantes chinos, en La Internacional, en la esquina de Blanco y Juárez, o con Manuel Juy. Para los paisanos la comida siempre fue muy importante. El papá de Suheila había venido a México por las guerras en Medio Oriente, al igual que muchos otros paisanos, y comentaba que “cuando hay guerra hay hambre”. Uno de sus dichos era: “Hay dinero para comprar, pero no hay [alimentos] qué comprar; no importa lo que cueste, pero que haya”.

En 1996 Celia Jalife de Iriarte entregó un texto de su autoría al concurso Papeles de Familia de la Universidad Iberoamericana: “La letra es la mitad de la mirada”.[47] Este texto fue uno de los diez archivos ganadores, y cuenta la historia de Ahmed Mustafá Khalife, quién nació en Gatzie, Siria (hoy Líbano) y emigró a México. Veracruz fue la puerta de entrada para Ahmed, que llegó en mayo de 1906. La persona encargada en la oficina de inmigración le preguntó: “Usted nació el día de san Carlos, ¿le cambiamos el nombre?”. Así Ahmed se convirtió en Carlos Jalife, pues también simplificaron su apellido; para los mexicanos era difícil entender el árabe.

La suya es una historia de amor, de lucha, de trabajo y sobre la formación de una familia. Muchos años después su nieta Celia fue a visitar a los hermanos de Ahmed. Su permanencia en Líbano fue de cinco meses. En ese tiempo vivió con su familia del Medio Oriente, en donde se empapó de la cultura y la gastronomía de Líbano, lo cual fructificó en “un cuadernillo de recetas de comida árabe”, mismas que compartió en el tomo 2 del *Recetario Isabel la Católica*. Celia tuvo la amabilidad de prestarme sus recetas para que se incluyeran en este libro.

Herlinda Murra Murra de Jaime publicó en el 2005 un libro llamado *Recetas árabes de mi abuela*. El libro está dedica-

47 El Archivo de la Universidad Iberoamericana, plantel Laguna, se inició con el proyecto “Papeles de Familia”, bajo la dirección de María Isabel Saldaña, el cual se consolidó en pocos años. En ese período se publicaron 21 libros que son material de consulta obligada para la historiografía de Coahuila.

do a su madre Herlinda, y su abuela Afife, que emigró de Belén, Palestina, entrando a México por Puerto Cortés, Yucatán, el 14 de septiembre de 1908. Algunas recetas de Linda también se incluyen en este libro.

De la influencia francesa

La tradición de la cocina francesa en la ciudad de Torreón data del último cuarto del siglo XIX, cuando la ciudad era todavía una villa y empezaba su impresionante crecimiento. La llegada de inmigrantes tanto extranjeros como nacionales contribuyó a esta boyante situación.

La presencia francesa se dejó sentir en La Laguna. Uno de los hoteles principales fue el gran Hotel Michou, inaugurado el 1 de febrero de 1888. Eduardo Guerra, primer historiador de Torreón, comenta que "los italianos Antonio Bossi y Juan Pangrasi construyen una galera de cuatro paredes de adobe en el lote donde más tarde se edificaría el Hotel de Francia, en una fracción de la manzana perteneciente a Andrés Eppen. En la esquina de la siguiente manzana, el señor Carlos Jones levantó una finca destinada a hotel, adquirida después por el francés Pedro Michou en 1898 y donde posteriormente sería ubicada la anexa del Hotel Francia".[48] El hotel sigue de pie en la calle Ramos Arizpe, aunque se encuentra muy deteriorado.

En 1902, ahora siendo propiedad de Julio Doucet, cambió de nombre por Hotel Francés; en un directorio de aquella época se publicitaba como "El primer hotel

48 Eduardo Guerra. Op. Cit.

Las Fábricas de Francia se encontraban en la calle Ramos Arizpe, que era la más importante de la villa del Torreón. En la calle se aprecian las vías del tranvía, los carruajes y el bullicio de la gente.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

extranjero que se estableció en Torreón y el primero en su clase con que cuenta la ciudad. Tiene restaurante francés y cantina, al estilo de los hoteles elegantes de la época. A la manera europea expende licores y conservas alimenticias de las mejores marcas y de superior clase. Se habla francés, alemán, español e inglés". Posteriormente en 1908 cambió otra vez de nombre por Hotel Francia y su propietario fue Alfredo León Manuel. En su libro *Return Ticket*, Salvador Novo, que vivió en esta ciudad, hace mención de este hotel. Muy cerca del Hotel Francia, en la Avenida del Ferrocarril (después llamada Iturbide y hoy Carranza), se encontraban el Hotel París de Miguel Murúa y la cantina billar Carnot.

Homero del Bosque, cronista de la ciudad, señala que el Hotel Sternau, de los hermanos Sternau, anunciaba cuartos con asistencia de cinco a diez pesos diarios y que contaba con restaurante de primera: "[…] fue muy famoso el Sternau, cuyo propietario, don Julio, había traído un cocinero francés de la capital de la República y mandado hacer vajillas especiales con el nombre mercantil; estuvo situado pasando la esquina sureste de la avenida Hidalgo y calle Ramos Arizpe, siendo la entrada precisamente por esa calle; tuvo vida efímera de 1909 a 1915, corriendo la versión de que don Venustiano Carranza había ordenado su cierre por 'cobro excesivo'".[49]

Para 1887 en Parras y Viesca, Coahuila, Guadalupe y René Lajous producían aguardiente y vinos de uva, y tenían además un molino de trigo; por esas mismas fechas en la villa de Lerdo, en el Hotel de la Bella Unión, había un restaurante en el que los señores Hellion y Henric elaboraban helados parisienses. En un anuncio aparece Henric como "afamado repostero y dulcero que ha trabajado con gran éxito en las principales ciudades de Francia". Y hablando de cocina, los hábitos culinarios franceses influyeron en la comunidad lagunera a través de las familias de origen francés, de las que sólo nombraré algunas por falta de espacio:

< Anuncio del Hotel París, que se encontraba en la Avenida del Ferrocarril y calle Zaragoza. En Baca y Aguirre, op. cit.

> La postal retrata el edificio del Banco de México y a un lado la tienda La Ciudad de París en la calle Hidalgo. Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

49 Homero del Bosque Villarreal, op. cit.

Gérard Collier de la Marlière, que era enólogo, llegó a la región a trabajar a El Vergel, empresa de vinos de don Santiago Garza; el señor Aymes tenía un restaurante francés; Madeleine Bourillon, casada con Carlos González Fariño, impartía clases de cocina a señoritas laguneras, entre ellas a Jossie y a Margot Reynoard, que aprendieron la técnica francesa de la cocina, además de que su mamá, doña Margarita, era una excelente cocinera.

Jossie Reynoard de Iriarte me proporcionó el recetario elaborado por su hermana Margot con las recetas de su mamá.[50] En este escrito se ejemplifica la vida de los inmigrantes franceses en la región. Jossie me platica que su papá, Andrés Reynoard, llegó a México en 1919, a los 18 años. En Guadalajara se casó con Margarita, que era nieta de franceses, y llegó a Torreón, en donde había una comunidad de Francia: Alberto Genty, Feliciano Chabot, Nalda, Gireud y otros más.

Los franceses de Los Alpes asentados en Torreón y en Durango tenían la costumbre de cazar codornices, gansos, conejos y venados, con los que elaboraban deliciosos platillos.

Con los hígados de ganso hacían paté. El desayuno consistía en huevo duro, pan con mermelada, fruta y café con leche. El pan lo compraban en La Colmena, ya fueran croissants o brioches. Las mermeladas se hacían en casa con la fruta de temporada: zarzamora, durazno, naranja, chabacano, y además se hacían conservas para todo el año. Para el mediodía, se comía con pan francés.

50 Entrevista con Jossie Reynoard de Iriarte.

La Ciudad de París, su negocio, se cerraba a la una, y don Andrés iba a La Colmena a recoger el pan recién horneado. En la comida se servía una entrada: sopa caldosa o crema, en invierno, y en verano ensaladilla de papas, zanahoria y mayonesa hecha en casa, o verduras cocidas, y luego spaghetti, arroz, carne, pavo, pollo o pescado. Siempre había postres como mousse de chocolate, natillas, choux, tartaletas, gelatina con fruta y tarta de almendra. En esta casa se comía con vino. Como doña Margarita era de Guadalajara, también se elaboraba comida mexicana: mole, menudo, aguas frescas, tepache. El café lo compraban en el mercado Juárez y se molía en casa. La cena era a las ocho y media de la noche. Para cenar había omelette o baguete con carnes frías, ensalada, y los grandes podían tomar el *eau d'vie* (agua de vida), que es un aguardiente.

En algunos estados de México había grupos grandes de franceses. La embajada de Francia tomaba pedidos cada seis meses o cada año para traer de Francia patés, vinos, aceite, embutidos, quesos, conservas, anchoas, *pieds paquets* (patitas y menudencias de borrego), latas de chícharos, espárragos, alcachofas, trufas, dulces como *marron glacé* y *calisson* (galletas de almendras).

Aunque no había Club Francés, se juntaban los domingos en la casa del señor Genty a jugar bolos y a platicar; tomaban un aperitivo, el *pastis* (licor a base de hierbas que se diluye con hielo y agua), y después cada quien se iba a comer a su casa.

Todas las fiesta (bautizos, cumpleaños) se hacían en casa; el cónsul francés en Torreón era el señor Bartheneuf, y posteriormente lo fue el señor Reynoard. En la casa de don Andrés se brindaba cada 14 de julio, celebrando la toma de la Bastilla durante la Revolución francesa.

De la influencia italiana

Después de que Federico Wulff, contratado por Andrés Eppen, cuadriculara lo que sería la villa de Torreón, los italianos Antonio Bossi y Juan Pangrasi, como ya lo habíamos comentado, fueron de los primeros habitantes de la incipiente villa en construir una galera pequeña de adobe. En la última década del siglo XIX vienen otras familias italianas a trabajar en la agricultura, especialmente en la vid.

Antonio Perelli Minitti[51] nace en 1882 en Barletta, Italia. Su familia se había dedicado a la elaboración de vino, así que desde niño conocía los procesos, ya que ayudaba a su padre. Se graduó en el colegio de vitivinicultura y enología en Conegliano, Italia. En 1902 emigra de Italia hacia California para trabajar en la industria del vino. De 1910 a 1917 llega a la Comarca lagunera y en sociedad con Praxedis de la Peña, dueño del Rancho El Fresno, del municipio de San Pedro de las Colonias, siembran diversas variedades de vid. Durante la Revolución se perdieron los viñedos, obligando a Antonio a regresar a California, donde sería pionero en la siembra de vides y la elaboración de vino en el área de Delano. Antonio fue uno de los líderes de la industria vitivinícola en California. Perelli-Minetti & Sons es la marca que fundó y que sus descendientes han continuado.

Un italiano que dejará su marca en el tiempo es el doctor Luis Paparelli. Cuando el historiador italiano Alberto Dollero[52] fue contratado por Porfirio Díaz para escribir un libro sobre México y su economía, se fue a recorrer el país, visitando las industrias, haciendas, ciudades. Cuando llega a la Comarca lagunera pasea por toda la región; en Gómez Palacio Luis Paparelli fue el anfitrión de Dollero. En ese tiempo Paparelli estaba asociado con la firma de Lavín y Sucesores.

Dollero comenta en su libro que "Se bebieron en la mesa los exquisitos vinos de la Compañía Vinícola de Noé, a cargo del mismo señor Paparelli. Encontramos muy bueno el Oporto, pero verdaderamente superior a todo elogio el vino tinto: Recuerdos de Medoc. […] Después de cenar, la señorita Paparelli, una flor de nuestra tierra acariciada por la brisa encantadora de los trópicos, tocó, además de varios trozos de música selecta, el Himno a Garibaldi, la *Marcia Reale*, el Himno Mexicano y se acabó la velada brindando por México y por Italia. ¡Qué bellas horas! Qué lástima que al día siguiente tuviéramos que empezar nuestra vida nómada […]".[53]

51 Ruth Teiser, *A life in wine making.* [En línea]. Recuperado el día 4/09/13. Disponible en: http://www.vinosmexicanos.net/?page_id=385

52 Adolfo Dollero, *México al día (Impresiones y notas de viaje)* (México: Librería de la Vda. de C. Bouret, París, 1911).

53 Ibídem.

< Los amigos de los Reynoard, sentados: Margot, tío Parrain, señor Segura, los Baille, el conde la Morliére. De pie señor Miaheloglu, tía Mela, los señores Genty, señora Segura, señores Lissarrague, señora Miaheloglu, la condesa de Morliére, señora Bracho y la Tita Maguelita.
Foto: Archivo de Jossie Reynoard de Iriarte.

> Anuncio de la compañía vinícola Lavín y Paparelli que se encontraba en el perímetro Noé, en Gómez Palacio, Durango. En Baca y Aguirre, op. cit.

Ese año de 1909 Luis Paparelli invita a Dollero a conocer la Compañía Vinícola de Noé, propiedad de los sucesores de Santiago Lavín y ahora en sociedad con Paparelli para la fabricación de vino. La fábrica contaba con maquinaria moderna con alambiques americanos y franceses. En la hacienda se cultivaban diferentes variedades de uva para la elaboración de toda clase de vinos. La empresa fue productiva hasta 1910, como lo comenta el historiador José Palacios Medellín:

"En 1905 […] para este negocio [la Compañía Productora de Vinos y Aguardientes Lavín y Paparelli, Compañía Vinícola de Noé: nombre con apellidos de la familia Lavín y del químico y especialista vitivinícola Luis Paparelli, más el de la Hacienda de Noé], los Lavín habían sembrado más de un millón de parras en sus viñedos y esperaban que en cuatro años más (por 1909) llegaran a los tres millones; para producir el vino, adquirieron y pusieron en funcionamiento instalaciones modernas para esa época donde utilizaban procedimientos europeos; además contaban con distribuidores de vinos en Durango, Chihuahua, Guadalajara y Zacatecas. Varias fueron las causas que propiciaron la desaparición de la empresa vitivinícola: los Lavín habían pedido un préstamo de 5 millones de francos a la Societé Francaise pour l'Industrie de Mexique, pero al estallar la Revolución en 1910, los peones abandonaron los campos y la empresa se declaró en quiebra, siendo embargada para cubrir el préstamo. Otro

La siembra de la vid, que comenzó en Parras, pronto se extendió a Gómez Palacio, Durango. En esta imagen las vides de la Casa Madero.
Foto: Santiago Chaparro.

factor fue que el químico y especialista vitivinícola Luis Paparelli hizo amistad con los hermanos Madero, y se fue a trabajar la producción de vinos con ellos a Parras, Coahuila."[54]

Dollero consigna en su libro que había 68 italianos trabajando en la Compañía Nacional Mexicana de Dinamita y Explosivos con la mayoría del capital francés. Con la Revolución, muchos de ellos se fueron de la región lagunera.

Familias italianas que llegaron a estas tierras y se quedaron son Gilio, Carussi, Sagüi, Trenti, entre otros. Amadeo Sagüi Zapatine, originario de Zoppè di Cadore, llega a California en 1887 y, posteriormente, a México a trabajar en Guanaceví, Durango, como capataz de minas y aserraderos, para llegar más tarde a Lerdo, Durango, invitado por don Fermín Delgado. En esa visita conoce a Catalina Carussi, hija de italianos, con la que se casa luego de 3 años y procrean 12 hijos. En Lerdo compra parte de la Hacienda de San Fernando y siembra sarmientos traídos de California. La hacienda se llamaba La Viña. La uva que producía era para mesa y para vino, fabricando aguardiente, vino generoso, vino blanco y tinto y jugo de uva. Su marca era Cadorina. La Casa Sagüi cierra en el 58.

Faustina Lacapra, viuda de Roque Carussi, era originaria de Palermo, Sicilia. Se casa en segundas nupcias con Juan Gilio Vaglio, originario de Vaglio Basilicata, Provincia de Potenza. El nuevo matrimonio llega a La Laguna en 1896 y se instala en la ciudad de Lerdo, donde se dedica a la agricultura. Faustina tuvo tres

54 José Tomás Palacios Medellín, *Aguascalientes, Zacatecas y Durango, empresas vitivinícolas del siglo XX y XXI: las que ya no están, sus huellas; las que están, sus huellas; las que están, quiénes son.* [En línea]. Recuperado el día 10/09/13. Disponible en: http://cuib.unam.mx/publicaciones/15/13.Necesidades_de_informacion_Aguascalientes,%20Zacatecas%20y%20Durango_Jose_Tomas_Palacios_Medellin.html

Esta imagen de 1918 nos muestra la Presidencia Municipal de Ciudad Lerdo, Durango, que empezó a construirse en 1865 por don Catarino Navarro Urías, primer jefe político de la Villa Lerdo de Tejada.
En el *Álbum de postales. Ayer y hoy. Del pasado al presente en La Laguna* (Milenio Diario Laguna. 2011).

hijas de su primer matrimonio: Catalina, María y Rosa. Catalina se casa con Amadeo Sagüi, María con Pedro Ortiz y Rosa permanece soltera. Juan y Faustina tuvieron tres hijos: Antonio, Franco y Manuela.

Uno de sus hijos, Antonio Gilio Lacapra, se dedica a la siembra de la vid; el rancho que trabaja se llamaba La Esperanza. Aurora Gilio y Juana María Tinoco Gilio[55] me platican que el abuelo elaboraba vino generoso y aguardiente, y que las uvas que estaban dañadas se ponían a secar en el techo de la casa para que se hicieran pasas. La vida cotidiana de la familia en Lerdo transcurría en la casa de las hijas de Faustina: Manuela y Rosa. Ellas, solteras, se quedaron a cargo de la gran familia.

Las tías hacían el pan y elaboraban sus pastas para la comida; tenían molino y moldes para hacer espagueti, lasaña, ravioles y macarrón. En el patio de atrás de la casa había cóconos (pavos), gallinas, becerros y puercos. Con la leche de vaca o de cabra se elaboraban queso, requesón y queso fresco. Con el puerco elaboraban el jamón serrano: en una barrica vacía donde se ponía el vino, se metía la pierna de puerco con sal de mar; la apretaban con un prensa y la dejaban curarse.

Al mediodía el menú consistía en sopa caldosa, pasta, ensalada, carne, pescado o pollo, y pan blanco. En la huerta se sembraban duraznos, mandarinas, granados, ciruelos, y con esa fruta se elaboraban conservas. Además, preparaban aguardiente de granada y mandarina, nieve de limón, fresa y mango. Las "tías" sembraban sus hierbas de olor, como el romero, el laurel, el tomillo y la albahaca, para usarlas en platillos como el albondigón, los pescados y, sobre todo, en las salsas. La comida mexicana se integró a la costumbres de la familia. Se comían tortillas de harina, machaca, papas con huevo, salsas de chile.

La influencia italiana en la industria del vino en la Comarca lagunera fue muy importante; desgraciadamente la vid se dejó de producir a finales de los cincuenta para privilegiar la industria lechera. En la Comarca se empiezan a sembrar alfalfa y forrajes para alimento de las vacas.

De costumbres en los años veinte en la ciudad

El Casino de La Laguna fue inaugurado en 1910, sellando el final de la época porfiriana y el principio de la Revolución que marcaría el nuevo México. El Casino fue centro de reunión de la sociedad lagunera; en ese espacio se llevaron a cabo eventos sociales, culturales y políticos. En el Casino se organizaban los matinés con orquesta, el baile de fin de año, el baile de la Independencia, las bodas, programas culturales, comidas con gobernadores, generales y presidentes de la República, además de tardeadas para los jóvenes. Actualmente el Casino es parte del Museo Arocena.

En Torreón había otros lugares de reunión como el Casino Americano, el Club Alemán, el Casino Español. Aunque llama la atención la existencia del Club Neoleonés, es entendible que hubiera uno, puesto que había una población considerable de neoleoneses radicando en la región; el capital regiomontano estuvo presente en la Comarca lagunera desde mediados del siglo XIX, ya que refaccionaron a los agricultores como Rafael Arocena, Leandro Urrutia, entre muchos otros.

55 Entrevista con Aurora Gilio Rodríguez y Juana María Tinoco Gilio.

Los regiomontanos que llegaron a la Comarca lagunera desde el último tercio del siglo XIX y en la primera década del siglo XX eran profesionistas, contadores, abogados, comerciantes, administradores. Nombres como Antonio Morales Barrera, Gilberto Martínez, Tomás Villarreal, José A. García Quintanilla, Agustín Saldaña Sánchez, E. Calzada, José Villarreal Chapa, entre muchos otros. Todos ellos fueron parte del crecimiento y engranaje de esta ciudad.

Con mi padre, Ramiro Saldaña Sotomayor, platiqué sobre la vida cotidiana de los laguneros y posteriormente lo hice con Esther González Navarro y Ricardo Anaya Pinoncelly.[56] Mi pregunta fue: "¿Cómo era el día de una familia en la ciudad de Torreón durante la década de los veinte?".

En palabras de don Ricardo, "todos los días empezaban a las 5:00 a. m. Las muchachas que ayudaban en la casa o la mamá se levantaban a esa hora, el maíz se había puesto a remojar con cal toda la noche y al otro día muy temprano se llevaba al molino para posteriormente hacer la masa para las tortillas. A los molinos de nixtamal se les llamaba 'periquitos' porque sus motores eran verdes y despertaban a la gente en la madrugada.

La zona de los establos estaba en la Cuauhtémoc; el de los Anaya se encontraba frente a donde hoy está la iglesia. Anteriormente esa zona se le llamaba el Barrio del Palomar. Antonio Anaya tenía la Harinera de La Laguna y de ahí la famosa Harina Anaya".

Las estufas eran de carbón, para prenderlas se acomodaba el carbón en una pila con un hueco al centro y se ponían palos de ocote y ¡a empezar a soplar!; se le echaba un puño de sal entera para hacer braza. Más tarde aparecieron las estufas de petróleo pero a las amas de casa no les gustaban porque dejaban un sabor en la comida.

56 Entrevista con Ricardo Anaya Pinocelly, Ramiro Saldaña Sotomayor, Margarita Villarreal de Saldaña, Esther González Navarro.

< El Casino de La Laguna, atribuido al arquitecto francés Louis Channel, fue inaugurado el 15 de septiembre de 1910. Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá

> A principios de la segunda época del siglo XX se anunciaban las estufas de gasolina o petróleo. Este anuncio de la Pierce Oil Corporation lo confirma. En revista de época.

v Invitación del Centro Recreativo Neoleonés con el escudo del estado de Nuevo León. En las primeras décadas de Torreón, numerosos inmigrantes de ese estado radicaban en la ciudad. Foto: Colección de Olivia Villarreal de Arriaga.

A diario se iba al mercado a comprar la carne o el pollo. El pescado y marisco sólo se comía en los meses que tenían *r*: septiembre, octubre, diciembre, enero, febrero, marzo y abril, y con precauciones. La gente de 'tierra adentro' no estábamos acostumbrados a los frutos de mar. Entonces no existían, como ahora, los camiones refrigerados ni los supermercados.

Se hacía vino de naranja agria que era usado para los enfermos. Con las cáscaras de esta clase de naranja se hacía una golosina que disfrutaban chicos y grandes. Las frutas que se comían en esta región eran naranja, plátano, melón, sandía, higo y membrillo. Los sábados y domingo se podía ir a las huertas de Lerdo y, por dos pesos, tomar la fruta que se quisiera: higo, granadas, uvas.

En las casas había un patio y atrás de éste un corral; los que podían tenían algunas vacas, gallinas, y quizá un puerco. En la casa de los Anaya se ordeñaba a las vacas, cuya leche era principalmente para uso de la familia, aunque el sobrante se vendía por litros a los vecinos. El pan se compraba en las panaderías y una vez a la semana se hacía pan de dulce, y las tortillas de maíz y harina todos los días. Al mediodía se comía puchero con arroz, carne y verdura (repollo, zanahoria, papa, calabacita) y al final se le agregaban los tuétanos. A la grasa que se formaba en la superficie del caldo se le decían 'ojos'.

Una comida de diario era sopa de arroz o fideo, carne de milanesa o carne con papas, picadillo, caldo de gallina, pollo, tacos o mole. El postre era ate de membrillo, mermelada de higo o leche quemada. Para la cena, huevo con cebolla, chile y tomate, con chorizo, o en migas, siempre con frijoles. Para el desayuno, huevos con frijoles, gorditas de cuajada y de nata, café con leche, pan de dulce y leche.

En Semana Santa se tapaban los espejos, no se comía carne, se visitaban los siete templos y se hacía el *vía crucis*. En Navidad sólo se ponía el nacimiento adornado con gobernadora y musgo con un espejo de lago, nada de árbol de navidad como ahora. Se rezaba el rosario con toda la familia hincada; había posadas, piñata con dulces para los niños y se cantaban los villancicos. En las posadas se servían ponche de guayaba con canela, caña, ciruelas y gajos de naranja, buñuelos, tamales, atole y se entregaba el regalo del niño Dios.

De costumbres en la década de los veinte en el campo lagunero

De noviembre a marzo eran los tiempos de "seca" en el campo de la región lagunera, y los campesinos hacían sus preparativos para esos meses difíciles: al terminar el cultivo del algodón, de octubre a marzo, no había trabajo, y al no haber trabajo no había dinero.

Los campesinos, primero en las haciendas como trabajadores y después como ejidatarios, se preparaban para tener qué comer en los tiempos difíciles; por lo general tenían un costal de frijol y otro de maíz. Las mujeres preparaban orejones de calabacita: éstas se partían en rodajas, se lavaban y se ponían en hilo de cáñamo o ixtle a secar al sol. Los choales eran los granos de maíz que se dejaban secar colgados, y que en los tiempos de seca eran hidratados y puestos a cocer, y luego se guisaban con tomate, cebolla y chile.[57]

57 Entrevista con Olga Quirarte, Oralia Esparza y Roberto Martínez.

^ En esta imagen de 1907 el tranvía procedente de Torreón y Gómez Palacio hace su entrada al centro de Lerdo por la calle entonces llamada Catarino Navarro, después Reforma y posteriormente Francisco I. Madero. A la izquierda se aprecia el Hotel Madrid y a la derecha las Fábricas de Francia.
En el *Álbum de postales. Ayer y hoy. Del pasado al presente en La Laguna* (Milenio Diario Laguna. 2011).

v Así lucía la avenida Hidalgo a principios de siglo XX. En la imagen se aprecia en primer plano los Almacenes García, la Casa Lack y el Hotel Iberia, y la gente y carruajes en movimiento.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

Desayuno lagunero
Fotografía que mandó tomar el presidente de la República Lázaro Cárdenas durante el reparto agrario en el ejido Corona, cerca de Matamoros, Coah. La imagen fue tomada por Julio Sosa. La fotografía fue el modelo para que el maestro Alberto Ruiz Vela creara un mural con este mismo motivo en el restaurante Apolo Palacio.
Foto: Colección de Ramón Iriarte Maisterrena.

A la comida deshidratada la llamaban torrejas, y a la carne seca, tasajo. El maíz en grano seco se guardaba con cal para que no se hicieran gorgojos. Sembraban maíz, frijol y cultivaban tomate y chile en los bordos de la siembra del algodón.

En esos tiempos se sembraba el trigo, que se usaba completo para hacer las "panochas", que son las tortillas de harina, y las semitas. La Harina Flor era la que estaba limpia, sin la cáscara del trigo. Con las presas se acabaron ese y muchos otros cultivos, pues el agua se concentraba en las presas sin bajar a las "tierras de abajo", como en el caso del municipio de Viesca. El café lo tomaban en el campo, frío, en botellas y lo tapaban con olote. Otros alimentos que completaban la dieta del campesino eran los nopales, los quelites y las verdolagas con las que se elaboraban platillos. En Tlahualilo se sembraban sandía y melón que eran la delicia de grandes y chicos.

La comida de los campesinos era sencilla, en el desayuno comían frijoles, café, tortillas y, los que tenían gallinas, huevo con chile. Al mediodía, sopa de res, papas con chile, y en días especiales carne con chile colorado y frijoles con chile. Si los campesinos tenían vaca, se bebían su leche, y con la de las chivas preparaban queso. Por lo general en las casas tenían corral, pues de las gallinas podían obtener huevos y pollo. Si tenían vacas o chivas le pedían permiso al dueño de la hacienda para que éstas comieran la hierba de la tierra.

Cuando se mataba un marrano, chiva o vaca se vendía la carne o se hacía el trueque: "Me prestas un kilo de frijol y cuando yo mate mi marrano te lo devuelvo". Al matar un marrano se hacía chicharrón de cuero y de manteca (prensado); y con la sangre preparaban moronga. Con la carne se hacían las carnitas, la carne con chile o el asado, y con la cabeza, los tamales. Las cocinas de los campesinos eran de adobe; contaban con una chimenea (tronera), y en la esquina ponían el comal ("temanatle") arriba de la leña, por lo general de mezquite. En el molino ejidal molían el nixtamal, y antes de eso lo hacían en el metate.

Olga Quirarte y Oralia Esparza me platican que por los años cincuenta, en Matamoros y San Pedro, sus casas no tenían estufa sino una chimenea que se alimentaba con carbón o leña, y que siempre había dos ollas de barro: una con frijoles y la otra con cocido de res con verdura. Al mediodía, la comida consistía en sopa de fideo o de arroz, algunas veces picadillo con res y puerco que podía ser caldoso o seco, lo cual se acompañaba con tortillas y salsa de chile colorado o verde. La cena consistía en café y pan; si quedaban tortillas, éstas se hervían con leche y azúcar para el atole.

En los ranchos, los empleados de las haciendas compraban su despensa al final de la semana; con todo lo que sobraba de las comi-

< Tortillas de harina integral. Foto: Santiago Chaparro.

> En Gómez Palacio, Durango se encontraba la Casa de Oscar Francke Sucs, que vendía todo tipo de maquinaria. Anuncio.

das de la semana hacían la "chatarra". En un disco de arado se ponía manteca, y después la carne de puerco a sancochar; una vez lista, se ponía en la orilla y se le agregaba la carne de res, misma que se pasaba luego a la orilla; después se ponían las papas, se tapaban con la carne que estaba en la orilla, y se le agregaba salchicha, jamón, cebolla, tomate, chile o lo que hubiera y, como último paso, se revolvía todo para después comerse en tacos.

Para los ejidatarios el ciclo algodonero marcaba los tiempos del año: siembra, pizca, empaque, venta, reparto y seca. Los "alcances" eran las utilidades que les daban en el banco a los ejidatarios cuando les recogían y vendían el algodón; ese "dinerito" les ayudaba para todo el año.

El mezquite

El mezquite es un árbol típico de la región lagunera; tiene una madera dura, produce una flor de color amarillo claro y, en época de floración, produce un fruto que contiene semillas y una pulpa dulce. Sus hojas sirven de forraje para el ganado.

El mezquite fue el alimento por excelencia para las tribus nómadas de Coahuila; actualmente, después de siglos, se sigue comiendo en algunos ejidos y comunidades

rurales como fruta, o se muele para hacer pinole. También se usa para elaborar atole en agua o con leche, y su harina se utiliza para hacer panes. El mezquite es el alimento natural para las "secas": nutritivo y barato.

El sotol de Torrecillas

El sotol como mezcal se ha producido en varios municipios del estado de Durango: el ejido Torrecillas, municipio de Cuencamé, en Nazas, en Simón Bolívar, y en San Juan de Guadalupe.

El señor Rafael Vázquez es la cuarta generación que se ha dedicado a la elaboración de sotol en el ejido de Torrecillas, Durango. El sotol es una planta de donde se elabora el aguardiente del mismo nombre; actualmente la planta está en peligro de extinción y es necesario tomar medidas para protegerla.

El proceso que se lleva a cabo en Torrecillas es artesanal. La planta tiene que estar madura; cada una tarda seis años para poder ser usada. Primero se corta y se le quitan las hojas hasta que sólo quede la piña; se prepara el cocedor, se excava un hoyo grande que se calienta con leña seca, y sobre la leña se ponen piedras, encima de ellas las piñas, y se entierran, dejándose en cocción de 36 a 40 horas. Cuando están listas se cortan en unos molinos, se colocan en piletas para que se descompongan, y cuando están en su punto se les agrega agua para la fermentación. Posteriormente se ponen en un cazo para la evaporación: el vapor sube metro y medio y se conecta a un serpentín cubierto de agua, que servirá

< El mezquite fue por siglos un alimento de las tribus nómadas de noreste de México.
Foto: Carlos Guzmán Madariaga.

– *Dasylirion cedrosanum,* llamada comúnmente sotol, es una planta de las zonas áridas y semi áridas típica de los estados de Chihuahua, Durango, Coahuila y el sur de Estados Unidos.
Foto: Santiago Chaparro.

> Sotol curado con fruta.
Foto: Santiago Chaparro.

para enfriar el vapor y condensarlo. Ahí empieza el proceso de destilación, por el que el producto pasa varias veces. El sotol se vende puro: color ámbar o blanco, y también curado con fruta.[58]

Las gorditas de horno en Cuencamé

Los viajeros de La Laguna que iban a Durango, Mazatlán, ciudad de México o Zacatecas tenían que pasar por Cuencamé, y siempre se paraban para comprar esas gorditas que eran especiales. Qué ricas las gorditas de cuajada, de maíz o de harina, rellenas de asado, de frijoles con chile colorado, de rajas con queso, de picadillo, de papas con chile o de frijoles con queso; aunque también las había de dulce. El sabor era único porque estaban cocidas en horno de adobe calentado con leña o carbón.

La señora Ana María Calzada aprendió el oficio de su mamá y tiene toda su vida trabajando en el "arte de hacer gorditas". Ella comenta: "Mi madre nos sacó adelante a mis hermanos y a mí haciendo gorditas; de ella aprendí la técnica". Hoy las gorditas que vende Ana María se llaman Gorditas Moreno, y en el negocio está involucrada toda la familia. El día, comenta, comienza a las 4 de la mañana: "Hay que prender el

58 *Siglo Nuevo*: "Néctar de tierra y sol. Sotol de Torrecillas". Entrevista de Valeria Cabral Flores a Rafael Vázquez Gonzales.

Paisaje en el ejido Torrecillas, Durango.
Foto: Santiago Chaparro.

< Ana María Calzada elaborando las ricas gorditas de cuajada en su horno de adobe. Cuencamé, Durango. Foto: Santiago Chaparro.

> Asaderos de Cuencamé, Durango. Foto: Santiago Chaparro.

horno, moler el maíz, hacer la masa y los guisados; luego hay que rellenar las gorditas y cocerlas, para estar listos tempranito frente a la estación de autobuses "para que la venta no se vaya". También venden en la secundaria y sobre pedido. Otro producto típico de Cuencamé son sus asaderos y quesos, que se venden en toda la región.

Cuajada y quesos

Los famosos quesos rancheros, la cuajada y los asaderos se elaboran desde hace siglos en la región lagunera. Cuando los españoles colonizadores llegaron a estas tierras trajeron consigo el ganado vacuno y además sus costumbres culinarias, como la elaboración de mantequilla y diferentes tipos de quesos.

El historiador Jesús Vargas en su hermoso libro *La cocina regional de Chihuahua*[59] nos comenta la forma en que se elaboran los quesos: "El trompillo es una planta silvestre que produce unas bolitas de color amarillo que son las que descomponen la leche. En los ranchos y regiones apartadas se sigue utilizando también un trozo de cuajar. El cuajar es la última bolsa que tienen los mamíferos rumiantes en el estómago. En el cuajar se encuentra gran cantidad de glándulas gástricas y se comunica con el intestino. Las gentes de rancho cortan un trozo de cuajar y se lo ponen a la leche para descomponerla. Otra forma, más práctica, para descomponer la leche es con pastillas de cuajo que venden en las farmacias. Después de un rato, la leche se corta y se forma lo que se llama cuajada y suero. El suero se separa y se revuelve con el 'friego' (comida que se les da a los marranos), y la cuajada se deposita en un costal o en un trozo de manta y se oprime para que desprenda la mayor cantidad de suero. Cuando ya quedó bien escurrido, se toman porciones de cuajada y con un molde se le da la forma a los quesitos, usando una manta para envolver la cuajada al momento de prensar. Regularmente se usa una tapa de los botes de la leche. Se pone el trozo de manta envolviendo el interior de la tapa, se llena de cuajada, se prensa, se levanta la tapa, se quita la manta y se deja el quesillo una hora sobre la mesa para que acabe de desprender la cuajada. Se come en tortilla de maíz caliente, se le puede agregar salsa o un chile jalapeño curtido o simplemente en trozos. Bajo este mismo procedimiento se hace el requesón y la cuajada, e incluso el queso ranchero, el asadero, productos muy típicos de los ranchos".

59 Jesús Vargas Valdez y Marcela Frías Neve, *La cocina regional de Chihuahua* (Chihuahua: Ediciones Nueva Vizcaya, Dirección General de Culturas Populares, 1996).

Viesca: dulces y dátiles

Viesca es uno de los municipios más hermosos de Coahuila. En esa región se encuentra la Hacienda de Hornos. Una tradición que se ha conservado a través de los años, de generación en generación, es la elaboración de dulces y panes. Don Santos Jairo López y su familia tienen más de 170 años en la elaboración de dulces de leche de cabra con nuez, canela, pasas, coco rayado, dulces de calabaza, chilacayote, sandía loca, de higo, greñudas, además de la riquísima leche quemada. La Dulcería López es toda una tradición. En la región elaboran también los "mamones", que son panes de color rosa preparados con harina de trigo. Otro dulce es el ate de dátil con nuez, llamado "camellito", haciendo alusión a los camellos de Medio Oriente y a las palmas datileras que se tienen en Viesca. En cocedores de adobe se elaboran el pan blanco o francés y el de azúcar, los marranitos, las empanadas rellenas de calabaza, camote, piña y otras frutas, y los roscos (pan de harina de trigo).[60]

60 Jesús Lastra Manuel, *Viesca. Pueblo gigante de la historia* (Francisco I. Madero: Imprenta Imagen, 2007).

^ Palmas datileras en Viesca, Coahuila.
Foto: Carlos Guzmán Madariaga.

v Dulces de leche, con coco, nuez o higo, especialidad de Parras, Coahuila.
Foto: Santiago Chaparro.

Las ricas campechanas de Parras.
Foto: Santiago Chaparro.

Los dulces y campechanas de Parras

En Parras la tradición de elaborar dulces de leche y nuez es de hace siglos; existe toda una industria casera y artesanal que da sustento a muchas familias.

Una de las mujeres que se dedicó toda su vida a la elaboración de dulces y que incluso fue entrevistada por Raúl Velasco y otros periodistas, fue doña Gregoria Zamora, mejor conocida como *Goyita*, que dejó toda una herencia culinaria en esta región. Sus descendientes han continuado con la tradición y cuentan con la "receta secreta". Sus nietos, entre ellos Francisco Flores y otros primos, elaboran los famosos "abuelos", que son unos dulces de forma cónica de leche con nuez, además de los dulces de higo con nuez, las nueces garapiñadas, los duraznos garapiñados, los rollos de nuez rellenos con guayaba y membrillo, los higos con leche quemada y los ates de membrillo, durazno y guayaba.

Otro producto de Parras que se distribuye en Torreón, Monterrey y Saltillo son las sabrosas "campechanas" de hojaldre. Hace más de cuarenta años don Roberto Vi-

tela empezó a elaborar este producto, y actualmente su hija Mónica Vitela y el esposo de ésta, Luis García, continúan con la tradición.

Para elaborar la campechana se hace una masa de harina de trigo blanca con manteca y azúcar. A la masa le llaman el "niño". Al niño lo amasan en forma de rollo y de ahí hacen a mano unas pequeñas hojas súper delgadas que al cocerse salen hojaldradas y con un brillo de azúcar quemada. La familia Vitela elabora al día 4 mil campechanas.

Otro producto de esta ciudad son las gorditas de harina infladas, riquísimas para el desayuno: hay de huevo con chorizo o de machaca. En el Rincón del Montero las sirven calientitas y listas para comer.

Los antojitos mexicanos

Don Homero del Bosque[61] me platicaba que en el mercado Alianza había muchas fondas "de bancas" a las que se llamaba "de los agachados", ya que el techo era muy bajo y, para sentarse, los comensales se tenían que agachar. En ellas se vendían el menudo y la barbacoa. En el mercado Juárez ofrecían antojitos y comida casera como asado de puerco, las gordas de horno con harina de maíz rellenas de frijoles, los chiles rellenos, un buen plato de arroz rojo, pollo, enchiladas y frijoles refritos acompañados de tortillas de maíz hechas a mano y aguas frescas.

Con el paso de los años, a finales de los treinta o principios de los cuarenta, en cuanto a antojitos mexicanos se encontraba doña Goya con un puesto sobre la banqueta, frente al Teatro Royal, en avenida Morelos y calle Ramos Arizpe. Vendía menudo, asado, guisos con tortillas recién hechas. Doña Sofía Salas tenía una menudería que estaba ubicada en la avenida Morelos y calle Acuña, en la que, además, vendía tacos y pollo guisado. Doña Nepo vendía antojitos, tacos y pollo; se encontraba primero en la calle 10, entre las avenidas Juárez e Hidalgo, en la acera al oriente, y después se cambió por el Cine Torreón; don Antonio Anaya Pérez la apoyó para el nuevo establecimiento. Chita se encontraba en la esquina de avenida Morelos y calle Cepeda, tenía tres mesas en la banqueta y su especialidad eran los tacos, las enchiladas, el menudo y el famoso pollo Chita; Antonio Anaya y Guillermo Cantú eran clientes asiduos, y la ayudaron a establecer el Restaurante de Chita en la calle Cepeda entre las avenidas Allende y Matamoros.[62]

Si encuentras vino, bebe vino. Pero si encuentras
una fuente de agua fresca y cristalina… ¡Bebe vino!
Refrán popular

Primitivo Sánchez tenía un restaurante de comida española en la calle Acuña, entre las avenidas Morelos y Juárez. En el Gran Hotel La Española, antes Banco Chino, había un restaurante de Carmen y Alfonso Yunyent, que eran valencianos, y donde la comida era excelente: paellas de pollo y mariscos, fideos levantinos, pescados al mojo de ajo, bacalaos al pil-pil en salsa verde o a la vizcaína.[63]

61 Entrevista con Homero del Bosque, cronista de la ciudad de Torreón.
62 Ídem.
63 Ídem.

ncia que
isándose

otestas de los
Municipal de
rrespondencia
a y revisada
alcaide de la

según los in-
on proporcio-
tes oficiales,
por las auto-
a que examí-
ncia por di-
dose que en-
los relativos
ntes que aún
los tuvieron
el desarro-
ctuosos que
uales se en-
el ergástu-

a visita se-
la cual co-
neurren los
isterio pú-
os judicia-
Francisco
cárcel por
on los pre-
rmente que
to hay de
za ya que
mpeñando
d termi-
a algunos
paseos,
l esto, en
in motivo
le vayan

ESTAMPAS LAGUNERAS

Por Leandro MARTINEZ

MENUDERA DE "LA ALIANZA".

mez Palacio se anuncia
tro de breves días el en
y eclesiástico de la señor
Z. Barte con el señor
P. Mercado.

—Para el próximo día
mes entrante se anunci
ciudad el enlace civil y
de la señorita Belen de
con el señor Agustín He
zures. La ceremonia ci
lugar en la residencia d
lia de la novia ubicada
Jiménez y la eclesiástica
plo Parroquial del Carm

PRIMERA COMUNION

Ayer por la mañana
ocho treinta horas, por
ra la niña Rosa María
el Pan Eucarístico do
presbítero Samuel Gino
drina en este acto la
caela Gutiérrez R., qui
después de la ceremo
ayuno en su casa de
gollado número 10.

—Hoy a las nueve
su primera comunión
plo de Guadalupe de
la niña Alicia Bent
madrina en este ac
Victoria F. de Romo
de la pequeña han e
do circular entre s

OPORTUNID

^ En el periódico *La Opinión* en 1937 en la columna "Estampas laguneras" de Leandro Martínez aparece la menudería de La Alianza.
Foto: Archivo Milenio Diario Laguna.

v En el mercado Juárez hay fondas que ofrecen comida corrida: asado, arroz, chiles rellenos, frijoles, caldo de res o bien gorditas y burritos.
Foto: Santiago Chaparro.

En los cuarenta, el restaurante El Rex de Adolfo Aymes hijo se encontraba adjunto a los Baños de las Delicias. Su carta era de comida internacional, siendo una de sus especialidades la galantina de pavo. Los que recuerdan esas aventuras culinarias dicen que la comida era excelente.

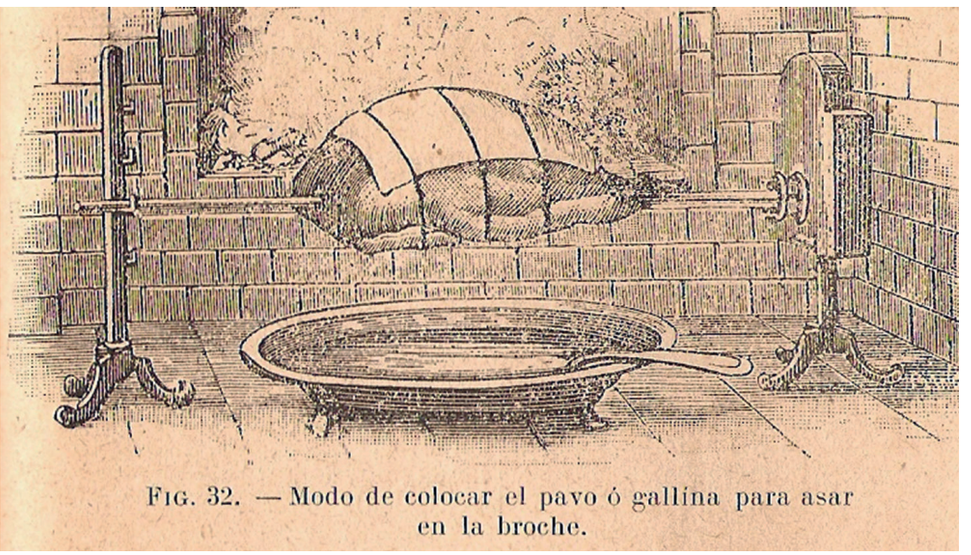


Fig. 32. — Modo de colocar el pavo ó gallina para asar en la broche.

Grabado mostrando la manera de colocar el pavo para asar. En una revista de época.

No podemos olvidar a la famosa doña Julia Urbieta, viuda de Araluce, originaria de Gallarta, un pueblo cerca de Bilbao en la provincia de Vizcaya, España, con su Restaurante Doña Julia. Ella vino a México invitada por Agustín Auzpiri como cocinera con una familia de la ciudad de México, y cuando llegó a La Laguna trabajó en las haciendas de Lequeitio y Santa Teresa. En Torreón empezó su aventura culinaria en la casa de doña Lola Borque de Martín, en la avenida Matamoros y calzada Colón. Después se cambió a una casa del señor Fernández Madrazo, en la avenida Matamoros y calle Rodríguez. Su hermana, Elvira Urbieta era su auxiliar. En el restaurante de doña Julia los menús de los jueves y domingos eran paella, fabada, callos y, a veces, ternera; el resto de la semana, comida casera: habas, garbanzos, sopa de verduras. Siempre se contaba con calamares, tortilla española, jamón serrano y chorizos; los postres eran natilla, el brazo gitano y flan; estos platillos se acompañaban con buenos vinos de importación.[64]

Los españoles que trabajaban en los diferentes ranchos venían los fines de semana a Torreón; tenían un salón especial para ellos y se les respetaban sus lugares: era un lujo disfrutar el sazón de doña Julia después de haber estado toda la semana con una comida frugal.

Entre los productos laguneros inolvidables están los asaderos y las tortillitas de asadero de la señora Refugio (*Cuca*) Navarro. Los dulces de nuez, piñón y almendra, la cocada y leche quemada de las famosas señoritas Díaz de León: Socorro, María Luisa, Dolores y Josefina.

Un paseo dominical que a los torreonenses les encantaba era ir a la Nieve de Chepo, en Lerdo, y al parque Raymundo a comer elotes tatemados y disfrutar de la naturaleza; además, estaban las huertas donde se compraban fruta y plantas. En

64 Entrevista con María del Carmen Araluce Garrido.

^ En el Banco Chino estuvo el Hotel La Española y posteriormente el Hotel Laguna.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

v Hotel Elvira de Francisco Rodríguez Rincón. En ese lugar se encontraba el Club España.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

Torreón había varias neverías: La Sur en Valdez Carrillo, entre Juárez y Morelos; El Norte, Japón de Takeo Hayakawa, en la Acuña, casi esquina con avenida Juárez y, más tarde, la Nieve Estrella eran lugares concurridos.

En la Plaza de Armas estaban las famosas aguas de celis, aguas carbonatadas de raíz y durazno, y en los años treinta, frente al Apolo Palacio, en la calle Valdez Carrillo, se encontraba el puesto de Cuca Quiñones, con venta de gorditas y aguas frescas, y frente a La Rambla, en la calle Cepeda, había otro puesto con los mismos productos.

La Nieve Martín era otra de las delicias de Torreón; estaba a un costado del Hotel Elvira, hoy Hotel Palacio Real; los dueños eran Martín Gómez y su esposa Isabel Parra. Él también fue dueño del restaurante La Rambla.

Y después de la Revolución mexicana llega... la revolución gastronómica

Después de la revolución, la cocina va a tener una marcada influencia americana. Se cerraba un capítulo de la historia culinaria de México donde la cocina francesa era la autoridad a seguir y había reinado desde aquel segundo imperio de Maximiliano hasta la primera década del siglo XX.

El 11 de septiembre de 1910 Porfirio Díaz ofrece a las élites mexicanas de todo el país, a embajadores y visitantes extranjeros, un banquete para conmemorar el centenario de la Independencia.

En esa ocasión el gran cocinero Sylvain sirvió el siguiente menú: "Consomé Princesse –Cromesquis a L´Italianne –Saumon a la Metternich –Cótelette d´Agneau Maintenon –Suprémes de Volailles Tayllerand –Timbales a la Rossini –Gelatines de Faisans Dorés –Glace de Pistache –Gateaux Assortis. VINS: Scharzhofberger-Dusele –Gran Oporto –Haut Brin 1887 –Champagne Cordon Bleu Veuve de Clicquot."[65]

El banquete sería el presagio de los cambios que se venían para el país. La influencia francesa se va a diluir; primero con la entrada de los hombres del norte que ganaron la revolución: Madero, Obregón, Elías Calles, Carranza, Villa, y con ellos la entrada de sus platillos norteños como las tortillas de harina, la carne asada, la cerveza, la machaca.

La influencia de los Estados Unidos también cambiaría los "usos y costumbres de las amas de casa o cocineras mexicanas".

En la ciudad de México, el 19 de junio de 1903, los hermanos Walter y Frank Sanborn, de origen estadounidense, abren una pequeña droguería, y posteriormente instalan una *ice cream parlor* (fuente de sodas); la tienda se encontraba en un pequeño local en el número 6 de la calle San Francisco. Así nace Sanborn's: droguería, fuente de sodas y, más tarde, tienda de regalos. Con el tiempo, se convertiría en una de las más importantes de México. En la década de los veinte se instala en el que era el Jockey Club, nombrado El Palacio de los Azulejos. Para la década de los treinta, las artesanías mexicanas y la joyería elaborada por otro estadounidense, William Spratling, y la de sus alumnos de Taxco, tendrían cabida en esta tienda.

Los revolucionarios del norte y sur llegaron a la ciudad de México: hay constancia de una fotografía tomada por los Casasola, en la que los zapatistas, la mañana del 16 de diciembre de 1914, se encuentran desayunando en Sanborn's. Ya Pancho Villa había probado en Estados Unidos las famosas malteadas de fresa, que, según dicen, le encantaban. La fuente de sodas introduce el *quick lunch*: el sándwich, los *hot cakes* con miel y tocino, los *waffles*, los *hot dogs*, las hamburguesas, el *roast beef*, el pollo empanizado, el *root beer coke*, chocolates, *banana split* y el *sundae*; todos estos platillos hacen su entrada a la gastronomía mexicana, iniciando la influencia de Estados Unidos en México. Para el último cuarto del siglo XX, las franquicias americanas de comida rápida reconocidas mundialmente estarían presentes en todo el país.

Torreón no se quedaba atrás. En 1910 cuenta con una *drug store* que se anunciaba como Botica Americana y, en el anuncio de un directorio, como nevería.[66] Desde el

^ Familia Díaz de León; procedentes de Zacatecas. Las hijas Socorro, Minita y Lolita (en especial Socorrito) elaboraban dulces de leche, nuez, piñón, cocada, cajeta envinada con las recetas de la casa y fueron toda una tradición en la Comarca lagunera.

v En las fiestas en honor de la Virgen de la Covadonga, se canta, se baila y se come. Foto: Santiago Chaparro.

65 Salvador Novo, *Cocina mexicana o Historia gastronómica de la ciudad de México* (México: Pórtico de la ciudad de México, Estudio Salvador Novo, A.C., 1993).

66 Baca y Aguirre, *Directorio comercial e industrial de La Laguna. 1905-1906* (México: Conaculta-INAH, Icocult, Cien años Torreón, 2006).

La Botica Americana se encontraba en la avenida Hidalgo, enfrente de la Casa Lack. La botica se anunciaba en el directorio de Baca y Aguirre de 1905-1906 como nevería. Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

último cuarto del siglo XIX arriba a la Comarca lagunera un gran número de ciudadanos estadounidenses y británicos como directores o empleados de confianza al servicio de empresas americanas que habían invertido en minería, como la Asarco; en la metalúrgica; en la industria guayulera; en el procesamiento de la semilla del algodón, como es el caso de John Brittingham, o en empresas de servicios como la Compañía Eléctrica, de origen estadounidense. Las costumbres de estos directivos penetraron en sus empleados a través, por ejemplo, de los horarios de trabajo y la manera de hacer las cosas. Algunas de estas empresas pusieron escuela para los hijos de los trabajadores y en la Jabonera se formó un equipo de *baseball* que se hizo muy popular en la región: ahí nació la afición por este deporte en la Comarca lagunera.

Para la segunda década del siglo XX se anuncia en Torreón una serie de aparatos electrodomésticos. Los braseros se cambian por estufas de tractolina y, más tarde, por gas; la hielera es desplazada por el refrigerador eléctrico y, de algún modo, empiezan las revoluciones en las cocinas laguneras. Una pequeña tienda será la que se adapte a esos nuevos tiempos: Laguna Radio Company, de la que hablaremos más tarde.

Del barro al aluminio y al vidrio

En 1946 los refrigeradores le quitan su lugar a las hieleras para confort de las amas de casa. La empresa mexicana Dehler anuncia la primera estufa de gas de fabricación nacional. Las ollas de barro y cobre se van dejando de lado para usar ollas y cacerolas de las marcas La Vasconia, la importada Wear-Ever o los refractarios de vidrio marcas Glassbake o Pyrex.

Los viejos hábitos de moler el café y hacer las galletas o pasteles se van diluyendo con el ingreso en el mercado mexicano de productos *ready to use*, lo mismo de marcas mexicanas que de extranjeras. Así tenemos Nescafé, cajas de galletas, grasa vegetal Milagro, sardinas Dolores y los cereales de maíz Kellogg's y Maizoro, entre otros.

Los productos tienen buena presentación: si antes se compraba a granel en el mercado, las amas de casa empiezan a comprar los productos empacados en cajas de cartón o en latas. La sopa Cora de fideo se prepara con consomé en polvo o en cubitos.

En la mesa mexicana se sustituyen las aguas de frutas por refrescos como Coca-Cola y Mundet; la leche Carnation es el sustituto de la leche entera, y el pan que se compraba diariamente acabado de hornear en la panadería de la esquina, es sustituido por el pan de caja Ideal, especial para sándwiches. Aparecen las primeras tiendas de autoservicio en cuyos anaqueles se pueden adquirir todos los productos como detergentes, frutas, loza, cristalería.[67]

Con ironía exquisita, Salvador Novo escribe que "[…] los braseros de carbón; y el metate; y el molcajete; y las ollas; y las cazuelas; y las cucharas de madera; y el molinillo; y el cedazo de cerda, todo acabó, fue barrido, vencido, superado. ¿Superado?

"Ahora cocinamos con gas, en trastos de aluminio. Adiós al brasero, al aventador, al carbón. Adiós al metate y al molcajete. Nos auxilia una licuadora capaz de triturar sin discernimiento granos y hollejos; frutas y cáscaras. Y un refrigerador

Los productos industriales hacen su aparición en los años treinta con gran aceptación por parte del público. En revista de época.

67 María Stoppen, *De convulsiones y revoluciones culinarias en los siglos XIX y XX* (México: *Artes de México* No.36. "Los espacios de la cocina mexicana", 1997).

en que podemos preservar en hibernación cadáveres de pollo y momias de pescado. Y legumbres en latas; y café en polvo. Y tortillas fraguadas en máquina".[68]

No había vuelta atrás: los aparatos y los nuevos productos llegaron para quedarse. Las amas de casa laguneras dejaron de ir al mercado y a las tiendas de los chinos para comprar en los "súpers". Las primeras tiendas de autoservicio en Torreón fueron el Roizer, de José Roiz, en la colonia Torreón Jardín; el Vavi, de Enrique Valdez Viesca, y los Mercados Populares, de Ricardo López Fuentes. Estos tres supermercados fueron los primeros en acostumbrar al público a una nueva forma de comprar, aunque desaparecieron en poco tiempo. Para la década de los sesenta vendría otra tienda de autoservicio que llegaría a convertirse una marca nacional: Soriana.

68 Novo, op. cit.

Edificio Laguna Radio Company, situado en la esquina de la avenida Juárez y la calle Rodríguez en 1930. Foto: Archivo Cimaco.

Cimaco

Una tienda lagunera que ha sido parte del comercio durante casi todo el siglo XX y que continúa expandiéndose, no sólo en Torreón sino en el norte de México, es Cimaco.

La historia de esta tienda da comienzo el 1 de septiembre de 1930, cuando Elías Murra Marcos y Carlos I. Marcos Giacomán abren una pequeña tienda: Laguna Radio Company. La compañía se especializó en la venta de aparatos radiofónicos en Torreón, pues el radio era un producto que la mayoría de los laguneros deseaban tener para escuchar noticias, radionovelas, música, acontecimientos importantes y de ese modo "estar al día". Fue el producto clave para el crecimiento de la tienda, y con el éxito vino el aumento de sus líneas de productos. Con Laguna Radio Company, entran los nuevos aparatos que revolucionan la manera mexicana de cocinar y, por ende, también la lagunera como lo hemos señalado antes.

Así vemos anuncios de Laguna Radio Company divulgando la marca Kerogas, que era un nuevo concepto para cocinar, y más tarde las estufas eléctricas y las de gas, siendo estas últimas las que ganarán el aprecio de la clientela.

La pequeña tienda se vuelve grande y en 1938 deciden cambiarle el nombre a Compañía Comercial Cimaco S. A., que en poco tiempo se convierte en una de las tiendas preferidas de los laguneros. Los directivos habían procurado estar siempre al día introduciendo los adelantos tecnológicos de la época, por lo que ofrecen al público refrigeradores, estufas, lavadoras, mismos

^ Laguna Radio Company siempre estuvo a la vanguardia en tecnología. En este anuncio publicita las estufas marca Kerogas, una novedad para ese tiempo.
Foto: Archivo Cimaco.

v En la década de los cincuenta, Compañía Comercial Cimaco se encontraba en un nuevo edificio en la avenida Hidalgo y calle Ramón Corona. Sus directivos seguían con la política de introducir lo más nuevo en el mercado, en este caso productos IEM.
Foto: Archivo Cimaco.

que los laguneros aceptan encantados, particularmente las amas de casa.

En 1948 Cimaco se muda a un nuevo edificio en la esquina de la avenida Hidalgo y calle Ramón Corona, ampliando aún más su oferta de productos. Para 1986 se remodela por completo ocupando toda la manzana, y se convierte en tienda departamental. Cada uno de los hijos de don Elías va tomando la dirección de otras empresas fundadas por el Grupo Cimaco. El director general, Eduardo Murra Marcos, ha sido el motor para el crecimiento constante de Cimaco. Para finales del siglo XX Cimaco era la tienda de los laguneros, pero sería en el siglo XXI, con el nuevo milenio, donde se sientan las bases para la expansión de este grupo.

En el 2001 el crecimiento de Cimaco va en aumento, así que el grupo decide seguir invirtiendo en la región lagunera y construyen un hermoso centro comercial: Plaza Cuatro Caminos, con Cimaco como tienda ancla. En poco tiempo Cuatro Caminos se convierte en un lugar de paseo y reunión para los laguneros, ya que cuenta con restaurantes, tiendas de marcas reconocidas y salas de cine que lo han convertido en uno de los puntos comerciales más importantes de la Comarca lagunera.

En cuanto a gastronomía, el *mall* cuenta con una oferta variada en donde se puede encontrar desde un antojo, como una galleta de avena con chocolate de Boston Blay Blocks, o un quequi de Cupcake, además de crepas, smoothies, churros, nieve, papas fritas, palomitas, o bien, tomar un buen café en Starbucks o en la Casa del Café. En el área de comida rápida encontramos Subway, El Costeñito Express, Church's Chicken, McDonald's, La Casita de las Gorditas, Jack & Ray, Yomood, Dairy Queen, Domino's Pizza, Tío Taco, Tortas a la Mexicana, Texas Wings, además de Yong Chang y P. G., ambos de comida china.

Cuatro Caminos cuenta con varios restaurantes con una oferta internacional y de cocina mexicana como Chilli's y Vips, o Italianni's, que se especializa en comida italiana.

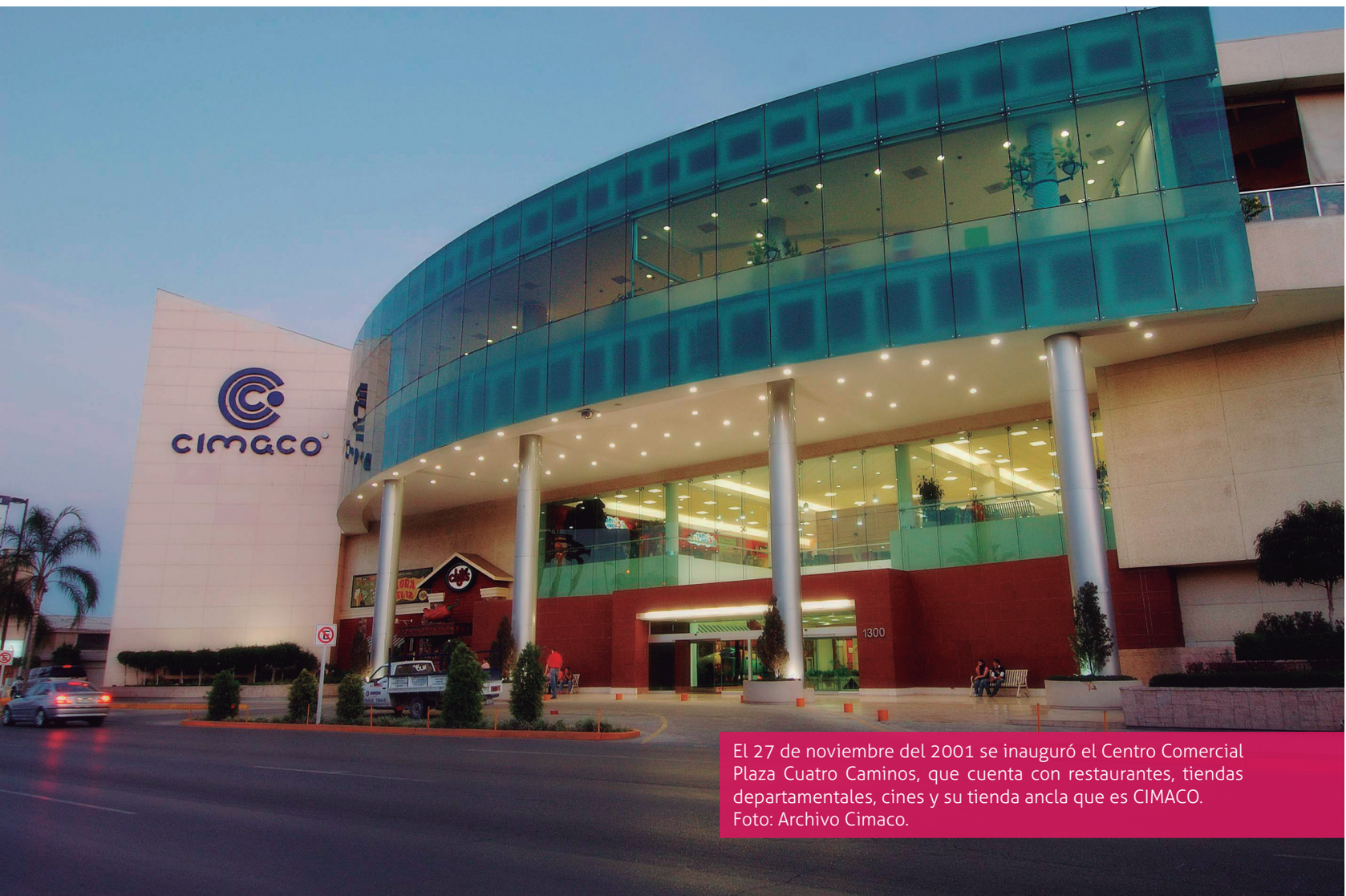
La señora Nuria Farrús de Murra ha sido la artífice para el éxito de varios de los restaurantes propios de Cimaco, de la tienda Gourmet y de la panadería y pastelería. El Gourmet y La Terrazza son dos restaurantes de comida internacional; La Patata ofrece cocina española, y El Agave comida mexicana.

El acierto de Cimaco al abrir la tienda Gourmet con un concepto europeo, ha trazado nuevos horizontes culinarios.

La tienda se especializa en artículos importados de la mejor calidad. Podemos encontrar latería fina: patés franceses, caviar, aceitunas y sardinas españolas; ultramarinos; productos congelados como hojitas de parra, camarones, langostas; productos secos como bacalao, trigo molido, especias finas, nueces y almendras; una amplia variedad de chocolates y dulces españoles, europeos y mexicanos; además, cuenta con un gran surtido de licores y vinos de mesa de marcas internacionales. Los productos de la tienda surten a sus propios restaurantes, proporcionando a los platillos un toque único. La panadería de la tienda es exquisita, fabricada con recetas propias; encontramos un gran surtido de pan salado como telera, *croissant*, aceituna, cebolla, centeno, mollete, rústico, chapata, y de pan dulce como pasteles, galletas, empandas.

Nuria Farrús de Murra tiene varios años organizando cursos de gastronomía en donde se elaboran recetas de cocina internacional: italiana, francesa, alemana, de Medio Oriente, mexicana, entre otras. En esas clases ha enseñado a las alumnas a probar una nueva experiencia culinaria, y cada año se publica un libro con las recetas que se elaboraron. Nuria ha publicado *El arte de la mesa*, *Nuestras mesas, Torreón 100 años*, este último con motivo del centenario de nuestra ciudad.

En la actualidad Cimaco es una de las cadenas departamentales más importantes en la región norte de México, con sucursales en Saltillo, Coahuila; Ciudad Juárez, Chihuahua, y Mazatlán, Sinaloa.



El 27 de noviembre del 2001 se inauguró el Centro Comercial Plaza Cuatro Caminos, que cuenta con restaurantes, tiendas departamentales, cines y su tienda ancla que es CIMACO.
Foto: Archivo Cimaco.

^ La Terrazza es uno de los restaurantes propios de Cimaco que se encuentran en Plaza Cuatro Caminos.
Foto: Archivo Cimaco.

v Nury y Eduardo Murra Marcos en la ciudad de Belén en Tierra Santa. Nury le ha dado un toque especial a la tienda Guormet, a la panadería y a los diferentes restaurantes de comida española, internacional y mexicana que se encuentran en Plaza Cuatro Caminos.
Foto: Archivo Cimaco.

Aguardiente y vino puro
es el manjar de los reyes
Agua ¡Qué beban los bueyes!
que tienen el cuero duro.
Refrán popular

"Por el placer de ser": vinícola El Vergel

En la región lagunera, como hemos mencionado anteriormente, existía una arraigada tradición vinícola, sobre todo en la región de Parras. Para finales del siglo XIX y principios del XX en otros municipios de la Comarca se empezaron a sembrar las vides con sarmientos de Europa y posteriormente de California; de esa práctica heredada desde la Colonia va a nacer una empresa que en su tiempo fue un orgullo lagunero.

La Vinícola del Vergel fue fundada en los cuarenta por José de la Mora, Luis J. Garza y Tomás Villarreal. En un principio la compañía se llamaba Mogavi, por Mora, Garza y Villarreal. El 23 de febrero de 1946 quedó conformada la sociedad Compañía Vitivinícola del Vergel, con capital inicial de 600 mil pesos. La planta estaba ubicada en Gómez Palacio, en los predios en donde alguna vez estuvieron las Bodegas Lavín y Paparelli, y contaba con viñedos en 241 hectáreas. El historiador José Palacios nos da cuenta del desarrollo de esta compañía lagunera: "Sus primeros químicos fueron franceses e italianos de la empresa Corvousier de Francia. Un año después se inauguraron sus bodegas a cargo de Antonio Paelle Minetti; para la dirección técnica contrataron

Reconocimiento por parte del director Santiago Garza de Vinícola del Vergel a sus distribuidores de la Comarca lagunera: de izquierda a derecha Manuel Vargas (*El chato*), N.I., N.I., Benigno Pruneda García, Santiago Garza, Damián Esparza Dávalos, Octavio Suárez y Pérez, Fructuoso Arias, Alfonso Ramos Clamont.
Foto: Colección del arquitecto Salvador Pruneda Solé.

En la década de los cincuenta se sembraron alrededor de siete mil hectáreas de nogales en la región lagunera y en Delicias, Chihuahua. Foto: Santiago Chaparro.

al señor Gerardo Colliere de la Maliere. La Compañía prosperó y, en 1957, su capital social había pasado de 600 mil a 10 millones de pesos, también los viñedos habían aumentado, pues ya contaban en ese mismo año con 517 hectáreas repartidas en cuatro ranchos en Gómez Palacio: El Quemado, La Loma, El Vergel y Ensenada, y uno en Torreón: Rancho La Paz; […] hasta 1985 la Compañía elaboró vino rosado, blanco, tinto, dulce o de postre, oporto, aguardiente, coñac, vermouth y brandy. Su primer producto fue el brandy Grandier, después el coñac Mogavi Extra y coñac Vergel Supremo, vino tinto Viña Santiago, tinto seco Superior, Verdizo, Corina, Malvasia Port y Mesón de la Hacienda; vino blanco seco Verdizo, Noblejo; vino rosado Salvador; moscatel Tokay Selecto, oporto Moscatel; vino seco para consagrar autorizado Excelencia y dulce para consagrar autorizado Eminencia; brandy Viejo Vergel, Marc brandy Viejo Vergel, Marc Añejo y Marc Blanco; aguardiente de orujo Noblejo; vermouth tipo francés Lugano Seco; Lugano Rojo y dulce tipo Torino".[69]

Con el paso del tiempo, los socios iniciales vendieron sus acciones a Luis J. Garza, y más tarde se sumó a la empresa su hijo Santiago Garza. La compañía prosperó logrando penetrar al mercado nacional y al extranjero, principalmente Estados Unidos, en el mercado de los chicanos, con su famoso brandy Viejo Vergel.

Las campañas publicitarias de la compañía todavía se recuerdan por su impacto. Un *slogan* que hizo historia fue: "Si las cosas fueran fáciles, cualquiera las haría". El protagonista del anuncio era el actor Anthony Queen. El historiador chihuahuense José Fuentes Mares comenta: "Entre los caldos mexicanos destacan por su calidad los que se producen en Querétaro, La Laguna y Baja California. […] en tierras de La Laguna el tinto Viña Santiago es orgullo de Vinícola del Vergel, que cuenta por añadidura con un blanco estimable Verdizo".[70]

En la década de los ochenta, las crisis en el país llevan a la bancarrota a algunas empresas. La moneda sufre devaluaciones, hay una caída del precio de la uva, y llegó un momento en que no era costeable producirla en la región. Vergel había adquirido préstamos en dólares: con la devaluación y las medidas económicas del gobierno, la empresa se fue a la quiebra.

En 1985 la Compañía Vinícola del Vergel es vendida a la compañía internacional Bacardí, que trasladó la planta productiva a Baja California. Para 1995 la planta del Vergel, que había sido fuente de trabajo por más de cuarenta años, estaba desmantelada.

69 José Tomás Palacios Medellín, *Aguascalientes, Zacatecas y Durango, empresas vitivinícolas del siglo XX y XXI: las que ya no están, sus huellas; las que están, sus huellas; las que están, quiénes son.* [En línea] Recuperado el día 10/09/13. Disponible en: http://cuib.unam.mx/publicaciones/15/13.Necesidades_de_informacion_Aguascalientes,%20Zacatecas%20y%20Durango_Jose_Tomas_Palacios_Medellin.html.

70 José Fuentes Mares, *Nueva guía de descarriados* (México: Editorial Grijalbo, 1991).

La empresa Domeq tenía una planta de molienda en la región lagunera y producía destilados. Sus directores fueron Enrique Luengo y José Vázquez Cañadilla, que era primo de Antonio Ariza, director general de Domeq. Esta empresa empezó a traer "caldos" para producir el vino de Chile y Argentina, y la planta en La Laguna fue cerrada.

Nuevos hábitos culinarios

En la década de los cincuenta la región sufre un severa crisis: hay sequía, los precios del algodón caen debido a la invención de las fibras sintéticas y también influyen los monocultivos, es decir, que en la tierra no había rotación con otros cultivos y la misma se agotaba. Aunque por cien años el "oro blanco" había sido el motor para la economía de la Comarca, no hay trabajo en la región. Algunos comarcanos deciden emigrar para buscar trabajo en otras partes del país, como Chiapas y Quintana Roo.

Los laguneros no perdieron su creatividad y reinventaron su economía. La agricultura ha sido un giro importante en la historia lagunera: la vid, el algodón, nuevas áreas productivas cambiarán la gastronomía lagunera. La leche se tomaba bronca y de ahí se hacían crema, queso, nata y suero, productos que las amas de casa usaban para la elaboración de la comida y de la repostería; los pollos eran criados libremente en corrales. Pero para la mitad del siglo XX los hábitos y costumbres cambiarían con las nuevas empresas, que emplearon tecnología que en ese entonces era de punta.

Los agricultores invierten en la avicultura. En 1955 en el ejido La Popular, Manuel Villegas inicia una pequeña empresa con tres incubadoras. Con el tiempo, sería Trasgo, que en la década de los setenta se une con Tyson, una empresa internacional.

La siembra del nogal fue otro giro en que los pequeños propietarios apostaron: se sembraron alrededor de siete mil hectáreas en San Pedro, Gómez Palacio, Nazas, Parras y en Delicias, Chihuahua.

Primera pasteurizadora en la ciudad

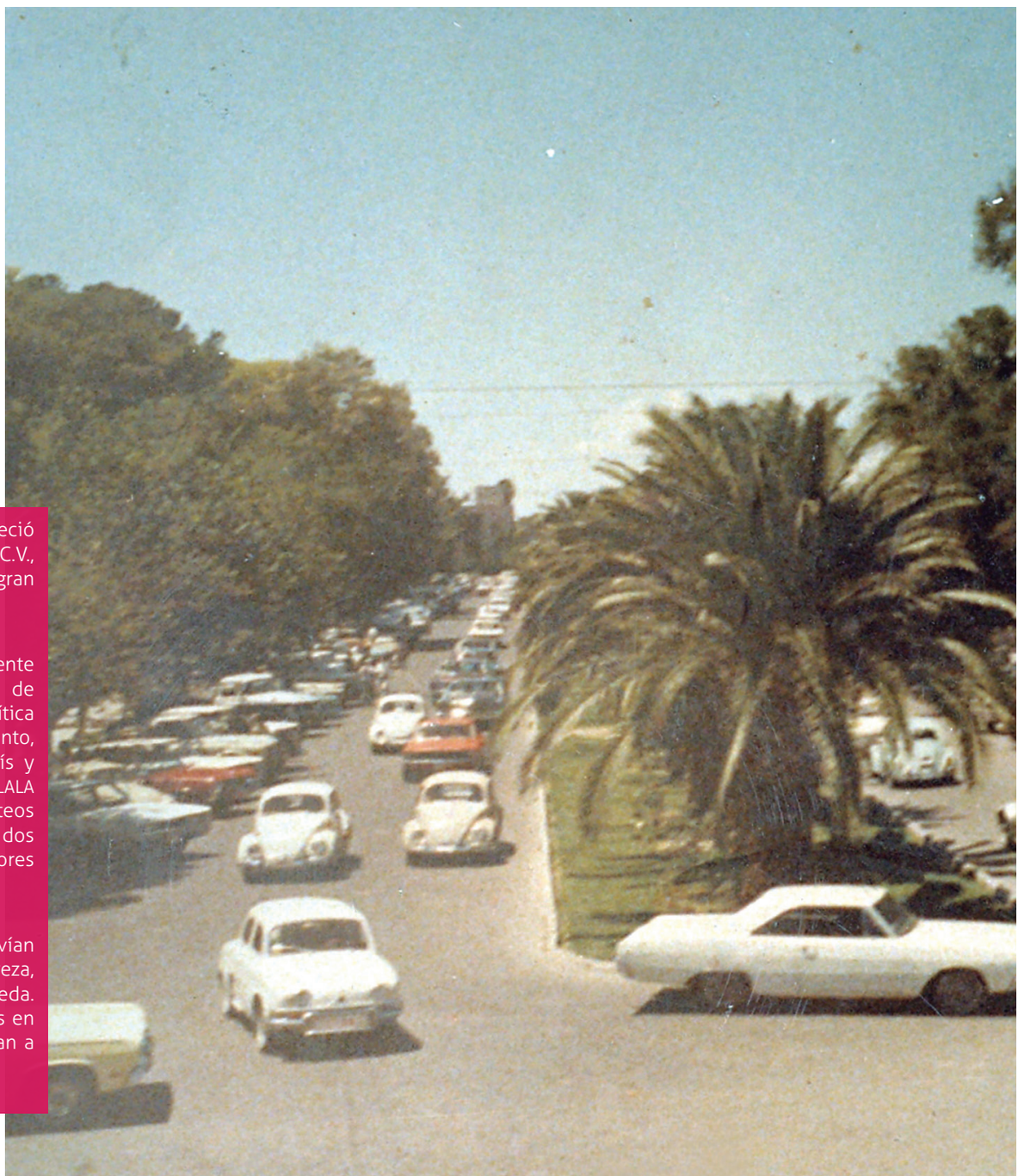
A partir de la década de 1950, el país se abocó al desarrollo industrial, incidiendo en ello el crecimiento demográfico y el cambio de patrón alimenticio entre la población, donde el consumo de productos de origen animal fue privilegiado. Ante la demanda, el gobierno inició la importación lechera, al mismo tiempo que fomentó la creación de cuencas lecheras nacionales, dando apoyo por medio de créditos a bajo interés, mejoramiento de obras de infraestructura, asesoría técnica, facilidades para la importación de insumos, maquinaria, equipo, etcétera. Además, por parte del gobierno había el requerimiento para que la leche fuera pasteurizada, por lo que el gobernador Raúl López Sánchez encomendó al señor Carlos Valdés Villarreal que hiciera las gestiones necesarias ante los tres niveles del gobierno y los productores para llevar a cabo ese proyecto. El 21 de marzo de 1950, se estableció la Pasteurizadora Laguna S. A. de C.V. que, con el tiempo, se convertiría en el gran corporativo LALA. Actualmente Eduardo Tricio Haro es el presidente de este grupo, que hoy surte a todo México con sus productos.[71]

71 Mario Cerutti y Eva Rivas Sada, *Del algodón a la cuenca lechera* (1950-1975), en *Torreón Ciudad Centenaria. Antecedentes, fundación y desarrollo.* (Colombia: La Opinión-Milenio, 2006).

< El 21 de marzo de 1950 se estableció la Pasteurizadora Laguna, S.A. de C.V., que con el tiempo se convirtió en el gran corporativo LALA.
Foto: Archivo LALA.

> Eduardo Tricio Haro, presidente del Consejo de Administración de LALA desde el año 2000. Su política empresarial ha sido de crecimiento, inversión y compromiso con el país y con la región lagunera. Hoy en día LALA es número uno en el mercado de lácteos en México y Latinoamérica, número dos en Estados Unidos y una de las mayores a nivel mundial.
Foto: Archivo LALA.

v En el famoso Bar Alameda se servían ricas botanas y "tanques" de cerveza, se encontraba en frente de la Alameda. Los clientes estacionaban sus carros en batería, los meseros del Bar atendían a la clientela en sus coches.
Foto: Colección de la familia Zorilla.



De "botanas", costumbres y platillos

En las décadas de los cuarenta y cincuenta un paseo popular era ir a la Plaza de Armas; la banda municipal tocaba los jueves y los domingos, y los jóvenes caminaban alrededor de la plaza en un sentido y las muchachas en sentido contrario con el objeto de encontrarse, siguiendo la tradición de principios del siglo XX. A finales de la década de los sesenta se usaba pasear por la avenida Morelos. Los jóvenes y las familias se reunían los domingos y otros días de la semana, al mediodía, en "la botana", pues así se le llamaba a ese paseo. Los carros se estacionaban en batería en la Alameda, en la calle Donato Guerra.

El bar Alameda les servía a los comensales en los carros cerveza helada (los famosos tanques) y las botanas, que eran platos chicos de carne con papas, asado, frijolitos refritos, etc. Cerca de la Alameda se encontraba el restaurante Ciriaco, que vendía paella y mole.

El bar Laguna del señor Ciriaco Zorrilla se encontraba en el Hotel Laguna donde anteriormente fue el Banco Chino.
Foto: Colección Familia Zorilla.

La historia de Ciriaco[72]

Manuel Zorrilla Cuadra llega de Santander, España en 1898; siendo sobrino de Santiago Lavín Cuadra, viene a trabajar con su tío como agricultor. Se casa con Petra Picón y va a tener tres hijos, más tarde, en segundas nupcias, se casa con Conrada Rodríguez; el nuevo matrimonio tiene nueve hijos; uno de ellos es Ciriaco Zorrilla Rodríguez.

Ciriaco se casa con Velia Zárate en 1945 y abre el Bar Laguna en el Hotel Laguna, anteriormente Hotel La Española y originalmente el Banco Chino. El Hotel Laguna era de Tito Pérez Maldonado, quien lo compra en 1939 e invita a su sobrino Ciriaco a abrir un bar en el sótano del hotel. El Bar Laguna va a funcionar hasta 1958. Otra historia es la de Gaspar Masot, fundador del Bar Alameda en los años cuarenta. Él es quien instituye las botanas y la cerveza servidas en los automóviles; después decide volver a España y vende el negocio a la cervecería Cuauhtémoc, la cual se lo concesiona a Ciriaco Zorrilla en 1963, quien lo mantiene abierto hasta 1992. Casa Alameda fue abierta en 1998 por Juan Zorrilla, es un lugar de encuentro de los toreros, y Casa Ciriaco sigue sirviendo a la comunidad lagunera a cargo de Víctor Zorrilla Zárate.

Los calditos de camarón se servían en la Cantina La Sevillana, y en el Restaurante Gil se servía caldo de pollo; al término de los bailes del Casino de La Laguna o de otros eventos, se acostumbraba ir a los famosos caldos o al menudo en la central de camiones Ómnibus de México.

72 Entrevista con Víctor Zorrilla Zárate.

^ Mis abuelos Isabel y José Villarreal Chapa con sus hijas Olivia, Margarita y Lilia.
Foto: Colección de María Isabel Saldaña Villarreal.

v Los famosos pollos estilo Casa Íñigo se popularizaron en la Comarca lagunera. Los fondos que se recaudaban eran para la construcción de Casa Íñigo. Los padres David Hernández García S. J. y Carlos de la Torre S. J. fueron los promotores de esta obra. En Elías Murra Marcos, op. cit.

Recuerdo que en los años sesenta, en casa de mis abuelos José Villarreal Chapa e Isabel Hernández de Villarreal (ambos inmigrantes: él de Zuazua, Nuevo León, y ella de Zacatecas), sus desayunos consistían en jugo, fruta, avena, huevos tibios y café con leche; a medio día, ensalada sin lechuga, sólo aguacate, rábanos, pepinos y tomate (a la lechuga le tenían miedo porque podía tener bichos); el arroz era rojo, algunas veces con un huevo estrellado, acompañado de carne, pollo o pescado, y de postre natilla, flan, gelatina, fruta, queso y cajeta; para tomar, agua hervida (de limón o de fruta de temporada), cerveza y café con leche. En ocasiones especiales se ofrecía asado de puerco, frijoles refritos, queso con chile, menudo, pasteles de nuez, brazo gitano y nieve. A diario se hacían tortillas de harina que devorábamos con frijolitos y queso ranchero, o bien, tortillas con nata y mermelada. Además, había comidas domingueras y de días festivos que tenían otros menús más elaborados.

Asimismo recuerdo a los otros abuelos: el licenciado Agustín Saldaña, también de Nuevo León, y su esposa Lupita Sotomayor, de Parras. Al abuelo le encantaba el buen comer, así que en las comidas de los domingos y los días especiales, como el 12 de diciembre, que era el santo de mi abuelita, se hacía merienda; mientras que en navidad y el diez de mayo eran ocasiones para verdaderos banquetes, con un menú que cambiaba según la ocasión: lechón, cabrito y fritada de cabrito, mole, pavo relleno, bacalao. En la posada familiar: tamales y un champurrado de nuez que todavía saboreo y, por supuesto, los buñuelos. Como buena ama de casa, y oriunda de Parras, mi abuelita *Pupi* hacía mermeladas, jaleas, cáscaras de naranja, dulces, panes, pasteles y sus famosos *choux*, que eran riquísimos.

Señores Jesús, José y Juan, hijos del Sr. Jesús Vargas Valverde, propietario de la Hacienda Las Vegas.
Foto: Colección de Gumaro Tonche Flores.

Una familia querida en la región lagunera era la familia de Jesús y Refugio Vargas Valverde. Se establecieron con la familia en 1888, en la villa de Lerdo y probaron suerte en la agricultura. En 1910 cambiaron su casa a la nueva villa de Torreón, en avenida Morelos 614 (en ese lugar estuvo la Casa de la Cultura).

Los Vargas Valverde y sus hijos eran los dueños de la Hacienda Las Vegas. De esta familia provienen Plácido Vargas, que sembró las palmas de la calle Morelos; María Vargas Lobsinger, historiadora que ha escrito sobre la vida económica de las

haciendas laguneras, y mi amiga Virginia Sariñana de Coghlan, que generosamente me prestó el recetario de su madre, Virginia Siller Vargas de Sariñana.

En los años sesenta, con el fin de recabar fondos para continuar la construcción de la casa de ejercicios de los jesuitas, Casa Íñigo, el padre David Hernández García S. J., apoyado por algunos hombres de negocios, entre ellos el doctor Emilio Murra Talamás, instaló en la Feria del Algodón un *stand* de pollos al carbón con una receta original que con el tiempo llegarían a ser los famosos pollos Casa Íñigo. La historia refiere que un cocinero le dio la receta a la señora Elisa Ruenes de Murra. Los pollos al pastor los hacían para la Covadonga y después para Casa Íñigo; el secreto era la salsa, que estaba para chuparse los dedos. Estos pollos fueron y son una delicia.

…hecha la cena
Levántense los manteles

En semana santa se comía pescado, caldo de camarón seco, tortas de sardinas, croquetas de atún, nopalitos con pipián, garbanzo, lentejas, capirotada, torrejas.

La Feria del algodón y de la uva era, y sigue siendo, una fiesta de gran tradición. La comida era uno de sus principales atractivos: elotes, algodón de azúcar, dulces, nieve, una gran variedad de antojitos mexicanos, hasta restaurantes de carne asada y cabrito, típica comida de estos lares. Los famosos "jueguitos" eran la diversión de los niños, y para los grandes había espectáculos musicales con artistas reconocidos.

El 12 de diciembre se celebra el día de la Virgen de Guadalupe. Quince o veinte días antes empezaban las peregrinaciones; empresas y escuelas con gran fervor hacían

La "reliquia" para la Virgen de Guadalupe es una tradición comarcana.
Foto: Santiago Chaparro.

^ Doña Josefina Velázquez de León se dedicó a recopilar en todo el país las recetas de las amas de casa y de la tradición popular, publicando incontables libros sobre la gastronomía mexicana. En Josefina Velázquez de León, *Cocina de la Comarca lagunera* (México: Editorial Velázquez de León, 1957).

v Anuncio de jaletinas en una revista de época.

una caminata por la calle Juárez hasta llegar a la parroquia de Guadalupe para visitar a la "morenita". Los peregrinos al caminar iban rezando el rosario. La peregrinación iba acompañada con matachines (danzantes), costumbre que sigue hasta nuestros días.

Algunas familias en las colonias populares celebran ese día, el 12 de diciembre, con la famosa "reliquia", tradición venida de los estados de Zacatecas y San Luis Potosí. La reliquia consiste en elaborar siete sopas: spaghetti, fideo, letras, estrellitas, semilla de melón, coditos y arroz, además de asado de puerco y frijoles. La familia que prepara, invita a familiares, vecinos y amigos.

El día de navidad, dependiendo del presupuesto, en los ejidos y colonias populares se celebra con tamales, atole, buñuelos y en la clase media y alta, con pavo relleno y bacalao; se compran turrones, chocolates, y se acostumbra ir a misa.

Josefina Velázquez de León fue autora de los libros de cocina más importantes de ese tiempo, ente ellos *Cómo cocinar con los aparatos modernos*. Doña Josefina viajó por todo el país recopilando recetas de cada ciudad e impartiendo cursos de cocina; a ella le debamos gran parte de nuestra historia culinaria del siglo XX.

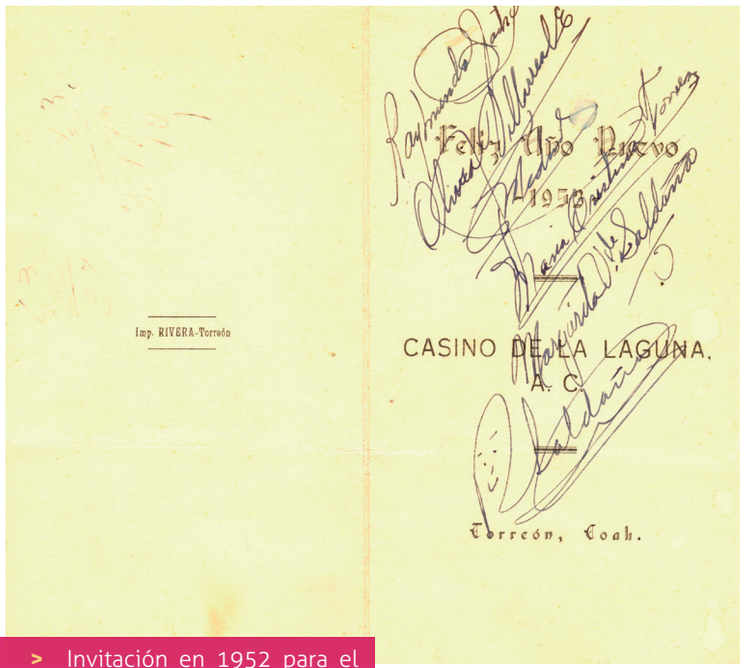
En 1957 Torreón tuvo la suerte de que doña Josefina nos visitara; su primo Federico Chávez Peón S. J., la invitó para que impartiera un curso de cocina y repostería en el Casino de La Laguna para las señoras de la región. Derivado de ese curso, la señora Velázquez editó un libro de cocina en donde las señoras laguneras compartían sus recetas de familia: cabrito estilo Laguna, fritada de cabrito, asado de boda, las gorditas de chile perdido, tamales, semitas de trigo, pasteles de nuez, las melcochas rellenas y la gran variedad de dulces de uva, higo y exquisitos postres. Doña Josefina dedicó el libro a la ciudad con la siguiente leyenda: "Dedicado a la progresista ciudad de Torreón en el 50 aniversario de su fundación".[73]

En la década de los cincuenta el Casino de La Laguna seguía siendo el punto de reunión de los laguneros; el baile de fin de año era el evento cumbre de los socios. El Casino fue un lugar de encuentro en donde abuelos, papás, jóvenes y hasta nietos convivían sanamente.

Dignas de mencionar son las inolvidables fiestas que en los años cincuenta organizaban las señoras Elena Domene de González, María Rosa Ortiz de Bredée y Carmen Pamanes de Haces Gil, con revistas musicales llenas de ingenio y elegancia en donde participaba la juventud lagunera. Los banquetes eran muy bien servidos,

73 Josefina Velázquez de León, *Cocina de la Comarca lagunera* (México: Editorial Velázquez de León, 1957). Una copia de este libro me fue proporcionada por la señora Connie Ortiz de Anhert. Ver en el apartado de "Recetario" algunas recetas de este libro.

Portada del libro *Cocina de la Comarca lagunera* de Josefina Velázquez de León.
Foto: Colección de Connie Ortiz de Anhert.



LISTA DE PRECIOS:

DICIEMBRE 31 DE 1952

Champagne Vda. de Clicquot	$	120.00
Whisky Green Stripe	”	100.00
” Old Smuggler	”	100.00
” King William IV	”	100.00
” Vat 69	”	100.00
” Highland Queen	”	100.00
” Hankey Bannister	”	100.00
” Red Hackle	”	100.00
” White Horse	”	110.00
” Monument	”	110.00
” Mountain Music	”	110.00
” Long John	”	120.00
” Ballantines	”	120.00
” President	”	120.00
” Johnnie Walker Etiq. Roja	”	120.00
” Vat 250	”	120.00
” John Haig	”	130.00
” Kings Ransom	”	145.00
” Seagram's (Canadiense)	”	90.00
” Americano Kentucky	”	90.00
Cognac Hennessy	”	120.00
” Martell	”	120.00
” Chateau Paulet	”	110.00
” Remy Martin	”	110.00
” Fundador	”	90.00
” Grandier	”	40.00
” Santo Tomás	”	40.00
Manzanilla Macarena	”	60.00
Amontillado Macharnudo Domecq	”	60.00
Ginebra Golden Gin	”	50.00
Ginebra Holandesa	”	70.00
Sidra Gaitero	”	35.00
Sidra País	”	8.00
Ron Bacardí Carta Blanca	”	30.00
” Batey	”	30.00
” Tizoc	”	30.00
” Potrero	”	30.00
Aguardiente cualquier marca	”	35.00
Cerveza 1/2	”	1.50
Refrescos de botella	”	0.75
Agua Mineral 1/2 bot	”	0.75
Copas cualquier licor	”	3.00
High Ball	”	5.00
Cognac francés o Fundador	”	4.00

Suplicamos exigir las notas de consumo al liquidar su cuenta.

CENA:

:—: MENU :—:

Pavo al Horno con Relleno	$	9.50
Camarones Frescos con Mayonesa	”	9.50
Ensalada de Camarones	”	6.00
Pavo Frío y Ensalada	”	9.50

SANDWICHES DE:

Queso	”	2.75
Jamón	”	2.75
Ensalada de Pollo	”	3.00
Pastel (cake)	”	1.75

Café.

> Invitación en 1952 para el baile de Fin de año en el Casino de La Laguna; se aprecian las firmas de Raymundo Jaik, Olivia Villarreal, *firma ilegible*, María Cristina Torres, Margarita V. de Saldaña y Ramiro Saldaña, en la *R* se distingue una carita feliz. Foto: Colección de Olivia Villarreal de Arriaga.

< Lista de precios del 31 de diciembre de 1952 del Casino de La Laguna.
Foto: Colección de Olivia Villarreal de Arriaga.

las señoras y sus amigas organizaban y elaboraban los platillos que eran exquisitos. Las diferentes fiestas se llevaron a cabo en el Club San Isidro, El Jardín de los Cipreses y el Club Campestre de Gómez Palacio.

La señora Virginia (*Quinita*) Herrera de Franco fue presidenta de la Cruz Roja, además de haber contendido en alguna ocasión para diputada por el Partido Acción Nacional; organizaba junto con la señora Lucía A. de Fernández Aguirre el baile Blanco y Negro en el Jardín de los Cipreses para beneficio de la Ciudad de los Niños. La señora Quinita planeaba los menús para las fiestas y organizaba a las señoras para que ayudaran. En ese entonces las señoras se encargaban de todo, desde elaborar los platillos hasta cuidar de que las mesas estuvieran bien puestas. No es como ahora que todo se delega.

Después del “copetín”, caldo caliente
y arroz y barbacoa y guacamole
y frutas y café y – ¡ole con ole!–
licores y coñaques y aguardiente
Alfonso Reyes

De restaurantes y cafeterías que hicieron tradición

La Copa de Leche, de Demetrio Strinpopulos, tenía un asador rotativo para carne de puerco adobada, servida en panecillos llamados *duneraki*. Posteriormente este restaurante perteneció a Urbano y Mercedes Cabranes, que le dieron un sello especial por su excelente cocina y por su trato amable. La carta contaba con una extensa variedad de platillos españoles, mexicanos y contaba con una clientela fiel. Después de muchos años, Mercedes y Urbano traspasaron la famosa Copa de Leche a los cocineros y meseros que por años habían trabajado en ese lugar.

El Apolo Palacio fue fundado también por Demetrio Strimpopulos, quien invitó de socios a Jorge Papadópulos y Pano Lambros. El Apolo llegó a ser uno de los mejores restaurantes de Torreón. En la parte alta había un salón llamado el Sa-

^ El Café Apolo, en 1937, se encontraba en la calle Valdez Carrillo en donde hoy se encuentra la Copa de Leche, posteriormente cambió de domicilio y de nombre a Apolo Palacio.
Foto: Fondo Harold Miller. Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra.

v El Apolo Palacio se encontraba en la calle Valdez Carrillo enfrente de la Plaza de Armas y fue por muchos años uno de los restaurantes preferidos de los laguneros.
Foto: Fondo Harold Miller. Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra.

lón de los Candiles para eventos especiales. Se encontraba en la calle Valdez Carrillo 320. Su menú era muy variado, desde *Hors d'Oeuvres* como anchoas, sardinas, paté, *foie gras*, caviar negro, diferentes sopas, crema de espárragos, ensaladas variadas; de plato fuerte, pescados, carnes y pollo en diferentes maneras; como postres, helados de crema, fresas con crema, melocotones, tortilla de huevo al ron. Había desayunos variados y, para merendar, sándwiches. El Apolo Palacio fue un lugar de encuentro entre los laguneros: desayunos, café a media mañana, comidas, cenas y la merienda de la tarde.

Jesús García Triana platica: "El Apolo Palacio fue inaugurado en los 50; ya existía un Apolo en donde ahora está la Copa de Leche. Y, en lo que primero fue la mueblería Salinas y Rocha, ahí hicieron su café… este restaurante cubrió toda una época de Torreón. Allí se trataron asuntos de negocios, política, sociales… entrando a mano izquierda había un mural, copia de una fotografía donde Alberto Ruiz Vela, el pintor, expresó lo que era un almuerzo ranchero: en un tiro de mulas, una botella de café con leche, la canasta de las gordas… Ahí en esa mesa, como dicen, el que no corría volaba, por la cuestión de las bromas. A esa mesa se le bautizó como la mesa de las mulas. Frente a la fuente… la mesa de los miserables… porque eran muy sueltos con la propina… la mesa de la Caldera del Diablo; bueno ahí algunos la bautizaron como la mesa de los hijitos que estaban esperando que su papá falleciera para que los heredara; este bautizo lo hicieron los de las mesas de las víboras y de las mulas. Otra mesa muy famosa ahí la de contrabando y traición".[74]

74 Víctor Castro et al., "Los días del Apolo Palacio". *El Puente. Revista de Historia y Cultura de La Laguna.* Año II. Núm 7 Noviembre-diciembre de 1991.

"CAFE APOLO"

Desayunos		Breakfast	
Jugo de naranja	$ 0.25	Orange juice	$ 0.25
Naranja rebanada	0.15	Sliced orange	0.15
Manzana al horno	0.40	Baked apple	0.40
Dulce de ciruelas	0.30	Stewed prunes	0.30
Fresas con crema	0.40	Strawberries with cream	0.40
Melocotones en almíbar	0 40	Canned peaches	0.40
Con crema extra	0.10	With cream, extra	0.10
Frutas con enumerados, media orden	0.20	Fruits served with numbers half order	0.20
Con crema extra	0.20	With cream, extra	0.20
Cereales servidos con leche	0.30	Cereals served with milk	0.30
Con crema extra	0.20	With cream, extra	0.20
1—Filete chico con papas, pan tostado y café	0.70	1—Breakfast tenderloin with potatoes, toast and coffee	0.70
2—Pan tostado, salsa de manzana y café	0.50	2—Toast, apple sauce and coffee	0.50
3—Hamburguesa chica con papas, un huevo frito, pan tostado y café	0.60	3—Small hamburger, one fried egg, toast and coffee	0.60
4—Media orden de jamón o tocino, un huevo, pan tostado y café	0.60	4—Half order of bacon or ham, one egg, toast and coffee	0.60
5—Hot cakes (3) y café	0.40	5—Three hot cakes and coffee	0.40
6—Huevos revueltos a la Mexicana, frijoles refritos y café	0.60	6—Scrambled eggs mexican style with fried beans, toast and coffee	0.60
7—Huevos fritos, papas fritas, pan tostado y café	0.60	7—Two eggs fried or scrambled, fried potatoes, toast and coffee	0.60
8—Chuleta de carnero o de cerdo, un huevo, pan tostado y café	0.80	8—One lamb or pork chop with one fried egg, toast and coffee	0.80
9—Jugo de naranja, 2 huevos tibios, pan tostado, café y	0.75	9—Orange juice, two boiled eggs, toast, coffee and cold milk	0.75
con		10—Orange juice, cereals with milk, eggs with ham and coffee	1.00
n, y			
	1.00		

< Menú del Apolo Palacio que muestra una gran variedad de platillos.
Foto: Archivo Cimaco.

> Don Jorge Martínez Abraham y su esposa, Elvira fundadores del Restaurante El Cairo.
Foto: Colección de Hugo Augusto Peña.

En 1910 abrió en San Pedro de las Colonias, Coahuila el Café Meléndez, de doña María Meléndez de Obregón, originaria de Galeana, N. L., con recetas de su familia neoleonesa, como el caldillo de carne seca, machacado con huevo y el cabrito en fritada. En 1924 la familia se muda a Torreón abriendo un local en la calle Cepeda y avenida Morelos. Para 1940 se integra su nuera María Reina Sarabia de Obregón, agregando nuevas recetas al menú. En 1952 se instalan en la avenida Juárez donde permanecerán hasta su cierre en los años noventa. El Café Meléndez fue punto de reunión de políticos que disfrutaban ir a desayunar o a comer, en ese lugar estuvieron los gobernadores Nazario Ortiz Garza, Román Cepeda, Eulalio Gutiérrez y Óscar Flores Tapia. Las familias disfrutaban su excelente comida y el ambiente familiar. A mi papá, Ramiro Saldaña Sotomayor, le encantaba ir a ese lugar y nos llevaba algún domingo a comer la fritada de cabrito. ¿Quién no recuerda su famoso mole de olla, los tamales, el champurrado, los chiles rellenos, los exquisitos postres como la natilla, el flan, los duraznos en almíbar hechos en casa, el *pie* de manzana y el riquísimo café de olla?[75]

El Cairo fue fundado en el año de 1949, cuando don Jorge Martínez Abraham y su esposa Elvira, junto con Abraham Wehbe Kuri, tuvieron la idea de hacer un restaurante de comida libanesa, cuya ubicación inicial fue en Avenida del Ferrocarril, después Iturbide (hoy Presidente Carranza), esquina con la calle Acuña. Dentro del proyecto incluyeron la construcción de un horno para fabricar pan árabe, dulces y postres libaneses. El negocio floreció porque no había hasta el momento ningún negocio de comida árabe en la región. Posteriormente se ubicaron en la avenida Morelos 1011 pte., casi esquina con la calle Acuña. El menú se cambiaba todos los días, amén de que ciertos platillos eran una constante de la carta, como los kipes, las hojas de parra, los jocoques seco y fresco, el repollo relleno y la ensalada libanesa. Dentro de los platillos que se cambiaban a diario estaba un platillo antiguo llamado *rosto* que consistía en un filete de caña mechado con ajos, especias y una salsa de tomate preparada en casa; el *yahne*, que consiste en variados guisos de carne de carnero o pollo con toda clase de verduras; la berenjena rellena, las calabacitas rellenas con arroz, mantequilla, carne y especias, y los famosos alambres de carnero y de filete todo al carbón (entre ellos la *cafta* al horno y la *cafta* en alambre). En el año 1980 se cambia provisionalmente al boulevard Independencia 1877 oriente, mientras se construía el nuevo edificio en avenida Morelos, donde permaneció hasta el fallecimiento de la señora Elvira en el año de 1996. Se sigue extrañando al restaurante de los señores Martínez.[76]

También es importante mencionar La Casona de Carmen Pamanes de Haces Gil, quien era famosa por su carisma y buen humor; excelente anfitriona al igual que su marido don Lucas Haces Gil, quien además era un gran chef. En los años setenta este matrimonio abre un restaurante en una hermosa casa que había sido de don Manolo y Mercedes Díaz Rivera y, posteriormente, del gobernador Román Cepeda. El lugar se encontraba a unas cuadras de la Alameda, tenía muy buena comida, música y, como siempre, el ingenio de doña Carmen se hacía sentir en los menús muy originales.

75 Entrevista con el señor Carlos Obregón Sarabia.
76 Entrevista con el señor Hugo Augusto Peña.

El primer restaurante Martin's fue inaugurado el 8 de octubre de 1979 y se encuentra en la avenida Hidalgo.
Foto: Archivo Soriana.

Restaurante La Casona/ Minuta

Hoy nuestra comida es suculenta (más sucu que lenta)
Consomé (sin su me) con sorpresa para usted
Arroz con menudencias y grandencias
Chirrisquiantes croquetitas de jamón o
Pollo curro con verduras primavera y papita zalamera… Y aguacate de primera
Nevadita de nuez o natilla de limón le darán un alegrón.
Cuarenta raquíticos pesos. [77]

Las cafeterías como la Botica Americana, de la familia DiBella, contaban con unas malteadas riquísimas y una rica horchata de chufas que eran la novedad en la ciudad; sus pasteles de fresas con crema y los famosos borrachitos (unos panes envinados deliciosos), las tostadas de pollo, *hot dogs* y hamburguesas eran una delicia para los comensales.

También fueron lugar de reunión y deleite en su tiempo el Tome y Pague, que se encontraba en la calle Cepeda, contigua al Banco de La Laguna; el ABC, de Francisco Domínguez Paulín, ubicado en la acera sur de la avenida Juárez entre las calles Acuña y Rodríguez; Los Globos, en avenida Morelos y calle Cepeda; La Rambla, de Martín Gómez y su esposa Isabel, en los bajos del edificio González Cárdenas, y el Café de París, en el Hotel Palacio Real.[78]

77 Carmen Pámanes de Haces Gil, *Confieso que he reído* (Torreón: R. Ayuntamiento de Torreón 1991-1993. Teatro Isauro Martínez. Cuesta de la Fortuna, 1993) p. 141.
78 Entrevista Homero del Bosque.

El restaurante Martin's fue un concepto elaborado por el licenciado Pedro Luis Martín Bringas, entonces director de empresas filiales del Grupo Soriana, actualmente Organización Soriana. La primera sucursal fue inaugurada el 11 de octubre de 1979 y se encontraba en la calle Hidalgo, en Torreón, Coahuila. Actualmente cuenta con nueve sucursales que han abierto sus puertas en las siguientes fechas: 1979, Martin's Torreón, Coahuila; 1981, Martin's Saltillo, Coahuila; 1982, Martin's Gómez Palacio, Durango; 1980, Martin's Lincoln, Monterrey, N. L.; 1981, Martin's Universidad, San Nicolás de los Garza, N. L.; 1992, Martin's Contry, Monterrey, N. L.; 1996, Martin's Independencia Torreón, Coahuila; 1997, Martin's Cd. Victoria, Tams.; 2 mil, Martin's Humberto Lobo en San Pedro Garza García, N. L. Como desde su inicio, esta cadena ofrece excelentes servicios y siempre a la vanguardia.[79]

El restaurante El Principal fue uno de los mejores en su tiempo: servía el famoso "cabrito" al carbón; La Majada es un restaurante con especialidad en carne asada y cabrito, con más de cuarenta años en Torreón, y especializado en comida mexicana: las botanas de tuétanos, quesos fundidos con chorizo, guacamole acompañados con tortillas de harina y maíz recién hechas, los frijoles charros, el café de olla, y por supuesto la carne y cabrito asado; este lugar sigue siendo uno de los preferidos de la comunidad.

Los tacos de Pit fueron muy exitosos en su época, hoy ya no existen, mientras que los tacos de Los Farolitos, los de Pikris, El Imposible continúan deleitando a su clientela, al igual que las famosas tortas de lomo en pan francés del Perico, don Paco, don Jaime, y Lonchería Coahuila; las gorditas de La Pestaña son una delicia.

Una nueva revolución en la Comarca lagunera: Soriana

En el último cuarto del siglo XIX la gastronomía lagunera, con la presencia de los inmigrantes y sus cocinas, era internacional, pero, claro, muchos de los ingredientes de cada cocina particular (alemana, española, italiana, árabe, americana, entre otras) fueron sustituidos por ingredientes locales y la manera de cocinar se fue adaptando al entorno semidesértico de la región. El clima era el que mandaba. Como se ha dicho anteriormente, cada etnia se las ingenió para producir sus propios alimentos (los españoles preparaban su chorizo español; los inmigrantes de Medio Oriente se las ingeniaron para secar el trigo, molerlo y para recolectar las hojas de parra; los alemanes elaboraban sus jamones y horneaban su pan negro), o para importar desde Europa latería, vinos y otros productos, como hacían los franceses y españoles.

El inicio de Soriana fue en 1917, con la apertura de una pequeña tienda con don Pascual Borque al frente. Al paso de los años, se integraron los niños Paco y Armando Martín Borque para ayudar al negocio y aprender. Ya jóvenes, recorrerían las sierras de Durango, Chihuahua y Sonora para vender sus productos; levantaban pedidos que surtían en Torreón y enviaban la mercancía por ferrocarril.

El buen equipo que formaban los dos hermanos fue el éxito para que La Soriana creciera. Paco compraba y vendía; Armando se encargaba de la contabilidad y los empleados. El negocio estaba bien cuidado.

79 María Isabel Saldaña (coord.), *Francisco Martín Borque. Forjador incansable. La Soriana.*

En esta imagen de la segunda década del siglo XX encontramos a don Pascual Borque, fundador de Soriana, acompañado de sus empleados. Don Pascual aparece en la parte izquierda en primer plano, sentado frente a su escritorio.
Foto: Archivo Soriana.

^ El gobernador de Coahuila, Braulio Fernández, cortando el listón del primer Centro Comercial Soriana impulsado por los hermanos Martín Borque en la navidad de 1968. De izquierda a derecha, Sra. Lucía A. de Fernández, don Armando Martín Borque, doña Ana Mary Bringas de Martín, don Paco Martín Borque y el presidente municipal de Torreón, Rodolfo Guerrero González.
Foto: Archivo Soriana.

v El joven Francisco Martín Borque frente a La Soriana descargando mercancía.
Foto: Archivo Soriana.

Para los dos hermanos siempre fue fundamental el apoyo de sus esposas, doña Ana Mary Bringas de Martín, esposa de don Paco, y doña Rosa Carmen Soberón de Martín, esposa de don Armando. El trabajo y la familia eran valores que heredaron de sus padres y que transmitieron a sus hijos.

En 1962 "la tienda de las telas bonitas", como la llamaban, inició la modalidad de autoservicio, lo que fue todo un éxito entre los clientes.

El sábado 30 de noviembre de 1968, en la manzana de las avenidas Hidalgo y Juárez y de las calles Ramos Arizpe y Juan Antonio de la Fuente, se levantó un gran centro comercial como no se había visto otro en Torreón: Soriana. Esta tienda ofrecía una gran gama de productos, desde artículos perecederos hasta artículos para el hogar, incluyendo toda variedad de telas con un nuevo concepto revolucionario en tiendas de autoservicio. Este nuevo concepto revolucionó la manera de comprar y de comer en la región lagunera. Una gran variedad de productos estuvieron a disposición de la comunidad.

Con la apertura de Soriana llegaron al mercado numerosos ingredientes que antes era imposible conseguir, como la guanábana, los romeritos, el plátano macho, las setas, las morillas, el persimonio, la hojas de plátano, la hojas de maguey, los espárragos, las alcachofas, el kiwi, etc. Una gran variedad de pescados y mariscos, camarones, callo de hacha, jaiba, langosta, mero, bagre, almejas y muchos otros productos del mar arribaron a la región lagunera; las carnes blancas y rojas hicieron su aparición: conejo, cabrito, ternera, pato, pavo, cerdo, carnero.

La apertura de Hipermart Independencia en septiembre de 1990 tuvo un éxito espectacular en la ciudad de Torreón. Foto: Archivo Soriana.

Con el tiempo, cada vez se fueron agregando nuevos productos como las carnes frías, españolas, italianas y alemanas. En los estantes de Soriana surgieron los jamones serranos, las salchichas alemanas, los chorizos y chistorras españoles, los salamis italianos y qué decir de los quesos holandeses, franceses, españoles e italianos, además de los mexicanos: el queso oaxaca, el ranchero, el asadero, el menonita, el requesón, entre otros.

Hicieron presencia un sinfín de latas y conservas, patés, alcachofas, anchoas, ostiones ahumados, anguilas, aceitunas, pastas italianas, chocolates suizos e italianos. Otro acierto fue instalar en la tienda su propia panadería con una variedad de panes recién horneados: los llamados siete granos, cebada, miel y avena, pan integral, los riquísimos churros estilo español, el pan de dulce y los pasteles; igualmente se elaboraban las tortillas de harina y de maíz.

El surtido de Soriana era incomparable e hizo posible que esos ingredientes se agregaran a recetas que pronto formaron parte de un menú para fiestas, ocasiones especiales y para la comida del diario, así el agua de guanábana, los plátanos machos fritos en mantequilla y servidos con arroz, los calamares en su tinta, entre otros platillos, se hicieron frecuentes en la mesa lagunera.

La Soriana de Hidalgo y Ramos Arizpe fue la primera de una larga cadena de tiendas de descuento, autoservicio e hipermercados.

En 1991 Ricardo Martín Bringas tomó la estafeta al frente de Soriana. Fue nombrado director general de la empresa y miembro del consejo. Él ha sido el artífice de las políticas empresariales con las que se ha logrado el crecimiento de Soriana a nivel nacional. Actualmente la empresa, comprometida con el desarrollo sustentable de nuestro país a través de la inversión, opera 500 tiendas a través de cinco formatos de autoservicio enfocados a satisfacer las necesidades específicas de diferentes tipos de consumidor; cuenta con una superficie de ventas de 2.9 millones de metros cuadrados, 14 centros de distribución y genera 75 mil empleos e ingresos superiores a 95 mil millones de pesos.

Ricardo Martín Bringas, director general de Organización Soriana desde 1991, ha tenido la visión de llevar al grupo a expandirse por toda la república. Actualmente la compañía opera 500 tiendas a través de sus cinco diferentes formatos de tiendas de autoservicio. Foto: Archivo Soriana.

Primer Centro Comercial Soriana, inaugurado el 30 de noviembre de 1968, ubicado en las avenidas Hidalgo y Juárez y calles Ramos Arizpe y Juan Antonio de la Fuente. Foto: Archivo Soriana.

SORIANA

Una gran aportación culinaria para nuestra región han sido los recetarios elaborados por amas de casa laguneras e instituciones comarcanas.
Foto: Archivo Cimaco.

La especialización en la cocina

La mujeres laguneras se han dedicado a preservar el arte de la cocina a través del rescate de recetas típicas de una sociedad cosmopolita al publicar numerosos recetarios como *Recetario Isabel la Católica*; *Mis mejores recetas de cocina I y II*, de la señora Consuelo Iriarte de González; *Los secretos de familia en la buena mesa*, del Patronato Educativo de la Niñez Torreonense A. C.; *Recetas árabes de mi abuela*, de Herlinda Murra Murra, entre otros. Todos estos libros han sido aportaciones valiosas para nuestra historia gastronómica regional.

Para la segunda década del siglo XXI la alquimia en la cocina lagunera se institucionalizó. La carrera de gastronomía hizo su entrada con la Universidad del Valle y la Universidad La Salle, y también se abrieron otras escuelas técnicas donde se ofrecen cursos para dominar el antiguo arte del "fogón". Una nueva generación de jóvenes chefs hace su entrada a la Comarca mejorando el servicio en restaurantes y cafés.

En la ciudad de Torreón existen más de quince franquicias estadounidenses de comida rápida que han penetrado en el modo de vida actual, sin que con esto se pierda el gusto por la comida tradicional y casera y por los platillos mexicanos. En el mercado Juárez se siguen comprando los dulces típicos de la región, al igual que se siguen consumiendo los dulces de Parras y sus campechanas; la nieve de Lerdo sigue en el corazón de los laguneros al igual que las gorditas de Cuencamé, las tortas, los tacos y asaderos que permanecen en el gusto lagunero.

Las amas de casa siguen elaborando pasteles y galletas. Mis queridas amigas Margarita y Ana María Bañuelos del Río siguen elaborando con recetas originales de familia unos dulces de piñón y nuez que son una delicia.

Los cursos de cocina dirigidos al público en general han desarrollado el conocimiento culinario hacia nuevas tendencias gastronómicas. Sin embargo, el tren de vida actual en donde la mujer trabaja, estudia y desarrolla sus labores fuera del hogar, además de que no cuenta con suficiente ayuda doméstica, ha hecho que se pierdan tradiciones culinarias por la falta de tiempo; las comidas en el hogar se han vuelto más sencillas y las elaboradas se dejan para ocasiones especiales. Sin embargo, las recetas familiares tradicionales se conservan.

La alquimia de la cocina lagunera sigue reinventándose con las nuevas generaciones y con nuevos productos, sobre todo los llamados "orgánicos", y nuevas tendencias modernas como cocinar con menos grasas y aceites, menos cremas enteras y mantequilla, comer más pollo y pescado y menos carne roja para conservar una mejor salud.

Las tradiciones familiares se siguen conservando, la mayoría de las veces las recetas familiares se van adaptando a las tendencias nutricionales, pero la esencia se conserva y la tradición también.

Devociones y comidas

Francisco Durán y Martínez

La posada: fiesta tradicional en la Comarca lagunera.
Óleo: Magdalena Martínez de Durán.
Foto: Francisco Durán y Martínez.

Devociones y comidas

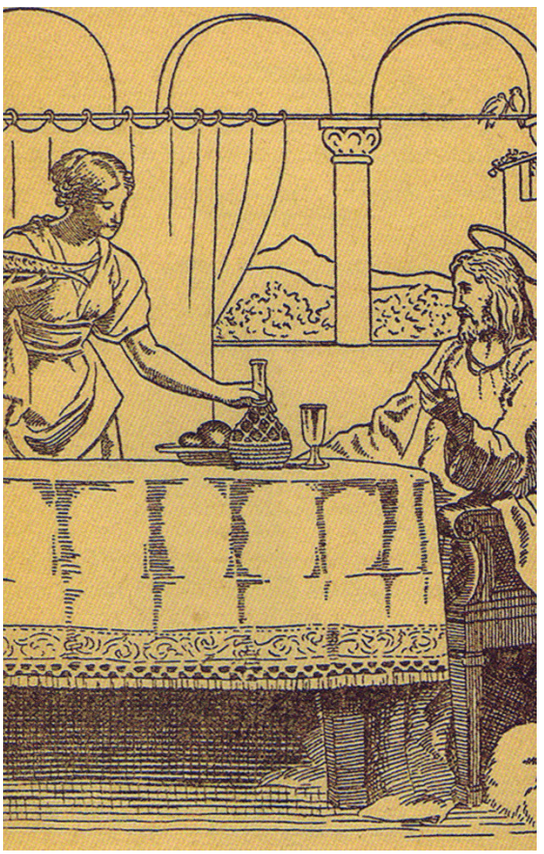
Francisco Durán y Martínez

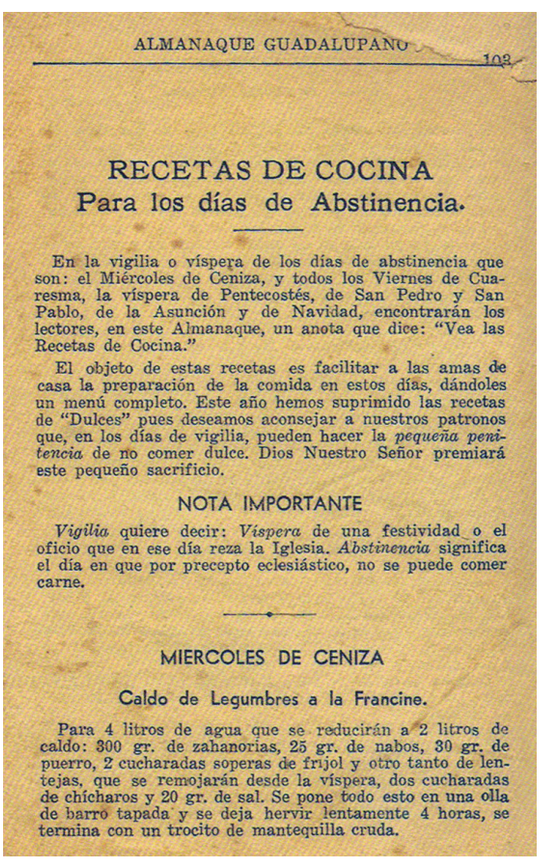
La cocina en México ha estado regida por las fiestas religiosas que transcurren a lo largo del año. Las devociones de los feligreses se ven reflejadas en celebraciones tan marcadas como las de la cuaresma, en donde es preciso guardar la vigilia de forma rigurosa, mientras que en fiestas como las de los santos vemos que se venden tanto buñuelos con piloncillo como *hot cakes*, y en fin, lo que los vendedores ofrecen afuera de los templos.

Pero cada casa y cocinera tenían o tienen sus devociones culinarias, ya sea a san Pascual Bailón, a santa Martha (considerada la cocinera de Cristo) o a san Lorenzo. Asimismo, determinaban de formas muy personales los tiempos para medir una cocción o sus medidas. Las medidas en la cocina tenían un mérito muy especial, pues se hablaba de unidades como "una pizca", "un cuartillo" o "lo que te quepa en un puño", e incluso había recetas que, transmitidas por medio de la tradición oral, expresaban los tiempos de cocción como "lo que dure un *Ave María*" –como me dijo mi tía Mencia, cuando le pregunté cuánto tiempo dejaba un huevo para que quedara tibio–, y otras, que requerían otras porciones de tiempo, duraban lo que el *Padre Nuestro*, el rezo de la *Magnífica,* un *Señor mío Jesucristo* o un *Credo*. Lo relevante es saber que la devoción estaba integrada a la vida cotidiana, al quehacer natural de una casa.

Así lo expresa también el filósofo culinario José Manuel Vilabella: "la cocina siempre tuvo en su interior un armazón de intimidades, un ritmo, una cadencia, que constituye la infraestructura del sabor, el alma del placer […]. Antes los tiempos culinarios se medían por oraciones o por himnos patrióticos y los cocidos tenían un aire devoto y preconciliar o un toque anarquista y libertario, según soplase el viento y se midiese el tiempo de cocción silbando la Internacional o musitando el *Señor mío Jesucristo*".[1]

1 José Manuel Vilabella, *Delirios gastronómicos* (Madrid, España: Alianza Editorial, 2005) pp.74-128.





ALMANAQUE GUADALUPANO 103

RECETAS DE COCINA
Para los días de Abstinencia.

En la vigilia o víspera de los días de abstinencia que son: el Miércoles de Ceniza, y todos los Viernes de Cuaresma, la víspera de Pentecostés, de San Pedro y San Pablo, de la Asunción y de Navidad, encontrarán los lectores, en este Almanaque, un anota que dice: "Vea las Recetas de Cocina."

El objeto de estas recetas es facilitar a las amas de casa la preparación de la comida en estos días, dándoles un menú completo. Este año hemos suprimido las recetas de "Dulces" pues deseamos aconsejar a nuestros patronos que, en los días de vigilia, pueden hacer la *pequeña penitencia* de no comer dulce. Dios Nuestro Señor premiará este pequeño sacrificio.

NOTA IMPORTANTE

Vigilia quiere decir: *Víspera* de una festividad o el oficio que en ese día reza la Iglesia. *Abstinencia* significa el día en que por precepto eclesiástico, no se puede comer carne.

MIERCOLES DE CENIZA

Caldo de Legumbres a la Francine.

Para 4 litros de agua que se reducirán a 2 litros de caldo: 300 gr. de zahanorias, 25 gr. de nabos, 30 gr. de puerro, 2 cucharadas soperas de frijol y otro tanto de lentejas, que se remojarán desde la víspera, dos cucharadas de chícharos y 20 gr. de sal. Se pone todo esto en una olla de barro tapada y se deja hervir lentamente 4 horas, se termina con un trocito de mantequilla cruda.

Aquí sí hay que aplicar aquello de que la cocina se llevaba a ojo de buen cubero, pues la experiencia culinaria acaba con las recetas y sus medidas, pesos y cantidades. Sin embargo, en muchos recetarios encontramos medidas que al paso de los años se han perdido: por ejemplo, cuando una receta decía que a un flan se le ponían dos centavos de canela o un cuartillo de azúcar. La arroba, por ejemplo, tenía el peso actual de 11.5 kilogramos; un cuartillo equivalía a 1.156 litros, y una fanega a 55 litros y medio. Primero las libras, y más tarde el kilo, eran la medida para llevar a cabo las recetas; los recetarios ya impresos como el de Antonio Pardo, editado hacia 1912, trae al kilo como medida, y las horas o minutos como tiempo de cocción, horneado o tiempo para dejar al fuego. En el libro de don Francisco Brihuegas, *Examen pharmacéutico, galeno-chímico, teórico práctico*, de 1775, dice que una libra está compuesta de doce onzas; una onza se divide en ocho dracmas; un dracma en tres escrúpulos; un escrúpulo en veinticuatro granos, y un grano equivale al peso de un grano de cebada. Un *obolu*, se compone del peso de doce granos; la *siliqua* se compone de cuatro granos; un *congio* es el peso de ocho libras; la pinta contiene dos libras; el *cyatho* es la sexta parte de una onza; el *semis* es la mitad de cualquier peso o medida.[2] Lo mismo para las equivalencias monetarias: un tlaco equivalía a la octava parte de un real, y un real valía veinticinco céntimos. Así con la proliferación de recetarios, sobre todo a principios del siglo XX, se estandarizaron las medidas y se perdieron aquellas expresiones como "dos centavos de azúcar" o "un tlaco de canela".

Previo a la Semana Santa se celebraba el carnaval, fiesta de las carnestolendas o carnes toleradas, días dedicados a la diversión y al exceso. En los festejos callejeros del carnaval se quebraban cascarones de salvado, de miel o de aguas pestilentes, mientras la "gente bien educada" lanzaba flores, aguas de olor y *agasajos*, que era lo que hoy conocemos como confeti, hecho de diminutos trocitos de papel de colores mezclados con partículas de oro volador. El carnaval era costumbre, sobre todo, de la costa del Golfo y en parte del centro de la república. En el norte –más austero, más cerrado– no se acostumbraba su celebración y se iba directamente a la cuaresma.

Los cuarenta días previos a la Semana Mayor, eran, en cambio, tiempos de ayuno, penitencia y sacrificio, guardados con mucho respeto y con todas las reglas que la iglesia católica determinaba. Era una tradición religiosa, política y social que se observaba muy estrictamente y que perduró hasta el siglo XX, en que los días santos se con-

2 Francisco Brihuegas, *Examen pharmaceutico, galénico-chimico, teórico práctico* (Madrid, España: Imprenta Real de la Gazeta, 1775). Estas medidas no cambiaron con el paso del tiempo y para el siglo XIX, según la *Nueva farmacopea mexicana* seguían siendo las mismas. Para más información véase el libro *Bitácora médica del doctor Falcón* (1999) de Francisco Durán.

memoraron en el sentido de la tradición cristiana. El miércoles de ceniza, los santos de las iglesias vistiendo de púrpura, los viernes de pescado y sopa de habas o lentejas; sacrificios, ayuno y rezos. Así transcurrieron en el siglo XIX, y transcurrían aún en el XX, los cuarenta días previos a la Semana Santa, destinados a rememorar el ayuno de Jesucristo en el desierto antes de padecer la muerte en la cruz.

El ayuno era cosa seria, pues implicaba dejar de comer entre comidas, y es importante recordar que en aquel tiempo se hacían cinco comidas de rigor: desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena, sin mencionar los "tente en pie" que podían hacerse entre horas, como el obligado chocolate en la tarde, acompañado con algún pan de huevo, galletas o simplemente pan virote o de pulque para sopear a gusto la espumosa bebida que, como reza el refrán, "si como lo menea lo bate, qué sabroso chocolate".

Durante la cuaresma se suprimían las diversiones en todos los hogares cristianos. Los teatros se cerraban, no se acudía a fiestas ni a espectáculos, no se hacían serenatas ni corridas de toros, no se tocaba el piano por las tardes y en los templos aumentaban "las confesiones y comuniones por intención". El viernes de Dolores era una fecha especial, pues se asistía a la misa de nuestra señora de los Dolores en la que se entremezclaban dos sucesos: la celebración de las *Lolas* con cuelgas y agasajos y la instalación de los altares, aunque ésta era más bien una costumbre del centro.

Tanto en las grandes ciudades como en los poblados de México, los católicos conmemoraban los días santos y acudían a los oficios que se celebraban en todos los templos.

El lunes y el martes, a una señal convenida y con las debidas precauciones, unos hombres embozados sacaban del templo al Nazareno y lo llevaban en comitiva a la casa de la ocultación, donde era recibido con música y festejos. También Simón Cirineo era llevado a una casa particular, donde se le vestía de calzón corto, casaquín y gorrilla con pluma. El Nazareno era custodiado por una guardia permanente para evitar un asalto de los judíos y en su escondite los asiduos devotos, a quienes se les ofrecían jícaras de chía y horchata, lo agasajaban con letanías, cohetes, incienso y flores.

En el jueves santo, a las dos de la tarde, todos acudían al oficio del "lavatorio" o recuerdo de la Última cena, en el que los sacerdotes le lavaban los pies a doce pobres de solemnidad, quienes después de ser compensados con alguna limosna se la iban a gastar a algún sitio de mala muerte.

En el viernes santo, ya con vestimenta de luto, se rezaba el *vía crucis*, dentro y fuera de la iglesia, en grupos que seguían al sacerdote en cada estación y, posteriormente, se representaba la pasión: romanos a caballo y a pie cruzaban el pueblo dando gritos. El centurión, que debía ser buen jinete, montaba una cabalgadura que tenía que arremeter, pararse de manos, respingar cuando se proclamara la sentencia y correr de un lado a otro entre la concurrencia. A continuación venía el Nazareno con la cruz a cuestas y encabezando la procesión de las "tres caídas", y se escenificaban la crucifixión y "el descendimiento". Por la noche se daba el pésame a la Virgen en la iglesia. El viernes santo imponía ayuno y vigilia. El sábado de gloria, en misa de gallo, se celebraba la resurrección de Cristo, se encendía la llama del Cirio Pascual y se bendecían las velas del Santísimo, útiles para aplacar tormentas, terremotos y grandes aflicciones; se

rasgaban los velos de los altares, repicaban las campanas y se iniciaba la quema de los *judas*, envueltos en humo y en medio de fuertes tronidos.

El domingo de resurrección, o domingo de Pascua, marcaba el fin de una temporada y la reanudación de la vida diaria, el trabajo y la rutina: después de ese paréntesis anual que formaba parte de las celebraciones tradicionales mexicanas, se cumplía con el viejo estribillo de "Sábado de gloria, domingo de canela y lunes de coraje porque vamos a la escuela".

Las comidas de cuaresma

Las tradiciones cuaresmales implicaban cocinar determinados alimentos. Antiguamente los recetarios de cocina eran una especie de diario íntimo de las cocineras, quienes guardaban celosamente sus secretos culinarios que, en ocasiones, llegaban a transmitir de generación en generación: de abuelas a madres y de madres a hijas. Tanto de conventos como de casas particulares salieron algunos recetarios que la prensa se ha encargado de comercializar y popularizar. El recetario aquí mencionado, autorizado por la iglesia con el famoso *Nihili obstat* (sin ningún obstáculo), es un libro de cocina escrito a principios del siglo XIX en el que se guarda la tradición de los alimentos permitidos para la temporada.

En su libro *Escogidas recetas de vigilia para los días de abstinencia*, el jesuita C. M. de Heredia especifica: "Téngase presente que los días de abstinencia lo que se manda es NO COMER CARNE. No hay ninguna obligación de comer pescado. Puédense tomar en la comida huevos, verduras, ensaladas y antojitos, con tal que no tengan carne". El recetario, marca una serie de platillos especiales para la temporada y ofrece las bondades de la dieta cuaresmal:

Aforismos de vigilia

Cocina vegetariana
(entre todas las cocinas)
es la más sana sin duda.
Por lo rico en vitaminas.

Del pescado y las verduras
ten por cierto este aforismo:
"Ni la diabetes fomentan,
ni menos el reumatismo".

La comida de vigilia
estando bien preparada
además de ser muy sana,
es sabrosa y delicada.

Si pues, los días de abstinencia
comes siempre de vigilia
cumplirás con el precepto,
con gozo de la familia.

Si bien san Pascual Bailón es considerado el santo de las cocineras, y es a quien se atribuye el sazón y éxito de los platillos (de ahí el versito: "Pascualito muy querido, mi san Pascual Bailón, yo te ofrezco este guisito y tú pones la sazón"), el padre Heredia se propuso encontrar en la Biblia a la patrona de la cocina, la cocinera de Jesús, Martha, hermana de Lázaro, misma que, evidentemente, no le quitó su lugar a san Pascual.

De las sopas

Anexamos tres de las recetas más populares que caracterizan la temporada cuaresmal: las lentejas, las habas y la norteñísima de choales. Sin embargo, hay muchas otras en los recetarios tradicionales, como la parmesana, de acelgas con vino tinto, de tortillas, de jericaya, de avena, exquisita de pan, de hongos, de elote, camote, alcachofas, calabaza de castilla, de frijol negro, de chícharo (en cinco variedades), de apio, de arroz con espinacas, de tortuga, de alubias blancas: sabrosas sopas que nos dicen que no se la pasaban tan mal en esta temporada.

San Pascual Bailón.
Foto: Francisco Durán.

Lentejas

Se ponen a cocer, se sacan y se tamizan. Se fríe un poco de cebolla y se agrega un poco de jitomate asado y molido. Cuando esté frito se añade el puré de lenteja y se sazona con sal y pimienta. Para servirse, se incorporan rebanadas de pan frito. Hay otra receta de lentejas hecha con semillas enteras a las que se mezclan plátano macho, trocitos de piña y tocino.

Habas

Sugerida especialmente para la vigilia de Pentecostés

Se ponen a cocer hasta que se deshagan, se agrega una rama de perejil y una de tomillo para que perfume el guiso y se cuelan. Se dora en mantequilla una cucharada de harina, se deslíe con medio litro de leche y se mezcla con las habas, un poco de crema, dos yemas crudas de huevo, sal y pimienta. Existe otro método más simple para prepararlas, en el que se dejan las habas en agua toda la noche hasta que se hidratan, se cuecen con perejil y tomillo, se le añade el jitomate macerado, la cebolla y el agua, se deja hervir hasta que espese y se sirve con un chorrito de aceite de oliva.

Choales, Chuales, Chacales

Maíz secado al sol que se guardaba, incluso por un año, especialmente para esta sopa

Se pone a remojar la noche anterior y luego se cuece con caldo de pollo (tarda mucho tiempo) y se sazona con jitomate y cebolla; se sirve con pedacitos de queso fresco o asadero.

Los pescados

Son el alimento más tradicional para suplir la carne y la variedad de recetas para prepararlos llega al infinito. Naturalmente, para la temporada, el pescado se cotizaba más y su demanda era mucho mayor. Los recetarios del siglo XIX mencionan muchas, pero muchas recetas para preparar los frutos del mar: a la genovesa, empiñonado, en guacamole, salmón en conchas, bacalao en leche, timbal de ostiones, truchas al natural, bagre con jocoque, arroz con camarones, bacalao a la crema, pescado deshuesado, croquetas de pescado, empanadas de camarón, pescado frito a la Huitzilopochtli, jaibas al chilpachole, hojaldre de pescado, pescado al horno, albóndigas de pescado y, por supuesto, los tradicionales romeritos con camarón seco y con tortitas de camarón en polvo. La receta del revoltijo con romeritos tomado de uno de los libros clásicos de la cocina nacional:

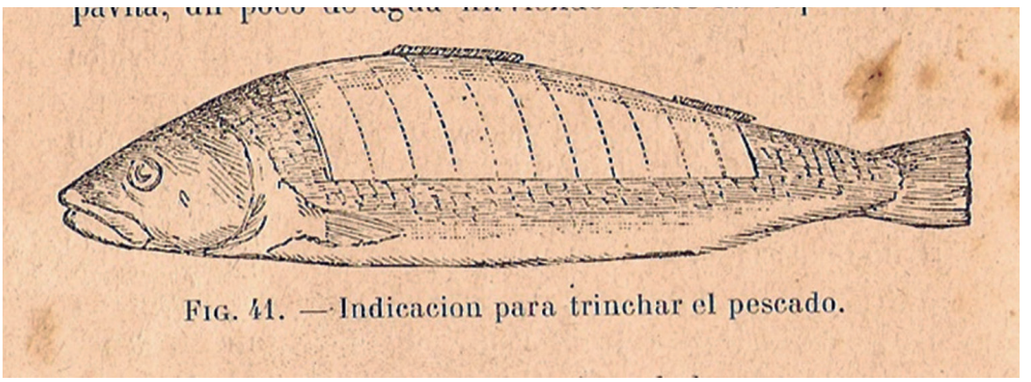


Fig. 41. —Indicacion para trinchar el pescado.

Revoltijo con romeritos

Ingredientes: 1 rueda mediana de romeritos, un cuarto de kilo de papas chiquitas, un cuarto de kilo de ejotitos tiernos, 6 chiles anchos, 1 cebolla mediana, 2 huevos, 50 gramos de camarones secos, 2 dientes de ajo y la sal necesaria.

Preparación: Se cuecen las papas, se mondan y se parten en mitades; los ejotes igualmente se cuecen y se parten en mitades; los romeritos se limpian muy bien, quitándole los tronquitos y se cuecen junto con los ejotes, cuando estén tiernos se quitan del fuego, dejándose en el mismo recipiente; los chiles se desvenan, se remojan y se muelen con el ajo, se pone manteca a calentar y en ella se fríe la cebolla picada, cuando empieza a dorar se pone el chile y se le incorporan los romeros, los ejotes y las papas. Los camarones se tuestan un poco en el comal, se muelen y se revuelven con el huevo batido como para capear. En manteca caliente se van echando a freír pequeñas porciones en forma de tortitas y, ya fritos y escurridos, se revuelven con los romeros, se deja sazonar todo, se mezcla bien y luego se sirve.

Los postres

La reina de los postres durante la cuaresma era y sigue siendo, sin duda alguna, la capirotada, cuya variedad era muy grande. Si bien estamos acostumbrados a la que lleva piloncillo, en el norte de México se hace con alubia blanca o con

garbanzo. Sin embargo, la tradicional, la que dice a las demás "quítate que ahí te voy", es la de piloncillo. Debemos mencionar también a las torrejas como tradicionales de esta temporada, siendo de diversa factura según la región en donde se hagan. La receta de la tradicional capirotada nos sirve para conocer los ingredientes que se necesitan y lo delicioso que resultaba el postre cuaresmal (puede encontrarse la receta en el apartado de postres de este libro).

Las reliquias

Otra tradición son las reliquias, exclusiva del norte del país, y en donde según la devoción al santo es la reliquia que se ofrece. Los más comunes son san José, san Judas Tadeo y la Virgen de Guadalupe. Para esta celebración se confeccionan cinco platillos (cada uno responde a un misterio del rosario) en los que varían las costumbres o la economía: sopas de fideos, caracolitos, letras, un caldillo, un asado de chile colorado y uno de patoles con tornachile.

Como sabemos, a los asistentes a la reliquia se les daba de comer (este evento era para cualquiera que parase por la calle); a cada uno de ellos se le servían en un mismo plato o cubeta todos los guisos mezclados.

En las casas, por la noche, se rezaba el rosario y se ofrecían tamales con champurrado o con atole.

Otra tradición importante es la navidad, cuya temporada comenzaba con la primer posada, aunque en el norte se estilaban más bien los coloquios. Éstos eran representaciones populares en donde, en vez del tradicional argumento de la pastorela, se representaba la lucha entre el bien y el mal desde los principios de la historia bíblica. El drama de Adán y Eva se llevaba al escenario y el demonio se las veía con san Miguel. Son famosos los versillos que le dice Satanás al divino y aguerrido arcángel:

> Vencites, Miguel, vencites,
> triunfates, Miguel, triunfates,
> al demonio de aquí corrites
> y al bien entronizates.

Los coloquios llevaban un residuo todavía muy fuerte del teatro franciscano utilizado como medio de evangelización, y eran representaciones del pueblo, quizá apadrinado por la iglesia, que disfrutaban de un candor primitivo que en el centro de la república se fue perdiendo. Todavía es muy común escuchar aquello

< El pescado era la comida obligada de Cuaresma. Revista de época.

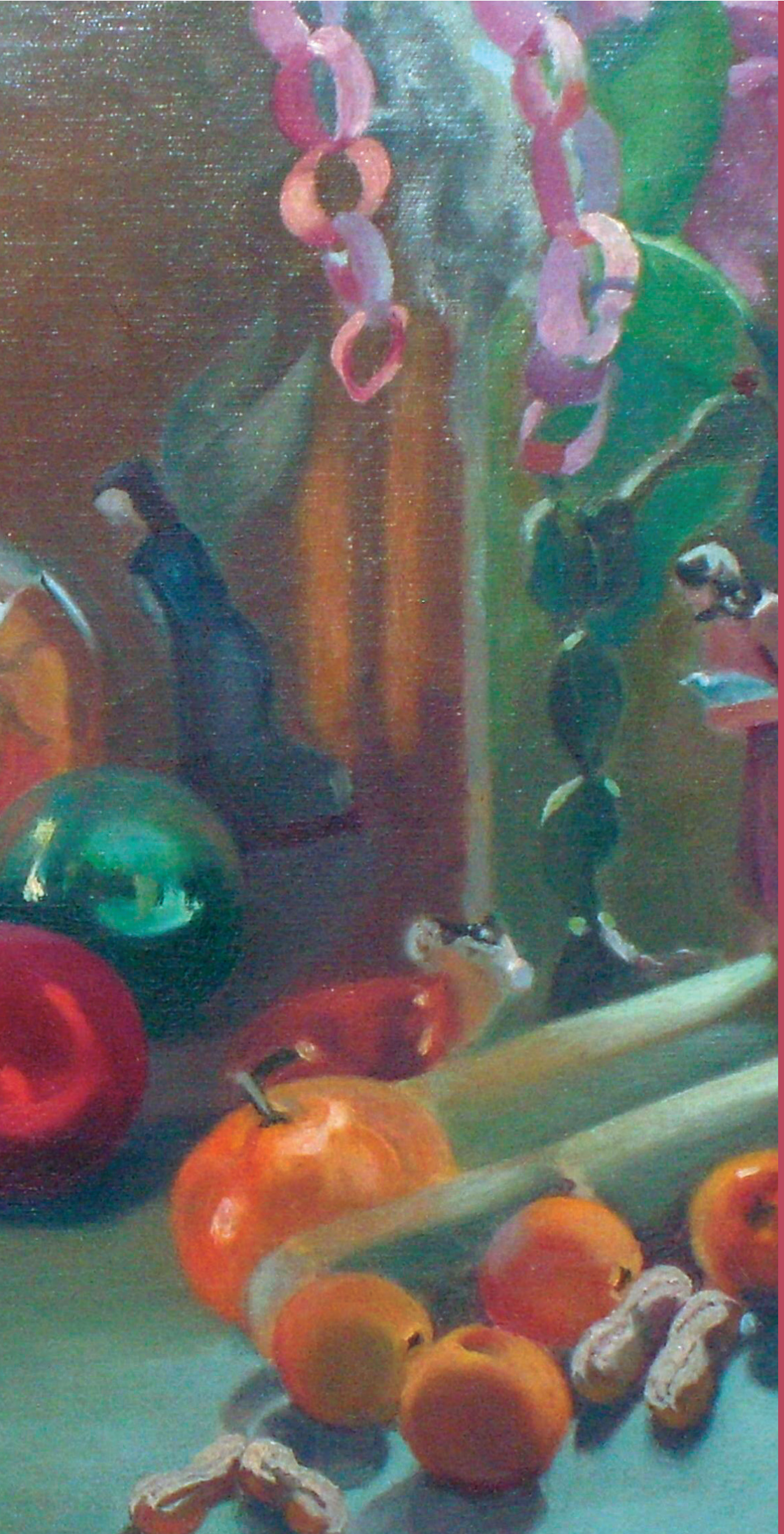
> Nubes de azúcar rosa. Foto: Santiago Chaparro.

La reliquia era una costumbre típica de La Laguna.
Foto: Santiago Chaparro.

de que "le fue como al diablo con san Miguel", queriendo decir que a alguien le había ido muy mal.

Por otro lado, en los hogares se acostumbraba, y se acostumbra, poner el tradicional nacimiento, heredado y traído por los primeros franciscanos que vinieron al Nuevo Mundo. El Niño Dios se colocaba, como parte de la tradición, el 24 en la noche y se le arrullaba y se le rezaba un rosario. Posteriormente se cenaba, no el pavo o el bacalao como ahora se estila, sino un humilde asado de carne en chile colorado, o lo que hubiera ese día para cenar, ya fuera pasta y picadillo o los tradicionales tamales. Para el día 6 de enero se sentaba el Niño y se colocaban los zapatos al pie del nacimiento para ver qué traían los Santos Reyes. Ese día se partía la rosca de reyes, y quien encontrara un niñito de porcelana (pues antiguamente eran de este material) tenía que hacer los tamales para el 2 de febrero, día en que se llevaban a bendecir los niños dios a la iglesia, junto con las velas del Santísimo que habrían de encenderse durante el año en caso de apuro, atribulamiento, necesidad, tormenta o enfermedad. Luego de la bendición en la iglesia, se convidaba a la casa de aquel que se había encontrado al niño en la rosca y allí se ofrecían tamales y champurrado o chocolate. Con este festejo quedaban oficialmente concluidas las festividades navideñas. Incluso hasta entonces se podía quitar el nacimiento, aunque había hogares en donde se dejaba al Niño Dios en la sala de la casa, o en los altares privados.

Danza y mitote para festejar a Lupita, nuestra Virgen morena. Foto: Santiago Chaparro.



El nacimiento fue una costumbre traída por los franciscanos y echó raíces en todo México.
Foto: Francisco Durán y Martínez.

Recetario

Francisco Durán y Martínez
María Isabel Saldaña Villarreal

Los manteles puestos y el vino de Casa Madero en la Hacienda de San Lorenzo.
Foto: Santiago Chaparro.

Recetario

Francisco Durán y Martínez y María Isabel Saldaña Villarreal[1]

> La cocina, ¿sabe usted?, es una bandera y una geografía,
> una forma de contar un país, un procedimiento
> de urgencia para introducirse sin más dilaciones
> en el meollo de la cuestión[2]

La cocina siempre tuvo en su esencia un olor de intimidad, de secretos de familia: una infraestructura de sabor y de placer. Tiene un mágico toque de Merlín que transforma los alimentos para agradar a los comensales y para hacer ese momento, ese efímero instante, más placentero para nosotros. La cocina está llena de momentos personales, de secretos de alquimista, de toques milagrosos que hacen de cada cocinera, o cocinero, una sacerdotiza o sacerdote que día con día oficia ese ritual sagrado en el que se preparan y transforman los alimentos: cuántas de nuestras tías, abuelas o madres se han ido a la tumba llevándose el secreto de un postre, de un guiso, de una sopa, de un arroz que jamás se podrán repetir nuevamente.

Actualmente los chefs son estrellas de televisión, van a congresos, asisten a mesas redondas, dictan clases, acuñan métodos, hacen maridajes, inventan platillos, abren universidades, y al pensar que nuestras abuelas y tías pudieron haber sido tan famosas, nos causa lástima saber que ahora que la cocina es un arte, no sé si el octavo o el noveno; que nuestras antiguas y abnegadas cocineras podrían haber sido, sin saberlo, la doceava musa.

Por eso, este texto pretende recopilar aunque sea una parte de esos secretos y esos dones mágicos que tanto nos deleitaron cuando niños. Este libro, a fin de cuentas, es una socialización de conocimientos y de experiencias, un rescate y un homenaje a aquellas que hicieron la cocina de la región lagunera.

1 Francisco Durán y Martínez: textos, imágenes y recetas que llevan su nombre, y María Isabel Saldaña Villarreal: compilación de recetas laguneras e imágenes.
2 José Manuel Vilabella, *Delirios gastronómicos* (Madrid: Alianza Editorial, 2005) p. 164.

La erudición culinaria se transmitió a través de los textos, algunos impresos y otros manuscritos.
Foto: Francisco Durán y Martínez.

Los caldos

La sopa es refugio, alimento, calefacción y amparo[3]
José Manuel Vilabella

Si algo abre la comida, son las sopas. Ese aroma que despiden, el calor que transmiten, el gusto por dar la primera cucharada son placeres que a quienes gustan de ellas les saben a maná celeste. La sopa es el preludio de una ópera. Es, además, la única que nos hace esperar pues, para que sepa, siempre viene muy caliente. Es el sabor típico del hogar y del lar, es lo que llevamos en la memoria olfativa y en las papilas gustativas, es el plato de la primera infancia que viene de las manos de la progenitora, es el primer sustituto de la leche materna y es lo primero que comenzamos a identificar con un sabor específico, característico y tradicional. Para mí, por ejemplo, si no hay sopa en la comida es como si no hubiera comido.

Las sopas de habas, lentejas y los choales, los incluimos en las comidas de la cuaresma y la Semana Santa. El caldo de pollo nos viene de la Península Ibérica y fue comida cotidiana del pueblo español. Si algún lugar es famoso por sus sopas, ése es España. Cada región tiene la propia, desde el cocido madrileño hasta la sopa gallega o la fabada asturiana. Pero aquí en México, los calditos tomaron carta de nacionalización. Es, además, la penicilina hebrea con que se curan todos los males: los espirituales y los físicos. No hay nada más reconfortante que una buena sopa de pollo. Esta receta puede hacerse para alguien enfermo del estómago; si se le agrega una ramita de hierbabuena y media taza de arroz, queda perfecta para los enfermos y suele llamársele "arroz de ollita". La hierbabuena le da un perfume delicioso, y lo que más maravilla es que cura o alivia.

3 Ibídem, p. 69.

Caldo de pollo

Receta de Francisco Durán y Martínez

Caldo de pollo: "la penicilina de los pobres".
Foto: Francisco Durán y Martínez.

Ingredientes:

- Medio pollo o un pollo entero, de preferencia partido en trozos. Hay que conservar la carcasa pues en ella radica el buen sabor que adquiere el guiso
- 2 o 3 zanahorias peladas y picadas en rodajas
- 1 rama de apio lavada y picada
- 2 o 3 papas peladas y cortadas
- 1 chayote pelado y partido al que se le quita el centro
- 3 calabacitas
- Media cebolla
- 1 diente de ajo
- Medio poro
- 3 o 4 ramitas de cilantro

Preparación:

Se coloca el pollo en una olla, bien lavado, se añaden todas las verduras y se llena la olla con agua. Se pone a fuego lento y cuando comience a hervir se le quita la espuma al caldo para que se conserve transparente. Dejar aproximadamente 45 minutos o hasta que el pollo ya no sangre. Sazonar con sal.

La sopa de frijol, indispensable para la dieta nacional.
Foto: Francisco Durán y Martínez.

Caldo de frijol

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 1 o 2 tazas de frijol (canario, bayo o negro)
- Media cebolla
- 1 diente de ajo
- Aceite

Preparación:

Se dejan los frijoles en agua caliente una noche antes, hasta que se hidraten. Al día siguiente se ponen a cocer con la cebolla y el ajo. No les ponga sal, porque nunca se cocerán. Se dejan de una a una y media horas, hasta que estén tiernos (en la olla express quedan en treinta minutos). Ya cocidos se les da una sancochada en aceite y luego se muelen en la licuadora, se colocan nuevamente en una olla y se sazonan. Para servir se les puede echar un chorrito de aceite de oliva y se pueden adornar con pedacitos fritos de tortilla y se les agrega orégano molido. Quedan riquísimos, aunque el que los coma queda muy, pero muy pedante.

Menudo

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 2.5 kilos de pancita de res y pata de puerco
- 200 gramos de chile colorado (que equivalen más o menos a 4 chiles)
- 8 dientes de ajo
- Media cebolla mediana
- 7 jitomates bola
- 300 gramos de maíz cacahuazintle

Preparación:

Lave muy bien la pancita, quítele los gordos y corte en pedazos menudos. Cueza la pancita en 7 litros de agua (opcional agregar una rama de epazote) hasta que esté suave.

En otra olla con poca agua, cueza los chiles, los ajos, los jitomates y un pedazo de cebolla; muela este cocimiento. En una sartén, añada una cucharada de manteca, vierta la mezcla de los chiles, con ajo, jitomate y cebolla ya molidos, fría y sazone con sal. Hierva la mezcla durante 15 minutos.

Los granos de maíz cacahuazintle se cuecen con cal, hasta que queden blandos y revienten; tardan aproximadamente dos horas.

Cuando se haya cocido la pancita se le vierten la mezcla de chiles ya frita y sazonada y los granos de maíz. Al servir se puede añadir orégano molido, cebolla picada y, si se quiere, chile piquín y limón.

Un clásico de la comida del norte: el menudo.
Foto: Francisco Durán y Martínez.

Puchero

Receta de Francisco Durán y Martínez

El puchero es el hermano mestizo del cocido madrileño. A diferencia de éste, no lleva garbanzos, pero el sabor que tiene el puchero no le pide nada a aquél.

Ingredientes:

- 4 o 5 huesos con tuétano
- Un cuarto de kilo de carne para puchero
- 3 zanahorias
- 5 calabacitas
- Media cebolla
- 2 elotes tiernos
- Media col
- 2 dientes de ajo

Preparación:

Se pone todo en una olla, se sazona y se deja cocer a fuego bajo. Hay que estar muy pendientes para quitar la espuma a esta sopa, para que no se rebote la grasa y el caldo no se enturbie. Se cuece por lo menos dos horas (en la olla express queda en 30 minutos), se sazona y se puede servir en dos tandas. En la primera, se sirven los huesos para que se hagan ricos tacos de tuétano, y luego se sirve la carne con las verduras y se les vierte una cucharada grande de caldo. Se le pueden agregar, ya servido, cebolla picada, cilantro y, para cortar la grasa, se le exprime tantito limón.

Sopa de rajas con elote

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 3 elotes desgranados en crudo
- 3 chiles poblanos cortados en rajas
- Un cuarto de kilo de queso fresco tipo panela
- Un cuarto de litro de crema fresca
- 1 cucharada de maicena
- 1 cucharada de cebolla finamente picada
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal y pimienta
- 1 jitomate
- 1 taza y media de caldo de pollo

Preparación:

Se calienta la mantequilla y ahí se acitronan la cebolla, las rajas y los granos de elote. Ya que trasparente, se le añade la maicena y luego el jitomate. Se sazona con sal y pimienta, se le agrega el caldo hasta que las verduras (elote y rajas) estén cocidas.

El caldo se elabora de la siguiente manera: Poner en 2 litros de agua medio pollo con piel y hueso hasta que hierva, agregarle media cebolla, 3 o 4 ajos y un zanahoria, cuando el caldo suelta el primer hervor, bajar la temperatura a fuego suave. Se añade el queso en trozos, dejándolo derretir, y ya casi para sacarla del fuego se agrega la crema.

Sopa de papa

Receta de Margarita V. de Saldaña[4]

Ingredientes:

- 1 kilo de papa
- 50 gramos de manteca
- 350 gramos de tomate
- Sal, pimienta y nuez moscada
- 1 cucharadita de mantequilla
- 1 cucharada de cebolla
- 1 rama de perejil

Caldo de pollo (3 litros):

- Medio pollo
- Media cebolla
- 4 ajos
- Una zanahoria

Preparación:

Para el caldo de pollo: Poner en 2 litros de agua medio pollo con piel y hueso hasta que hierva, agregarle media cebolla, 3 o 4 ajos y un zanahoria. Una vez que suelta el primer hervor, bajar la temperatura a fuego suave.

Las papas se mondan, se cortan en tiritas, se fríen en manteca y cuando están ligeramente doradas, se les agrega la cebolla finamente picada y después el tomate molido (previamente asado y sin piel), luego el caldo y el perejil; se sazona y se deja en la lumbre hasta que las papas estén cocidas; al servirse se le pone mantequilla y se le ralla nuez moscada.

4 Este recetario es de mi mamá, Margarita Villarreal de Saldaña, con fecha de 1948.

De los Siller Vargas

El recetario de la señora Virginia Siller Vargas de Sariñana es para "quien a veces el evocar el aroma de un plato sabroso, la nostalgia y el placer le conmueven hasta las lágrimas".[5] Este texto nos ofrece un sinnúmero de recetas típicas de la Comarca lagunera que la señora Coca Coghlan tuvo a bien compartir para este libro.[6]

Caldo de camarón

Receta de Virginia Siller Vargas de Sariñana

Ingredientes:

- Camarón seco
- Cebolla picada
- Tomate
- Zanahorias
- Chile de árbol o morita

Preparación:

Los camarones secos se remojan en agua y se pelan. Las cáscaras de los camarones se muelen en la licuadora con esta misma agua, que se cuela y se guarda. Aparte debe freírse la cebolla muy finamente picada, a la que se agregan el jugo de tomate asado, zanahorias delgadas en crudo y los chiles (previamente dorados). Cuando esté cocido este caldo, se le agrega el agua en la que se cocieron los camarones, se sazona y se le agregan los camarones pelados; se sirve bien caliente.

5 Palabras tomadas del recetario de la señora Virginia Siller Vargas de Sariñana. Transcrito por sus nietas María Fernanda y Marcela Coghlan.
6 Todas las recetas donde aparezca el nombre de la señora Virginia Siller Vargas de Sariñana fueron cortesía de su hija Coca Coghlan.

Sopa de tuétano

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 6 u 8 huesos con tuétano
- Medio kilo de carne de res, ya cocida
- 1 huevo
- 1 pan blanco
- 1 chile poblano ya asado y cortado en tiritas
- 1 cebolla
- 1 jitomate
- Sal y pimienta
- Tener una base de caldo ya preparada

Preparación:

Se saca el tuétano de los huesos y se muele con carne, un huevo y pan; se hacen bolitas y se echan al caldo que ya estará sazonado con cebolla, jitomate, tiritas de chile poblano y un poco de pimienta; se deja hervir un poco. Ya acabada la preparación se sazona con sal.

Sopa de colas de ternera

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 2 colas de ternera cortadas en porciones regulares
- Hierbas de olor
- 4 jitomates
- 2 zanahorias
- 1 rama de apio
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 250 gramos de manteca
- Un cuarto de cucharadita de canela en polvo
- 1 vaso de jerez o madeira
- Sal y pimienta

Preparación:

Las colas se cortan en porciones regulares, se cuecen en agua con sal, hierbas de olor y la zanahoria, el apio y media cebolla, y se quita la espuma del caldo para que quede limpio de grasa. Acabado el cocimiento se separan las colas del caldo y se dejan enfriar. Ya frías, las colas se pican en pedazos muy chicos. Luego las verduras del caldo se fríen con bastante manteca, con ajo y cebolla picados finamente, luego se le agregan los jitomates molidos y tamizados, cuando todo está bien dorado se le agrega la picadura anterior de las colas y el caldo en que se cocieron, se le agrega pimienta, sal y un poco de canela en polvo; se deja hervir hasta que los condimentos den sabor y al estar lista para servirse se le vierte un vaso de jerez o vino de Madeira.

Los arroces

El arroz se aparece como la Virgen de Fátima, nos asombra, nos bendice, sonríe con ironía y se va, acaso para no volver[7]
José Manuel Vilabella

El arroz es el primer acto de la ópera a la que asistimos diariamente al sentarnos a comer, pero es el platillo más difícil de lograr; es la prueba de fuego para la recién casada: cuando ésta aprende a hacer el arroz, la madre le dice: "ahora sí, ya te puedes casar", porque hay de arroces a arroces, pues como expresa el refrán: "aunque somos del mismo barro, no es lo mismo bacín que jarro". Y es que no hay nada que sea más delicioso que un buen arroz. Además, es un grano tan noble que como se haga —si es que se sabe hacer— queda bien. Se le puede agregar chícharo, apio, zanahoria; se puede hacer blanco, rojo, verde y amarillo. Y es tan poco lo que se necesita para hacerlo que resulta casi ridículo. En España el mejor homenaje que hay para el arroz es la paella. En México, las manos de nuestras cocineras le dieron el punto que no se le había dado en ningún otro lugar, y es que aquí se prepara distinto a otros lugares del mundo: los chinos lo toman cocido al vapor, los ibéricos lo que se llama el arroz mojado, los italianos lo toman batido. Al humilde y pequeño granito de arroz hay que saberlo tratar, hay que consentirlo, apapacharlo y dejarlo esponjado de orgullo y de sabor. No hay nada como el arroz mexicano. Vilabella, que es un filósofo de la cocina, dice que "el arroz es un universo esotérico, para iniciados, sólo apto para gourmets muy sensibles y con afán de superación [...]. El arroz está por encima de las clases y de las luchas de clases, acaso porque el arroz es un rey en sí mismo".[8]

Lo más tradicional es el arroz.
Foto: Manuel Guadarrama.

7 Ibídem, p.155.
8 Ibídem, pp. 155-157.

Una variante de eso que nunca debe faltar en una comida casera: el arroz verde. Foto: Francisco Durán y Martínez.

Arroz blanco

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- Un cuarto de cebolla bien picada
- Medio diente de ajo picado muy fino
- 1 puñito de perejil lavado y picado
- 1 cucharadita de sazonador en polvo
- Aceite
- Sal

Preparación:

Se pone a remojar el arroz en 2 tazas de agua caliente para que suelte el almidón. Cuando haya esponjado, se lava bien en un cernidor hasta que el agua salga transparente. En una cazuela se pone un chorrito de aceite y se le echa tantita sal; cuando ya haya calentado se agrega el arroz y se fríe hasta que esté acitronado. Se le echa entonces la cebolla hasta que se ponga traslúcida, luego el ajo, y después se le agregan dos tazas de agua, en una de las cuales se diluye la cucharadita de sazonador. Se agrega el perejil picado, se baja el fuego y se deja hasta que el arroz seque y quede esponjado y suavecito.

Arroz rojo

La misma receta anterior, pero se agrega un jitomate asado y molido a la hora de freírlo.

Arroz verde

La misma receta del arroz blanco, pero en una de las tazas de agua que se vertirán sobre el arroz se agrega cilantro molido.

Arroz con rajas de chile poblano

La misma receta, pero al freír el arroz se le agregan rajas de chile poblano; también se puede hacer el arroz blanco y adornarlo al final con rajas de chile.

Las pastas

Si algún platillo identificaba cuando niño, porque me sabía al mero norte, era el fideo seco. Siempre lo consideré un platillo regional de La Laguna, quizá porque nada más aquí lo comía; siempre pensé que era originario de la Comarca. En fin, fijaciones infantiles, asociadas a la memoria de los sabores y de los olores.

Fideos en chile

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 250 gramos de fideo
- 1 chile ancho remojado y desvenado
- Una pizca de comino
- 4 tazas de caldo de pollo
- Queso añejo
- Tornachiles
- Pimienta

Preparación:

Una vez que se ha desvenado y puesto a remojar un poco de chile ancho para disminuirle el picante, se muele con pimienta y una pizca de cominos. Una vez molido todo, se fríe y se le agrega el caldo de pollo. Los fideos también se fríen, se agregan al caldo, se ponen a hervir hasta que se cuezan y se adornan con queso rallado y tornachiles.

Ir al norte y no comer fideo seco,
es como no ir al norte.
Foto: Manuel Guadarrama.

Sopa de fideos secos

Receta de Margarita Villarreal de Saldaña[9]

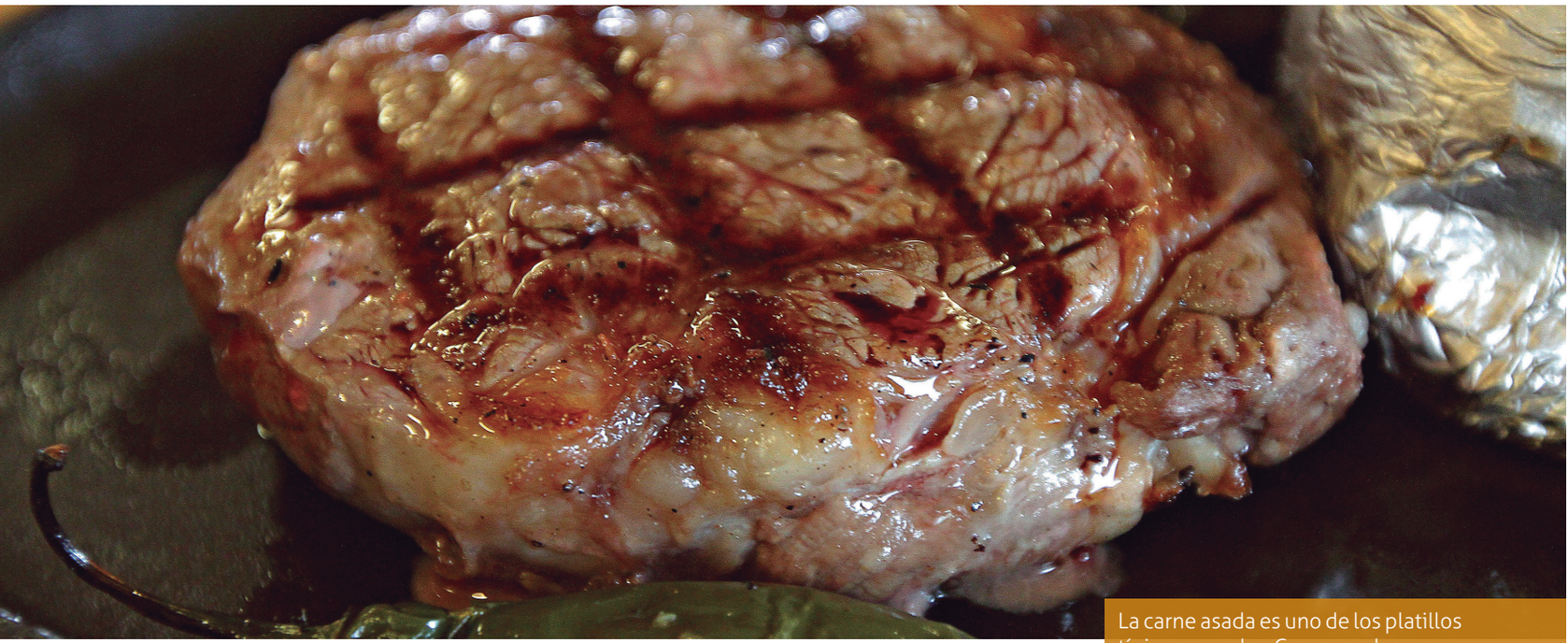
Ingredientes:

- 500 gramos de fideos de cambray
- Medio kilo de tomate
- Media cebolla
- 60 gramos de queso añejo
- 50 gramos de queso gruyere
- 6 cucharadas de manteca
- 100 gramos de mantequilla
- 2 ramas de perejil
- Sal
- Caldo necesario para que se cueza el fideo

Preparación:

En tres cucharadas de manteca se dora el fideo dejándolo color trigo, y en otras tres cucharadas se fríen la cebolla y el tomate asado y molido; ya que eso está frito, se le añade el caldo, las 2 ramas de perejil y la mitad del queso, se sazona con sal y se deja hervir; luego se coloca en un plato refractario, se le pone encima trocitos de mantequilla y se mete al horno. Al servir se espolvorea con el resto del queso.

9 Este recetario es de Margarita Villarreal de Saldaña, mi madre, con fecha de 1948.



La carne asada es uno de los platillos típicos en la Comarca lagunera. Foto: Manuel Guadarrama. Cortesía del Restaurante La Majada.

Los platos fuertes

Porque en las cosas del comer hay humos aristocráticos y humos perdularios, hay clases[10]
José Manuel Vilabella

Existen dentro de la cocina lagunera, y en general del norte del país, eso a lo que llamamos los asados y que son típicos del norte. El asado es un platillo a base de chiles secos con distintos tipos de carne: res, puerco, pollo o guajolote. Es, por decirlo así, la versión norteña del mole; una versión mucho más simple, menos elaborada, pero no por eso menos sabrosa. El ingrediente principal, lo que le da su toque de distinción, es una semillita insignificante y muy aromática: el comino. Esta especia, que encontró en estas tierras un nicho y un gusto que no hallaría en el resto de la república, se merece un apartado muy especial y muy distintivo dentro de la cocina regional. El asado es para las bodas, junto con los patoles blancos[11] y el tornachile. El asado es también para el diario convivir de la gente y parte de la vida cotidiana; es con lo que se rellenan las gorditas, es platillo de lujo y es celebración diaria de la población.

10 Ibídem, p.27.
11 Aquí hubo una transferencia cultural de los indios tlaxcaltecas que llegaron a estos lares; el frijol, en náhuatl, es *patoli*, y aquí es el único lugar donde se conservó ese vocablo.

Asado de puerco

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 1 kilo de carne de puerco
- 300 gramos de chile ancho
- 100 gramos de chile cascabel
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de tomillo
- Media cucharadita de mejorana
- 1 hoja de laurel
- 2 dientes de ajo
- El jugo de una naranja
- 1 raja de canela
- 1 tablilla de chocolate

Preparación:

Se sancocha la carne con un poco de agua, a fuego suave. Los chiles, previamente remojados, se licúan con las hierbas de olor (orégano, tomillo, mejorana y laurel), la canela, el ajo y el chocolate, y una vez que esta mezcla esté lista, se le agrega a la carne junto con el jugo de la naranja. Se sazona y se le sube al fuego para que la salsa se penetre.

En la comida diaria, en los eventos de importancia, el asado es equivalente al mole nacional.
Foto: Manuel Guadarrama.

Puerco en chile colorado

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 1 kilo de carne de cerdo
- 250 gramos de chile colorado
- Media cucharada de tomillo
- Un cuarto de cucharadita de comino
- 6 hojas de laurel
- 3 dientes de ajo
- Aceite

Preparación:

Se sella la carne de cerdo en un poco de aceite para que no pierda los jugos. Los chiles se remojan, se desvenan, se cuecen, se escurren y luego se muelen con una taza de agua, y las especias (tomillo, comino, laurel y ajo). Luego se fríe la carne, ya cortada en cuadritos, hasta que se dore; se le agrega la salsa y se deja hervir hasta que ésta se compenetre con la carne; se sazona y se sirve calientito, de preferencia con tortillas.

Picadillo en chile colorado

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- Medio kilo de carne de puerco
- Medio kilo de carne de res
- 3 chiles colorados
- 1 jitomate grande
- Media cebolla
- 2 dientes de ajo
- Un cuarto de cucharadita de comino
- Aceite
- Sal

Preparación:

Se mezclan las dos carnes y se le agrega la cebolla bien picada, se fríe en aceite y luego se le agregan los chiles (lavados y licuados con el jitomate y los dientes de ajo). Cuando la carne ya esté en su punto, se le agrega la salsa y se sazona con sal y la cucharadita de comino. Se deja unos 10 minutos hasta que se cocine bien toda la mezcla.

Cabrito

Este animal, que se alimenta básicamente de las hierbas y las raíces de las plantas del monte, encontró también su carta de naturalización en La Laguna y llegó a ser una de las delicias culinarias de la zona. Las formas de prepararlo son muy variadas; cada familia tenía su propia receta. Así tenemos cabrito en fronterizo, cabrito en su sangre, cabrito a las brasas, cabrito en salsa de chile ancho, cabrito al vino tinto o fritada de cabrito. Aquí sólo agregaremos dos recetas de las muchas que hay para preparar este animal.

El cabrito, herencia de los inmigrantes de Nuevo León a la región lagunera. Cortesía del Restaurante La Majada. Foto: Manuel Guadarrama.

Cabrito en chile ancho

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 1 cabrito
- 10 chiles anchos
- 6 cucharaditas de aceite
- 5 cucharaditas de vinagre
- 5 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 jitomate
- Sal y pimienta

Preparación:

Lavado y limpio de vísceras, el cabrito se corta en trozos que se frotan con el vinagre, la sal y la pimienta y se dejan reposar (aproximadamente dos horas). Los chiles se tuestan, se desvenan y se remojan, luego se licúan con el jitomate, el ajo, la cebolla y tantito aceite. Esta salsa se cuela y luego se unta el cabrito con ella; se coloca todo en un recipiente, se cubre con papel aluminio y se mete al horno por dos horas aproximadamente a 180 grados.

Cabrito al estilo lagunero (fritada)

Receta de Tomasina L. de Chávez[12]

Ingredientes:

- 1 cabrito chico con sus menudencias y sangre
- 1 cuchara de orégano molido
- 1 cuchara de pimienta
- 1 cuchara de mejorana
- 1 cuchara de laurel
- 4 chiles colorados anchos
- 1 cebolla tamaño regular
- 3 dientes de ajo
- 6 chiles en vinagre de los llamados tornachiles
- 100 gramos de manteca

Preparación:

Se ponen 40 gramos de manteca en una cacerolita de regular tamaño y allí se fríe la asadura, es decir, los pulmones, el corazón, los hígados y los riñones, todo picado muy menudito. Ya que está tomando color, se le añaden el redaño, también picado, y la sangre, que se habrá desbaratado con una cuchara perforada o con tenedor; se le pone sal y pimienta y se menea cuidando que no se pegue. Todo esto se hace a fuego suave. Una vez que se ve que esta fritada está bien frita, se le pone el ajo picado y la cebolla rebanada; se saca de la lumbre y se le mantiene lista para mezclarse con lo siguiente.

El cabrito se divide en partes, se espolvorea de sal y pimienta, y se fríe muy bien en los 60 gramos de manteca restante, pieza por pieza, hasta que éstas queden de un color dorado oscuro. Cuando ya está toda lista, se pone la carne en una cacerola grande y hondita, en la que se le agrega la fritura (es decir, toda la mezcla anterior: sangre, asadura, etcétera); se cubre con agua caliente (más o menos 3 tazas), se sazona con la sal y las especias, y se deja hervir a fuego manso hasta que la carne está cocida. Se le añade el chile colorado (que se habrá remojado y estará molido y colado con un poco de agua caliente), se agregan los tornachiles y una cucharadita de orégano molido; se deja hervir otro rato para que se sazone. Puede ponérsele la cabeza de cabrito, frita de antemano, y también, al momento en que se le revuelve la sangre, puede agregarse la grasa en que se frió el cabrito; si es poca se le puede poner más, al gusto.

12 Receta tomada del libro *Cocina de la Comarca lagunera* de Josefina Velázquez de León, 1957.

Machaca lagunera

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- Medio kilo de carne seca
- 2 dientes de ajo
- 2 jitomates
- 1 cebolla
- Aceite
- Chile ancho
- Sal y pimienta

Preparación:

Se calienta la carne en el horno o sobre un comal para suavizarla, luego hay que macerarla en el metate o en el molcajete. Se fríe en aceite, se le agrega la cebolla, el ajo y el jitomate picados y se le agrega el chile ancho (remojado y molido). Se deja hervir todo junto hasta que suavice y se prueba para ver si necesita sal y pimienta. Con tortillas de harina sabe rico. La otra versión, más conocida, es la machaca con huevo.

Tortitas de carne seca

Receta de Virginia Siller Vargas de Sariñana

Ingredientes:

- 250 gramos de machaca (con carne seca de Monterrey son deliciosas)
- 4 huevos
- 1 cebolla
- Medio kilo de tomatillo
- 3 dientes de ajo
- 1 manojo de cilantro
- Aceite

Preparación:

Se pica menudita la machaca y se le agrega la cebolla picada también menuda. Se baten las claras a punto de turrón y se le agregan, una a una, las yemas a envolver. Ahí se agregan la cebolla y la machaca. Sobre la estufa se pone un sartén con aceite y cuando esté muy caliente se pone (haciendo las tortitas una a una, con una cuchara) esta mezcla.

Los tomatillos se cuecen con la cebolla, el ajo y el cilantro. Ya que están cocidos, se fríen haciendo un caldo. A este caldo ya sazonado se le agregan las tortitas y se dejan sazonar a fuego lento.

Caldillo

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 250 gramos de carne de res
- 250 gramos de carne de puerco
- Media cebolla
- 1 jitomate
- 1 diente de ajo
- 2 chiles poblanos
- 1 pizca de comino
- Agua
- Sal

Preparación:

Se corta la carne en cuadritos , se mezcla y se le agregan la cebolla y el ajo picados. Se dora la carne, que y poco a poco irá soltando su jugo; se le agrega el jitomate (previamente asado y licuado) y, finalmente, el chile poblano en rajas. Se le agrega agua para que quede en calidad de sopa; luego se sazona con sal y la pizca de comino.

Ésta es una de las versiones de este platillo, que también puede hacerse con un sólo tipo de carne, de res o de puerco. Hay otra versión, menos afortunada, de caldillo de machaca con tomates verdes.

De los platillos más típicos de la región: el caldillo.
Foto: Francisco Durán y Martínez.

Pollo Mapp

Receta de la señora Guadalupe L. de Garza[13]

Homero del Bosque en su libro *Aquel Torreón*, comenta que "Mapp Garret fue administrador del restaurante del Hotel Barcelona y a su vez un gran cocinero, de raza negra, muy aficionado al *baseball*; con el tiempo instaló un pequeño restaurante denominado Café Mapp, donde su especialidad era pollo a la Maryland, del cual muchos buenos gustadores del buen comer decían que en su especie no había mejor".

Ingredientes:

- 1 pollo de leche tierno
- 1 taza de harina (115 gramos)
- 1 cucharita de polvo de hornear
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 2 cucharas de mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal y pimienta al gusto
- Manteca (la necesaria para freír) o 250 ml de aceite

Preparación:

El pollo, después de flamearlo y lavarlo bien, se corta en piezas y se seca. Por separado se hace una pasta como para *hot cakes* para cubrir el pollo, preparada de la siguiente manera: se cierne la harina con la cucharita de polvo de hornear, sal, pimienta y el azúcar. En la licuadora se le da una batida al huevo solo, y luego se agrega la leche, la harina cernida y la mantequilla derretida, batiendo todo hasta que se forme una masa tersa. Con esta masa se va bañando cada pieza de pollo, previamente sazonada con sal y pimienta, y se van friendo en manteca o aceite calientes, procurando que tomen un bonito color dorado. Se van sacando sobre papel de estraza o canela, y, por último, se coloca el pollo en un platón refractario y se pone en el horno a 400 grados, durante 15 o 20 minutos o hasta que esté bien cocido (cuando se desee se puede freír el pollo con anticipación y, al momento de servir, hornearlo durante el tiempo antes indicado). Se sirve con ensalada de verduras frescas.

13 Tomada del libro *Cocina de la Comarca lagunera* de Josefina Velázquez de León, 1957.

Pollo a la Chita

Receta de Silvestra Esquivel[14]

Ingredientes:

- 1 pollo
- 1 cebolla
- 250 gramos de tomate
- 1 diente de ajo
- Medio kilo de tomatillo (tomate verde)
- Un poco de chile piquín molido
- 60 gramos de manteca
- 1 lata de chícharos
- Medio kilo de papas

Preparación:

El pollo se parte en piezas y se pone a cocer con la cebolla. Ya cocido se escurre muy bien y se fríen las piezas en la mitad de la manteca. Cuando las piezas están doradas, se les agrega el tomatillo, el ajo y el tomate (previamente cocidos y molidos), se añade chile piquín al gusto, disuelto en una taza del caldo en que se coció el pollo, y se agregan también los chícharos; se sazona con sal y se deja hervir hasta que espesa. Se sirve con las papas cocidas, rebanadas y fritas en la manteca restante.

Pollo estilo Casa Íñigo[15]

(Para 16 personas)

Ingredientes:

- 8 pollos completos

Salsa:

- 250 gramos de mantequilla
- 4 cucharadas de mostaza
- 25 gramos de pimentón dulce
- Jugo de 5 o 6 limones
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Para preparar la salsa, calentar en una olla todos los ingredientes sin que hiervan. Lave los pollos y pártalos en dos. Salpimente y resérvelos. Ponga carbón en el asador, enciéndalo y deje que se caliente al rojo vivo. Coloque los pollos primero por la parte de abajo, por 35 minutos, hasta que queden bien dorados. Voltéelos para asarlos por la parte de encima durante 20 minutos más. Una vez asados, retírelos y únteles abundante salsa con una brocha.

14 Tomada del libro *Cocina de la Comarca lagunera* de Josefina Velázquez de León, 1957.
15 Receta tomada del libro *Nuestras mesas*, Torreón 100 años, 2007.

Filete en escabeche rojo

Receta de Quinita Herrera de Franco[16]

Ingredientes:

- 1 kilogramo de filete de res (perfectamente limpio de nervios y grasa) y mechado[17] con jamón serrano crudo, almendras limpias sin cáscara, pasitas negras sin semilla, ajos largos y delgados, pimientas negras enteras (todos estos ingredientes son al cálculo).

Se guardan:

- Aceitunas verdes deshuesadas
- 1 cebolla
- Aceite (el necesario)
- Sal
- Agua

Escabeche:

- Aceite (el necesario)
- 300 gramos de chile colorado
- Vinagre (el necesario)
- Una pizca de tomillo
- Una pizca de mejorana
- 2 o 3 hojas de laurel
- Una pizca de orégano
- 2 o 3 clavos
- Una pizca de pimienta cayena
- Una pizca de nuez moscada

Preparación:

El filete se cuece con una cebolla partida a la mitad, sal y el agua indispensable para que quede cubierto. Cuando esté cocido, sáquelo y prénselo por un día y guárdelo en el refrigerador. Al día siguiente rebánelo finamente y póngalo en un frasco de boca ancha alternando con rebanadas muy finitas de cebolla y aceitunas verdes deshuesadas y cortadas en uñitas no muy delgadas. Cúbralo todo con el aceite, preparado previamente bajo el procedimiento que se describe a continuación.

Preparación del escabeche:
Lave, desvene y ponga a remojar en vinagre los 300 gramos de chile colorado por una hora o hasta que esté suave, luego muélalo en el metate junto con el tomillo, la mejorana, el laurel, el orégano, el clavo, la pimienta cayena y la nuez moscada. Fría esta mezcla, a fuego manso, en aceite suficiente para cubrir la carne, meneando constantemente por espacio de media hora. Tápelo y déjelo asentar. Ya frío, vierta con mucho cuidado únicamente el aceite (que debe tener un bonito color rojo) en el frasco que contiene la carne, las cebollas y las aceitunas. El filete en escabeche rojo debe prepararse cuando menos cinco días antes de su consumo.

16 Receta proporcionada por la señora María Rosa Bredée de Bremer.
17 La técnica de mechar consiste en abrir orificios en la pieza en cuestión e introducir en ellos los ingredientes con los que deseamos aportar esa jugosidad o sabor.

Chipotles poblanos lampreados

Receta de Virginia Siller Vargas de Sariñana

Ingredientes:

- 24 chiles chipotles secos grandes
- Piloncillo
- 1 kilo de queso fresco
- 4 huevos
- Harina
- Aceite para freír

Preparación:

Los chiles se ponen a remojar desde el día anterior. Al día siguiente se hierve el agua con el piloncillo, y cuando esté amielada se le agregan los chiles remojados. Estos deben dejarse hervir para que se inflen y suavicen, y luego se lavan, se desvenan, se les quitan las semillas, se rellenan con queso fresco de buena calidad y se lamprean. Se sirven con arroz blanco.

Patitas de puerco a la vinagreta

Receta de Virginia Siller Vargas de Sariñana

Ingredientes:

- 6 patitas de puerco en mitades
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharita de tomillo
- 1 cucharita de mejorana
- 6 pimientas gordas
- Media cebolla
- Dientes de ajo

Vinagreta:

- 1 cebolla
- 1 taza de aceite
- Media taza de vinagre
- 1 cucharita de mostaza
- 1 lata chica de chiles jalapeños en rajas
- 1 cucharita de orégano
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Las patas se lavan muy bien y se ponen a cocer en una olla de presión, agregándoles todos los ingredientes, incluyendo los chiles de lata con su vinagre. El tiempo normal de cocción es de 45 minutos. Deben de quedar muy suavecitas. Ya cocidas se escurren y se ponen en la vinagreta.

El Café Meléndez se ubicaba en Av. Juárez No. 2231 ote. Fue fundado por doña María Meléndez vda. de Obregón.
Foto: Carlos Obregón Meléndez.

Caldillo de carne seca estilo Café Meléndez[18]

Para seis personas

Ingredientes:

- 400 gramos de la carne seca de su preferencia
- 3 piezas de chile cascabel
- 12 tomates medianos
- 4 dientes de ajo
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta al gusto
- Agua

Preparación:

Hierva los tomates en agua. Retire la piel y licúelos con el agua en que se cocieron. Quite las semillas al chile cascabel y cuézalo con el ajo; licúelos con un poco del agua en que se hirvieron. En un sartén con aceite dore la carne seca hasta que truene, agregue la harina y revuelva para que se integre. Vacíe el puré de tomate y chile. Salpimente. Sirva acompañado de frijoles refritos y tortillas de harina.

18 Nuria Farrús de Murra, op. cit.

Chiles a la mexicana

Receta de Margarita Villarreal de Saldaña[19]

Ingredientes:

- 1 kilo de chile poblano
- 250 ml de crema espesa
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de mostaza
- Unas ramitas de perejil

Relleno:

- 1 lata grande de sardinas
- 150 gramos de frijoles cocidos
- 100 gramos de queso añejo
- 250 gramos de tomate
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- Medio litro de vinagre
- Unas ramitas de hierbas de olor
- Sal y pimienta
- Manteca

Preparación:

Los chiles se asan, limpian, desvenan y se ponen a cocer en salmuera[20] durante 10 minutos, retirándolos del fuego para que se enfríen; se rellenan, se cubren con la crema (previamente sazonada con sal, pimienta y mostaza) y se adornan con hojitas de perejil.

Preparación del relleno:
En una cucharada de manteca se acitronan la cebolla y el ajo finamente picados, agregando enseguida el puré de tomate asado; cuando esté frito o cocido se agregan los frijoles molidos, el queso rallado y la sardina limpia y desmenuzada, dejando que hierva todo durante 5 minutos hasta que se seque un poco.

19 Este recetario es de Margarita Villarreal de Saldaña, mi madre, con fecha de 1948.
20 Salmuera: agua con sal.

Lengua en salsa de almendras

Receta de María Eva Rubio de Braña[21]

Ingredientes:

- 1 lengua grande y sin regatón
- Medio kilo de tomate
- Pan francés
- 4 clavos
- 2 cucharitas de vinagre
- Tomillo
- Laurel
- Mejorana
- 250 gramos de manteca de puerco
- 100 gramos de almendras
- 1 cebolla de rabo
- 1 cebolla
- 12 pimientas enteras
- 250 ml del caldo donde se coció la lengua
- 6 dientes de ajo
- Sal y pimienta
- Chiles güeros para adornar

Preparación:

La lengua se lava, se tatema y se pela. Hecho lo mencionado, se lava muy bien, se pone a cocer en bastante agua, sazonándola con la cebolla de rabo, el vinagre, las pimientas, una cabeza de ajos y las hierbas de olor: perejil, tomillo y laurel. Cuando esté a la mitad del cocimiento, se le pone la sal. Se procurará tapar la vasija y que hierva constantemente durante 3 o 4 horas. Ya cocida se deja enfriar y se mete al refrigerador para poderla rebanar.

Para hacer la salsa se tuesta el pan en el horno; las almendras se remojan con anticipación y ya peladas se doran en el horno, haciendo lo mismo con la cebolla y los ajos (al cálculo). Enseguida se pasan al fuego por un sartén con manteca, haciéndolo todo individualmente (primero el pan y luego lo demás), ya listo se muele en la licuadora, agregándole el caldo de la lengua, que ya tiene las especias y el jitomate asado y molido, procurando terminarla después. Rectificar sabor.

En una vasija se pone al fuego la manteca restante y ahí se fríe la mistura anterior, sazonándola con sal y pimienta. Se deja hervir hasta que tome la consistencia de una salsa espesa. Poco antes de sacarse, se agrega la lengua ya rebanada, dejándola que dé un ligero hervor. Al llevarla a la mesa se pone en un platón, adornándola con los chiles güeros y sobre hojas de lechuga.

21 María Eva fue una querida amiga, gracias a ella conocí mucho de la vida cultural y social de la Comarca lagunera. La receta es cortesía de Lety Leal Garza.

Barbacoa

La barbacoa es otro platillo tradicional que también se acostumbra para bodas y eventos sociales. Hay barbacoa de borrego y de res. No agregamos todo el procedimiento ya que es muy laborioso y se necesita un horno de piso, o equivalente, para hacerlo; sin embargo, quisimos asentar que también, junto con el cabrito, es de los platillos favoritos de La Laguna.

Carne asada

Toda la región se ha caracterizado por tener excelentes cortes. La gente acostumbra la comida con un buen pedazo de carne, en los diversos cortes que existen. Hay quien si no come carne siente que no ha comido.

No hay una receta especial, ya que cada quien la hace a su manera, es por eso que quisimos seleccionar las recetas más tradicionales de la Comarca, aquellas que han pervivido a lo largo del tiempo, tomando en cuenta que en ella convergió gente de todas las nacionalidades y, obviamente, de todas las cocinas, lo que le dio un carácter distinto al de todas las demás zonas del norte. El tránsito, excesivo a veces, de poblaciones flotantes hizo que la cocina de La Laguna se volviera, ¿por qué no?, una cocina internacional. Encontramos las fuertes influencias de la cocina española, la china, la árabe, la americana. Porque, eso sí, si buscan dónde comer bien, podrán hacerlo en La Laguna.

La carne asada en corte o en taquitos es una delicia lagunera.
Foto: Manuel Guadarrama. Cortesía del Restaurante La Majada.

Los antojitos

En el poema del menú siempre están tachados los mejores versos
José Manuel Vilabella

Los antojitos son los respiros que nos hacen sonreír durante el día. Son las travesuras de los niños que, en el fondo, nos causan gusto y son también los momentos placenteros con los que sobrellevamos la vida. Por lo general es lo que más nos engorda y aumenta el colesterol, pero qué sabrosos son. La cocina lagunera está hecha de antojitos y quizá por eso su gente es tan alegre y abierta. Mi abuela decía: "Gordura es hermosura".

Chile con queso

Receta de Virginia Siller Vargas de Sariñana[22]

Ingredientes:

- Chiles poblanos
- Cebolla
- Aceite
- Crema espesa
- Queso asadero
- Consomé en polvo
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Los chiles se asan, se envuelven en una servilleta húmeda y se meten a una bolsa de plástico para dejarlos reposar media hora aproximadamente. Después se pelan, se desvenan y con la mano se machacan hasta que queden más molidos que unas rajas. Se ponen a dorar unas 10 rebanadas muy delgadas de cebolla y ahí se agrega el chile. Se le pone sal, un poco de consomé en polvo, crema espesa y queso asadero en rebanadas delgadas. Se prueba que esté bien sazonado y se sirve acompañado de unas tostaditas.

22 Recetario de la señora Virginia Siller Vargas, cortesía de su hija, Coca Coghan.

Taquitos laguneros

Receta de Yolanda E. de Salinas[23]

Ingredientes:

- 25 tortillas
- 8 chiles poblanos
- 1 cebolla grande
- Medio kilo de tomate
- 125 gramos de queso fresco
- 250 ml de crema fresca del día
- 150 gramos de manteca
- Sal y pimienta

Preparación:

La cebolla se rebana y se fríe en 40 gramos de manteca; cuando está acitronada se le ponen los chiles (asados, desvenados y cortados en rajitas), cuando ya todo está frito, se escurre, y en esa misma grasa se fríe el jitomate (asado, molido y colado). Cuando espesa y enfría, se retira del fuego, se le ponen las rajas y cebolla, sazonando con sal y con pimienta. Con esto se rellenan las tortillas que se habrán frito ligeramente en la manteca que resta. En un platón refractario engrasado se ponen capas de taquitos, de crema, de queso desmoronado, procurando que la última capa de queso se ponga al vapor en una olla antes de servirlos.

Una creación regional: los taquitos laguneros.
Foto: Manuel Guadarrama.

23 Tomada del libro *Cocina de la Comarca lagunera* de Josefina Velázquez de León, 1957.

Las gorditas

Si algo es tradicional entre toda la gente son las humildes gordas, sumamente versátiles, ya que el relleno es de lo más variado: papa, queso con rajas, picadillo con chile colorado, chicharrón prensado, requesón o frijoles refritos con comino.

< Las tortillitas de harina, calientes o frías, de azúcar o de sal, son riquísimas.
Foto: Santiago Chaparro.

> A diario, y como comida o almuerzo, las gorditas son indispensables. Las gorditas norteñas se comen con café bien caliente.
Foto: Francisco Durán y Martínez.

Gorditas de cuajada

Receta de Virginia Siller Vargas de Sariñana

Ingredientes:

- 200 gramos de manteca
- Medio botecito de canela molida
- 100 gramos de mantequilla
- Azúcar al gusto
- 1 kilo de masa
- 1 cuchara de polvo de hornear
- 2 yemas de huevo
- 1 queso fresco (de preferencia Supremo, pero puede ser de cualquier marca)
- Agua

Preparación:

Se baten bien la manteca y la mantequilla, como para tamales; se agrega la masa y se sigue batiendo, se pone una poquita de agua tibia, luego las yemas, el azúcar, el queso desmoronado, la canela y el polvo de hornear. Se hacen gorditas y se acomodan en carteras engrasadas. Se cuecen en horno a 180 grados y se vigilan hasta que están listas.

Gorditas norteñas

Receta de Virginia Siller Vargas de Sariñana

Ingredientes:

- 750 gramos de masa de nixtamal
- 250 gramos de queso fresco
- Aceite o manteca de puerco
- Sal y pimienta
- 16 cucharadas de frijoles cocidos y molidos
- 4 cucharadas de aceite para freír los frijoles
- 1 cebolla picada
- 2 jitomates asados y molidos
- 1 lata de sardinas en aceite

Preparación:

Se toma la masa de nixtamal, se le agrega el queso fresco (separando un poco para adorno del plato) y un poco de sal. Se hacen unas gorditas que se fríen en manteca, rellenándose y preparándose de la siguiente manera: se pone en un sartén con aceite la cebolla picada hasta que se dore. En cuanto está dorada se le agregan los jitomates asados y molidos, después se le ponen los frijoles y se deja freír perfectamente, luego se añaden las sardinas en aceite, picadas, además de sal y pimienta. Con esta mezcla se rellenan las gorditas y por encima se le pone queso fresco. Se sirven muy calientes.

Tamales laguneros.
Foto: Manuel Guadarrama.

Tamales laguneros

Receta de Tomasina L. de Chávez[24]

Ingredientes:

- 1 kilo de masa para tamales no muy gruesa
- 500 gramos de manteca
- Medio litro del caldo en que coció la carne
- Sal al gusto

Ingredientes para el relleno:

- 1 kilo y medio de lomo de puerco
- 100 gramos de manteca
- 15 chiles colorados anchos
- 2 cebollas medianas
- 5 dientes de ajo
- 5 pimientas negras
- 1 cucharadita de cominos molidos
- 1 poco de tomillo
- Hojas secas de maíz, las necesarias

24 Tomada del libro *Cocina de la Comarca lagunera* de Josefina Velázquez de León, 1957.

Preparación:

Se pone a cocer el lomo con las cebollas, ajos, sal y las pimientas negras. Ya cocido, se deshebra. El chile (remojado desde la víspera en agua fría) se enjuaga perfectamente, se escurre y se muele junto con la cebolla y los ajos que se cocieron con el lomo de puerco, se fríe en la manteca y se sazona con la sal, cominos y un poquito de tomillo. Esto se mezcla con el lomo deshebrado, y con el caldo en que se coció la carne (dejando la mitad para cocer los tamales) y se deja hervir todo hasta que espese.

La manteca se bate hasta que esponje y se ponga blanca como el merengue. La masa se bate perfectamente con el caldo y se le añade poco a poco la manteca, batiendo la mezcla hasta que al poner en un vaso de agua un poco de esa masa, ésta suba a la superficie. Ya preparada la masa, se toman las hojas de maíz, las cuales previamente se pusieron en agua caliente para poder manejarlas, y se les pone una cucharada de masa, la cual se extiende procurando que quede bien untada, lo más uniforme posible y que el grosor de la masa sea delgado. A cada hoja se le pone una cucharada de relleno, se doblan y se van poniendo paraditos en una vaporera, procurando que no queden apretados. Se les pone el medio litro de caldo caliente restante o de agua con sal, se ponen al fuego durante una hora.

Chile colorado relleno de queso

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 10 o 12 chiles colorados
- Medio kilo de queso
- 4 huevos
- Harina
- Sal y pimienta

Preparación:

A los chiles se les da una pasada por el comal, sin que se quemen, esto para despertarles el sabor. Se meten en agua para ablandarlos, se abren y se les quita la semilla. Se secan, se rellenan con queso y se les da una pasada por harina y luego con el huevo. Se capean y se sirven. Si se quiere se les puede verter tantita salsa de tomate, que se salpimienta, o se pueden comer así.

Los panes y tortillas

Semitas morenas

Receta de María Angelina M. de Rubio[25]

Ingredientes:

- 10 tazas de harina de trigo integral
- 10 cucharaditas de polvo para hornear
- Medio kilo de manteca
- 1 kilo de piloncillo
- 1 raja de canela
- 350 gramos de piloncillo para adorno

Preparación:

Se pone a hervir el piloncillo, medio litro de agua y la canela, hasta que se forme una miel no muy espesa. Cuando está tibia se vierte sobre la harina, que estará mezclada con el polvo para hornear, se agrega la manteca y se amasa hasta que se forme una pasta muy suave. Se toman porciones del tamaño de una lima, se hacen bolitas y al ponerlas sobre las hojas de horno engrasadas, se extienden con la yema de los dedos haciendo presión sobre ellas, se les pone un pedacito de piloncillo en el centro y se meten al horno caliente, a 400 grados, por 10 minutos. Pasado ese tiempo se suben a la parrilla alta para que se doren.

Tortillitas de Río Frío

Receta de Virginia Siller Vargas de Sariñana

Ingredientes:

- 1 taza de nata de leche, bien seca
- 400 gramos de harina
- 2 yemas
- 500 gramos de azúcar
- 1 cucharada de polvo para hornear

Preparación:

Se muele la nata, se le pone el azúcar y las yemas, y se bate muy bien. Se cierne la harina con el polvo para hornear y se le agrega la mezcla de la nata. Si la pasta no está muy suave, se le pone un poquito de agua tibia, procurando tocar la pasta lo menos posible, se extiende con el palote hasta que quede muy delgada, se cortan la tortillitas redondas o rectangulares, se cuecen en el comal a calor muy suave. Se toman calientes, ya sean solas, con mantequilla o mermelada.

25 Tomada del libro *Cocina de la Comarca lagunera* de Josefina Velázquez de León, 1957.

Bísquets

Receta de Lucrecia Martínez de Santibáñez[26]

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- Un cuarto de taza de manteca (dos cucharas)
- Tres cuartos de taza de leche

Preparación:

Se junta la harina, el polvo para hornear y la manteca y se corta con lámina o cuchillo hasta formar grumos, se les agrega los tres cuartos de taza de la leche y se une toda la mezcla. Ya unida se extiende con palote y se corta con un vaso de tequila o vasos chicos, se ponen en una charola y con una brocha se les unta con un poquito de leche para meterlos al horno a 450 grados durante 15 minutos.

Tortillas de trigo.
Foto: Santiago Chaparro.

Tortillas de harina[27]

Ingredientes:

- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 2 cucharaditas de sal
- 200 gramos de manteca vegetal
- 1 kilo de harina
- Medio litro de agua hirviendo

Preparación:

Empezando por la harina, incorpore en un recipiente hondo todos los ingredientes, excepto el agua. Luego vierta el agua cuidando que la masa no se adelgace. Amase por 10 minutos y deje reposar por otros 10 minutos. Tome una pequeña porción de la masa y forme bolitas. Tape con plástico un rato y luego palotee una por una; después colóquelas en un comal bien caliente para que se cuezan. Cuando la tortilla empiece a burbujear, voltéela.

26 Receta cortesía de la señora Lucrecia Martínez de Santibáñez.
27 Nuria Farrús de Murra, op. cit.

De panes y otras recetas

Jesús Flores y Escalante nos dice que la tradición de los panes (en especial el pan francés, como el que usamos para las famosas tortas) se remonta a finales del siglo XVIII, y se da cuando algunos panaderos franceses se instalaron en la ciudad de Puebla, en los barrios de San José y San Roque. En estas panaderías sus hornos vieron nacer el popular pan que después fue conocido en la ciudad de México gracias a las continuas migraciones de tahoneros poblanos en busca de mejores posibilidades económicas.[28] De dicha influencia van a surgir las tortas que se conocen en Torreón.

Magdalenas

Receta de María Domene[29]

Ingredientes:

- 12 huevos
- 12 onzas de harina
- 12 onzas de azúcar
- 2 onzas de manteca
- Esencia de limón

Preparación:

Se baten las claras a punto de nieve y se les añade el azúcar, después las yemas batidas y por último la harina y cuando todo esté bien revuelto se le añade la manteca y esencia de limón y se pone a hornear.

Pan de agua

Receta de la señora Ana María León de Durán

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- Dos tercios de taza de manteca
- 8 tazas de harina
- Tres cuartos de taza de levadura
- Agua
- Sal al gusto

Preparación:

Se mezcla el azúcar, la harina, la manteca y la levadura con una taza de agua tibia, se amasa bastante hasta quitar el aire interno, se hace una bola y se deja reposar dos horas; después se hacen las bolitas de pan, se colocan en los moldes, se dejan reposar otras dos horas y se ponen a cocer de 20 a 25 minutos a 180 grados.

28 Jesús Flores y Escalante, *Breve historia de la comida mexicana* (México: DEBOLSILLO, 2004) p. 24.
29 María Domene, recetario de 1911 cortesía de Magdalena Luengo González Domene.

Pan de huevo

Receta de la señora Ana María León de Durán

Ingredientes:

- 4 tazas de harina
- 250 gramos de levadura
- Tres cuartos de taza de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 4 o 5 huevos (o los que necesite la masa)
- 250 gramos de manteca

Preparación:

Se mezclan y amasan todos los ingredientes hasta que la masa no produzca burbujas. Se hace una bola y se unta de manteca, se deja por dos horas en un lugar cálido (cerca del horno) para que la levadura comience a fermentar y levantar la masa. Luego se hacen bolitas de masa y se vuelven a untar con manteca y se dejan otras dos horas. Después se hornean por 10 o 15 minutos a 180 grados.

La tinaja lagunera[30]

Ingredientes:

- 1 botella de champagne fría
- 1 botella de vino blanco, seco, frío
- Kirsch (una copa por cada dos botellas de vino blanco)
- 1 lata de piña picada
- Media lata de jugo de piña

Preparación:

En un recipiente se ponen el champagne, el vino blanco, el Kirsch, el jugo de piña y se bate muy bien. Al final se le agrega la piña picada y hielo frappé.

30 Receta cortesía de la señora María Rosa Bredée de Bremer. Esta bebida fue típica de la Comarca lagunera, atribuida a don José F. Ortiz, quien fue gerente del Banco de La Laguna.

Otros recetarios

El presenteapartado contiene recetas que datan de finales del siglo XIX y de las primeras décadas del siglo XX. En estas recetas de familia hemos respetado la manera original en que las autoras las escribieron. En esa época no ponían cantidades, no había horno de gas, ni batidoras o licuadoras, todo se hacía a mano, no especificaban el tiempo que tenían que estar los platillos en el horno y además ¿cómo era el horno?

Las recetas a continuación no se explican como las recetas de hoy. Aquellas alquimistas de la cocina asumían que la persona que fuera a leer su receta sabía de qué le estaban hablando.

< Refugio C. de Alatorre, *Manual de la cocinera económica* (Guadalajara, Jal: 1889).
Cortesía de Soledad Llamas de Anaya.

> Recetario de Isabel Esparza de Villarreal Chapa con fecha del 26 febrero de 1934 en Torreón, Coahuila.
Cortesía de Margarita Villarreal de Saldaña.

Guajolote en mole poblano

Receta de Refugio C. de Alatorre[31]

Preparación:

A porciones iguales de chile ancho y chile negro desvenado y medio frito en manteca, se les agrega, para molerlo, un pozuelo de ajonjolí tostado, una cabeza de ajo asada, una taza de tomates cocidos, otro pocillo de semillas de los mismos chiles tostados, un jitomate asado, una pizca de semilla de cilantro, anís, canela, clavo y pimienta, todo tostado, sal y una tortilla dorada en manteca.

Perfectamente remolido todo, se baja del metate con el caldo del guajolote en que también se habrá cocido carne de pierna de puerco, se fríe bien el mole y cuando hierva se le mezcla el guajolote y la carne que esté bastante suave.

Venado

Receta de Refugio C. de Alatorre

Preparación:

Se mecha la carne con ajos y jamón, se pone en una olla bastante vinagre, clavo, canela, pimienta, tomillo. Todo molido y hojas de laurel, se deja en infusión toda una noche. Al día siguiente se pone a cocer y estando tierna se rebana, se fríe en aceite y se van acomodando una capa de carne y otra de aceite, vinagre, pimienta, laurel y aceitunas, la suficiente sal al gusto y a los tres días se sirven.

Jamón para camino

Receta de Refugio C. de Alatorre

Preparación:

Después de bien lavado, se pone a cocer con vino de Parras[32], agua suficiente, clavo, canela, pimienta molida, laurel y tomillo, volteándola para que se cueza bien y quede muy reseco.

31 Este recetario, cortesía del señor Ricardo Anaya Pinocelly, se trata de una edición de autor de 1889 de la señora Refugio Contreras de Alatorre. Sus hijos fueron Soledad, Ramiro, Ernesto y Refugio, abuelita de la señora Soledad Llamas Alatorre de Anaya.

32 El vino de Parras, Coahuila desde los tiempos coloniales se vendía en otros estados de la República. En el último cuarto del siglo XIX existían bodegas con los vinos y aguardientes parrenses en la ciudad de México.

Jaletina [*sic*] á la francesa

Receta de Refugio C. de Alatorre

Preparación:

Se cuecen dos pies de vaca y un gallo puestos en una olla con la cantidad suficiente de agua, cuidando de espumarlos. Cuando se deshagan perfectamente, se cuelan por un lienzo, se desgrasan y se les pone azúcar al gusto, canela en rajas, dos o tres clavos de olor, una cascarita de limón y, con estos ingredientes, se le da otro cocimiento. Entre tanto, se baten hasta endurecerse unas claras de huevo y mezclándoles un poco de zumo de limón, se incorporan a la jaletina: teniendo cuidado de menearla de cuando en cuando sobre la hornilla, se deja hervir hasta que suba, entonces, se filtra hasta dejarla muy clara y poniéndola en un lugar donde se enfríe, se vacía en los moldes que se quiera.

Se le puede dar color con lo siguiente: para el rojizo la cochinilla o grana; para el carmín, zumo de betabel; para el violeta, la tintura de tornasol; para el amarillo, las yemas de huevo; para el verde, las acelgas o espinacas cocidas; para el blanco, la leche de almendras.

Chocolate

Receta de Refugio C. de Alatorre

Preparación:

Dos libras de cacao Tabasco[33], media libra de Maracaibo, 4 libras de azúcar, 3 onzas de canela, media libra de almendra y 4 yemas de huevo tostadas en comal.

Jarabe de granada

Receta de Refugio C. de Alatorre

Preparación:

Desgranadas y exprimidas las granadas hasta que den un cuartillo de jugo, se deja asentar. Al día siguiente se vacía con cuidado para que no se mezclen los asientos, se desbarata en el mismo jugo una libra de azúcar, se pone al fuego, se le da punto de espejo, se filtra por un lienzo, se deja enfriar, se le mezclan unas gotitas de esencia de grosella y, embotellándola, dura mucho tiempo para tomar agua fresca.

33 Se refiere a las semillas de cacao del estado de Tabasco y del cacao llamado Maracaibo.

Galantina de pavo

Receta de Isabel E. de Villarreal Chapa[34]

Ingredientes:

- 1 pavo joven y gordo
- 3 kilos de carne de lomo de puerco
- 500 gramos de jamón cocido o crudo
- Un cuarto de lata de vino blanco
- 1 lata de trufas
- 40 aceitunas
- Hierbas de olor
- 10 pimientas
- 3 cucharadas de vinagre
- 1 rama de apio
- Mayonesa
- Perejil picado
- 1 zanahoria
- 1 nabo
- 1 cebolla
- Sal y pimienta
- 8 huevos cocidos enteros

Preparación:

La zanahoria, el nabo y la cebolla se muelen en crudo. Al pavo se le quita el pellejo, se le quita toda la carne al pellejo y a los huesos y se parte en tiritas. El lomo y el jamón se parten también en tiritas, se incorpora con las aceitunas picadas, las trufas y el jugo de las mismas. Todo se revuelve con las verduras previamente molidas, el vino blanco, y se sazona con sal y pimienta.

El pellejo del pavo se pone 10 minutos en agua con el jugo de un limón y sal para que quede blanco, se rellena, y se cosen con hilo todas las aberturas que se le hayan hecho; se envuelve en un trapo, dándole la forma de rana o pierna de jamón para esta última, se le cortan las alitas, se cose con hilo apretándole hasta que quede un bultito muy compacto y se pone a cocer de 4 a 5 horas con agua, sal, hierbas de olor, 10 pimientas, 3 cucharadas de vinagre y una rama de apio.

Ya cocido y caliente, se prensa hasta que esté completamente frío (6 horas por lo menos debe tenerse en la prensa), después se cubre con mayonesa, perejil picado muy fino y áspic de limón; si se quiere para *lunch*, no se desenvuelve hasta la hora de utilizarse para que no se oree, poniéndose en un lugar fresco o en el refrigerador. Al momento de servirse, se le ponen los huevos cocidos (si no se va a tomar el mismo día, no se le ponen).

Para una gallina se usa solamente la mitad de relleno, cociéndose de 3 a 4 horas.

34 Este recetario es de mi abuelita, Isabel Esparza de Villarreal Chapa, con fecha de febrero 26 de 1934, Torreón, Coahuila.

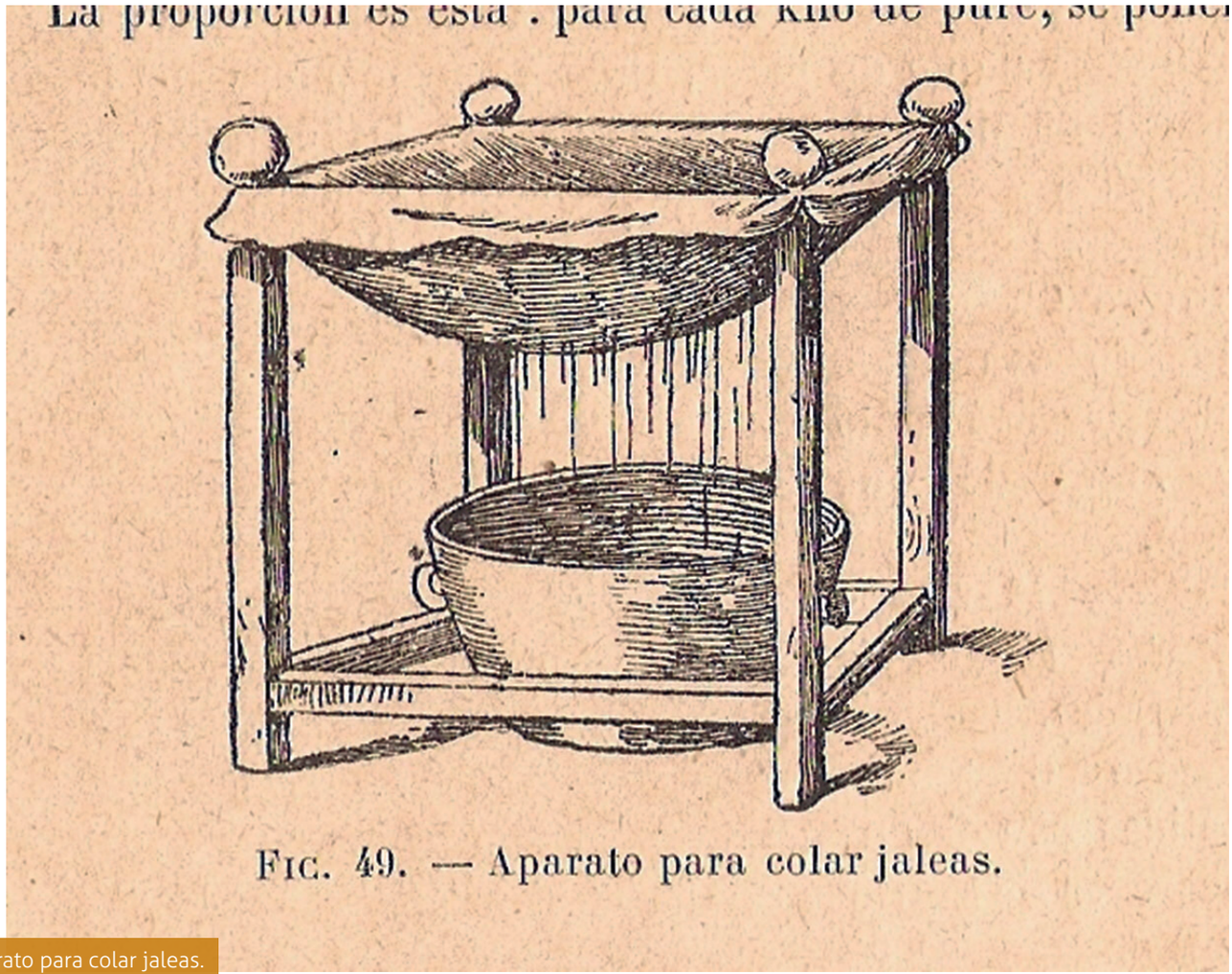


Fig. 49. — Aparato para colar jaleas.

Aparato para colar jaleas.
Revista de época.

Jalea de naranja

Receta de Isabel E. de Villarreal Chapa

Ingredientes:

- 4 naranjas
- Medio kilo de azúcar
- 1 guayaba
- 1 pedazo de glucosa del tamaño de un huevo

Preparación:

Se exprimen las naranjas y se hierve el jugo junto con las semillas para que suelte la jalea. Se agrega la guayaba picada en cuadritos, se deja hervir, se saca, se cuela y se vuelve a poner al fuego con medio kilo de azúcar y la glucosa. Se deja hervir hasta que el termómetro marque 244 grados. Con esta jalea se baña el pastel de naranja.

Semitas

Receta de Isabel E. de Villarreal Chapa

Ingredientes:

- Medio kilo de harina Flor (harina de trigo molida muy fina)
- Medio kilo de manteca
- 2 cucharas de royal
- 2 huevos enteros
- 2 piloncillos y anís al gusto

Preparación:

Se pone un piloncillo en una sartén a la lumbre con un poco de anís hasta que se haga miel, y se vacía sobre la harina que ya contiene el royal, el medio kilo de manteca y los dos huevos enteros para irla amasando hasta que esté suave; las semitas se extienden y se cortan del tamaño que se quiera, se les pone piloncillo rallado o troceado encima y se meten al horno caliente.

Rompope

Receta de Isabel E. de Villarreal Chapa

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 5 yemas
- 250 gramos de azúcar
- 100 gramos de almendras
- Canela y nuez moscada
- Carbonato
- Aguardiente al cálculo

Preparación:

Se pone a hervir la leche con el azúcar y un poco de carbonato. Las almendras se muelen bien, junto con la nuez moscada y la canela, se les agrega un poco de leche. Las yemas bien desbaratadas con leche se cuelan y se pone todo a la lumbre. Cuando está espesito se saca y cuando ya está frío se le pone aguardiente y se embotella.

Comida española

La señora Cándida Ereña se casó a los 18 años con Gerardo Orúe Sardona a finales del siglo XIX y se vino a vivir a Torreón. Cándida fue abuela de Luz María Carrillo Orúe de Russek y de los famosos "patos": Carlos, Alberto, Francisco Javier, Jaime, Luis, Jorge y Gustavo.

Delicia de los chorizos españoles.
Foto: Santiago Chaparro.

Chorizo (español)

Receta de Cándida E. De Orúe[35]

Ingredientes:

- Lomo, pimientos, sal, intestinos, tallos de ajos, manteca, pimienta, sal, aceite

Preparación:

Se pica bien el lomo y se pone en una vasija vidriada. Después de remojados, se le quitan las venas y simientes a una buena porción de pimientos antes de ponerlos a remojo y se majan con la sal necesaria al lomo que está picado, teniéndolo así hasta el otro día.

Se prueba para comprobar que esté bien sazonado y se mete en los intestinos, que deberán estar bien limpios y se pican bien con un alfiler para sacarles todo el aire, también se le echan unos tallos de ajos enteros. Estos ajos se sacan y se mete el lomo en los intestinos.

Para conservarlos bien se les ha de secar al humo[36] y cuando estén bien secos, se les quita el polvo y se pliegan en una vasija, a la que se le echará manteca derretida mezclada con polvo de pimienta y sal. También se conservan en aceite.

35 Recetario cortesía de Luz María Carrillo Orúe de Russek.
36 Ahumar: exponer los chorizos a la acción del humo, para conservarlos y darles un sabor especial. Ver en el apartado "Alquimia" de este mismo libro los comentarios de doña Lola Herrero de Córdoba en "De la influencia española".

Morcillas

Receta de Cándida E. de Orúe

Ingredientes:

- Arroz, cebolla, puerro, pimienta molida, clavillo, perejil, guindillas picantes, sal, sangre, manteca, intestinos, sal gorda, vinagre, ajos

Preparación:

Se escoge primeramente el arroz, luego se pone en bastante agua fría para cocerlo. El arroz tiene que estar sin cocer mucho y luego se le deja enfriar (hay que cocerlo de víspera). Después se le echa cebolla y puerro picado fritos, después se pone en un trapo para que se le apure [*sic*] el agua.

Al día siguiente se le echa al arroz un poquito de pimienta molida, otro poco de clavillo, perejil picado, 4 o 5 guindillas picadas menudas, sal. Después de colada la sangre se echan al arroz juntamente todas esas especias, se revuelve bien, y se prueba a ver si está bien de sal. La manteca se le echa picada; tanta cantidad de manteca como libras de arroz.

Los intestinos gordos se limpian frotando con sal gorda, dejándolos un buen rato con un poco de vinagre y ajos y después hasta que suelten toda la porquería; los delgados se raspan bien, y cuando están bien lavados se llenan las morcillas y se ponen a sancochar en agua hirviendo, se les pincha con un alfiler y cuando echan el agua limpia, ya están.

Costillar de ternera o piezas de pollo en ajo

Receta de Cándida E. de Orúe

Ingredientes:

- Costillas de ternera, chuletas muy chiquitas o pollo en piezas
- 1 cabeza de ajo
- Aceite
- Sal

Preparación:

El ajo se licúa con bastante agua y sal. Se pone a freír la carne hasta que quede bien doradita y se va sacando del sartén. En el mismo aceite se vuelve a poner la carne y se cubre con lo que se licuó, se baja la lumbre, se tapa y se cocina lentamente hasta que la carne esté suave. Se prueba de sal y, al final, se destapa un poco para que la salsa espese.

Tortas de apachurrón

Receta de Cándida E. de Orúe

Ingredientes:

- Pan francés sin el migajón
- Aceite de oliva
- Frijoles molidos
- Sardinas en aceite
- Aguacate en rodajas
- Cebolla en ruedas
- Queso Chihuahua rallado
- Chile chipotle

Preparación:

Al pan se le pone un chorrito de aceite de oliva y en orden los siguientes ingredientes: frijoles, sardinas, aguacate, cebolla, queso y chipotle. Se envuelven en servilletas de papel y se les da un apachurrón. Son mejores si se preparan con un rato de anticipación.

Fabada

Receta de Cándida E. de Orúe

Ingredientes:

- Alubias remojadas durante la noche
- Un trozo de chorizo
- Un trozo de tocino
- Un trozo de repollo
- Un trozo de jamón serrano
- Unas cuantas chuletas ahumadas
- Un poco de tomate licuado y colado
- Un diente de ajo
- Sal y pimienta

Preparación:

Las alubias se ponen a cocer con un poco de sal, pimienta y ajo. Cuando están a medio cocer, se agregan los demás ingredientes.

Mazapanes de Toledo

Receta de Cándida E. de Orúe

Ingredientes:

- Una libra de almendras
- Una docena de huevos
- Media libra de azúcar

Preparación:

Se pelan las almendras (para una libra, se requieren 12 yemas y media libra de azúcar). Se muelen las almendras y después se amasan con las doce yemas y el azúcar. Cuando esté bien compacto todo, se colocan obleas en un molde, y se le dan las figuras que se quieran (flores, etc.). Se ponen luego al horno (no muy caliente), teniendo cuidado de apartarlas en cuanto estén doradas.

Este dulce puede durar mucho si se guarda en botes o cajas de lámina.

De los Domene

Otros dos recetarios de comida española fueron proporcionados por Magdalena Luengo González Domene: el recetario de María Domene de Domene (1911), esposa de Francisco Domene Conejero (ambos llegaron de España a vivir a San Pedro, Coahuila), y el de Elena Domene (1923), hija de María, casada con Ernesto González Cárdenas.[37]

Conejo en escabeche

Receta de María Domene

Ingredientes:

- Conejo
- Tomate
- Cebolla
- Ajo
- Perejil
- Hojas de laurel
- Pimienta en grano
- Clavos
- Sal y pimienta (molida)
- 1 chile pasilla
- Media taza de aceite
- Media taza de vinagre
- Chícharos
- Papas chicas

Preparación:

Se corta el conejo en trozos y se le pone tomate, cebolla, ajo y perejil, todo esto rebanado, hojas de laurel, pimienta en grano, clavos, sal y pimienta molida, un chile pasilla, media taza de aceite y media de vinagre, si no es muy fuerte. Todo esto se pone a cocer con el conejo crudo, se tapa muy bien para que suelte el jugo, dándosele vueltas, y cuando se acabe el jugo se le pone agua hasta que esté blandito. Ya cuando casi esté, se le agregan chícharos y papas chiquitas enteras, y se le pone sal al gusto. Este mismo guiso se puede hacer con un trozo de carne de carnero.

37 Elena Domene y Ernesto González Cárdenas son los padres de Ernesto González Domene, quien se casó con Pilar Madero Acuña. Su hija María Isabel se casó a su vez con Alfonso Saldaña Villarreal. Elena y Ernesto son los bisabuelos de mis sobrinas María Fernanda, Isabel, Mariana y Bárbara Saldaña González Madero.

Paella valenciana

Receta de Elena Domene de González Cárdenas

Ingredientes:

- Medio kilo de arroz sevillano
- Medio kilo de carne de puerco en trocitos
- Medio pollo en piezas
- Medio kilo de almejas
- 250 gramos de camarones crudos
- 3 jaibas regulares
- 1 langostino
- 5 sobrecitos de azafrán español
- 1 jitomate mediano, ajo y cebolla
- 10 ejotes en tiritas
- 4 alcachofas
- 2 chorizos españoles
- 1 lata de morrones
- Medio litro de aceite

Preparación:

Se remoja el arroz en agua fría, se pone al fuego hasta que suelte el hervor, se apaga y se enjuaga en agua fría. Se calienta la paellera con medio litro de aceite y después se agrega el arroz; se dora hasta que tenga un color paja (poco menor que para el arroz común y corriente), se le escurre el aceite, después se le agregan las carnes ya doradas, los camarones, ejotes, alcachofas partidas en cuatro, los chorizos y también las almejas. El azafrán se licúa con el jitomate, agua y se le agrega a la anterior, así como el ajo y la cebolla, revolviendo todo para que tome color y poniendo agua hasta cubrir todo esto. Por último, se agregan las jaibas y el langostino, aunque el agua no los cubra, se tapa y se deja toda la flama hasta que suelte el hervor, después se baja y se dejan hasta que seque; cuando ya casi está se le agregan los morrones.

< La rica paella valenciana. Foto: Santiago Chaparro.
> Asaderos de Cuencamé. Foto: Santiago Chaparro.

Cocada

Receta de María Domene

Ingredientes:

- Un coco
- Una libra de azúcar
- Dos yemas de huevo
- Cuatro onzas de almendras tostadas (partidas por la mitad)
- Leche

Preparación:

Se le pone el azúcar al agua del coco (si éste trae poca agua se puede agregar otra poca) y se pone a hervir con un pedacito de canela. Cuando la miel hace hebra, se le pone el coco rallado y se deja que espese hasta que se vea el fondo del cazo. Se le añaden las almendras y luego, poco a poco, se le van echando las yemas (que ya se deben de tener bien disueltas en una tacita de leche), se vuelve a dejar hasta que se vea el fondo del cazo, y al estar un poco frío se vacía en un platón y se plancha pasándole una plancha bien caliente por encima, casi pegada al dulce para que se dore.

Este dulce queda más bueno dejándolo antes de agregarles las almendras y las yemas. Al día siguiente se le pone un poco de leche y se deja hervir un poco hasta que vuelva a tomar el punto, y luego se le agrega lo demás.

Asaderos

Receta de María Domene

Ingredientes:

- Leche
- Una pastilla de cuajar

Preparación:

Se pone una porción de leche a hacer jocoque y cuando ya está listo se mezcla con la misma cantidad de leche fresca que la que se haya puesto para hacer el jocoque poniéndole una pastilla de cuajar. Una vez cuajada se pone a la lumbre y se va juntando con la mano para que suelte el suero, se saca, se cuela y se vuelve a poner, moviéndolo con un molinillo hasta que la pasta se haga como chicle; si aún tiene mucho suero se le va quitando. Cuando se saca para hacer los asaderos se le dan unas vueltas con las manos, para que se facilite hacerlos, ya hechos se ponen en una bandeja de peltre y se les da una forma redonda hasta que estén listos.

Empanadas de vigilia

Receta de Elena Domene de González Cárdenas

Ingredientes:

- 400 gramos de harina
- 150 gramos de mantequilla
- Sal
- Una poca de leche
- 1 cucharadita de royal
- 1 huevo entero
- 2 yemas
- Pollo, sesos o pescado

Preparación:

Se hace un círculo con la harina y en el centro se ponen la mantequilla, el polvo para hornear, la sal y el huevo; se amasa y se le pone un poco de leche para que esta masa quede suave. Se rellenan de pollo, sesos o pescado; se barnizan con yema y leche, y se meten al horno.

Pollos Demetrio

Receta de Elena Domene de González Cárdenas

Ingredientes:

- Pollo
- Mantequilla
- Sal y pimienta
- Jugo de limón
- Aceite de oliva
- Orégano

Preparación:

Los pollos se parten en cuartos, se les unta mantequilla, sal y pimienta, jugo de limón y se les pone aceite de oliva, se tapan bien y se meten al horno. También se les pone orégano.

Natillas

Receta de Elena Domene de González Cárdenas

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 1 cucharada de maicena
- 6 yemas
- 6 claras de huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza bien llena de azúcar
- Canela

Preparación:

La maicena se desbarata con un poquito de leche. La leche se pone a hervir y cuando ya esté hirviendo, se echan, en cucharadas, las claras, que ya estarán batidas a punto de nieve, se tapa un momento para que cuajen y se sacan, después se cuela la leche y se deja enfriar; se revuelven las yemas que ya estarán batidas, se agrega la maicena desbaratada en la leche, la vainilla y el azúcar y se vuelve a poner al fuego; se menea sin cesar y cuando empiece a hervir, inmediatamente se saca y se vacía en un platón. Se adorna con las claras de huevo, la canela y soletas si se quiere.

Conserva de naranja

Receta de Elena Domene de González Cárdenas

Ingredientes:

- 1 kilo de naranjas
- 1 kilo de azúcar
- Carbonato o cal
- Agua

Preparación:

Las cáscaras de naranja se cortan en rajitas, se ponen a cocer con un poquito de carbonato o cal hasta que den un ligero hervor, se sacan y se les cambia el agua de 8 a 10 veces al día; luego se pone, para un kilo de naranjas, un kilo de azúcar; se vuelve a poner a hervir con dos litros de agua hasta que se consuma. Se quita cuando la miel quede a punto de ola suave, porque si no queda muy dura. Se pone en frascos y se guarda.

Flan

Receta de Elena Domene de González Cárdenas

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 6 huevos enteros
- 4 yemas
- 2 cucharitas de vainilla
- 200 gramos de azúcar

Preparación:

Se baten los 6 huevos y las 4 yemas hasta que estén espesos, luego se le pone poco a poco la leche fría que antes habrá hervido con el azúcar y la vainilla, se llenan los moldes (en los que de antemano se habrá quemado un poco de azúcar) y se ponen en baño María. El punto que hay que conseguir es que al meter un palillo éste salga seco.

Refresco de sandía

Receta de Elena Domene de González Cárdenas

Ingredientes:

- 1 sandía
- 250 gramos de azúcar
- 25 gramos de jamaica
- Medio litro de vino tinto
- 3 litros de agua
- Hielo

Preparación:

Se corta un lado de la sandía para sacar el relleno, se ahueca de modo que se pueda presentar el refresco en él. Se muelen tres cuartas partes de la pulpa de la sandía, se mezclan con hielo y los demás ingredientes y se sirve en el casco.

Comida árabe

Pimienta preparada

Receta de Celia Jalife de Iriarte[38]

Ingredientes:

- 100 gramos de pimienta gruesa
- 25 gramos de pimienta delgada
- Media cucharadita de cominos
- Un cuarto de cucharadita de clavos
- 1 vara mediana de canela
- 1 cucharita de sal gruesa

Preparación:

Se muele todo en la licuadora y se guarda en un frasco bien tapada. Se usa para la elaboración de todos los platillos árabes o como pimienta común.

Jocoque fresco

Receta de Celia Jalife de Iriarte

Ingredientes:

- 1 litro de leche hervida
- Media taza de jocoque fresco

Preparación:

Se pone a hervir la leche y se deja enfriar (unos 20 minutos), se disuelve el jocoque con un poco de esa leche y se revuelve con la demás. Se tapa y se cubre con una cobija o mantel y se deja reposar en el horno de la estufa o en un gabinete, de 8 a 10 horas, de preferencia se pone en la noche. Después se mete al refrigerador. Es el acompañamiento de toda comida árabe. Se puede usar de primer platillo, o con granos de elote cocido o de lata, con azúcar o con fruta molida.

38 Recetas cortesía de la señora Celia Jalife de Iriarte, que también se encuentran en el *Recetario Isabel la Católica*. Tomo II, Torreón, Coahuila, 1988.

Una muestra de platillos árabes. María Isabel Saldaña (coord.), Elías Murra Marcos. *Historia de un esfuerzo: Cimaco* (México: Miguel Ángel Porrúa, 2005).

Jocoque seco

Receta de Celia Jalife de Iriarte

Ingredientes:

- El jocoque fresco que se desee (de un litro de jocoque fresco queda aproximadamente medio litro)
- Un costal de tela de algodón
- Sal al gusto

Preparación:

El jocoque se vacía a un costal de tela de algodón y se cuelga, poniendo un recipiente abajo para que caiga el suero que escurre, durante 8 a 10 horas. Se seca y se mete al refrigerador. Se agrega sal al gusto. Ya para servirlo, y para obtener una mejor presentación, se bate con la batidora hasta que esponje. Se puede usar de dip, agregándole sabor y con pan árabe (que se corta en triángulos, se deja endurecer una noche y se tuesta en el horno hasta quedar cafecito). Excelente acompañamiento para la botana.

Kipe charola

Receta de Celia Jalife de Iriarte

Ingredientes:

- 1 kilogramo de carne molida (mitad carnero y mitad res)
- 1 y media tazas de trigo especial para kipe
- Media cebolla mediana
- 1 chile serrano
- 2 hojas de hierbabuena
- Pimienta preparada al gusto
- Sal

Relleno:

- Media cebolla finamente picada
- Un tercio de kilo de carne
- Media taza de piñón (piñón blanco o nuez picada)
- Aceite

Preparación:

El trigo se enjuaga tres veces y se deja remojar en poca agua. En la licuadora se muelen la cebolla, el chile, la hierbabuena y la sal con poca agua. Se separa un tercio de kilo de carne para el relleno. En un recipiente se pone el kilo de carne restante, se sazona con la pimienta preparada y la mezcla de la licuadora, después se agrega el trigo revolviendo hasta que quede parejo; rectificar la sal.

Relleno:
En un poco de aceite se fríe la cebolla hasta acitronar; se agrega la carne y luego el piñón. En un molde refractario se acomoda la mitad del kipe, se pone el relleno y se cubre con la otra mitad. Se corta en la forma que se desee con un cuchillo mojado y encima se vierte media taza de aceite aproximadamente. Se mete al horno a 350 grados por una hora. Se sirve con ensalada de lechuga.

Hojas de parra

Receta de Celia Jalife de Iriarte

Ingredientes:

- 1 frasco de hojas de parra
- 1 kilo de carne molida (carnero y res)
- 3 tazas de arroz remojado en agua caliente
- 100 gramos de mantequilla derretida
- Media taza de aceite
- 1 cabeza de ajos
- Un cuarto de cucharita de pimienta preparada
- Los huesos de la carne
- Sal

Preparación:

Se sacan las hojas del frasco, con cuidado para que no se rompan, se lavan para que se ablanden y se les corta el rabito. Se sazona la carne con la sal y la pimienta preparada, y se le van agregando la mantequilla, el aceite y el arroz. En una olla grande se acomodan unas pocas hojas, los huesos de la carne y la mitad de los ajos como base. Se va tomando cada una de las hojas de parra por el revés (que quede lo brilloso afuera) y se les pone el relleno. No hay que poner mucho relleno: hay que tomar en cuenta que el arroz se infla al cocerse.

Los taquitos se acomodan en forma circular, y al final se ponen los ajos restantes, poniendo luego agua salada hasta cubrirlos. Se pone al fuego, y cuando empiece a hervir se baja la flama, se tapan (de 2 a 3 horas); si necesita más agua se le agrega, de preferencia, agua caliente.

Arroz con lentejas (*Mayatara*)

Receta de Celia Jalife de Iriarte

Ingredientes:

- 1 taza de arroz remojado y frito (transparente)
- 1 taza de lentejas
- 2 cebollas, una para cocer lentejas y la otra para el arroz
- 150 gramos de carne (res y carnero) molida
- Sal
- Pimienta preparada
- Ajo

Preparación:

Las lentejas se cuecen en bastante agua (9 tazas aproximadamente) con sal, cebolla y ajo. Cuando ya estén, se quita la cebolla y el ajo y se machacan un poco las lentejas. Si no se quiere que el arroz quede café, no se muele la lenteja. Aparte se fríe la cebolla hasta que quede cafecita y se retira para licuarse con un poco del caldo de lentejas. En el mismo aceite se fríe la carne sazonada con pimienta preparada y sal. Se agregan el arroz, la cebolla licuada y las lentejas con todo y caldo, calculando que sea el necesario para el arroz.

Antes de servirse, se pone encima bastante cebolla partida en rajas delgadas y bien acitronada (hasta que quede café claro). Se rectifica la sal.

Calabacitas rellenas

Receta de Celia Jalife de Iriarte

Ingredientes:

- Un cuarto de kilo de carne molida (carnero y res)
- 1 kilo y tercio de calabacitas (tiernas, no muy grandes)
- Tres cuartos de taza de arroz (remojado)
- 3 tomates asados y pelados (opcional)
- Media cebolla
- 50 gramos de mantequilla derretida
- Pimienta preparada al gusto
- Sal

Salsa:

- Cebolla
- Tomates al cálculo dependiendo de la cantidad de calabazas

Preparación:

Lavar las calabazas, quitarles el rabo y el tronco (que es por donde se les saca la pulpa con un ahuecador especial o con el pela papas, procurando no romper la calabacita) y ponerlas en agua con sal. Las calabazas deben ser probadas previamente, porque a veces salen un poco amargas y pueden amargar el resto de la comida.

Relleno:
Sazonar la carne con sal y pimienta, agregar el arroz (remojado y crudo), la mantequilla y revolver todo muy bien. Las calabacitas se van rellenando con esta mezcla procurando dejar aproximadamente un centímetro sin rellenar, para cuando infle el arroz no se vayan a reventar. Estas calabazas se pueden mezclar en la olla de las hojas de parra o hacerse por separado.

Salsa:
Se fríe la cebolla picadita hasta que se acitrone, se agregan los tomates molidos en la licuadora y se sazona con sal, después se le añade agua (1 y medio litros, aproximadamente); cuando suelte el hervor se echan las calabacitas rellenas y se dejan hasta que se cuezan a fuego bajo, 45 minutos aproximadamente.

Belewue

Receta de Celia Jalife de Iriarte

Ingredientes:

- 450 gramos de pasta de filo especial para *belewue*
- 500 gramos de mantequilla derretida
- 2 tazas de nuez finamente picada
- Media taza de azúcar

Miel:

- 3 tazas de agua
- 1 kilo de azúcar
- Un limón (jugo y cáscara)

Preparación:

Se desdoblan las hojas de masa y se cortan del tamaño del molde que se vaya a usar. Se acomodan las hojas una a una barnizándolas con mantequilla. La cantidad es al gusto (20 aproximadamente como mínimo). En medio se pone la nuez revuelta con azúcar. Nuevamente las hojas de pasta barnizadas con mantequilla (otras 20 aproximadamente). Se parte con un cuchillo formando rombos chiquitos, se vacía la mantequilla sobrante y se mete al horno a 120 grados por una hora. Una vez que ya se desprendieron todas las hojas, se eleva la temperatura a 175 grados por 30 minutos más, hasta que se quede doradito. Cuando esté tibio se cubre con la miel fría (esta miel se puede volver a usar).

Miel:
En una olla se ponen al fuego todos los ingredientes (agua, azúcar, limón), y cuando suelte el hervor se quita la espuma, dejando que hiervan hasta que tomen punto de hebra (es decir, que si se juntan el dedo índice y el gordo con un poco de miel, al abrirlos ésta tiene que hacer hebra).

Zdatar

Receta de Herlinda Murra Murra[39]

Ingredientes:

- 1 y medio kilos de orégano ya limpio
- 2 y media tazas de trigo tostado
- Un cuarto de taza de garbanzo tostado
- Un cuarto de taza de ácido de limón
- Un cuarto de taza de jamaica
- Sal entera
- Ajonjolí tostado

Preparación:

Se muele todo muy bien en el molino, o en una buena licuadora, y se le agrega el ajonjolí tostado al gusto. Se come con pan, mojándolo en aceite de oliva o aderezo.

Falafel

Receta de Herlinda Murra Murra

Ingredientes:

- 1 taza de trigo remojado
- 1 frasco de garbanzo
- 1 cebolla roja picada
- 1 cebolla verde picada
- 4 racimos de perejil
- 3 racimos de cilantro
- 3 ajos
- 4 chiles verdes
- 1 cuchara de sal
- Media cucharita de pimienta blanca y pimienta negra
- 4 cucharadas de harina

Preparación:

Se pican muy bien todos los ingredientes o se ponen en el procesador, excepto la sal, la pimienta y la harina. Cuando la mezcla está lista, se frota muy bien con sal, pimienta, harina y se deja reposar por dos horas. Aproximadamente media hora antes de servirse se hacen pequeñas tortas y se fríen en aceite caliente. Se acomodan en un platón y se adornan con perejil fresco picado. Se pueden hacer tortitas del tamaño de una moneda grande para servirse como botana.

39 Tomada de libro *Recetas de mi abuela* de Herlinda Murra Murra, 2005.

Comida francesa

Terrina casera

Las recetas de la Tita Maguelita[40]

Ingredientes:

- 500 gramos de hígado de pollo
- 250 gramos de lonja
- 250 gramos de carne de puerco
- Un cuarto de taza de jerez, de madeira, de cognac o de oporto
- 1 zanahoria pelada y entera
- Tomillo
- Laurel
- 1 ajo
- 1 cebolla cortada en pedazos grandes
- Sal y pimienta
- Masa de harina
- 1 cucharada de gelatina sin sabor

Preparación:

La carne, el hígado y la lonja se trae ya molida de la carnicería, y se pone a macerar una noche con los vinos y licores, sal, pimienta, tomillo, laurel, ajo, cebolla y zanahoria. Al día siguiente se quitan la cebolla, el ajo y la zanahoria. Se pone el paté en una terrina con tapadera y se pega con masa de harina con agua. Se pone en el horno en baño maría por dos horas a 350 grados. Cuando está cocido, se abre, se escurre, se le pone un objeto pesado encima para terminar de sacar el jugo dentro de la misma terrina. Se vuelve a escurrir. Se lava la terrina y se le vuelve a poner el paté. El jugo se cuela con un trapo mojado, se calienta y se le disuelve una cucharada de gelatina sin sabor, previamente remojada en un cuarto de taza de agua fría, se le agrega un cuarto de taza de licor y con esto se cubre el paté, formando una galantina. Se tapa con la tapadera limpia y se mete al refrigerador (es preferible hacerla unos días antes de servirse).

40 Libro y recetario elaborado por Margarita Reynoard de Ruenes, proporcionado por Jossie Reynoard de Iriarte (todas las recetas de la cocina francesa en este texto son de este recetario).

Pichones

Las recetas de la Tita Maguelita

Ingredientes:

- 8 pichones o palomas de cacería
- 8 rebanadas de tocino
- 1 taza de vino blanco
- 8 rebanadas de pan frito
- Ginebra
- Sal y pimienta
- Mantequilla
- 1 *bouquet garni*

Preparación:

Los pichones se sazonan con sal, pimienta y g*enievre* (ginebra) si se tiene. Se envuelven muy bien con el tocino, el cual se detiene amarrado con un hilo. En una *braisiere* (pesada olla de hierro, con tapadera, y que no tiene nada que ver con la prenda de vestir) se pone un poco de mantequilla y se fríen los pichones hasta que queden doraditos, sin que se queme el fondo, se sacan y se guardan. Se quita la grasa que sobra en la *braisiere* y se le agrega el vino blanco y un *bouquet garni*, se deja hervir y se le vuelven a poner los pichones. Se le baja al fuego y con la *braisiere* tapada se dejan cocer hasta que están blanditos. Se acomodan sobre los panes tostados y aparte, en una salsera, se sirve la salsa, que debe de estar espesa.

Andrés Reynoard en la sierra de Durango.
Foto: Jossie Reynoard de Iriarte.

Boeuf en Daube

Las recetas de la Tita Maguelita

Ingredientes:

- 1 kilo de carne de res
- Medio kilo de patitas de puerco
- Un cuarto de kilo de tocino
- Un cuarto de kilo de jamón serrano
- Ajo, perejil, tomillo, laurel
- 1 botella de vino tino
- Media taza de cognac
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 1 *bouquet garni*
- Harina
- Aceite de oliva

Preparación:

La carne se corta en cuadritos de unos 3 centímetros, los cuadritos se pican y rellenan con una tirita de tocino previamente espolvoreada con ajo y perejil picados y con polvo de tomillo y de laurel. Se ponen a marinar por lo menos 2 horas en el vino, el cognac, cebolla y zanahorias picadas en grande. Se sacan y se secan con un secador de tela, se enharinan y se van colocando en una *daubiere* (un recipiente de hierro grueso con una tapadera también gruesa) con aceite de oliva, donde se han frito cebollas y zanahorias en rodajas. Se van colocando la carne, las patitas de puerco y los cuadritos de jamón serrano. Se moja con el vino, que se habrá hervido 25 minutos con lo usado en la marinada, previamente colado, y con el *bouquet garni*. Debe de estar bien cubierto de vino, se sazona con sal, pimienta y se tapa. Se mete al horno a 350 grados, por lo menos una hora, hasta que casi se deshaga. Se sirve acompañado de papas al vapor o de tallarines con mantequilla.

Buñuelos franceses (*Péts de nonne*)

Las recetas de la Tita Maguelita

Ingredientes:

- 1 taza de leche
- Media taza de mantequilla
- 1 taza de harina
- Media cucharada de sal
- 2 cucharitas de royal
- 2 cucharas de azúcar
- 3 huevos
- Aceite

Preparación:

En una cacerola se pone a hervir la leche y se le agrega la mantequilla hasta que se derrita. Los ingredientes secos se echan de golpe y con una cuchara de palo se revuelven muy bien hasta que la pasta se separe de los bordes de la cacerola, se le agregan los huevos uno a uno hasta que queda una pasta suave, no demasiado suave. Con dos cucharitas se va cogiendo pasta y se fríe en aceite caliente, se espolvorean con azúcar glass.

Pastelitos franceses (*Baba au rhum*)

Las recetas de la Tita Maguelita

Ingredientes:

- Media taza de azúcar
- Tres cuartos de kilo de harina
- 50 miligramos de mantequilla
- Un cuarto de taza de maicena
- Media cucharita de royal
- 3 huevos

Jarabe:

- 1 taza de agua
- Un tercio de taza de azúcar
- 1 cuchara de ron

Preparación:

Se baten los huevos con el azúcar hasta que esponjen, se les agrega la harina con el royal, la maicena y, por último, la mantequilla fundida y tibia. Se ponen, ya sea en moldecitos o en una rosca, a 350 grados de 20 a 30 minutos. Cuando están fríos se bañan con el jarabe que se hace con el agua y el azúcar hervidos a punto de bola suave y con una cuchara de ron.

Mil hojas (*Mille feuille*)

Las recetas de la Tita Maguelita

Hojaldre:
El hojaldre se corta en pequeños rectángulos de 7 x 3 cm y 2 cm de espesor, que se ponen en moldes de galletas y se meten al horno a 450 grados durante 5 a 8 minutos y luego se le baja a 350 grados de 10 a 15 minutos hasta que se sequen.

Napoleones:
Se rellenan de crema pastelera y se glasean con betún de azúcar glass con clara de huevo, encima se les hacen líneas con azúcar glass, cocoa y clara de huevo, pasándole con el filo de un cuchillo, una vez para allá y otra vez para acá, para formar como olas.

Allumettes:
Encima de los rectángulos crudos se le pone pasta de azúcar glass, clara de huevo y se hornean con ella, se pueden comer así o rellenos de crema pastelera.

Palmiers:
El hojaldre se corta en tiras de 20 cm por 2 cm y se van enrollando por los dos extremos hasta que se unen, se barnizan con clara de huevo y se les pone azúcar.

Conos:
Otras tiras iguales se enrollan en unos conos de metal que venden para ello. Se rellenan de crema pastelera.

Comida alemana

En esta imagen encontramos sentada a María Lack Eppen la que, luego de unos años, se casaría con Alfredo Attolini. A su lado se encuentra Antonieta Lack Eppen que, tiempo después, se casaría con Oscar Francke, y Guillermina Lack Eppen, que se casaría con Alfredo de la Parra.
Foto: María Estela de la Parra Lack.

El *sauerbraten*

Receta de Traude Anhert[41]

Ingredientes:

- Filete de res, vinagre, agua, azúcar, sal, pimienta entera, cuatro clavos, zanahoria, cebolla

Preparación:

El filete de res se marina con vinagre, agua, azúcar, sal, pimienta entera, unos cuatro clavos, zanahoria pelada y en rodajas, cebolla rebanada. Así se deja en el refrigerador por 5 días, volteando el filete a diario. Se saca y se dora por todos lados, se rebana y se sirve con la salsa donde se marinó.

Se puede servir este platillo con una ensalada de arenque con papas, nueces y mayonesa, o con los *klösse*, que son bolas de papa cruda y rayada hervidas en agua.

41 Un platillo que se hacía en la casa de los Anhert. Receta de Traude Anhert, cortesía de Connie Ortiz de Anhert.

Pastelitos de miel

Receta de Martha Hosser[42]

Ingredientes:

- 1 kilo de miel de abeja
- 250 gramos de mantequilla
- 1 kilo de harina
- 200 gramos de nuez picada
- 4 gramos de clavo molido
- 4 gramos de cardamomo
- 3 gramos de carbonato de potasio
- 8 gramos de canela
- La ralladura de dos limones
- Azúcar glass
- Jugo de limón

Preparación:

Se cuece la miel con la mantequilla y se deja enfriar un poco, se le mezclan todos los ingredientes, la nuez picada, la harina, especias y la ralladura de limón. El potasio se disuelve en agua tibia y se agrega cuando la masa está casi fría, dejando reposar la masa de un día para otro. Se palotea y se cortan las galletas en forma de estrellas, o al gusto, se meten al horno a 375 grados y se checa el horno. Saliendo del horno, se barnizan con azúcar glass y jugo de limón (se pone en un tazón el azúcar glass y el jugo de limón hasta darle consistencia para untar al tanteo).

42 Receta de Martha Hosser, cortesía de María Estela de la Parra Lack. La señora Martha Hosser hacía deliciosos pasteles y galletas alemanas para vender como el *stollen*, que es el pastel de navidad que lleva poca fruta y mucha nuez o almendra, o las galletas de miel, entre otras cosas.

Los dulces de La Laguna

Francisco Durán y Martínez

Puesto de dulces regionales en el mercado Juárez.
Foto: Santiago Chaparro.

Los dulces de La Laguna

FRANCISCO DURÁN Y MARTÍNEZ

La geografía determina la alimentación que tenemos. Si bien actualmente encontramos muchos productos en los supermercados, las cocinas regionales se formaron gracias a los alimentos que se cultivaban en las distintas zonas del país. De esta forma surgieron platillos preparados con el achiote del sureste, los pescados blancos de Michoacán, los chiles para rellenar de Puebla y la carne seca del norte de México.

La cocina se proveía de lo que la tierra le daba, pues en sus orígenes no había refrigeradores, hornos de microondas ni empacados al vacío. Los productos se consumían ese mismo día o se procesaban en conservas para el resto del año. Las cocineras tenían que hacer uso de una alquimia maravillosa: transformar y conservar los alimentos para días posteriores. Todo se aprovechaba y nada se desperdiciaba. Las frutas de la estación se consumían en su momento y las sobrantes se vendían o se hacían mermeladas, jaleas o ates. Así nacieron, gracias a esos conocimientos y ese sentido de aprovechamiento de los productos, los dulces regionales.

Yo soy la mazorca tierna del maíz,
una esmeralda es mi corazón
Cantar mexica

Las raíces prehispánicas

Nuestra cocina tiene dos raíces fundamentales: la prehispánica y la colonial. La mezcla de ambas produjo una cocina regional rica en sabores, productos y resultados.

El maíz fue, sin duda alguna, el producto más valioso del mundo prehispánico y era considerado de origen divino. La diosa Chicomecóatl fue la primera en hacer panes y otros manjares con el maíz.

"Aunque en el mundo prehispánico existía una enorme diversidad de productos alimenticios, no podían faltar nunca en la cocina del indígena los tomates, el chile, la sal, los frijoles y, especialmente, el maíz. El maíz era tan importante que no había ni comida ni bebida en que no estuviera presente de una o de otra manera: acompañaba al agua en los atoles y al cacao en el chocolate, espesaba los caldos, envolvía los guisos en tacos y tamales, se endulzaba y comía como golosina, se mezclaba con otras harinas o simplemente se comía solo, ya fuera cocido o asado".[1]

Gracias a su adaptabilidad, el maíz pudo trasplantarse a diferentes climas, al tropical, al templado y al desértico del norte, y la nobleza de la planta hizo que todo se pudiera aprovechar: los granos, las cañas de donde se extraía miel, las hojas y los pelos del elote como magníficos diuréticos. De sobra está mencionar la gran cantidad de platillos, además de las tortillas, que actualmente pueden realizarse con el maíz.

Muchos fueron los productos que el nuevo mundo aportó a la cocina mundial: el jitomate, el aguacate, el chocolate y, para los postres, la vainilla. La gran cantidad de plantas americanas, tan bien conocidas y estudiadas por Francisco Hernández, médico de Felipe II, pasaron a ser parte de la herbolaria europea y de la medicina mundial.

Entre pucheros anda el Señor
Santa Teresa de Jesús

Raíces hispánicas

Fue con la llegada de los españoles, y con la mezcla de los productos vegetales y animales que trajeron, que se realizó el mestizaje culinario que conocemos actualmente como nuestra cocina nacional, pues con ellos no sólo vinieron el caballo, el borrico y la mula, sino el ganado vacuno, el porcino, además de la avicultura, la apicultura y los árboles frutales como el manzano, el peral, el nogal, los naranjos, toronjeros y limoneros, chabacanos, duraznos, ciruelos, higueras, etcétera.

Si bien ambas razas se mezclaron, también lo hicieron sus productos. El chocolate y los atoles se prepararon con la leche, a las tortillas se les agregaron carnes y quesos, salsas de jitomate y chile, se adornaban y sazonaban con lechugas europeas, cebollas, y se confeccionaban ricas enchiladas, tacos, sopes, memelas cubiertas de nata, crema y

1 Fernán González de la Vara, *La cocina mexicana a través de los siglos II. La época prehispánica* (México: Clío, 1996) pp.32-33.

queso. La comida casera pasó a ser un campo en donde nuestras mujeres realizaban la versión nacional de los antojos hispanos de sus maridos. Sin embargo, fueron los conventos los que se convirtieron en los laboratorios de la comida mexicana: la competencia que existía entre las religiosas, que pugnaban por crear platillos que agradaran a las autoridades eclesiásticas para conseguir los favores de éstas, los convertía en un campo de batalla; la creatividad entraba en juego para que su comunidad quedara en bien con el obispo, el cura párroco, el confesor o el virrey.

"Ni duda cabe que los braseros, fogones y hornos monjiles fueron lugares privilegiados para la gestación y nacimiento de la cocina mexicana, acaso la más variada del mundo. En torno a sus lumbres y rescoldos se prepararon un sinfín de bebidas, platillos y golosinas. Mujeres españolas, criollas, mestizas, indias, negras y filipinas llevaron a las cocinas conventuales recetas europeas, en particular mediterráneas y de origen árabe. Indias de todas las regiones del país, mozas filipinas y esclavas llegadas del Caribe o de África, sumaron su sazón a lo que de otras mujeres aprendieron. Allí coincidieron tantas tradiciones culturales como grupos sociales hubo en la Nueva España. En los metates y molcajetes de los conventos se molieron los más variados ingredientes, se sazonaron, perfumaron y recibieron color de ciertas flores, mediante el uso de la herbolaria local y de raras especias de allende los mares. Al sumarse, combinarse y mezclarse ingredientes y procedimientos en los platillos que se sirven en una sola comida, puede observarse el más rico de los mestizajes, el culinario".[2]

Y la patrona bate que bate
me regocija con la ilusión
de una gran taza de chocolate
que ha de pasarme por el gaznate
con las tostadas y el requesón
Rubén Darío

La cocina mexicana

La comida del norte de México, menos elaborada, pero no por eso menos rica que la del centro de nuestra república, tiene varias características que sería bueno mencionar. Primero, la parte del centro del país fue zona de muchas culturas indígenas y pueblos ya establecidos, cuya tradición se modificó al contacto con los hispanos. En el norte, por su parte, no fueron asimiladas las culturas indígenas por ser nómadas y porque constantemente se rebelaron contra la imposición y asimilación hispana.

La parte indígena que asistió a la colonización española fue la de los tlaxcaltecas que vinieron con ellos. El centro del país era rico en frutos, hierbas, peces y aves. El norte tuvo que ser domesticado y trabajado, e implantado todo lo que en él se consumía. Si bien, en el centro la agricultura fue la principal fuente de subsistencia, en el norte el principal ingreso fue la minería, aunque junto a las minas, las haciendas jugaron un papel preponderante. El norte estaba carente de agua, con ríos de muy

2 Teresa Castelló Yturbide y María Josefa Martínez del Río de Redo, *Delicias de antaño. Historia y recetas de los conventos mexicanos* (México: Océano, 2 mil) p.20.

poco caudal y esperando en general la época de lluvias. Así, lo que se cultivaba en estas zonas era grandemente apreciado y se trataba de conservarlo para todo el año.

La zona norte se caracterizó, entre otras cosas, por su ganadería, la que se dio bastante bien gracias a las inmensas extensiones de pastoreo. La comida estuvo marcada por la ganadería y sus productos, por los cultivos de temporal y otros como el chile colorado que podía secarse y conservarse durante el resto del año, por semillas perecederas como nueces, almendras, piñones, y las frutas de estación, que se podían consumir, vender, o procesar para realizar conservas.

Los postres, confitería y dulces más comunes fueron aquellos que dependían de lo que la región producía. La Laguna, al igual que otras zonas aledañas, producía los dulces de leche como jamoncillos, de almendra, de nuez o de piñón, las frutas cristalizadas, las jaleas y mermeladas, los ates y las frutas conservadas en almíbar. Sin embargo, también había dulces muy típicos por su elaboración, como la capirotada norteña de patoles (alubias) o garbanzos (recetas del siglo XIX, que se han ido perdiendo), las torrejas de plátano, queso y zanahoria, las rosquillas de almendra y los pedos de monja, que eran ricos polvorones de nuez. Las recetas perdidas que transfirió mi bisabuela, doña Luz Jiménez Basoco, hija de don Juan Ignacio Jiménez, a mi abuela doña Concepción Vázquez de Durán, fueron recetas traídas de La Laguna a la ciudad de Durango, cuando mi bisabuela se casó con Francisco Durán Salcido. Así fue como esta receta se transmitió a través de sus tres generaciones.

Los dulces frutos de la estación

Los frutos de la estación había que aprovecharlos al máximo, no sólo para ingerirlos en la temporada, sino para elaborar cajetas, frutas cristalizadas, en almíbar, mermeladas y jaleas para consumirlos en las estaciones siguientes.

Duraznos

En su libro *El aroma de la nostalgia* dice María Rosa Fiscal que "hoy, ya nadie envasa duraznos con el ánimo de contar con una provisión que dure un año. Antes, las mujeres se apresuraban a esta tarea. Los de estupenda redondez se reservaban para envasarlos enteros; mondados y descorazonados, se hervían luego en almíbar. Después, se vaciaban en bellos botes de vidrio, de tapa especial con empaque (que entonces la gente denominaba guasa), y se esterilizaban en baño María antes de taparlos herméticamente. Una vez en la despensa, lucían su galanura y hacían pensar en un apetitoso postre para los días invernales. Los menos perfectos se envasaban por mitades, o bien, se convertían en cortadillo. El procedimiento era similar al de los duraznos enteros, con la diferencia de que las mitades o el cortadillo se utilizaban con menos ceremonia porque eran considerados del diario".[3]

Duraznos

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes[4]:

- 1 kilo de duraznos
- 1 kilo de azúcar
- 1 litro de agua

Preparación:

Se mondan los duraznos, se les quita el hueso, se colocan en el litro de agua con el kilo de azúcar. Se dejan hervir hasta que se haga el almíbar. Se deja enfriar y se mete en frascos.

Los duraznos llamados priscos no son propios para esta receta.

3 María Rosa Fiscal, *El aroma de la nostalgia* (México: CONACULTA, 2005) pp.34-35.
4 Las porciones de los ingredientes varían según la cantidad total que se quiera preparar. En este caso a un kilo de duraznos corresponden un litro de agua y un kilo de azúcar.

Duraznos cristalizados

Receta de María Rosa Fiscal[5]

Ingredientes:

- 100 duraznos grandes o 125 chicos
- 8 kilos de azúcar
- 4 tazas de agua
- Agua (la necesaria para remojar en cal)

Preparación:

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

En una olla se pone el azúcar (8 kilos), el agua (4 tazas) y 100 duraznos a fuego lento. El agua y el azúcar irán haciendo un caramelo en donde se envuelven los duraznos.

Cuando empiezan a hervir, se cuentan 15 minutos y se retiran del fuego. Se ponen a hervir 15 minutos diarios durante 3 días. Los duraznos se dejan en la cazuela hasta que se enfríen. Pasados los 3 días se escurren y se dejan secar.

Se escurren en la coladera y se ponen a secar sobre armazones con tela de alambre hasta que sequen.

Los higos y los duraznos se preparaban para comerlos en la época de invierno o durante todo el año.
Foto: Manuel Guadarrama.

5 María Rosa Fiscal, *op. cit*. p. 36.

Membrillos

Los membrillos, sin duda alguna, se comen mejor cuando se elaboran en un delicioso membrillate y si a éste se le añade un pedazo de queso añejo o asadero, mejor: será un postre inolvidable. También se hacen tortas de membrillate con queso, que son deliciosas, pues como cita el refrán: "ate con queso, sabe a beso".

Membrillate o ate de membrillo

Receta de Lucía Reveles Alvarado

Ingredientes:

- 12 membrillos medio verdes partidos en cuartos
- Azúcar (la que sea necesaria)
- El jugo de un limón

Preparación:

Los membrillos se ponen con todo y corazón en agua suficiente para cubrirlos, se cuecen hasta que estén suaves, se dejan enfriar un momento y, todavía calientes, se muelen y se cuelan. Se mide la misma cantidad de azúcar que de membrillo, se vierten ambos en una cazuela (las de cobre son las mejores para esta receta) y se ponen a fuego fuerte sobre la lumbre. Se agrega a la mezcla el jugo de un limón y se menea sin cesar hasta que se vea perfectamente el fondo del cazo y hasta que la pasta no se caiga al tomar un poco con la cuchara. Se vacía esta pasta en moldes, se deja de 2 a 4 días en la cocina sobre una mesa, se desmolda y, por último, se asolea para que se seque.

Ate y queso, sabe a beso.
Foto: Francisco Durán y Martínez.

Guayabate

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 500 gramos de guayabas partidas a la mitad y deshuesadas
- 500 gramos de azúcar
- 1 taza de agua

Preparación:

Las guayabas se cuecen en agua suficiente para cubrirlas, hasta que estén suaves, se muelen y se cuelan. Aparte, el azúcar se pone sobre la lumbre junto con el agua y, cuando tome el punto de caramelo, se añaden las guayabas y se baten hasta que estén bien mezcladas con el caramelo, se dejan espesar unos minutos y se vierten en un molde.

Higos

Frutos asociados al amor y a la fertilidad. El árbol fue traído del mediterráneo y encontró en el Nuevo Mundo una excelente adaptación. Ya en el siglo XVI, en la vida de San Felipe de Jesús, se hablaba del reverdecimiento de la higuera, que anunciaría cuando éste volviera. El higo, como tantos otros árboles frutales, se adaptó perfectamente a estas tierras y en el norte no tuvo excepción. Los higos, sin embargo, son frutos que maduran pronto y de los que las aves dan cuenta si no se comen de inmediato. Los griegos la consideraban como la fruta de la renovación. Cuando se fundaba una ciudad, se plantaba una higuera entre el ágora y el foro para señalar el lugar de reunión de los ancianos. Por haber sido fruta predilecta de Platón, se le considera también la fruta de los filósofos. Galeno aconsejaba el uso del higo para los estados febriles.

Higos en almíbar

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 1 kilo de higos aún verdes
- 1 kilo de azúcar
- 1 litro de agua
- Paja

Preparación:

Se cortan los higos, se hace una cruz en la parte gorda del higo, se mete en agua con paja y se deja un día para que suelte la savia lechosa que contiene. Se tira esa agua y luego en otro cazo con paja se le comienza a dar cocimiento junto con el azúcar hasta que toma el punto de miel. Se retiran del fuego, se dejan enfriar, se envasan y, de ser posible, se refrigeran.

Higos cristalizados. El manjar de los dioses.
Foto: Manuel Guadarrama.

Cajeta de higos con nuez

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 1 kilo de higos maduros
- Azúcar (la necesaria)
- Media taza de nuez picada

Preparación:

Se mondan los higos y se cuecen en agua hasta que sueltan el hervor. Se le añade poco a poco el azúcar (se va probando para que no quede empalagosa) y se maceran poco a poco hasta que se haga una mermelada. Se saca del caso y se deja enfriar, se envasa y luego se sirve espolvoreándole las nueces y añadiendo un chorrito de leche.

Dulce de leche y semillas

En una región como la lagunera, rica en ganado y productora principal de leche, es donde las tradiciones de los dulces, como los jamoncillos, se dan en abundancia. Los jamoncillos eran buenos para vender en los tendajones, para elaborar en casa o para regalar. La simplicidad de la receta hacía que hubiera gran variedad: de leche espolvoreados de canela, de nuez, de piñón, de fruta confitada, de pepita. Las formas caprichosas que puede tomar este dulce dependen de los moldes en donde se vacíe. Así hay pescados, rollos, moldes cuadrados o en forma de copitas, etcétera.

Jamoncillo de leche

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 2 litros de leche
- 1 rajita de canela
- 1 vaina de vainilla
- 600 gramos de azúcar
- Media cucharita de bicarbonato de sodio
- 40 gramos de harina de maíz
- Media taza de agua
- Pasas, piñones y nuez al gusto

Preparación[6]:

Se deshace media cucharadita de bicarbonato en un cuarto de taza de agua, se agregan los dos litros de leche y se ponen a hervir a fuego fuerte. Ya que la leche se haya consumido un poco, se le agrega una rajita de canela o un ejote de vainilla partido a lo largo. Se le agregan 600 gramos de azúcar, se revuelve y se rocía con agua fría para irle quitando un poco de calor. Cuando comience a espesar, se le baja a fuego suave y se le agregan 40 gramos de harina de maíz muy bien disueltos en un cuarto de taza de agua fría hasta que se integren bien. Se mueve constantemente (para un solo lado) para que no se queme ni se pegue, y cuando el dulce se desprende de los lados del cazo formando una pasta pesada, se retira de la lumbre, se bate bien y, antes de que se enfríe, se voltea en una servilleta húmeda de tela y se envuelve formando un bollo alargado y se deja enfriar a que tome forma o bien, se vierte en un cajoncillo de madera de 20 centímetros de largo por 10 de ancho y 3 de alto. Este molde debe ir forrado de obleas o de papel encerado. La pasta, todavía suave, se decora con pasitas, piñones o nueces. Se desmolda al día siguiente.

6 Se aconseja utilizar una cuchara de palo.

Jamoncillo blanco

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 2 litros de leche no homogeneizada
- 4 y cuarto tazas de azúcar
- 1 vaina de vainilla o 1 raja de canela
- Media cucharadita de bicarbonato

Preparación:

En una cacerola gruesa se combinan todos los ingredientes y se dejan hervir a fuego lento, meneando de vez en cuando. Cuando la mezcla comienza a espesar, se bate con mayor fruición hasta que espese y quede a lo que se llama "punto de bola". Se saca de la cacerola y se vierte en un molde. Se desmolda y se deja enfriar.

Para que este jamoncillo tome un color canela, se quema primero el azúcar con un poco de leche hasta que quede color oscuro.

Jamoncillo de frutas

Receta de Teresa Castelló

Ingredientes:

- 3 litros de leche
- 1 raja de canela
- 1 vaina de vainilla
- 5 tazas de azúcar
- 8 yemas bien batidas
- 1 trozo de biznaga bien picada
- 4 cucharadas de piñones
- 10 nueces picadas
- 10 nueces por mitades para decorar

Preparación:

El procedimiento es igual a las dos recetas anteriores. Cuando la leche espese se retira del fuego, se le van añadiendo, poco a poco, las yemas y se bate con fruición. Hecho esto se vuelve a colocar sobre la lumbre hasta que tome el punto de bola suave. Se vierte la mitad de la mezcla en un molde y ahí se le agregan las biznagas, los piñones y las nueces. Se vierte el resto de la mezcla en otro molde y se decora con las nueces partidas en mitades. Esto también se puede hacer en la servilleta húmeda y en medio se le colocan las biznagas, piñones, nueces y se hace un rollo. Se puede rociar también con canela en polvo.

Jamoncillo de leche y nuez

Receta de Teresa Castelló

Nueces con pasta de higo.
Foto: Santiago Chaparro.

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 1 pizca de bicarbonato
- 230 gramos de nuez molida en el metate
- 460 gramos de azúcar
- 20 obleas de cinco centímetros de diámetro

Preparación:

"Se pone a hervir un litro de leche con una pizca de bicarbonato de sodio para que no se corte; así que haya subido tres veces, se aparta del fuego. Se pican muy finamente 230 gramos de nuez y se muelen en el metate, se pone la mezcla en la lumbre meneándola para que no se asiente, se le añaden 460 gramos de azúcar y se deja hervir hasta que, al menearla, se vea el fondo del cazo y hasta desprenderse de los lados, dándole el punto justo. Se retira del fuego y se vacía en una batea de madera mojada, a que entibie. Mientras tanto, se cortan veinte ruedi-tas de 5 cm. de diámetro de obleas blancas y se colocan sobre una tabla de fresno. Entonces se bolean con las manos unas veinte panochas y se van poniendo sobre las obleas sin llegar a las orillas. Una vez colocadas todas las bolas, con un molde de madera de naranjo calado con algún dibujo, y húmedo, se van grabando todas las panochas una por una. Con la presión, se extienden hasta la orilla de las obleas y quedan más o menos de 2 cm. de grueso. Si no se tienen moldes, pueden grabarse con el dibujo de un platito de vidrio prensado o con el fondo de un vaso que tenga figura. Cuando las panochas se enfrían, se levantan con una espátula y se dejan orear estando tapadas, sobre una servilleta, lejos del aire para que se conserven suaves. Con este jamoncillo pueden hacerse otras figuras, además de las panochas, como son pescados".[7]

7 Teresa Castelló Yturbide, op. cit. p. 261.

Dulces de almendra

La almendra tomó una posición muy determinante en estas tierras: se adueñó de las cocinas norteñas y se entronizó como una de las delicias de la región, a tal grado que, amén de los dulces típicos como las frutillas, pescados y empanadas, se hacían pasteles de bodas y rosquillas que eran la delicia y el deleite con que se recibía a los invitados. Muchas de las celosas conocedoras de estas recetas partieron con ellas a la tumba, dejándonos con el antojo y con las ganas de volver a probarlas.

Dulces de almendras

Receta de Graciela Covarruvias Castorena

Ingredientes:

- 500 gramos de almendras
- 250 gramos de azúcar por cada 100 gramos de almendras

Preparación:

Se remojan las almendras en agua caliente para desmondarlas[8] y luego se muelen en el metate. Se pone el azúcar en un cazo hasta que esté a punto de caramelo. Se quita del fuego, se incorpora la almendra molida y se revuelve todo hasta que no queden grumos. Se vuelve a colocar a fuego lento y se menea hasta que se vea el fondo del cazo. Se retira del fuego, se deja enfriar y se vacía en moldes.

8 Desmondar es quitar la piel de la almendra. Se pone agua a hervir en una olla, y cuando esté en punto de ebullición se apaga el fuego, se ponen las almendras en el agua por unos minutos y la piel se desprenderá fácilmente.

Cocada

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 1 litro de leche
- 2 y media tazas de azúcar
- 1 coco pelado y rallado
- 6 yemas batidas

Preparación:

Se pone a hervir la leche con el azúcar hasta que espese. Se agrega el coco rallado, se deja hervir durante 30 minutos a fuego lento, se retira de la lumbre, se añaden, poco a poco, las yemas, moviendo rápidamente con un batidor de alambre para que no se cuezan. Se vuelve a poner sobre la lumbre, se mueve hasta que tome punto de cajeta, se vierte en un platón refractario y se mete al horno precalentado a 175 grados hasta que dore un poco.

Rosquillas de almendra

Receta de Ana María León de Durán

Ingredientes:

- 500 gramos de almendra
- 3 yemas
- 250 gramos de azúcar

Preparación:

Las almendras se remojan en agua fría por 24 horas, se escurren hasta que queden bien secas, se muelen y después se revuelven con el azúcar y las yemas. Se coloca esta pasta en la duya y sobre una charola enmantequillada se hacen las rosquitas, mismas que se meten al horno a 180 grados hasta que queden doradas. La pasta de almendra NO debe manejarse con las manos.

< La almendra se adueñó de la cocina norteña. Pescado de almendra.
Foto: Francisco Durán y Martínez.

> Dulces elaborados con coco.
Foto: Santiago Chaparro.

Pasta de almendra y coco

Receta de Ana María León de Durán

Ingredientes:

- 250 gramos de almendra
- 250 gramos de coco
- 1 kilo de azúcar

Preparación:

Se pela la almendra, se muele hasta que quede remolida y se hace lo mismo con el coco. Se pone el azúcar hasta que tenga punto de bola tierna, y se le revuelven la almendra y el coco hasta que quede una masa manejable; luego se pasa por el metate y se hace la pasta.

Pasta de nuez

Receta de Ana María León de Durán

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada Nestlé
- 500 gramos de nuez molida
- 500 gramos de azúcar pulverizada

Preparación

Se mezcla todo hasta que tome la constitución de una pasta y se hacen las marquetas. No debe ponerse a la lumbre.

Leche quemada

Receta de Ana María León de Durán

Ingredientes:

- 1 litro y medio de leche
- 500 gramos de azúcar

Preparación:

Se hierve la leche con tantito carbonato para que no se corte. Se toma una porción de esta leche, se mezcla con el azúcar y se pone al fuego hasta que tome el color café del quemado, y ya que esté así, se le agrega el resto de la leche y se deja hasta que esté en punto.

Dulce de melón y almendra

Receta de Ana María León de Durán

Ingredientes:

- 500 gramos de pulpa de melón
- 460 gramos de azúcar
- 120 gramos de almendra
- 3 yemas

Preparación

Se pela y se muele el melón, y se toman los 500 gramos de pulpa, revolviéndola junto con la almendra también molida, el azúcar, y agregando las yemas. Se pone a la lumbre a punto de postre. Si quiere, puede adornar con glass o con almendras partidas y tostadas haciendo figuras.

Melcochas rellenas

Receta de Jorge Rodríguez Nava[9]

Ingredientes:

- 1 kilo de piloncillo blanco
- 100 gramos de glucosa
- Media cucharadita de manteca
- 250 gramos de nuez pelada

Preparación:

Se pone el piloncillo al fuego con un poco de agua, cuando ya está fundido se retira, se cuela y se regresa al fuego. Cuando suelta el hervor se agregan la glucosa y la manteca (la manteca debe ser siempre media cucharadita, sin importar la cantidad de piloncillo que se use), se deja hervir hasta que tenga punto de bola semidura (que no llegue a punto de caramelo), y se vacía a una plancha de lámina gruesa previamente engrasada con aceite. Cuando se ha enfriado un poco, se junta y, lo más caliente que se pueda manejar, se restira a propósito en un gancho, hasta que blanquee y esponje bien. Se forman tiras anchas, se les ponen nueces en el centro, se enrollan y se cortan del tamaño que se quiera y se envuelven en papel parafinado o celofán.

9 Jorge Rodríguez Nava. Tomado del libro *Cocina de la Comarca lagunera* de Josefina Velázquez de León, 1957.

Palanquetas

Receta de Virginia Siller Vargas de Sariñana[10]

Ingredientes:

- 1 kilo de piloncillo
- 1 cáscara de naranja
- Anís al gusto
- 3 hojas de naranja
- 1 taza de canela
- 2 tazas de agua
- 500 gramos de nuez

Preparación:

Se ponen en la lumbre el piloncillo resquebrajado, la cáscara de naranja, el anís, las hojas de naranja, la canela y el agua; se deja hervir la mezcla, se retira y se cuela. Se devuelve a la lumbre a 220 grados, se deja enfriar un poco y se le pone la nuez partida en trozos, se bate hasta que empanice, se vacía en una tabla mojada hasta que cuaje y se vierte en cucharadas para formar las palanquetas.

Nieve de naranja[11]

Receta de Virginia Siller Vargas de Sariñana

Ingredientes:

- 750 mililitros de agua
- 400 gramos de azúcar
- 6 cucharadas de brandy
- 3 claras de huevo
- 1 cucharita de vainilla
- 500 mililitros de jugo de naranja
- Gajos de naranja
- Ralladura de naranja

Preparación:

Se hierve el agua con el azúcar, la vainilla y la ralladura de naranja. Se deja enfriar y se le agregan el brandy y el jugo de naranja. Cuando comienza a cuajar, se le agregan las claras previamente batidas a punto de turrón, se revuelve bien y cuando haya cuajado se sirve en copas de helado y se adorna con los gajos de naranja.

10 Todas las recetas donde aparezca el nombre de la señora Virginia Siller Vargas de Sariñana fueron cortesía de su hija Coca Coghlan.

11 Del año de 1924, en el que no existían los congeladores

Nieve de melón

Receta de Herminia Charles de Cantú[12]

Ingredientes:

- 1 litro de melón licuado y colado
- 500 mililitros de agua
- 1 taza de azúcar
- 1 sobre de grenetina Knox
- 3 claras de huevo

Preparación:

Se ponen al fuego el agua y el azúcar, se dejan hervir un poco, se sacan y se les agrega la grenetina remojada en media taza de agua fría, se le agrega el melón licuado y se pone a helar. Cuando empieza a cuajar, se le ponen las claras batidas a punto de turrón, se bate bien y se sigue cuajando, cuando ya está dura se sirve en copas o platitos de cristal.

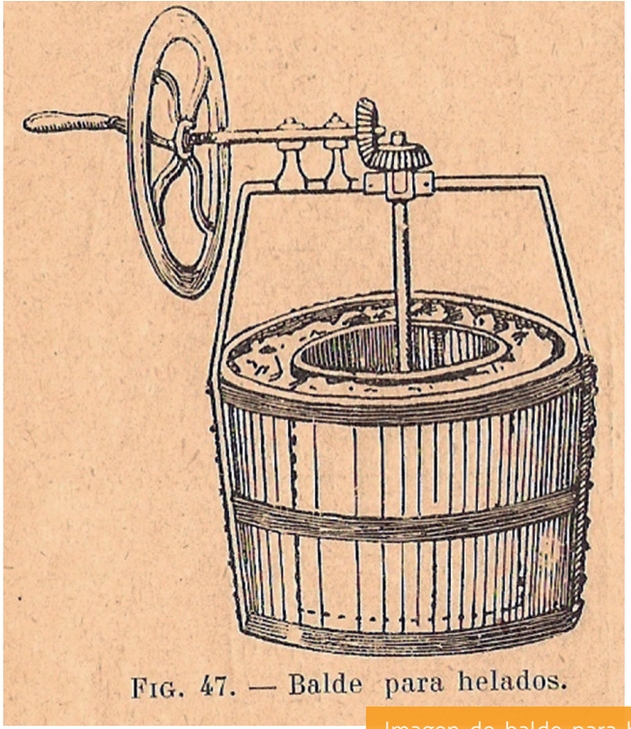


Fig. 47. — Balde para helados.

Imagen de balde para helados. Revista de época.

Cocktail de sandía

Receta de Carmen G. de Camil[13]

Ingredientes:

- 1 sandía de 6 a 8 kilos
- 1 botella de sidra
- Azúcar y jugo de limón al gusto

Preparación:

A la sandía se le da forma de canasta sacándole la pulpa y dejándole una tira que forme el asa. La pulpa se exprime, se le pone azúcar y jugo de limón al gusto, se pone entre hielo para que se enfríe bien. Ya para servirse se le agrega la sidra en la canasta de sandía, misma que previamente se habrá barnizado con aceite en la parte exterior para darle bonito brillo.

12 Tomado del libro *Cocina de la Comarca lagunera* de Josefina Velázquez de León, 1957.
13 Tomado del libro *Cocina de la Comarca lagunera* de Josefina Velázquez de León, 1957.

Capirotada y torrejas

"La capirotada es un dulce muy antiguo conocido por los frailes y monjas; recuerda también a las torrejas, postre que se acostumbraba hacer para festejar el primer diente que le salía al bebé".[14] La capirotada tomó otro camino en el norte de la república, la tradicional con pan y piloncillo seguirá siendo la más conocida, sin embargo, hay dos variantes: una hecha con patoles blancos (alubias) y otra con garbanzos, que dan a la capirotada de la región una marca muy particular que no tendrán otras en el resto del país. Como dijimos anteriormente, esta receta fue transmitida oralmente de la hija de don Juan Ignacio Jiménez, Luz Jiménez Basoco, a su nuera Concepción Vázquez.

Capirotada común

Receta de Lucía Reveles Alvarado

Ingredientes:

- 10 bolillos
- 250 gramos de mantequilla derretida
- 2 conos de piloncillo
- 1 litro de agua
- 1 raja de canela
- 250 gramos de cacahuates tostados
- 250 gramos de pasitas sin semilla
- 250 gramos de queso añejo

Preparación:

Se rebanan los 10 bolillos, se barnizan con la mantequilla derretida y se meten al horno a que se doren. En un litro de agua se ponen los conos de piloncillo con una raja de canela al fuego hasta que se logre una miel espesa. En una cazuela se coloca una capa de panes, se rocía con la miel, un puño de cacahuates, pasitas y así consecutivamente hasta acabar con los panes. Se cubre con el queso añejo y se mete al horno a unos 200 grados durante 10 minutos.

14 Teresa Castelló Yturbide, op. cit. p. 103.

Capirotada de patoles blancos[15]

Receta de Concepción Vázquez de Durán

Ingredientes:

- Pan blanco suficiente y cortado para cubrir el molde
- 250 gramos de patoles blancos cocidos
- 1 lata de leche condensada
- 250 gramos de piñones
- 250 gramos de nueces picadas
- 250 gramos de coco rallado
- Ron, whiskey o cognac

Preparación:

Se cuecen los patoles blancos (alubias), se enfrían y se muelen con la leche condensada hasta que se haga una pasta no muy espesa. En un molde se coloca el pan blanco y se rocía con ron, whiskey o cognac. Luego se vierte parte de la pasta de los patoles, se le pone un puño de piñones, de nueces y de coco, se coloca otra capa de pan, se realiza la misma operación y se cubre con la pasta, los piñones, las nueces y el coco. Se deja enfriar y se mete al refrigerador.

Capirotada de garbanzo

La capirotada de garbanzos lleva los mismos ingredientes que la receta anterior, pero en vez del patol blanco se ponen los garbanzos para hacer la pasta.

.

15 *Patoli*, palabra náhuatl que significa "frijol", se quedó en el vocabulario del norte de México, y es como se conoce a la alubia blanca.

Torrejas

Las torrejas han sido un dulce con muchas variantes: se hacían con masa, se rellenaban de queso o simplemente se capeaban los panes con huevo y se freían y rociaban con miel. Otra receta, también antigua y, seguramente, española, era que se remojaban los panes en vino rojo, se capeaban y se servían con miel. De las variantes que hemos encontrado aquí en el norte, transcribimos la siguiente receta.

Torrejas

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 10 panes blancos: bolillo o pan francés
- Plátano
- Queso menonita
- Dulce de zanahoria (ver abajo la receta)
- Miel de abeja o de maguey
- 6 huevos (para 14 personas aproximadamente)
- Aceite

Ingredientes del dulce de zanahoria:

- 6 zanahorias grandes
- 1lata de leche condensada

Preparación:

Los panes se parten en tres pedazos, se les quita el migajón y se rellenan. Este relleno puede ser de plátano apachurado con queso rallado, o del dulce de zanahoria. Una vez cortados se capean con el huevo, se fríen y se dejan escurrir. Se sirven con miel al gusto.

Preparación del dulce de zanahoria:
Se rallan 6 zanahorias grandes, se agrega la lata de leche condensada (antiguamente esta masa se hacía con leche y azúcar) y se mezcla con un tenedor hasta hacer una masita.

Los panes y pasteles

Esta receta se incorporó a la cocina de Torreón gracias a la migración de familias de origen árabe, palestinos, libaneses y sirios que se establecieron en La Laguna. La zona permitía que se diera la palma datilera que proporcionaba este delicioso fruto a sus habitantes.

Pastel de dátil

Receta de Francisco Durán y Martínez

Ingredientes:

- 1 y media tazas de dátiles picados
- 1 y media tazas de nueces picadas gruesas
- 1 y media tazas de azúcar mascabado
- 8 huevos
- 200 gramos de harina
- 200 gramos de mantequilla
- 2 cucharadas copeteadas de polvo para hornear

Preparación:

Se revuelven los dátiles y las nueces con un poco de harina. La mantequilla y el azúcar se baten muy bien hasta lograr una consistencia cremosa y se añaden las yemas, una a una, sin dejar de batir. Después se agregan los dátiles previamente mezclados con las nueces y también el resto de la harina. En un recipiente, aparte, se baten las claras a punto de turrón y con una cuchara de madera se añaden suavemente a la masa anterior. Se vierte la mezcla en moldes previamente engrasados y forrados, se hornea durante una hora a 240 grados, y luego estos pasteles se desmoldan y se espolvorean con azúcar glass.

Buñuelos de molde

Receta de Ana María León de Durán

Ingredientes:

- 500 mililitros de leche
- 6 huevos
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de Royal
- Harina, la necesaria para hacer un atolito
- Manteca para freír

Preparación:

Se elabora una masa aguada tipo atole con la leche, huevos, pizca de sal, el royal y la harina. En una cacerola se calienta la manteca y se pone el molde dentro a que caliente bien, luego se mete en el molde el atole hasta la mitad y se fríe hasta que dore, se saca, escurre y se revuelca con azúcar y canela.

Galletas de anís

Receta de Ana María León de Durán

Ingredientes:

- 2 tazas de azúcar
- 3 huevos
- 15 gramos de anís
- 500 gramos de harina
- 2 cucharaditas de Royal
- Cáscara rallada de un limón

Preparación:

Se baten los huevos con el azúcar durante 30 minutos, luego se le añade el anís, la ralladura de limón y la harina previamente cernida con el Royal; se mezcla hasta tener una pasta uniforme, pasándole luego el rodillo hasta dejarla en un espesor de medio centímetro. Se cortan las figuras con los moldes y se dejan reposar por 24 horas. Después se barnizan con la yema y se hornean a 180 grados de 20 a 30 minutos.

^ Los buñuelos con piloncillo. Foto: Francisco Durán y Martínez.
v Las galletas de anís con su respectivo cafecito caliente. Foto: Francisco Durán y Martínez.

Es muy probable que cada familia tenga sus recetas y que las variantes de las que enumeramos sean infinitas. Cada cocinera tiene su sazón y guarda sus secretos. La química de la cocina tendrá siempre la magia de que cada quien pueda ponerle o quitarle lo que se le antoje. Lo que sí es un hecho es que la personalidad de los dulces de la Comarca lagunera se define por ser ésta una región donde se produce la leche, los quesos, y donde las frutas son de clima desértico.

Como postre, dejamos esta estrofa del poeta tabasqueño Carlos Pellicer:

¿Y sabes a lo que sabes?
Sabes a piña y a miel,
sabes a vino de dátiles,
a canela y a azafrán,
a cacao y a café,
a perejil y tomillo,
higo blando y dura nuez.

> Esta postal, editada por Tipografía Lazalde, nos muestra el Hotel Río Nazas inaugurado en 1945, que en su tiempo fue uno de los mejores de la Comarca lagunera. En su interior se encuentran los murales *Paseo en la Plaza 2 de Abril, Belleza laguera* y *Noche de Covadonga*, pintados por el maestro Alberto Ruiz Vela, en donde retrata personalidades de la ciudad, así como *La evangelización y Alegoría al campo lagunero*, del pintor Juan Bueno Díaz.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

Bibliografía

Bibliografía

Acosta Teófilo y José M. Mendívil. *Directorio político, profesional de artes y mercantil de La Laguna.* México: 1908.

Aguirre, Jacobo M. *Torreón 1887-1902. Origen, desarrollo y progreso actual de Torreón; biografías de las principales personas que han contribuido y contribuyen a su progreso. Directorio general, ferrocarriles, haciendas, bancos, oficinas públicas, censo, plan de arbitrios, leyes, agricultura, industrias, comercio y todo lo que da una idea completa de esta floreciente población del estado de Coahuila*. Saltillo: Tipografía del Gobierno de Coahuila, 1902.

Alessio Robles, Vito. *Francisco de Urdiñola y el norte de la Nueva España*. México: Editorial Porrúa. S. A., 1981.

Brihuegas, Francisco. *Examen pharmacéutico, galénico-chímico, teórico práctico*. Madrid: Imprenta Real de la Gazeta, 1775.

Buenrostro, Marco y Cristina Barros. *La cocina prehispánica y colonial*. México: Tercer Milenio/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2001.

Caraza, Laura. *El libro clásico de la cocina mexicana*. México: Promexa, 2002.

Castelló Yturbide, Teresa y María Josefa Martínez del Río de Redo. *Delicias de antaño. Historia y recetas de los conventos mexicanos.* México: Océano, Américo Arte Editores, Grupo Financiero BBVA Bancomer, 2 mil.

Castro, Víctor, et al. "Los días del Apolo Palacio" en la revista *El Puente. Revista de Historia y Cultura de La Laguna*. Año II. Núm. 7. Noviembre-diciembre de 1991.

Cerutti, Mario. *Burguesía, capitales e industria en el norte de México. Monterrey y su ámbito regional (1850-1910)*. México: Alianza Editorial, 1992.

Cerutti, Mario y Óscar Flores. *Españoles en el norte de México. Propietarios, empresarios y diplomacia (1850-1920).* Monterrey: Universidad Autónoma de Nuevo León, Universidad de Monterrey, 1997.

De Pita, Marcelina I. *Lecciones de cocina, dictadas en la primera escuela profesional de mujeres y escuela del hogar, fundada por la Sociedad Santa Martha*. París: Librería de Hachette y Cía., 1912.

De la Mota y Escobar, Alonso. *Descripción geográfica de los reinos de Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*. México: Editorial Pedro Robledo, 1940.

Del Bosque, Homero. *Aquel Torreón. Anecdotario y relaciones de hechos y personas que destacaron en alguna forma desde 1915 a 1936*. Torreón: Ayuntamiento de Torreón, 2 mil.

_____*Este Torreón. Anecdotario y relaciones de hechos y personas que destacaron en alguna forma desde 1937 a 1984*. Torreón: Ayuntamiento de Torreón, 2001.

Del Paso, Fernando y Socorro. *La cocina mexicana*. México: Editorial Diana, 2003.

De Alatorre, Refugio C. *Manual de la cocinera económica*. Guadalajara: 1889.

De P. Pino y Francisco S. *Recetas de cosina* [*sic*] [s.p.i.]. Pátzcuaro: edición transcrita y mimeografiada, 1870.

De Heredia, C. M., S. J, editor. *Almanaque guadalupano*. México: Buena Prensa, 1936.

_____*Escogidas recetas de vigilia para días de abstinencia*. México: Buena Prensa, 1947.

Díaz, Lorenzo. *La cocina del Quijote*. Madrid: Alianza Editorial, 2003.

Dolero, Adolfo. *México al día (Impresiones y notas de viaje)*. México/París: Librería de la viuda de C. Boured, 1911.

Durán, Francisco. *Bitácora médica del doctor Falcón. La medicina y la farmacia en el siglo XIX*. México: Plaza y Valdés, 1999.

Durán y Martínez, Francisco. *Cuatro haciendas de Durango: La Concepción, El Casco, La Naicha, y San Antonio de Piedras*. México: Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa, Secyd Cultura, La Salle, 1997.

Farrús de Murra, Nuria (coord.). *Nuestras mesas. Torreón 100 años*. México: Fineo, 2007.

Fiscal, María Rosa. *El aroma de la nostalgia*, *sabores de Durango*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2005.

Flores y Escalante, Jesús. *Breve historia de la comida mexicana*. México: Debolsillo, 2004.

Fuentes Mares, José. *Nueva guía de descarriados*. México: Editorial Grijalbo, 1991.

García Téllez, Margarita. *Postres caseros al estilo de la abuela*. México: Selector, 2005.

Gómez Orta, Agapito. *Libro de oro para las familias por el cocinero profesor*. San Luis Potosí: Talleres Gráficos de la Escuela Industrial Benito Juárez, 1923.

González Domene, Alberto. *Sangre de las amapolas. Una familia campesina europea injertada en la Comarca lagunera en el silgo XIX. Breve narración del origen de la familia Domene*. Torreón: 2002.

González de la Vara, Fernán. *La cocina mexicana a través de los siglos. II. Época prehispánica*. México: Editorial Clío, Fundación Herdez A. C., 1996.

Guerra, Eduardo. *Historia de Torreón*. Torreón: Ayuntamiento de Torreón, Coahuila, 2002.

Guerrero, Refugio y Ana María León. *Recetario*. Manuscrito con recetas desde 1890 aproximadamente.

Jalife de Iriarte, Celia. "Comida árabe" en *Recetario Isabel la Católica. Tomo II*. Torreón: Edición de autor, 1988.

Jamieson Payne, Evelyn. *Tulitas de Torreón. Recuerdos de mi vida en México.* Torreón: Presidencia Municipal de Torreón, Instituto Municipal de Documentación y Centro Histórico Eduardo Guerra, Universidad Iberoamericana Laguna, 2001.

Jiménez García-Moreno, Felipe y Martha. *El recetario del Quijote*. México: Gatuperio Editores, 1998.

Lastra, Manuel de Jesús. *Viesca. Pueblo gigante de la historia.* Francisco I. Madero: Imprenta Imagen, 2007.

Long, Janet (coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos.* México: UNAM, 1996.

Martínez Chavarría, Joaquín (director y editor). *Coahuila. El álbum del esfuerzo de nuestros hombres*. Torreón: noviembre 1926.

Meyers K., William. *Forja del progreso. Crisol de la revuelta. Los orígenes de la Revolución mexicana en la Comarca lagunera. 1880-1911*. Saltillo: INEHRM, Universidad Iberoamericana, Instituto Estatal de Documentación, 1996.

Miñarro, Ramiro. *Guía general de Torreón y la Comarca lagunera.* Torreón: 1957.

Moreno, Pablo C. *Torreón a través de sus presidentes municipales*. México: Editorial Patria, 1955.

_____*Torreón. Biografía de la más joven de las ciudades mexicanas*. Saltillo: Talleres Gráficos Coahuila, 1951.

Murra Murra, Herlinda. *Recetas árabes de mi abuela*. Edición de autor: 2005.

Novo, Salvador. *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México.* Pórtico de la ciudad de México. México: Estudio Salvador Novo, A.C., 1993.

Ortiz de Bredeé, María Rosa y Carmen Pámanes de Haces Gil. "Oropeles laguneros" en la revista *El Puente. Revista de Historia y Cultura de La Laguna*. Año 1. Núm. 5. Julio-agosto de 1991.

Pámanes de Haces Gil, Carmen. *Confieso que he reído*. Torreón: R. Ayuntamiento de Torreón, Teatro Isauro Martínez, Cuesta de la Fortuna, 1993.

Plana, Manuel. *El reino del algodón en México. La estructura agraria de La Laguna (1855-1910).* Monterrey: Universidad de Nuevo León, Universidad Iberoamericana plantel Laguna, Centro Humanístico de Saltillo, 1996.

Prado, Amado. *Prontuario de la municipalidad de Torreón*. Saltillo: Tipografía del Gobierno en Palacio, 1899.

Pardo, Alejandro. *El verdadero práctico. Cocina, pastelería y repostería. Obra completa* (2ª ed. corregida y ordenada por la sra. Justina Rangel, viuda de Pardo, de la primera edición de 1912). México: Herrero Hermanos Sucesores, 1928.

Recetario de cocina Myriam, [s.p.i.] edición mimeográfica.

Reyes, Alfonso. *Memorias de cocina y bodega: Minuta*. México: Fondo de Cultura Económica, 1989.

Reynoard de Ruenes, Margarita. *Las recetas de la Tita Maguelita*. Costa Rica: Ediciones Maguely Ruenes, 1996.

Romo de Escamilla, Adela. *La cocina de doña Adela. El recetario de la cocinera práctica*. México: Bartolomé Trucco Editor, 1944.

Saldaña, María Isabel (coordinadora). *Francisco Martín Borque. Forjador incansable. La Soriana*. México: Soriana, Universidad Iberoamericana Laguna, Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa, 2001.

_____(coord.). *Elías Murra Marcos. Historia de un esfuerzo: Cimaco*. México: Cimaco, Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa, 2005.

Stoppen, María. "De convulsiones y revoluciones culinarias en los siglos XIX y XX". Revista *Artes de México*. No. 36. "Los espacios de la cocina mexicana", México: 1997.

Vargas Lobsinger, María. *Formación y decadencia de una fortuna. Los mayorazgos de San Miguel de Aguayo y de San Pedro del Álamo.* México*:* Universidad Nacional Autónoma de México, 1992.

Valdés Dávila, Carlos Manuel. *La gente del mezquite. Los nómadas del noreste en la colonia.* México: Ciesas-INI, 1995.

_____*Poder y disimulo en la historia coahuilense*. Coahuila: En Beltrán Enríquez Rosa Esther. Coordinadora Biblioteca de las Entidades Federativas. Sociedad, Economía, Política, Cultura.

Vargas Valdez, Jesús y Marcela Frías Neve. *La cocina regional de Chihuahua.* Chihuahua: Ediciones Nueva Vizcaya, Dirección General de Culturas Populares, 1996.

Varios autores. *La cocina familiar del estado de Coahuila*. México: CONACULTA-Océano, 1988.

Varios autores. *La cocina familiar del estado de Nuevo León*. México: CONACULTA-Océano, 1988.

Varios autores. *La cocina tamaulipeca*. Gobierno del Estado de Tamaulipas, Consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Tamaulipas, 1999.

Varios autores. "La fundación de Torreón", en *Historia de Torreón. Ciudad centenaria. Antecedentes, fundación y desarrollo.* Colombia: Editorial La Opinión, S. A., 2006

Varios autores. *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. 1888.* (reproducción facsimilar). México: Miguel Ángel Porrúa, 1992.

Varios autores. *Recetas prácticas para la señora de casa, sobre cocina, repostería, pasteles, nevería, etc., Recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad, para sostenimiento de su hospital*, 6ª ed. corregida y aumentada. Tomo II. Guadalajara: Tipografía La Gaceta de Guadalajara, 1905.

Varios autores. *Recetas prácticas para la señora de casa, sobre cocina, repostería, pasteles, nevería, etc., recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad, para sostenimiento de su hospital*, 6ª ed. corregida y aumentada. Tomo I. Guadalajara: Escuela Tipográfica Salesiana, 1914.

Varios autores. *Recetas prácticas y útiles sobre cocina, repostería, pastelería, etc., recopiladas por las señoras que forman la Asociación de S. Vicente* de *Paul en esta ciudad*. Durango: Tipografía de Jesús Reyes, 1898 [Edición facsimilar, 2007].

Vasconcelos, José. *Don Evaristo Madero. Biografía de un patricio*. México: Litográfica Turmex, S. A. de C. V., 1997.

Velázquez de León, Josefina. *Cocina de la Comarca lagunera*. México: Editorial Velázquez de León, 1957.

Vilabella, José Manuel. *Delirios gastronómicos*. Madrid: Alianza Editorial, 2005.

Archivos

Instituto Municipal de Documentación y Archivo Histórico Eduardo Guerra

Hemeroteca

Milenio Laguna

El Siglo de Torreón

Entrevistas

Abusamra Cornejo, Nicolás
Anaya Pinocelli, Ricardo
Anhert, Connie Ortiz de
Anhert, Traude
Araluce Garrido, María del Carmen
Arriaga, Olivia Villarreal de
Braña, María Eva Rubio de
Bremer, María Rosa Bredée de
Coghlan, Virginia Sariñana de
Córdova, Dolores Herrero de
Del Bosque Villarreal, Homero
De la Parra Lack, María Estela
Esparza Rodríguez, Oralia
Fayad, Chahin Humberto
Gilio Rodríguez, Aurora
González, Concepción Montemayor de
González Navarro, Esther
Iriarte, Jossie Reynoard de
Iriarte Maisterrena, Ramón
Jalife, Celia Iriarte de
Lee Soriano, Manuel
Luengo, Elena González Domene de
Luján, Elizabeth Becker de
Martínez García, Roberto
Núñez, Suheila Jalil de
Obregón Sarabia, Carlos
Peña, Hugo Augusto
Pruneda Solé, Salvador
Quirarte Ramírez, Olga
Russek, Luz María Carrillo de
Saldaña Sotomayor, Ramiro
Saldaña, MargaritaVillarreal de
Tinoco Gilio, Juana María
Zorrilla Zárate, Víctor
Zorrilla Zárate, Juan

Agradecimiento por préstamo de recetarios a las siguientes personas

María Domene, manuscrito con recetas de 1911; Elena Domene de González Cárdenas, manuscrito con recetas de 1919 y 1923; Isabel Esparza de Villarreal Chapa, manuscrito con recetas de febrero 26 de 1934; Margarita Villarreal de Saldaña, manuscrito con recetas de 1948; Cándida E. de Orúe, manuscrito con recetas de 1910; Virginia Siller Vargas de Sariñana, *Recetas de mamá*, 1991; *Recetario de cocina de Myriam*, [s.p.i] edición mimeográfica; Estela Durán León; Ana María León de Durán; *Recetario de las señoras Refugio Guerrero y Ana María León Guerrero*, manuscrito con recetas 1890.; Lucía Reveles Alvarado; Graciela Covarruvias Castorena.

Mural "Alegoría al campo lagunero" (1952) del autor Juan Bueno Díaz, se encuentra en el hotel Río Nazas en el salón Morelos.
Foto: Colección de Antonio Méndez Vigatá.

Índice de recetas

Recetario

Los caldos

Caldo de pollo 140
Caldo de frijol 141
Menudo 142
Puchero 143
Sopa de rajas con elote 143
Sopa de papa 145
Caldo de camarón 146
Sopa de tuétano 146

Los arroces

Arroz blanco 148
Arroz rojo 148
Arroz verde 148
Arroz con rajas de chile poblano 148

Las pastas

Fideos en chile 149
Sopa de fideos secos 150

Los platos fuertes

Asado de puerco 152
Puerco en chile colorado 153
Picadillo en chile colorado 153
Cabrito en chile ancho 154
Cabrito al estilo lagunero (fritada) 154
Machaca lagunera 156
Tortitas de carne seca 156
Caldillo 157
Pollo Mapp 158
Pollo a la Chita 159
Pollo estilo Casa Íñigo 159
Filete en escabeche rojo 160
Chipotles poblanos lampreados 161
Patitas de puerco a la vinagreta 161
Caldillo de carne seca estilo Café Meléndez 162
Chiles a la mexicana 163
Lengua en salsa de almendras 164

Los antojitos

Chile con queso 166
Taquitos laguneros 167

Las gorditas

Gorditas de cuajada 168
Gorditas norteñas 169
Tamales laguneros 170
Chile colorado relleno de queso 171

Los panes y tortillas

Semitas morenas 172
Tortillitas de Río Frío 172
Bísquets 173
Tortillas de harina 173

De panes y otras recetas

Magdalenas 174
Pan de agua 174
Pan de huevo 175
La tinaja lagunera 175

Otros recetarios

Guajolote en mole poblano 177
Venado 177
Jamón para camino 177
Jaletina [*sic*] a la francesa 178
Chocolate 178
Jarabe de granada 178

Galantina de pavo 179
Jalea de naranja 180
Semitas 181
Rompope 181

Comida española
Chorizo (español) 182
Morcillas 183
Costillar de ternera
o piezas de pollo en ajo 183
Tortas de apachurrón 184
Fabada 184
Mazapanes de Toledo 184
Conejo en escabeche 185
Paella valenciana 186
Cocada 187
Asaderos 187
Empanadas de vigilia 188
Pollos Demetrio 188
Natillas 189
Conserva de naranja 189
Flan 190
Refresco de sandía 190

Los dulces de La Laguna

Duraznos
Duraznos 211
Duraznos cristalizados 212

Membrillos
Membrillate o ate de membrillo 213
Guayabate 214

Higos
Higos en almíbar 215
Cajeta de higos con nuez 216

Dulce de leche y semillas
Jamoncillo de leche 217
Jamoncillo blanco 218
Jamoncillo de frutas 218
Jamoncillo de leche y nuez 219

Dulces de almendra
Dulce de almendras 220
Cocada 221
Rosquillas de almendra 221

Comida árabe
Pimienta preparada 191
Jocoque fresco 191
Jocoque seco 193
Kipe charola 193
Hojas de parra 194
Arroz con lentejas (*Mayatara*) 194
Calabacitas rellenas 195
Belewue 196
Zdatar 197
Falafel 197

Comida francesa
Terrina casera 198
Pichones 199
Boeuf en Daube 200
Buñuelos franceses (*Péts de nonne*) 200
Pastelitos franceses (*Baba au rhum*) 201
Mil hojas (*Mille feuille*) 201

Comida alemana
El *sauerbraten* 202
Pastelitos de miel 203

Pasta de almendra y coco 222
Pasta de nuez 222
Leche quemada 222
Dulce de melón y almendra 223
Melcochas rellenas 223
Palanquetas 224
Nieve de naranja 224
Nieve de melón 225
Cocktail de sandía 225

Capirotada y torrejas
Capirotada común 226
Capirotada de patoles blancos 227
Capirotada de garbanzos 227
Torrejas 228

Los panes y pasteles
Pastel de datil 229
Buñuelos de molde 230
Galletas de anís 230

Recuerdos y sabores de la Comarca lagunera se terminó
de imprimir en julio de 2014 en Saltillo, Coahuila de Zaragoza.
El tiraje consta de 2,000 ejemplares. La impresión estuvo a cargo
de Coordinación Editorial Dolores Quintanilla.

Gobierno de
Coahuila

Una **nueva forma**
de **gobernar**

SEC
Secretaría de Cultura

COLECCIÓN
[PATRIMONIO COAHUILENSE]

SORIANA

cimaco
Lo Mejor Para Vivir Bien

ISBN 978-607-9376-01-7