

Una comida de recuerdo:

El caldo de huevera y la fritanga de guajolotes

Arturo Miranda Osornio

Universidad de Ixtlahuaca (CUI)

erendahil@gmail.com



*Una comida de Recuerdo:
El caldo de huevera y la fritanga de guajolotes*

Arturo Miranda Osornio

En el contexto del siglo XXI, que abraza cada vez más fuerte a la sociedad mexicana, a pesar de la sofisticación a la que se aspira tener en todos los ámbitos de la vida cotidiana, existen algunos elementos de las tradiciones que los mismos mexicanos han determinado que continúen, como es el caso del carácter festivo que ha estado presente en nuestras venas, desde el origen de la mexicanidad. No obstante, éste espíritu festivo, se ha ido transformando según los deseos y voluntades de los mexicanos, adoptando nuevas formas y figuras que buscan arraigar más el disfrute de lo que se éste celebrando.

En este proceso de cambio y continuidad, uno de los elementos que se presentan como esenciales para el desarrollo de la fiesta, también ha tenido que acoplarse a los nuevos deseos de modernización del mexicano: la comida. En las fiestas mexicanas, independientemente del motivo celebrado, los alimentos juegan un papel fundamental porque son quienes, junto con la bebida, la música y el baile, permiten llegar al disfrute pleno de la fiesta.

No obstante, dentro de la tradicionalidad de la fiesta mexicana, particularmente, aquellas que tienen que ver con un carácter civil – religiosos, como las bodas, bautizos, XV años, por mencionar algunas, la comida se convierte en el punto más delicado de la celebración, y más aún en el contexto campirano, donde las fiestas, que al romper con la cotidianeidad de la vida, se convierten en el tema de conversación de muchos meses, tanto previos, como posteriores a la propia celebración.

Particularmente, en el ámbito rural del norte del estado de México, al ser una zona de asentamientos, tanto otomíes como mazahuas, el contexto festivo se convierte en un mosaico multicolor, donde la cocina y la comida son los elementos de la cultura que juegan el papel más importante para el desarrollo de las propias fiestas.

Todavía hace poco tiempo, aproximadamente de los años 80's del siglo XX hacia atrás, las fiestas en esta zona se desarrollaban gracias al apoyo no solo de la familia dueña de

*Una comida de Recuerdo:
El caldo de huevera y la fritanga de guajolotes*

Arturo Miranda Osornio

la fiesta, sino también con la ayuda que amablemente ofrecían los vecinos, los padrinos y toda la comunidad que se convocaba a participar de la celebración.

Una de las celebraciones de mayor magnitud eran, y siguen siendo, los enlaces matrimoniales, donde prácticamente, como reza el dicho popular, “se aventaba la casa por la ventana”, y para lograr tal cometido, desde que se fijaba la fecha de la celebración, se comenzaban a buscar a los padrinos que se harían cargo de algún elemento de la fiesta, tanto en el acto religioso como en la fiesta propiamente dicha, además de correr la voz a los invitados sobre la venidera celebración.

Dentro de la tradición de este tipo de festejos correspondía a la familia del novio hacerse cargo de todos los gastos derivados del matrimonio religioso, incluyendo la fiesta, y a la familia de la novia le correspondía lo concerniente al matrimonio civil. En caso de que los dos actos se llevaran a cabo el mismo día, el acuerdo variaba un poco en función de que la familia de la novia correría con los gastos de la comida que se ofrecía a los invitados en el recalentado (un día después de la celebración principal).

Así, pocos días antes de la llegada de la fecha indicada, como lo dictaba la tradición, el padre, hermanos, y familiares varones del novio, debían hacerse cargo de escombrar el terreno en donde se llevaría a cabo el festejo, así mismo, la madre del novio, debía comenzar a tener previsto y definido todo lo relacionado con la comida a ofrecer en la fiesta.

En este punto, aproximadamente dos semanas antes de la fecha pactada, comienza el proceso de compra de los ingredientes para el arroz y el mole que se ofrecerán en la fiesta. Para éste último, los guajolotes y los pollos que se ocuparán como proteína principal, se comienzan a engordar desde un año de anticipación aproximadamente, para que puedan estar “bien gorditos”.

Una comida de Recuerdo:

El caldo de huevera y la fritanga de guajolotes

Arturo Miranda Osornio

Posteriormente, en esos días previos, la madre del novio también debía encargarse de invitar a un conjunto de mujeres cocineras de reconocido prestigio culinario, a las cuales generalmente se les conocía como “molenderas”, para que le ayudasen en la preparación de los alimentos. Estas cocineras al presentarse a la casa donde se desarrollaría el evento, debían ir con su propio metate, y si era posible las cazuelas moleras o arroceras para apoyar a la familia de la fiesta con su compromiso. Así, estas molenderas tendrán a su cargo, todo lo referente a la confección del arroz a la mexicana, el mole verde o rojo, las tortillas y los tamales que habrían de ofrecerse a los invitados.

Estas actividades de preparación de los alimentos, comienzan una semana antes de la fecha de la fiesta, con las primeras cocineras que se acercan a la casa de los dueños de la celebración, para iniciar con el desvenado de los chiles y oreo de los mismos, escoger el arroz, los frijoles y conforme van avanzando los días, ir adelantando en la preparación, para que no se les junte el trabajo y “no las agarren las prisas a la hora de la hora”. También se harán cargo de la preparación del nixtamal para las tortillas y los tamales.

Uno o a lo mucho dos días antes del día de la fiesta, estas mismas mujeres serán las encargadas de la matanza de los guajolotes y pollos que se empleaban para acompañar al mole que se les ofrecía a los invitados, o para la elaboración de “los tacos de los padrinos” (guajolotes enteros hervidos acompañados de una cazuela de mole y otros alimentos que se les ofrecían a los diferentes padrinos de la boda a manera de agradecimiento por el apoyo brindado para el acto). También, después de tener perfectamente limpia la carne de las aves, proceden a cocinarla y ya cocida, reservarla para que no se descomponga y pueda estar perfectamente lista a la hora de la fiesta.

En todos estos días, los dueños de la fiesta deben estar al pendiente de que todas las personas que acudieron a su casa para apoyarlos en su compromiso, tengan algo que comer a manera de recompensa y agradecimiento por los favores recibidos, ya que la comida que les ofrezcan, era en ocasiones, la única paga que recibían las molenderas

Una comida de Recuerdo:

El caldo de huevera y la fritanga de guajolotes

Arturo Miranda Osornio

por sus servicios, y ocasionalmente ellas mismas podían disponer de una cantidad mayor de comida para poderla llevar a sus hogares.

Específicamente, el día que se llevaba a cabo la matanza de las aves para el mole, se preparaban dos platillos especiales, que aunque no se servirían en la fiesta, también alcanzaban una importancia fuerte dentro del contexto festivo, porque únicamente en estos días de fiesta es cuando se podían degustar, estos eran el *caldo de tripas de guajolote* o *caldo de huevera* y la *fritanga de guajolote*. El primero preparado con las menudencias de las aves y el segundo con la sangre de las mismas.

La preparación de estos platillos correspondía también a las propias molenderas, y ya que sería el alimento (tanto de ellas, como de los varones que están participando en otras actividades propias de su género) durante su jornada de trabajo, imprimían en su elaboración, cierto grado de cuidado y delicadeza para convertirlos en dos platillos dignos de festejo.

Así es que el proceso de preparación de ambos platillos dependía enteramente de la cantidad de aves que se hubiesen sacrificado para la fiesta. A continuación se describen los procesos de cada una de estas preparaciones:

Caldo de tripas de guajolote (huevera)

Dependiendo del número de aves que se hayan sacrificado será el tiempo de preparación, puesto que lo que más lleva tiempo es la limpieza de las vísceras de las aves, las cuales se deben limpiar muy cuidadosamente procurando dejarlas perfectamente limpias. Para el caso de las tripas delgadas, con ayuda de una vara delgada y lisa, se volteaban para lograr una limpieza mayor. También, a los hígados se les debe desprender muy cuidadosamente la hiel (vesícula biliar), para evitar que se rompa y haga que se amargue el propio hígadito. Así mismo, con las mollejas se parten

Una comida de Recuerdo:

El caldo de huevera y la fritanga de guajolotes

Arturo Miranda Osornio

por la mitad para poderles quitar toda la suciedad. Por otra parte, en caso de que se hayan sacrificado gallinas ponedoras o guajolotas, en las entrañas se encontrara también la huevera (las yemas de los huevos antes de formarse por completo), la cual, también se limpia delicadamente para incluirse en la preparación, de lo cual toma su nombre: caldo de huevera.

Ya que se tienen todas las vísceras perfectamente limpias, en una olla de barro o de metal, se ponen a hervir con suficiente agua, acompañadas de ajo, cebolla, sal, y un ramito de cilantro para que tome buen sabor. Pasando aproximadamente de 30 a 40 minutos, después de que comenzó a hervir el caldo, al “pellizcar las vísceras, si ya entra la uña u no se sienten “corriosas” es que ya están bien cocidas, listas para servirse.

Llegando la hora de la comida, las molenderas mismas eran quienes servían el caldo con la huevera en platos de barro hondos, y cada quien le agregaba venas de chile, cebollita picada, jugo de limón, ramitas de cilantro picado, y si había, trocitos de aguacate para enriquecer al platillo, para después degustarlo acompañado de las tortillas que se estaban preparando al momento y para ayudar a la digestión y tomar más fuerza para seguir trabajando, obligadamente se acompañaba con un buen jarro de pulque fresco o una cerveza bien fría.

*Una comida de Recuerdo:
El caldo de huevera y la fritanga de guajolotes*

Arturo Miranda Osornio



*Caldo de huevera. Fuente: trabajos de campo en San Bartolo Morelos Estado de México 2012 – 2013.

Fritanga de Guajolote

En el momento del sacrificio de las aves, se debe tener especial cuidado para no tirar la sangre de las mismas, la cual se debe reservar en algún recipiente, teniendo especial cuidado en que no le caiga ningún tipo de basurillas que la puedan ensuciar.

Ya que se tiene la sangre de todas las aves, en una cazuela de barro, tanteando que pueda contener toda la sangre y los demás ingredientes, se coloca un pedazo de grasa

Una comida de Recuerdo:

El caldo de huevera y la fritanga de guajolotes

Arturo Miranda Osornio

de las rabadillas de los propios guajolotes o pollos a derretir, ya que se obtiene la grasa líquida, se procede a acitronar cebolla y ajo, después se incorporan chiles jalapeños picados y si se desea un poco de papas picadas en cubos pequeños y un poco de hierbabuena finamente picada.

Una vez que se encuentra todo acitronado en la cazuela, se incorpora la sangre de las aves y se comienza a mover cuidadosamente hasta que comience a coagular y tomar un color café oscuro. En ese momento comienza a soltar un poco de líquido, en ese punto es cuando se verificara la sal para que quede bien sazonado.

Una vez que ya haya soltado todo el caldo, está listo para comerse, de preferencia debe ser caliente, y se consume en taco, con las tortillas que se estén preparando al momento y si se gusta de un sabor más picante, se agrega un poco más de salsa molcajetada.

Como se observa, en el contexto festivo de las celebraciones en esta región del Estado de México, generalmente se habla del mole, los tamales y el arroz que son característico de las fiestas, no obstante existen otras preparaciones que también se encuentran en éste escenario de la cocina festiva, y que al ser preparaciones que eran destinadas al consumo de las personas que ayudaban a dar cuerpo a la fiesta, de cierta forma se han ido olvidando por considerarse de poca importancia.

Otro de los elementos que se podían observar dentro de las preparaciones de las fiestas de hace años, era el hecho de que como aún en esa época no se observaba en la región la presencia de comerciantes que se dedicaran a la renta de mesas, sillas y loza para los eventos festivos, una de las actividades que ya quedaron en el baúl de los recuerdos, era el hecho de que los varones de la fiesta acudían a las casas de los vecinos a que les prestasen las mesas y las sillas de sus casas para poderlas ocupar en la fiesta, aunado también a la solicitud del préstamo de platos, vasos, jarros, cucharas, manteles,

Una comida de Recuerdo:

El caldo de huevera y la fritanga de guajolotes

Arturo Miranda Osornio

servilletas para las tortillas, entre otros enseres, para que se tuviese todo listo al día en que se llevara a cabo la celebración.

Con el paso de los años, y la modernidad que poco a poco ha ido expandiéndose del seno de lo urbano para ir abrazando poco a poco a lo campirano, muchas de estas tareas que se desarrollaban como obligadas para una fiesta, incluyendo los alimentos, se han ido transformando, algunas han permanecido, mientras otras tantas han ido dejando su lugar a los elementos nuevos, siendo este el caso de los alimentos que se describieron anteriormente, pero que sin lugar a dudas, constituyeron una parte esencial de la cocina festiva en el norte del Estado de México.