

MENSAJERO DEL

CENTRO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS

DE LA

Cédula AGN: MX05035AHUIL

Dirección General Educativa
Torreón, México. 30- VI -2008

Buzón electrónico: sergio.corona@lag.uia.mx

Página Web del C.I.H.: <http://www.lag.uia.mx/archivo/>



Mensajero, “internet resources, publications, periodicals” de la UNESCO.

Mtro. Quintín Balderrama López, SJ. Rector de la UIA-Laguna.
Mtra. María Luisa Madero Fernández del Castillo. Dirección General Educativa
Dr. Sergio Antonio Corona Páez. Coordinación del Centro de Investigaciones Históricas

Número 115

ÍNDICE

página

El mestizaje gastronómico: las tortillas 2

El Mostrador. Otra colección para Coahuila 6

Libros del Centro de Investigaciones Históricas 9

Fundador y editor de la revista virtual: Dr. Sergio Antonio Corona Páez. Como Cronista de Torreón, en <http://www.torreon.gob.mx/imdt/index.php>

Comité editorial del “Mensajero”: Lic. Marco Antonio Morán Ramos. Mtro. Edgar Salinas Uribe. Mtro. Jaime Eduardo Muñoz Vargas. Lic. Julio César Félix, Lic. Rodrigo González Morales, Dr. Sergio Antonio Corona Páez.

Colaborador Honorario en Madrid: Brigada retirado José María Ruiz Ruiz.

EL MESTIZAJE GASTRONÓMICO: LAS TORTILLAS

Dr. Sergio Antonio Corona Páez ¹

Entre los muchos elementos de la cultura material de una sociedad, se encuentra la comida. Los alimentos, su manera de prepararlos, la interpretación y la valoración social que se les atribuye, hablan mucho de aquéllos que los consumen. Si este fenómeno es interesante al tener por objeto de estudio las sociedades del presente, lo es mucho más (para mi gusto) cuando se trata de sociedades del pasado.

¿Qué comían los colonos españoles y tlaxcaltecas cuando se establecieron en este remoto septentrión de la Nueva España? ¿Hubo un simple trasplante de elementos culturales de los Reinos de Castilla, del Valle de México y de los cuatro señoríos de Tlaxcala? ¿Hubo mestizaje?

Es muy claro que no se pueden dar todas las respuestas a la vez. Hace falta mucha investigación. Quien hurga en los documentos de siglos pasados, difícilmente lo hace con el criterio de un antropólogo de la alimentación o de la gastronomía. Por lo tanto, es necesario leer de nuevo estos documentos, y preguntarles sobre estos puntos.

Por lo pronto, hablaremos sobre la tortilla (de harina y de maíz) en Coahuila.

La tortilla, esa especie de “crepa” hecha de pasta de maíz cocida o de harina, es quizá uno de los alimentos que más se han consumido en México desde hace siglos. Su historia ya era inmemorial cuando Cortés desembarcó en 1519.

La tortilla original, que es la de maíz, se fabrica a base de granos de maíz cocidos en agua con cal (óxido de calcio) que posteriormente se enjuagan y se muelen hasta obtener una pasta uniforme. Una vez hecho esto, la masa se distribuye en piezas pequeñas que se adelgazan y redondean a mano

¹ Maestro y doctor en Historia por la UIA-Santa Fe, Coordinador del Centro de Investigaciones Históricas de la Universidad Iberoamericana Laguna, académico docente en la misma institución, Cronista Oficial de Torreón.

("torteados") o en máquina, manual o eléctrica, para finalmente cocer la tortilla en "comal", es decir, a fuego sobre una plancha de metal o de barro. La tortilla de maíz ordinariamente se consume recién hecha, caliente, y sirve para acompañar las comidas, función semejante a la del pan, o bien, para preparar platillos como los mundialmente conocidos "tacos", "quesadillas", "chilaquiles", o como ingrediente principal en la sopa de tortilla, etc. Los usos que le ha asignado la costumbre son infinitos.

La tortilla de harina es típica del norte de México, donde nació durante la era colonial temprana. Lo más probable es que surgiera por la conjunción de dos factores: la disponibilidad de harina de trigo, y la presencia de grupos de colonizadores mesoamericanos occidentalizados, como los tlaxcaltecas, quienes desde tiempos precolombinos tenían a la tortilla como elemento de su bagaje cultural culinario. Desde 1591 estas circunstancias coincidieron en la villa de Santiago del Saltillo, una de las poblaciones más antiguas y permanentes de la Nueva Vizcaya. En ese año se fundó, acahuila de por medio, el pueblo de San Esteban de la Nueva Tlaxcala, contiguo a Saltillo. Lo que ahora conocemos como sur del Estado de Coahuila tuvo una influencia española y tlaxcalteca muy significativa, y sus famosas labores de trigo y molinos de harina, datan del siglo XVI. Hay por lo menos dos casos típicos de mestizaje gastronómico en esta área: las tortillas de harina, y el pan de pulque.

La tortilla de harina, al igual que la de maíz, se usa como acompañamiento para la comida. Pero también puede formar platillo por sí, como sucede con los "burritos", que son "tacos" con rellenos diversos. Las quesadillas de tortilla se hacen fundiendo queso en el centro de la tortilla, y luego doblándola sobre sí misma.

La tortilla de harina se fabrica a partir de la mezcla de los siguientes ingredientes: harina blanca de trigo, agua (o leche), manteca (vegetal o de puerco), polvo de hornear y sal.

Por lo que se refiere a la ciudad de Torreón, ubicada en el sur-oeste del mencionado Estado de Coahuila, diremos que la tortilla de harina es tan cotidiana en sus mesas como puede serlo la tortilla de maíz. En el ámbito urbano, es común comprar tortillas de maíz para las comidas del mediodía, en las tortillerías. A esas horas uno suele ver las filas de clientes alineados esperando su turno para ser despachados, mas no en la mañana ni en la

noche. En cambio, en muchísimos hogares y restaurantes, la tortilla de harina es preferida durante las mañanas o las noches. Por esta razón, el restaurante siempre ofrece la posibilidad de acompañar los alimentos con pan o con ambas clases de tortillas.



La “tlixalli” de maíz en el ideograma de Tlaxcala

No es difícil rastrear en nuestra región el origen de la “tlixalli” o tortilla de maíz mesoamericana. Su nombre está asociado para siempre con el pueblo tlaxcalteca, al punto de que el ideograma precortesiano para significar “Tlaxcala” consistía en un par de manos juntas, como en actitud de rezar, con una tortilla de maíz entre ambas. Seguramente se quería representar el acto de “tortear” la masa durante la hechura de la tortilla. Por asociación de ideas, el nombre de la tortilla quedó ligado con los tlaxcaltecas. Y sabemos que los hijos de este pueblo consumían tortillas de maíz, y que colonizaron La Laguna a partir de 1598.

Y la tortilla de harina, ¿de dónde salió? ¿Cómo llegó a la Comarca Lagunera?

La referencia explícita más antigua que hemos encontrado entre los documentos coloniales se encuentra en la declaración de un reo, Gerónimo Camargo. Esta declaración o confesión está fechada en el pueblo de Parras el 15 de enero de 1734. En cierto lugar de la declaración, el reo dice que

“al otro día se fueron para El Barrial a reconocer a la Voca de los Tres Ríos, y fueron a salir a Castaño; y que allí toparon a un soldado de Cuagüila llamado Miguel Ramón, y que les preguntó de dónde venían, y le dixeron que iban de Parras, y que a todos los conosió, y les dio

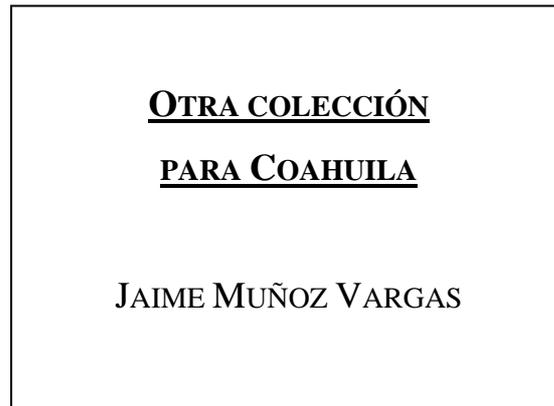
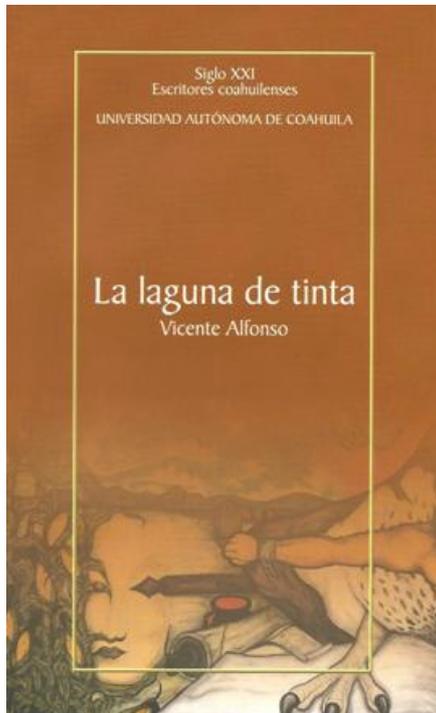
tortillas de arina como a oras de almorsar. Y que el d[ic]ho soldado se vino para el Saltillo, y el declarante y sus compañeros se estuvieron allí hasta que amanesió”.

“El Barrial” se encontraba al norte de Parras. Castaño, antiguamente Santa Cecilia de Castaño, es una población cercana a Monclova, en la región que entonces se llamaba propiamente Coahuila, ya que no se le anexaba todavía lo que ahora es la parte sur del Estado. Miguel Ramón pertenecía a la familia saltillense de los Morales, que hacia 1650 trocó su apellido en “Ramón de Morales” y que posteriormente quedó solo en “Ramón”. Esta familia colonizó el norte de Coahuila y Texas. A finales del siglo XVII, el general Diego Ramón, miembro de esta familia, fue gobernador de Coahuila.

Es decir, todos los elementos del texto citado nos muestran lugares, familias y orígenes coahuilenses. Es un dato curioso que en Monclova, a finales de los novecientos ochentas y principios de los novecientos noventas, las tortillas de maíz tenían tan poca demanda, que prácticamente solo existía la tortillería “Rendón”. En cambio, la tortilla de harina era la preferida (y la única) desde la era colonial.

No sabemos si hay referencias antiguas a la tortilla de harina en otros lugares, pero, por lo anteriormente dicho, es fácil inferir que tuvo un origen temprano en las Alcaldías de Saltillo y Parras, así como en la región de Coahuila. Los trigos de Saltillo eran famosos ya a finales del siglo XVI, y muchos saltillenses colonizaron el norte de la Provincia de Coahuila, donde se yergue Monclova. No requerimos mayor evidencia que la presentada.

EL MOSTRADOR



Hace ya cinco o seis años me invitaron a formar parte del consejo editorial de la Universidad Autónoma de Coahuila. Tal iniciativa fue planteada por don Roberto Orozco Melo y Gerardo Segura, amigos que me hacían un honor que sigo sin merecer, pues no me parece flaco reconocimiento pertenecer a una instancia que dentro de nuestra máxima institución académica busca seleccionar y publicar a los escritores de (o radicados en) Coahuila.

Desde las primeras reuniones del consejo, a las que asistí gustoso desde Torreón, vi que el proyecto iba en serio, que se trataba de un emprendimiento digno de total apoyo. Sumé mi opinión a varios colegas escritores y entre todos, en una verdadera labor de consejería editorial, articulamos una primera colección de escritores coahuilenses ya emblemáticos en las letras de la entidad y en ciertos casos del país: Julio Torri, Artemio del Valle Arizpe, Magdalena Mondragón, Rafael del Río, Raymundo Ramos,

Enriqueta Ochoa y muchos otros fueron abrazados en libros de estupenda factura y muy decorosa distribución.

Pensé en aquel momento que había concluido el trabajo del consejo editorial configurado para armar la colección citada, pero no: de inmediato fui convidado nuevamente, esta vez a decidir sobre una nueva tanda de autores que complementarían a la anterior. La idea era publicar libros originales, no reediciones ni reimpressiones. Fue así como los consejeros dimos con la decisión de confeccionar una convocatoria que planteara a los coahuilenses la posibilidad de publicar. Pasado el plazo de recepción de originales, los consejeros nos reunimos en la rectoría para establecer los mecanismos de selección. Allí fue formulada, con aprobación unánime, la necesidad de dictaminar cada propuesta con lectores expertos en cada materia abordada en los originales concurrentes, de suerte que la colección pudiera salir con la mayor garantía posible de calidad.

Menciono estos mecanismos por una razón simple: el armado de la colección Siglo XXI Escritores Coahuilenses siguió un procedimiento, un derrotero trazado con causa y pausa por los miembros del consejo editorial siempre atento al logro de la mayor democratización posible en todos los sentidos: origen y edad de los autores, géneros abordados y temáticas. Este esfuerzo por establecer claridad en el mecanismo de selección y apertura a toda propuesta dio como resultado lo que hoy presentamos: un racimo variado de libros que de golpe, a simple vista, describe *grosso modo* la actual salud de las letras en Coahuila.

Me da especial gusto que la universidad pública se haga responsable de esta labor editorial. Si bien hay otras instancias dedicadas a la edición, principalmente dependientes del gobierno estatal, de los municipios y de algunas universidades privadas, es el máximo recinto del saber en Coahuila el que debe auspiciar el trabajo de edición más constante y decidido no sólo de obras literarias y periodísticas, sino también científicas y didácticas.

El papel de la universidad no es, por ello, un solo papel: entre sus múltiples haceres debe hacer énfasis en lo editorial, dado que así se logra un objetivo doble: difundir ideas y resguardar el pensamiento y la emoción de quienes en Coahuila escriben para reflexionar y quienes lo hacen para emocionar.

El catálogo de títulos y autores de Siglo XXI Escritores coahuilenses atraviesa la poesía, el cuento, el teatro, el ensayo, la narrativa testimonial y el periodismo de opinión y cultural. La poesía ocupa al contingente más numeroso, con cinco de los catorce títulos: *Una llaga en el rostro del tiempo*, de Carlos Reyes; *Dialéctica de la pasión*, de Saúl Rosales Carrillo; *Cuatro vientos*, de Juan Martínez Tristán; *Días inciertos*, de Adriana Luévano; *Época sin nombre*, de Lucero Chamé; luego, con cuatro volúmenes de la colección, tenemos los de periodismo (periodismo que me atrevo a apellidar “cultural” en estos casos): *Abraxas, prosas circunstanciales*, de Alfredo García Valdez; *Breves historias y otros temas*, de Antonio Malacara Martínez; *Corazón de boina verde*, de Julián Herbert y *La Laguna de tinta*, de Vicente Alfonso; en narrativa hay tres títulos: dos de cuentos y otro testimonial: *Miel de maple*, de Miguel Báez Durán; *Ojos en la sombra*, de quien esto lee y *Con estas manos digo*, colectivo; en teatro, un título: *Nueva dramaturgia coahuilense*, de José Palacios, y en ensayo, de Sanjuanita Torres, *Fray Servando a la luz de Astey*.

Por deformación profesional le doy preferencia como lector a los títulos de narrativa y periodismo, pero no me incomoda apreciar los que trabajan otros géneros. Sea como sea, el menú de libros de esta colección reitera que en Coahuila, pese al sol y a la sequedad del paisaje, florece la escritura. Hace muy bien la UAdeC en permitir que la voz de nuestros escritores sea escuchada. Excelente me parece la noticia de que esto continúe; que sean pues muchísimos más los libros que en el bien finquen nuestro saber.

Ahora Ud. puede leer estas obras en nuestra biblioteca virtual:

<http://sitio.lag.uia.mx/publico/servicios/archivohistorico/archivo1/ArcHistorico/loborampante/loborampante.htm>

LIBROS DEL CENTRO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS

- 1.- **Una disputa vitivinícola en Parras (1679).** Paleografía de Sergio Antonio Corona Páez. Edición de Jaime Muñoz Vargas. \$ 35.00
- 2.- **Censo y estadística de Parras (1825).** Paleografía, notas e introducción de Sergio Antonio Corona Páez. Edición de Jaime Muñoz Vargas. \$ 35.00
- 3.- **Gerónimo Camargo, indio coahuileño. Una crónica de vida y muerte cotidianas del siglo XVIII** Introducción y notas: Carlos Manuel Valdés Dávila. Paleografía: Sergio Antonio Corona Páez. Edición de Jaime Muñoz Vargas. \$ 35.00
- 4.- **Tríptico de Santa María de las Parras. Notas para su historia, geografía y política en tres documentos del siglo XVIII.** Introducción: Sergio Antonio Corona Páez. Paleografía: Manuel Sakanassi Ramírez. Edición: Jaime Muñoz Vargas. \$ 35.00
- 5.- **Real espejo novohispano. Una lectura de la Monarquía española según documentos del obispado de Durango (1761-1819).** Introducción y notas: Salvador Bernabéu Albert. Paleografía: Sergio Antonio Corona Páez. Edición: Jaime Muñoz Vargas. \$ 35.00
- 6.- **Ataque a la misión de Nadadores. Dos versiones documentales sobre un indio cuechale.** Introducción y notas: Carlos Manuel Valdés Dávila. Paleografía: Sergio Antonio Corona Páez. Edición: Jaime Muñoz Vargas. \$ 35.00
- 7.- **Viñedos y vendimias de la Nueva Vizcaya. Los cosecheros privilegiados por la Corona Española en el siglo XVIII.** Sergio Antonio Corona Páez \$ 35.00

Otros

La Comarca Lagunera, constructo cultural. Economía y fe en la configuración de una mentalidad multicentenaria. Sergio Antonio Corona Páez
\$ 70.00