

Siglos DE HISTORIA

RUMBO A LOS
450 Años
DE LA FUNDACIÓN
DE DURANGO

Coordinación de la serie:
Yeye Romo Zozaya

DE LOS TERRITORIOS DE LA NUEVA VIZCAYA

La cocina en la Alcaldía mayor de Santa María de las Parras

DR. SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ

Las cocinas de la mayoría de las señoras del sur de Coahuila durante los Siglos XVII y XVIII eran sumamente sencillas. Las mejor equipadas tenían una especie de fogón de adobe integrado a la pared al estilo de las cocinas poblanas de la época, aunque sin

el precioso ornato vidriado de éstas. La gran mayoría simplemente contaba con humildes braseros (por lo general de cobre) y un asador. El mobiliario y el ajuar de una cocina promedio incluía el imprescindible metate para la molienda del maíz o del cacao; un “almírez” (mortero), un molcajete; un

comal, de barro o de hierro; una artesa, vasija que servía para amasar el pan o para llevar la comida a la mesa en un solo plato común; dos o tres cazos de cobre u ollas o cazuelas de barro; una pala de madera para sacar y meter el pan al horno, en aquellas casas que lo tenían.

Solía haber una mesa de madera, cuadrada o rectangular, con una o dos bancas largas –también de madera– a los costados, y en las casas mejor dotadas, sillas individuales de respaldo, muy sencillas. A veces se completaba el ajuar con un barril quintaleño (uno que tenía capacidad para un quintal). En algunos inventarios se menciona el garabato de hierro, es decir, el gancho o jaula de reja que servía para colgar trozos de carne.

Doña Petrona María, vecina de Parras en el Siglo XVIII y esposa de don Lázaro Miguel, pequeño vitivinicultor indígena, contaba con los siguientes utensilios de cocina: dos metates, tres cazos medianos, uno pequeño, y una artesa grande. Había, además, una banca y una mesa grande en su cocina; sus cubiertos consistían en ocho platos de estaño. No hay referencias de cucharas, tenedores, ni cuchillos.

El clérigo presbítero don Buenaventura de Organista –también parrense y tlaxcalteca de ascendencia-manifiesta, a través de los utensilios de su cocina y cubiertos, una posición social mucho más pudiente y cosmopolita.

Así encontramos referencias a una olla y un jarro de cobre, un cazo mediano, batidor, metate con su mano, asador, almírez y un comal de hierro. Incluye también dos braseros de cobre y dos botijas (para agua o vino). Los cubiertos consistían en vasos de vidrio de Venecia (sic por Venecia) cinco tazas “calderas” y cinco pozuelos, todo de China (porcelana). Hay además dos cucharas de plata. En Parras, pueblo de cultura vitivinícola, el término venecia (vaso con asa

Platones

Platos chicos y grandes

- Saleros de una o dos piezas.
- Tembladeras grandes y medianas.
- Cucharones, cucharas y cucharitas.
- Jarros de diversos tamaños.
- Tazas.

larga para muestrear el vino o el mosto de las botas Jerezanas) era mucho muy conocido. De ahí que la gente del lugar confundiera y usara incorrectamente una sola palabra para designar ambos conceptos, el del vaso y el de la ciudad italiana. Pero para volver al ajuar del presbítero, diremos que comía en una mesa equipada con dos bancas. Se agrega a lo anterior dos sobremesas de bayeta (tela de lana floja y rala) verde, nuevas, de cinco varas de longitud; manteles de “terlinga” y cuatro servilletas; y un paño de manos de “Ruán” (tela francesa de algodón).

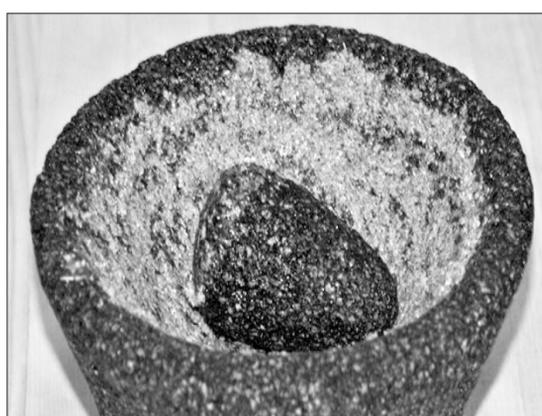
En el caso de la también parrense del Siglo XVIII, doña Ignacia Nicolasa Hernández, esposa de don Felipe Cano Moctezuma, pequeño vitivinicultor e indígena, los utensilios de cocina que tenía a su disposición eran los siguientes; dos cazos medianos, una artesa grande y un asador, además de una mesa grande.



Estufa actual estilo antiguo, en Viesca.



El infaltable asador.



Molcajete para moler chile.

Utensilios coloniales de cocina más comunes en el sur de Coahuila en el Siglo XVIII

UTENSILIO	FUNCIONES PRIMARIAS
Cazos	Calentar, cocer, contener
Metates	Moler nixtamal y cacao
Almírez o molcajete	Moler o licuar chile y especias
Comales	Cocer tortillas de maíz o harina
Asador	Asar carne al fuego directo
Artesa	Amasar, contener comida hecha.
Brasero	Generar calor para cocer