

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 rarámuris (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".<sup>14</sup> 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



<sup>14</sup> Ascención Amador, *Tarahumara*. Aguilar Ediciones, España, 1995, p. 84.

\*Docente-investigadora de la UACJ.



atribuida a José Vasconcelos, expresa una visión desde el sur del país, porque el centro, si se hiciera el cálculo matemático estaría en otra parte, más hacia el norte, más hacia la barbarie. La interacción del grupo social y de éste con el medio ambiente genera productos culturales que tienen como fin satisfacer diversas necesidades, tanto de índole psicosocial como físicas. La alimentación es una necesidad que está relacionada con el medio ambiente, comemos lo que la naturaleza nos permite y nos provee. Las rutas comerciales han cambiado esto, pero en las cocinas regionales sigue presente el entorno.

Los estados norteños ganaderos, la buena carne es su distintivo. En Ciudad Juárez, en las reuniones familiares o de amigos, las denominadas carnes asadas son comunes, también pueden ser las discadas y si la economía no está muy bien, pollo asado, hamburguesas o las salchichas o alguna combinación de las anteriores. La carne asada es preparada de diferentes formas, desde agregar solamente sal, hasta marinarla con cerveza y diversos condimentos. Las discadas consisten, de manera general, en carne frita en un comal grueso al que también se le agrega tocino, salchichas, jamón, chorizo, cebolla y chile; estas comidas, la carne y pollo asado y las discadas van acompañadas de tortillas de maíz o de harina, salsa de chile o pico de gallo, guacamole y cebollas o cebollitas y papas asadas al calor del carbón, además de los frijoles de la olla o los conocidos frijoles charros que es un guiso de esta leguminosa que se les ha agregado pedazos de chicharrón, salchichas rebanadas, tocino, chorizo y condimentadas con cebolla, cilantro y chile. El pollo asado va acompañado con los complementos de la carne asada. Las hamburguesas y salchichas van con sus panes

respectivos, acompañadas las primeras con queso amarillo, mayonesa y salsa de tomate a las que también se le puede agregar chile, rebanadas de tomate y de cebolla y otros ingredientes al gusto del comensal como lechuga, aguacate y tocino por mencionar los más comunes. A las salchichas o *winnies* se les agrega cebolla en cuadritos, mostaza, mayonesa, salsa de tomate como ingredientes base, también se le agregan otros ingredientes como pepinillos curtidos o lo que se le ocurra al hambriento.

No hay carne asada, discada, hamburguesada o cualquier reunión familiar, de amigos o de trabajo que no sea acompañada por las conocidas "chelas" o cervezas que se mantienen frías en las hieleras o en recipientes con mucho hielo, también se pueden poner a enfriar los refrescos para los que no ingieren bebidas espirituosas.

El crecimiento de las ciudades ha hecho que se pierdan costumbres y aparezcan nuevas formas culturales. La costumbre de cerrar los negocios o suspender actividades a mediodía para ir a comer a los hogares está casi extinta. La hora de la comida, punto de reunión y de cohesión familiar, espacio para pedir permisos, comentar los acontecimientos del día o

para hacer presente alguna fecha importante que de manera posterior se festejará con los amigos y parientes, las reprimendas no se efectuaban a la hora de comer, había otro tiempo para los regaños y castigos. En aquella gloriosa época, de roles familiares muy tradicionales y del milagro económico mexicano, el salario del jefe familiar era suficiente para sustentar un hogar. La presión económica y nuevas actitudes culturales respecto al rol femenino en la sociedad han incorporado a la mujer al mercado laboral, por lo que las elaboradas comidas familiares al mediodía han casi desaparecido.

Ciudad Juárez no se ha escapado a la situación anterior, ante la imposibilidad de asistir al hogar para la comida del mediodía y la incorporación de la mujer al mercado laboral, han dado pie a la aparición de un tipo de *fast food* regional. Hay varias versiones del surgimiento del sabroso burrito, unos dicen que es innovación de los tijuaneños, otros una aportación juarense, sea cual fuere su origen el burrito se ha asentado para quedarse en la ciudad y ser parte de la identidad regional.

El burrito es de manera básica frijoles fritos y un guiso envuelto en una tortilla de harina. Los burritos

más conocidos son los de chile relleno de queso, los del Tin-Tan, son un verdadero manjar urbano, este establecimiento está en el centro de la ciudad en la avenida 16 de Septiembre. Cada establecimiento ofrece algunas variantes como agregarle aguacate y los consabidos frijoles fritos que son una constante en cada burro a excepción que el cliente pida lo contrario.

A principios de los años 60, cerca del Parque Borunda, un señor ofrecía burritos en una canasta a los estudiantes de la Secundaria y Preparatoria del Parque, después el negocio fue creciendo y ya no traía la canasta sino que ya tenía una camioneta y como el negocio siguió progresando, se estableció en un inmueble contra esquina del Parque Borunda; este establecimiento es conocido como burritos Tony's. Los burros, de manera general, los que más éxito han tenido son los de guisado de lengua, de chile relleno, de chicharrón ya sea prensado o el de cuerito, de bola de carne (preparado por la casa), pollo en mole, carne deshebrada, chile con queso, *winnie*, asado de puerco, de chile pasado y otros guisos que hacen distintivos a cada negocio. En burritos Tony's, en Semana Santa y sólo los viernes se ofrecen de pescado, acorde a la tradición católica de evitar ingerir carne.

Existe una variedad especial de burrito, que es recomendable no mentir cuando se vaya a ingerir porque es detectable su ingesta a cuatro metros de distancia, sin importar cuántos chicles o pastillas de menta se consuman y son los deliciosos burros de barbacoa, los del Güero son muy famosos, también hay lonches de esta carne preparada, a la que se le agrega cebolla, cilantro y salsa de chile y a ¡comer!

Las tortas son parte de la comida callejera tradicional en todo México;





hay diversos tipos de este antojo, de diferentes tamaños y con una cantidad inimaginable de ingredientes que el entorno y los mercados locales ofrecen. Las tortas juarenses, además de las tradicionales de jamón, queso y aguacate, se tiene una que es un verdadero tributo al gusto refinado: las tortas de colitas de pavo. Esta parte del pavo, se prepara de la misma manera que las carnitas de puerco, pero no sé por qué razón están teñidas de un rosa-rojo, tiene esa carne una consistencia y sabor suave, es esponjosa debido a que es muy grasosa, una dotación extrema de colesterol, estas colitas son rebanadas y puestas en un pan con lechuga, aguacate, tomate, chile y algunos ingredientes que el tortero tenga y el cliente prefiera. Estas tortas y un refresco frío son una delicia de los buenos paladares.

Los tacos de tripietas de leche, según los conocedores, estas tripietas, son los conductos que están en la ubre y que llevan la leche, tienen un sabor muy particular y se cortan en secciones de dos o tres centímetros, no tienen el sabor de las vísceras, se fríen en su grasa hasta que quedan duritas y crujientes, se hacen tacos, se deben comer muy calientes porque si no la grasa se pega al paladar. En algunos sitios las venden en una especie de comal que tiene un mechero para conservar la temperatura, en otras ocasiones las sirven sobre las tortillas para tomarlas como tacos pero es preferible pedirlos de dos en dos. Se les agrega la salsa a gusto del comensal, que puede ser verde, roja o pico de gallo y... ¡para adentro! A veces se suele ofrecerlas acompañadas con un platito de frijoles charros. De veras que estos tacos, son un verdadero regalo de los dioses, la ambrosía juarense.

La influencia norteamericana ha traído las famosas hamburguesas, pero en la

ciudad han sido reinterpretadas y además de la tradicional carne molida frita se les han agregado ingredientes muy particulares como las tripietas de leche o la arrachera, esta última es el músculo del diafragma del ganado vacuno y se prepara asada. Estas hamburguesas "frankenstein" además llevan lechuga, tomate, tocino, mostaza, mayonesa, chile curtido, salsa de tomate y lo que el establecimiento ofrezca como ingrediente opcional. Claro que con una de estas hamburguesas monstruo, sería la forma perfecta de hacer que los niveles de colesterol llevaran a un enfermo al paraíso.

El menudo es un platillo obligado después de una noche de copas o en los domingos por la mañana. Muchas amas de casa para incrementar un poco sus ingresos ofrecen esta comida, no es raro ver en los frentes de las casas letreros hechos a mano ofreciendo menudo los días domingos. El menudo es la panza de la res lavada y cortada en pedazos y sazonada con mucho ajo, cebolla y chile colorado que de manera posterior se le agregan maíces cocidos. Como acompañamiento lleva orégano, cebolla picada, cilantro, limón, pan bolillo y una salsa picante de chile rojo, si los efectos del alcohol fue-

ron graves. El pozole es otro platillo del fin de semana, parecido al menudo, pero en lugar de la panza se le pone carne de puerco y puede ser rojo o blanco. Los complementos son lechuga picada o repollo, rabanitos, salsa picante y limón, a algunas personas les gusta con pan y otras con tostadas.

Es tradicional en Ciudad Juárez, las flautas de La Pila, hechas con tortillas de maíz que envuelven a hilos de carne deshebrada, arriba de ellas lechuga, tomate, crema, una salsa de aguacate y salsa de chile y a un lado unos frijoles fritos.

A pesar de que la región es ganadera, y que los platillos regionales se basan en la carne, también las exquisiteces juarenses pueden competir en cualquier foro de conocedores de las delicias callejeras. Según algunos antropólogos, la mayor ingesta de carne, producto de la caza, dio lugar a mayor desarrollo cerebral y si consideramos que los bárbaros de la época romana eran los alemanes, los nórdicos, los que habitaban al norte del Imperio Romano entonces los bárbaros del norte estamos listos para cualquier conquista intelectual y culinaria.

