

Del Recetario

El “dulce de plátón”. Las sutilezas de la cocina dulce de las haciendas tlaxcaltecas en el dulce de pitaya

Juan Manuel Carvajal Sánchez

Profesor de Tiempo Completo, Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Hotelería de la Universidad del Caribe, Cancún, Quintana Roo.

jcarvajal@ucaribe.edu.mx

Elena Xitlali Gamarra Hernández

Profesora de Tiempo Completo, Departamento de Turismo Sustentable, Gastronomía y Hotelería de la Universidad del Caribe, Cancún, Quintana Roo.

egamarra@ucaribe.edu.mx

Reseña histórica de los Postres de Hacienda

Como puede leerse casi al inicio de *Concierto Barroco* del escritor cubano Alejo Carpentier: “Pero el cuadro de las grandezas estaba allá, en el salón de los bailes y recepciones de los chocolates y atoles de etiqueta, donde historiase, por obra de un pintor europeo que de paso hubiese estado...” (Carpentier, 2012, p. 5). Tal cual, la protagonista de esta historia, en Piedras Negras, Tlaxcala, es la Sra. Beatriz Carvajal González, casada con el Sr. Romárico González. De ella se conservan las recetas más antiguas. Ella vivió entre 1870 y 1930. Romárico González era el heredero de la hacienda de Piedras Negras y Beatriz llega a esta casa con un bagaje culinario para llevar las riendas de la casa grande más importante de la zona.

En el caso de algunas haciendas descritas en el Portal del Gobierno de Tlaxcala, se menciona la de don Romárico, pues habían pertenecido, entre otras órdenes religiosas, a la de los betlemitas o hermanos de Belén que recibieron concesiones de la corona española por mandato de Carlos V como parte de la misión evangelizadora y social en la zona:

Afortunadamente no todo fueron problemas para la población de Tlaxcala durante la colonia. La presencia de las órdenes religiosas atemperó las dificultades propias de la época e impulsó la evangelización y la cultura, con esclarecidos varones como Fray Toribio de Benavente, mejor conocido como Motolinía, Fray Jerónimo de Mendieta y Fray Diego de Valadés, quienes enseñaron a la infancia y a la juventud de Tlaxcala en el viejo convento de San Francisco (INAFED, s/f, párr. 22).

Para la etapa Independiente, el estado de Tlaxcala estuvo expuesto, al igual que el resto del país, a una serie de acontecimientos que marcaron su rumbo. Uno de los más significativos fue sin duda la Intervención Francesa, al declarar el presidente Juárez la suspensión de los pagos de la deuda externa, lo que justificó la llegada y arremetida del ejército de Napoleón III:

Durante esta guerra se distinguió desde las primeras acciones el general Antonio Carvajal y sus tropas tlaxcaltecas, quienes derrotaron al general imperialista Leonardo Márquez en las inmediaciones de Atlixco, Puebla, impidiéndole apoyar a las tropas del general Lorencez, que se aprestaban a tomar la ciudad de Puebla, donde el general Ignacio Zaragoza les infringiría una cabal derrota, el 5 de mayo de 1862 (Enciclopedia Universal, 2012, párr. 12)

En tiempos de la República restaurada, Juárez decide quitarle las haciendas a las órdenes religiosas, las cuales pasan a ser subastadas y concesionadas a particulares, entre ellos la familia González la que aprovecha la oportunidad para hacerse de Piedras Negras. La llegada de la administración de Miguel Lira y Ortega ofreció paz y estabilidad a la empobrecida economía del estado. Por ello divulgó una Constitución liberal, promulgó la Ley de Educación Primaria, fundó municipios y construyó vías férreas. Con la muerte de Benito Juárez, Sebastián Lerdo de Tejada impone a Melquiades Carvajal como gobernador. (Enciclopedia Universal, 2012, párr.17).

En esta vorágine, la hija de Beatriz Carvajal, Cristina González, se casa con el hacendado Daniel Muñoz y escribe un recetario en el que cada receta consigna entre paréntesis la palabra “Mamacita”. Desafortunadamente, el manuscrito no contaba con fechas o referencias que permitieran reconocer a doña Beatriz como fuente primaria.

La pauta para internarnos en la cocina de aquella época es con el segundo imperio de Maximiliano; tal como lo describe el historiador Luis González y González, este príncipe de la casa de Habsburgo y hermano del emperador austríaco Francisco José, quien se casó con la princesa Carlota Amalia, hija de los reyes de Bélgica, y apoyado por Napoleón III, que aceptó la corona de México (González, 2009, p. 41).

Asimismo, el gastrónomo Martín Trejo Mendoza comenta que a Maximiliano y Carlota les gustaban los moles y otras delicias de la cocina nacional, e incluso menciona que los chiles rellenos de queso eran del gusto del Emperador. De la cocina imperial salían los platillos de la cocina francesa y austríaca que, con el andar del tiempo, comenzaron a mezclarse con productos locales, como lo expresa la emperatriz Carlota en una carta a Eugenia de Montijo, emperatriz de Francia (Trejo, 2015, párr. 7).

El dulce de platón

El dulce de platón se presume que forma parte del bagaje culinario y protocolario conventual (Muñoz, 2017), cuando estos postres semi espesos, pastosos y suaves de leche quemada, garbanzo o camote; cocinados, se vertían en estos platones decorados para el servicio de la mesa, adornados con frutos secos o del dulce de que se tratase. Para el anfitrión del convite, representaba el dulce final de la comida.

Aquella gente traía de las cortes europeas las sofisticaciones a la hora de sentarse a la mesa, las cuales fueron replicadas por la burguesía nacional y llegaron hasta las haciendas de Tlaxcala y Puebla, en donde esta costumbre prevaleció hasta principios del siglo XX.

Historia de la receta del Dulce de Pitaya

La pitaya es un fruto rojo y redondo cubierto de espinas derivado de una cactácea. Las señoras “de la casa grande” hicieron de este producto escamoso el ingrediente principal para uno de los postres de platón más exquisitos que se inventaron en los muros de las cocinas de las haciendas tlaxcaltecas. Este dulce era ofrecido en un *carrito guerdón* (técnica de servicio que gira en torno a una mesita auxiliar) por parte del personal, en tanto la anfitriona permanecía sentada a la izquierda de la cabecera del dueño de la hacienda. El dulce platón fue un estilo de servir el postre que se ha perdido y que llega de las cortes inglesas y francesas ya que se servía en pequeñas credenzas de madera fina con cubierta de mármol de alabastro blanca en donde se depositaban los postres.

En el caso de las familias de las haciendas, el carrito estaba justo al lado de las mujeres de la casa y la gente que estaba contratada para el servicio llevaba este postrecito y ella lo servía como muestra de que ella estaba dando lo mejor de su cocina para satisfacer el dulce apetito de los comensales y que este postre llevara su sello personal. Representaba el pináculo de su trabajo, por eso se llamaban postres de platón y el más famoso de ellos eran las pitayas cortadas de los cactus a las que se les quitaba el centro y se licuaban y se hacía un dulce de consistencia cremosa.

De los postres era de los más celebrados, con un ingrediente local que podía aceptar técnicas culinarias francesas, con una nota de elegancia a la mesa, porque se presentaba en pequeñas compoteras de porcelana o cristal cortado. Ello también demostraba el poder adquisitivo o lo viajados que habían sido los anfitriones.

Dulce de Pitaya

Tiempo de preparación: 40 minutos.

Ingredientes:

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Agua	.500	l
Azúcar	.720	k
Leche entera	3.00	L
Raja de canela	1	Pza
Bicarbonato de sodio	.005 (una pizca)	k
Pitayas rojas cortadas en cubos	1.5	K

Unidades: L, litro; K, kilo; Pza, Pieza.

Modo de preparación:

1. Hervir el agua y el azúcar hasta formar un almíbar de bola blanda.
2. Agregar las pitayas y cocer moviendo constantemente para evitar que se pegue. Reservar.
3. Una vez lista la mermelada, hervir la leche con la raja de canela y el bicarbonato.
4. Reducir casi a tres cuartas partes.
5. Temperar con un poco de leche caliente la mermelada de pitaya.
6. Agregar a la leche hirviendo y continuar la cocción hasta obtener una mezcla espesa para disponerla en un platón.
7. Enfriar y refrigerar.

Imagen 1. Proceso de preparación, paso a paso.



Fuente: Elaboración propia.

Consejos de sustitución (ajuste medidas)

1. Es importante que al cocer las pitayas con el almíbar de bola blanda se mueva constantemente para evitar que se pegue o caramelice el fondo.
2. El temperar la mermelada antes de entrar a la leche ayuda a que no haya choque de temperatura y se pueda perder la mezcla al separarse la leche.

Referencias consultadas

- Carpentier, A. (2012). *Concierto Barroco*. Letras cubanas.
- Enciclopedia Universal (2012). Historia Insurgencia-Revolución de Tlaxcala. https://enciclopedia_universal.es-academic.com/46586/Historia_Insurgencia-Revoluc%C3%B3n_de_Tlaxcala
- Fornet-Betancourt, R. (2009). *Interculturalidad en procesos de subjetivización* (1a ed.). Secretaría de Educación Pública.
- González, L. (2009). *Viaje Por La Historia de México*. SEP / Conaculta.
- Iturriaga, J. (2013). *La cultura del antojito: de tacos, tamales y tortas*. Conaculta.
- INAFED (s/f). Historia de Tlaxcala. Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal. <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM29tlaxcala/historia.html>
- Krzeszowska, W., C. & Zapico, L. (s/f). Yo me lo guiso, tú te lo comes: interculturalidad en el aula y en la calle. Cervantes.es. https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/asele/pdf/13/13_0500.pdf
- Secretaría de Cultura (s/f). ¿Sabías que en México hay 68 lenguas indígenas, además del español? <https://www.gob.mx/cultura/articulos/lenguas-indigenas?idiom=es>
- Trejo M., M. (2015). Un sueño, un imperio. La cocina durante la estancia de Maximiliano y Carlota en México. *Claustronomía. Revista gastronómica digital*, Universidad del Claustro de Sor Juana. <https://www.elclaustro.edu.mx/claustronomia/index.php/component/k2/itemlist/category/14-investigacion?start=70>