

Boletín N° 371
9 de octubre de 2018

Cocina tradicional del noreste, más que olor a carne asada: ¡córrale que se enfría!

*** La antropóloga del INAH, Yesenia Peña, recopila más de 200 recetas que dan cuenta de la complejidad de esta culinaria, repleta de aromas, sabores y colores

*** Su investigación le llevó 10 años y comienza a dar frutos: uno es el libro de *Cocina tradicional neolonesa*

“Donde termina el guiso y empieza a comerse la carne asada, comienza la barbarie”, reza el adagio que impuso como penitencia al norte, un prejuicio en el que la biodiversidad fue conjurada como escasa e inhóspita, y sus formas de subsistencia como extremas. Pero resulta que asar carne también tiene su receta; para muestra, una encontrada en San Nicolás de los Garza, Nuevo León, y referida en el libro *Cocina tradicional neolonesa. Donde comienza el olor a carne asada*, de la antropóloga física Yesenia Peña Sánchez.

Nada más lejos que pensar en una cocina del cazador-recolector y pescador que va directo a la mesa, insípida, sin grandes elaboraciones, ni sorpresas gastronómicas: la cocina neolonesa es compleja, heredera de un entramado histórico que teje diversidad de culturas: de nómadas locales cazadores-recolectores, indígenas (tlaxcaltecas, otomíes, nahuas), mestizos, criollos, europeos españoles y portugueses, de viejos y nuevos cristianos (sefardíes), y demás población migrante que ha sumado colores y sabores a través del tiempo, originando una amplia tradición culinaria que se distingue por regiones.

Un estudio biocultural realizado en 10 años (entre 2007 y 2017) por la investigadora del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) Yesenia Peña Sánchez, con intensas temporadas de campo en 33 municipios de Nuevo León, 64.7 por ciento del total que conforman el estado, permitió a la estudiosa recuperar 547 recetas, relatos sobre la elaboración de los platillos, las técnicas y tecnologías utilizadas en su preparación.

La información antropológica es sustentada también con datos obtenidos de los reportes de proyectos arqueológicos, a cargo de los arqueólogos Moisés Valadés y Aracely Rivera, en sitios prehispánicos neoloneses como Boca de Potrerillos y La Morita.

La investigación ya da frutos pues comienza a ser divulgada a través de una exposición alusiva, montada en el Museo Regional de San Luis Potosí, y la publicación del título arriba mencionado, recetario que compila una selección de 240 platillos propios de la llanura, la sierra y el altiplano neolonés.

La obra, editada por la Secretaría de Cultura de México, además de presentar más de 200 caldos, guisos y postres, permite recordar la trayectoria histórica de platillos como el cabrito al pastor, asado de puerco rojo y verde, cortadillo, machacado con huevo, frijoles a la charra, discada de jabalí y de venado, y gran variedad de dulces de leche y frijol, charamuscas, las ¡glorias de Linares!... así como nogadas y bebidas de la región que son un acervo de paisajes y memorias hechas recetas para paladear en cualquier mesa.

Yesenia Peña Sánchez, con su voz “cantadita” de origen regio, explica que ante la idea de una cocina árida del neolonés, buscó la manera de generar un diálogo biocultural que no sólo dé cuenta de la diversidad biológica y cultural, sino de la movilidad humana que ha hecho posible la concatenación del noreste de México: el norteño regio y neolonés resultó de un crisol de culturas.

Durante su investigación, la antropóloga se encontró con un Nuevo León rico en biodiversidad: poco más de 60 por ciento del estado son llanuras, también hay altiplanos y en menor medida sierra; esa distribución biótica determinó variaciones en la culinaria, muy distantes al imaginario árido que prevalece por desconocimiento.

Es un mito considerar a Nuevo León zona de movilidad sin población originaria, donde sólo cazadores-recolectores sin cultura heredaron una serie de prácticas arcaicas y sin cocina porque comían lo que podían. La investigación muestra que eso no es cierto: las poblaciones nómadas y seminómadas tenían un conocimiento muy amplio de la naturaleza, de los ciclos reproductivos y tecnología específica para procesar sus alimentos que incluso ha prevalecido.

Hay elementos arqueológicos que así lo muestran, advierte Yesenia Peña y cita el ejemplo de hornos o fogones (similares al hoyo que se hace en la tierra para elaborar barbacoa y que se usaron para cocinar carnes, corazones de maguey, nopales y tunas, con antigüedades de 6960 a.C., en uso hasta 1760 d.C., como los descubiertos en Boca de Potrerillos, en el municipio de Mina.

Asimismo, cita estudios de paleopolen que describen recursos alimentarios como gramíneas, chiles, calabaza, piñones y nueces que se combinaron con el consumo de tuna, nopal, flores de biznaga y yuca, camotes y piñas mezcaleras de algunos magueyes. También el mezquite se usó con frecuencia, explica Peña Sánchez, por

ejemplo, sus vainas se ponían a secar y se molían en morteros móviles o fijos. La harina resultante era mezclada con agua para hacer atole o pan. Algunos neoloneses aún hablan de ambos alimentos, dice la antropóloga.

Otra de las falacias del norte es que no hubo mestizaje, en realidad éste ha sido constante: “Tenemos información de que tlaxcaltecas, otomíes, tarascos que habían aprendido técnicas europeas hicieron alianzas con los colonizadores para enseñar el cultivo de árboles frutales a los nómadas. En tanto, grupos migratorios subsecuentes permitieron la colonización: sefardíes (judíos expulsados de España) que ocultaban sus verdaderas prácticas porque la única religión que se reconocía era la católica; árabes, franceses, irlandeses, alemanes, se mezclaron con nativos, a los que consideraban altos y fuertes”.

La gente cuenta que desde “épocas de los indios”, éstos ponían a secar su carne de venado y jabalí y la golpeaban con piedras, la machacaban para que se secase bien, era parte de lo que comían en sus andares: los inicios del machacado. En la época colonial, continuaron la práctica con carne de res y caballo, porque desde que se establecieron las misiones, presidios y haciendas, el ganado fue novedad para los nómadas, narra la antropóloga.

Se dice que el trigo fue la salvación del norte porque requiere de menos agua que el maíz para su cultivo: ibéricos se tuvieron que adaptar y mezclaron los dos granos en la preparación de sus panes y tortillas. Hay datos de que las primeras tortillas de harina llegaron al norte por mujeres andaluzas; el cabrito es de tradición sefardí y las vísceras fueron utilizadas por varios grupos, entre ellos españoles y afrodescendientes.

Por otra parte, el desarrollo y capacidad de adaptación humana convirtieron a Nuevo León, en especial a Monterrey, en pujante industria, donde se gestaron políticas nacionales y regionales que posicionaron un criterio positivo hacia el desarrollo de productos alimenticios y una “comida para el obrero”: arroz y frijol empacados, atún y sardinas enlatadas que surgen en zonas industriales marcaron un parteaguas que vislumbró positiva la industria de la alimentación, y ahí la cocina tradicional se mezcló con la tecnología, explica Yesenia Peña Sánchez.

De los grandes hornos de tierra con costales de yute y pencas de maguey, se pasó al uso de asadores, de pinchar carne y ocupar los discos de arado con que se hacen surcos en la tierra como utensilio culinario para preparar “discadas” de jabalí, res y puerco. Esa es la genialidad de la cocina norteña, dice Peña Sánchez. Destaca también el pollo violado, montado sobre una lata de cerveza, con especias y sales y que va directo al horno para agarrar todos sus vapores.

La antropóloga recuperó recetas elaboradas con carne de rata de campo, oso, víbora y tlacuache, también de vegetales y flores, como la riquísima torta de cabuche (flor de biznaga). Pero para quien busca algo más tradicional como los chiles encurtidos, burritos, machitos de cabrito, lechón asado, caldo de res, machacado o una decorosa carne asada, está también este recetario.

La publicación se adereza con un rico registro de modismos neoloneses que enseguida traen a la memoria un susurro cantadito del norteño.

No queda duda de que el contexto forjó a una población de carácter enérgico, trabajadora y desconfiada: una cultura de bárbaros pero no por inhumanos, sino por aprender a adaptarse a ese medio, donde además lograron una integración de hábitos alimenticios y mezclas en sus platillos y bebidas de reconocimiento mundial. Y ahora... ¿quién le dice no a ese cabrito? Ande, ¡éntrele a lo nuestro!

