



LOS SABORES DE SEMANA SANTA

La conmemoración de Semana Santa que comprende, según el dogma cristiano, del Domingo de Ramos al Domingo de Resurrección –en los meses de marzo y/o abril–, engloba una serie de actividades que van desde procesiones y penitencias, hasta las representaciones de la pasión, muerte y resurrección de Cristo, que a la par han dado pie a costumbres culinarias milenarias.

Este rasgo gastronómico que se desenvuelve en la época de Semana Santa es muy importante para la comunidad cristiana en todo el mundo, y México no es la excepción. La costumbre radica en que durante este periodo sagrado no se consume carne de res ni de puerco, lo que deriva en la realización de variados platillos con pescado y productos de origen vegetal, así como el consumo de cereales y leguminosas.

En el caso particular de Chihuahua, algunos de los platillos típicos son los *chacales* (granos de elote secados al sol y quebrados) que en sitios como Satevó se preparan con chile colorado y se comen acompañados de pan blanco, el cual también se usa para elaborar la deliciosa *capirotada*; además, se cocinan habas, lentejas y orejones, que son calabacitas deshidratadas cocidas con chile, dulce y queso.

Son famosas también las torrijas dulces de membrillo deshidratado y las torrijas saladas de camarón seco molido en chile colorado, el caldo de pescado de río con chile, tomate y cebolla, así como el chile pasado con queso, acompañado de tortillas de maíz; como postre, no puede faltar la ensalada de calabaza.

Estos platillos, señala Ofelia Montes, originaria de Satevó, Chihuahua, son cocinados en familia, principalmente entre las hermanas, pero la elaboración del pan corre a cargo de los

varones. Ellos se encargan del pan dulce y blanco, molletes, empanadas y, por supuesto, de las harinillas de maíz crudo, conocidas por algunos como “harinillas para Judas”.

Ofelia recuerda cómo cuando era niña las catequistas del pueblo pasaban casa por casa a recolectar las harinillas para la quema de Judas; los niños hacían un mono y lo colocaban sobre palos, escribían una especie de testamento y le daban el nombre de alguno de los hombres del pueblo, a manera de juego:

“Toda la gente nos reíamos mucho, se prendía el fuego y se quemaba al Judas. Luego se repartía el pan y la gente convivía afuera de la iglesia, pero ahora ya no se sigue la tradición porque mucha gente del rancho se fue a Estados Unidos; nosotros seguimos yendo cada Semana Santa pero esto ha quedado atrás, es triste porque nosotros de chavalillos nos divertíamos mucho, y eso no pasaba en la ciudad”.

Explica que ahora lo que se hace es renovar el fuego en Sábado de Gloria. Se ofrece una misa y terminando las familias comparten comida con la comunidad, se hace una hoguera para encender el cirio pascual y de ahí cada quien prende su vela, “pero ya no es lo mismo de hace 20 años, ya se perdieron las tradiciones”, concluye Ofelia.

