

Comiendo en Tamaulipas Ruta Gastronómica de sus Regiones Parte I: De la época virreinal al Tamaulipas Independiente

Francisco Ramos Aguirre
Cronista de Cd. Victoria, Tamaulipas
ramosaguirrefranciscojavier@gmail.com

Aprovechando el hambre, cualquier guisado es bueno.
Almanaque de Conferencias Culinarias de Ángel Muro (1892)

La comida, representa mucho más que un alimento para la subsistencia. En ella se encuentra parte de la vida de los campesinos, productores agrícolas y cocineras. Significa el registro de la memoria doméstica, el patrimonio ancestral, la convivencia y unión familiar. Es la magia de la naturaleza y esfuerzo de los jornaleros agrícolas, custodios de los frutos de la tierra. La comida es el reencuentro mañanero en torno a una mesa y el fogón, los diálogos vespertinos y el sueño nocturno. En cada receta estallan los olores y sabores de los tiempos.

La cocina tamaulipeca, ofrece una riqueza inimaginable de platillos tradicionales. En cada uno de ellos se conjugan numerosos productos de la flora y fauna regional que se traducen en sabores, aromas y colores, capaces de cautivar los paladares más exigentes. Gracias a la variedad de recetas prácticamente en todos los rincones del estado, se aprecia un singular y representativo acervo gastronómico, donde los ingredientes naturales de la entidad constituyen un elemento importante.

Además de ser una de las principales expresiones culturales donde se consagra el patrimonio intangible heredado de anteriores generaciones. la cocina de Tamaulipas se condensa en el ambiente social y familiar. Por ello, la diversidad alimenticia de nuestro estado es altamente apreciada. Ante todo refleja la hospitalidad, carácter, tradición, identidad y otros rasgos del orgullo de sus habitantes.

A diferencia de otras regiones del país, donde existe un mestizaje más acentuado entre las expresiones culinarias europea y prehispánica; la gastronomía tamaulipeca no se caracteriza precisamente por abarcar la gran variedad de platillos, surgidos de la mezcla entre la cocina mexicana, española y francesa. Sin embargo, no por ello está exenta de un gran prestigio que la distingue de otras entidades de mayor fama alimenticia. Hablamos de Chiapas, Veracruz, Yucatán, Oaxaca, Querétaro, Puebla, Jalisco, Michoacán y Guerrero, entre otras.

De acuerdo con los expertos en la materia, el noreste mexicano especialmente Tamaulipas, tienen su propio sello gastronómico popular.

Coincidimos con José N. Iturriaga cuando afirma que los estados norteños, disfrutaban de una cocina extraordinariamente rica: "...aunque no tenga la diversidad de las regiones tropicales y subtropicales de México. Ello es obvio, porque es cocina del semidesierto y a veces, del desierto mismo."¹ En el caso de Tamaulipas la región sur posee un clima tropical y subtropical, adecuado para el cultivo y explotación de una importante variedad de productos propios de su gastronomía cotidiana.

Además de la música, léxico, leyendas, historia, vestuario y carácter, los estados de Tamaulipas, Nuevo León, Texas y Coahuila, están unidos por gustos alimenticios que los distinguen del resto del país. En asuntos relacionados con una buena mesa, la creatividad de sus habitantes no tiene límites. Desde tiempos ancestrales, a través de la caza, pesca y recolección de frutos los primeros pobladores y después los colonizadores con sus nuevas aportaciones a la gastronomía norestense, aprendieron a sobrevivir en el aislamiento geográfico septentrional y vencer la adversidad del clima extremo propio de esta región.

Como punto de partida, en esta primera parte, se aborda lo que corresponde a la simiente fundacional del estado Tamaulipeco, como lo fue la Colonia de Nuevo Santander con un acercamiento a los alimentos que consumieron los indios. Posteriormente, se analizan los cambios que la cocina novohispana experimentó en el México independiente y se abordan los insumos culinarios decimonónicos.

Cocina Indígena y Colonial

En estas condiciones, vale mencionar que la dieta de los primeros pobladores cazadores-recolectores del territorio denominado Costa del Seno Mexicano -posteriormente convertido en Colonia del Nuevo Santander y Estado de Tamaulipas-, se basaba en el maíz, frijol, calabaza, pescado, miel, hierbas silvestres, camotes, chile del monte, tunas, pitayas, carne de venado y otros productos.

Entre 1749 y 1750, Fray Simón del Hierro miembro del Colegio de Guadalupe Zacatecas, participó en la misión evangelizadora durante la colonización de la Provincia del Nuevo Santander. En su Diario, describe detalles relacionados con el encuentro de los primeros pobladores con grupos indígenas y sus costumbres. Por ejemplo, menciona que mientras la Compañía iba rumbo a la costa, en un paraje cercano en la Sierra de Tamaulipa, encontraron varios nativos: "...como de 150 indios gandules bien armados, gordos, fuertes y parejos como de veinte años para arriba; venían de paz, cargados de calabazas, camotes y frijol de suerte que abastecieron todas las compañías de pobladores y soldados por algún tiempo."²

1 Marte R. Gómez, *Gastronomía Tamaulipeca* (México: Gobierno de Tamaulipas/ITCA, 2015).

2 Pilar Sánchez, *El diario de Fray Simón del Hierro*, (Cd. Victoria, Tamaulipas: UAT, 2007).

Definitivamente parte de la alimentación de los antiguos pobladores santanderinos hoy Tamaulipas, proviene de su riqueza natural. De acuerdo a la historiadora Patricia Osante, entre 1757 y 1758, Agustín López de la Cámara Alta realizó un recuento detallado sobre la abundante hidrografía de este territorio que abarcaba 58 ríos grandes y medianos productores de robalos, bagres, anguilas, mojarra, etc... Describe también la presencia de lugares productores de sal, entonces indispensable para la conservación de peces y carne. Además de los suelos, propios para cultivos diversos -caña, maíz, frijol, chile, calabaza, melones- diversos y crianza de abundante ganadería.³

Ciertamente sobre este tema, el libro *Descripción General de la Colonia del Nuevo Santander*, dedica una buena parte a las estadísticas de la explotación ganadera -vacuno, cabras, ovejas, bueyes de labor- en las diferentes villas del norte, centro y sur donde contabiliza más de 500 mil cabezas de ganado mayor y menor incluyendo caballos, mulas de trabajo y transporte. Mucha de esta ganadería se comercializaba en la región de la huasteca y la Sierra Gorda, lo cual generaba riqueza entre sus pobladores. Tan sólo la pequeña Villa de San Lorenzo de Jaumave, existían oficialmente 439 caballos de servicio, 1195 yeguas de cría, 463 reses, 188 bueyes, 98 mulas, 5406 ovejas y cabras y 10 burros.⁴

Por otra parte en el *Informe Sobre la Colonia del Nuevo Santander y Nuevo Reino de León (1795)*, Félix Calleja descubrió en el antiguo territorio que ahora se llama Tamaulipas, abundantes ríos, costas marítimas, lagunas, montañas, agua, pero sobre todo grandes hatos de ganado mayor y menor. De acuerdo con un censo de la época, esto favoreció la producción natural de más de siete mil quinientas mulas, mil caballos, dos mil reses, veinte mil carneros, ocho mil chivatos y miles de venados silvestres.⁵

De igual manera en Altamira y Reynosa, existieron importantes bancos de sal que abastecieron al continente europeo. Éste producto marítimo y de algunos ríos, era muy cotizado en aquella época porque generaba extraordinarios ingresos para el comercio y la hacienda pública. Además, a falta de refrigeración la sal era indispensable para la preservación de pieles, pescados, carne y diversos alimentos.

Gracias a la actividad pecuaria, durante la época colonial los pobladores santanderinos, no sólo aseguraron la subsistencia alimentaria, sino también el transporte y atuendo para protegerse de las inclemencias extremas del tiempo y vegetación espinosa en los potreros y caminos. Está claro que ante la carencia de una industria minera favorable a los intereses de los colonizadores, la actividad ganadera generó una enorme economía. Además, se

3 Agustín López de la Cámara Alta, *Descripción general de la colonia del Nuevo Santander*, est. prel. tras. y n. por Patricia Osante (México: UNAM, 2006).

4 López de la Cámara, *Descripción general...*

5 Félix Calleja *Informe sobre la Colonia del Nuevo Santander y Nuevo Reino de León 1795* (Monterrey: UANL, 1978).

incrementó el trabajo para vaqueros, pastores y otros gremios relacionadas con oficios propios de la cría de equinos, bovinos y especies menores. Al mismo tiempo, las villas recién fundadas por José de Escandón, se beneficiaron con el surgimiento de una cultura gastronómica trascendental hasta nuestros días.

Las Salinas de Tamaulipas

En en las costas de Altamira, específicamente en las Lomas del Real y márgenes del Río Bravo en Reynosa, existieron importantes bancos de sal que abastecieron el consumo americano y parte de Europa. En 1824 el gobierno emitió un decreto mediante el cual, ejercía control de las salinas mexicanas -Bahía de Banderas, Soto la Marina y Santander o Tamaulipas entre otras-, proporcionando a sus propietarios la cuarta parte de sus derechos.⁶ La importancia de las salinas tamaulipecas era de trascendencia para el gobierno federal, si consideramos que en marzo de 1854 -periódico El Universal- su Alteza Serenísima el presidente Antonio López de Santa Anna, autorizó a la Tesorería General el remate de las existentes en Soto la Marina y San Fernando.

A finales del siglo XX, Pérez Garza y Compañía, era una de las principales empresas cosechadora y comercializadora del sal en Altamira. En tanto para 1952, Lomas del Real ocupaba el primer lugar de producción de sal en México. Para agilizar su transportación hacia el resto del país, el gobierno de Horacio Terán se apresuró a terminar la construcción de la cerretera entre Tampico y Mante.⁷

Viajeros Comelones

Definitivamente, existen importantes fuentes documentales que nos informan cómo se alimentaban los antiguos pobladores de la Provincia del Nuevo Santander y Tamaulipas. Por ejemplo los informes de los visitantes, cónsules y agentes financieros de la época. De igual manera podemos consultar una enorme utilidad los cuadros estadísticos, periódicos y memorias escritas. Uno de los primeros en documentar importantes datos sobre el tema fue el viajero inglés Henry George Ward, quien durante su estancia en Tamaulipas escribió un diario publicado bajo el título: *Henry George Ward en México*.⁸

En sus páginas recoge sus experiencias de viaje entre 1822-1827, mientras se trasladaba al Mineral de Real de Catorce, San Luis Potosí. Por ejemplo, al llegar la expedición a territorio de Altamira, en un sitio denominado Llano de los Esteros cerca del Rancho El Chocoy, los habitantes les ofrecieron de comer platillos a base de gallinas, huevos, tasajo de carne, frijoles y tortillas de maíz. En contraparte, afirma que al llegar a Saltillo, un sobrino de Agustín

6 El Aguila Mexicana 22 de febrero de 1825

7 El Heraldo de Victoria, 16 de junio de 1952.

8 Henry George Ward, *México en 1827*, Tomo I. Apéndice al segundo volumen, Parte 2 (Londres: H. Colburn, 1838).

de Iturbide los invitó a cenar. Sentado en la mesa Ward, notó de inmediato la variedad alimenticia con respecto a su experiencia en Tamaulipas: "La comida que se nos sirvió, al estilo español, fue realmente espléndida, y para quienes nos habíamos alimentado tan mal durante cinco meses, resultó un agasajo de verdad extraordinario."⁹

En 1844, durante la visita del escritor y funcionario de hacienda Manuel Payno a la frontera tamaulipeca, encontró que en los terrenos húmedos de Matamoros, llamada inicialmente *Lugar o Paraje de los Esteros Hermosos*, había predios pantanosos propicios para la siembra de la caña de azúcar, arroz y algodón. De estos tres, el cultivo que más trascendió desde finales del siglo XIX y parte del XX fue el algodón sembrado en grandes extensiones. Esta fibra por lo general se exportaba a Europa, como materia prima en la industria textil. Al paso del tiempo dicho cultivo se terminó y fue cambiado por maíz y sorgo, debido a la salinidad de la tierra y la plaga del insecto llamado Picudo, muy dañino porque afectó la producción de esta fibra.¹⁰

Sin maíz no hay tortillas, tamales ni gorditas

Acerca de sus impresiones sobre esta región fronteriza, afirma Payno que: "Antes no se sembraba maíz; pero en día todos los más dueños de los ranchos situados en la orilla del río, hacen sus siembras, y dentro de Matamoros y sus inmediaciones muchos se dedican al cultivo de la hortaliza; lo que hace que la cocina sea ya mucho más agradable que antes, que solo se podía guisar carnes, y sea dicho de paso, bastante buenas."¹¹

En Camargo, el viajero se sorprendió con el agradable sabor del pan de huevo estilo oaxaqueño, mezcal, sandías y melones. Vale decir que era de buen diente y su aprecio por la comida no tenía límites. En un banquete de casamiento, probó veinte platillos entre ellos la "carne de vaca picada" -que podría ser el cortadillo norteño o picadillo- y los tamales de puerco, amasados con manteca de res.¹²

Por otra parte, Guillermo Prieto en un largo poema denominado *Costumbres de la Frontera de Nuevo Laredo a Bagdad*, escrito en 1867 durante su estancia en estos lugares, recoge en varios fragmentos la riqueza gastronómica en Mier:

En dos ángulos opuestos,
con mesa y manteles limpios,
osténtanse dos cantinas,
con mezcal y con refino,

⁹ Ward, *México ...*,

¹⁰ Manuel Payno, *El Puerto de Matamoros 1844*, Edición facsimilar, (México: Vargas Rea Editor, 1951).

¹¹ Payno, *El Puerto...*,

¹² Payno, *El Puerto...*,

dulces de azúcar y pasas,
panes y aprensados higos,
o sabrosas enchiladas,
o tamales de tocino,
y claro café con dulce;
en la rica moca hervido.¹³

En cambio otro poeta de apellido Torroella en su testimonio *Recuerdos de la Frontera del Norte* dedica varios versos a la invasión de los Rangers de Texas, particularmente al poblado de San Miguel de las Cuevas, Camargo en 1874. En ellos hace referencias a los alimentos que consumían la tropa, entre los que destaca el panzaje que se convirtió en platillo emblemático en Padilla; lo mismo al chilito piquín -llamado el oro verde de los chiles mexicanos-; las tortillas de harina y el "burro" probablemente origen del legendario "burrito" que se atribuyen los fronterizos de Chihuahua.

que la gente descanse;
el que tenga bastimento
coma lo que traiga y trague.
Pero agüita del estero
que el mezcal es irritante,
¡habrá tiempo de tomarlo
y de ofrecerle a los yankees!

....

y en confusión picaresca
sobre el verde suelo caen
blancas tortillas de harina,
ricos, cernidos tamales
el chipiquín combustible
el burro, el pan, el panzaje;
y en menos en que lo cuento
empieza el terrible ataque:

Lo mismo sucede con la escritora Rosa de Castaño, originaria de aquella ciudad quien describe en su novela *Rancho Estradeño*, -al margen del Río Bravo-, los exquisitos y auténticos almuerzos norteños de la frontera tamaulipeca: "Con cuánto apetito engullían la sabrosa barbacoa con salsa de chile verde; los quesos y asaderas fresquecitos; elotes calientes, tortillas de manteca y panochas de maíz con miel virgen, tan rubias como el sol."¹⁴

13 Guillermo Prieto, *Música callejera. Poesías festivas nacionales*, Tomo II (México: Tipografía literaria de Filomeno Mata, 1881).

14 Rosa de Castaño, *Rancho estradeño* (Cd. Victoria, Tamaulipas: CECAT, 1997).

Tortillas del Comal a la Mesa

El período del porfiriato incrementó considerablemente la actividad industrial y agropecuaria de Tamaulipas. Por ejemplo, el empresario norteño Evaristo Madero abrió molinos de trigo en Tampico, Saltillo y Monterrey.¹⁵ Sin embargo, los productos alimenticios como el maíz, cítricos, aguacate, carnes de bovino, cerdo y piloncillo tamaulipecos, se colocaron en altos niveles de preferencia dentro del mercado nacional. A ello sumamos el famoso Mezcal de San Carlos, representante en la Exposición Mundial celebrada en París en 1889. Igual sucedió con el tequila, que desde esa época tenía una enorme aceptación a nivel nacional y en Estados Unidos de América.

De todos los artículos, el maíz se convirtió en ingrediente primordial para la dieta de los tamaulipecos. Sobre este grano propio de los mexicanos, surgieron varias modalidades alimenticias -tortillas, pinole, bocoles, pemoles, tacos, tamales, atoles, gorditas y pozole.- En algunos municipios del norte de Tamaulipas y diversas ciudades norteñas, las tortillas de harina de trigo generaron gran aceptación. Sin embargo, las tortillas de maíz se convirtieron en las preferidas de todas las clases sociales.

La promoción internacional de la cocina mexicana a finales del siglo XIX y principios del XX, fue posible gracias a los viajeros, comerciantes y diplomáticos, pero también durante las exposiciones mundiales de Chicago y Londres en 1908 se difundieron sus virtudes. En esta última, los visitantes degustaron diversos guisos nacionales, acompañados por un grupo de músicos y bailarines del ya famoso jarabe tapatío.¹⁶

Según el Códice Mendocino (1535-1550), como parte de un castigo disciplinario, los mexicas ataban de manos a los niños de 7 a 12 años mientras los sometían a una dieta rigurosa a consumir una tortilla y media por día. Todo con el propósito de evitar que se acostumbraran a ser tragones. De esta manera se conservaban esbeltos y ágiles para participar en las batallas.

Gracias a los vestigios de maíz y calabaza, localizados hace más de medio siglo por el arqueólogo estadounidense Richard Macneish en la Cueva de la Perra de la Sierra Madre Oriental cerca de Ocampo, Tamaulipas; ahora sabemos que dichos productos tienen presencia en Tamaulipas desde hace más de 2,500 años. Igual sucede con el chile, frijol y calabaza.

En este contexto los metates, morteros, molcajetes, vasijas, comales y otros utensilios de cocina, confirman su consumo entre las antiguas culturas indígenas: huastecos, lipanes, janambres, olives, janambres, mascorros y pames, por mencionar algunos de los grupos autóctonos más importantes que habitaron los territorios serranos de Tamaulipas. Por su parte, el

15 Eugenia Romero Ibarra, José Mario Contreras Valdez y Jesús Méndez Reyes, coord. *El Poder Político y Poder Privado. Gobierno, Empresarios y Empresas 1880-1980* (México, UNAM, 2006).

16 *La Patria*, 9 de agosto de 1908, p.1

fraile franciscano Antonio Alegría evangelizador de la región de Jaumave perteneciente a la Provincia de Nuevo Santander, escribió un detallado informe sobre la existencia del chile piquín silvestre, frijol, maíz, algodón y caña de azúcar cultivados en ese lugar.

Definitivamente según las estadísticas, desde tiempos ancestrales las tortillas de maíz representan el alimento de mayor consumo entre los mexicanos. Por sus características y fundamentos históricos que la avalan, esta gramínea mesoamericana contribuyó a reforzar la pertenencia cultural culinaria de los tamaulipecos.

Inicialmente, el proceso para elaborar tortillas era artesanal y exclusivo para mujeres. El maíz se cocía en agua caliza. Después, se enjuagaba el nixtamal mientras la matrona procedía a molerlo en un pesado metate de piedra volcánica. Lista la masa, a mano limpia surgían gruesas tortillas colocadas en un comal de barro, bien caliente. Así sucedió en el antiguo territorio que actualmente ocupa Tamaulipas; al menos desde tiempos prehispánicos y buena parte del siglo XX.

En 1826, a su paso por Tampico el viajero francés Mr. Pendreauxville, proveniente de Nueva Orleans, escribió en su diario personal, posteriormente publicado en el periódico *El Amigo del Pueblo* una serie de observaciones sobre las costumbres alimenticias de los habitantes de esta región: “Aquí gusté por la primera vez las galletas de maíz fermentado, que se nombran tortillas, y la salsa de pimiento rojo llamada chile, que los mexicanos prefieren a todo y con el que comen la tortilla, o sazonan indiferentemente todos los otros manjares.”¹⁷

Acerca de la preparación del nixtamal y tortillas, el europeo como otros viajeros de la época narra con admiración y detalle el proceso para transformarlo para el consumo doméstico. “El maíz así preparado se martaja sobre una piedra abalsada ligeramente curva y sostenida por cuatro pequeños pies. Otra piedra larga que se toma de las extremidades, reduce el maíz a pasta a manera como lo hacen los fabricantes de chocolate. Esta pasta blanda se forma en galletas muy delgadas que se traen largo tiempo entre las manos para hacerlas suficientemente compactas”.¹⁸

“Después se les coloca sobre una lámina caliente, donde ligeramente cocidas por los dos lados, se amontonan estas tortillas que son la base de la alimentación de estos sobrios arrieros, así como de todos los mexicanos, y que para ellos reemplaza exclusivamente el pan.”¹⁹ Similar experiencia, vivió el capitán inglés George Francis Lyon durante su paso por Santa Bárbara, actual municipio de Ocampo, Tamaulipas.

17 Mr. Pendreauxville, *El Amigo del Pueblo*, mayo 14 de 1828.

18 Mr. Pendreauxville, *El Amigo del Pueblo*.

19 Mr. Pendreauxville, *El Amigo del Pueblo*.

En esta comunidad observó los pasos para elaborar tortillas, desde la preparación del nixtamal con cal y agua hervida, molido de la masa en metate de lava negra o basalto; su cocimiento y finalmente su consumo durante el almuerzo. "La hechura de las tortillas es un arte de tanta importancia, que en las casas de gente respetable una mujer, llamada por su oficio: "tortillera", se tiene para éste único propósito; y para el oído de un extranjero suena muy extraño, durante las comidas, el rápido palmoteo que se lleva a cabo en la cocina hasta que todas las demandas son satisfechas."²⁰

Simplemente, el viajero perteneciente a la marina militar de su país se maravilló ante la destreza de las mujeres que preparaban las tortillas en anafres, fogones y chimeneas, lo mismo en cocinas de haciendas o modestas chozas. Acucioso observador, describe en una crónica el proceso de la hechura del preciado alimento para acompañar guisos, carnes, frijoles, salsas y otros platillos populares: "Comía mi desayuno de tortillas calientes, un artículo general del sustento de este país, el que trataré de describir mientras llegan las mulas...El maíz de que se componen es hervido primero, para limpiarlo y suavizar el grano, y entoces se deja enfriar la cantidad necesaria para el consumo del día. Se toma entonces un puñado de esa masa y se palomotea con habilidad entre las manos, hasta que quede tan delgada como una hojuela...se deposita entonces en una placa lisa de hierro o barro que está colocada sobre carbones o rescoldos de leña, mantenidos a na temperatura determinada; aquí la tortilla se cuece primero un lado y después del otro."²¹

Las tortillas de maíz, como describe el viajero italiano J.C. Beltrami a su paso en 1824 por Altamira y la Hacienda El Cojo, era el alimento cotidiano en aquella época: "...descrito cien veces y conocido de todos los que han viajado a México." La caravana de arrieros pusieron en el fogón dos conejos, tres liebres y tres pericos cazados por el forastero, acompañados por las tortillas. Igual experiencia sobre la gastronomía popular, vivió en Tampico el francés Constance de Montluc a mediados del siglo XIX: "Un poco de carne secada al sol, unas tortillas de maíz, unos plátanos y algunas cañas de azúcar, son ordinariamente todos los alimentos de sus modestas comidas."

Todo indica que el consumo de ciertos productos alimenticios, por ejemplo la carne seca o machacado de res durante el período decimonónico, representó uno de los principales productos de consumo popular. En este sentido, los sirvientes de los hacendados tamaulipecos por lo general sobrevivían en condiciones precarias y bajos salarios. En 1895 ganaban mensualmente cinco pesos, un alud de maíz y una dotación de carne seca.²²

A finales de la mencionada centuria, se publicó un estudio

20 George Francis Lyon, *Residencia en México, 1826. Diario de una gira con estancia en la República de México*, trad. por María Luisa Herrera Casasús, (México: Fondo de Cultura Económica, 1984).

21 Lyon, *Residencia en México...*,

22 *El Demócrata*, 9 de abril de 1895.

comparativo sobre economía y trabajo, donde se promueve el uso del vapor para evitar el exceso de trabajo físico de las tortilleras: "La mujer del campo mexicana pegada a su metate, pasa lo menos seis horas diarias, o sea medio día de trabajo, moliendo 6 kg. de maíz, trabajo equivalente al de un caballo de vapor, durante seis minutos...La tortilla, es pues, un alimento de lujo que nuestra clase indígena paga a peso de oro. Cunsultad químicos e higienistas, y ellos os dirán que molido a máquina el maíz, ni es menos alimenticio ni menos digestible, pero la tortillera os dirá que molida en el metate, la tortilla es más blanca y más suave. Debe ser un placer de dioses comer tortillas de metate, a juzgar por lo caro que se paga ese placer."²³

Molinos de Nixtamel y Máquinas Tortilladoras

Posterior a los metates y aparatos manuales fabricados de manera industrial, surgieron los molinos de nixtamel modernos, impulsados por gasolina o electricidad. Para documentar parte de su historia, en 1859 el mexicano Julián González inventó el molino de nixtamel. Desde finales del siglo XIX, estos artefactos generaron enorme expectativa entre las amas de casa. En terminos sociales, podríamos considerar que fue uno de los primeros pasos para que algunas mujeres se liberaran de la esclavitud del metate y la chimenea. En 1905 Manuel Hinojosa inauguró *-La Regeneradora-*, una fábrica de tortillas que surtía el producto en Ciudad Victoria. Además, el mismo empresario administraba molinos de nixtamel, café, pinole y harina de maíz. Un año después, el tamaulipeco Simón Escamilla, radicado en San Luis Potosí, inventó una máquina automática de hacer tortillas.²⁴ A partir de ese momento, sobrevino un gran auge relacionado con la industria tortillera.

Apenas hace algunas décadas, en la mayoría de las ciudades, ejidos y poblaciones pequeñas, operaba al menos un molino de nixtamel para satisfacer las necesidades de subsistencia. Sus propietarios, pagaban contribuciones al gobierno y pertenecían a la floreciente Industria de la Masa y Tortilla. Desde muy temprano era común ver a las mujeres cargando recipientes, mientras formaban largas filas en modestos establecimientos o molinos, donde obtenían la masa que llevaban a sus hogares.

De la milpa al comal calentado con leña, varias generaciones de tamaulipecos fueron testigos de este proceso o rito cotidiano que en menor escala, aún persiste hasta nuestros días. Desde principios del siglo XX, los molinos se convirtieron en herramienta indispensable para las amas de casa. De esta manera, se facilitó en sus hogares el abasto de tortillas. Desde entonces la tortilla de maíz, simboliza la rueda que mueve la economía y el aparato digestivo de los mexicanos.

²³ *El Siglo Diez y Nueve*, 30 de mayo de 1893, p. 2.

²⁴ *El Contemporáneo*, 9 de enero de 1906.

Para gran parte de los comensales tamaulipecos, el legítimo sabor de las tortillas de maíz y las gorditas, proviene del método antiguo. Es decir, hechas a mano con masa molida en metate o molino de nixtamal. Los mercados, plazas y calles de los barrios, eran el sitio ideal para su comercialización. Numerosas señoras de origen humilde y faldas largas vendían el producto en canastos de palma. Para cubrir la demanda, en ciertos casos los patrones contrataban un grupo numeroso de mujeres expertas en elaboración de tortillas. Quienes se dedicaban a esta actividad, eran dotadas de los accesorios indispensables: metate, tortillera, anafre y comal de regular tamaño.

Tampico y sus Manjares

Pedro Martínez, Capitán y Alcalde Mayor de la Provincia de Tampico redactó en la primera década del siglo XVI, una descripción de aquel lugar perteneciente a la Jurisdicción de Pánuco, donde convivieron españoles, indios, mestizos, mulatos y negros. En el manuscrito, señala las costumbres alimenticias de subsistencia entre los pobladores. Principalmente las relativas a productos marítimos: robalos, lisas, corvinas, jureles y atunes que según recomienda eran muy sabrosos y abundantes.²⁵

Además, menciona la presencia de una laguna de agua salada “Críanse en ella, camarones, ostiones, mojarras, robalos y otros peces... No se cría en esta Villa o Distrito ganado ovejuno, cabrío ni de cerda, sino solamente vacuno... Hay en esta tierra gran cantidad de indios que destruyen las cementeras, y muchas auras que comen carnes muertas, chachalacas, faisanes, gavilanes y gallinas monteses.”²⁶

En marzo de 1878, durante el viaje de Vicente Riva Palacio a Tampico se sorprendió por la calidad de los comestibles que le ofrecieron los comerciantes de este puerto, durante una cena especial. Para ello contrataron los servicios de Jacinto, el chef más famoso de Tamaulipas en aquella época, quien cotidianamente cocinaba en la casa de la familia de Ramón de Obregón. Menciona una crónica que esa noche, medio borracho, Jacinto comentó conmovido: “...que nunca había sido tan afortunado en su quehacer de cocina.” La trayectoria profesional de Jacinto pasaba cualquier prueba. Entre sus logros culinarios, destacaba haber servido en la residencia de cierto Emperador del Congo.²⁷

Don Porfirio y la afrodisiaca comida tampiqueña

Como buen oaxaqueño, los platillos a base de carne de tortuga se convirtieron en los favoritos del presidente Porfirio Díaz. El 17 de abril 1890 visitó Tampico, con motivo de la inauguración del Ferrocarril Central Mexicano entre San

25 *Descripción de las Indias*, Tomo I, 46-47, Biblioteca Digital Hispánica.

26 *Descripción de las Indias*

27 *La Patria*, 13 de marzo de 1878.

Luis Potosí y el puerto jaibo. Para deleitar a sus acompañantes entre ellos el cónsul francés, las autoridades municipales en “Honor a los Excursionistas” ofrecieron un suculento banquete en el casino de aquella población. A pesar de su gusto por los platillos franceses, el menú incluía carnes de bovino y mariscos regionales por ejemplo sopa de jaibas, arroz con pargo, mojarras, robalo, camarón frito, carne a la parrilla, jaibas en su concha, tortuga al estofado, tamal al horno, frijoles refritos, queso, fruta, dulces, te, café, vinos blanco, tinto, espumoso y varios licores. Algo similar sucedió nueve años después, al inaugurarse el edificio de la aduana marítima del puerto tamaulipeco.

Vale decir que en estas ocasiones especiales, mientras los funcionarios disfrutaban de platillos exóticos, a los trabajadores, obreros y ferrocarrileros se les ofrecía un banquete donde abundaba la comida popular preferentemente barbacoa, acompañada de tortillas, salsa y pulque.

La presencia de don Porfirio en cualquier población del país, aseguraba un gran banquete de bienvenida para su comitiva, autoridades y demás invitados. A su paso por las estaciones de ferrocarril, era recibido con suculentos platillos y bailes. A principios de 1898 un grupo de políticos tamaulipecos, le organizó una cacería en la Hacienda *El Chocoy*, cerca de Tampico. Según el cronista del periódico *El Contemporáneo* de San Luis Potosí el político oaxaqueño se inconformó con esa experiencia cinegética porque cazó solamente especies animales de menor tamaño. Sin embargo, el incidente se compensó con un buen baile y una comilona: “...el General no quedó muy contento de la expedición porque no encontró piezas grandes de caza. El sábado se verificó el baile con que la sociedad tampiqueña, obsequió al Primer Magistrado de la República, y ayer salieron otra vez para la Hacienda del Naranjo, donde indudablemente encontrarán abundante caza de todas especies y tamaños.”²⁸

Desde la tercera década del siglo XIX, Tampico ganó fama como importante centro de intercambio mercantil entre Europa y México. En ese tiempo, la colonia francesa incrementó el número de ciudadanos radicados en esa ciudad. Aparte de los consulados extranjeros, surgieron también escuelas, sastrerías, academias musicales, imprentas, panaderías, almacenes, cafés y restaurantes operados por extranjeros. Uno de ellos era la Fonda de la Bolza, abierto en 1833 donde se degustaba carne, pollo, limonada, mollejas, tripas, frijoles negros y plátanos fritos. Otro establecimiento de categoría era *El Café del Comercio* inaugurado en diciembre de 1863, al inicio de la Guerra de Intervención Francesa.

Dicho establecimiento estaba instalado en la Calle Unión, cerca de la Aduana Marítima. Además de comestibles, ofrecía a la selecta clientela extranjera y nacional una amplia variedad de licores: coñac, verbena, vinos del Rhin, Borgoña, Sauterne, Burdeos, champaña Viuda de Clicot y otros vinos

²⁸ *El Contemporáneo*, 1898.

Europeos. A finales del siglo XX, tocaba una orquesta en el comedor principal.

En aquel tiempo la mayoría de los chefs de Tamaulipas eran de origen extranjero, sobre todo los establecidos en Matamoros y Tampico. A principios de 1882, causó enorme expectativa la presencia del cocinero Manuel Bourró de origen español, quien anteriormente había laborado en el restaurante Escorial de Matamoros. En Tampico organizó una muestra de su arte culinario en diferentes hoteles.²⁹ Para entonces circulaban en la capital del país, los libros de cocina: *Manual del Pastelero y Confitero* de Catarino Noriega y *Nuevo Cocinero Mexicano en Forma de Diccionario* los cuales se podían adquirir en el almacén de Rosa y Bouret.

Bibliografía

Obras publicadas

Calleja, Félix. *Informe sobre la Colonia del Nuevo Santander y Nuevo Reino de León 1795*. Monterrey: UANL, 1978.

Castaño, Rosa de. *Rancho estradeño*. Cd. Victoria, Tamaulipas: CECAT, 1997. *Descripción de las Indias*, Tomo I, 46-47, Biblioteca Digital Hispánica.

Gómez, Marte R. *Gastronomía Tamaulipeca*. México: Gobierno de Tamaulipas/ITCA, 2015.

Lyon, George Francis. *Residencia en México, 1826. Diario de una gira con estancia en la República de México*. Traducción por María Luisa Herrera Casasús. México: Fondo de Cultura Económica, 1984.

López de la Cámara Alta, Agustín. *Descripción general de la colonia del Nuevo Santander*; estudio preliminar, transcripción y notas por Patricia Osante. México: UNAM, 2006.

Payno, Manuel. *El Puerto de Matamoros 1844*. Edición facsimilar. México: Vargas Rea Editor, 1951.

Prieto, Guillermo. *Música callejera. Poesías festivas nacionales*. Tomo II. México: Tipografía literaria de Filomeno Mata, 1881.

Romero Ibarra, Eugenia, Contreras Valdez, José Mario y Méndez Reyes, Jesús, coord. *El Poder Político y Poder Privado. Gobierno, Empresarios y Empresas 1880-1980*. México, UNAM, 2006.

²⁹ *El Semanario de Tampico*, 17 de marzo de 1882.

Sánchez, Pilar. *El diario de Fray Simón del Hierro*. Cd. Victoria, Tamaulipas: UAT, 2007.

Ward, Henry. *México en 1827*. Tomo I. Apéndice al segundo volumen, Parte 2. Londres: H. Colburn, 1838.