

¡Saltillo de mis sabores!

Apuntes sobre cocina tradicional

Jesús Salas Cortés

Este proyecto fue realizado con apoyo del Programa de Desarrollo Cultural Municipal, convocado por el Instituto Municipal de Cultura de Saltillo, la Secretaría de Cultura del Gobierno Federal y la Secretaría de Cultura del Estado de Coahuila de Zaragoza.

D.R. Secretaría de Cultura del Gobierno Federal
D.R. Gobierno del Estado de Coahuila de Zaragoza
D.R. Secretaría de Cultura de Coahuila
D.R. Gobierno Municipal de Saltillo
D.R. Instituto Municipal de Cultura de Saltillo

*El autor agradece además al
Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana
por el invaluable impulso recibido.*

Por las características gráficas y tipográficas de esta edición:

D.R. Quintanilla Ediciones
www.quintanillaediciones.com

Dirección General:
Dolores Quintanilla Rodríguez

Investigación y textos:
© Jesús Alberto Salas Cortés

Prólogo:
© Arcelia Ayup Silveti

Edición y diseño:
Miguel Gaona / Quintanilla Ediciones

Fotografía:
© David Medina
© Yasmín Acosta

Primera edición, julio de 2017
ISBN: 978-607-9417-65-9

Impreso y hecho en México por Quintanilla Ediciones
Tiraje: 1,000 ejemplares

La cultura gastronómica es parte fundamental de la identidad cultural de cualquier comunidad, somos lo que comemos, y en la cocina se gestan no sólo sabores y olores, también historias, celebraciones, rituales, anécdotas, formas de ver la vida y de disfrutarla.

En Saltillo, como en gran parte del norte del país, los primeros grupos de cazadores-recolectores tuvieron que aprovechar al máximo los recursos naturales que obtenían de estas tierras áridas; el maguey, el nopal, la flor de palma, las vainas del mezquite, la nuez, los piñones y el venado fueron algunos de los productos que se utilizaron en las primeras cocinas; las cuales, con la llegada de los españoles y los tlaxcaltecas, se enriquecieron con nuevos productos, técnicas de cultivo y formas de preparar los alimentos, creando así este mestizaje de la cocina que en la actualidad disfrutamos.

Hoy, gracias al Programa de Desarrollo Cultural Municipal, conformado por las instituciones culturales de la Federación, Estado y Municipio, podemos, a través de este libro *Saltillo de mis sabores. Apuntes sobre cocina tradicio-*

nal, de Jesús Salas Cortés, conocer las historias de algunos de los platillos y productos de la cocina tradicional de Saltillo y reconocernos en ellos; escuchar las anécdotas que nos narran algunos de los protagonistas de estas cocinas y conocer el origen de estos productos gastronómicos. Es una manera de preservar y de difundir el patrimonio cultural inmaterial de Coahuila y de Saltillo en particular, de ahí la importancia de este libro y del trabajo realizado en su investigación.

Lic. Ana Sofía García Camil
Secretaria de Cultura de Coahuila

La feliz convivencia entre sabor y memoria es un alto privilegio que en algunas culturas, como la mexicana, podemos disfrutar. Nuestra historia se cuenta o se refuerza a través de la cocina, y suelen ser los elementos más característicos de cada región, aquellos que garantizaron la supervivencia de nuestros antepasados, los protagonistas de esta narración gastronómica.

Los entrañables sabores de Saltillo, que la ciudad nos ofrece diariamente para su disfrute, no son la excepción. Con ellos degustamos las historias particulares de mujeres y hombres –de épocas, orígenes y circunstancias diversos– que tienen algo muy valioso en común: la vocación de transmitir el amor por nuestras cocinas.

La importancia del tesoro gastronómico saltillense y, con él, el de las historias cotidianas que lo rodean, no pasaron desapercibidos para el comité seleccionador del Programa de Desarrollo Cultural Municipal de Saltillo, y es por eso que el lector tiene este libro en sus manos, pues en él se presentan, como tratándose de un coro, destacados actores de la gastronomía saltillense.

Este programa, que empodera a los ciudadanos para que, a través de iniciativas responsables y propositivas, sean factores de cambio en sus comunidades, ha sabido conjuntar felizmente los trabajos del Gobierno Federal, el Gobierno del Estado y el Gobierno Municipal de Saltillo hacia el ejercicio de la democracia en la cultura, por lo cual estamos igualmente orgullosos y agradecidos.

Espero que la presente obra nos invite a conocer y a recordar, a probar y descubrir la parte que tomamos cada día en la historia de esta ciudad; queremos que sean cada vez más quienes se sienten con nosotros a la mesa, con el placer de compartir el pan y la sal de la cultura saltillense.

Lic. Claudia Mabel Garza Blackaller
Directora General del Instituto Municipal
de Cultura de Saltillo

El menú

9	Prólogo
13	Saltillo de mis amores
La historia de Saltillo a través del pan	
27	El pan de pulque [El Merendero Saltillo]
35	El pan dulce [Panadería La Crema]
Los restaurantes tradicionales de Saltillo	
43	El arroz huérfano [La Canasta]
51	La fritada y el cabrito [El Principal]
59	Las enchiladas rojas [Enchiladas Angelita]
65	El caldo de res [Restaurante Nohemí]
73	Las palomas de ternera [Café Viena]
79	El confit de cabrito y el cebiche de carne seca [Don Artemio]
87	Los cortes de carne [La Camila Degustación]
93	Las parrilladas [Los Compadres]
103	Los tamales norteños [Las Delicias de Mi General]

Bebidas artesanales de Saltillo

- 111 El vino tinto [San Juan de la Vaquería]
- 119 Las cervezas artesanales (i) [Rebelión]
- 127 Las cervezas artesanales (ii) [SLW]
- 135 Los curados de pulque [La Pulcata de Santiago]
- 141 El mezcal curado [Mezcal Ojasé]

Productos tradicionales de Saltillo

- 145 El chicharrón de aldilla [Empacadora Alanís]
- 151 El rollo de nuez y la gloria rellena [Las Tres Rosas]
- 159 Los dulces de leche, obleas y cocadas [Dulces Salazar]
- 165 Los tejocotes [El Tejocote. Taller de dulce]
- 171 Las nieves de garrafa [Nieve Ramos]

Prólogo

—Arcelia Ayup Silveti—

El título del libro de Jesús Salas Cortés nos evoca a dos de sus grandes pasiones: su ciudad natal y la gastronomía. Es defensor aguerrido de ambas, y ha logrado derribar espacios para darlas a conocer gracias a su tenacidad y compromiso. Jesús está convencido que la riqueza gastronómica de su tierra es extensa y siente necesidad de preservarla y difundirla.

Cuando me contó del presente proyecto me emocioné junto con él, me contagié de su entusiasmo y quería tener en mis manos a su nuevo bebé de papel. Confieso que quedé complacida al terminar de leer, pues es un excelente ejercicio que nos permite conocer los elementos gastronómicos más representativos de nuestra capital.

Saltillo de mis sabores nos lleva de la mano para conocer la historia a través de sus más destacadas panaderías, o por lo menos las que más le llenaron el ojo y el estómago a nuestro autor. Jesús no pudo resistir hacer alusión a la

opinión de algunos cronistas del virreinato que consideraban al semidesierto como un sitio yermo y pobre. Él hace una defensa a nuestra tierra, misma que hemos abanderado en muchas ocasiones. Se refiere al mezquite y al nopal, a las flores de palma, a las biznagas y por supuesto, a nuestros queridos cabuches, todos maravillosos productos que nuestra tierra nos ofrece de manera espléndida, en un acto de filantropía pura.

Jesús, con su gran corazón aliado de su sonrisa, logró entrevistar a nueve importantes restauranteros de Saltillo. No sólo le contaron su historia personal relacionada con su establecimiento, sino que le dieron la receta de su platillo más emblemático. Ahora tendremos en este volumen la manera de preparar el arroz huérfano de La Canasta; la fritada y el cabrito de El Principal; las palomas de ternera del Café Viena y los tamales norteños de Las Delicias de Mi General.

El autor, cuyo amor por la cocina nace literalmente desde el vientre materno, cuando su madre trabajaba entre los fogones del IMSS, hace una aguerrida defensa por lo nuestro, por demostrar que somos más que carne asada y cabrito; demuestra que hay muchos otros como nosotros, a

los que nos gusta gritar sobre la riqueza de nuestro semidesierto, sus bondades y los platillos que se llevan a las mesas de Saltillo y del resto del estado.

Disfrutamos con su obra de una deliciosa trenza entre historia, familia y gastronomía. Nos comparte cómo estos elementos dieron identidad a la capital, cuál fue la aportación de los tlaxcaltecas, y cómo se generaron los asentamientos de San Esteban de la Nueva Tlaxcala y de la Villa de Santiago.

La chispa e inquietud de Salas Cortés lo llevaron a compartirnos su libro *Saltillo de mis sabores* como un preludio de muchos otros elementos que atestiguarán nuestras riquezas culinarias. Él lo sabe perfectamente: muchos famosos recuerdan a Saltillo por las delicias que han probado aquí, se llevan un pedazo del alma de sus cocineros y presumen en otros estados y países que Coahuila es mucho más que carne asada. Su riqueza está en el pan, en diferentes platillos, en sus bebidas artesanales y en sus productos tradicionales.

Historias de trabajo y de disciplina, de constancia y de amor forman parte de este compendio, y, gracias a ello,

ahora es más fácil tener una idea de lo que se genera en el área gastronómica de Saltillo. Agradezco este esfuerzo, porque el ejercicio de saltar de la historia oral a la escrita nos permite conocer el pasado que dio origen a nuestro presente. Sabemos que las palabras son veloces, pero Jesús se encargó de custodiarlas entre estas páginas. Ahora que *Saltillo de mis sabores* es parte de nuestra historia, sus letras correrán hacia cualquier estado y continente.

Saltillo de mis amores

Saltillo es la capital del estado de Coahuila. Es reconocida como la tierra del sarape y el pan de pulque; es el hogar de Santiago Apóstol y del Santo Cristo de la Capilla, que los saltillenses veneran el 25 de julio y el 6 de agosto, respectivamente. Lugar donde tuvieron lugar las trágicas historias de “Rosita Álvarez” y “Agustín Jaime”, corridos inmortalizados por Eulalio González “Piporro”.

Es la tierra que vio nacer a destacados personajes, como Vito Alessio Robles, Manuel Acuña, Julio Torri y Artemio de Valle-Arizpe; famosos actores como Fernando Soler, Rubén Aguirre y Roberto “El Flaco” Guzmán. Ciudad custodiada por el Cerro del Pueblo, coronado por una cruz, y la Sierra de Zapalinamé, cuyo nombre refiere al último guerrero huachichil que combatió a tlaxcaltecas y españoles.

La tradición dice que el nombre de Saltillo hace referencia al pequeño ojo de agua que el capitán Alberto del Canto encontró cuando arribó a estas tierras.

El territorio que ahora corresponde a Saltillo, antes de la llegada de los españoles y la colonización era habitado por coahuiltecos, rayados y huachichiles. Todos pertenecían a “La Gran Chichimeca” y se les bautizó con el nombre genérico de chichimecas justo después de la conquista.

Los huachichiles tenían fama de aguerridos; indios bravos y gallardos. Constituían un grupo seminómada que se trasladaba de un lugar a otro dentro del mismo territorio y cuya estancia dependía del clima y de la vegetación: plantas como el maguey, el mezquite o el nopal. Cuando éstas se agotaban, era momento de trasladarse a otro lugar. Eran básicamente recolectores y cazadores. Mientras los hombres cazaban, las mujeres y los niños recolectaban.

Asombra la manera en que los chichimecas vivían el día a día, considerando las características particulares del semidesierto: territorio seco y árido donde la supervivencia era difícil. Todo esto limitó el establecimiento de grandes poblaciones, e incluso los colonizadores pensaban que el desierto debía ser domesticado y transformado de la misma manera que se intentaría con los grupos de indios que poblaban estas tierras.

Algunos cronistas en la época del virreinato calificaron al desierto como una tierra yerma, pobre, estéril, de la que Dios había retirado la mirada. Sin embargo, los colonizadores desconocían que los huachichiles y demás grupos de indios habían logrado adaptarse al ambiente, del que incluso obtenían beneficios para su alimentación.

Al igual que en muchas partes del país, los indios chichimecas supieron aprovechar todas las maravillas que el maguey les podía ofrecer. Uno de los principales productos de esta planta era el aguamiel: una bebida que se produce entre sus pencas, dulce y energizante, que, al fermentarse, se convierte en pulque, a su vez digestivo y alimenticio.

Esta planta de raíz gruesa y fibrosa era utilizada como leña, y con las puntas de las pencas hacían clavos y púas para perforarse las orejas. Aprendieron que las pencas del maguey daban sabor a la carne cuando la cocían en los pozos que cavaban. Además de esto, con la fibra hacían tejas y una especie de petates donde podían descansar. En tiempo de frío, utilizaban todos los beneficios que les proporcionaba esta planta, llamada por muchos “el árbol de las maravillas”.

Además del maguey, el nopal aportaba grandes beneficios a su alimentación, pues crece fácilmente y se reproduce sin muchos cuidados; también es medicinal. Los brotes de esta planta aparecen en primavera, y los huachichiles la comían cruda o cocida. Durante el verano consumían las flores tiernas y sus botones, que brotaban en forma de tunas de muchos colores: rojas, verdes, amarillas y anaranjadas. Las tatemaban cuando no estaban completamente maduras, o las comían frescas, hasta saciarse. El nopal tiene la capacidad de sobrevivir a climas extremadamente calurosos. Los chichimecas habían desarrollado técnicas para retirar las espinas de los nopales y de las tunas sin lastimarse.

Las semillas de las tunas contienen una buena cantidad de proteínas. Este fruto fue muy importante en la alimentación de los indios. Ponían las semillas a secar directamente al sol y después las molían produciendo una especie de harina que luego hidrataban con aguamiel o agua. Con esta masa preparaban una especie de pan que cocían en las brasas. Algo similar hacían con las vainas del mezquite, otra de las plantas que, junto con el maguey y el nopal, formó parte fundamental de su alimentación.

Los chichimecas usaban el mezquite como parte de su dieta básica. Lo utilizaban desde que comenzaba a madurar, y cuando ya estaba seco lo molían hasta convertirlo en una especie de harina que conservaban en costales. A esa harina la llamaban mezquitamal, que después de amasarla y envolverla en las hojas de algunas plantas resultaba una especie de tamal que además de rico era muy nutritivo.

Esta abundante planta proporcionaba comida suficiente durante muchos meses. Primero comían la vaina fresca; chupaban la pulpa dulce y escupían el bagazo junto con las semillas. Después de un tiempo comenzaba a tener un sabor amargo, que indicaba que era tiempo de cosecharla.

El mezquite fue fundamental para la cultura chichimeca, ya que aportaba vitaminas, proteínas y minerales. Se puede consumir cuando, al momento de agitarlo, las semillas dentro de la vaina asemejan una sonaja; este sonido indica que el fruto está maduro. Este es muy jugoso y dulce, y la pulpa sabrosa. Se puede dejar secar o deshidratar y moler en una especie de mortero.

Hoy en día, en el estado de Coahuila hay quienes promueven el consumo de esta planta: en el municipio de

Arteaga la señora Rosy Valdés, cocinera tradicional, elabora un asado de puerco con mezquite. Esta receta familiar se ha transmitido por varias generaciones y actualmente se presenta en la Feria de los Asados de Arteaga. También, en la villa de Viesca, don Manuel Lastra, cronista de la misma, realiza esfuerzos para preservar el consumo del mezquite a través de la venta de pinole con el cual se prepara atole.

Además del maguey, el nopal y el mezquite, existían otro tipo de plantas que los indios de la Gran Chichimeca recolectaban durante todo el año. Ya entrada la primavera, en los meses de marzo y abril, aparecía la flor de palma y llenaba los territorios de palmas yucas, con cientos de brotes de color blanco cremoso de sabor delicado. Al momento de abrirse la flor, se el gusto se vuelve amargo.

Los chichimecas consumían también los cabuches: la flor de la biznaga, el caviar del desierto. Con la habilidad que tenían para quitar las espinas a los nopales y las tunas, lograron arrancar estos pequeños brotes de colores cálidos y formas geométricas precisas a las cactáceas denominadas como biznagas. Se alimentaban también con productos vegetales ricos en grasas: nueces, bellotas y piñones, que po-

dían recoger con facilidad de las piñas que compartían su fruto. La época de lluvias les brindaba plantas como el be-rro y el quelite, ricos en hierro. El chile florecía de manera silvestre junto con el orégano, la verdolaga y los tejocotes.

En cuanto al consumo de productos de origen animal, se sabe que los chichimecas cazaban venados, guajolotes, mapaches, palomas y otros animales. Los perritos y las ser-pientes eran un platillo muy codiciado por los huachichi-les; incluso competían con las águilas por estos animales. La mayor parte de las proteínas provenía, en buena medida, de los animales que cazaban, cuya carne por lo general era ma-gra, a diferencia de las carnes de cerdo o vaca traídos por los europeos. Gracias a una alimentación baja en grasas, los chi-chimecas poseían admirable anatomía, agilidad y fortaleza.

Encabezados por Francisco Cano, los conquistado-res arribaron al territorio coahuilense alrededor de 1568. Aunque se ignora la fecha exacta de la fundación de Salti-llo, por no disponerse del Acta de Fundación, se sabe con certeza que fue fundada por el capitán Alberto del Canto. La fecha oficial de 1577 se estableció en 1977, durante el gobierno de Óscar Flores Tapia, quien se basó en el Do-

cumento del Parral, en el cual se aborda un asunto sobre límites territoriales y en el que ya se habla de la Villa de Santiago del Saltillo. Se dedicó al apóstol cuya fiesta se celebra el 25 de julio y al pequeño ojo de agua que aún se puede apreciar en las inmediaciones de la iglesia de este barrio.

Cuando los primeros colonizadores llegaron al territorio actual de Saltillo, enfrentaron serias dificultades ya que, a diferencia de otros lugares, aquí no encontraron indios sumisos. Por el contrario, eran hombres ágiles y fuertes dispuestos a pelear por su territorio.

Los colonizadores vivían alertas de las señales de peligro. Además de cuidar de sus animales y trabajar la tierra, debían estar prevenidos de las acciones de los huachichiles. Por las noches, se organizaban para descansar y vigilar frente a los posibles ataques de los salvajes.

Ante ello, los conquistadores hicieron venir al Norte a indios tlaxcaltecas para atraer a los nativos, hacerlos sedentarios y evangelizarlos. Fue en el año de 1591 cuando Francisco de Urdiñola estableció un grupo de tlaxcaltecas fundando el pueblo de San Esteban de la Nueva Tlaxcala junto a la Villa de Santiago del Saltillo.

Los tlaxcaltecas llegaron al territorio con otra visión, con muchos conocimientos y técnicas de agricultura. Sembraron huertas que pronto comenzaron a dar muchos frutos y enriquecieron la alimentación de los habitantes. Pero lo que más interesaba a este grupo indígena eran los acuerdos establecidos con el virrey, que los convertía en hombres libres que podían disponer de tierras y aguas; también tenían derecho de montar a caballo, usar armas y utilizar el título de “don” antes de sus nombres.

Los tlaxcaltecas eran excelentes agricultores. Sus huertas dieron fama a la ciudad por la calidad de sus productos: cultivaban maíz, frijol, chile y calabaza. También flores, frutos y semillas; del maguey aprovecharon las pencas, el aguamiel, el pulque y el quiote. Utilizaron el pulque como levadura para el pan con base de trigo traído por los españoles.

Usaban también los nopales, las tunas, las pencas de maguey, las vainas del mezquite. Con el maíz cocido preparaban atoles, esquite y los chicales, los cuales aún se consumen en nuestra ciudad en cuaresma y Semana Santa. Además de esto, demostraban una gran habilidad en la elaboración de pan, hecho con trigo o con maíz.

El poblado de la San Esteban de la Nueva Tlaxcala fue completamente independiente a la Villa de Santiago del Saltillo. Asimismo, se destinó un espacio para que los indios naturales se establecieran, pero a éstos no les gustaba el trabajo que se les imponía y mucho menos permanecer en un mismo sitio. Finalmente desaparecieron.

La cocina del noreste de México, en especial la de Saltillo, conserva influencia tlaxcalteca: las tortillas, las gorditas y las enchiladas son muestra de su habilidad con el maíz, junto con los chicales, los tamales, el atole y el champurrado. Asimismo el pan de maíz, que es posible disfrutar durante la Feria de Saltillo, en julio, y en las fiestas patronales de diversas iglesias de la ciudad. Hay una gran maestría para hornear, junto con el pan de pulque, las semitas, las empanadas y las chorreadas.

Los tlaxcaltecas labraron la tierra y cultivaron maíz, mucho maíz; sembraron hortalizas, plantaron manzanos, membrillos, perones y perales, y en sus tierras prosperaban los magueyes. Con estos productos comenzaron a preparar dulces, licores, mermeladas y conservas que durante mucho tiempo han dado fama a Saltillo.

Por su parte, los vecinos españoles trazaron la plaza, señalaron un lugar para la iglesia y otro para la casa de gobierno. Los colonizadores instalaron molinos de trigo para producir harina y elaborar diversos tipos de pan con ella; introdujeron diversos animales, de los cuales obtuvieron cortes de carne y embutidos. Comenzó la producción vitivinícola en lugares cercanos a la ciudad.

El acomodo de la villa del Saltillo al lado del pueblo tlaxcalteca influiría en su desarrollo y, a la larga, también en su historia.

Durante la Colonia, y aún buena parte del siglo XIX, Saltillo adquirió fama por su Feria anual, que atraía a comerciantes y vendedores incluso del centro del país y de las provincias norestenses.

Con el exterminio de los indios naturales, y la fusión de las dos poblaciones se desarrolló una nueva cultura. Al fin, luego de muchos años separados entre sí, españoles y tlaxcaltecas iniciaron el proceso de integración para compartir la generosidad de la tierra y la abundancia de aguas... Y así fue como nació el Saltillo de mis amores.

Este libro está dedicado a todos aquellos que amo.

*En particular, con mucho cariño, para
mis abuelas Manuelita y Emilia, para
mis padres Gabriel y Luchita, para
Sandra y Rafael
y para Ángela e Isái.*

JSC



El pan de pulque

—El Merendero Saltillo—

El pan de pulque es quizá una de las principales aportaciones gastronómicas de Saltillo a la cocina tradicional mexicana. Se podría decir que este singular producto muestra en su contenido la historia de nuestra sociedad y la forma en que ésta se ha ido conformando.

Está hecho con pulque, bebida milenaria que se cuenta entre las más importantes del país, y con granos de trigo, traídos al continente americano por los colonizado-

res ibéricos. De esta forma, el pan de pulque representa el mestizaje entre los españoles de la Villa de Santiago de la Nueva España y los indios nativos, particularmente los del pueblo de San Esteban de la Nueva Tlaxcala.

Antes de la llegada de los españoles al norte de México, los grupos de indios chichimecas habían demostrado una gran habilidad en el uso del maguey, así como en el aprovechamiento de los variados productos que se podían obtener de él; entre ellos, el aguamiel, el pulque y la miel de maguey. Con la llegada de los tlaxcaltecas, que contaban con avanzadas técnicas agrícolas, estas habilidades se reforzaron.

La tradición dice que los tlaxcaltecas convencieron a los españoles de utilizar el pulque como conservador, pues, además de producirse de forma natural en la región, ayudaba a que el pan se esponjara al momento de hornearlo.

De entonces a la fecha, este delicioso producto se ha transformado, destacando en la actualidad la elaboración de molletes con canela, anís o vainilla; de chorreadas con azúcar y piloncillo, y de empanadas rellenas de nuez. Algunos panaderos producen también pan de pulque salado, conocido como “el abuelo del pan de pulque”.

La señora María del Carmen García Coronado, dueña de El Merendero Saltillo, nunca imaginó estar al frente de una panadería; relata que, cuando era adolescente, tuvo la intención de trabajar, y su mamá le dijo que hiciera pan para vender en el merendero de su familia. Al principio hacía repostería, pan de trigo y empanadas, pues comenzó con recetas básicas para adquirir práctica, y así fue evolucionando hasta llegar al pan de pulque.

Ella pertenece a la quinta generación al frente del negocio familiar, que tiene más de 150 años en nuestra ciudad. En el 2004, al fallecer su madre, la señora María del Carmen quedó a cargo de El Merendero Saltillo, pero el negocio resultaba demandante y muy pesado para ella, y por ello decidió que, a partir del 2007, se dedicaría solamente a la producción de pan de pulque. Fue la única de cuatro hermanas que continuó con esta hermosa tradición.

Doña Carmen cuenta que fue en la mitad del siglo XIX cuando su tatarabuela, la señora Asunción Quiterio Valerio, inició con la venta de pan de pulque en una huerta que se llamaba Los Pilares, en la actual calle de Francisco Murguía. Dicha huerta estaba cerca de una pequeña igle-



sia que antecede al Santuario de Guadalupe, mismo que se construiría hasta el año de 1890.

Doña Chonita cocía el pan en hornos con forma de cúpula hechos de adobe; utilizaba leña para calentar la parte interna y se servía de una pala de madera para meter y sacar el pan. Cuando el horno tenía la temperatura ideal, iniciaba la cocción del pan salado, a sabiendas de que éste ayudaba a reducir y regular el calor. Después era el turno de las semitas, las chorreadas y las empanadas.

En el año de 1864, el presidente de la República, don Benito Juárez, y su esposa, Margarita Maza, estuvieron alrededor de cuatro semanas en Saltillo y habitaron la casa, ubicada junto a la catedral, que ahora conocemos como Recinto de Juárez. El Benemérito de las Américas caminaba por las tardes en el centro histórico de Saltillo, algunas veces con su esposa, otras con políticos de su gobierno, y mucha gente cuenta que llegaban hasta la huerta Los Pilares para merendar las delicias de doña Chonita. En el Archivo Municipal de Saltillo podemos encontrar un libro titulado *Actitud inexorable del Lic. Don Benito Juárez durante su estancia en Saltillo*, de Pedro Valdés García, donde se expresa:

Al pardear el día, acompañado de Guillermo Prieto, Zarco y otros de sus compañeros, caminaba por las calles saltillenses, sencillamente, sin que su alta investidura le descompusiera el paso. Gustaba de llegarse hasta el merendero de Chonita, que estaba frente al actual Santuario de Guadalupe, para comer pan de pulque con atole; sus amigos preferían un buen plato de enchiladas con pulque almendrado.

El merendero se mantuvo durante casi medio siglo en la huerta Los Pilares, y luego se trasladó a un callejón en la calzada Madero, casi enfrente del Panteón de Santiago, muy cerca de las vías del tren. Una de las especialidades del menú eran las enchiladas: tortillas de maíz bañadas en salsa de chile cascabel y freídas en aceite, rellenas de queso panela con cebolla picada y acompañadas con papitas, lechuga y tomate. Doña Carmen recuerda que mucha gente pedía estas enchiladas con una taza de café negro.

También vendían tacos de pollo; tamales de pollo, puerco, frijoles, queso y azúcar, así como atoles y champurrados. Recuerda que también ofrecían a los clientes un pulque almendrado (molían la almendra en un molino de mano y la revolvían con azúcar, usándola para endulzar el

pulque como si fuera chocolate en polvo). En eso consistían las meriendas de El Merendero. A veces hacían caldo de pollo o de res, o asado de pulque (que es como el tradicional, con chile rojo y los demás ingredientes, pero en lugar de agua se le agrega pulque y se le ponen rajitas de canela).

Doña Carmen y su familia cuentan con orgullo que Óscar Flores Tapia, exgobernador de Coahuila, trabajó para su familia cuando era niño, en la década de los 20, y que años más tarde, cuando ya era gobernador del Estado, regresó muchas veces a comer y a probar su pan tradicional.

Recuerda también a otros clientes distinguidos, entre los que destacan don Nazario Ortiz Garza, otro exgobernador de Coahuila; Rubén Aguirre, actor conocido como el Profesor Jirafales, y don Armando Fuentes Aguirre, “Catón”, cronista de la ciudad de Saltillo. Todos ellos saborearon las famosas enchiladas y ricos platillos de El Merendero.

Ahora que doña Carmen tiene 13 años al frente de El Merendero Saltillo, reconoce que, para ella, el oficio de hacer pan es algo cotidiano pero maravilloso, con lo que creció y aprendió. Su hijo Eleazar, quien está tomando las riendas del negocio, cuenta que cuando estaba en la pri-

maria pensaba que, como él, todos los niños, al salir de la escuela, llegaban a su casa a hornear pan.

La elaboración del pan de pulque en El Merendero inicia cerca de las seis de la tarde, cuando Eleazar comienza a preparar la harina, la manteca, el azúcar y todos los ingredientes necesarios para amasar. Cuando la masa está lista, doña Carmen y su hijo la cortan en diferentes porciones para hacer bollitos, chorreadas y empanadas; son alrededor de las 11 de la noche cuando dejan que el pan repose y se van a dormir. Por la mañana, precalientan el horno y comienzan a hornear; dos horas después, el pan está listo.

El mielero los visita tres veces por semana para vender el aguamiel; ellos hacen y rehacen el pulque para producir su pan. Todas las mañanas, doña Carmen limpia la nuez que utilizará por la tarde para el relleno de las empanadas.

Doña Carmen se siente comprometida con su trabajo y con ofrecer un producto de calidad, ya que para ella trabajar con pan de pulque es mucha responsabilidad, porque es la imagen de Saltillo ante el mundo. También piensa que, si vivieran, sus papás se sentirían orgullosos de todo lo que ha hecho.



El pan dulce

—Panadería La Crema—

La calle de Manuel Acuña, en el centro de Saltillo, ha resguardado tiendas, negocios y comercios que permanecen en la memoria y en el corazón de los saltillenses; entre ellos, cines, zapaterías, hoteles... En el número 202 de esa calle, bautizada en honor del conocido poeta saltillense, se encuentra La Crema, una panadería que desde 1965 ofrece al público donas, conchas, polvorones, empanadas, panqués, mantecadas y una lista casi interminable de productos.

El establecimiento está pintado, por dentro y por fuera, de colores claros que hacen honor a su nombre. Por la ventana se puede observar, dispuesta en estantes y charolas, la gran variedad de panes de distintos tamaños, texturas, colores y sabores.

Cuando alguien entra a esta panadería, don José García Cruz le saluda amablemente. Se le encuentra detrás de una vitrina antigua que sirve tanto para despachar como para exhibir algunos productos –por ejemplo café o chocolate– que resultan perfectos para maridar con las distintas especialidades de pan. Del fondo del establecimiento llegan el olor del pan recién horneado, el calor que producen los hornos de adobe y el suave sonido de la radio que acompaña a los panaderos durante su ardua labor.

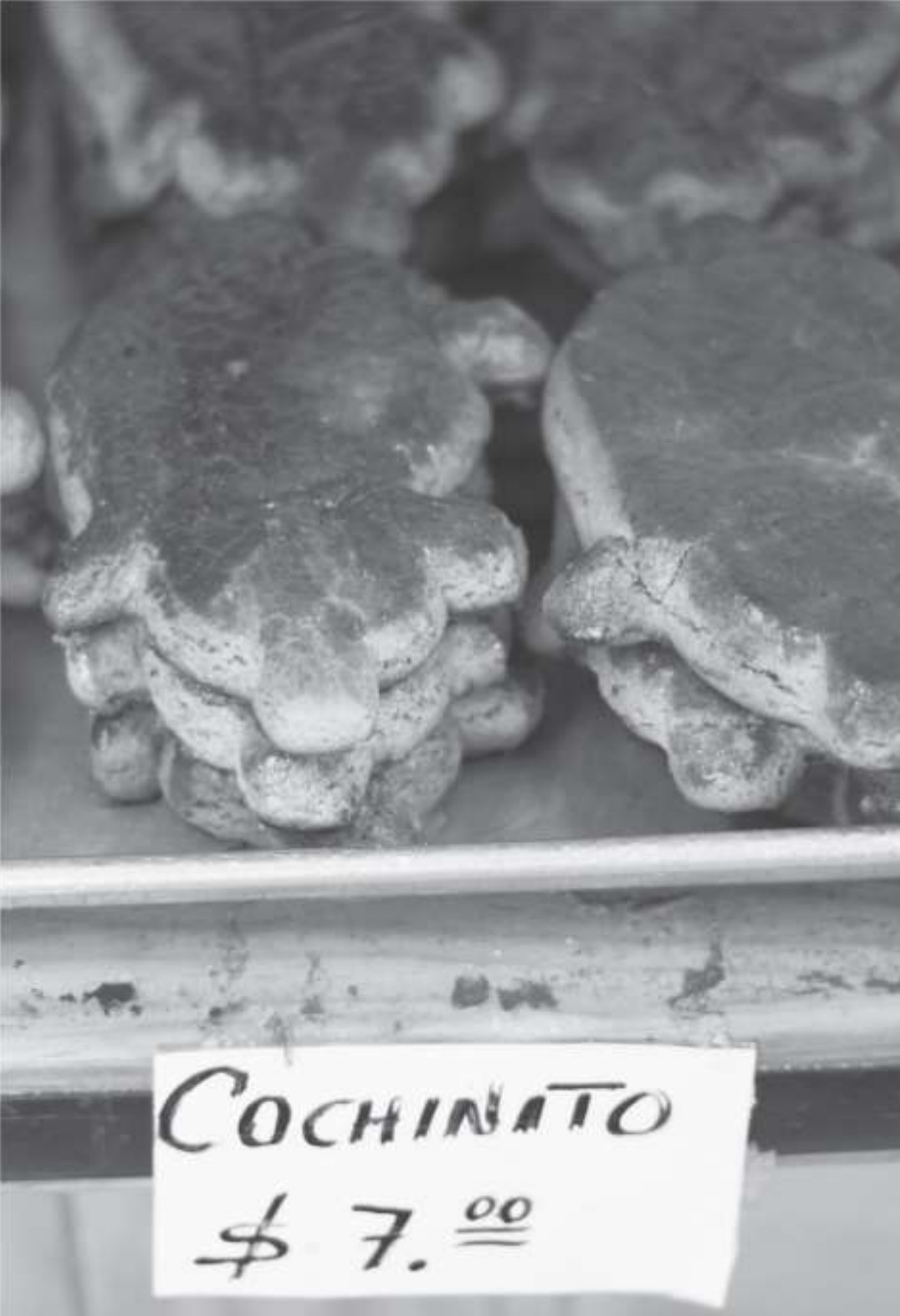
Don José nació el 19 de marzo de 1932 en Monterrey, Nuevo León, y cuenta con orgullo que a sus 15 años ya era maestro panadero, pero tuvo que pasar por muchas cosas para lograr esa distinción. Su papá, don Clemente García, falleció cuando él tenía siete años, por lo que tuvo que dejar sus estudios de primaria para ayudar a su mamá, la señora María Cruz.

Recuerda que su mamá le consiguió un trabajo de repartidor en la panadería El Quelite, ubicada en la calle de Luis Gutiérrez; así, en las madrugadas, se forjó su carácter, y también, poco a poco, su amor por el pan.

Más tarde, aquella panadería se cambió a la calle de Escobedo, y, a medida que José crecía, sus responsabilidades aumentaban, pues además de las entregas también era responsable de encender la leña para los hornos y de lavar las hojas donde cocían el pan.

Platica que, cuando él tenía 14 años, su mamá falleció debido a una enfermedad renal, pero que aún convaleciente ella jamás dejó de atenderlo. Entonces comenzó a trabajar en la Panificadora Saltillo, en la calle de Victoria, y después en La Flor de Trigo. Dos años después del deceso de su madre, conoció a María del Socorro Rodríguez, de quien se enamoró, y después de un tiempo de novios la llevó al cuarto donde asistía, para que ella conociera su forma de vida.

Después de haber intentado hablar con el padre de María del Socorro para pedir su mano, y al ver que el papá se negaba a recibirlo, José se robó a María (que sólo era un



año menor que él). Recuerda que el primer día que despertaron juntos él se sentía raro, pues en ese tiempo vivía solo y su único acompañante era un perrito.

Después de esto, el papá de María indagó sobre la vida de José, y al obtener buenas referencias aceptó que se casaran. Entonces José regresó a la panadería El Fénix, donde fue perfeccionando sus conocimientos, y cinco años más tarde intentó abrir una panadería con otros dos socios; sin embargo, no tuvieron mucho éxito.

Consiguió trabajo en la panadería La Gloria, y después de un tiempo se dedicó a cubrir a los trabajadores que faltaban en la panadería La Cebra, ubicada en la calle de Padre Flores, y más tarde trabajó, nuevamente, en la Panificadora Saltillo.

Cuando el dueño de la panadería decidió retirarse del negocio y entregarlo como indemnización a los trabajadores, éstos eligieron a don José para quedarse al frente, gracias a su trabajo y honestidad. El negocio daba buenos resultados, pero el destino les complicaba las cosas, ya que algunos clientes no cumplían con los pagos de los pedidos que hacían y esto dificultaba que pudieran seguir trabajando.

Don José dejó la Panificadora Saltillo a sus compañeros, y en 1965 abrió su propio negocio, llamado La Crema. Eran tiempos difíciles, pero ya contaba con experiencia en todas las áreas de una panadería, y también con mucho ingenio para vender pan recién horneado por las mañanas y también por las tardes. Se animó a abrir varias sucursales en Saltillo: frente al edificio de Rectoría de la Universidad Autónoma de Coahuila, en la calle de Abasolo y en el barrio del Ojo de Agua. Incluso abrió un negocio en Monterrey, Nuevo León, al que bautizó como Panadería Saltillo. Como sus hijas aún no le ayudaban en el negocio, tuvo que cerrar las sucursales; sin embargo, La Crema continuaba produciendo pan y posicionándose en el gusto de la gente.

Aunque don José sabe preparar más de cincuenta panes diferentes, hay algunos que son los preferidos o los que más busca su clientela. Los cochinos o puerquitos de piloncillo, llamados así gracias a su silueta, se encuentran entre las especialidades de su amplio repertorio. El pay de queso entero o en rebanadas es también del gusto del público, junto con el chamuco, que es una especie de galleta de pan fino con pasta de azúcar al centro.

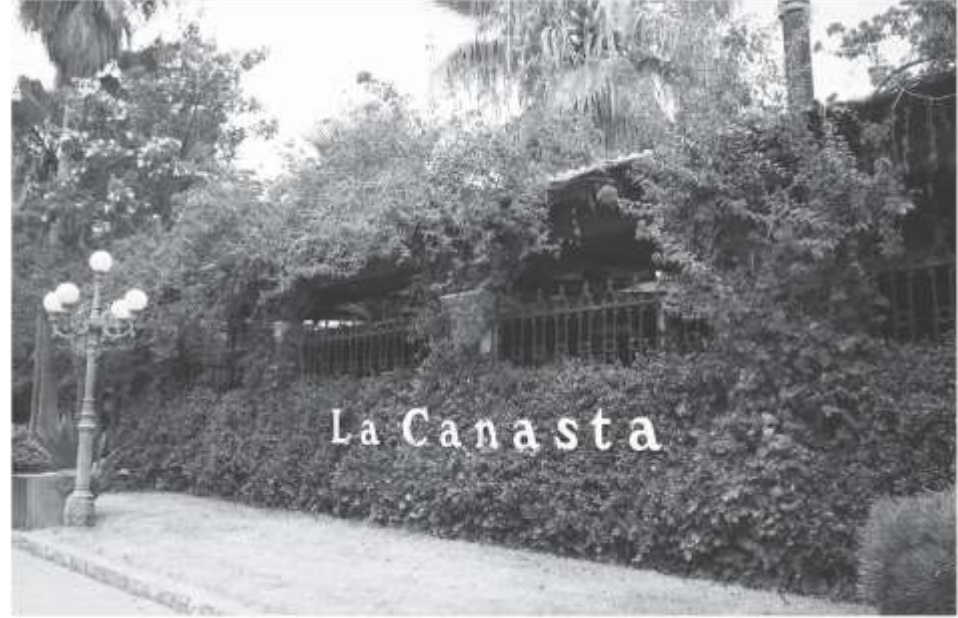
Otra de las especialidades de La Crema es un pan salado parecido al francés, sólo que más grande, más crujiente y por supuesto mucho más tostado: el pan Gariel, cuya receta aprendió del señor Diego Limón, dueño de la Panificadora Saltillo, quien a su vez la aprendió (y nombró en honor) del señor Dino Gariel, un panadero proveniente de Francia que en ocasiones le pedía su horno para prepararla.

Don José recuerda que en su infancia él repartía este pan en varios lugares de Saltillo y que, cuando lo comenzó a vender en La Crema, don Óscar Flores Tapia lo buscaba mucho, pues tiempo atrás el exgobernador de Coahuila había comprado este tipo de pan a un muchachito que andaba en bicicleta, vendiéndolo en canastas. Don Óscar nunca supo que ese niño era el mismo don José.

La Crema tiene un horario de 7:00 de la mañana a 9:00 de la noche. Cuando abren, el pan está recién horneado, pues toda la noche hay panaderos preparando las delicias que saldrán en las primeras horas del día; en la mañana cambian el turno y llegan otros panaderos, que preparan el pan del medio día, y cerca de la una de la tarde llegan los siguientes, para tener listo el pan de la tarde y noche.

El pan dulce tiene sus temporadas; en tiempo de frío se vende más, pero en tiempo de calor la gente busca más los pastelitos y el pay de queso. Las donas son los caballitos de batalla, pues los niños las consumen en cualquier época del año, mientras que las personas adultas buscan panes más conservadores. Pero el pan francés y el pan Gariel se venden todo el año, y son de los que más hornean, en ocasiones hasta cuatro veces por día. Además de pan dulce, venden café, y en algún momento vendían también chocolate caliente para acompañar su pan.

La Crema fue una bendición para don José, pues gracias a ella pudo mantener a sus 15 hijos, producto de dos matrimonios, y a todos su nietos, bisnietos y tataranietos. Su satisfacción más grande es que gracias a la panadería pudo formar y educar a sus hijos como personas de bien, responsables ante la sociedad. La Crema es un referente de la panadería tradicional en Saltillo y un claro ejemplo de esfuerzo, paciencia, lucha y, sobre todo, perseverancia.



El arroz huérfano y las enchiladas ATM

—Restaurante La Canasta—

Era un 11 de septiembre del año de 1965 cuando la señora Graciela Garza Arocha y su hermana abrieron un pequeño local en el centro histórico de la ciudad, justo en la calle de Aldama número 579, cerca del Cine Saltillo.

Las hermanas Garza Arocha habían adquirido una roscicera americana, la primera en Saltillo, y con una receta a base de mantequilla, naranja y achiote, Graciela y Rebeca vendían pollos rostizados para llevar. Estos iban acompa-

ñados de chiles en escabeche con zanahoria y calabacita (que, por cierto, aún ofrecen en el restaurante), y eran servidos en canastas, mismas que fueron la inspiración para el nombre de su negocio.

El local era pequeño, no contaban con personal de apoyo, y entre las dos hacían todo el trabajo: preparar los pollos, atender a los clientes, cobrar y mantener limpio el lugar. Cuenta que siempre le ha gustado el orden, y que nunca imaginó hasta dónde iba a llegar.

Frente a su local se encontraba la clínica Saltillo, que no contaba con un servicio de cocina para su personal y sus pacientes, así que la gente las comenzó a buscar. Además, sus pollos rostizados resultaban muy atractivos para los saltillenses, y con el tiempo empezaron a vender también caldos, guisos y comida corrida.

En aquel entonces, Saltillo era una ciudad sumamente conservadora y tradicional; la gente no creía en el género femenino. Doña Graciela recuerda que ella aún estaba soltera; su hermana, recién divorciada, y que entonces pocas mujeres se atrevían a dejar el hogar, a salir a trabajar, y mucho menos a iniciar su propio negocio.

Afirma que eran tiempos difíciles, pero nunca imposibles.

Compraron un terreno en la calle de Venustiano Carranza, pero tuvieron dificultades para construir un local, pues en ese entonces las personas no confiaban en las mujeres. Después de mucho esfuerzo, consiguieron apoyo en la ciudad de Monterrey y comenzaron a atender en la ubicación actual; también iniciaron con la venta de hielo en cubo, pues en ese entonces sólo se vendía en barra, para lo cual, al igual que con la roscicera, la señora Graciela trajo unas máquinas de Estados Unidos.

Ella se reconoce como una mujer de carácter, con muchos valores que le fueron inculcados en su familia; siendo uno de ellos el amor por la cocina. Su mamá pintaba, cosía, bordaba y cocinaba como Dios, y la recuerda como una madre excepcional. Ríe y comenta que jamás pudo pintar como ella, pero aprendió muchas recetas y platillos: la principal herencia que su mamá le pudo dejar.

Graciela recuerda que tomó clases de cocina en la Escuela Industrial Femenil, y que ahí perfeccionó los conocimientos de casa. Recuerda que, en la cocina, su mamá utilizaba como medidas la pizca, el puñito o el manojo, e



incluso siempre salpimentaba al gusto los platillos. Después de que egresó, Graciela se dedicó a recabar y traducir algunas recetas, tomando las medidas exactas de los ingredientes que usaba su madre.

En el año de 1978, doña Graciela quedó al frente del restaurante La Canasta, y desde entonces se ha encargado de hacer de este lugar algo más que un negocio; con el paso del tiempo lo ha convertido en su hogar, pues atrás del restaurante se encuentra su casa; aunque difícilmente comprende dónde inicia una y termina el otro.

De entre las recetas de su mamá, hubo una receta de arroz que ella fue modificando. Cuenta que, en cierta ocasión, el gobernador Óscar Flores Tapia y su secretario de gobierno, Roberto Orozco Melo, fueron a comer, y, al no saber qué ofrecerles, decidió compartir con ellos la receta de su mamá, agregando algunos ingredientes como los piñones y la nuez, con la finalidad de mejorarla.

Al momento de probar el platillo, el licenciado Orozco Melo repitió la porción y exclamó: “Este arroz está huérfano”; doña Graciela recuerda que tomó un vaso con agua y que, con los dedos de su mano, roció el arroz con

unas gotitas de agua para bautizarlo; este platillo, con el tiempo, se convertiría en un ícono de su restaurante y de nuestra ciudad.

Sin titubear, la señora Graciela comparte la receta de su famoso arroz huérfano, recomendando que se utilice sopa de grano largo; se sazona con curry, ajo y cebolla; se guisa con tocino, trocitos de filete y jamón; al momento de servirse se le agregan nueces doradas en mantequilla, almendras y piñones rosas.

Además del arroz huérfano, La Canasta cuenta con otras especialidades, como las cáscaras de papa y las enchiladas ATM: una receta de su mamá donde utilizan una salsa con tres tipos de chile colorado y aunque las originales son de queso, también pueden ser de pollo. Éstas fueron bautizadas por su esposo, Luis Jaime Tamayo.

La receta de las cáscaras de papa fue una innovación que trajo de un viaje a Alemania; recuerda que al principio la criticaban por esta receta, pues algunos de sus amigos y clientes, entre ellos un presidente municipal de Saltillo, le decían que la cáscara era alimento para los cochinos. Sin embargo, se propuso y las preparó.

La receta es sencilla: coce las papas y las parte por la mitad para quitarles la pulpa y dejar la corteza del tubérculo con la menor cantidad posible. Cuando el cliente las pide, esta corteza se fríe en aceite y luego se presenta en el plato con queso gratinado, crema agria, cebolla de rabo picada, tocino frito y perejil.

Confiesa que es una amante de la decoración y que disfruta cambiar los adornos de su restaurante de acuerdo a la época del año. Cuenta que tiene una colección bastante nutrida de calaveras para el día de muertos y el mes de noviembre, pero que le encantan septiembre por los festejos patrios y diciembre por las fiestas navideñas.

Durante todo este tiempo –cincuenta y dos años–, muchas personas han visitado y degustado los platillos de La Canasta, pero recuerda que algunos presidentes de México se han maravillado con su sazón: Carlos Salinas de Gortari, Ernesto Zedillo, Luis Echeverría, así como gobernadores, embajadores y demás. Actrices como Silvia Pinal, Carmen Salinas, Isaura Espinoza y muchas otras.

Recuerda que cuando el presidente Carlos Salinas de Gortari visitó La Canasta, casualmente Rosendo

Villarreal, que era candidato a la alcaldía de Saltillo, se encontraba en otra mesa del restaurante, y, aunque en esa ocasión ni cruzaron palabra, la gente decía que Villarreal se había convertido en presidente municipal gracias a ese encuentro en ese lugar.

Considera que la cocina de Saltillo es hogareña, y que la cocina del norte tiene muchas cosas que aportar, como las tortillas de harina o el machacado con huevo.

Disfruta estar al frente de su restaurante. Abren las puertas a las doce del medio día, y le encanta estar al pendiente de sus comensales. Se fija en los detalles, y en que todo luzca impecable; es amante de la limpieza y el orden. Mientras platicamos, observa la mesa, toma un tenedor y le indica al mesero que lo cambie, porque no hace juego con los demás.



La fritada y el cabrito

—Restaurante El Principal—

Juan Ramón Cárdenas Cantú entra al Mesón Principal saludando a los trabajadores. Se dirige a la cajera y le da los buenos días; luego estrecha la mano de los meseros que se encuentra en su camino. A todos los mira directamente a los ojos y les pregunta “¿Cómo estás?”. Sabe que ellos son el reflejo de su familia frente a los clientes que diariamente abarrotan este lugar lleno de tradición en Saltillo.

Juan Ramón es hijo de don Braulio Cárdenas Cantú, comerciante y empresario de Saltillo que, según cuentan algunos, comenzó boleando zapatos en las calles y cantinas de Monterrey, y vendiendo periódicos y frituras para ayudar con los gastos de su casa. Don Braulio se casó con la señora Lilia Cantú, con quien tuvo seis hijos: Braulio, Lilia, Miriam, Juan Ramón, Elsa Patricia y Eduardo.

Era el año de 1959 cuando el restaurante El Principal abrió sus puertas en la calle de Ignacio Allende, esquina con Abbott. En 1974 se trasladó, sobre la misma calle de Allende, a la esquina con Alessio Robles, donde actualmente siguen atendiendo. Además, abrieron otras sucursales: el Mesón Principal en el año de 1986, y El Chivatito en 1988.

Juan Ramón cuenta que su padre inició la venta de cabrito en la ciudad, en un restaurante que contaba con sólo ocho mesas, pero con el tiempo —y el apoyo de su esposa Lilia— comenzaron a diversificar los platillos y a vender también machacado con huevo, fritada, pollos asados y cortes de carne; todo a base de carbón.

El gusto por cocinar con carbón se ha transmitido por generaciones dentro de su familia; don Tomás Cárde-

nas, abuelo de don Braulio, fue quien lo enseñó a preparar el cabrito; sin embargo, Juan Ramón dice que desconocen quién enseñó a don Tomás. Como en una típica familia norteña, los hombres preparaban el cabrito y las mujeres la fritada; cada cual con sus procedimientos y recetas.

El término “fritada”, en el norte de México, no se refiere a cosas fritas, sino a la carne de cabrito preparada con verduras y cocida en su propia sangre. Este platillo es muy importante dentro de la cocina saltillense, y uno de los más tradicionales de Coahuila y el noreste de México; antiguamente, en Saltillo, las familias lo preparaban para fiestas de navidad, bodas y cumpleaños. Esta receta era muy popular porque, en comparación con un cabrito al pastor, resultaba menos elaborado y no requería el uso del asador. Por su parte, el nombre de “cabrito al pastor” no tiene relación con los populares tacos que se acostumbran en muchas partes del país, pues se refiere a una receta que los pastores de los campos del norte de México solían preparar.

Para preparar una fritada el cabrito no requiere de muchas características físicas, pero para cocinarlo al pastor, sí: entre otras cosas, es necesario que el animal tenga de



› Fotografías Principal: © Yasmín Acosta

28 a 42 días de nacido y que haya sido alimentado únicamente con leche, pues al momento de comer pasto su estómago libera ciertas enzimas que cambian completamente el sabor de la carne; además, es indispensable que esté lo suficientemente gordo, pues el calor de la leña es muy abrasivo y, si el cabrito no tiene la carne suficiente, difícilmente aguantaría el proceso de cocción y su carne se resecaría.

Del cabrito al pastor –o asado, como se le conoce actualmente– se pueden obtener diversas piezas: pecho, paleta, pierna y riñonada, además de la cabecita y el machito. Además, se utilizan otras recetas, como cabrito en salsa de tomate, relleno o al horno.

Para sus restaurantes, Juan Ramón consigue cabritos de todo el estado de Coahuila; principalmente en las ciudades de Saltillo, Parras de la Fuente, General Cepeda, Acuña y Piedras Negras. Confiesa que es una labor difícil, y a veces debe cruzar todo el estado para conseguir ejemplares con buenas características. Recuerda que en la década de los setenta, cuando era niño, hubo una escasez de cabritos durante la cual su papá tuvo que vender borregos y chivas cocidos en el asador.

La actividad en los restaurantes inicia muy temprano. Comienzan con desayunos norteños a base de huevo, machacado, frijoles y tortillas de harina; después, prenden el carbón y comienzan a asar los cabritos para tenerlos listos a partir de las doce del mediodía. Aunque son jornadas con mucho movimiento, nunca descuidan la limpieza del restaurante ni la atención al público.

El proceso de preparación parece sencillo, pero requiere de mucha práctica, pues se debe ensartar el cabrito en una vara, que antes era de granjeno y ahora es de metal. Esta vara entra a un lado de la columna vertebral y se debe introducir por una pierna. La cocción es lenta; técnicamente, es un rostizado al carbón, y se tarda entre tres y cuatro horas, dependiendo del tamaño del ejemplar, del calor y de otras condiciones, pues no es lo mismo preparar un cabrito en la sierra, en la cocina de un restaurante o en la playa.

La receta es una guía; sin embargo, el cocinero debe cocinar con el corazón y con la cabeza, y estar atento a lo que sucede en el fuego, donde se combinan el arte y la ciencia.

La familia Cárdenas Cantú ha tenido la oportunidad de servir cabritos a varios presidentes de la República,

como Miguel de la Madrid, Carlos Salinas de Gortari, Ernesto Zedillo, Vicente Fox, Felipe Calderón y Enrique Peña Nieto. Sus recetas han traspasado las paredes de sus restaurantes y han llegado a todos los municipios de Coahuila, a gran parte de los estados de la república mexicana y a otros países como Estados Unidos y Alemania.

La preparación del cabrito al pastor puede resultar todo un espectáculo, sobre todo para las personas que no son del norte de México. Es muy atractivo ver a los cabritos acomodados en varas cerca de las brasas. Juan Ramón recuerda cierta vez en que, al servir un banquete privado en la playa de Acapulco, Guerrero, la gente tomaba fotos y se acercaba a preguntar si podían comprar para probar.

Anécdotas en torno al cabrito tiene muchas. Él habla del “*Cabrito Power*”; recuerda que, cuando era niño, don Raúl Velasco vino a Saltillo con su programa “Siempre en Domingo”, y el gobernador Flores Tapia le pidió a su papá, don Braulio Cárdenas, que fuera al programa para que preparara cabrito y lo entrevistaran en cadena nacional.

También cuenta que hace tiempo fue a servir un banquete a la Cámara de Diputados, donde había una ex-

posición de arte huichol, y se quedó maravillado con una figura de coyote decorada con chaquira; pero, como las piezas eran sólo de exhibición, no accedieron a vendérsela. Sin embargo, cuando le preguntó a uno de los huicholes si ya había probado el cabrito de Saltillo y éste le respondió que no, le compartió una orden de riñonada con tortillas, frijoles, aguacate y salsa molcajeteadada. El huichol, al probar el cabrito, le dijo a Juan Ramón que se llevara la pieza de regalo, y ya que de nuevo no aceptaron su ofrecimiento de pagar por ella, él les correspondió obsequiándoles unos cabritos y otros productos saltillenses, y así fue como quedaron a mano.

Juan Ramón explica que la gastronomía norestense cuenta con algunas “limitantes” que nos han obligado a ser originales y creativos en nuestra forma de cocinar. Los norteños somos hijos del desierto, de tierras yermas, y luchamos todos los días para conquistar la vida. Por ello, no derrochamos, más bien cuidamos y conservamos lo que el desierto nos brinda.



Las enchiladas rojas

—Enchiladas Angelita—

Son las cinco de la tarde y los destellos del sol aún pegan fuerte en la calzada Madero, ubicada en el oriente de Saltillo. Se podría decir que es la continuación de la calle Victoria, en un trazo interrumpido por la emblemática Alameda Zaragoza. En esta calzada se encuentran el Hospital Universitario, el Panteón de Santiago y diversos comercios que ofrecen pan de pulque, como El Merendero Saltillo y el Pan Mena. Pasando las vías del tren puede verse el añoso Cerro

del Pueblo, que, con una cruz en lo alto, ha sido testigo del surgimiento y desarrollo de nuestra ciudad.

En la esquina de la calzada Madero y la calle de Murguía está la Plaza Madero, y en uno de sus locales se encuentran las Enchiladas Angelita, propiedad de la familia Cuéllar Cázares. La señora María Aracely es hija de doña María de los Ángeles Cázares González, conocida como doña Angelita, quien inició en el negocio de las enchiladas en 1968.

Doña Angelita comenzó vendiendo en un pequeño puesto ubicado sobre la banqueta de la Alameda Zaragoza, y equipado con una mesita y una estufa de petróleo; atendía a sus clientes de diez de la mañana a cuatro de la tarde, o hasta que se acabaran las enchiladas.

En 1970, doña Angelita se cambió a la calzada Francisco I. Madero, esquina con Murguía; enfrente de la Escuela de Arquitectura, donde están actualmente las oficinas de Aguas de Saltillo. Su hija Aracely recuerda que estuvieron ahí por más de cuarenta años: comenzaron con una mesa; luego, llevaban un carrito que estiraban todas las mañanas; después, un remolque, y al final se establecieron con un estanquillo.

Doña Angelita trabajó hasta los 45 años de edad, pues tuvo algunos problemas de salud, pero sus hijas continuaron trabajando en el negocio, que ya estaba muy bien posicionado. En el 2010, de acuerdo al reglamento saltillense de Mercados Municipales y Uso de Espacios Públicos para el Comercio, se retiraron los puestos de la calle, y las Enchiladas Angelita se trasladaron a su local actual, ubicado en la Plaza Madero.

Doña Aracely cuenta que ya son tres generaciones las que se han dedicado a trabajar en las enchiladas. La receta original se ha transmitido de generación en generación y comenzó con la suegra de Doña Angelita, quien vendía enchiladas en el Santuario de la Virgen de Guadalupe.

El día de trabajo empieza siempre muy temprano, pues deben llevar la masa y el chile cascabel al molino para que se muelan juntos, y, luego de traer la masa del molino, se debe amasar nuevamente para que adquiriera un color homogéneo. Entonces se hacen las tortillas.

Doña Aracely recuerda que al principio las tortillas se hacían de la manera tradicional, con una “maquinita”, pero desde hace algunos años se apoyan con una máquina



› Fotografías Angelita: © Yasmin Acosta

más sofisticada en la que se pone la bolita de masa, le dan la vuelta, salen las tortillas y se cuecen en el comal.

Mientras almuerzan en el local, doña Aracely y su hija cuecen las papas con chile cascabel y algunas especias, luego las pelan y las pican. Además de las enchiladas, venden gorditas de maíz rellenas de papa y picadillo. Para hacer las gorditas utilizan una máquina parecida a la de las tortillas.

En el transcurso del día, aprovechan para rayar el queso, picar la cebolla y preparar los guisos para las gorditas. Ya por la tarde, abren las puertas al público y doña Aracely, detrás de la plancha con aceite caliente, comienza a preparar las enchiladas. El aceite está caliente, hirviendo, pero eso no le importa a doña Aracely, quien, sin quejarse, parece no sentir el calor en sus manos. Ella aprendió a hacer las enchiladas observando a su mamá. Mientras prepara las docenas de enchiladas, cuenta que hay varios aspectos que se deben cuidar para que salgan ricas: el maíz se debe cocer con cal; la masa debe estar suave para poder manejarla; pero, sobre todo, las tortillas se deben pasar en un sartén con agua y sal antes de colocarlas en el aceite, para que agarren un buen sabor.

La orden de enchiladas trae una o media docena. Se venden en estas cantidades porque el tamaño de tortilla es menor que el tamaño que todos acostumbran.

El éxito que han tenido las Enchiladas Angelita ha sido por la constancia de doña Angelita y de sus hijos, además del amor y el sazón con que preparan sus platillos.

Ahora, son los hijos de Doña Angelita quienes están al frente del negocio: María Cristina, María Luisa, Juan Crescencio, María Araceli con su hija Alma Elizabeth, y José Francisco; este último se dedica a cobrar en la caja y además hace pasteles y los vende en el local. Otra persona que les ayuda atendiendo a los clientes es Norma Irene; todos la consideran un miembro más de la familia.

La jornada termina a las once de la noche. Una de las satisfacciones más grandes que tienen es la satisfacción de sus clientes, por ello consideran muy significativo ver regresar a su restaurante a las personas que han probado sus enchiladas. Una de las aspiraciones que tiene su familia es abrir más sucursales en diversos puntos de la ciudad.



El caldo de res

—Restaurante Nohemí—

Nohemí Durán Reyes es la hija mayor de don Ramiro Durán y de Conchita Reyes. Nació en la ciudad de Saltillo, pero a los pocos días de nacida se la llevaron a San Antonio de las Alazanas. Tuvo dos hermanos, Gloria y Emilio, y considera a sus hijos Roxman y Vanessa como sus tesoros más grandes. Su infancia transcurrió en aquel ranchito de Arteaga, entre la escuela y los quehaceres del hogar, pues sus padres siempre los formaron con amor y mucha disciplina.

De esta manera, Nohemí y sus hermanos debían ayudar a su mamá a tender la cama antes de ir a la escuela, y, cuando regresaban, después de comer, lavaban los trastes con fibra de maguey. Mientras uno traía agua del pozo, otro lavaba la ropa y uno más almidonaba y planchaba con plancha de carbón. Eran otros tiempos, y el trabajo en casa era duro y se tenía que hacer bien.

Además de esto, Nohemí recuerda que sus papás los mandaban a ella y sus hermanos a casa de sus tías, para que les ayudaran a hacer conservas de manzana, membrillo y durazno. El trabajo era mucho, pues debían lavar y rebanar la fruta, ponerla a cocer, moler la pulpa y menear los cazos de cobre, y aprendieron a hacer conservas.

En los últimos años de primaria llevó clases de cocina; sus maestras la enseñaron a hornear panes y pasteles, además de otras recetas. Tras un tiempo en una escuela evangélica en los Estados Unidos, Nohemí regresó a San Antonio de las Alazanas y enseguida se mudó a la capital del estado; estaba por cumplir sus quince años. Estudiaba por las mañanas, y consiguió trabajo por las tardes como cajera en un restaurante. Tiempo después, logró abrir una

tienda de abarrotes, en su pueblo, que era atendida por ella y sus hermanos, y luego estudió enfermería.

Regresó a Saltillo como enfermera; por las mañanas trabajaba en el hospital de maternidad, y, por las tardes, nuevamente como cajera, en un Café Central Camionero. Allí Nohemí descubrió su vocación: cocinar y servir a los demás. Tiempo después se enteró que traspasaban el restaurante de la Gasolinera Dainitín; habló con el dueño y se quedó al frente. Ella y su hermana habían aprendido a cocinar desde pequeñas; consiguieron todo fiado, pero poco a poco salieron adelante.

Sus primeros clientes fueron los camioneros. Doña Nohemí conocía sus necesidades y trataba de satisfacerlas; pues entendía que les hacía falta una comida rica, nutritiva y abundante para tener energía en sus jornadas laborales. Esto le dio fama entre los trailereros, y luego entre los saltillenses, que buscaban nuevas opciones para comer. El restaurante creció y el horario se amplió, por lo que tuvo que contratar más personal para dar servicio las 24 horas del día.

Diez años después, se cambió al boulevard Fundadores. Esta vez había comprado un terreno y construido



› Fotografías Nohemí: © David Medina

su propio local. Los clientes pedían mucho el caldo de res estilo San Antonio, con pedazos de chambarete, tuétano y colita de res cocidos con zanahoria, papa, elote, chayote y membrillo, cilantro y yerbabuena, para que agarre sabor, todo ello acompañado de sopa de arroz, salsa y tortillas grandotas recién hechas.

En este restaurante atendió a muchas personas y se hizo de muchos clientes. Recuerda con cariño a varios gobernadores del Estado que probaron sus delicias, como Braulio Fernández Aguirre, Eulalio Gutiérrez Treviño y Óscar Flores Tapia, además de algunos presidentes de la República como Miguel de la Madrid y Carlos Salinas de Gortari. Este local funcionó muy bien hasta la década de los noventa, cuando alrededor del restaurante comenzaron a abrirse negocios de prostitución que fueron alejando a la clientela de Nohemí, por lo que decidió establecerse en otro lugar.

Compró un terreno en la calle de Francisco Coss y Mariano Matamoros, construyó un nuevo local y allí atiende desde entonces a todos sus clientes; la especialidad sigue siendo el caldo de res, aunque también ofrece muchos otros platillos. Asegura que nadie hace el asado de puerco

como ella, ya que utiliza carne fresca, y que prepara el pozole con espinazo de puerco cocido en caldo de pollo.

Cuenta que, para preparar un buen caldo o puchero de res, primero se deben lavar muy bien las verduras y que la carne se debe enjuagar para que suelte la sangre. Después, se pone hervir la carne, a la que se debe de cuidar cuando suelta la espuma; las verduras se parten y se agregan al caldo; al final, se agregan el cilantro y la yerbabuena.

Como buena arteaguense, en tiempo de cuaresma y semana santa ofrece en su restaurante un menú de vigilia, que consiste en cabuches, flor de palma, chicales, orejones de calabaza, tortitas de pescado y papa, nopalitos con chile colorado, sin faltar la capirotada como la que hacía su mamá en San Antonio de las Alazanas.

Además de la deliciosa comida, la impecable sazón y el amable trato de la dueña del restaurante Nohemí, una más de sus atracciones es el horario que ofrece, pues está abierto las 24 horas del día; durante mucho tiempo, los clientes llegaban los fines de semana, en la madrugada, cuando salían de las fiestas, las bodas y los quince años a comerse un menudo para terminar así la fiesta e irse a des-

cansar a sus casas. La señora Nohemí menciona que su restaurante fue unos de los primeros en ofrecer este horario en nuestra ciudad.

Entre las personas famosas que han visitado el restaurante Nohemí, su dueña puede presumir una lista casi interminable y una colección de fotos que dan testimonio de esto: destacan Valentín Trujillo, Alberto Vázquez, Paty Chapoy (que le otorgó un reconocimiento como mujer distinguida de Coahuila) y Emilio “El Indio” Fernández, a quien llevaba de comer cuando estaba preso y que, al salir de la cárcel, lo primero que hizo fue visitar su restaurante.

Continúan la lista Eugenio Derbez, Pablo Montero, Adela Micha y Yuri; políticos como Ernesto Zedillo, Enrique Martínez, Luis Donaldo Colosio, Humberto y Rubén Moreira, y muchos más. Para doña Nohemí es una satisfacción que todas estas personas hayan asistido a su restaurante y, sobre todo, que sus clientes continúen con ella.

La señora Nohemí, es una mujer agradecida con la vida y con sus padres por la formación y la educación que le dieron; también con sus hermanos, Gloria y Emilio, que la han apoyado en sus proyectos, y por supuesto con sus hi-

jos, que la han llenado de alegrías y satisfacciones, además de varios nietos que la inyectan de energía.



Las palomas de ternera

—Café Viena—

El café Viena se fundó en 1959. Su fundador fue don René Molina de la Cruz, quien inició el negocio en la calle de Teodoro S. Abbott, justo entre las calles de Allende y Padre Flores. Se trataba entonces de un negocio muy modesto: un local de 8 por 15 metros, de dos pisos y 12 mesas, en el que cabían entre 50 y 60 personas. Se trabajaba de día y de noche.

Don René se casó con la señora María Guadalupe Aguirre, una gran mujer con un exquisito sazón y gusto por la co-

cina. Sus hijos afirman –y presumen– que todo le queda riquísimo. El negocio inició con sus papás al frente, y siempre ha estado en los puestos principales algún miembro de la familia. El nombre de Viena surgió cuando don René trabajaba como gerente en el Restaurant Saltillo, un lugar al que asistía gente de todos los estratos sociales; trabajadores, obreros y profesionistas; allí, un médico fue quien le hizo esa sugerencia.

Don René era aficionado de la música; especialmente, la de Agustín Lara, María Victoria, Toña la Negra y Los Panchos. Le gustaba, también, el beisbol y la tauromaquia. Algunos dicen que no le agradaba la cocina, pero siempre tuvo un gran equipo para trabajar en su restaurante; así fue como aprendió a cocinar, pero en realidad dedicaba la mayor parte de su tiempo a la administración; trabajaba, mínimo, 12 horas diarias. Con su esposa tuvo seis hijos: Nélide, René, Mario Alberto, Martha Elvia, Rolando y Arnoldo.

Era la década de los sesenta cuando el café inició; entonces, no había en Saltillo tantos negocios como ahora. René y Rolando Molina Aguirre son la segunda generación; los hermanos esperan que alguno de sus hijos se quede al frente del café, pero eso aún no se decide.

René es ingeniero agrónomo zootecnista, y Rolando, su hermano, médico. El negocio les ha permitido hacer sus carreras. Ambos se involucraron en el negocio desde que estaban en la primaria; ayudaban haciendo mandados o entregando pedidos. Para ellos, su papá fue su maestro; siempre los orientó, los educó y los aconsejó. En 1994, al fallecer su padre, ellos se quedaron al frente del negocio.

Próximo a cumplirse el sesenta aniversario del Café Viena, recuerdan anécdotas, como la vez que en que todos se fueron a Ocampo a pasar la navidad, ya que el presidente Luis Echeverría visitaba varios municipios de nuestro estado, y ellos se encargaron de servir y alimentar a todo el personal de seguridad.

El café ofrece desayunos, comidas y cenas: machacado, chilaquiles, menudo, bistec o cortadillo, pero la especialidad de la casa es la ternera, que se sirve en tortas o en palomas. Estas últimas son muy conocidas entre los saltillenses, y se elaboran en tortilla de harina blanca; una orden contiene tres tacos y va acompañada con puré de papa y ensalada verde.

La ternera proviene de la carne de una vaca o buey de hasta seis meses de edad. Estas crías deben ser alimentadas



› Fotografías Viena: © David Medina

únicamente con leche, no con granos, y, por lo general, dan de 20 a 35 kilos de carne. Con la ternera se pueden preparar lonches, palomas, tacos, ternil y también cortadillo.

El ternil es la pierna de la ternera: se cuece entera y luego se rebana. Existen diferentes maneras de prepararla; puede ser frita, a la mexicana con pico de gallo, o se puede preparar como un tipo de cortadillo: trozos de ternera cocida con papa, chayote y zanahoria en salsa de tomate.

Los hijos de don René dicen con orgullo que la ternera se sigue preparando de la misma forma que hace 58 años: primero se lava la carne, para que se desangre, y después se cuece por un periodo de tres a cuatro horas con ajo, cebolla, hierbas de olor y sal. Después se escurre y se deja enfriar. Cuando está completamente fría, se pica o deshebra y, al final, se sirve preparada en sus respectivos platillos.

En el Café Viena, un día de trabajo normal inicia a las 6:30 de la mañana. Primero llegan los dueños del restaurante a hacer los preparativos: se calientan las estufas; se preparan el café, las salsas y los frijoles. Luego llega el personal, y a las ocho de la mañana ya está listo todo. Se abre de lunes a domingo, de ocho de la mañana a doce de la noche.

René Molina Aguirre disfruta trabajar en el Café Viena. Al igual que a su padre, le encanta convivir con la gente y escuchar opiniones. Menciona que eso les sirve para hacer correcciones y ajustes. La satisfacción más grande es que, a través de su negocio, ha podido sacar adelante a su familia y darle estudios a sus tres hijos: Paola Imelda estudió administración; René, comercio internacional, y Laura Elena es doctora.

Don René Molina de la Cruz enseñó a sus hijos a ser honestos y trabajadores; también a ser humildes, serviciales y altruistas. Rolando y René recuerdan una frase que su padre les repetía muy seguido: “Si usted puede hacer un servicio o un favor, hágalo”. Es por eso que el Café Viena está siempre dispuesto a ayudar: dan de comer a indigentes o niños de la calle, apoyan a varias fundaciones y también hacen descuentos a los adultos mayores.

Con cariño recuerdan a su padre, quien hizo del restaurante un negocio con ambiente familiar, con buen precio y con comida casera. Todo con tan buena calidad y tan buen sazón que se volvió tradicional en la gastronomía saltillense.



El confit de cabrito y el cebiche de carne seca

—Restaurante Don Artemio—

Juan Ramón Cárdenas nació y creció en la cocina del desierto. Esto lo ha inspirado a realizar nuevas propuestas de la cocina tradicional del noreste de México.

Recuerda que cuando era niño acompañaba a su papá, don Braulio Cárdenas, importante empresario y restaurantero en nuestro estado, a comprar cabritos en las rancherías cercanas a Saltillo, y así fue conociendo el desierto y la gran riqueza de sus productos: la nuez (pecane-

ra), la carne seca, el mezquite, las tunas, la flor de palma y, por supuesto, el cabrito.

Abrió la casa de banquetes Villa Ferré, misma que se caracterizó por la excelencia en los platillos que servían en eventos sociales. A partir de eso, los comensales le preguntaban si había un lugar donde pudieran disfrutar de esta comida, así que en 2007 abrió el restaurante Don Artemio, con el firme propósito de poner a Saltillo al nivel de las mejores capitales del mundo, con un lugar que ofreciera alta cocina de manera innovadora.

Cuenta que don Armando Fuentes Aguirre, “Catón”, cronista de la ciudad de Saltillo, le propuso una serie de nombres para este lugar. Entre las sugerencias apareció “Don Artemio”, en honor a Artemio de Valle Arizpe, escritor saltillense y diplomático mexicano.

Juan Ramón reconoce que la cocina del desierto es franca y sencilla; dice lo que es. También es práctica, pues la gente tenía que trabajar arduamente para poder obtener recursos del desierto y las inclemencias del tiempo no ayudaban a desarrollar métodos de cocina largos. Nuestra cocina es directa y simple, pero vale la pena señalar que un

platillo simple no se le puede confiar a un simple cocinero, porque en la simpleza radica la grandeza. Don Artemio inicia con una propuesta de comida sofisticada que se ha ido transformando hacia la promoción de productos y platillos tradicionales de localidad.

Una de las primeras innovaciones y especialidades del restaurante fue el cabrito en confit: una técnica francesa para la preparación y conservación de alimentos. El confit tradicional es con pato; se cocina este animal en su propia grasa a fuego lento. En el caso del cabrito, después de cocerlo se obtiene una carne muy suave que se puede desmenuzar fácilmente.

Con esta carne desmenuzada han preparado unas palomas de cabrito, en honor a las palomas de ternera del Café Viena de Saltillo, y una torta de cabrito con chorizo español. A partir del cabrito en confit nacen otros platillos, como los chilitos rellenos de cabrito con cebolla caramelizada, y también comenzaron a introducir cortes finos y platillos hechos con carne seca, como el cebiche del desierto.

El cebiche de carne seca, o cebiche del desierto, nace de la idea de poder disfrutar este platillo con los productos



que ofrece nuestro entorno. Al igual que en su receta original, técnicamente la carne seca no está cocida; está deshidratada, pero no tiene cocción.

Con esta receta, el comensal disfruta los sabores de un cebiche con los manjares del desierto, y sin la necesidad del pescado. En palabras del chef, es un engaño a los sentidos, ya que está elaborado con carne seca, pepino, cebolla morada, aguacate, tomate, cilantro, jugo de tomate y limón.

Juan Ramón se considera un hijo del desierto, un luchador de la cocina de Coahuila. Su trabajo consiste en proponer y servir a sus clientes. Para él, el servicio tiene que ver con la hospitalidad. El servicio es un monólogo, pero la hospitalidad es un diálogo en donde nacen la participación, la construcción y el reconocimiento de nuestro entorno.

Reconociendo el entorno y la historia de nuestra ciudad, nace otra de las especialidades de Don Artemio: las enchiladas de **queso queso**, hechas con queso de vaca y queso de cabra, bañadas en una salsa tlaxcalteca de chile seco con pulque, que le da un sabor único y especial. Van acompañadas de papitas con salsa de tomate y chile habanero, muy similares a las que se venden en las fiestas

parroquiales y en la feria de Saltillo. Las enchiladas son un platillo muy saltillense que se venden en muchos lugares.

Además de la propuesta gastronómica de Don Artemio, tanto el restaurante como su dueño cuentan con una larga lista de premios y reconocimientos que han puesto a Saltillo al nivel de las mejores ciudades del mundo.

En el 2012, Juan Ramón recibió la estatuilla “San Pascual Bailón” por su trabajo realizado a favor de la promoción y difusión de la cocina tradicional mexicana. Dicha estatuilla es entregada en noviembre de cada año por la Asociación Internacional de la Hospitalidad, y respaldada por el Ayuntamiento de Puerto Vallarta en el marco del Festival Gourmet Internacional.

Solamente se premia a tres chef por año, y los candidatos deben de tener más de cinco años al frente de un restaurante, brindar alguna actividad educativa y contar con reconocimientos internacionales. En el caso del chef Cárdenas, ya estaba al frente de Don Artemio, había hecho colaboraciones con los periódicos *El Universal* y *El Norte*, y había dictado conferencias en The Culinary Institute of América, una de las escuelas de cocina más importantes en los Estados Unidos.

Además de esto, el restaurante cuenta con la única cava del estado de Coahuila premiada por la revista española *Wine Spectator*, publicación dedicada a reconocer a los restaurantes que hacen un esfuerzo por la promoción del vino, y que se cuenta entre las más importantes del mundo.

En el caso de Don Artemio, fue reconocido en el 2015 por contar con más de 100 etiquetas de vinos nacionales, argentinos, australianos, chilenos, españoles, franceses y sudafricanos; en ese entonces, el inventario de botellas oscilaba entre 560 y 720 botellas mantenidas a una temperatura controlada y sin vibraciones. Actualmente, en Don Artemio son además promotores de los vinos producidos en el estado de Coahuila.

En el 2016, Culinaria Mexicana y S. Pellegrino y Nespresso incluyeron a Don Artemio en la *Guía México Gastronómico* como uno de los 120 mejores restaurantes del país, siendo el único de nuestro estado en aparecer en dicha lista, junto a otros restaurantes como Amaranta, Dulce Patria, Nicos y Pangea. El Consejo de Culinaria Mexicana realiza esta lista de restaurantes utilizando como criterios la calidad en el servicio, la calidad en la preparación de

productos y que la propuesta gastronómica sea de tradición y vanguardia.

Con los pies bien puestos en la tierra, o, mejor dicho, con los pies bien plantados en la arena del desierto, Juan Ramón Cárdenas cuenta que, aunque ha trabajado con la mayoría de los productos de nuestro estado, aún hay mucho camino por recorrer, muchas cosas por probar y muchas recetas con las cuales experimentar, pues la cocina está llena de valores y tradiciones que vale la pena rescatar y, sobre todo, disfrutar.



Los cortes de carne

—La Camila Degustación—

María Cristina Riojas Arizpe nació en Sabinas, Coahuila, y durante su infancia vivió en la frontera, en el municipio de Acuña. Recuerda con cariño a su abuela, la señora Elena Morales, una de las fundadoras del municipio Sabinas. Doña Elenita hacía pan sencillo y muy rico, semitas con piloncillo.

Recuerda que, durante su infancia, toda su familia esperaba a que saliera el pan del antiguo horno de la abuela, y todos lo comían calentito. Su madre, Cristina Arizpe,

también cocina y tiene muchas recetas familiares. Así fue creciendo Cristina, en el calor de los fogones de su madre y de su abuela, donde se cocía a fuego lento el amor por la cocina tradicional y por la panadería mexicana.

Cristina Riojas tiene una gran pasión por la panadería. Ama hornear pan, y le encanta ver la transformación que sufre la harina, desde que se va amasando y cuando revuelve la levadura, el agua y la deja reposar; observa admirada la forma en que crece la masa hasta doblar su tamaño; siente el calor del fuego que sale del horno al momento de meter el pan; es impaciente con el olor que emana del pan mientras se está cocinando, y entra en un grado de locura cuando ve que el pan sale del horno. También le gusta crear, innovar, inventar y experimentar con ingredientes nuevos.

María y su esposo, Juan Antonio de Hoyos Zulayka, son los dueños del restaurante La Camila Degustación, que iniciaron el 13 de febrero del 2010. Bautizaron al restaurante con ese nombre en honor a su única hija.

Ella trabajaba como maestra, y tuvo que estudiar durante dos años una carrera técnica en gastronomía. Recuerda que, al principio, cuando abrieron el restaurante,

ella estudiaba; cuando terminaba sus clases, se iba a hacer las compras; después, llegaba al restaurante para tener todo listo a las doce del mediodía, y a la una abrían las puertas, pues no ofrecían desayunos, sólo la comida y la cena.

Recuerda que, cuando dejó de dar clases y llegó al restaurante, aprendió de todos: de los meseros, los cocineros y panaderos. También menciona que no se arrepiente de haber dejado de dar clases; siempre será maestra, y el restaurante le ha ofrecido la oportunidad de combinar las cosas que más le apasionan: la enseñanza y la cocina.

Los platillos que ofrece el restaurante son rústicos y sencillos; una de las cosas más llamativas de su oferta es que ellos mismos cultivan los productos que requiere su negocio. Es maravilloso ver cómo preparan las salsas en molcajete, a la vista de los comensales, con el cilantro que cosechan de sus propios jardines. También plantan alcachofas, acelgas y hierbas finas. Tienen un pequeño rancho en Jamé, en el municipio de Arteaga, donde siembran la mayor parte de productos que utilizan en el restaurante.

Los alimentos que se preparan en el restaurante son frescos. La carne se compra cada tres días; no tienen un



congelador para almacenarla por más tiempo. Los postres, entre los que se cuentan el flan y el pan de elote con salsa de gloria hecha en Arteaga, son preparados por ellos.

Una de las especialidades de la casa son los cortes de carne, que consiguen en diversos ranchos cercanos a Saltillo. Ofrecen ribeye, cabrería, arrachera y algunos cortes añejos; todos van servidos con vegetales asados –como calabacitas, morrones y cebollas– y acompañados con salsas de molcajete y tortillas recién hechas. También sirven hamburguesas de pollo y res, y algunas pastas y mariscos.

Hace algunos años, comenzaron a dedicar un espacio dentro del negocio para ofrecer y comercializar productos de los 38 municipios de Coahuila. Esta idea funcionó muy bien, tanto que recientemente abrieron un tianguis con 12 módulos, justo al lado del restaurante, para que productores saltillenses puedan vender sus productos. Los fines de semana se pueden encontrar dulces, plantas, tortillas, bisutería, tamales y muchas cosas más.

Abrieron también su propia panadería, tanto para ofrecer a sus comensales como para vender a otros restaurantes. En temporada, se dedican a la venta de pan de muer-

to y roscas de reyes. Otra de sus especialidades es el pan de elote, hecho con elotes naturales de la región y cocido en pequeños moldes de acero, sin harina, y que se sirve con una salsa hecha del tradicional dulce conocido como gloria.

Adaptada y adoptada como buena saltillense, Cristina se especializó en la producción de mermeladas, y ha experimentado mucho en esta área. Cada día, ofrece como aperitivo una mermelada diferente: de tuna, de manzana o de membrillo, de papaya, y hasta de tomate fresadilla.

Ella y su esposo llevan una excelente relación con sus empleados. Menciona que, para ellos, todos son una familia, y la mayor parte de su equipo está con ellos desde que el restaurante abrió.

Su satisfacción más grande es cuando los clientes le piden que ella misma prepare sus platillos. Afirma que ama la cocina saltillense, y que ésta se da a conocer cada vez más. Se siente orgullosa del trabajo y la promoción que en ese sentido se da en todo el estado de Coahuila, y envía un mensaje a las personas que comienzan su propio negocio: “no tengan miedo a experimentar, y nunca digan ‘no puedo’”.



Las parrilladas

—Los Compadres—

Muchos historiadores han tratado de descifrar las formas de vida que existían en el actual territorio saltillense antes de la llegada de los españoles, y gracias a los documentos de algunos cronistas podemos tener cierta idea de la alimentación, las actividades y las formas de organización que mantenían los antiguos pobladores.

Según Pablo M. Cuéllar Valdés, en su libro *Historia de la ciudad de Saltillo*, los guachichiles se encontraban en una

etapa de salvajismo y eran nómadas, ya que no se habían encontrado ruinas de poblados construidos por ellos, y los utensilios localizados en esta región eran muy primitivos. También retoma una descripción del cronista español Alvar Núñez, que aunque no se refiere específicamente a los guachichiles, describe la manera en que vivían los indios en estas regiones:

Eran nómadas, su permanencia en un lugar estaba dictada por el agotamiento de los frutos de la estación y de allí emigraban a otra región donde obtenían otros productos, lo que imprimía a su vida un círculo de etapas estacionales en diferentes regiones que se repetía cada año. Su régimen de vida era la recolección, a la que añadían los productos de la caza.

Varios autores coinciden en que las principales actividades de los grupos de indios del norte y de toda La Gran Chichimeca estaban relacionados con la caza y la recolección; mientras los hombres salían a buscar grandes animales para comer, las mujeres y los niños se quedaban cerca de la aldea recolectando frutos de temporada y animales más pequeños.

Miles de años después, en el norte de México, nos seguimos pareciendo a aquellos primeros pobladores: el hombre suele ser un proveedor, un cazador que sale en busca de animales para alimentar a la tribu, y quizá es por eso que no suelta la parrilla ni cede la batuta en las carnes asadas, discadas o cabritos, pues se reconoce a sí mismo de ese modo, conectándose con sus antepasados.

En cambio, en esas ocasiones la mujer suele tomar el papel de la recolectora, que va al mercado o al súper a escoger maíz, frijol, chile y calabaza, y que tiene la capacidad de alimentar a una familia, o a todo un ejército, incluso con un salario exiguo.

Si traemos a cuento esta generalización es porque ésta es, a grandes rasgos, la historia de Juan Antonio Aguirre y su esposa Emilia Margarita Destenave, quienes con su restaurante Los Compadres rinden tributo a esos primeros pobladores: él es cazador, y ella, recolectora; ambos son originarios de Saltillo y tienen dos hijos: Juan Antonio y Ana Cecilia.

Iniciaron este negocio el 19 de marzo de 1985, en la calle de Juárez, a un costado de la iglesia de San Francisco,



en el mero centro de Saltillo. Don Juan Aguirre recuerda que el nombre de su restaurante surgió porque el negocio lo abrieron en sociedad con sus compadres, pero a los tres meses de iniciado el proyecto aquéllos ya no quisieron participar, así que Juan Antonio y Emilia continuaron la aventura solos.

Emilia cuenta que antes de abrir el restaurante, ella ya se había graduado de la Escuela Normal de Preescolar e incluso le habían ofrecido un trabajo en la Escuela Anexa; era una estudiante brillante, y en aquel tiempo conseguir esas plazas era muy difícil. Aceptó el puesto y trabajó ahí durante dos años, pero después dejó el trabajo para seguir a su esposo y apoyarlo en el proyecto del restaurante.

En la calle de Juárez adquirieron un terreno con unos cuartos que primero habían sido una funeraria, después funcionaron como farmacia y, al final, como vecindad; allí comenzaron vendiendo tacos y algunos cortes de carne. En el principio era un negocio muy sencillo y, como cualquier otro, tuvo sus altibajos. Juan Antonio recuerda que hubo momentos en los que batallaron económicamente. Emilia, por su parte, cuenta que cuando abrieron el primer restau-

rante tuvieron que esforzarse mucho y privarse de muchos lujos; construyeron su casa en el fondo del terreno, y eso transformó sus vidas por completo.

Vivir en la parte posterior de su negocio tenía sus lados positivos, ya que podían estar al pendiente las 24 horas del día, así como atenderlo y administrarlo de la mejor manera posible; pero esta situación también tenía sus lados negativos, ya que de pronto su casa se convirtió en la bodega y la lavandería del restaurante.

Más de 30 años después, la señora Emilia reflexiona y, con una amplia sonrisa, admite que tener su casa tan cerca de su negocio tuvo más cosas buenas que malas, pues esta circunstancia le permitía trabajar y estar al pendiente de sus hijos; jamás los descuidó, y tuvo la oportunidad de educarlos y brindarles al mismo tiempo un ejemplo de trabajo y perseverancia.

En el 2001 abrieron su segundo restaurante en el boulevard Luis Echeverría, esquina con Río de Janeiro, en la colonia Latinoamericana. La tercera sucursal fue abierta en el 2016 en el boulevard Luis Donaldo Colosio. En los primeros dos el concepto es similar: ofrecen parrilladas,

cortes de carne, desayunos, almuerzos y gorditas recién hechas. La idea del último restaurante es ligeramente diferente, ya que añadieron platillos más sofisticados, sin dejar de lado la tradición mexicana.

Cuando iniciaron su negocio, abrían de seis de la tarde a 12 de la noche; vendían tacos de carne asada y, tiempo después, también de alambre y carne adobada. A medida que el negocio crecía, fueron añadiendo otros platillos, ampliaron el horario los fines de semana a partir de la una de la tarde, y finalmente se animaron a abrir todos los días a esa misma hora.

La señora Emilia fue quien propuso que también vendieran desayunos. Al principio su esposo se negó, pero ella comenzó a vender menudo todos los domingos muy temprano, y la gente respondió. Entonces se animaron a vender almuerzos y desayunos; el atractivo principal era que las gorditas se preparaban al instante, y eso le gustaba a la clientela.

Una de las especialidades de Los Compadres son sus famosas parrilladas; desde hace muchos años y hasta la fecha, en la calle de Juárez es ya tradicional el olor del

carbón y la cebolla asada que invade toda la plaza de San Francisco, colándose a veces por los pasillos de la iglesia y perturbando a más de un feligrés que trata de participar en la celebración eucarística.

En la entrada del restaurante, don Juan te da la bienvenida, y los meseros te ofrecen mesas ya sea en las áreas interiores, o en el patio o el zaguán. Mientras, la señora Emilia revisa que todo esté limpio y que no falte nada en las mesas.

El ambiente es maravilloso: se escucha el chillar del asador en perfecta armonía con la guitarra y la voz de los músicos locales. De la cocina salen los meseros con molcajetes repletos de salsas que, acompañadas de totopos, sirven para calmar un poco el hambre mientras los platos llegan a la mesa; otros llevan guacamoles con pico de gallo y cacerolas de acero con queso fundido y chorizo.

En el acceso principal, y como protagonistas de la cocina tradicional, un grupo de mujeres aparece detrás del comal: preparan gorditas y tortillas de harina y de maíz. A su lado, un montón de cazuelas repletas de huitlacoche, queso con rajajas, chicharrón prensado, entre muchos otros

guisos que, impacientemente, esperan que les llegue el turno de rellenar un taco o una gordita.

Suenan las mañanitas, y algunos de los meseros se acercan con la familia que está celebrando algo especial; visitan al festejado con un sarape y un sombrero, y enseguida le dan un caballito de tequila y lo animan a beberlo de un jalón.

Llegan las parrilladas, vastas y abundantes. La primera se sirve en un comal de acero y lleva por nombre “Los Compadres”, con carne de pastor, alambre y arrachera, además de salchichas y cebolla asada. La segunda, en un anafre con carbón, se llama “Así Es Mi Tierra”, y contiene sirloin, t-bone y rib eye, acompañados de chile y champiñones gratinados, cebollas y papas asadas, rematando con frijoles a la charra.

El menú de Los Compadres se fue formando con el paso del tiempo, las recetas y las experiencias. Surge de estar en la cocina experimentando, así como escuchando con atención el gusto del cliente. Sus restaurantes están abiertos de lunes a domingo, de siete de la mañana a 12 de la noche; excepto los lunes, que abren hasta las cuatro de la tarde para darles mantenimiento.

Para don Juan y su esposa Emilia lo más importante es el servicio que pueden brindar a sus clientes. Están conscientes de que para dar un buen servicio es importante que te gusten y que ames las cosas que haces; siempre debe existir una pasión en cada actividades que hagas, por mas pequeña o insignificante que ésta sea. Para ellos, la pasión tiene nombre, y se llama “Los Compadres”.



Los tamales norteros

—Las Delicias de Mi General—

Detrás de las Delicias de mi General se encuentra el rostro de Ivonne Orozco, una Adelita postmoderna que abrió su restaurante el 6 de agosto del 2012 con la idea de hacer un homenaje a las cocineras mexicanas, a los productos que nos brinda la tierra, a los artesanos que trabajan con ellos y a la historia de México, todo ello a través de su comida.

Con el afán de servir y compartir su amor por la cocina, considera que su principal característica es el saber

observar; así aprendió de la cocina tradicional, mirando las manos y el rostro de su bisabuela, de su abuela y de su madre. Jamás olvida una receta.

Hace años, Ivonne trabajaba vendiendo casas. Dice que un día “se le subieron los apellidos encima”, y decidió perseguir su sueño, sus pasiones. Comenzó a vender salsas, chiles en vinagre y conservas, y al año abrió su restaurante en una casa del centro histórico de Saltillo, en la esquina de Juan Antonio de la Fuente y Nicolás Bravo.

A una cuadra de la majestuosa catedral de Saltillo, los comensales de las Delicias de Mi General pueden escuchar el sonido de las campanas en la casona que, según algunos historiadores, fue construida en el siglo XVIII y es conocida como “la casa del fraile”, debido a la leyenda de un espíritu que se le aparecía a los niños. Otros dicen que la casa de junto era una tienda de raya.

Ivonne le “metió mano” a esta casa y la transformó en un punto de referencia en Saltillo. Y quizá se ganó la confianza del fraile, pues nunca lo ha visto. En el interior, cada rincón ha sido cedido a la cultura popular mexicana: se aprecian la imagen de la virgen de Guadalupe, muñecas

y corazones, y en un salón una reproducción del mural de Diego Rivera titulado “Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central”.

Cuenta que, después de abrir su restaurante, falleció su mamá, y al poco tiempo, su esposo. Sentía que una verdadera Revolución había pasado por su vida, y que los caballos y las carretas la habían revolcado y aterrado. Por eso, decidió pintar su restaurante con motivos mexicanos y revolucionarios.

Pintó las paredes exteriores de amarillo, y en la esquina de los muros se pueden observar las figuras de Frida Kahlo y Diego Rivera, quienes parecen encontrarse para una cita y comer los exquisitos platillos que ella prepara.

Por la calle de Bravo tiene una puerta de madera que le causaba muchos conflictos, pues todos los días amanecían allí bolsas de basura e incluso borrachitos acostados. Entonces le pidió a Heriberto Gómez, artista saltillense, que plasmara sobre la puerta la imagen de la virgen de Guadalupe. Esto solucionó el problema, pero ahora amanecen cartas, peticiones y veladoras, e incluso la gente se persigna cuando pasa frente a esta imagen.



› Fotografías Delicias. © David Medina

Para Ivonne, la mejor forma de comunicarse es a través de la cocina. Ha descubierto la forma de querer, amar, abrazar y apapachar a sus seres queridos por medio de los alimentos, y no ha encontrado alguna forma de llegar a lo más profundo del ser humano si no es con sus platillos, que buscan nutrir el cuerpo y el espíritu.

A través de la cocina de su restaurante, y de los platillos que ella prepara, Ivonne quiere reencontrar a los saltillenses con su pasado y con su historia. Recuerda al pueblo tlaxcalteca y su gran maestría en el manejo de frijol, maíz, chile y calabaza, ingredientes que ella transforma, desde su trinchera, en quesadillas de maíz azul, gorditas, tamales y atoles.

La materia prima la consigue en los mercados de Saltillo; trabaja con la Cremería de Arteaga, con un señor que le vende codornices, con productores de tuna y chabacano, entre otros. Procura utilizar huevos orgánicos, aunque la gente a veces no se dé cuenta. Su filosofía de trabajo consiste en consumir con productos locales, que hoy están de moda.

En su cocina explora también la cultura urbana del norte de México, e introduce platillos y bebidas tradicionales del centro y sur del país. Esto último, para que sus

comensales conozcan la variedad de la cocina tradicional que fue declarada como patrimonio de la humanidad por la UNESCO. En Semana Santa ofrece al público un agua de sabor llamada “Lágrimas de la Virgen”, que prepara en honor a la virgen de los Dolores.

Ivonne cuenta con una gran capacidad para reinventarse y para transformar su entorno. En su restaurante, cambia platos y vasos de barro por otros de peltre; pinta murales, y propone nuevos menús a través de sus festivales, siempre sobre temas relacionados con la cultura mexicana, como la cocina de la revolución mexicana (con caldos y pozoles servidos en cazos y peltres) o la comida guadalupana (con atoles, tamales y champurrados).

Recuerda los homenajes a Pedro Infante y José Alfredo Jiménez, y un festival de Frida Kahlo, cuyo menú se inspiró en el libro de *Las fiestas de Diego y Frida*, con chiles secos rellenos y sorbetes de jamaica con mezcal y con tequila.

En el mes de noviembre, hace un festival del Día de Muertos con chocolate de molienda, calabaza en tacha, pan de muerto, dulce de camote y mole negro con arroz, para deleitar a vivos y no tan vivos.

Durante el mes de diciembre ofrece en su restaurante tamales con atole en honor a la virgen de Guadalupe. Platica que su elaboración es todo un ritual, mismo que es motivo de fiesta y punto de reunión. La verbena comienza unos días antes, pues deben comprarse el maíz, la hojas y la manteca; igualmente el chile y la carne, que guisados se convertirán en relleno. En el norte los tamales son pequeños, pero de gran sabor; con chilito colorado que asemeja su corazón.

Inicia el proceso de nixtamalización y las mujeres deben madrugar para ir al molino a triturar los granos que amasarán con manteca, caldo de pollo, sal y rexal. Saben que la masa está lista cuando una bolita de la misma logra flotar en un vaso de agua, y si la masa está en su punto, correrá más fácilmente sobre las hojas al momento de “embarrar”.

La embarrada es la chorch, después de más de seis horas de trabajo. La mesa es el punto de reunión donde narran experiencias, intercambian ideas y comparten momentos. Unas embarran, otras rellenan, y otras más acomodan los tamalitos en las vaporeras. En el fondo de dichas vaporeras se colocan un par de monedas, que indicarán con pequeños saltos el momento exacto del cocimiento.

Los tamales norteños se hacen por kilos de masa y se venden por docena; ésa es la forma de medirlos. Algunos preparan 10 o 20 kilos de masa; otros se comen media docena, o una completa... al fin y al cabo son pequeñitos.

Su restaurante le ha dejado muchas satisfacciones, y gracias a eso vive de lo que a ella le apasiona. Orgullosa cuenta que un día llegó a Las Delicias la señora Yolanda Montes, “Tongolele”, a probar su mole negro con arroz, y el sazón de sus platillos la hizo regresar en dos ocasiones más.

Considera que a través de su trabajo ha despertado su creatividad, y eso le ha abierto muchas puertas. Se percibe como una mujer útil, trabajadora y responsable con la sociedad, con su cultura y con su entorno.

Explica que la cocina saltillense es conservadora; y que la gente guarda y atesora sus recetas con mucho corazón. Cree fervientemente que la cocina se siente, que la nuestra es una cocina de sentimientos. Para ella, lo único que le falta a la gastronomía local es reconocerse a sí misma y decir “Ésta es mi verdadera cocina”. Necesitamos halagarla, bendecirla y presumirla, como hacen los demás estados de la República mexicana.



El vino tinto

—San Juan de la Vaquería—

El ejido de San Juan de la Vaquería se encuentra en la parte sur de Saltillo, a unos 40 minutos por el valle de Derramadero. Fue una hacienda que emergió antes de la fundación de Saltillo, y formó parte, primero, de las propiedades del marqués de Aguayo, perteneciendo más tarde a la familia Sánchez Navarro.

Algunas crónicas afirman que, en 1567, un grupo de españoles provenientes de Mazapil llegaron a estas tie-

rras en busca de minas, encontrando en cambio un ojo de agua y un terreno muy fértil, características que favorecieron la producción y pastoreo del ganado que serviría para alimentar la zona minera en Texas. Otros afirman que, siguiendo el río que alimentaba el ojo de agua, dichos exploradores fueron a dar al territorio del actual municipio de Parras de la Fuente, lugar en el que encontraron uvas silvestres, a partir de lo cual nació la producción de vino no sólo en nuestra región, sino en todo el Nuevo Mundo.

Ahí, en San Juan de la Vaquería, don Gerardo Aguirre Flores tiene un terreno lleno de uvas y nogales para la producción de vino y nueces; él estudió en el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, y tiene más de 40 años dedicándose a la agricultura.

Recuerda que cuando era joven, su padre se dedicaba a hacer muebles para oficina en una fábrica de la familia, pero al él eso no le llamaba la atención. Cuando su papá notó que su vocación estaba en la agricultura, le regaló un terreno de seis hectáreas en la carretera a Los Valdés. En el terreno había un pozo, pero estaba tapado y no sabían si tendría agua, así que consiguió con unos amigos una má-

quina excavadora y, después de mucho esfuerzo, lograron destaparlo. El pozo tenía suficiente agua para trabajar en su terreno, por lo que, después de limpiarlo, el papá decidió plantar nogales, y el hijo, diversos tipos de hortalizas. Era el año 1974.

El ingeniero Gerardo platica que muchas personas cuestionaron a su papá cuando tomó la decisión de sembrar nogales; le decían que sembrara otra cosa, pues los nogales tardan hasta ocho años en producir nueces. Ante esta situación, su hijo aprovechó y comenzó a sembrar hortalizas en los espacios que había entre un nogal y otro. Sembró un poco de maíz y, justo después de la cosecha, ya lo estaba vendiendo.

Recuerda que una persona le pagó con semilla de cilantro, y entonces se puso a cultivar esta hierba. Cierta día, una persona llegó a comprarle el producto antes incluso de que lo pudiera cosechar; cuando él trataba de explicarle que no podía recibir el anticipo porque aún no sabía si realmente lograría la producción, esta persona le dijo que confiaba en él, ya que tenía excelentes tierras y un equipo de personas que conocían mucho sobre el tema.



› Fotografías San Juan: © Yasmín Acosta

Esta vivencia fue la que impulsó a don Gerardo a hacerse cargo del rancho, y estar al frente solo y sin la ayuda de su padre. Continuó sembrando cilantro y todo tipo de hortalizas hasta que “los nogales lo corrieron”, pues éstos ocupaban la mayor parte del terreno, y producían tanta sombra que era imposible seguir cultivando sus hortalizas.

Empezó a buscar terrenos por el rumbo de San Juan de la Vaquería, y allá continuó con el cultivo de cilantro, además de sembrar papa, tomate y calabaza. Con el tiempo, se dio cuenta de que el nogal era más sustentable, pues, aunque daba producto cada año, era más duradero que las hortalizas. Éstas, en cambio, eran delicadas, y no eran pocos los inconvenientes que podían echarlas a perder. En cambio los nogales, fuertes y robustos, aguantaban las inclemencias del tiempo, y su producto se vendía con facilidad.

Poco a poco, comenzó a plantar nogales en el terreno de San Juan de la Vaquería, y sucedió lo mismo que en Los Valdés: las nueces fueron desplazando a las hortalizas y cubriendo de sombra todo el terruño.

Sembró nogales y cultivó nueces hasta el 2008, cuando don José Milmo, dueño de la empresa vitivinícola Casa

Madero, lo invitó a plantar uvas para producir vino. Acepta que al principio no quería, porque estaba muy a gusto con los nogales y no quería volver a trabajar con ningún producto perecedero.

Milmo buscaba gente que contara con terrenos ideales para el cultivo de uvas, algo sumamente importante en el mundo del vino: factores como la altura sobre el nivel del mar, la temperatura, las orientaciones y las zonas de luz condicionan la personalidad de un vino.

Don Gerardo sembró las uvas en una porción de su terreno. Al principio no sabía nada sobre su cultivo, pero poco a poco le encontró el gusto, y con la ayuda de Casa Madero comenzaron a hacer pruebas con la siembra de uva cabernet. Debido a las condiciones del clima de la ciudad, la maduración de la planta se alargó mucho. Debido a las características del suelo calcáreo, a su altura (a 1800 msnm), así como al clima de la región –que permite tener días cálidos y noches frías–, las uvas de San Juan de la Vaquería produjeron un vino ácido, refrescante y fácil de tomar.

El proceso de elaboración de un vino dura alrededor de tres o cuatro años. Depende de la forma de preparación

de cada productor, y del tipo de vino que quiera lograr. Muchas personas advierten que para producir vino se necesita de mucha paciencia, pero don Gerardo afirma que la producción de nogales le dio maestría en esa área.

El ciclo de cultivo de la uva es anual; los primeros brotes surgen en el mes de marzo, luego viene la floración y el cuajado del fruto, hasta llegar a la maduración. Sin embargo, todo esto depende –nuevamente– del clima y el tipo de vino.

La vendimia es la cosecha del producto; después de esto, se prepara el vino. Para ello, se seleccionan las uvas, se calcula el azúcar y la levadura que deben agregarse, además de buscar un balance entre la acidez y el PH. Enseguida viene proceso de despalillado, que consiste en quitar los granos o uvas del racimo para después aplastarlas.

Luego de un periodo de fermentación de aproximadamente ocho días, el vino se almacena en un tanque cuyo tipo y material –ya sea de madera o de acero inoxidable– vuelven a ser otros factores que influyen en el resultado final. En el caso del vino de San Juan de la Vaquería, don Gerardo maneja barricas de roble, y deja al vino descansar

durante un año más en su propia botella. A partir de eso es que sale a la venta.

Para don Gerardo Aguirre, producir vino es una actividad sumamente apasionante, pues requiere de mucha investigación, de una amplia cultura y de un vasto conocimiento en la materia, lo cual conlleva muchas horas de trabajo. Además, es necesario estar constantemente al pendiente de la planta, ya que es muy demandante y requiere mano de obra delicada y dedicada para sacar un buen producto. Por si esto fuera poco, debe tenerse mucho cuidado con animales y roedores, y sobre todo con plagas y bacterias, pues aparecen de vez en cuando y pueden considerarse enemigos naturales del vino.

En la actualidad, don Gerardo y sus hijos están al frente del negocio. Esperan a corto plazo abrir su propia bodega, donde puedan vinificar su producto. Además de la uva cabernet, ya tienen algunas hectáreas con una merlot, por lo que pronto ampliarán la oferta de productos. Pertenecen a la Asociación de Productores de Vinos de Coahuila, donde comparten experiencias con Casa Madero, Bodegas Ferriño, Rivero González y muchos más.



Las cervezas artesanales (i)

—Rebelión—

Según la tradición, Saltillo se fundó en la iglesia del Ojo de Agua, ubicada en el barrio del mismo nombre, considerado uno de los más antiguos de la ciudad. Debajo de la parroquia, en el atrio, se encuentra el ojito de agua que sirvió como referencia para que el capitán Alberto del Canto fundara la villa de Santiago del Saltillo, en el año de 1577. Dicha denominación se hizo en honor al apóstol Santiago, así como a ese pequeño saltito de agua que, desde enton-

ces, ha sido primordial en la vida de los saltillenses, desde el punto de vista histórico, cultural y religioso.

El agua es un elemento primordial en la elaboración de la cerveza, ya que contiene los minerales que ésta absorbe. Se podría decir que, en conjunto con la malta, el lúpulo y la levadura, este elemento vital es el que da la personalidad a las cervezas artesanales. Eso propicia que los estilos de cerveza sean distintos de una ciudad a otra. En el caso de Saltillo, el agua es salitrosa y rica en minerales, calcio y magnesio.

Esto es algo que Manuel Cabello siempre tiene presente. Él es el fundador de Rebelión, la primera cervecería artesanal de Saltillo. Utiliza el agua de la ciudad, con un proceso de purificación especial que elimina algunos químicos y preserva los minerales que contiene.

Manuel recuerda que la primera vez que probó una cerveza artesanal fue en Canadá, en el año 2000, cuando él tenía 17 años. Al regresar al país, tenía la inquietud de comenzar con la producción de cerveza artesanal; sin embargo, en aquella época no había insumos ni material diáctico suficientes, y mucho menos personas que sirvieran

de referencia en las que él que pudiera apoyarse. Se quedó con la espinita clavada en el corazón.

Continuó con sus estudios, se graduó de contador público y comenzó a trabajar. Pronto alcanzó puestos directivos y gerenciales; su vida pintaba bien. En 2009, en Estados Unidos, se reencontró con el mundo de las cervezas artesanales, y eso le hizo darse cuenta de que aquella espinita seguía clavada, pero ahora era una idea más factible, ya que contaba con más recursos para lograrlo, pues se trata de un hobby muy caro.

Comenzó produciendo cerveza para su propio consumo. Recuerda que durante el proceso de aprendizaje tuvo que experimentar muchas veces, y que un día él se encontraba en la sala de su casa, viendo la televisión, cuando explotaron las botellas de cerveza que tenía fermentándose allí mismo, bañando de cerveza toda la habitación.

Su carrera como contador público seguía en ascenso y él persistía en la idea de tener su propio negocio. Entonces se cuestionó si estaba a gusto con lo que hacía y, sobre todo, cómo se veía en un futuro. Así se dio cuenta de que era momento de hacer un cambio en su vida, que quería



› Fotografías Rebelión: © Yasmín Acosta

morir haciendo algo que le apasionara, y que era momento de una rebelión.

De esta decisión y este momento surge el nombre de Rebelión, ya que Manuel tuvo que dejar su carrera, la vida que llevaba y la mayor parte de las cosas que hacía. Él lo visualiza como una rebeldía, ya que abandonó su zona de confort para emprender un sueño. A través de su cerveza quiere impulsar a la gente a hacer cosas diferentes, a no tener miedo, a tomar riesgos y, sobre todo, a perseguir sus sueños. Abrir una cervecería artesanal en Saltillo también fue una rebelión en contra de las cervezas comerciales.

En el tema de la cerveza artesanal, Manuel encontró un trabajo y una pasión a la que le podía dedicar todas las horas de su vida. Era el 2013 cuando decidió renunciar a su trabajo e iniciar con su cervecería. Se encontraba en el extranjero y tenía tres alternativas para iniciar con su negocio: la primera era comenzar el negocio fuera de México, en las Islas Caimán, donde vivía. La segunda era iniciar el proyecto en Monterrey, por las facilidades y contactos que tenía. Y la tercera, iniciar el proyecto en Saltillo. Se decidió por la tercera, para cambiar el estigma de que en Saltillo las

cosas no suceden ni se hacen bien. Comenta que en junio del 2014 vendió por primera una de sus cervezas y comenzó con esta aventura.

Rebelión maneja cuatro estilos de cerveza; el primero que implementaron fue una cerveza de trigo estilo alemán llamada Hefeweizen. Quizá fue por sentimentalismo, ya que ésta fue la primera cerveza artesanal que probó y por la cual ingresó a ese mundo. Es una cerveza clara con notas ligeras sabor plátano y clavo que obtiene por el tipo de levaduras que se utilizan.

El segundo estilo es American Wheat Ale, una cerveza de trigo, como la primera, pero con un balance entre el amargor y el color ámbar; no deja un sabor intenso en la boca y se puede combinar con muchos tipos de comida, pues tiene ligeras notas de piloncillo y caramelo.

El tercer estilo es la Indian Pale Ale, una cerveza clara con sabor floral y amargor más intenso, lo que hace que tenga un sabor más fuerte. Y el cuarto es una Stout muy poco común: completamente oscura, y desarrollada para que la gente note la variedad de colores y sabores que puede ofrecer una cerveza, pues ésta tiene notas de café y chocolate.

Manuel comenta que estamos educados a que solo existen la cerveza oscura y clara, y se tiene la idea de que la cerveza oscura es más fuerte y que contiene más alcohol, lo cual no es cierto. La aceptación del público ha sido difícil pero buena, pues se crearon diferentes estilos de cerveza para los diversos paladares.

Además de en Saltillo, Cervecería Rebelión ha tenido la oportunidad de ofrecer su producto en otras ciudades como Monterrey, Guadalajara y la Ciudad de México. Manuel comenta que cada lugar es diferente y en cada plaza la gente prefiere una cerveza más que las otras. Por ejemplo, en Saltillo la gente busca mucho la American Wheat, mientras que en la Ciudad de México la que más se vendió fue la Stout, y en Guadalajara fue la Indian Pale Ale.

Actualmente distribuyen sus cervezas en diversos restaurantes de Saltillo y en algunas cadenas de tiendas comerciales, y cuentan con un punto de venta en el Museo del Desierto, uno de los recintos culturales y turísticos más importantes de la ciudad. Una de las metas a mediano plazo es abrir un punto de venta propio, donde puedan jugar e interactuar con nuevos sabores de cerveza locales, para que

la gente pueda conocer nuevas propuestas. Las cervezas comerciales ofrecen entre cinco y siete estilos de cerveza, cuando en realidad existen más de 100.

Ahora Manuel trabaja para posicionar su cerveza en el mayor número de restaurantes de Saltillo que se pueda. Sueña con que Cerveza Rebelión sea reconocida como la Cervecería de Casa, la cerveza que identifique a los saltillenses.

Expresa que la relación entre los cerveceros en Saltillo es buena, pero que la verdadera competencia no es entre ellos, sino con las cerveceras comerciales, y que entre ellos mismos se ponen de acuerdo para ofrecer diferentes estilos de cerveza, pues su objetivo es que la gente, por principio, se anime a conocer las cervezas artesanales.



Las cervezas artesanales (ii)

—Cervecería SLW—

David González Garza es ingeniero en manufactura. Nació en la ciudad de Torreón, pero creció en Saltillo, donde actualmente reside. Además de su profesión, desde hace años trabaja en un sueño que se ha transformado en una pasión y que hoy es una realidad: Cervecería SLW, de la que es fundador.

Cuenta que la cervecería inició en el año 2014, pero su sueño comenzó desde que estaba en la universidad en

los Estados Unidos, donde la producción de cervezas artesanales estaban en pleno auge. Era el año de 1997. Su pasión se fortaleció cuando estaba trabajando e iba a otros lugares y probaba cerveza de barril. Vivió seis años en Estados Unidos y también visitó Irlanda e Inglaterra por cuestiones de trabajo.

Debido a muchos factores, no pudo abrir su cervecería en aquel tiempo, pero la idea ya estaba en su cabeza. Había pasado por un divorcio en el 2014, y un amigo le recomendó mantenerse ocupado en otras actividades. Su trabajo lo llevó nuevamente a los Estados Unidos, y al probar algunas cervezas artesanales la idea de producir la suya regresó a su mente. De vuelta en Saltillo, se puso a investigar.

Después de esto, platicó con algunos amigos y compañeros de trabajo, y se hizo de un kit para producir cerveza casera. Comenzaron a juntarse los martes y jueves al salir del trabajo, para comenzar la producción de su propia cerveza. Después de muchas pruebas y experimentos, en octubre del 2014 hizo la primer venta y degustación de su producto en El Cerdo de Babel, un bar ubicado en el centro de la ciudad de Saltillo.

Cuenta que el nombre de la cervecería surge de la voluntad de enaltecer el nombre de Saltillo, pero en lugar de usar el nombre completo, utilizaron las siglas SLW, con las que se identifica a nuestra ciudad en los aeropuertos o bases aéreas del mundo, o dicho de otra manera, con el que se reconoce a nuestra ciudad globalmente.

A partir de esto, comenzaron a ofrecer diferente tipos de cerveza, todas bautizadas a partir de elementos que resultan emblemáticos para la ciudad, con el fin de promover nuestra historia, cultura y tradiciones.

Una de las primeras cervezas que comenzaron a producir fue una estilo Blonde Ale, para todo tipo de paladares y fácil de tomar. Con un rico sabor a malta y un ligero sabor a especias, debido a la levadura, tiene una apariencia de color dorado con espuma blanca y persistente. Esta cerveza fue llamada “Mamita Alvirez” en honor a Rosita, la muchacha del corrido que inmortalizó Eulalio Gutiérrez “El Piporro”, y que cuenta la historia de una mujer muy bonita que fue asesinada tras negarse a bailar con el hombre que la invitaba. Al igual que la protagonista de este corrido, David afirma que esta cerveza es muy fiestera.



› Fotografías SLW: © Yasmín Acosta

La segunda cerveza es una estilo Indian Pale Ale, de carácter fuerte, y en la que predominan las notas amargas. Los lúpulos y la buena cantidad de malta en la cocción le dan un 7% de alcohol, con buen cuerpo y varias notas afrutadas al paladar. Se trata de un tipo de cerveza capaz de aguantar muchos desafíos, que se originó en la década de 1790 y lograba desafiar extensos recorridos por los océanos, especialmente en climas cálidos. Esta cerveza se bautizó con el nombre de “Zapalinamé Soul”; recordando al indio huachichil que, a finales del siglo XVI, luchó contra los españoles por el territorio de la villa de Santiago. La leyenda cuenta que después de varias batallas entre españoles y aborígenes, éstos llegaron a un acuerdo diplomático. Sin embargo, el líder Zapalinamé batalló para acostumbrarse a las tradiciones castellanas. Al ver cómo los colonizadores maltrataban a sus tribus, decidió abandonar la villa e irse a vivir a las montañas del oriente de Saltillo. Se dice que tras su muerte sucedió un fenómeno fantástico, pues las montañas lo acogieron y replicaron su figura, en honor a la valentía que demostró durante su vida. El gigante dormido muestra su figura a través de la sierra de Zapalinamé: su

penacho, su rostro, su pecho, su brazo derecho, sus piernas y sus pies.

La tercera es una cerveza estilo Munich Helles; se trata de una cerveza Lager alemana con ricos sabores a malta, muy refrescante y con aroma a pan; un poco floral debido al lúpulo. En cuanto a su apariencia, tiene un color dorado brillante y una espuma blanca y persistente. Ofrece un sabor a malta dulce en un principio, y aunque contiene un poco de amargor por parte del lúpulo, el de la malta es el sabor dominante. Esta cerveza lleva el nombre de “Purcell Paradise” en honor a don Guillermo Purcell; un irlandés que llegó a Coahuila en el año de 1880 y estableció en la capital del estado el centro de operaciones de un conjunto de empresas dedicadas al comercio, la industria textil y la minería, convirtiéndose en uno de los empresarios más importantes de nuestra ciudad y, por consiguiente, uno de los generadores de empleo más importantes para los saltillenses de finales del siglo XIX.

La cuarta cerveza es una estilo Smoked Brown Ale. Cuenta con un carácter y un aroma ahumados, con ligeras notas a caramelo y de color oscuro. Tiene sabor a malta

ahumada con un leve amargor por parte del lúpulo. Esta cerveza lleva el nombre de “Acuña Tears”, en memoria del poeta saltillense Manuel Acuña, que durante su corta vida estudió medicina y se desarrolló en el ambiente romántico del intelectualismo mexicano. Su amor frustrado por Rosario de la Peña es la presunta causa de su suicidio con cianuro de potasio, aunque algunos historiadores afirman que su pobreza extrema también influyó en esta fatal decisión. Murió en diciembre de 1873, dedicando el poema “Nocturno” a su amada Rosario. Esta cerveza muestra el lado oscuro del poeta; ya que este tipo de cervezas físicamente son muy turbias y no dejan ver el fondo o la luz a través de ellas.

Algunas de estas cervezas han participado en diversos festivales y concursos de distintas ciudades. En el caso de “Mamita Alvarez”, obtuvo el oro en la Copa Cerveza México Winter Fest Chihuahua en el 2017. Próximamente lanzarán al mercado una cerveza ámbar con el nombre de “Ramos International”, debido a la gran relación que existe entre Saltillo y Ramos Arizpe; esta cerveza obtuvo ya una medalla de bronce

David González comenta también que las cervezas artesanales son opciones distintas que están llegando a nuestra ciudad, pues actualmente se están conformando nuevas empresas locales que promueven el trabajo artesanal, además de que muchos restaurantes apoyan este nuevo tipo de negocio, ofreciendo sus productos dentro de sus menús.



Los curados de pulque

—La Pulcata de Santiago—

Alejandro Noriega es el propietario de La Pulcata de Santiago, que se encuentra ubicada en un pequeño establecimiento en la calle de Bravo, casi esquina con De la Fuente, justo enfrente del Museo de los Presidentes Coahuilenses. Tiene el nombre de Santiago en honor al santo patrono de Saltillo, cuya imagen se encuentra en el altar principal de nuestra catedral y a quien celebramos el 25 de julio de cada año.

Alejandro cuenta que una pulcata es un lugar donde los jóvenes se reúnen a consumir productos como el pulque, y que también ofrecen otro tipo de bebidas como la cerveza, el sotol o el mezcal; por lo regular, abren en horarios nocturnos, a diferencia de las pulquerías, que muchas veces inician actividades desde las 10 de la mañana hasta las seis o siete de la tarde y donde únicamente se venden pulques y curados.

La Pulcata de Santiago busca difundir y rescatar la tradición de beber pulque en nuestra ciudad. El pulque es una bebida milenaria, la más antigua en nuestro país; más incluso que el tequila y el mezcal. Alejandro cuenta que se han encontrado vestigios de herramientas de muchos miles de años que se utilizaban para extraer el aguamiel del maguey.

Cuenta que, en la época prehispánica, el pulque era considerado una bebida exclusiva para aquellos con la suficiente madurez espiritual para sobrellevar sus efectos. El pulque tuvo una mala racha en nuestro país a partir de la introducción de la cerveza; a diferencia del pulque, la cerveza podía embotellarse y transportarse con mayor facilidad, e incluso dicen que Porfirio Díaz le pagaba a los productores de pulque para que sembraran cebada en lugar de maguey.

La realidad es que el pulque contiene casi los mismos grados de alcohol de una cerveza fuerte. Es una bebida muy económica que trae muchos beneficios para la salud, ya que tiene un alto valor nutricional, sobre todo en minerales, vitamina C y proteínas. Es bueno para la flora intestinal, y además tiene un efecto diurético. A través del consumo de “la bebida de los dioses”, apoyamos a muchos campesinos que aún se dedican a la elaboración de este singular producto.

El primer paso es conseguir aguamiel, que al fermentarse se convertirá en pulque. Para extraer el aguamiel del “árbol de las maravillas”, el tlachiquero debe quitar unas pencas de la parte del centro del maguey y raspar hasta formar un hueco. Esta cavidad deberá ser tapada para evitar que entren insectos o animales, ya que a partir de ese momento la planta comenzará a producir aguamiel, que será recolectada por las mañanas y por las tardes; una planta de maguey produce alrededor de seis litros al día.

Una vez que se extrae el aguamiel, se deja fermentar por unas horas a temperatura ambiente para que se convierta en pulque. Cuando comienza a formarse una capa



› Fotografías Pulcata. © David Medina

de espuma en la parte superior, significa que ya está listo. El pulque tiene una vida de tres a cuatro días. Se puede refrigerar, pero no se recomienda taponarlo con presión, ya que en el proceso de fermentación sigue liberando gases que hacen que los envases exploten.

Aunque en nuestro país existen cerca de 150 especies de maguey, el más común es el salmiana, conocido como aguamielero o pulquero. El pulque de la región norte es muy diferente al del centro del país, pues el tipo de suelo influye en las características y en la producción. En México, los principales estados productores son Tlaxcala, Puebla e Hidalgo. El pulque en Coahuila se empezó a generar con la llegada de los tlaxcaltecas, y actualmente la mayor parte de la producción se utiliza en la elaboración de pan.

Además del aguamiel y el pulque, existe una lista de productos derivados del maguey, desde textiles y mecates hasta comestibles, como el quiote o la flor de maguey. Otro producto derivado es la miel de maguey, para la cual se necesitan 20 litros de aguamiel, mismos que se ponen a cocer hasta que el agua se transforma en miel espesa y oscura. Este tipo de productos se han vuelto muy importantes para

personas con diabetes, pues al ser un endulzante natural no resulta perjudicial para la salud. Además, el pulque se puede usar para hacer salsas, para marinar la carne y para muchos otros alimentos.

Alejandro afirma que el pulque se debe tomar con orgullo y con respeto, ya que en el principio su consumo era místico, mágico y ceremonial. El pulque representa la cultura de nuestro antepasados. En la Pulcata se ofrecen varios tipos de curados de fruta: de coco, de fresa, de nuez, de maracuyá, de mango, de piña, de melón, de guayaba y de guanábana. La mayoría de estos curados se hacen con fruta natural.

La Pulcata de Santiago nació en el centro de Saltillo hace tres años, con la idea de ofrecer cosas diferentes, y, sobre todo, de acercar a sus visitantes a lo mexicano y sus raíces, en un espacio donde conviven la cultura y la expresión musical.



El mezcal curado

—Mezcal Ojasé—

Mil palabras podrían definir a Juan Ramón Cárdenas Cantú; en el plano familiar es un esposo amoroso, un padre ejemplar y un hijo orgulloso. En lo profesional, es ingeniero de profesión, y chef y restaurantero por convicción. Además, es promotor de la lectura, de la cultura gastronómica, y también escritor. Recientemente publicó el libro *La senda del cabrito*, donde detalla la historia del ganado caprino por todo el país.



› Fotografías Ojasé: © Yasmín Acosta

Desde hace tiempo, también trabaja en el rescate y difusión de una planta medicinal de Saltillo: el hojasén. Esta planta crece en las zonas semidesérticas del norte del país y ha sido utilizada desde hace mucho tiempo como tratamiento para diversas enfermedades.

El hojasén es una planta de hojas redondas largas de color verde cenizo y que, de acuerdo a algunos estudios realizados en la Universidad Autónoma de Coahuila, contiene compuestos asociados con la prevención de problemas e infecciones digestivas, además de enfermedades cancerígenas.

Estas características permitieron que la planta del hojasén lograra entrar a las cantinas de Saltillo. Juan Ramón Cárdenas comenta que esta hierba se mezclaba con tequila o con algún destilado y se utilizaba para curar los efectos posteriores a una borrachera:

Cuando llegabas a la cantina, los cantineros antiguos te observaban con detenimiento y, si venías crudo, te servían un caballito de tequila con hojasén; muchas veces el borrachito lo pedía, lo tomaba y el estómago se asentaba.

Desde hace tres años, Cárdenas puso a la venta una bebida con el nombre de Ojasé. Cuenta que ellos mismos recolectan el hojasén en algunos de sus ranchos cercanos a El Cuatralbo y San Juan de la Vaquería. Por el momento esta bebida sólo se puede conseguir en el restaurante Don Artemio, y puede tomarse solo o acompañar una gran variedad de platillos.



El chicharrón de aldilla

—Empacadora Alanís—

Don Porfirio Díaz inauguró en el año de 1850 la primer línea de ferrocarril en México. Durante su gobierno, se desarrollaron en todo el país más de 20 mil kilómetros de vías que conectaban a muchas ciudades y permitían el intercambio de cargas pesadas y viajeros aventureros.

La profesora en lenguas Esperanza Dávila Sota recuerda en una de sus columnas que el ferrocarril llegó a Saltillo el 13 de septiembre de 1883, a la estación ubica-

da en las calles de Francisco Coss y Manuel Acuña. En ese entonces, nuestra ciudad todavía tenía una población muy reducida y don Evaristo Madero era gobernador de Coahuila. Para el año de 1969, se inauguró una nueva estación en Saltillo, en la calle de Emilio Carranza.

A más de 130 años de la llegada del tren a nuestra ciudad, muchas cosas han sucedido: el tren aún pasa por las vías ubicadas en el poniente de la ciudad, pero únicamente transporta materiales, pues en el año de 1997 se privatizó el servicio en nuestro país y muchas estaciones desaparecieron.

Otro hecho importante y que permanece en la memoria de los saltillenses, ocurrió en el año de 1972, el cinco de octubre, cuando un tren se descarriló en Puente Moreno, en el sur de Saltillo, enlutando a muchas familias: fueron más de mil personas las que murieron en ese accidente; la mayoría venía de visitar a San Francisco de Asís en Real de Catorce, San Luis Potosí.

Otro hecho que pocos conocen sucedió en el año de 1918, cuando un tren que pasaba por nuestro estado se descarriló entre las ciudades de Saltillo y Ramos Ariz-

pe. Uno de los vagones venía repleto de cerdos y, como no se sabía qué hacer con ellos, cuatro hermanos decidieron comprarlos. El impacto de este suceso persiste hasta la fecha, pues así fue como se conformó una de las empresas más importantes de nuestra ciudad: Empacadora Alanís.

Francisco, Fidelio, Manuel y Benjamín fueron los hermanos que adquirieron los cochinitos, y con ellos comenzaron a fabricar chicharrón y manteca. Esta última era sumamente importante, ya que en ese entonces no se utilizaba todavía el aceite en la cocina.

Después de mucho trabajo, la empresa se constituyó en el año de 1920 como Alanis Hermanos. Treinta años después adquirieron el nombre de Empacadora Alanís, y al mismo tiempo se integraron los hijos de cada socio fundador. En el año de 1970, don Francisco Raúl Alanís adquirió toda la empresa, comprando las acciones de sus hermanos. En el 2009, al fallecer don Francisco, la empresa quedó al mando de sus hijos y nietos.

Jorge Alanís Verastegui pertenece a la cuarta generación al frente de la empacadora Alanís. Ahora ubicada en la zona industrial de Ramos Arizpe, en la región sureste de



› Fotografías Alanís: © David Medina

Coahuila, esta empresa familiar tiene como objetivo fabricar productos alimenticios de la mejor calidad derivados del cerdo y res.

Entre los productos que esta empresa ofrece destacan el chicharrón de aldilla, el chorizo (en diversas presentaciones), el tocino, el jamón artesanal y la carne seca de res. Cuenta que el proceso de elaboración de la carne seca es sencillo: hay que limpiar la carne de res, cortarla en rebanadas delgadas, salarla y ponerla en secadores industriales, aunque antes la carne se ponía directamente al sol.

Pronto se cumplirá el centenario de la empresa. Jorge Alanís expresa que, al ser una empresa que trabaja con productos típicos mexicanos, para ellos es un orgullo trabajar con la carne seca, pues se trata de un producto representativo del norte del país. Para ellos es importante lograr satisfacer los paladares mexicanos con este tipo de alimentos, que además representan nuestra historia.

Empacadora Alanís distribuye sus productos en el norte de México; en los estados de Durango, Tamaulipas, Nuevo León y Coahuila, principalmente. Recientemente adquirieron otra empresa llamada Empacadora Don Che-

ma, con la cual han ampliado sus productos ofreciendo también tortillas de harina.

Al día de hoy, se profesionalizan en la producción de tocino, y buscan la manera de ampliar sus líneas de productos, así como de extender su alcance a otros estados de la república.



El rollo de nuez y la gloria rellena

—Dulces Finos Tres Rosas—

La señora Rosa Ofelia de la Peña aprendió el arte y oficio de hacer dulces por parte de su mamá y sus tías, que a su vez fueron instruidas por su abuela en la década de los 50, cuando eran niñas. Rosa Ofelia nació en La Aurora, Coahuila y creció entre huertas de nogales y rodeada de peras, membrillos, perones, chabacanos, higos y tejocotes, además de muchas vacas que producían mucha leche. Cuenta que su familia, como buenos nortños, hacían dulces, conservas y li-

cores con todo lo que la huerta les brindaba, con la finalidad de aprovechar todos estos recursos sin ningún desperdicio.

Aprendió el oficio gracias a su madre, pues convivió poco con su abuela, y solamente hacía dulces en época de navidad para vender y regalar a sus familiares y amigos, así como a los clientes de un molino que sus padres tenían en La Aurora, Coahuila. Se casó en el año de 1961 y tuvo cinco hijos: Raúl, Rosa Ofelia, Eva María, Édgar y Lorena.

Primero producían dulces en su casa, ubicada en la calle de Manuel Acuña, pero luego el espacio fue insuficiente frente a la demanda de productos. Convencido del gran sabor y la calidad de los mismos, su hijo mayor la motivó y ayudó para que pudiera distribuir en la ciudad de Monterrey, y en el año de 1985 se instalaron en un local de la calle de Juan Álvarez, en el centro de Saltillo, como Dulces Finos Tres Rosas, recordando que ella, su hija y su nieta llevan por nombre Rosa.

Cuando comenzó con su local, su hijos la apoyaron para buscar clientes, e incluso en la producción de los dulces. Con el tiempo, la familia estaba cada vez más involucrada en el negocio.

Antes de abrir la dulcería, tuvo un restaurante durante ocho años en La Aurora, Coahuila, que se llamaba El Paraíso. Gracias a las condiciones naturales del espacio donde estaban ubicados, contaban con una cascada que venía de un arroyo y una huerta con nogales. Con los ingresos de este negocio, pero sobre todo con el apoyo de sus hijos, fue como logró la solvencia económica para invertir y abrir su negocio en Saltillo. Sus platillos favoritos siguen siendo el asado de puerco, las enchiladas y el cabrito, que también servían en aquel tiempo.

Recuerda que Saltillo era una ciudad muy diferente y que cuando era joven tenía que llegar a casa antes de las 10 de la noche para que sus papás no la castigaran. No olvida los famosos bailes rancheros, que eran muy tradicionales en el salón de la Sociedad Manuel Acuña, con orquestas locales e invitadas, así como los bailes de Blanco y Negro del Casino de Saltillo.

Cuenta que un día su hijo Édgar llegó al local con una escalera, armellas y algunas artesanías y juguetes mexicanos; los colgó del techo con la finalidad de hacer más atractivo el espacio y dar un toque de originalidad;



› Fotografías Tres Rosas. © David Medina

con el tiempo, ella ha aportado más artesanías que ha conseguido de algunos lugares que ha visitado. Además, en el local muestra una colección de fotografías de la Revolución mexicana, y casitas de barro pintadas a mano, entre las cuales se aprecia un letrero que informa a los visitantes que no están en venta.

De entre la amplia variedad de dulces que producen, la cajeta de membrillo, el dulce de higo y el queso de nuez tienen mucha demanda, pero las especialidades de la familia son las glorias rellenas y el rollo de frutas, que con el tiempo se han convertido en los favoritos de su público.

En Tres Rosas pueden presumir en ser los únicos que ofrecen rollos de frutas, que son dulces de leche con relleno de chabacano, durazno o ciruela, y cubiertos de nuez entera en diversos tamaños y presentaciones. Doña Rosa comenta que la gloria rellena fue una petición de uno de sus yernos: Sergio, el esposo de su hija Rosa Ofelia. Estos dulces son una combinación de dulce de leche quemada, como el que la mayoría de la gente conoce, con frutas secas como dátil, chabacano, membrillo, ciruela pasa y durazno. Estos dulces rápidamente se posicionaron entre el gusto del público, e in-

cluso hicieron algunas innovaciones, como la gloria cubierta de chocolate, gracias a la solicitud de algunos otros clientes.

Sus productos se distribuyen en varias ciudades: Guadalajara, Querétaro, Tijuana, Monterrey, Zacatecas, Hermosillo, Guanajuato y Aguascalientes. La materia prima siempre es de la mejor calidad, y no trabajan con frutas que no cumplan con sus exigencias. Dice que es muy “requisitosa”, y ella es el principal filtro de calidad, pues la excelencia es muy importante dentro de su empresa.

Su local abre a las 9:30 de la mañana y tiene horario corrido hasta las 7:30 de la noche. Trabaja con cuatro señoras que, junto con sus hijos, la ayudan a decorar, envolver y empacar todos los dulces de leche, nuez, piñón y almendra, los garapiñados, cajetas, licores, diferentes tipos de cocadas, nogada blanca, y las especialidades de la casa; pero de todos estos, su favorito es todavía el rollo de nuez.

La producción de su tienda se tiene que adaptar a dos factores: los productos de temporada, para aprovechar lo que la naturaleza da, y los precios que se manejan en el mercado, que a veces llegan a ser muy elevados, como en el caso del piñón.

Recuerda que un día unas señoras le compraron una canasta muy grande de dulces porque se la iban a entregar al Papa Juan Pablo II. Sus dulces han traspasado las fronteras de nuestro país y han llegado a otros países, como Estados Unidos, Canadá, Japón, Venezuela, Argentina, Italia, Francia, Inglaterra, España, Irlanda y muchos más.

Dice que muchos personajes famosos han visitado su local; recuerda a Óscar Cadena y el chef Oropeza, y muchos otros han probado los dulces que ella prepara, como Vicente Fernández, Pedro Fernández, Sergio Goyri y Fernando Colunga.

Hacer dulces ha traído muchas satisfacciones a su vida, pues gracias a su negocio ha podido sacar adelante a su familia. Enviudó hace 15 años, y la producción de dulces le ayudó a salir adelante. En los comentarios de sus clientes encuentra una gran motivación para seguir produciendo dulces de excelente calidad.

Con más de treinta años al frente de Dulces Finos Tres Rosas, y toda una vida preparando exquisitos dulces que enamoran los paladares de todos sus clientes, doña Fela, como sus amigos le dicen, se siente satisfecha con su

trabajo y el de sus hijos, a quienes aconseja que, cuando estén al frente del negocio, sigan manteniendo la calidad que caracteriza a sus productos.



Los dulces de leche, las obleas y las cocadas

—Dulces Salazar—

José Ángel de la Cruz Rodríguez pertenece a la cuarta generación al frente de Dulces Salazar, un negocio ubicado en el número 455 de la calle Carlos Salazar, muy cerca de la Alameda Zaragoza. Los Dulces Salazar nacen en Saltillo gracias al trabajo de don Julián Clemente, bisabuelo de Ángel, el cual llegó de la ciudad de San Luis Potosí y comenzó a vender dulces pequeños en la Alameda y la Catedral, ya que al inicio no contaba con un establecimiento.

El nombre de los dulces hace referencia al nombre de la calle donde está ubicado su negocio, aunque muchas personas piensan que éste se relaciona con el apellido de la familia. La realidad es que don Julián, al no tener un establecimiento, vendía sus dulces en la Alameda, ubicado siempre en la misma calle, por lo que sus productos comenzaron a obtener fama y renombre como “los dulces de la calle Salazar”.

La hija de don Julián, María de la Luz Lozano, fue quien le dio fama a la dulcería. Su padre la sacó de la escuela para que empezara, con tan sólo seis años de edad, a hacer dulces, ésa fue su herencia. A la edad de 15 años se casó don Jesús Rodríguez. Un año más tarde tuvieron a su primer hija, María Alicia, y dos años después nació María Alberta, la madre de José Ángel.

En la década de los 80, los Dulces Salazar gozaban de gran fama en el norte del país; los ingresos aumentaban, y doña María comenzó a adquirir bienes y propiedades, entre ellas la casa de la calle de Salazar con el número 511.

Al mismo tiempo, doña María tuvo una pareja sentimental, de quien se enamoró perdidamente. Al principio,

sus hijas y nietos no le dieron importancia, pero de esta unión comenzaron a salir algunas variedades del negocio y empezaron a abrirse nuevas dulcerías en la ciudad. A raíz de esta situación, la abuela de José Ángel comenzó a perder algunas propiedades sin que la familia se diera cuenta.

José Ángel recuerda que su mamá fue quien enseñó a él y a su hermano a preparar dulces, y su abuela les ayudaba a perfeccionarlos: los probaba y les pedía que agregaran mayores o menores cantidades en las recetas. Siempre buscaba la perfección y la excelencia. Un día, como si se tratara de un examen o prueba final, su abuela Mery, como José Ángel le decía, le pidió que inventara un dulce nuevo. Él preparó unas bolitas con el dulce de oblea cubiertas de nuez entera. Cuando doña María lo probó, lo miró fijamente a los ojos y le dijo que ya se podía morir, porque ya tenía a quién dejarle la dulcería. Dos meses después, ella falleció, y el dulce fue bautizado con el nombre de Mery. Era el 11 de septiembre del 2009.

Tras la muerte de doña María, muchos problemas se vinieron encima, ya que las propiedades estaban intestadas y la expareja reclamaba por los bienes. Además de quedar-

DULCES



SALAZAR^{MR}

"Cada Dulce, un Recuerdo"

Horario
Lunes a sábado
9:30 am a 7:00 pm
Domingo
10:00 am a 5:00 pm

› Fotografías Merendero: © David Medina

se con la casa de la calle de Salazar, comenzó a vender sus propios dulces, lo que afectó al negocio de la familia de José Ángel, ya que la calidad de sus productos dejaba mucho que desear.

José Ángel registró la marca de Dulces Salazar e intentó recuperar las propiedades de su abuela, pero al perder la demanda abrió una dulcería en la misma calle de Salazar, aunque ahora en un local más pequeño. Fue una época difícil, pues los clientes no sabían lo que estaba sucediendo: había dos dulcerías con el mismo nombre y en la misma calle, lo cual causaba confusión y desconcierto. Sin embargo, el tiempo puso las cosas en su lugar: la dulcería de la expareja de su abuela cerró por falta de ventas, y el negocio de las hijas y nietos de doña María prosperó.

Dulces Salazar ofrece una gran variedad de dulces, pero una de las especialidades es un jamoncillo de dulce de leche con nueces arriba al que ellos llaman La Reyna. Otro de sus productos estrella son las obleas y los dulces de coco, que se pueden combinar con piña, pasas o fresas; también venden las cocadas, que son un dulce de leche con coco; ofrecen los encanelados, los revueltos de nuez,

los garapiñados, los dulces de guayaba con leche, el ate de membrillo, el dulce de higo, las conchas, los conos, las panquetas, la nogada y los rollos de dátil, de chabacano y de membrillo.

Cuenta que la mayor parte de los productos que utilizan para la elaboración de sus dulces son regionales. La materia prima se compra en diversas tiendas de la ciudad; la nuez la traen de Parras de la Fuente, y la leche, de un establo de Saltillo. Dulces Salazar es un negocio saltillense con más de cien años, lo que representa orgullo y responsabilidad para él y su familia.

Entre sus metas a mediano plazo se encuentra el seguir trabajando para crecer y continuar con la tradición dulcera de su familia. Les gustaría distribuir sus productos a otras ciudades del país. El eslogan del negocio es “Cada dulce, un recuerdo”, porque siempre llegan los clientes a contar historias maravillosas en torno a los productos que les ofrecen. Además, cada dulce tiene un significado muy especial para él, porque a través de ellos recuerda a sus seres queridos.



Los tejocotes

—El Tejocote—

El señor Rodolfo González es ingeniero agrónomo de profesión, y dulcero de corazón y por convicción. Su pasión es la elaboración de dulces; es exigente con su producto, y siempre quiere ofrecer lo mejor de él en cada uno de sus dulces. Gracias a su formación académica, tiene las herramientas para conocer a fondo los procesos de elaboración y para mejorar sus propias recetas; algunas son heredadas de su suegra y otras descubiertas por él mismo.

Él es de Palaú, Coahuila, y su esposa, la señora Rosalba Cortés, de Saltillo. Ella recuerda la huerta de sus abuelos, ubicada en la calle de Obregón, en el oriente de la ciudad. Su abuela hacía conservas de tejocotes, cajetas de membrillo y dulces de nuez. El conocimiento se transmitió de generación en generación, y su mamá los enseñó a ella y a su esposo.

Con mucho orgullo de su trabajo, cuentan que sus dulces tienen las porciones mínimas de azúcar que cada dulce necesita para su conservación, y que lo que sobresa en ellos es el verdadero sabor de la fruta. Diez años les llevó perfeccionar la preparación de estas recetas, sin químicos ni conservadores.

Un día don Rodolfo se quedó sin trabajo y, al ver las pocas oportunidades de empleo, decidió buscar la forma de generar sus propios ingresos. Hicieron algunas adecuaciones en su casa, ubicada en el centro de la ciudad, por la calle de Múzquiz, para poder atender al público. De esta manera y bajo el lema de “Dulces hechos como Dios manda”, el Tejocote inició como un taller de dulces en el año de 1998.

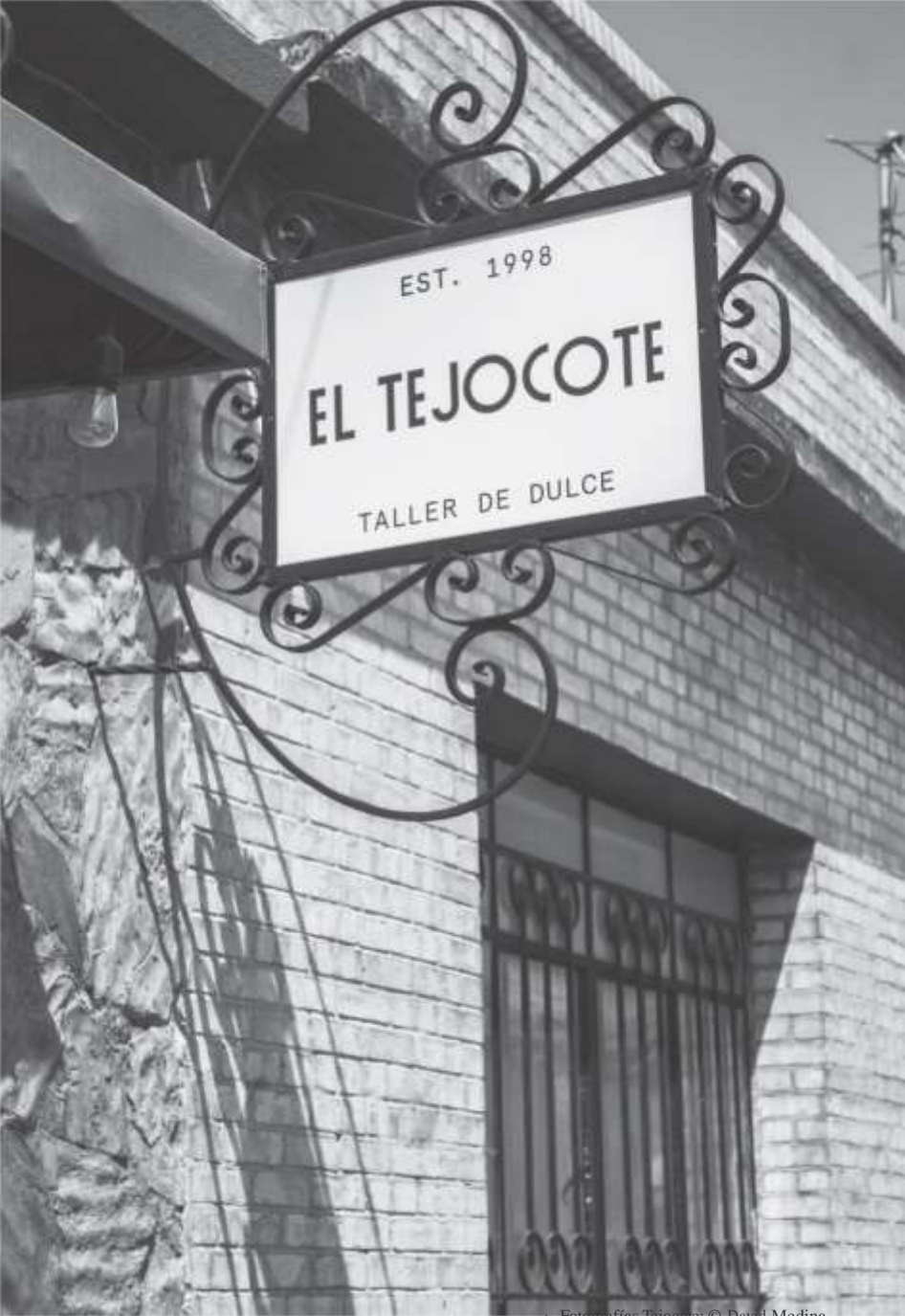
Cuando un cliente llega al taller de dulces El Tejocote, sus mostradores de madera le dan la bienvenida. Están

repletos de frascos, dulces, botellas que guardan el sabor y la tradición de toda una ciudad.

Rosalba y Rodolfo recuerdan que al principio tuvieron algunas dificultades, pero que nunca les faltó la pasión, el gusto y el entusiasmo por hacer las cosas bien. Actualmente enfocan su trabajo en preservar el dulce artesanal a través de su propio taller, y desde hace algunos años ofrecen cursos de elaboración de dulces y comparten sus recetas con sus alumnos sin ninguna restricción en la escuela profesional de cocina Culinaria Pangea, en la ciudad de Monterrey.

El nombre de El Tejocote surge de su admiración por este fruto prehispánico de origen mexicano. Ambos consideran que es un producto con muchas propiedades, un aroma muy particular, y que es representativo de la cocina saltillense. Actualmente, son los únicos productores que trabajan con el tejocote rojo en conserva sin piel ni semilla; uno de sus productos estrella. Recomiendan a sus clientes el helado de vainilla con tejocotes.

De su matrimonio nacieron tres hijos: Rodolfo, David y Eduardo. El mayor ya está involucrado en el negocio y es el encargado de relaciones públicas y de las redes sociales; la



› Fotografías Tejocote: © David Medina

señora Rosalba es la encargada de organizar y darle forma a los talleres, y don Rodolfo, de preparar los dulces y envasarlos. Encuentra terapéutico acomodar los frutos grandes, como los duraznos, en los contenedores de cristal.

Hace algunos años renovaron su identidad corporativa, utilizando el color azul del peltre para estandarizar todos sus productos.

Cuentan que casi toda la materia prima que utilizan es de origen local, con el fin de apoyar la economía de nuestra región. Compran algunas de las frutas, como la manzana, el ciruelo, el chabacano y el durazno, a productores de la sierra de Arteaga, y el membrillo, los higos y nuez, a los de Saltillo.

La producción de dulces en su taller es moderada, se podría decir que artesanal, y va de acuerdo al consumo de los clientes, pues elaboran sus productos una o dos veces por semana para que sean frescos y estén siempre disponibles. La elaboración de todos sus productos se divide en distintas secciones: a base de leche, como glorias, rollos y natillas con nuez; los hechos con fruta, como las cajetas de membrillo, chabacano, ciruelo con chile y suadero de membrillo; además de los que realizan con semillas, como

el mazapán de cacahuete, la palanqueta, la pepitoria, así como las conservas, jaleas y mermeladas de ciruela, chabacano, membrillo, higo, fresas y muchos ingredientes más.

Han logrado posicionar sus productos en puntos de venta como Monterrey y Guadalajara, y han visitado también San Miguel de Allende y la Ciudad de México. Lo que más disfrutan de su trabajo es lograr la satisfacción de sus clientes y ver cómo la gente recuerda momentos de su infancia cuando prueban sus dulces.

Les gustaría abrir una escuela en Saltillo, donde puedan apoyar y promover el desarrollo de otras personas, para que tengan la capacidad de generar sus propios empleos como en algún momento lo hicieron ellos. Quieren seguir trabajando en mantener la tradición dulcera en la ciudad, continuar con sus niveles de calidad; crecer y consolidar sus puntos de venta.

A punto de cumplir 20 años como comerciantes con su taller de dulce El Tejocote, Rosalba y Rodolfo reconocen que Saltillo tiene cosas muy valiosas y con muchas oportunidades para crecer y mejorar. Que somos muy hospitalarios, responsables y conservadores.



La nieve de garrafa

—Nieve Ramos—

Eran los inicios del siglo XX y Francisco I. Madero había proclamado el Plan de San Luis, que convocaba a un levantamiento armado el 20 de noviembre de 1910, bajo el lema de “Sufragio efectivo, no reelección”.

Pronto comenzaron a surgir levantamientos en todo el país, y muchas familias emigraron a otras ciudades en busca de seguridad y mejores opciones de vida. Así fue como, en 1920, llegaron a Saltillo doña Tranquilina Men-

doza, su marido Desiderio Meléndez, y sus siete hijos: Matilde, Pedro, Juan, Pilar, Dolores, Esteban y Víctor, todos provenientes de El Potrero, en San Luis Potosí.

Ella era india y él español. La sociedad no veía con buenos ojos ese tipo de matrimonios, por lo que al llegar a Saltillo, doña Tranquilina pidió a un pariente que le prestara su apellido, y de pronto todos los Meléndez se convirtieron en Ramos. Doña Tranquilina se dedicaba a sus hijos y don Desiderio trabajaba en las minas cerca del estado de Nuevo León. Tiempo después él falleció y ella se quedó sola con sus siete hijos.

El mayor de ellos, Matilde, fue quien convenció a doña Tranquilina de hacer y vender nieves de garrafa en Saltillo. Así, la familia se abrió camino en la ciudad volviéndose comerciante: en época de calor vendían nieve, y en temporada de frío, dulces, cajetas y conservas.

De los siete hijos, fue Víctor el que continuó preparando y vendiendo nieve. Él se hizo cargo de doña Tranquilina, y, después de casarse, también de sus 11 hijos: Miguel, Gonzalo, Víctor, Alfonso, Olivia, María de los Ángeles, Lourdes, Esperanza, Mónica, Guillermina y Rosa.

La señora Rosa Ramos Lara, hija de don Víctor, recuerda con cariño que su padre todos los días recorría la ciudad en su carreta, que era jalada por una mula a la que bautizó con el nombre de Reynalda.

El día de don Víctor comenzaba cerca de las seis de la mañana, cuando se levantaba a preparar los conos que utilizaría para la venta. Después tomaba la carreta con su mula y se iba a comprar el hielo; regresaba a casa, y enseguida iba al centro por la fruta con la que preparaba la nieve. Salía de casa cerca de las tres de la tarde, vestido de blanco, con los tambos de nieve de limón, mango, fresa y melón, los sabores tradicionales, a los que con el tiempo se agregaron los de guayaba, chocolate, plátano, nuez y coco.

Platica que la relación entre su papá y la burra Reynalda era cercana; parecían uno mismo, pues el animalito se manejaba solo: se sabía el camino que hacía con don Víctor, e incluso se paraba cuando los semáforos estaban en rojo y seguía caminando cuando se ponían en verde.

Don Víctor dejó de vender la nieve el día que mataron a la burra Reynalda, su compañera de aventuras y de largas jornadas laborales. Desde ese día él comenzó a



➤ Fotografías Nieve Ramos: © David Medina

decaer. Doña Rosy pensaba que no sólo le habían matado a su animal, sino también le habían quitado un importante apoyo con el que conseguía el sustento de toda su familia.

Tras este suceso, uno de los hermanos de Rosy, Alfonso, convenció a su papá de comprar una camioneta. Don Víctor aceptó, y ahora se iba a vender junto con su hijo, pero ya no lo disfrutaba igual, por lo que los hermanos comenzaron a tomar las riendas del negocio. Don Víctor estaba orgulloso, ya que todos sus hermanos pudieron terminar una carrera a partir de las ganancias que obtenían.

Don Víctor falleció en 1985. Desde entonces sus hijos y nietos quedaron al frente del negocio. Actualmente ellos cuentan con uno o dos locales, y son los que resguardan la receta original y la herencia que su padre y abuelo les dejó. Todos se preocupan por mantener los mismos estándares y mantener la calidad que don Víctor procuró siempre, y la nieve se siga preparando con productos naturales.

Durante los meses de abril a octubre la ciudad se llena con puestos de Nieve Ramos. La receta es la misma para todos; la materia prima se compra en el Mercado de Abastos, y la leche a un lechero que tiene un establo rumbo a Arteaga.

Los días de trabajo comienzan muy temprano, a las ocho de la mañana. Mientras unos preparan la nieve, otros ayuda a lavar y picar la fruta; luego se cuece la leche para el día siguiente. Entre la una o dos de la tarde se llevan las garrafas a los distintos locales en todo Saltillo. A las tres de la tarde se abren las neverías que ofrecen vasos, conos, canastas y litros de nieve hasta las nueve de la noche.

La nieve se prepara en una máquina que uno de los hijos de don Víctor inventó para ahorrar tiempo y esfuerzo, ya que anteriormente su padre la preparaba a mano, lo cual requería de mucho tiempo y era muy cansado. Los conos y canastas los prepara otro miembro de la familia que fue enseñado por don Víctor.

Rosy disfruta ver la cara de sus clientes cuando prueban la nieve, porque eso le demuestra que se trata de un buen producto. Recuerda que su papá, don Víctor, en muchas ocasiones regalaba la nieve a los niños, aunque los papás no trajeran dinero. Esto lo hacía porque sabía que sus mejores clientes no eran los padres de familia, sino sus hijos, y tener una buena relación con ellos aseguraba que después regresarían por más nieve.