

MENSAJERO DEL CENTRO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS DE LA

Cédula AGN: MX05035AHUIL

Dirección General Educativa

Torreón, México. 30-I-2012

Buzón electrónico: sergio.corona@iberotorreon.edu.mx

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



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

Ing. Héctor Acuña Nogueira, SJ. Rector de la UIA-Torreón.
Mtro. Andrés Rosales Valdés.. Dirección General Educativa.
Dr. Sergio Antonio Corona Páez. Coordinación del Centro de Investigaciones Históricas.

Número 158

ÍNDICE

página

El multicientenario dulce de higo lagunero	2
El Mostrador. Los demasiados Borges en <i>El forajido sentimental</i>	6
Enlaces a los Libros del C. I. H.	9

Fundador y editor de la revista virtual: Dr. Sergio Antonio Corona Páez. Como Cronista de Torreón, en <http://www.cronicadetorreon.blogspot.com>

Comité editorial del “*Mensajero*”: Lic. Jaime Eduardo Muñoz Vargas, Lic. Julio César Félix, Lic. Carlos Castañón Cuadros, Dr. Sergio Antonio Corona Páez.

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

EL MULTICENTENARIO DULCE DE HIGO LAGUNERO

Dr. Sergio Antonio Corona Páez¹

¿Por qué en la norteña ciudad de Parras de la Fuente (Coahuila, México) floreció, desde hace siglos, la industria de los dulces de higo? ¿Cuál fue el origen de la demanda regional que desde entonces, tuvieron estos dulces? ¿Cómo se elaboraban, en sus principios?

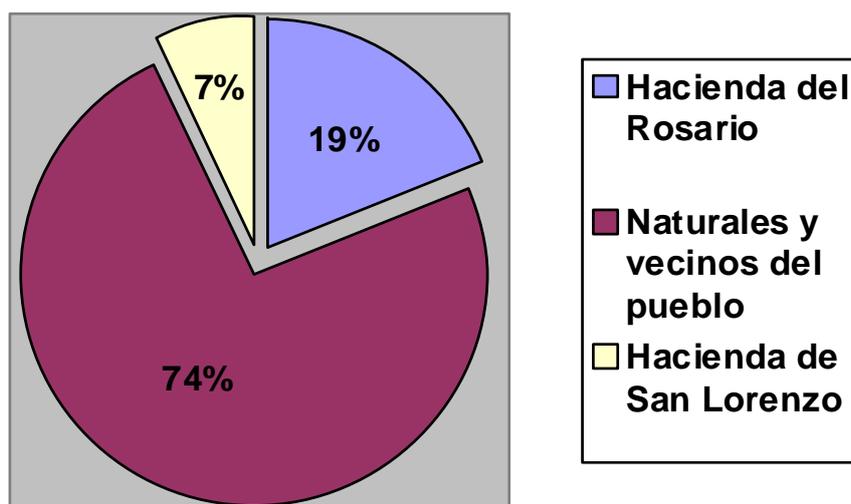
Para responder adecuadamente a estas preguntas, hay que mencionar, antes que nada, que el pueblo de Santa María de las Parras era la cabecera política y económica de lo que actualmente conocemos como la Laguna de Coahuila. La Alcaldía Mayor de Parras abarcaba, en el siglo XVIII, incluso más allá del Río Nazas, e incluía las tierras duranguenses que fueron de Juan Ignacio Jiménez. Por otra parte, la Alcaldía Mayor de Mapimí abarcaba lo que había antiguamente había sido el partido de San Juan de Casta. Todas las comunidades, pueblos, reales de minas, haciendas y ranchos de estas regiones se constituyeron, desde un principio, en consumidores de los dulces parrenses.

Para entender el por qué esta fabricación de confites inició en Parras, se debe tomar en cuenta la naturaleza de la producción agrícola de dicho pueblo. Como sabemos, se trataba de una comunidad de indios, habitada principalmente por tlaxcaltecas aunque también por otras etnias, y algunos españoles avecindados. Los tlaxcaltecas fueron los fruticultores de huerta por excelencia. Tanto en San Esteban de la Nueva Tlaxcala (ahora céntrica zona poniente de Saltillo) como en Parras, su presencia quedó marcada por huertas y grandes

¹ Maestro y doctor en Historia por la Universidad Iberoamericana México. Coordinador del Centro de Investigaciones Históricas de la Universidad Iberoamericana Torreón; investigador y docente del mismo campus. Ensayista, Cronista Oficial de Torreón.

zonas profusamente arboladas. Hay evidencia documental de que, ya en 1643, en Saltillo se vendían las nueces parrenses, como consta en el inventario de bienes de la tienda del Capitán Domingo de la Fuente. Los “orejones” de frutas que se conseguían en Saltillo en la misma época, tenían la misma procedencia.

Durante los siglos XVII y XVIII, Parras contaba con excelentes sistemas de riego que posibilitaron la existencia de grandes huertos con vides, nogales, higueras, manzanos y membrillos. Tanto así, que en un año cualquiera, como el de 1786, tan solo el pueblo de indios obtenía el 74% de la uva (y pasas), el 95% de la nuez y el 84% de los higos de la producción regional anual.² Las haciendas vecinas producían los porcentajes restantes, entre ellas, las de los marqueses de Aguayo y la Hacienda de San Lorenzo.

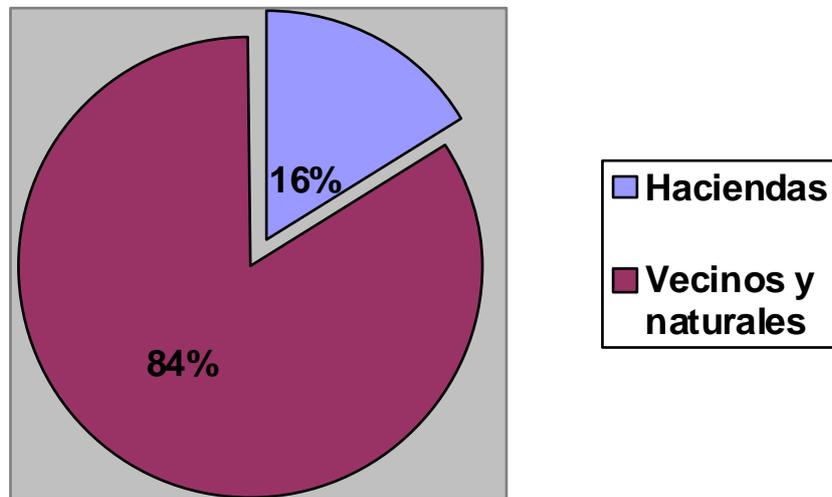


Producción de uva en 1786, 57 mil 234 canastos

Con esos niveles de producción frutícola, era de esperarse que los parrenses, con su industria y trabajo, transformaran sus materias primas en productos elaborados para el consumo de mesa. El famoso dulce, ya muy tradicional en el siglo XVIII, era llamado “torta de higo” y su propósito, como dicen los viejos manuscritos, era para “regalo” de las personas, esto es, para su placer o deleite. El principal ingrediente de esta torta o pastel, era, desde luego, el higo,

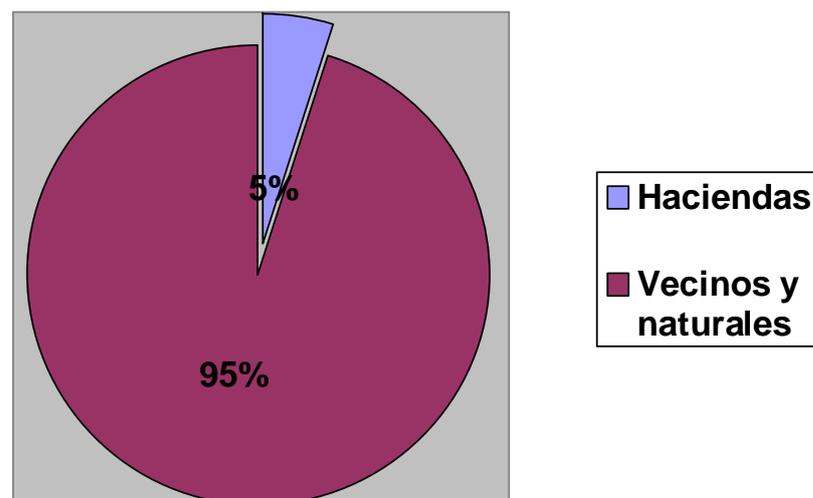
² Ver Sergio Antonio Corona Páez, “Vinos y diezmos en México: prácticas recaudatorias en Santa María de las Parras” en *Estudios Avanzados*, revista del Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile, número 14, diciembre de 2010, pp 113-143.

pero la receta incluía pasas (aproximadamente la mitad del volumen de higo), colación de dulces o frutas, nueces, ajonjolí y canela.



Producción de higo en 1786, 793 arrobas

La torta se elaboraba en grandes piezas, y es muy probable que el ajonjolí le sirviera de protección en las superficies, de manera similar como la cera protege los quesos.



Producción de nuez en 1786

Un dato curioso con el que contamos es el siguiente: en 1786, la región parrense produjo 15 mil 390 nueces, de las cuales, solamente el pueblo generó 14 mil 690 en su pequeña, aunque arbolada jurisdicción. Es decir, el 95% anual de la nuez, uno de los ingredientes para la torta de higo, los cosechaba el pueblo de Parras. La pasa y el higo, los otros ingredientes, tenían porcentajes de procedencia similares. Entonces, el dulce de higo lagunero tiene un origen muy localizado, la actual ciudad de Parras, pero su confección se extendió por toda la Comarca Lagunera, incluso a Saltillo y Monterrey, donde también había colonos tlaxcaltecas y una demanda por este tipo de golosina.

Otro uso que en el siglo XVIII se le asignaba a esta “torta de higo”, era el de saborizar algunos aguardientes de orujo (que solían ser algo ásperos) producidos también en Parras. Durante la era virreinal, no existió en este pueblo el concepto ni la práctica de la “crianza”, o interacción de las bebidas etílicas con las vasijas de madera que las contenían, con el objeto de refinarlas, madurarlas o sazonarlas. Así, encontramos las descripciones del popular “aguardiente superior torta higo”, que en términos actuales, sería más bien un tipo de licor, o un “aguardiente curado”. En Parras hay casas comerciales que conservan la tradición de dar un toque de sabor a las bebidas etílicas, aunque ya no usan el higo, sino la nuez. Recordamos el caso de las Bodegas del Vesubio, que producen, no un aguardiente, sino un vino generoso de uva adicionado con nuez, el popular “Milonás”.



Las botellas de jerez dulce y vino de uva con nuez

Para finalizar, diremos que la elaboración de dulces de higo con nuez (entre otros dulces y bebidas) es una tradición lagunera varias veces centenaria, la cual sigue muy viva en Parras, en Saltillo, y en otros lugares que recibieron la influencia y el impacto de nuestra confitería ancestral lagunera.

EL MOSTRADOR



LOS DEMASIADOS BORGES
EN *EL FORAJIDO SENTIMENTAL*

JAIME MUÑOZ VARGAS

Durante mi estancia de agosto 2011 en Buenos Aires leí tres libros de Fernando Sorrentino: *Conversaciones con Borges* (entrevista), *El crimen de San Alberto* (cuentos) y *El forajido sentimental* (ensayos). De Sorrentino sólo tenía noticias internéticas y amistosamente indirectas, pues fue o es amigo de mi amigo Juan Pablo Neyret; había leído algunas de sus colaboraciones en *Espéculo*, la revista virtual de la Complutense, y algún otro texto en su propia web. El encuentro con sus libros me deparó (lo digo así, porque así fue) tres alegrías distintas: un diálogo que no terminará con el más grande escritor de

nuestra lengua, unos relatos originales y hartos divertidos y un lote de lúcidas aproximaciones al poliédrico Borges.

Publicado en 2011, *El forajido sentimental* está dividido en ocho secciones que a su vez contienen, cada una, un número variable de ensayos. El subtítulo aclara el propósito del libro: *IncurSIONES por los escritos de Jorge Luis Borges*. En efecto, las de Sorrentino son incursiones, exploraciones, sabrosas y asombradas caminatas por el deslumbrante paisaje que es la literatura de Borges. El autor procura en todo momento, con éxito, un tono amable, inteligente y despojado de la grandilocuencia en la que suele incurrir el ensayismo academicista, ése que abusa de jergas intragables para el mortal de a pie.

Un rasgo no menos destacable es la diversidad de los temas. Dado el complejo pensamiento del argentino estudiado, es gratamente inevitable que los abordajes se disparen hacia rumbos inusitados. Borges está en el centro y de él dimanan ideas que alimentan ideas que alimentan ideas. El enamorado de Borges sabe por qué ocurre esto: no se trata de una literatura que se agota, que termina como terminan otros autores: luego de leerlos. El creador de *Ficciones* queda en la mente como un tatuaje, y la única forma de sacudirse esa terquedad es volviendo a él mediante la relectura, resignarse a padecer la abrumadora belleza de una obra que es una y muchas a la vez.

En el tercero de los párrafos explicativos del libro, Sorrentino confiesa lo que podría confesar cualquier borgólatra de los miles que en el mundo hay: “Desde entonces, en una especie de enamoramiento eterno, continué leyendo y releendo, una y otra vez, esas páginas que me ponían frente a una literatura única en el mundo, una literatura que no se parecía a ninguna otra que yo hubiera conocido, y que me proporcionaban lo único que mi abyecta frivolidad anhelaba (y sigue anhelando) hallar en los libros: el placer”.

El placer no es lo único que podemos hallar en Borges, pero sí, en efecto, es el mejor de sus dividendos y por eso la permanente aventura de reencontrarnos con sus páginas, de escribir sobre esa obra dueña de incuantificable poder evocativo. Sorrentino leyó a Borges, lo relejó, lo relejó, y al paso de los años fue escribiendo sus impresiones y sus hallazgos hasta configurar un estimable puñado de ensayos.

Creo advertir que los ensayos cumplen cabalmente con el propósito esencial de este género en el caso de *El forajido sentimental*: todos hallan o tratan de hallar un pliegue, un dato oculto, un rincón inexplorado de la vasta obra borgeana y sus todavía más vastas consecuencias críticas. Así entonces, en el trayecto vemos algunas zonas desconocidas o poco conocidas, como la falsa atribución que hizo Borges a su traductor en inglés; o la manera risueñamente olvidadiza que el ciego de Buenos Aires tenía para embellecer anécdotas; o la relación a veces buena, a veces mala, de Borges con otros escritores (Arlt, Lugones, el anónimo y peleonero Francisco Soto y Calvo, Cortázar, Sabato, Mallea); o Borges y el fútbol; o los textos falsamente atribuidos; o las traducciones que no hizo pero le enjaretaron (como la de *La metamorfosis* de Kafka) y muchos otros temitas más despachados con buen juicio, justas notas y copiosas referencias biblio y hemerográficas.

Un libro mencionado algunas veces en *El forajido sentimental* es *El humor de Borges*, de Roberto Alifano. Alguna vez lo leí y lo [comenté](#) en parte, y en mi recuerdo sobrevive y sé que seguirá sobreviviendo con agrado; lo mismo pasó con *El año de Borges*, de mi amigo Gilberto Prado Galán; luego de leer el de Fernando Sorrentino —parejamente bueno, parejamente original— creo que pasa a ser un acercamiento para mí memorable a la figura del más grande escritor que ha dado hasta ahora el castellano.

Fernando Sorrentino, *El forajido sentimental. Incursiones por los escritos de Jorge Luis Borges*, Losada, Buenos Aires, 2011, 200 pp.

LIBROS DEL CENTRO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS

- 1.- [Una disputa vitivinícola en Parras \(1679\)](#). Paleografía de Sergio Antonio Corona Páez. Edición de Jaime Muñoz Vargas.
- 2.- [Censo y estadística de Parras \(1825\)](#). Paleografía, notas e introducción de Sergio Antonio Corona Páez. Edición de Jaime Muñoz Vargas.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 7.- [Viñedos y vendimias de la Nueva Vizcaya. Los cosecheros privilegiados por la Corona Española en el siglo XVIII.](#) Sergio Antonio Corona Páez
- 8.- [La Comarca Lagunera, constructo cultural. Economía y fe en la configuración de una mentalidad multicentenario.](#) Sergio Antonio Corona Páez.

En existencia sobre soporte de papel, sin enlace:

- 9.- [Apuntes sobre la educación jesuita en La Laguna: 1594-2007.](#) Sergio Antonio Corona Páez
- 10.- [Padrón y antecedentes étnicos del Rancho de Matamoros, Coahuila, en 1848.](#) Sergio Antonio Corona Páez.