

## La cocina de Hidalgo: fuentes, propuestas y pastes

Doctor José Luis Juárez López

joseluisjuarezlopez@prodigy.net.mx

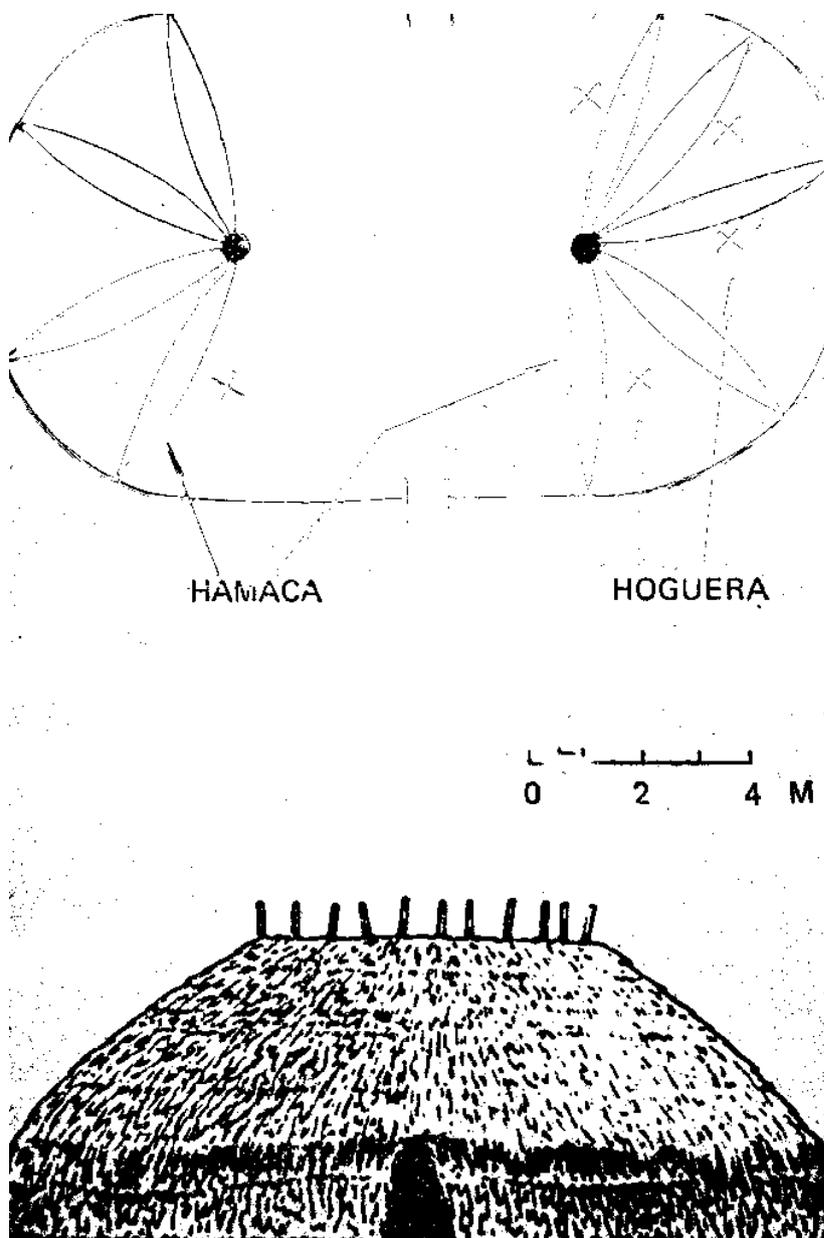
ESCUELA NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA E HISTORIA - INAH

A pesar de que en México tenemos un discurso que insiste en la riqueza y difusión de la cocina regional, cuando se aborda este tema se detecta que su estudio a fondo está todavía pendiente. Los estados de la República Mexicana que tienen cierta producción de textos culinarios propios son pocos. En tales casos es necesario identificar a aquellos que están orientados mayormente hacia una celebración y que insisten en tratar a su cocina desde un punto de vista poco analítico recurriendo a la exposición de aspectos como el espacio geográfico, las notas cronológicas de historia y a los supuestos platillos inventados en sus respectivas demarcaciones. Esta tónica ha dado como resultado que muchas de las propuestas que más circulan sobre cocina regional ayuden poco a casi nada cuando se intenta un análisis estricto.

Una de las cocinas que ha sido poco abordada es la del estado de Hidalgo, sin embargo, como veremos más adelante las pocas obras dedicadas a ella afirman que es una de las más representativas del país. Si preguntáramos qué abanderado a esta entidad en términos culinarios tendríamos como respuesta una lista de platillos, todos supuestamente muy tradicionales y antiguos, que desafortunadamente no cuentan, hasta hora, con fuentes copiosas que los ubiquen en el tiempo. Se

podía argumentar que una cocina tradicional no siempre se registra tempranamente pero opondré a esta idea un hecho: lo que podemos llamar la cocina del Estado de Hi-

dalgo subió al escenario culinario nacional tarde en comparación con otras entidades que primero fueron identificadas como los principales veneros coquinaros de México,



Casa comunal, Camayura, Brasil, © Museo Nacional de las Culturas-INAH

Puebla, Veracruz, Oaxaca y Yucatán, entre otros.<sup>1</sup>

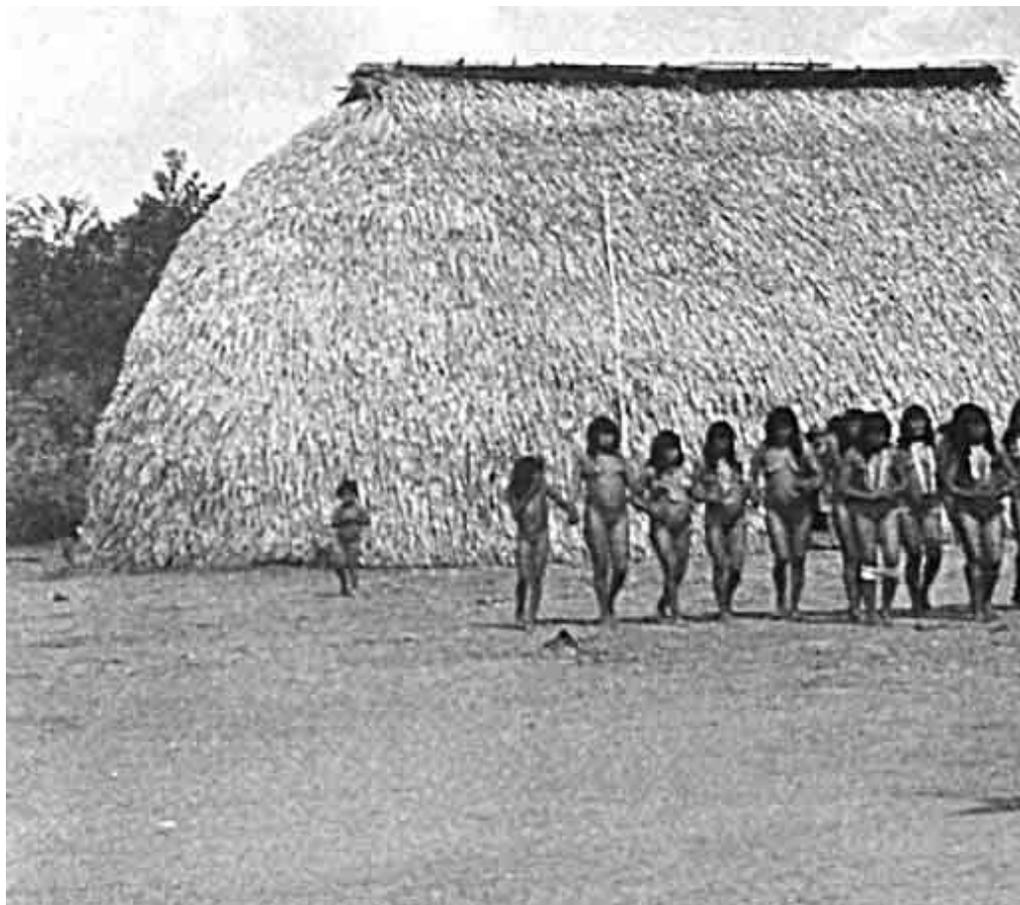
El caso de la cocina del Estado de Hidalgo nos muestra cómo se construye un discurso culinario y cómo éste se va abriendo paso a través del tiempo. Cuando se comenzó a hablar de la cocina regional de México al inicio de los años treinta, la del estado de Hidalgo no se consideró. Fue acaso porque a la entidad le faltaba cohesión que sustentara una unidad culinaria, dada su tardía formación o quizás porque quienes se aventuraron a reseñar tales cocinas no encontraron las referencias necesarias.

Uno de los primeros registros de difusión masiva sobre la cocina del estado de Hidalgo lo podemos ubicar hacia 1944. En el segundo tomo del *Recetario de Cocina Excelsior* se apuntó como representativo de este estado lo que llamaron pastas (pastes) y enchiladas verdes. Dos años más tarde Josefina Velázquez de León, en su famoso recetario de cocina regional de México habló de un grupo reducido de preparaciones hidalguenses: el asado al pastor, la barbacoa en mixiote, los pastes de Pachuca, los itacates para los mineros, los tacos placeros y los tamales.<sup>2</sup> Pero todavía hacia el inicio de la segunda mitad del siglo XX el registro de esta cocina seguía siendo escueto. En un folleto que editó la CEIMSA y que recogió lo más representativo de la cocina de cada estado se eligió para representar a Hidalgo solamente a la barbacoa en mixiote, más tarde se señaló el tamal zacahuil y para el final de esa década se propuso una combinación de preparaciones que más bien son comunes a todo el país como enchiladas, tacos, quesadillas, chalupas, además de pastes, barbacoa y salsa borracha.<sup>3</sup>

Pero a partir de los ochenta se abre paso la difusión de preparaciones no mencionadas anteriormente en las fuentes, por ejemplo

los monguis, cueros de cerdo fritos; flores como la de maguey llamadas hualumbos y la de cierto cactus conocidas como garambullos que se preparan fritas y tostadas y los ungi, tamales a base de piloncillo. Es sólo hasta entonces que podemos hablar de un bloque de fuentes generadoras de un discurso culinario para el estado de

oficial regional, un intento de unir todas la regiones que tiene la entidad para que cada una de éstas dé una aportación por medio de referencias a los recursos alimentarios con que cuenta el estado, y por último las recetas. El tema de los recursos alimentarios está orientado a presentar un factor exótico ya que se hace hincapié en gusanos,



© Museo Nacional de las Culturas-INAH

Hidalgo. Esta construcción tardía pertenece a los últimos 20 años del siglo XX y nos muestra cómo se va armando una cocina regional por medio de un movimiento y cómo toma tintes de oficial por medio de la repetición continua.

Las obras que entonces surgieron para abordar la cocina del estado de Hidalgo siguen un modelo que consta de los siguientes puntos: una semblanza histórica con fechas y personajes de la historia

escamoles y otros alimentos poco consumidos en zonas urbanas. Estas versiones no toman en cuenta que para enfocar la cocina regional mexicana se manejó un estereotipo que consistió en presentar un modelo culinario pertinente en el que se descartó a las llamadas entonces *comidas raras*. Así intentan establecer una riqueza de productos y preparaciones que tienen el fin de apuntalar la cocina del estado sin dejar fuera las recetas en calidad

de testimonios donde destaca el *invento* de los pastes.<sup>4</sup>

Pero muy pronto se agotaron las obras exclusivas sobre esta cocina y se volvió a las referencias parciales en las que se continúa con una orientación hacia el exotismo. Surge, sin embargo, un elemento discursivo nuevo: se propone al Valle del Mezquital como un ni-

combinación de carne, cebolla, pe-rejil y poro. El paste es un producto de la cocina regional del Reino Unido. Su lugar de origen es el condado de Cornwall, Inglaterra donde se le llama *pastý*.<sup>6</sup>

El paste y su escalda para convertirse en un elemento de identidad culinaria regional es otro aspecto interesante mediante el

culinarias. Podemos señalar dos momentos bien diferenciados en lo que respecta a la cocina hidalguense en relación con el concepto de cocina mexicana regional. Uno que va en la dirección de insertarse en esa categoría y otro que reclama sutilmente las ausencias de aquello que no obtuvo membresía inicial. En ambos momentos podemos, además, ver lo que hemos llamado la construcción del modelo de la cocina del estado de Hidalgo.

El paste es un elemento que contribuye a cimentar la identidad culinaria hidalguense. Del paste se reitera su factura inglesa porque así se relaciona con una cultura que vedadamente se considera superior. Sin embargo, el discurso del paste en su interior es pobre. No se va más allá de señalar que es un *regalo* hecho por los ingleses como si éstos en lugar de haber venido a explotar las minas de la región hubieran venido a dar presentes.<sup>7</sup>

La inserción del paste en el discurso de la cocina del estado de Hidalgo, es también de manufactura reciente. Sus primeros registros en los años treinta del siglo XX no fueron acompañados de referencias a su origen. Se ubicaron como empanadas ya de pescado o de carne a pesar de que se les llamó pastes de Pachuca.<sup>8</sup> Sólo hasta hace poco se comenzó a difundir la idea de que los pastes eran de procedencia inglesa y que fueron ampliamente consumidos por los mineros ingleses cuando vivieron en Hidalgo y más exactamente en Real de Monte en el periodo 1824-1848.

Los pastes son hasta cierto punto más fáciles de ubicar como parte de una construcción culinaria regional ya que la información sólo se vuelve regular en los años ochenta cuando ya se había entronado el término gastronomía en detrimento del de cocina y se comenzó a decir que los pastes eran una muestra de la gastronomía hidalguense.



cho alimentario por medio de un discurso ambivalente que señala lo mismo las características poco favorables del lugar que una supuesta riqueza gastronómica.<sup>5</sup>

Pero en del discurso culinario del estado de Hidalgo existe un elemento más que nos habla de la construcción de sus tradiciones culinarias: el paste. Este alimento se puede definir como una empanada hecha de harina de trigo y rellena primordialmente con una

cual podemos detectar procesos formativos de la cocina de Hidalgo, pero antes de abordarlo recapitulemos lo hasta aquí dicho con el fin de insertar el paste en esa dinámica. La cocina del estado se fue integrando al discurso general de la cocina regional con pasos lentos. Desde el primer momento se le asoció con pastes y barbacoas, pero el resto de su cocina pasó por mucho tiempo inadvertido para quienes hacían compilaciones

Dos aspectos interesantes destacan en la aparición de los pastes en el escenario culinario regional. Un señalamiento a ellos como herencia de los ingleses y la aseveración de que desde el tiempo que éstos estuvieron en la entidad están presentes en el gusto de la gente primero en Real del Monte, después en Pachuca y finalmente en todo el estado.

Resulta difícil reconocer al paste como producto gastronómico ya que este término se aplica a la comida de las grandes preparaciones y si en realidad éste se usó como en el condado de Cornwall, Inglaterra, como comida para los mineros clasificados desde entonces como *working-class* tendríamos que descalificar la palabra gastronomía. El paste es un sustento modesto que no tendría otro fin que el de proporcionar algo de comer en medio de la rutina diaria de trabajo. Es un tentempié como lo fueron en otros escenarios del país y en otras épocas el pinole, el pozol, los tacos y las tortas, es decir parte de un itacate.

En el aspecto de su difusión resulta verdaderamente aventurado aseverar que los pastes fueron un bocadillo preferido de los hidalguenses desde el segundo cuarto del siglo XIX. Más bien lo que se ve en el discurso es un intento de tender un puente culinario con el Reino Unido que le da prestigio a la una zona no sólo con un pasado minero sino ahora con una tradición culinaria.<sup>9</sup> En realidad los aventureros ingleses no hicieron más que llevar a cabo un trabajo de explotación minera y si bien algunos se casaron y formaron familias anglo-mexicanas esto no es una regla general para la población de Real de Monte. Es difícil asegurar que el paste como herencia de los ingleses se haya preservado porque éstos, sus esposas o su personal doméstico los difundieron entre los mineros cuya situación parece ha-



Ceremonia Jauri. La muñeca es el enemigo que debe ser alcanzado. Xingu, Brasil, © Museo Nacional de las Culturas-INAH.

ber sido casi inhumana y precaria.<sup>10</sup> Aquí surge una serie de preguntas cuyas respuestas serían cruciales para entender el discurso del paste: ¿qué idea tenían exactamente los ingleses de los mexicanos como para obsequiarles su comida? ¿Era ésta acaso distinta de la que tenían por ejemplo alemanes y estadounidenses que veían en los mexicanos seres irracionales, nada fiables, flojos, feos, racialmente inferiores, pobres e ignorantes? ¿Cómo entonces obsequiaron algo al pueblo mi-

nero que debió estar conformado por indios y mestizos?

La difusión de que hoy gozan los pastes tanto en los recetarios como en el mercado es reciente.<sup>11</sup> En su comercialización lo que más ayuda son los establecimientos pertenecientes a una firma que ha establecido una franquicia al estilo americano y que data de 1975 como se anuncia en las marquesinas de sus locales, esto en la ciudad de Pachuca. En lo que respecta a Real del Monte el esta-



blecimiento más antiguo imprime en sus bolsas la fecha de 1940. Los demás negocios son muy posteriores y sólo comenzaron a proliferar a partir de la remodelación del pueblo a principio de los años noventa cuando inició definitivamente su carrera como población turística y se le rescató del estado tan deplorable en que estaba y cuando precisamente siguió todo un movimiento alrededor de la cuestión minera en general como lo fue la apertura del Archivo His-

tórico y Museo de la Minería y la restauración del Hospital Minero conocido como Hospital Inglés y que actualmente alberga el Museo Médico Laboral. Entonces vino la retoma del paste y fue precisamente cuando se reiteró la idea de rescatarlo y proponerlo como un legado inglés, producto gastronómico y de gusto regional.

Las referencias al aislamiento en el que vivieron los ingleses se cambió por una idea de convivencia muy poco sustentable.<sup>12</sup> El paste

pasó de ser un tentempié minero a rica golosina dejada por ilustres antepasados quienes por cierto se retiraron de la localidad por el poco éxito que tuvieron en la minería. Seguramente el paste pasó por un periodo de adaptación en su composición que es difícil de establecer pero que desbordó en un nuevo producto. El relleno clásico, es decir el inglés, está ahora recargado de venas de chile y han surgido los de mole, atún y frijoles entre otros, una amorosa muestra del mestizaje diría románticamente alguna autoridad gastronómica, sin reparar en que estos pastes son casi otra preparación y que para no opacarlos se ha dicho, incluso, que los de relleno dulce son empanadas.

Por último es preciso apuntar que el éxito reciente que han tenido los pastes se pueda detectar en las carreteras del estado, sobre todo en la que va a la Ciudad de México donde hay un sinnúmero de establecimientos que los tienen en calidad de comida rápida y los unen a pizzas, tacos, tortas y *hot dogs* que se pueden comer en cualquier lugar y a toda hora. El paste así se convierte en una nueva tradición que surge en las últimas décadas del siglo XX que explica cómo un producto se incorpora a la construcción naciente de un discurso, lo apuntala y permite que todo un conjunto de propuestas pasen a formar parte esencial de una de las cocinas regionales de México.

#### Notas

<sup>1</sup> José Luis Juárez López, *Nacionalismo culinario: hacia una historia de la cocina mexicana en el siglo XX*, Tesis de Doctorado en Historia, ENAH, 2004, pp. 110 - 112.

<sup>2</sup> *Recetario de cocina Excelsior. Segundo Tomo*. México, Cooperativa Excelsior, 1944, pp. 116 - 117; Josefina Velázquez de León, *Platillos regionales de la Republica Mexicana*. México, Ediciones Josefina Velázquez de León, 1946, pp. 91 - 103.

<sup>3</sup> 30 recetas de platillo, populares, México, CEIMSA, 1960, p.7; Carmen Toscano de Moreno Sánchez (coord.), *Las senadoras suelen guisar*, México, Instituto Nacional de Protección a la Infancia, 1964, p. 109; Rita Molinar, *Antojitos y cocina mexicana*, México, Editorial Pax-México, 1969, p. 313; *Platillos populares mexicanos*, México, CONASUPO, 1973, p. 9.

<sup>4</sup> *Hidalgo entre selva y milpa...la neblina*. México, SEP, 1982, pp. 263 - 267, (Monografía Estatal; *Guía gastronómica del Estado de Hidalgo*, Hidalgo, Gobierno del Estado de Hidalgo, 1984, Introducción; *Cocina familiar en el Estado de Hidalgo*, México, 1988, p. 20; Martha Chapa, *El real sabor de Hidalgo*. Hidalgo, Gobierno del Estado de Hidalgo, 1988, pp. 13 - 20.

<sup>5</sup> *Directorio nacional gastronómico*, México, Secretaría de Turismo, 1987, pp. 113 - 117; Dolores Avila Hernández et al, *Atlas cultural de México. Gastronomía*, México, SEP- INAH -Planeta, 1988, pp. 80 - 84; *Mini-guía turística de México. Hidalgo*, México, Mini-Guías de México, 1990, pp. 54 - 59; Véase los artículos de Carlos Villa,

“Gastronomía hidalguense”, en *Cocina mexicana*, México, Grupo Pirámide, 1991, pp. 84 - 93 y “La exótica comida hidalguense”, en *Cocina mexicana*, México, Grupo Pirámide 1992, pp. 7 - 11 y los siguientes recetarios: Patricia González, *La gran riqueza de la cocina mexicana*, México, Editorial Pax -México, 1999, pp. 35, 67, 72, 103; Alejandro Guzmán (coord.), *Recorrido por las cocinas de México*, México, Nestlé México, 1999, pp. 114, 116, 123; Ildefonso Maya Hernández et al., *Recetario de la Huasteca Hidalguense*, México, CONACULTA / Culturas Populares, 2000, pp. 11 - 27, (Cocina Indígena y Popular, 54); *Hidalgo cómo y dónde*, México, Editorial México Desconocido 2004, pp. 86 - 88, (Guías México Desconocido).

<sup>6</sup> Robert J. Coutine, *Larousse Gastronomique*, England, The Hamlyn Publishing Group, 1997, pp 341- 342.

<sup>7</sup> Raquel Barceló, “Las pastes llegan a Real del Monte”, *Cuadernos de Nutrición* (México, D. F.), marzo-abril de 2005, núm.2, pp. 59 - 62.

<sup>8</sup> Luis Alvarez L., *Pastelería y repostería moderna*, México, Hornos Eléctri-

cos Ideal, 1937, p. 36; Recetario de los Hornos Eléctricos Ideal, México, Editorial Asbaje, 1948, p. 33.

<sup>9</sup> Rosario Villalobos Velásquez, *Inmigrantes británicos en el distrito minero de Real del Monte y Pachuca 1824 - 1847. Un acercamiento a la vida cotidiana*, México, Archivo Histórico y Museo de la Minería, 2004, pp. 48 - 55.

<sup>10</sup> Eduardo Flores-Clair, “Trabajo salud y muerte: Real del Monte en 1874”, en Dolores Ávila et al., *Trabajadores mineros: vida y cultura*, México, INAH, 1993, pp. 33 - 46 (Colección Científica, 285).

<sup>11</sup> *La buena cocina mexicana, 101 recetas para hacer ricos antojitos mexicanos*, México, Editorial GAME, 1978, p. 68; Alfonso Romero Reyes et al., *La comida mexicana*, México, FONART, 1982, p. 42; *Gusto y sabor de la cocina mexicana. Platillos y antojitos mexicanos*, México, Publicaciones VANIMEX, 1981, p. 27; Blanca Nieto, *Cocina tradicional mexicana*, México, Selector, 1996, pp.49 - 52.

<sup>12</sup> Anselmo Estrada (ed.), *Ciudad de Pachuca, La Bella Airosa, Guía Oro 1991*, Pachuca, Editorial Transformadora, 1991, pp. 69 - 71.



Guerreros pintados negro contacto con blanco, Kreen Akarore, Brasil, © Museo Nacional de las Culturas-INAH.