

Recuerdos de un charro: la comida dentro de la charrería

Arturo Miranda Osornio *

*Centro Universitario de Ixtlahuaca.
<earendhilam@gmail.com>

La charrería en México, es actualmente considerada como el deporte nacional por excelencia, el cual nos identifica ante las demás naciones del mundo. Sus orígenes se remontan a la época colonial, en los inicios de las haciendas ganaderas y agrícolas, donde solo los españoles tenían el derecho de montar a caballo, mientras que los nativos y los mestizos eran quienes cuidaban de los animales y tenían la encomienda de amansarlos empleando la reata para lazarlos y jinetearlos. Poco después, con la creciente demanda de caballos para el trabajo de las tierras y el manejo del ganado, el virrey Don Antonio de Mendoza, se vio en la necesidad de otorgar una serie de permisos para que los indios pudiesen montar los caballos y facilitar el trabajo de arreo en las haciendas novohispanas (De Valle, 2000).

Así fue como poco a poco, se fue difundiendo a todo el territorio de la Nueva España, el conocimiento sobre el control de los caballos para el cuidado del ganado vacuno, y poco a poco las actividades de los jinetes se fueron cimentando en el gusto popular, y fue así que para finales del siglo XIX se vislumbra el nacimiento de la charrería formal en las haciendas del actual Estado de Hidalgo, y desde estos tiempos, hasta nuestros días, la charrería se ha mantenido en el gusto popular como parte de la cultura mexicana.

La charrería en San Bartolo Morelos, Estado de México: memorias de su fundador

Las actividades charras en la región que hoy conforma al Municipio de Morelos, en el norte del Estado de México, tienen su origen en la vida cotidiana de los hombres que cuidaban al ganado vacuno en las haciendas y ranchos ganaderos de la zona. En el caso la familia Suárez Cordero, que se dedicaba a la ganadería, cada año tenían que marcar a los animales que habían nacido durante ese período, el encargado, tenía que amarrar la cabeza del animal con el lazo, colocar el pial y tirar al animal para poder colocar el hierro caliente y así poner la marca distintiva de la casa ganadera en el ternero.

Así fue que uno de los pilares de la charrería en la región, Don Rogelio Suárez Cordero, inicia con el deporte en la localidad. De acuerdo a lo que el narra a partir de sus vivencias, describe que inicialmente se charreaba en los llanos del pueblo, y los primeros en practicar el deporte fueron Don Federico Suárez Mercado, Don Erasmo García, Don José Serrano y el mismo Don Rogelio Suárez eran, quienes charreaban en los llanos del pueblo.

En los años 60, el Sr. Rogelio cambia de residencia a la ciudad de México, donde comienza a frecuentar el Lienzo Charro de La Viga, y de ahí es donde crece su afición por el deporte.

En 1975, regresa al pueblo, y con lo que había aprendido en la Ciudad de México comienza a practicar el deporte en la comunidad, y en las tierras de su propiedad construye un Lienzo Charro, donde aplican las técnicas aprendidas en la Ciudad de México. Posteriormente, en 1985 hasta la fecha inicia la charrería formal en la comunidad, creándose la primera generación de charros integrada por los miembros de la familia.

Es así que uno de los familiares de Don Rogelio, Don Alfredo Sánchez, contrato por dos años los servicios de un maestro de charrería, Don Guillermo Córdoba, quien procedía del Lienzo Charro de la Viga, para que instruyera a varios jóvenes entusiasmados en el deporte, dentro de los que destaca Bernardo Monroy, actualmente dueño de uno de los grupos de charrería reconocidos en el norte del Estado de México.

Para cimentar la charrería en el gusto de la población, se establece el Torneo Charro Anual Doña Guadalupe Cordero, en el marco de las fiestas patronales del pueblo de San Bartolo Morelos fechadas el 24 de agosto de cada año. El Torneo, buscó desde sus inicios dar realce a las fiestas patronales, y se desarrolla en honor a la memoria de la madre de Don Rogelio, quien era la dueña de los terrenos donde se construyó el lienzo charro.

Propiamente la charreada, comienza con la presentación de los equipos participantes, quienes avanzando por el lienzo, pasean por el ruedo saludando a todos los espectadores. Posterior a ello, proceden a dar la oración del charro, para tener buena fortuna en la ejecución de las suertes charras, que son las siguientes:

1. CALA DE CABALLOS: donde se busca que el público espectador observe la educación del caballo.
2. PIALES EN EL LIENZO: Donde el charro, en el lienzo, tiene que lazar las dos patas traseras de una yegua para con ello detener la carrera del animal.
3. COLEADERO: es una suerte que consiste en que cuando el toro sale del corral, el charro, primero tiene que saludar al público espectador, después pachonear (golpear al toro en el

lomo), tomar el rabo del toro, arcionar (afianzar el rabo del animal con la mano del jinete) y jalar la cola del toro para que éste se desequilibre y caiga.

4. JINETEO DE NOVILLO EN EL RUEDO: el charro tiene que jinetear a un novillo que sale de un cajón que se encuentra a un costado del ruedo, en donde se inmoviliza al animal, se le coloca el pretal¹ berijero, para que cuando se habrá el cajón, el novillo salga reparando y el charro pueda montarlo el más tiempo posible.
5. LAZO DE CABEZA: al mismo novillo que se jineteó, tres charros floreando la reata² tienen que lazar la cabeza del animal, mientras que otro charro debe lazar las patas traseras del animal para poder derribarlo.
6. JINETEO DE YEGUA: una yegua sin domar, se somete al mismo proceso al que se sometió al novillo anterior, para que sea montada por el charro. Cuando termine de reparar la yegua se deben preparar los manganeadores a pie.
7. MANGANAS A PIE: ya que la yegua terminó de reparar, un charro debe estar floreando la reata, mientras que otros tres le comienzan a arrear a la yegua, para que el manganeador logre atrapar las patas delanteras de la yegua, dejando correr al animal para que al jalar la reata logre derribar al animal.
8. MANGANAS A CABALLO: es el mismo proceso que el anterior, solo que en esta suerte, el charro manganeador se encuentra montado en un caballo floreando la reata para realizar el mismo proceso que las manganas a pie.
9. PASO DE LA MUERTE: consiste en que un charro montado a pelo³ del caballo, en el ruedo sueltan una yegua bruta, tiene que tomarla del cabello del lomo y brincar del caballo manso⁴ a la yegua bruta para montarla en movimiento sin caerse del animal. (Suárez, entrevista personal, 20 de mayo de 2012)

Lo que significa ser charro

En palabras de Don Rogelio, inicialmente, el ser charro nace por gusto, pero también, al ser una actividad característica del mexicano, desde tiempos coloniales, para los que practican este deporte, representa una satisfacción el seguir desarrollando las acciones de los antiguos hacendados y ganaderos practicaban para demostrar sus habilidades en el campo. Así como el portar el traje de charro representa en quien lo trae puesto, un orgullo por ser el traje nacional.

La mujer dentro de la charrería

Una de las figuras que también se reconocen dentro del deporte charro, es el de la mujer, quien juega un papel importante, debido a que es quien anima a los charros a ejecutar la charrería, y también, su grado se refleja en el hecho de que a todas las mujeres de los charros, les gusta el deporte, y algunas llegan a formar equipos femeninos llamados escaramuzas, mujeres que saben dominar perfectamente a los caballos.

En el caso de las mujeres charras, también tienen una serie de preparaciones para que puedan desarrollar las suertes femeninas, las cuales son de menor complejidad que la de los hombres, pero no por ello dejan de ser importantes. La importancia radica en la estética de los movimientos dentro del ruedo, al jinetear y galopar a los caballos.

Los alimentos dentro de la charrería

Para el caso del torneo charro Doña Guadalupe Cordero, organizado en el Lienzo Charro Don Rogelio Suárez Cordero, los miembros de la familia, establecieron desde los inicios del torneo, que al finalizar el evento debían agradecer a todos los equipos participantes con una comida organizada para la semifinal y la final del evento, esto a razón de que cada equipo participante subsidia los gastos de viáticos para su participación en el torneo. Esta tradición de agradecer con los alimentos a los charros se ha mantenido desde el primer año del torneo en 1990.

El compartir los alimentos dentro de la actividad de la charrería juega un papel muy importante, porque el acto de sentarse a la mesa y convivir entre charros degustando de un platillo simboliza la hermandad charra.

Dentro de los alimentos característicos de la fiesta charra en el lienzo de Don Rogelio Suárez Cordero, se encuentran el arroz a la mexicana, las carnitas, la moronga (intestino grueso del cerdo rellenas con la sangre del mismo y condimentadas con chile, arroz, hierbas de olor y papas; después de rellenas las tripas, se hierven en agua con sal, para después rebanarlas y degustarlas como botana o en taco), la barbacoa, el mole verde, y obligatoriamente, como buenos charros, no debe faltar el tequila.

Una vez terminada la actividad charra, el día de la final del torneo, los anfitriones invitan a todos los participantes a compartir los alimentos que se han preparado para la ocasión. Las mujeres de la familia son las encargadas de llevar a la mesa los platillos, mientras que los varones son los responsables de repartir el tequila entre los invitados.

La comida debe transcurrir en plena armonía, sin distinciones entre los equipos vencedores frente a los que terminaron en segundos lugares. Al término del festejo, antes de retirarse a sus lugares de origen, el representante de cada uno de los equipos de charros participantes procede a dar el agradecimiento por la invitación al certamen y también por la hospitalidad de los anfitriones, especialmente al pilar, que en este caso, es Don Rogelio Suárez.

Aquí una de las recetas que caracterizan a la fiesta charra del Torneo Doña Guadalupe Cordero, las carnitas:

Es tradición que para la semifinal del torneo se prepare barbacoa, para dar de comer a los charros participantes, y para la final del evento se preparan en carnitas uno o dos cerdos, los cuales han sido criados en los establos del mismo rancho.

El proceso de elaboración se desarrolla de acuerdo a lo establecido por la tradición de la región, específicamente por los miembros de las ramas familiares. Días antes del evento se contacta a la persona que se encargara de la preparación del platillo, quien deberá sacrificar al animal, en un sitio destinado para ello dentro de los corrales del rancho.

El encargado, también debe estar pendiente de reservar la sangre y las menudencias del cerdo que se emplearán después para la preparación de la moronga, o también llamada rellena. Y también debe encargarse de preparar los chicharroncitos, los cuales se obtienen a calentar la grasa del cerdo y con ello también obtener la manteca, que después servirá para cocinar la carne o en su defecto, para que las mujeres de la familia, la ocupen en la preparación de tamales.

El día de la final del torneo, el encargado de la preparación de las carnitas, mientras la charreada esta dando inicio, él se ocupa de iniciar la preparación de la comida, proceso que consiste en partir la carne del cerdo para someterla a cocción lenta en la propia manteca del cerdo, aromatizándola con hierbas de olor (hojas de laurel y en ocasiones también tomillo mejorana) y ajo. También, al

inicio de la cocción de la carne, le agrega un poco de jugo de naranja para dar sabor y ablandar la carne.

Ya que todos los ingredientes se encuentran en el caso, se esperará aproximadamente dos horas para que la carne pueda estar lista. Minutos antes de que de que el platillo este listo para servirse, se agrega un caramelo hecho a base de azúcar quemada y refresco de cola, para dar un color dorado a la carne, y se remata con un poco de brandi para afianzar los sabores de la carne.

Cuando las carnitas están listas, el encargado solo esperara la orden de los organizadores para comenzar a porcionar la carne para que sea llevada a las mesas de los invitados y estos las puedan degustar acompañadas de una sabrosa salsa preparada con chile de árbol o una salsa verde muy picosita, para con ello dar pie al brindis con el tequila.

Los frijoles charros

Otra de los alimentos tradicionales de las fiestas charras, son los llamados frijoles charros, los cuales se preparan de la siguiente manera:

Ingredientes:

a) Para cocer los frijoles

- 1 kg. De frijol bayo, o del que se tenga preferencia.
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla mediana
- Agua, la necesaria
- Sal al gusto

b) Para el platillo

- ¼ kg de longaniza (o chorizo rojo)
- ¼ kg de tocino en lonja
- ¼ kg de jamón de puerco
- ¼ kg de salchicha de puerco
- ¼ kg de chuleta ahumada de cerdo

- ¼ kg de chicharrón seco de puerco
- 5 piezas de jitomate guaje
- ½ cebolla mediana
- 1 manojo pequeño de cilantro
- 3 piezas de chile serrano
- 1 pizca de comino
- Sal y pimienta gorda al gusto

Procedimiento

- Para cocer los frijoles es recomendable dejarlos remojar una noche antes, lo cual también facilitara su cocción.
- Al otro día cocerlos junto con los ajos, cebolla y sal en olla de presión por aproximadamente 40 minutos. O si se prefiere, cocinarlos en una olla de barro por aproximadamente 3 horas, verificando constantemente la cantidad de agua para evitar que se quemen o queden duros.
- En el comal, tostar los jitomates junto con la cebolla, los cominos y la pimienta, para después molerlos en la licuadora. Reservar.
- En una cazuela cuya capacidad pueda contener el total de los frijoles con el caldo, primero poner a cocer el tocino y la longaniza previamente picados. Cuando suelten la grasa, agregar la salchicha, el jamon y la chuleta ahumada, previamente cortados en cubos.
- Cuando lo anterior este frito, agregar el jitomate molido y rectificar el sabor.
- Cuando este todo sazonado, agregar los frijoles con el caldo y llevar a ebullición, agregando los chiles serranos previamente picados.
- Dejar cocer por 10 minutos aproximadamente para que los sabores se mezclen y servir caliente con un poco de cilantro picado y esparcido encima del caldo.

Estos son solo algunos de los platillos que identifican a la fiesta charra. Afortunadamente, con esta actividad, reconocida como deporte nacional, en nuestros tiempos, podemos conocer un poco sobre las actividades que los antiguos hacendados y arrieros desarrollaban como parte de su vida cotidiana en torno al cuidado del ganado, y que ahora, enmarcados por una serie de suertes estéticas, contribuyen a la identidad mexicana, tanto a nivel nacional como internacional, y también es menester dar reconocimiento a los personajes que han sido pilares de la charrería,

en la zona norte del Estado de México, como lo es el caso de Don Rogelio Suárez Cordero, quien abre las puertas de su casa para compartirnos parte de sus experiencias en torno a la charrería mexicana.



Estandarte de la Asociación de Charros de San Bartolo Morelos



Floreo de reata



Jineteo de novillo



Manganas a caballo



Escaramuzas: mujeres charras

Notas

- ¹ Pretal: es una correa o faja que ciñe la parte trasera del novillo.
- ² Florear la reata consiste en una serie de movimientos artísticos realizados al girar el lazo charro al aire.
- ³ Montado a pelo se refiere a cuando el charro va montado en el caballo sin la silla de montar.
- ⁴ Se designa con este nombre a los caballos que han sido domados en su mayoría.

Bibliografía

CALDERON DE LA BARCA, Madame (2006): Vida en México durante una residencia de dos años en ese país. México: Editorial Porrúa.

DE VALLE ARIZPE, Artemio (2000): Virreyes y Virreinas de la Nueva España. México: Editorial Porrúa.

SUÁREZ CORDERO, Rogelio (2012): Entrevista personal, trabajo de campo agosto 2011 y mayo 2012. México: Mecanuscrito.



FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Miranda-Osornio, A.
Recuerdos de un charro: la comida dentro de la charrería.
Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía.
México: Universidad Autónoma del Estado de México,
enero/junio de 2012, núm. 03 <Nueva Época>
<http://www.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/rec_01.pdf>.