

Siglos DE HISTORIA

Coordinación de la serie:
Yeye Romo Zozaya

RUMBO A LOS
450 Años
DE LA FUNDACIÓN
DE DURANGO

DE LOS TERRITORIOS DE LA NUEVA VIZCAYA

Gastronomía de la alcaldía mayor de Santa María de las Parras en el siglo XVIII

DR. SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

La historia de la gastronomía regional implica uno de los ejercicios de investigación documental más apasionantes que se puedan realizar: la localiza-

ción, interpretación y reconstrucción de las recetas que usaron nuestros ancestros para la elaboración de sus platillos cotidianos y festivos. Esta clase de investigación se ubica en-

tre las que solemos llamar “Estudios culturales”. Porque la gastronomía es una de las manifestaciones de la cultura de una población, o de una comarca.

El primer problema con que topa una investigación de esta naturaleza, se puede expresar por medio de una pregunta: ¿Existía en la Comarca Lagunera la cultura del recetario? Es decir: ¿existía la costumbre de poner por escrito los nombres y cantidades de los ingredientes y también los pasos necesarios para confeccionar uno o varios platillos?

Como investigador, este Cronista no ha encontrado evidencia de que existiera tal costumbre, al menos no en la Alcaldía Mayor de Parras del siglo XVIII (toda la Comarca Lagunera de Coahuila).

¿Cómo recuperar el arte y el gusto culinarios de una sociedad en una época dada si no se cuenta con recetarios? ¿Qué documentos pueden testimoniar el quehacer cotidiano o festivo de la culinaria del lugar, de la época y del estamento o clase social?

En nuestro caso, hemos abordado fuentes de carácter contable, que no tenían como objetivo proporcionar recetas, sino dar cuenta de lo que se gastaba en el servicio de templos y cofradías, particularmente en los días de fiesta. La minuciosa revisión de dichos libros y la comparación de sus asientos nos permitió obtener referencias de aquellos platillos y bebidas que se ofrecían a la concurrencia del Santuario y Cofradía de la virgen de Guadalupe de Parras con motivo de la fiesta de San Pedro Apóstol (28 de junio). Fue particularmente importante la revisión de los expedientes 143, 161 y 231 del fondo del Colegio de San Ignacio de Loyola (“Matheo y María”) del cual existe copia en el Centro de Investigaciones Históricas de la Universidad Iberoamericana Torreón, a mi cargo.

Se encontraron referencias de la existencia y consumo de los siguientes alimentos y bebidas:

Pan: molletes, marquesotes, bizcochos, rosquetes, soletas y puchas. Por lo que respecta a las bebidas: agua de canela, horchata, limón, agraz y chía; ponche (“punche”), vino (dulce), vino carlón añejo, aguardiente, aguardiente anisado, mistelas de canela, de limón y de anís; chocolate (“fino”).

Sabemos que entre las clases populares de las áreas rurales o suburbanas de la Comarca Lagunera del siglo XXI, sobrevive aún la costumbre de elaborar los “rosocos” como una especie de pan que se ofrece a los concurrentes de las celebraciones religiosas, particularmente de las danzas. Sabemos también que esta es una vieja tradición que se remonta a una fe-

cha mucho muy anterior a la fundación de la ciudad de Torreón. Puesto que la migración regional (Parras, Viesca, Mapimi, Cuencamé) fue especialmente significativa en los primeros cuarenta años de vida de Torreón, o porque la creación del municipio incluyó comunidades establecidas muchos años atrás con familias de esos orígenes, podemos fácilmente establecer el vínculo cultural entre las celebraciones coloniales de Parras, de Viesca y las fiestas populares de Torreón o de sus alrededores.

La reconstrucción de una receta a partir de las menciones de compras y gastos que año con año documentaba una iglesia, parroquia o cofradía a través de sus mayordomos, no es tarea fácil. Hubo que vaciar en fichas toda referencia a cada platillo, tal y como aparecía año tras año por un largo período. Así, sabemos que para el marquesote a veces se compraba harina y otras veces almidón, y también huevos, azúcar, manteca y papel para los moldes. Pero ¿se usaba harina integral o refinada blanca? Sabemos que la grasa que los comarcanos usaban en el siglo XVIII para la cocina era la manteca de puerco. Es decir, aunque obtengamos las proporciones de los ingredientes que cada receta requería, aún quedaba un cierto margen de incertidumbre.

Precisamente en esto consiste el ejercicio de investigación e interpretación: buscar los contextos culturales de la época, fuentes y fuentes alternas, para disminuir el nivel de incertidumbre en la interpretación. Así que este proceso de búsqueda generó otros diferentes procesos de investigación.

El marquesote se sigue fabricando en La Comarca Lagunera después de 300 años, y que la función que actualmente posee es, generalmente, la de servir de cama al helado o como base de pastel envinado. Esta función es muy congruente con la que tenía en las fiestas religiosas virreinales, ya que entonces se acompañaba con chocolate caliente y servía para sopear. Exactamente lo mismo sucedía con los “rosquetes”, que se servían con vino dulce para mojar el pan y comerlo. Es decir, se trataba de un tipo de repostería que servía de “base”, “vehículo” o “complemento” para otros alimentos líquidos. A los concurrentes no se les daban platos ni vasos “desechables”, tomaban piezas de marquesote o rosco para emapararlos en chocolate o vino. Quizá por esta razón eran al-



Los Borrachos, de Velázquez.



Marquesote.

go “resecos”, para que la estructura del pan pudiera resistir el baño líquido sin desmoronarse.

Algunas de las recetas tradicionales del marquesote incluyen ingredientes muy similares a los que tenemos registrados. La comparación entre las recetas y sus componentes documentados nos dan pistas que reducen al mínimo el nivel de incertidumbre interpretativa.

En el caso de las mistelas (los cocteles etílicos de aquella época) resultó mucho más sencillo, puesto que existen documentos que describen los ingredientes y los procesos de elaboración.

Después de todo, reconstruir un platillo sin tener una receta equivale a la reconstrucción de un crimen sin que exista de por medio una confesión. El proceso mental de búsqueda de rastros o de evidencias que nos den una

visión de conjunto se asimila perfectamente al proceso de historiar. Solo que reconstruir recetas a partir de manuscritos contables del siglo XVIII resulta mucho más divertido e integrador.

EL MARQUESOTE

De acuerdo a las referencias documentales del siglo XVIII, la pasta básica del marquesote que se fabricaba en Parras llevaba:

- 2 kilos de harina y/o almidón
- 200 grs. de azúcar
- 200 grs. de manteca (de puerco)
- Huevos (enteros)
- 1 pizca de sal.

Para el gusto de los laguneros del siglo XXI, el pan que resulta de esta receta es algo reseco y algo insípido. Pero no olvidemos que esta clase de pan iba siempre acompañada del chocolate caliente.



Roscos.

El uso masivo de jarros, tenedores y cucharas no era usual, así que en un acto público con muchos invitados, los comensales sopeaban.

Al revisar las recetas modernas del marquesote, encontramos algunas que continuaban usando los mismos ingredientes. Para la elaboración del producto final de nuestra investigación, tuvimos en cuenta que —por lo que se refiere a pan dulce— la manteca de puerco ya no goza de aceptación, y que el gusto moderno difícilmente aprobaría un pan de consistencia rica, pero sin sabor. La equivalencia de la mezcla de harina y almidón de trigo la obtuvimos con la mezcla de harina blanca de trigo y harina de m

LOS COCTELES

La Alcaldía Mayor de Santa María de las Parras contaba con una cultura del vino muy arraigada desde el siglo XVII.

Siendo la mayor y más importante zona productora de vinos y aguardientes legítimos de uva en la Nueva España, tenía que ser así.

Los cocteles llamados “mistelas” eran muy populares. No estaban prohibidos porque sus ingredientes etílicos procedían de los aguardientes puros de uva.

Su recreación para el siglo XXI es muy sencilla y hasta simple. Basta con preparar limonada, agua de canela, u horchata mucho muy dulces, y añadirles cubitos de hielo y un chorrito de aguardiente de orujo. El sabor demasiado dulce de la bebida queda rebajado con el agua del hielo y con el orujo. De cualquier manera, para nuestro gusto contemporáneo, son cocteles dulces que se integran bien con el sabor del orujo (marc o grappa).

sercorona@yahoo.com