

Comiendo en Tamaulipas Ruta Gastronómica de sus Regiones Parte II: El tránsito culinario del siglo XX al presente

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

José Vasconcelos y la sopa de jaibas

En la primera parte de este escrito se abordaron aspectos culinarios relacionados con la ingesta de alimentos de los indios del Nuevo Santander, así como la comida que, los habitantes neosantanderinos, degustaron en la etapa colonial del territorio tamaulipeco. Tales practicas alimenticias experimentaron ciertos cambios en la etapa independiente, temática que también se trazó en esa primera parte. En esta segunda, se abordan los aspectos que caracterizaron a la comida tamaulipeca en el Siglo XX y principios del XXI.

En 1911 José Vasconcelos asumió en Tampico la representación de la Compañía Perforadora Mexicana, empresa petrolera de origen alemán. En 1913 días antes de los acontecimientos de la Decena Trágica y asesinato de Madero, el puerto se convirtió en el nido de amor de sus infidelidades extraconyugales con Adriana -Elena Arizmendi Mejía-. Así, después de tratar asuntos terrenales con funcionarios petroleros, aprovechaba momentos para entregarse a las desbordadas lides amorosas. Adriana tendría alrededor de 30 años. Durante la revolución maderista se hizo amiga de Sara Pérez, esposa del coahuilense y fundó la Cruz Blanca Neutral, contra parte de la Cruz Roja que se negaba a curar los heridos rebeldes. En esa época conoció a Vasconcelos quien atendía su despacho de abogado en la capital del país.

El encuentro fue deslumbrante y se propuso hacer suyo aquel botín revolucionario, según él mismo lo narra: “Era una venus elástica de tipo criollo y sonrisa voluptuosa...Su andar de piernas largas, caderas anchas, cintura corta y hombros estrechos...largo el cuello, corto el busto, aguzados senos...” En el puerto se instalaron en un hotelillo de madera a la orilla del mar: “Y estar juntos a la mesa y el sueño en una misma respiración, compensaba la angustia de las citas en que era forzoso estar atento al reloj. Eva y Adán, perdidos en las noches del paraíso.” Para recuperar las fuerzas extraviadas durante los encuentros sicalípticos, los cocineros tampiqueños, les ofrecían la especialidad de la costa: “Sopa de jaibas, reparadora si se toma en la juventud, y entramos en la noche con renovado ahínco de entrar en la posesión.”

El esplendor petrolero del puerto de Tampico generó una enorme migración de ingleses, alemanes, holandeses, franceses y norteamericanos. De igual manera, estimuló la apertura de grandes hoteles, cabarets, teatros, restaurantes, centros de entretenimiento y lugares donde se fomentó la

prostitución con mujeres de países europeos. Todo esto, creó un ambiente similar a las grandes ciudades del mundo. La demanda de migrantes se tradujo en la construcción de los hoteles: Bristol, Inglaterra, Imperial y Sur, entre otros de buena categoría. En este intercambio cultural, las aportaciones culinarias estuvieron presentes. Gracias a la apertura de los restaurantes: Luisiana y El Suizo, atendidos por chefs internacionales, surgieron en esa época numerosos platillos y bebidas que disfrutaban los turistas.

A comer soldaditos del cuartel

La Revolución mexicana, colapsó la agricultura y ganadería y con ello la producción alimenticia en el país. Entre 1910-1920, poblaciones medianas y grandes, sufrieron las consecuencias por la carencia de comida. En su tránsito o estancia temporal en los pueblos y ciudades, miles de soldados carrancistas, villistas y zapatistas, arrasaban con los comestibles de comercios, graneros y bodegas. Por tal motivo, escaseó el maíz, frijol, arroz, harina, carne, café, piloncillo y otros productos básicos en la dieta de los mexicanos. Esto desde luego, desató períodos de hambruna, por lo cual las autoridades y el propio ejército tuvo la necesidad de adquirir alimentos básicos en los Estados Unidos. Bajo estas circunstancias, lo que se conseguía era insuficiente y el hambre empezó a extenderse entre la población, sobre todo entre los infantes y ancianos. Por ejemplo, en Durango, los revolucionarios amenazaron con abandonar la causa, debido a la falta de los artículos alimenticios de primera necesidad. Esta situación también se agravó en Europa, durante la Primera Guerra Mundial.

En su tránsito por algunas poblaciones humildes de Tamaulipas, ubicadas entre Linares y Ciudad Victoria, los carrancistas eran bien recibidos por los habitantes quienes les proporcionaban agua, hospedaje y comida. Por ejemplo, en Estación Carrizos, municipio de Hidalgo, tuvieron un ligero enfrentamiento con las fuerzas federales. Por la noche arribaron a Estación Cruz. Antes de dormir cenaron chile piquín con piloncillo, un verdadero manjar en tiempos de hambre. Luego, sucedió algo jocoso. Por el mismo rumbo, un soldado mató un perico cerca de un jacal, donde parlotaba a cielo abierto. Su dueña, exigió justicia inmediata a los jefes revolucionarios. El oficial ordenó que fusilaran al zoo homicida, pero aquella mujer se desistió argumentando que era demasiado castigo. Arreglado el asunto, el militar Fortunato Zuazua convenció a la mujer que preparara el animalito con cebolla, ajo y chilito. Enseguida lo sirvió, acompañado de tortillas y salsa. Esta anécdota humorística, fue llevada al cine en la película: *La Valentina* con María Félix y *El Piporro* (1966).

El Chile Piquín

Desde hace muchas décadas el chile piquín, también conocido como chile bolita o chile del monte, representa uno de los principales ingredientes de la comida tamaulipeca. Se puede consumir en salsas o agregarse entero a los platillos por ejemplo en la calabacita con elote. En 1907 los productores de Cruillas, Tamaulipas pagaban al municipio dos pesos por cada hectolitro de chile piquín que cosecharan. Es decir, por cada cien litros. A principios del siglo XX en el municipio de San Fernando, existía gran potencial agropecuario que redundaba en la economía familiar. Entre los alimentos que se producían de manera silvestre, destacaban el tomate milpero, pepinillo y chile piquín comercializado entre veinticuatro y treinta pesos cada hectolitro. Acerca del tomatillo silvestre o milpero, el Periódico Oficial de Tamaulipas señalaba lo siguiente: "...se pueden llenar carros completos."¹

En los últimos años del siglo XX, el chile piquín se convirtió en un producto insustituible de la cocina tamaulipeca. Su fama de chiquito, pero picoso, se popularizó rápidamente y aumentó su precio en el mercado. Los principales municipios donde se cosecha son Jaumave, Victoria, Burgos, Soto la Marina, Tula, Llera, Hidalgo, Güémez y San Carlos. De acuerdo con los expertos en este último lugar se cosecha el de mayor calidad. Se puede preservar en salsas, vinagre, aceite de oliva o seco.

No podemos dejar de lado la producción del chile piquín y las inigualables panelas de leche de vaca de los ranchos y comunidades ranchos rurales entre ellas El Verde de Soto La Marina, lugar histórico gracias a la presencia del exemperador Agustín de Iturbide y los insurgentes Xavier Mina y Fray Servando Teresa de Mier. El chile temporal del monte se ha convertido en un elemento importante para la economía doméstica de sus pobladores. Lo mismo en la venta al menudeo, que en salsas verde y roja en conserva que algunos habitantes de la comunidad El Verde elaboran de manera artesanal.

Vale decir que, desde el punto de vista comercial, este producto silvestre tiene una notable aceptación desde la década de los treinta. En esa época uno de los centros de acopio era la tienda "El Precio Fijo" de Ciudad Victoria, propiedad de Antonio Castro. Posteriormente se industrializó por Productos Zapor en su presentación en vinagre y salsas. Lo mismo en la tienda Abarrotes y Gaseosas, ubicada en el centro de la capital tamaulipeca.

En 1913 durante la estancia de tropas carrancistas en Matamoros, los oficiales localizaron una fonda en el Mercado Juárez. Según comenta el general Manuel W. González, se llamaba "La Aurora" atendida por Agapito González, cocinero de gran estatura a quien apodaban "El Inmenso Agapito", quien no tuvo más remedio que fiarles la comida a los revolucionarios. Para amenizar su estancia en el establecimiento, uno de los militares de mayores luces intelectuales, platicaba de manera amena al propietario sobre el cocinero

¹ Periódico Oficial del Estado de Tamaulipas, julio 23 de 1912, p.3

francés Brillant-Savarin. En correspondencia, antes del almuerzo que sirvió a los revolucionarios, Agapito les mostró orgulloso a los carrancistas un menú impreso en papel lustroso para que seleccionaran la comida de su preferencia. Había platillos de origen nacional, pero lo que más les llamó su atención fueron los de origen francés como el *Omelette a la petit pois*. Vale decir que tan rimbombante nombre casi impronunciado, despertó la curiosidad de Juan Garza un ranchero de sombrero texano y uniforme beige originario de Allende, Coahuila.

Aquel soldado, no tuvo problema para localizar rápidamente al chef Agapito a quien solicitó una explicación sobre el significado del escrito en idioma extranjero:

--¿Qué es esto y como se lee?

--Bueno, pues está escrito en francés y se pronuncia: *Omelet a la petit puá*.

--¿Y cuándo nos vas a dar de comer esa cosa?

-- Pues te la acabas de comer.

--Lo que acabo de comer es una tortilla de huevo con chícharos. Replicó.

Agapito debió pasar trances difíciles para llevar a buen puerto las relaciones con las tropas carrancistas. Su carácter jovial, sencillez y generosidad tal vez forzada por las circunstancias, representaron factores de confianza entre él y los soldados que ocuparon Matamoros a partir de mayo de 1913. En esa época figuró también Eleuterio Reyna, un célebre ferrocarrilero que había servido a la causa revolucionaria desde el maderismo. Por su carisma y conocimientos, gozaba del afecto y jerarquía moral entre los constitucionalistas y trabajadores del riel. Una ocasión, durante una comilona en Colombres, actual municipio de Río Bravo se requirió el servicio de un cocinero. Al no existir opción, Reyna preparó suculentos potajes a la francesa y española.

José Vasconcelos, Los Norteños y La Carne Asada

Según el periódico *La Voz de México*,² el estilo de la comida norteña se popularizó en la capital del país desde mediados del siglo XIX. Sobre todo, la carne asada, costillas norteñas, cabrito al pastor y un rico menudo que se vendía en el Restaurante La Democracia en la calle Estaciones. La barbacoa cocida en pozo envuelta en pencas de maguey también era típica de la frontera tamaulipeca y todo el estado. Desde entonces se prepara con

² *La Voz de México*, 13 de noviembre de 1884.

carne de res, diferente al tradicional borrego que se consume en el centro del país al menos desde el siglo XIX. Dice el padre Cobos, declaró en enero de 1874 que el presidente Sebastián Lerdo de Tejada, quien tenía fama de glotón, acostumbraba a asistir a comilonas con políticos del norte, donde le servían para complacerlo ricos manjares de "...barbacoa, panzaje y otros bocados al estilo de la frontera."

La variedad de cortes disponibles en el mercado: -chuletón, sirloin steak, rib eye, t-bone, fajita, costilla cargada, aguja norteña, cabrerías y diezmillo- garantiza para los tamaulipecos, la preparación de un buen platillo de carne asada. A pesar de la lapidaria y ofensiva frase de Vasconcelos que pinta a los norteños como una sociedad ignorante: "Donde termina el guiso, y empieza a comerse la carne asada, termina la cultura" al paso de los años el mismo reconoció su error, durante una reunión en un rancho de Sonora. En efecto, entre 1937-1938 este controvertido personaje, asistió a una comilona campestre que le ofreció el diputado Jesús María Sánchez en su rancho de Querobabi, Sonora. Para honrar la presencia del intelectual, el anfitrión sacrificó una vaquilla de buena raza para los distinguidos invitados y dispuso el ambiente para disfrutar una tradicional carne asada estilo sonorense.

Menciona Marte R. Gómez en uno de los tomos de su epistolario "El maestro Vasconcelos, como todos nosotros, empezó a saborear la deliciosa vianda con una gran fruición y placer; comía y comía y nunca dijo que no a cada ofrecimiento que se le hacía...y el viejo ranchero, sin poderse contener más y a pesar del respeto y admiración por el maestro de quien había sido partidario durante su campaña política en 1929, ante todos sus familiares y todos los amigos que rodeábamos al maestro y compartíamos la amable tarea de saborear la sabrosísima carne asada, le espetó lo siguiente: "¿Maestro, no nos dice usted en su libro que somos unos bárbaros porque comemos carne asada? No veo que le haya hecho usted asco..." Vasconcelos ...celebró la ocurrencia... y le dijo a don Jesús María: "No tome usted a pecho lo que yo escribo, pues jamás lo vuelvo a leer ni acordarme de lo que dije, y, sobre todo, la carne está muy buena, así es que no haga usted caso de eso de la barbarie y esas tonterías, y de buena manera, y de todas maneras celebro la lección que me ha dado usted."

Memoria Culinaria de Nuestras Regiones

Para los tamaulipecos, la alimentación representa un elemento cultural de enorme importancia. Bajo el signo de la sentencia: "somos lo que comemos y bebemos" la magia culinaria está presente en platillos, dulces, panadería y bebidas. La ruta gastronómica tamaulipeca comprende los diferentes puntos de su geografía: norte, sur, centro y región serrana. Los litorales marítimos, ríos, planicies, lagunas, frontera, altiplano y serranías ofrecen a quienes disfrutan de la buena cocina, una variedad de productos regionales para elaborar

sofisticadas recetas para chuparse los dedos.

Chefs y amas de casa, aderezan cotidianamente una de las expresiones más representativas del arte del buen comer. Por ello entre los años treinta y sesenta del siglo pasado, con motivo del auge turístico que generó la Carretera Nacional, los viajeros norteamericanos que se dirigían al centro del país, recomendaban detenerse a comer en los restaurantes: *Turner's*, propiedad de un médico estadounidense y *El Peñón*, atendido por el chef cubano Antonio Martínez. Desde luego, existían numerosas fondas y pequeños restaurantes de hoteles que sobrevivieron gracias al turismo extranjero.

Tamaulipas es origen de la carne a la tampiqueña, jaibas rellenas, cabrito al pastor, huatape de camarón, jaibas a la Frank, tortas de La Barda, panelas y empanadas rellenas de mermelada de calabaza de Jiménez, langostinos a la Bocatoma, filete al piquín, langostinos a la mantequilla, gorditas de Doña Tota, empalmes de Valle Hermoso, machacado del poblado El Encinal, salsas picantes *El Pulpito* especial para pescados y mariscos, enchiladas tultecas, asaderas de San Carlos, cebollitas botaneras de las cantinas de Ciudad Mante, sabroso chorizo de Jaumave y Ocampo, tradicionales chochas con huevo, desayunos estilo guayín en Matamoros, cabrito al horno, tacos de fajita, discada, legítimos mezcales San Carlos, Jaguares, Sierra Chiquita y El Tinieblo y tradicionales tequilas Chinaco y La Gavia, entre muchas bebidas y platillos típicos.

En Tamaulipas, la comida está ligada al poder político y la economía de sus habitantes. Ser buen anfitrión, significa ofrecer amena convivencia al estilo norteño aderezada con guacamole, salsas picantes, salchichas y frijoles charros. Preparar los mejores cortes de carne, costillas de res, alambres de filete, tuétanos y quesadillas asadas al carbón, podría significar motivo de un ascenso en la administración pública y ocupar cargos burocráticos en el gobierno. Probablemente alguna diputación, senaduría, incluso una gubernatura. Los buenos parrilleros, un cantante vernáculo, un guitarrista bohemio, un fara-fara de música norteña o trío de huapangueros aseguran una fructífera y duradera relación social.

En la región sur de Tamaulipas particularmente Tampico, Aldama, Soto la Marina, Madero y Altamira abundan los productos extraídos del Golfo de México, ríos y lagunas. En estos lugares turísticos, se acostumbra a preparar mariscadas que incluyen ceviche, pescado frito, camarones, cocteles de ostión, pulpo y las célebres jaibas rellenas. En cambio, en la región fronteriza desde Nuevo Laredo a Matamoros, predominan los platillos de carne asada, pollo a la parrilla y fajita de res. En el centro de la entidad, destaca el cabrito en salsa, las gorditas de diferentes guisos, panzaje, tamales, fideo seco de boda, hojarascas, montalayo y los guisos o asados de carne de res y puerco.

El Tampico Club y la política

Emilio Portes Gil, ex gobernador de Tamaulipas y ex presidente de México, acostumbraba a tratar asuntos políticos en el restaurante: *Tampico Club* ubicado en un edificio de su propiedad en la capital del país. Este legendario lugar fue fundado en 1939 por el empresario Manuel Suárez y Suárez y el chef José Inés Loredó, quien a principios de la década de los veinte fue presidente municipal del referido puerto tamaulipeco. El general Rodolfo Sánchez Taboada, Marte R. Gómez, Graciano Sánchez y otros prominentes personajes, acudían puntuales a la convocatoria de los almuerzos ofrecidos por Emilio Portes Gil. En ese mismo sitio se reunían diplomáticos, empresarios y artistas de la talla de Mario Moreno Cantinflas y Ernesto Cortázar.

Vale mencionar que Loredó creó en dicho restaurante, la legendaria carne asada a la tampiqueña que ha obtenido reconocimiento mundial. En 1926 hizo historia el chef Manolo del Valle, creador de la Ensalada César en el restaurante del Hotel Regis. Vale decir que este importante cocinero a quien el cronista Salvador Novo, elogiaba en sus colaboraciones periodísticas, influyó notablemente sobre las preferencias gastronómicas, capaces de refinar a la clase política mexicana. Sobre todo, en aquellos de mediana educación preferentemente originarios del interior de la república, acostumbrados a los guisos típicos regionales.

En tanto Práxedes Balboa Gójon ex gobernador de Tamaulipas, atendía mensualmente una camarilla de amigos, quienes se reunían a comer y platicar sobre política y otros temas en su casa de la calle Pensilvania de la colonia Nápoles de la capital del país. Los comensales de la vieja guardia eran altas personalidades de aquellos tiempos: Aarón Sáenz, Manuel Tárraga, Javier Barros Sierra, Marte R. Gómez y otros. Apegados a las costumbres gastronómicas tradicionales, este grupo se sentía más cómodo en la residencia de Balboa que en los pomposos restaurantes capitalinos, donde los menús elegantemente ilustrados incluían exóticos platillos. Para cada ocasión, la señora Herlinda Treviño esposa del exgobernador, guisaba cabrito en su sangre estilo tamaulipeco, un platillo típico norteno que se conoce desde el siglo XIX.

En 1893 se documentó que el cabrito en su sangre era uno de los platillos preferidos de Ives Limantour ministro de hacienda durante el gobierno de Porfirio Díaz. A mediados del siglo XX, este guiso también llamó la atención de Marguerita Dubois una nutrióloga francesa estudiante de la Sorbona de París, quien recorrió la República Mexicana para conocer las costumbres culinarias. Respecto a su estancia en el norte anotó lo siguiente "Observé que, en Coahuila, Nuevo León, Tamaulipas, en Sonora y Chihuahua, los mexicanos comen carne de res y de ganado caprino. El platillo regional más apreciado es el cabrito en su sangre. En Chihuahua se consume más carne de res que en otro estado."³

³ *El Informador*, 29 de noviembre de 1966, p. 4.

La buena comida se disfruta más, si tenemos algún conocimiento cultural o histórico sobre los comestibles y bebestibles que se sirven a la mesa. Respecto a los placeres culinarios y la glotonería, en tono de recomendación prudente dice el filósofo alemán Federico Nietzsche: “No hay que comer solamente con la boca, sino también con la cabeza; de lo contrario, la gula de tu boca te hará morir.” Traducido a la filosofía popular “Después de cenar cien pasos dar porque de grandes cenas, están las sepulturas llenas.” Sin embargo, omitiendo esta lapidaria sentencia española, la mayoría de la gente considera irresistible disfrutar en exceso de un buen platillo. Por lo general, los sabores, colores y olores de nuestra comida entran por los sentidos del olfato, el gusto y la vista.

La Comida de la Sierra Madre

Como lo veremos en los apartados siguientes de este libro a la comida de los municipios de la Sierra Madre Oriental, se le guisa aparte. Tiene desde luego, la influencia cultural antigua de los municipios potosinos y nuevoleonenses cercanos geográficamente a Tula, Miquihuana, Palmillas, Jaumave y Bustamante. Por ejemplo, de San Luis Potosí destacan Ciudad del Maíz, Río Verde y Valles por mencionar algunos. Mientras de Nuevo León sobresalen Doctor Arroyo, Aramberri y otros.

Quién mejor para describir literariamente la gastronomía de Jaumave y su región que el maestro y poeta Luis Castro Bermúdez, originario del Altiplano tamaulipeco. En su composición costumbrista Bronces Lejanos, escrita en la década de los cincuenta del siglo pasado refiere una serie de datos los cuales nos ayudan a entender los elementos culturales, usos y costumbres, vida cotidiana, historia y en buena parte nos acerca al carácter de los habitantes del semidesierto tamaulipeco.

En algunos versos de su obra recogida por el profesor Rafael Tejada Puente en el libro Honor a Jaumave, Lira Poética (1970), destacan fragmentos dedicados a la comida o gastronomía del territorio de los ancestros de Castro. En las mismas páginas el maestro coahuilense Jesús Delgado Lozano, nos acerca en términos generales a los productos agrícolas del pintoresco Jaumave, cultivados durante la primera década del siglo pasado entre los que destacan las tunas, granadas, plátanos, pitayos y membrillos.

En tanto Bermúdez nos acerca al patrimonio natural, el ambiente de los mercados populares, los arrieros del Camino Real y platillos típicos tradicionales presentes en los recuerdos de su infancia familiar. Lo mismo alude a las pitayas, higos y chochas o flores de palma. Sobre esta última, registra una de las primeras referencias alusiva al platillo de temporada más popular y enorme fama en el centro de Tamaulipas:

Nos vamos a las chochas y a las pitayas;
 no vayan para abajo, dijo el tío Pablo
 que detrás de la iglesia le salió el diablo;
 aviéntenle al “varero” muchas pedradas,
 y a robarnos los higos y las granadas.

(...)

Jinetes en los pencos, burros o mula
 todos los días de plaza llegan de Tula
 arrieros que agasajan nuestro cogote
 con tunas y duraznos, mezcal o quiote;
 y no hallo entre las gentes quien no remembre
 las ferias tan bonitas que había en diciembre,
 ni que el grato recuerdo se les extinga
 de aquellos buñuelos que hacía Dominga,
 la que servía en bandejas todas sobradas
 los tamales de puerco, las enchiladas,
 champurrados y atoles, todo barato,
 limpiando la limpieza con el buen trato.

Los Platillos Típicos de Tamaulipas

Cuando hablamos de gastronomía tamaulipeca, inmediatamente surge la pregunta ¿Cuál es el platillo típico de esta entidad? De acuerdo con nuestras regiones y productos alimenticios regionales, la respuesta puede ser múltiple. Por ello, esta investigación pretende acercar al lector de manera sencilla a las diferentes expresiones de nuestro arte culinario. Desde luego, en primer término, debemos considerar a sus principales protagonistas quienes con verdadera creatividad llevan a la práctica las expresiones culinarias tamaulipecas. No solamente nos referimos a reconocidos chefs profesionales, sino también a los más humildes cocineras o cocineros quienes preparan los alimentos en modestas cocinas, anafres, fogones y chimeneas.

De igual manera, es justo remontarnos históricamente a las recetas y bebidas más emblemáticas que se convirtieron en fórmulas clásicas de la cocina tamaulipeca: La carne asada a la tampiqueña, gordas de Doña Tota, cabrito al pastor, dulces tradicionales de Ciudad Victoria, chochas, jaibas tampiqueñas, el pay de mango de La Morita, las tortas de la barda de Tampico, las hojarascas y tortillas de harina de Mier, el panzaje de Padilla, el mezcal de San Carlos, el tequila *Chinaco* de la hacienda que perteneció al general Manuel González, los famosos tacos de fajita fronterizos, las arepitas y enchiladas tultecas, la barbacoa de pozo, el chorizo de Ocampo, la panadería popular de Jaumave y muchos platillos más.

Sopa de Letras. Libros de Cocina Tamaulipeca

Respecto al estado de la cuestión sobre la coquinaria tamaulipeca, es necesario señalar que hace algunos años, esta expresión cultural estuvo literalmente marginada como objeto de estudio historiográfico. En este sentido, las publicaciones sobre el tema han sido escasas y relativamente de reciente aparición. En 1957, la gastronoma hidrocálida Josefina Velázquez de León (1889-1968) publicó el libro *Cocina Tamaulipeca*,⁴ del cual tenemos poca información sobre las fuentes para conformar este volumen.

Sólo sabemos que se trata de una "Selección de recetas de Cocina Regional recopiladas por un grupo de Sras. y Sritas. de la ciudad de Tampico y diferentes regiones del Estado de Tamaulipas." Vale decir que el proyecto para lograr este recetario es producto del interés de un grupo de damas católicas encabezadas por el obispo Ernesto Corripio Ahumada. También es necesario señalar que para el disfrute de la buen mesa dicho texto, pone especial énfasis en platillos relacionados con la costa del golfo del noreste mexicano:

Dios con su mano amorosa, nos reparte sin desdoras,
algodón en Matamoros, petróleo y gas en Reynosa,
ciudad rica y amorosa es Tampico, cual edén,
tiene el mar como sostén...¡y vamos siempre adelante
con las cañas en el Mante y el Victoria el henequén!

Entre otras aportaciones, vale la pena citar a Enrique Job y su libro *Cazando en México* (1964),⁵ donde reseña, enmarcados en la atmósfera de la cacería, algunos platillos tradicionales rurales a base de maíz y carne originarios de Padilla, Jiménez y Soto la Marina. En 1967, un grupo de damas pertenecientes a la Sociedad de Padres de Familia del Colegio La Salle de Ciudad Victoria, editaron dos tomos un recetario de comida de esta localidad. Entre quienes aportaron diversas recetas figuran Coty Bello de Villegas, Mary Assad de Torres, Magdalena Saldívar Morales y Silvia Montelongo de Calanda. Entre los patrocinadores figuraban el Banco Regional del Norte, Coca-Cola y Agencia Carta Blanca.

Hasta ese momento, la mayoría de las publicaciones para difundir las recetas de la cocina de la capital tamaulipeca, eran modestas y reducido tiraje. Por ejemplo, una de ellas, se relaciona con un recetario familiar probablemente en mimeógrafo. La edición de media carta, se realizó en 1981 dentro de las actividades de los directivos del Jardín de Niños Rotario.

En 2005, el Colegio José de Escandón editó el libro *La Sazón de La Salle*, un recetario nuevas aportaciones de los integrantes de la comunidad

4 Josefina Velázquez de León, *Cocina Tamaulipeca*, (México: Academia de Cocina Velázquez de León, 1957).

5 Enrique Job, *Cazando en México*, (México: S/D, 1964).

lasallista. La iniciativa partió de la Mesa Directiva del Colegio José de Escandón La Salle, integrada por Ernesto Tavera Armenta y Lupita Arce de Tavera. El volumen contiene fórmulas culinarias de platillos divididas en varios apartados, por ejemplo: Postres, Antojitos Mexicanos, Carnes, Pescados, Aves, Ensaladas, Sopas y Caldos, Entremeses y Comida Navidad. Algunas de las colaboradoras fueron Berta Pesil, Graciela S. de Perales Lavín, Eladía Balboa de Angelini, Loreto Almada de Canseco, María Elena Sandaña de Algarra, Blanca Farés de Salum y otros.

En 2004 la presidencia municipal de Victoria a cargo de Álvaro Villanueva Perales editó un libro de recetas de familias victorenses, con motivo del aniversario 180 de la capitalidad victorense. El índice, comprende un menú muy completo de Bebidas y Entradas, Sopas y Pastas, Carnes Rojas, Pescados y Mariscos, Aves, Ensaladas, Antojitos Mexicanos, Pasteles y Postres. Dentro de los festejos conmemorativos, se realizó una Muestra Gastronómica.

A finales del siglo XX, apareció la obra *Viejos Sabores del Nuevo Tamaulipas* (1998), de Francisco Ramos Aguirre⁶, donde se consigna una serie de recetas, personajes y datos históricos de los principales platillos que la entidad ha aportado a la gastronomía nacional. Tiempo después, en una edición corregida y aumentada se reeditó la obra *Viejos Sabores de Tamaulipas*, en dos ediciones de la colección Cocina Indígena y Popular CONACULTA.⁷

Uno de los libros más completos para documentar el tema de la comida regional del noreste, es sin lugar a duda: *La Cocina Tamaulipeca* (1999) con una espléndido y bien documentado prólogo del ingeniero Marte R. Gómez (1973). Ex director de la Escuela de Agricultura de Chapingo poseía enormes conocimientos acerca de la historia y propiedades de productos agrícolas tamaulipecos, indispensables para la preparación de la comida.

Ese mismo año se publicó el *Recetario Gastronómico de Altamira* de Adrián Olvera Tavera, quien ha realizado durante varios años un importante trabajo cultural en su comunidad natal. Entre 1999-2004, bajo el título *Las Recetas de la Abuela*, la oficina del DIF/Tamaulipas publicó una importante recopilación gastronómica de las regiones altamirenses en seis volúmenes. Por tratarse de un municipio costero, con vegetación tropical propia del ganado bovino, se consignan recetas relacionadas con productos cárnicos, pescados y mariscos.

Al poco tiempo en 2022 se publicó el volumen *Tamaulipas Aromas y Sabores*, documentado por los chefs María Losón de Fábregas y Mónica Solís.⁸ Mediante una investigación de campo, recogieron en sus regiones

6 Francisco Ramos Aguirre, *Los Viejos Sabores del Nuevo Tamaulipas*, (Cd. Victoria, Tamaulipas: 1988).

7 Francisco Ramos Aguirre, *Los Viejos Sabores del Nuevo Tamaulipas*, (Cd. Victoria, Tamaulipas: Conaclta, 2000).

8 María Losón de Fábregas y Mónica Solís, *Tamaulipas Aromas y Sabores*, (Distrito Federal: Gobierno del Estado de Tamaulipas, Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes, 2002).

interesantes y variadas recetas, con fotografías que resaltan la comida tamaulipeca. Se trata de un libro de lujo, con pasta dura, ilustraciones a color y un prólogo donde explica la variedad coquinaria de la mencionada entidad. El texto fue presentado en la explanada del palacio de gobierno, en el marco de una muestra gastronómica.

En 2010, con motivo de la conmemoración del Bicentenario de la Independencia y Centenario de la Revolución Mexicana, la comisión organizadora de estas actividades en Tamaulipas convocó a la elaboración de un recetario. La respuesta impactó en amas de casa, cocineras tradicionales, chefs y aficionados a la gastronomía. El material fue consignado para su publicación en el libro *Sabores y Saberes de Tamaulipas*, bajo la coordinación de Francisco Ramos Aguirre.⁹

Ese mismo año el periódico El Universal de la capital del país, editó una serie de suplementos relacionados con el tema de la cocina mexicana, bajo el título *la Cocina Estado por Estado*.¹⁰ El tomo 16 de la colección correspondió a Nuevo León y Tamaulipas, ubicados en el noreste mexicano. En la portada, aparece la fotografía de un suculento platillo de alambres o brochetas norteñas, muy representativo sobre el consumo de carne de lomo de res, propio de estas entidades.

Otra de las recientes apariciones escrita sobre el tema se titula *Gastronomía Tamaulipeca* del ingeniero Marte R. Gómez, publicado en 2015.¹¹ Es sin lugar a duda una de las investigaciones más eruditas en la materia. Sobre todo, porque desde la perspectiva de sus conocimientos agronómicos adquiridos en la Escuela de Agricultura de Chapingo, refiere el estudio del origen y cultivo de numerosos ingredientes en la preparación de la comida en las regiones tamaulipecas. Aunque carente de un recetario, el libro está ilustrado con fotografías y menús de los principales restaurantes de Tampico, Reynosa, Matamoros y Nuevo Laredo.

Entre los personajes protagónico en cuanto a la difusión de la gastronomía local, es el chef Cuitláhuac Córdova Espiricueta quien ha recorrido todos los municipios de Tamaulipas para conocer documentar y difundir las expresiones gastronómicas de sus habitantes. Hasta ahora su trabajo ha sido divulgado en periódicos, redes sociales, congresos gastronómicos y programas televisivos. Además, a través de los últimos años ha reunido un importante archivo documental y gráfico donde registra, cocineras, recetas, ingredientes alimenticios, panadería rural y opiniones sobre el tema. Otro de sus proyectos es la construcción de hornos panaderos en comunidades rurales.

Finalmente, de esta experiencia presencial en diferentes espacios de

9 Francisco Ramos, Aguirre, coord., *Tamaulipas, saberes y sabores* (Ciudad Victoria, Tamaulipas: COCTBI y CRM, Gobierno del Estado de Tamaulipas, 2010).

10 *Cocina Estado por Estado*, *El Universal*, 2010.

11 Marte R. Gómez, *Gastronomía Tamaulipeca*, (Cd. Victoria, Tamaulipas: ITCA, 2015).

la geografía local, se elaboró el libro *Sabor a Tamaulipas* editado por el DIF Tamaulipas en 2022, ilustrado con fotografías de Claudia Zamudio y textos breves del autor, donde se registran los principales platillos del norte, centro, altiplano, serranía, sur y huasteca. El florecimiento de la cocina tamaulipeca se enmarca en los espacios arropados por el semidesierto y serranías del altiplano, la franja fronteriza limitante con Texas, la zona citrícola del Barretal y Llera, la inmensa riqueza de la Laguna Madre, la variedad de las especies marinas del Golfo de México y cercanía cultural de la huasteca veracruzana.

Prácticamente en todos los hogares de la patria, existen recetarios que se conservan como patrimonio o tesoro familiar. Algunos de ellos, forman parte de la historia y tradición culinaria de los mexicanos. Es probable que algunos estén integrados de recortes de periódicos, revistas, hojas de almanaques, cuadernos deshojados y publicidad impresa en etiquetas de productos alimenticios.

Sin lugar a duda, las recetas mayormente apreciadas por los buscadores de nuestros orígenes culinarios se localizan en los antiguos manuscritos heredados por la abuela, los cuales son un invaluable tesoro para la gastronomía familiar. Es muy probable también que, en los cajones de trasteros, baúles, roperos, anaqueles y alacenas, se encuentren los mejores recetarios correspondientes a nuestra ancestral gastronomía mexicana. Su recuperación, es sin lugar a dudas una noble tarea encomendada a quienes nos dedicamos a estudiar y escribir este tipo de expresiones, derivadas de la cultura popular.

Bibliografía

Fuentes consultadas

Periódico Oficial del Estado de Tamaulipas

La Voz de México

El Informador

Obras publicadas

Gómez, Marte. R. *Gastronomía Tamaulipeca*. Cd. Victoria, Tamaulipas: ITCA, 2015.

Job, Enrique. *Cazando en México*. México: S/D, 1964.

Losón de Fábregas, María y Mónica Solís, *Tamaulipas Aromas y Sabores*. Distrito Federal: Gobierno del Estado de Tamaulipas, Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes, 2002.

SEPTENTRION

Ramos Aguirre, Francisco. *Los Viejos Sabores del Nuevo Tamaulipas*. Cd. Victoria, Tamaulipas: S/D, 1988.

Ramos Aguirre, Francisco. *Los Viejos Sabores del Nuevo Tamaulipas*. Cd. Victoria, Tamaulipas: Conaclta, 2000.

Francisco Ramos, Aguirre, Francisco. coord., *Tamaulipas, saberes y sabores*. Ciudad Victoria, Tamaulipas: COCTBI y CRM, Gobierno del Estado de Tamaulipas, 2010.

Velázquez de León, Josefina. *Cocina Tamaulipeca*. México: Academia de Cocina Velázquez de León, 1957