

Artículo de divulgación

GASTRONOMÍA: LA COCINA POPULAR EN MEOQUI Y ROSALES
Memorias del coloquio Hablemos del Camino Real de Tierra Adentro 2015

Por Julio Ángel Pérez Cárdenas / Antropólogo

Pensar en el Camino Real de Tierra Adentro, debe incluir algo más que idealizar en la mente un trayecto de tierra con las huellas de carretas y pisadas de los andantes a pie que surcaban los parajes integrando poblaciones a través de sus rutas. La continuidad de este sendero a lo largo del tiempo inculca la duda sobre cómo han perdurado y se fueron desarrollando las poblaciones así como sus habitantes. El entorno agreste y los ambientes lejanos incluían por fuerza esforzarse al máximo para coexistir con el semi-desierto, las distancias, la poca o mínima agua y la crianza de animales que pudiesen ser un beneficio alimenticio en masa.

El Camino Real continuó sus huellas y la vida se refugió en la adaptación al medio por obligación. Dentro del devenir de los años cada familia, cada ama de casa y cada cabeza de familia fue adecuando su sapiencia, sus conocimientos y su pericia a la conserva, la preparación y el degustado de las bondades de una cocina que se hizo propia, tal como lo fue la economía, los espacios y la vida misma a través de tradiciones y por medio de eso a lo que llamamos cultura.

De esta forma, el Camino Real se torna y justifica en una continuidad, un ente cambiante más allá de una simple vía, dotándole de nombres así como de formas que llegan a encofrar olores y sabores entre la peculiaridad y lo nuevo. Ello hace imaginar un septentrión chihuahuense alejado y con su vasta enormidad alrededor suyo viviendo amaneceres y contemplando el surgimiento de identidades, de adscripciones y genealogías que en sus generaciones posteriores agremiaron desde nombres, recetas y envases, hasta rituales que el mayor de los estructuralistas desearía documentar a la hora de que la familia se sienta a la mesa a saborear la comida que mamá preparó en ese caluroso día de verano.

De entre los edificios emblemáticos que hoy narran con vivacidad la historia de un patrimonio denominado intangible, destacan los días en los que hasta el presente se entrecruza al pasado con el futuro. Meoqui y Rosales son esa forja de un recurso natural bien aprovechado ante la sequedad. El río San Pedro hace su parte en el trajín de su caudal y anega sus aguas en las arenas áridas; de ahí que el oasis reverdeciera la tierra y sirviera de provecho a la población local. Su

coyuntura histórica lo sitúa en tiempos de la Revolución mexicana, donde a posteriori del conflicto, la tecnificación y la industria del agro; se convirtió en moneda de cambio de los ganadores que transformaron la tierra al capitalismo hoy denominado salvaje. El Distrito de riego 05 abrió las fronteras del desierto y embolsó la saciedad del hambre transformando a este oasis en un granero de oportunidades, migraciones, tradiciones nuevas y viejas que se conjugaron; y que por ende se ampliaron hacia la cocina local en el recetario del común. Tan vasta es la historia y sus sucesos que no descartemos la liga culinaria al surgimiento último de la actual ciudad Delicias.

Es así como en la consolidación de las poblaciones se anida el interés de mirar las anclas de la cultura chihuahuense en su particularidad regional del centro sur de la entidad, una cultura cambiante que llegó con la vida hispánica, la de los rancheros, los campesinos y el debatido campesinado, los industriales y los que por ahí deambulan como vencedores del desierto; ligando cada actividad al campo, al agua y a la crianza de animales, que imaginadas en un solo escenario plasman a la mesa de un comedor de una unidad doméstica preparado para que la familia y sus componentes se reúnan en torno a él y alimentarse no solo en su valor nutricional sino cultural a través del solo vivir.

Meoqui Y Rosales pueden presumir en su amalgamado recetario un crisol de recetas tan diferentes y variadas que por sí mismo narrarían con puntualidad perfiles demográficos de ambas demarcaciones. Pero dentro de toda esta amplitud, coinciden los testimonios y las voces en que algunos platillos en nombre y contenido no pueden faltar dentro de la cultura popular de la cocina de la región y que fueron documentados por la mayoría de los participantes de las actividades y los grupos focales diseñados para presentar esta prosa en aras de hablar del Camino Real. La referencia señala al “Asado de puerco en chile colorado”, “Chile pasado con queso”, “mojarras de río” y el “camote enmielado” además de las “conservas de calabaza”, “buñuelos” y “biscochos” como los predilectos de los rosalenses y meoquenses.

El proyecto *Hablemos del Camino Real de Tierra Adentro*, en su parte gastronómica, es un compendio de experiencias, narradas y platicadas que en su más íntima conformación agrupa la documentación de testimonios a lo largo de seis meses continuos durante la segunda mitad del 2015, de aquello que es popular y de todos los días: el alimento. Práctica compartida y justificada en la experiencia de vivir a la región, cultivar y valorar la región para poder comer lo

que esta ha dado por centenares de años, pero que en su persistencia generacional se acota a un no muy pasado siglo XX nutrido por siglos anteriores.

Diciembre coronó el pretexto para reunirnos, al menos un día, a platicar, reír, y por supuesto a comer; todos alrededor de un “Camino” y de una ruta más viva que nunca. Aquella que hoy presume un trazo urbano y un recetario de a puño y letra con tantas anécdotas a cuestas, que mil voces no son suficientes para hablar de sabor. Lo que es claro, es que este ha trascendido y lo seguirá haciendo con singular vivacidad desde la olla o sartén hasta el plato. La virtud antropológica se centra en estar ahí, simplemente pendiente.

En conclusión, una receta sabrosa hace un camino bien andado.

--oo0oo--