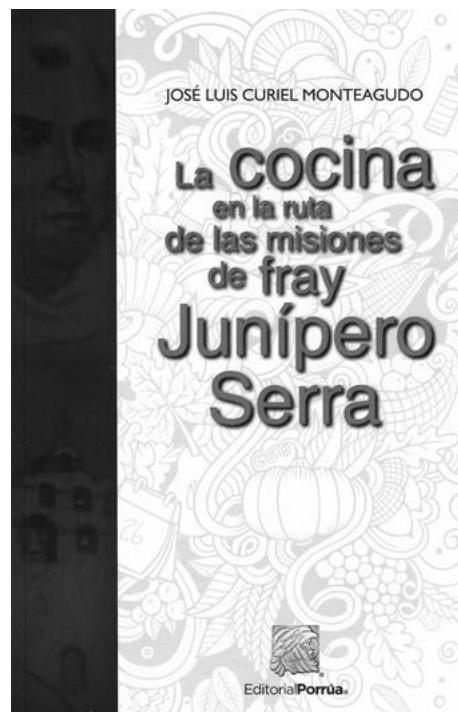


José Luis Curiel Monteagudo,  
*La cocina en la ruta de las misiones  
 de fray Junípero Serra, México,*  
 Porrúa, 2017

**Francisco Morales Valerio O.F.M.\***



192 |

Hay muchas maneras de tratar las misiones de fray Junípero Serra, el admirable franciscano que, pese a la llaga en uno de sus pies, causada en su camino a México desde Veracruz, recorrió el territorio mexicano y la Alta California, como pocos lo han hecho. El ingeniero y maestro José Luis Curiel Monteagudo escogió una de las formas más originales de tratar este tema: con sus singulares conocimientos culinarios, nos ofrece en este interesante libro los más exquisitos platillos rela-

cionados con la vida y el itinerario del misionero franciscano.

En 25 breves pero sustanciosos capítulos, como los platillos que reseña, don José Luis hace un delicioso recorrido sobre los guisados que gustaban en los lugares en que vivió y por los que pasó fray Junípero, ahora santo, desde su tierra natal, en Petra de Mallorca, hasta la misión San Carlos, en la Alta California, donde entregó su alma al Señor.

Los dos primeros capítulos se refieren a la infancia y juventud del misionero franciscano. En ellos encontramos los guisos de su tierra natal, con agradables sorpresas, como las relacionadas con los gustillos mexicanos; por ejemplo,

el origen de la palabra “longaniza”, procedente de un embutido originario de la región sur de Roma, Lucania, de donde salió el término, “luganiza”, y más tarde nuestra actual “longaniza”. Los embutidos con diversos componentes fueron una parte sustanciosa de la comida mallorquina que disfrutó fray Junípero en su infancia. Otros ingredientes de esa cocina, procedentes del mundo árabe, fueron las recetas para dulces y panes para el desayuno. Del anecdotario de las “florejillas de San Francisco”, don José Luis no ofrece su receta para el platillo que él llama “pierna de cerdo horneada a la Junípero” —se entiende el compañero de San

\* Centro de Estudios Franciscanos en Humanidades “Fray Bernardino de Sahagún”, Biblioteca Franciscana, Cholula, Puebla

Francisco de Asís—. Espero que los lectores lo saboreen con el mismo gusto que la lectura de este libro.

Los capítulos 3 al 7 hacen un recorrido por la vida de fray Junípero desde que sale de su tierra natal hasta su llegada al Colegio de Propaganda Fide en San Fernando de México. Resultan muy interesantes los datos que ofrece Curiel sobre las distancias que separan los lugares que, a partir de su llegada a San Fernando, recorrió el fraile misionero, las cuales dejan asombrado al lector que intentara recorrer esos mismos lugares. Igual de relevante es la información que ofrece sobre el libro de cocina de uno de los frailes cocineros de San Fernando, fray Jerónimo de San Pelayo, publicado por el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Conaculta) en el año 2000, aunque desafortunadamente el autor se deja influir por la introducción de este libro, en la que se relaciona al cacique de Querétaro, Fernando de Tapia, con el nombre del Colegio de Propaganda Fide de México. Información más precisa sobre este nombre la trae el cronista de los colegios,

fray Isidro Félix de Espinosa, en su *Crónica*, libro v, capítulo 32. Para gusto de los paladares de los lectores, a propósito del viaje desde Veracruz hasta México, en ese trayecto nuestro fraile probó por primera vez un tamal. El libro ofrece la receta del “tamal de fray Junípero”, o para paladares más exquisitos encontramos, en el capítulo 7, la reproducción de algunos manjares de la antigua cocina de San Fernando: la “*fri-cacé* francés”, la “torta del cielo”, los “huevos espirituales”, según los presenta el ya mencionado fray Jerónimo de San Pelayo, o, para gustos más mexicanos, la “capirotada” de San Fernando.

Los capítulos 8 al 12 están dedicados a las experiencias misioneras en tres lugares bastante separados, geográfica y culturalmente, en los que fray Junípero trabajó los primeros 20 años de su estancia en la Nueva España: la Sierra Gorda, la Huasteca veracruzana y la Baja California. Fray Junípero y sus compañeros misioneros no sólo llevaron la fe a los habitantes de esas regiones, sino también diversos aparejos, como la yunta para trabajar el campo y aprovechar con mayor beneficio los frutos de sus tie-

rras. Introdujeron también nuevos alimentos, como la carne y su tratamiento para hacer cecina. Así, por ejemplo, en la parte alta de la Sierra Gorda se siguen viendo sobre las azoteas de las casas los tendedores con cecinas para secar. De esas experiencias se aprovecha el autor para ofrecer a los lectores los platillos que se pueden preparar con los ingredientes propios de esas regiones; por ejemplo, de la zona de la Sierra Gorda, el chivo tapeado, la cecina serrana o el “atole de maíz de teja”. Y también el “zacahui”, tamal gigante típico de la Huasteca. De la corta experiencia de fray Junípero en las misiones de Baja California, el autor recoge un significativo ejemplo de las provisiones que llevaban los navíos en las expediciones misioneras, así como algunos de los alimentos que ya se cultivaban en la zona gracias a la presencia misionera de los jesuitas y a los cultivos locales, propios de la cocina del desierto, y bebidas como los “mezcales tatemados” provenientes de las piñas de maguey, cocidas en hornos de tierra (*metl*: “maguey”; *ixcalli*: “cocido”).

Los capítulos restantes (13 al 25) están dedicados a la gran

obra misionera de fray Junípero en la Alta California. Siguiendo muy de cerca los datos de su primer biógrafo, fray Francisco Palou, el autor introduce al lector en los recorridos del santo por esa desértica región, la fundación de misiones y su organización. Comenzando desde el accidentado viaje de Villacatá a San Diego y luego a Monterey, el lector no familiarizado con la vida de fray Junípero se asombrará por sus recorridos por las actuales ciudades de San Francisco, Santa Clara, San Luis Rey, San Juan Capistrano y San Diego, en las que fundó misiones de las que surgieron las ciudades que ahora conocemos. Sus viajes misioneros quedan completados con las descripciones geográficas que con maestría profesional maneja don José Luis Curiel. Así es posible explicarse el actual florecimiento de los viñedos de las Californias, gracias a los datos sobre las parras silvestres que en el camino a San Diego describe el biógrafo del santo, fray Francisco Palou, y que el autor recoge en este libro. Entendemos además de dónde sale el nombre de “juníperos”: de las hermosas

plantitas que adornan jardines domésticos.

El tema de la cocina aparece relacionado con la ubicación de las misiones californianas. Así, con motivo de la fundación de la misión San Antonio de Padua en la cañada del río San Antonio, terreno abundante en pinos y encinos, con diferentes clases de piñones y bellotas, el autor ofrece cuatro deliciosas recetas: atole de bellota, tamal de piñón, pinole de piñón y un plato de ardilla en caldo. Refiriéndose al camino hacia la fundación de San Luis Obispo, donde merodeaba en ese tiempo una gran cantidad de osos, se presenta el delicioso platillo de “guiso de oso”, y a propósito del viaje de fray Junípero al Colegio de San Fernando de México para defender su política sobre las misiones, se reproduce la receta del refectorio fray Jerónimo de San Pelayo para el delicioso dulce “ante de vino”, así llamado porque se usaba como aperitivo en las grandes fiestas. Se ofrece también un interesante resumen de los diferentes platillos que se servían en el convento de acuerdo con los días del año y la solemnidad

de las fiestas que se celebraban, y el índice general de fray Jerónimo de los diversos platillos que trae el libro de cocina del Colegio de San Fernando. En el mismo capítulo, aportación de nuestro autor, nos presenta la preparación de la receta del “queso franciscano”, y para cerrar estos recetarios, con motivo de la fundación de la misión de San Francisco, en la bahía de su nombre, ofrece una deliciosa receta de mariscos.

Fray Junípero Serra, canonizado por el papa Francisco el 23 de septiembre de 2015, ha sido objeto de numerosos actos conmemorativos y de libros de notable investigación histórica. El maestro José Luis Curiel Monteagudo se une a estos actos con el presente libro. Aprovechando los lugares que nuestro incansable misionero recorrió, el autor nos introduce tanto en el modo de vida franciscano de nuestro santo misionero, como en el sabor de recetas culinarias, históricas y contemporáneas relacionadas con los lugares que san Junípero Serra recorrió. Este libro se convierte así en una apetitosa lectura, tanto espiritual como gastronómica.