



refuerzan con el emblemático lema patriótico que versa en el escudo de Janos: “Primero México, después México, siempre México”.¹⁸

Sabores y sensaciones en el Norte de Chihuahua

Tomás Cuevas-Contreras *

Un tipo de satisfacción es el gozo que provoca el consumo de alimentos y bebidas, su origen se encuentra en las sensaciones del saboreo mediante las papilas gustativas y la explosión de recuerdos entre la relación de sabores e imágenes vividas, ya que nos provocan emociones reservadas, aunque en algunas ocasiones encontradas, cuando nos acompañan amigos o familiares en la degustación. Hoy en día es cada vez más reconocido clasificar los encuentros culinarios, de ahí la necesidad de valorar los niveles de satisfacción que otorgan los sabores y sensaciones, que algunos consideran ser *gourmet*.

Pero aun si no deseamos ser *snoobs* o clasistas en definitiva, nuestros sentidos nos permiten contar con indicadores “universales” que nos ayudan a determinar el valor culinario (dulce, salado, agri-dulce, amargo, picante, etcétera), ahora están en guías de deleite llámese Michelin en donde se plasman los restaurantes reconocidos, y así promover su visita y consumo de platillos y bebidas tipificadas con el país o región en particular. Bajo los indicadores anteriores no cabe duda porque la gastronomía mexicana fue reconocida internacionalmente el 16 de noviembre de 2010, como “Patrimonio Inmaterial de la Humanidad” por

la UNESCO, ya que la cocina típica mexicana, enmarca:

La riqueza y variedad de los ingredientes empleados en la elaboración de los platillos que se consumen en las mesas mexicanas, son el resultado de una larga tradición cuyas raíces se remontan a tiempos prehispánicos, y que gracias a los productos introducidos de ultramar después de la llegada de los españoles, se han combinado de manera peculiar hasta conformar la cocina típica mexicana.¹

Si bien la cocina mexicana nació con el encuentro de los ingredientes del Nuevo y el Viejo Mundo, durante la colonia fueron integrándose los alimentos aborígenes con los traídos de Europa y que pronto se aclimataron en nuestras tierras.² Como destaca Ayala: “Al mismo tiempo, la culinaria mexicana se enriqueció con fórmulas que llegaron con el arribo de cocinas como la italiana, la británica y la francesa, con presencias como la marquesa”.³

En el caso de Chihuahua es un estado de magníficos contrastes geográficos: lo mismo tiene desiertos abrasados por el sol, que vastas planicies y llanuras, soberbios panoramas de

¹⁸ Enciclopedia citada, ver n. 4.

* Docente-investigador de la UACJ.

¹ José Álvarez, *Enciclopedia de México. Tomo III*. Enciclopedia de México/Secretaría de Educación Pública, 1987, p. 1608.

² Arturo Ayala, *Cocina mexicana de los siglos XVI y XIX*. Libra, México, 1995, p. 9.

³ *Ibid.*, p. 10.

serranía, bosques de coníferas, lagos y lagunas de aguas infinitamente serenas.⁴ Se halla situado en la frontera norte de México, al noroeste de la altiplanicie central. Es el estado de la República más extenso en territorio con una superficie de 244,938 kilómetros cuadrados, lo que lo convierte en el estado más grande del país. Colinda al norte con los Estados Unidos; al este con Coahuila; al sur con Durango; al oeste con Sonora, y al sureste con Sinaloa.⁵ Además, Chihuahua se considera un estado en donde han coexistido diversas culturas del mundo, entre ellas la china, francesa, alemana, menonita, mormona, entre otras, dando como resultado una sociedad cosmopolita, transcultural, entrelazada y se simpatiza con las viejas tradiciones y nuevos estilos de vida. Pero las comunidades se encuentran diseminadas en su amplio territorio, y la gastronomía no es excepción.

Es reconocido: "Entre quienes cocinan (por lo general mujeres) existe una gran creatividad; utilizan sus habilidades e imaginación para transformar la monotonía de los alimentos básicos del diario y, cuando el presupuesto se lo permite, agregan unas cuantas exquisiteces para convertir los platillos en algo más fes-

tivo".⁶ Si bien:

En México se hacen por lo general tres comidas al día. El desayuno, en la mañana, es más bien ligero; [...] La comida, después de la una de la tarde, es el alimento principal del día; consta de varios platillos [...] La merienda, después de las 7 p.m., es más o menos igual que el desayuno; en ella se sirven pan dulce y alguna bebida caliente, y rara vez antojitos. El almuerzo y la cena ya no son muy frecuentes; esta última se sirve después de las nueve de la noche y puede ser tan abundante como una comida formal; ocurre en ocasiones especiales, y siempre asisten invitados.⁷

Pareciera que una red gastronómica tradicional, perdurara en el inconsciente de los chihuahuenses en sus principales poblaciones como son Chihuahua (la capital del estado), Ciudad Juárez, Camargo, Delicias y Jiménez.⁸ En ellas perduran las tortillas de harina, la machaca, el chile seco, el chile pasado, las papas, los chacaes, y la discada imperan en el mapa culinario. Pero también el queso menonita, el queso *Chihuahua*, y su influencia del Cheddar aparecen, no sin dejar claro que la tradición ganadera es un denominador también, así como los pays de manzana y durazno, sin olvidar el ate de membrillo con queso acompañado de pan, o las sopaipillas y los buñuelos, como postre, que sólo en temporada es posible degustar.

Verdaderamente succulentas son las especialidades gastronómicas chihuahuenses, muchas de ellas preparadas con las excelentes carnes de la entidad, justamente renombrada por su riqueza ganadera. Consecuentemente, su leche, sus mantequillas y sus quesos son de primerísima calidad.⁹ Aunque grande el estado de Chihuahua, parece



⁴ Jorge Mejía Prieto, *Gastronomía de las fronteras*. CONACULTA, México, 1989, p. 41.

⁵ *Idem*.

⁶ Diana Kennedy, *México, una odisea culinaria*. Plaza & Janes Editores, México, 2001, p. 10.

⁷ Álvarez, *op. cit.*, p. 1613.

⁸ Mejía Prieto, *op. cit.*, p. 41.

⁹ *Idem*.



que los ingredientes fundamentales para la cocina chihuahuense son limitados. Pero cómo no va ser, si los recursos no se dan en “mata” solía escuchar a mi abuela.¹⁰ Pero aun con ello: la gente de Chihuahua sabe alimentarse a conciencia, con viandas abundantes y sabrosas, que suele acompañar con pequeños sorbos de sotol [...]; o con tragos de tesgüino.¹¹

Por tanto, los refranes también reflejan la condición cultural de nuestro entorno muy mexicano, y “Barriga llena, corazón contento”; “Entre menos burros, más olotes”; “Para todo mal, mezcal. Para todo bien, también”; “Cuando como no conozco”; “Están primero los dientes que los parientes”; “A falta de pan, tortillas”. Su interpretación nos permite explorar la tradición culinaria, unos menos otros más complejos, pero el caso de Chihuahua se basa en la constante de sus sabores, producto de la escasez de ingredientes y por tanto mesura en la combinación de fruta, chile y carne deshidratada; la presencia de queso, trigo, maíz y papas primordialmente.

Emblemas de la cocina chihuahuense

Tortillas de harina de Chihuahua, *cecina* (carne deshidratada), *Machaca con huevo* (preparado con huevos revueltos, trozos de carne y tortillas de harina). Los *frijoles maneados* que se sirven cocidos y/o fritos, pero sin aplastar, acompañados de queso ranchero (elaborado con leche de chiva o vaca). *Carne asada*, acompañada con cebollas de rabo y papas asadas; *Empanadas de Santa Rita*, rellenas de lomo de cerdo molido cocinado con cebolla, almendras, pasas, especias molidas y espolvoreadas con azúcar impalpable.

El chile seco es característico en una buena cantidad de platillos como el *Caldo de oso* a base de chile colorado y

trozos de pescado. El *Asado de chile colorado*, este es uno de esos guisados sencillos pero deliciosos, típicos de la cocina norteña. Puede usarse cerdo o res, aunque la carne de cerdo le da más sabor. El chile colorado de Chihuahua equivale a los chiles de California o de Nuevo México.¹² O el *Caldillo de carne seca con fideo grueso*: el caldillo es un guisado caldoso que se come a diario en Chihuahua como plato principal, acompañado de tortillas de harina [...] En Chihuahua se utiliza un fideo mediano, no tan delgado como el cabello de ángel, que se desintegra durante la cocción,¹³ aparte del *Caldo de gallina del norte*, *Chiles rellenos de Chihuahua*, *Pámpano frito de Chihuahua*, *Black Bass frito* y el *Picadillo de carne de res*.

Antojitos chihuahuenses

Entre *chile con queso*, confeccionado con tiras del chile chilaca, acompañado con queso fundido o asado, *quesadillas (de queso)*, *queso asadero*, *burritos (guisado, chile con queso y tortillas de maíz)*, *gordita de cuajada*, pequeñas tortillas de maíz molido con manteca, azúcar, canela, carbonato y huevo, que se hornean sobre unas hojas de naranjo; y el *queso asadero en chile pasilla*, trozos de quesos bañados con una salsa picante. otra opción

¹⁰ Diana Acosta, entrevista personal en Casas Grandes, julio, 2011.

¹¹ Mejía Prieto, *op. cit.*, pp. 41-42.

¹² Kennedy, *op. cit.*, p. 186.

¹³ *Ibid.*, p. 191.

para complacer el paladar son las *torrejas* elaboradas con almendras, huevo y pan dulce molido, luego la mezcla se fríe y se baña con miel de azúcar y hierbabuena.

Bebidas y cocteles tradicionales

Chihuahua también contribuye con herencia cultural mediante bebidas ancestrales, representadas por el *Tesgüino* y el *Sotol*, y sabores reverberantes que se encuentran en el *Tepache*, sin olvidar el legado de la *Margarita*, aun con su debatido origen.

Tesgüino entre los rarumuris (tarahumaras) es de uso religioso y festivo que acompaña las diferentes celebraciones de la vida; se caracteriza por provenir de la fermentación de granos de maíz germinados. Ejemplo de ello es la famosa carrera de "bola": "En la noche se celebra una gran tesgüinada y a veces también algún otro ritual. Comienzan las acusaciones de hechicería y el equipo perdedor aduce razones de esta índole para justificar su derrota".¹⁴ La población no indígena al *Tesgüino* lo denomina "Tejino" o "Tejuino".

El *Sotol* es un aguardiente elaborado en las tierras secas del estado (se le conoce también como las "perlas de la virgen" o "sólo para hombres"),

ahora cuenta con la denominación de origen desde el 8 de agosto de 2002 en el *Diario Oficial de la Federación*, y Norma Oficial Mexicana 159-SCFI-2004, la cual se refiere en garantizar los procesos de producción. El *Tepache* es una bebida muy mexicana, producto del aprovechamiento de las cáscaras de la piña, piloncillo y su fermentación en olla de peltre o de barro, contiene un bajo nivel alcohólico (menos de 1% Alc. Vol.). El término *Tepache* se deriva del náhuatl "tepiatl", inicialmente significa "bebida de maíz".

La *Margarita* es un coctel prestigioso internacionalmente, pero de pocos es conocido que nació en un bar en la avenida Juárez durante los años de 1940, teniendo como bebida base, tequila y licor de naranjas (triple sec), conjuntamente con jugo de limón y escarchado de sal, sin embargo, existe controversia sobre su origen.

Finalmente, las sensaciones gastronómicas provienen de una composición de temperatura, calidad de los ingredientes, textura y sabor, y del agregado cultural "Eres lo que comes", que nos involucra a nuestro entorno cercano y en otras ocasiones no tan próximo, de ahí las reverberaciones constantes, pasadas y presentes que nos llevan a aclararnos sobre ¿el significado de la buena mesa?, porque la dinámica actual nos lleva a la encrucijada del placer gastronómico (*Slow Food*) o la tendencia de la falta tiempo para alimentarse (*Fast Food*).

Exquisiteces de la barbarie

Elsa Aranda Pastrana*

"Donde termina el guiso y empieza la carne asada, comienza la barbarie", frase



¹⁴ Ascención Amador, *Tarahumara*. Aguilar Ediciones, España, 1995, p. 84.

*Docente-investigadora de la UACJ.