

# Tradiciones culinarias del noreste. Entrevista a Jaime Gutiérrez, el *Conde de Agualeguas*, cronista del municipio de Agualeguas, Nuevo León

Iris Sabdi Hernández Manrique\*

La presente entrevista se llevó a cabo en la ciudad de Monterrey, como parte del Proyecto Estrategias de Supervivencia Doméstica y sus Consecuencias en la Alimentación y la Salud, adscrito a la Dirección de Antropología Física (DAF) del INAH, durante la temporada de trabajo de campo de marzo de 2014.

Esta entrevista pretende abrir un canal para adentrarse en el conocimiento de la cocina del noreste, a través de la mirada particular de Jaime Gutiérrez, el reconocido cronista de la cultura alimentaria del estado de Nuevo León, quien lleva como sobrenombre *el Conde de Agualeguas*, quien proyecta y divulga la cultura neoleonesa a través del humorismo. La información que posee Jaime Gutiérrez se sustenta en una profunda investigación documental, en el diálogo con otros cronistas y con las personas que ven sus videos como otra manera de dar a conocer y preservar las tradiciones, dándole un peso central a la tradición culinaria. Jaime Gutiérrez abrió las puertas de su casa y nos ofreció una vasta degustación de platillos tradicionales neoleonenses, preparados por él mismo. Esto fue lo que nos compartió.

***Por su trayectoria de trabajo relacionado con la recuperación de datos históricos, ¿nos podría indicar cuáles son los principales alimentos que se consumían en el noreste de México?***

En casi todo el noreste de México, que es semidesértico, no hay bosques frondosos. Si acaso, de repente, encontrábamos algunos mogotes o lo que llamamos “islas de encinos”, alguno que otro ébano; la anahuaca es frecuente encontrarla y hay algunas palmas del desierto (planta también conocida como palma pita) diseminadas por la región. Antes había muchas nopaleras, pero este tipo de nopal del noreste de México es muy diferente del nopal del centro del país; es muy espinoso; da unas tunas demasiado ácidas. Tenemos algunas especies de árboles que se dan en forma muy abundante: los mezquites y los huizaches. El mezquite da un fruto como

\* Proyecto Estrategias de Supervivencia Doméstica y sus Consecuencias en la Alimentación y la Salud, Dirección de Antropología Física, INAH (sabal3\_k@hotmail.com).



El Conde de Agualeguas en entrevista. Fotografía © Iris Sabdi Hernández (2014).

del aspecto de un ejote, pero echa su fruto en un solo pedúnculo, con varias tiritas, y eso se llama “macolla”. Era superimportante este fruto, porque era la comida de los habitantes originarios de la región. Hay un arbusto que se llama chaparro prieto y tenemos otros cactus, como el tasajillo, que tiene espinas muy alargadas y echa unas plumitas muy chiquitas; una biznaga chaparra cuya flor y el fruto se comía, y también está el cenizo, que es muy particular de la región, mientras que el orégano se encuentra por el noreste de México.

Un árbol que se está perdiendo, y que yo quisiera recuperar de alguna manera, es el que se llama “coma”. Florece y fructifica una vez al año, no todos los años, y da un frutito pequeño, cilíndrico, del color de uva, con un morado casi ceroso, un poco carnoso también, con una pequeña semilla alargada. La carne del fruto es deliciosa y era parte de la alimentación de nuestros indígenas, que también aprovechaban los capules, la coma, el mezquite, la anacua, las tunas, la flor de palma de nuestro desierto, la flor y el quiote (el tallo de la flor) del maguey. El maguey tiene la característica de vivir alrededor de 10 a 15 años y florece y crece el quiote, echa las flores arriba y “asemilla” —como se dice en mi pueblo (echar semillas)— y muere el árbol, el cactus, el agave.

Actualmente se consume la flor de palma, pero ya muy esporádicamente. Primero porque es de temporal y no siempre florece. Cuando sale la flor, coincide con el inicio de la primavera, a finales de invierno. Así también florece la biznaga, aunque ésta ya no la tenemos aquí. El botón de la flor de la biznaga, que se llama cabuche, fue parte del alimento de nuestra gente antigua. Ahora la comemos, pero como *delicatessen* o como cosa extraordinaria, porque la biznaga grande, de variedad alta, se da al sur del estado. Por allá por Zaragoza, Galeana, Doctor Arroyo, se da un cactus

con un diámetro de 75 cm y casi dos metros de alto, pero necesita de 100 a 150 años para crecer a esa altura y durante mucho tiempo se estuvo cortando, porque la carne se hace en dulce. Se pueden conseguir algunos pedazos, porque se permite cortarlo muy esporádicamente, muy selectivamente. En cambio, su flor es un guiso de cuaresma, precisamente porque florece en esa época, que coincide con la Pascua.

Una costumbre judía es que en la Pascua de ellos (que coincide con la Pascua cristiana) están obligados a comer hierbas amargas del desierto por prescripción religiosa, pero aquí se encontraron con la flor de palma, que ya los indígenas cocinaban. Los indígenas cortaban la flor de palma, le quitaban el centro (porque amarga un poco), la hervían, le ponían tomate y la aromatizaban con orégano, que conseguían, o con epazote, que también se daba en el monte. La hervían con eso y, si acaso, con chile piquín, para darle algún sabor. Cuando llegaron los colonizadores, alteraron el plato y por muchos siglos lo estuvimos comiendo con esa alteración. Cuando los españoles, los peninsulares, llegaron a esta región, trajeron el cerdo y, con el cerdo, la manteca, las especias y la cebolla, aparte de muchos otros animales que no existían acá. Con todo esto el plato se alteró, le metieron grasa, le metieron cebolla, le metieron pimienta y, bueno, empezaron a hacer otro tipo de platos con estos ingredientes; con el huevo, por ejemplo, empezaron a hacer tortitas y lampreados.

***¿Existe alguna influencia de la cultura precolombina en la cocina norestense?***

De la cultura precolombina acá no quedaron vestigios, no quedaron rastros. Sin embargo, sí hubo influencia y así lo reflejan Alonso de León y Juan Bautista Chapa en sus crónicas [en las] que trataron de dejar escrito lo que vieron, según lo que anduvieron. Estas crónicas son los registros más antiguos que tenemos de lo nuestro. Los grupos nómadas de la región, particularmente del estado de Nuevo León, desaparecieron. Sobrevivieron los kikapú en Múzquiz, en el estado de Coahuila, porque viajaban del norte al sur, desde Estados Unidos de América. No se podían poner a contar las estrellas; tenían que ponerse a comer, siguiendo las huellas del jabalí; sin embargo, hay por ahí unas manifestaciones de que sí veían las estrellas.

La gente que vino trajo sus propias costumbres y se desparramó por todo el noreste, porque era toda la misma gente en el mismo Nuevo Reino de León. En el "nuevo reino" no se pidió comprobar la limpieza de sangre; por lo tanto, muchos sefardíes que vinieron a la Nueva España trataron de meterse por acá, porque se sentían más seguros, y es por eso que es más uniforme en la región noreste la cuestión cultural de tradiciones, de manifestaciones como, por ejemplo, las tradiciones funerarias, las de boda y otras. Todo eso que forma nuestro patrimonio cultural tangible e intangible lo compartimos con Tamaulipas, Nuevo León, Coahuila y parte de Texas, porque hasta Chihuahua llegaron los sefardíes. Entonces, sobre la cocina en particular, tenemos herencia de mucha cocina de allá, que se mezcló con lo poquito que los sefardíes vieron aquí. Fue hasta Diego de Montemayor

que se empezó a sembrar el trigo y el maíz, pero ya había andado don Luis Carvajal y de la Cueva en la Huasteca y conocía qué se hacía con el maíz y cómo se comía. Eso se plasmó en la necesidad alimentaria de la gente de la región y se fueron pasando las recetas. Entonces se incluyeron los elementos de alimentación de la Nueva España en el Nuevo Reino de León.

Otra cosa importante, que ya mencionamos, es que el maguey era el alimento de los indígenas aquí. Las flores del quiote y las hojas del maguey eran el alimento de los indígenas. Hacían un hoyo alargado en la tierra, lo llenaban de leña, le prendían fuego, acostaban el quiote, lo tapaban con tierra y al día siguiente ya estaba cocinado con su propio jugo, con su propio vapor. También cortaban y asaban las partes de la penca del maguey que estaban pegadas a la piña, las partes más carnosas, y cuando estaban cocidas las llamaban mezcal, tal vez porque de ahí salió la bebida, porque no sé si fue primero el huevo o la gallina. Era su comida; con ello subsistían en invierno, y el mezquite seco lo acumulaban en las chozas donde pasaban esa estación; por decir, hacían chozas de palitos y en ellas almacenaban el mezquite seco que luego molían, lo trituran y hacían una especie de tamal, que era su alimento. Todo esto estaba generalizado en la parte norte.

### ***¿Cómo fue que las cabras se introdujeron en este territorio?***

Eso se debió a que, de manera general, todo el noreste de México tiene un suelo salitroso. No tengo el dato en la memoria, pero fue en la época colonial y ya don Alonso de León, primer cronista del Nuevo Reino de León, lo cita. Posiblemente, por el año 1600, llegaron cantidades espantosas de cabras y borregas —cabras, generalmente— que vinieron a pastar en estos territorios. Precisamente, por la calidad del suelo, la vegetación adquiere ciertos minerales, ciertas sustancias, y eso le imprime a la carne de cabra un sabor y un aroma especial. Las cabras eran arriadas desde Veracruz, Querétaro y Puebla, y sumaban un hato de 500 000 o 600 000 reses que venían a pastar aquí y luego se las llevaban. En cambio, las ovejas las tuvimos desde la época de la colonización, pero debo hacer un señalamiento sobre este asunto: quiero suponer que ustedes saben que el Nuevo Reino de León fue colonizado por españoles judíos sefarditas, que por miedo a la Santa Inquisición se guardaban muy bien de manifestar sus costumbres y las tradiciones que la propia religión les imponía. Ellos deben comer cordero por prescripción religiosa, por mandato religioso, pero durante la Colonia sustituyeron aquí esa carne por la de cabrito. Se tenían borregos y cabritos en la Colonia, pero principalmente se utilizaban para consumo familiar de leche y carne.

Al cabrito se lo podían comer, ya que mientras no comiera hierba, era considerado “animal no inmundo”. Lo “no inmundo” es lo que ahora se llamaría un producto *kosher* y lo “inmundo” es lo no *kosher*. En la actualidad el cabrito es un plato de consumo generalizado. En eventos especiales, el cabrito es el plato principal y hay muchas maneras de prepararlo. Generalmente, en las bodas o en los cumpleaños especiales, el cabrito se hace al pastor.

### *¿Por qué se llama cabrito al pastor?*

Por la técnica del asado y porque los primeros que lo asaron así fueron, precisamente, los pastores que cuidaban aquellos rebaños enormes de cabras que venían a pastar aquí. Las cabras ahijan dos veces al año. Los pastores eran muchos, pero, lógicamente, alguien tenía que preparar comida; alguien era el cocinero, el pastor cocinero. Este señor tenía tiempo para esperar a que sus colegas viniesen a comer, porque se iban arriando las cabras, pero luego regresaban al sitio del aguaje, donde las cabras tomaban agua, ahí donde estaba esperando el pastor cocinero.

Aquí había abundancia de cabritos porque entre todas esas cabras que venían desde Tlaxcala, Puebla y Veracruz a pastar aquí —pues allá no comen los cabritos tiernos, allá comen la cabra adulta y el cabrón, perdón, el macho cabrío adulto—, venían muchos chivatos, machos cabríos, chivos o chivitos, que son el infante de la cabra. El “infante” —entre comillas; no se vayan a enojar después los reyes, porque les estamos diciendo cabrones a sus hijos [risas]— se preparaba así: el pastor cocinero cortaba la rama de un árbol, como del grueso de una vela y de dos centímetros de diámetro, le sacaba punta a uno de los extremos y ensartaba la vara con la punta a través de toda la espina dorsal del cabrito. Primero lo sacrificaba, le quitaba el cuero, y no había tiempo de preparar todo lo que está dentro del cabrito (para el judío, el cabrito es animal “no inmundo”, mientras no coma hierba; por eso todo el cabrito se puede comer, incluso la sangre; para el judío estaba prohibido comer sangre y vísceras de otros animales, pero el cabrito sí se lo puede comer, porque lo considera “no inmundo”). ¿Por qué creo que sólo los sefarditas podrían hacer esto? Por cuestiones de supervivencia. Pero en el campo los pastores no lo pueden hacer: todos los rebaños tienen perros que cuidan al ganado, que alejan a los coyotes, que corren a los animales que pueden herir a las cabritas o los borregos, pero a los perros también hay que alimentarlos. Entonces, todas las vísceras del cabrito eran alimento de los perros, a los que incluso se les daban los cueros.

Como anteriormente dijimos, el pastor cocinero ensartaba el cabrito a través de toda la espina dorsal y del pellejito de afuera; luego, amarraba con pita la vara a dos palos, uno arriba y otro abajo, en forma de letra *t*, y soasaba<sup>1</sup> la res en la llama, cortaba tiritas y con ellas amarraba las patas y manitas del cabrito en las varas atravesadas, y luego enterraba la punta en el suelo, cerca de la fogata, para que el cabrito se cocinara muy lentamente. El pastor cocinero tenía mucho tiempo para cocinar; entonces, mientras las brasitas le daban calorcito al cabrito, le daba vuelta cada quince minutos o el tiempo que él considerara suficiente. Es un método a la griega, sólo que en lugar de estar acostada, la res está parada.

Desde entonces esta técnica se sigue para cocinar el cabrito y por eso se llama “al pastor”, aunque se hace ya en la casa y para eso es el estilete, como si fuera un florete, como si fuera una

1. Asar un alimento hasta que está ligeramente dorado o tostado.

espadita en la que se ensarta el cabrito para ponerlo en el asador. También se ensartan los machitos y alguna carne que se quiera cocinar lentamente.

Otra forma de cocinar el cabrito es en fritada, la fritada en sangre, que es una delicia. Hemos dicho que el cabrito para nosotros es animal “no inmundo” y se puede comer la sangre. Pero desde tiempo inmemorial se tiene que sacrificar como se debe, y ésa es costumbre judía. El cabrito se toma de las patas traseras y se cuelga de un lugar alto; lógicamente, el animal queda con la cabeza hacia abajo y es degollado de un solo tajo, muy cerca del cuello, para cortar en una vértebra muy cercana a la cabeza. Luego se desangra (condición indispensable para la comida judía) y se recoge la sangre en un recipiente. Enseguida se descuera, se le quita la piel, se abre y se le quitan las vísceras.

### ***¿La carne de cerdo se consumía?***

Para los judíos no hay nada más inmundo que el cerdo, y sin embargo se vieron precisados a comer carne de cerdo por cuestión de supervivencia y porque se hicieron cristianos, y los cristianos comían cerdo. En esta región también se tuvieron cerdos, a los que hasta muy entrado el siglo XX se les denominaba “cuinos”. Eran cerdos pequeños, muy redonditos, con la trompa no muy alargada; de orejas pequeñas, paradas, de cola larga, enroscada. Tienen la peculiaridad de convertir rápidamente en grasa lo que comen, más que en carne. Las variedades actuales que andan por la genética y eso (ya se sabe bien de los genes), por lo tanto, es genital [risas]. Entonces las variedades nuevas están manipuladas para que conviertan más en carne que en grasa lo que comen, porque ahorita lo importante es la carne. Pero en la época colonial, y todavía hasta las décadas de 1950 y 1960, lo más importante del cerdo era la grasa, porque no existía aceite en esta región. Desde la época colonial, el aceite que había era de oliva. Se traía de España y era superexclusivo para la iglesia, los frailes; para los santos óleos y no para comer. Para comer se usaba grasa de cerdo. La gente también aprendió a conservar la carne mediante los chiles y el orégano, que en cierta región muy cercana a Agualeguas, por Higuera, es muy abundante. Ahí los montes son de oréganos.

### ***¿De dónde más se extraían las especias?***

Durante muchísimos siglos ciertas especias fueron extraordinariamente caras, porque tenían que ser traídas desde el puerto de Acapulco o desde el puerto de San Blas y tenían que venir traspasándose de ciudad en ciudad. Agualeguas era un pueblo que no tuvo carreteras hasta mil novecientos setenta y algo, y sólo tenía brechas. En la década de 1950 se abrió una brecha y se emparejó, pero no estaba pavimentada, y si crecían los ríos era difícil salir y entrar. En el poblado donde yo viví, en Los Nogales, era peor, porque estábamos rodeados de arroyos. Si se venía la crecida del agua, entonces duraban varios días los arroyos fluyendo y teníamos que esperar a que

bajara el nivel del agua para poder pasar. Desde que se hicieron las carreteras, se pavimentaron muchos caminos y los pequeños poblados se acercaron a los centros de distribución.

***¿Qué transformaciones está sufriendo el municipio de Agualeguas?***

En lo personal, no sé si fue bueno o malo, y te voy a explicar por qué: durante siglos, todos los pueblos tratamos de ser autosuficientes. Estoy hablando de Agualeguas, pero eso era generalizado por todo el noreste de México. Era difícil acceder a las fuentes de suministros, a las grandes ciudades y centros de acopio. Entonces, en el huerto familiar, en la labor se sembraban el maíz, el frijol para el consumo de la familia; se guardaba una buen parte para asegurarse el suministro del año, se guardaba otra parte para semilla, y si había excedente, se vendía. Pero también había que pensar en los animales, porque si se tenían gallinas, éstas comían maíz. Generalmente, de entre el maíz, los moloncos se elegían para las gallinas; es decir, el maíz más corto, el fruto más pequeño, el grano más enjuto, eso era para los animales. Entonces se sembraba para satisfacer las necesidades familiares. La leche, tuvimos muchas cabras. Como te dije al principio, la gente que vino a colonizar trajo sus rebaños, pero para consumo familiar, nada más. De ahí se sacaban la leche, los quesos y, por supuesto, se aprovechó para hacer los dulces que también son típicos de por acá.

Tratábamos de ser autosuficientes y aprovechar al máximo los recursos que se tenían. Tratábamos de vender lo que pudiéramos, más que de comprar. Sí se compraban algunas cosas que, lógicamente, no se podían hacer en el pueblo: telas que en ese entonces se llamaban “géneros”, muy chulos y que no podíamos producir. Hasta 1950 o 1955 no existían las granjas avícolas; no se había descubierto cómo hacer que las gallinas pusieran sin el estímulo del gallo. Las carreteras hicieron que llegaran los productos de otras partes y se perdieron muchas de las costumbres antiguas en los pueblos: ya no se engordan marranos, ya hay aceite, no se requiere manteca de puerco, ya se cocina con aceite; empiezan el colesterol y la pérdida de costumbres.

***¿Cuál era la dinámica de producción y consumo avícola?***

Toda la gente tenía en sus casas un gallinero y un chiquero. En los pueblos con mayor razón, porque el patio era muy grande para hacer un corral. Las gallinas producían huevos para consumo familiar y huevos para que dieran pollitos. Las gallinas se echaban cuando se ponían culecas. De repente a la gallina le llegaba el momento de empollar y le podían poner huevos de diferentes gallinas para que se echara durante sus 21 días, hasta que eclosionaban los huevos y salían los pollos. Un solo pollo debía servir para toda la familia en caldo con arroz y con garbanzo, y a ver a quién le tocaban las partes, porque se tenía que distribuir para toda la familia.

En la gran ciudad se consumían huevos de rancho, huevos de pueblo. De hecho, cuando una persona que vivía en algún pueblo venía a visitar a los amigos a la ciudad, traía huevos del rancho

de su casa en una caja de zapatos, envueltos en papel periódico, y eran un regalo preciado, junto con la hojarasca. Entonces la gente empezó a vender su exceso de huevo en la tienda del pueblo, en el tendajo, y llegaba la camioneta de la lechera, recogía la leche y los huevos todos los días, y se los llevaban a la gran ciudad y allá se vendían. Por supuesto, el dueño del tendajo compraba los huevos a peso y los vendía a uno veinte; es más, te los aceptaba a peso y te daba a cambio mercancía que tenía. Se acostumbraba ir al tendajo para dar un “huevo de chile”, un “huevo de arroz”, porque era lo que costaban las cosas, “de a huevo” [risas].

Durante mucho tiempo se estuvo haciendo esto, hasta que se descubrió, alrededor de 1958, la fórmula alimenticia para hacer que las gallinas tengan un balance completo de vitaminas, proteínas, calcio, potasio, magnesio, etcétera, que estimula la ovulación, y la gente dejó de criar gallinas en los pueblos. Poco a poco se fue perdiendo esa necesidad, porque luego empezaron las grandes empresas a empollar los huevos fértiles. Ya no se acostumbró sembrar sorbos para alimentar a las gallinas, porque las fábricas de pollos empezaron a producirlos en forma masiva, por miles, y hubo forma de seleccionar las gallinas de los gallos. También empezó a producirse el pollo de engorda en forma masiva, y desde tiempo atrás ya se puede comprar en los mercados.

En cuanto a la preparación, el pollo no se asaba en la región. A partir de 1980 o 1990 fue que un cronista inició todo ese proceso. El cronista de Pesquería Chica, don José Mario Elizondo Montalvo, era en esa época el jefe del rastro de aves. Para sus reuniones compraba parte de un lote de aves y con sus amigos o con los funcionarios públicos asaban pollos. Tenían abundancia de pollos gracias al rastro de aves y las empezaron a asar, y luego empezó a evolucionar la manera de prepararlos: ya no se asaban así como así; había que darles alguna marinadita o enchiladito, y más tarde se les incorporó el achiote.

### ***¿Qué bebidas se acostumbraba tomar?***

El té de salvia era supersocorrido, porque con eso se criaba a los niños. Se supone que tiene un alto contenido de hierro y abre el apetito. El té de canela nos lo daban como una especie de regalo especial en invierno; era la bebida de preferencia en invierno y con ella, quizá, nos daban la “panocha de acero”, la hojarasca, que se suponía que era fortificante y solamente era una bebida más caliente. En mi infancia, mucho antes de que estuvieran los refrescos y aún después de estos embotellados y envasados, las bebidas eran la limonada y la naranjada de frutas naturales.

Cuando se hacía el café, se endulzaba para todos. Pero si al abuelo o al papá no le gustaba dulce, por respeto a ellos se hacía amargo y a cada niño o cada persona se le daba un cachito de piloncillo chiquito. Las personas se ponían el pedacito de piloncillo en la boca, se tomaban el traguito de café y así endulzaban el trago. En 1616 se autorizó la construcción del primer trapiche y para 1626 había tres o cuatro que empezaron a producir piloncillo en la región. Pero de ahí a que



se llevara a Agualeguas, a Parás, a Cerralvo, a Los Nogales tardó mucho. No había caminos carreteros; incluso todavía en mi infancia no hubo carreteras.

En las casas se cosechaban el limón y la naranja. Con el jugo de la naranja agria se hacía un agua fresca. Se tomaban té: yerbabuena, zacate limón, hojas de naranjo hervidas, naranjo de limón. Había mogotitos donde se encontraban arbustos de salvia y toda la gente iba a cortar ramas, pero jamás cortaba los arbustos, porque toda la primavera rebrotaban como las matas de chile del campo, del monte, de las que la gente también cortaba sólo las ramas. Era necesario, porque si no lo hacían así, las matas no volvían a brotar. Del campo se cosechaba una hierba que se llama “poleo”, que es muy aromática. Había una señora en mi pueblo que hacía hasta té de hoja de huacal y lo endulzaba con piloncillo.

### *¿Cuántas comidas se hacían al día y de qué constaban?*

Se desayunaba muy temprano, a las cinco o cinco y media de la mañana, porque había que salir al campo y a veces el paso del buey era lento. Si la señora tenía tiempo, te hacía la tortilla de harina y podías comer algún taco. Si no tenía tiempo, comías una empanada o una hojarasca y tomabas un café o un atole. Generalmente algunos de los trabajadores que iban a la labor del campo tenían una especie de comal o lámina donde podían calentar sus tacos. Los tacos no siempre eran doblados; a veces eran de tortilla completa. La señora ponía a la tortilla algo de grasa por fuera o algo de comida y empalmaba otra tortilla a la que ponía grasa, y así iba un empalme sobre otro y por eso se llaman “empalmes”, a los que en algunos casos les llaman “sincronizadas”.

Los agricultores podían llevar comida suficiente para almorzar y comer a mediodía. Se preparaban sus tacos o su comida, y a veces, si estaba más o menos cerca la señora, les podía llevar algo de comer en tres o cuatro cacerolas especiales, que se acomodaban una sobre otra en una estructura de metal que llamaban “portaviandas”. En esas cacerolas se llevaban diversos alimentos, que incluían un poco de caldo y cortadillo. Las personas que normalmente se quedaban en casa, además de comer, hacían una merienda a media tarde, que consistía en comer hojarascas, turcos y empanadas (que podían estar rellenas de muchas cosas) y, en el último de los casos, galletas compradas en la tienda. También merendaban gorditas de harina con azúcar, pero con nata y tantita sal, dependiendo del gusto. La harina de azúcar también se podía consumir con tantitos frijoles refritos. “Una tortita de azúcar, aunque sea con nata”, decía mi tía. Y si ya de plano no se tenía nada que comer, entonces, a veces, sobre todo a los niños, que no podían merendar en época de escuela porque asistían a clases de las 8:00 a las 12:00 horas y de las 12:00 a las 18:00 horas y no tenían tiempo (aunque los sábados, los domingos y en vacaciones sí merendaban), les daban a degustar unas pequeñas porciones de pasta con graciosas figuras de fauna salvaje que todavía existen.

La gente que trabajaba suspendía sus labores a las cinco de la tarde, y a las seis y media estaba en casa. A las siete de la noche toda la familia cenaba, siempre tortilla de harina con lo que

fuera. Si había machacado, qué bueno; si no, frijoles con huevo o con pura cebolla frita, o con salsa molcajetada con chile piquín recién cortado. Por lo general eran cinco las comidas que se hacían. Pero, como te digo, había gente que no podía merendar, que andaba con las vacas o las chivas. A veces almorzaba temprano, pero tenía que sacar a las chivas, arrearlas y llevarlas a pastorear.

Ahora las costumbres están cambiando de manera acelerada y se están generando nuevas, a la par que crecen la hipótesis y las evidencias históricas sefardíes de la cultura culinaria neoleonese.

***Y así fue como, entre atole de migas, gorditas de harina, frijoles con manteca de cerdo y machacado, disfrutamos de la entrevista con el Conde de Agualeguas.***