

PANORAMA GASTRONÓMICO DE MATAMOROS

ARTURO ZÁRATE RUIZ



COLTAM

El Colegio de Tamaulipas

Arturo Zárate Ruiz

Doctor en Artes de la Comunicación por la Universidad de Wisconsin en Madison. Es investigador de El Colegio de la Frontera Norte desde 1993, en su Unidad de Matamoros. Pertenece al SNII. Estudia el discurso político y la cultura de la región fronteriza. Algunos libros suyos son *Matamoros: textos y pretextos de identidad* (2005), *La narrativa breve tamaulipecana* (2010), *Ensayo sobre las virtudes cardinales* (2013) y *Retórica* (2023). El autor es periodista desde 1974.

Panorama gastronómico de Matamoros

Panorama gastronómico de Matamoros

Arturo Zárate Ruiz



Panorama gastronómico de Matamoros
Arturo Zárate Ruiz

Ciudad Victoria, Tamaulipas:
El Colegio de Tamaulipas. 220 pp.; 15 x 21 cm.

1. Matamoros; 2. Gastronomía; 3. Costumbres

Dirección editorial
Marco Antonio Moreno Castellanos

Coordinación editorial
María Magdalena García Rodríguez

Corrección de estilo
Alejandro Iván Betancourt Alcocer

Diseño y formación
Consuelo Gabriela Gallegos García

Primera edición, mayo de 2024
Derechos reservados conforme a la ley
ISBN:978-607-99790-9-6

© 2024, El Colegio de Tamaulipas
Calzada General Luis Caballero 1540,
Col. Tamatán. Ciudad Victoria,
Tamaulipas, México, C. P. 87060
Tel. (01 834) 306 00 61
www.coltam.edu.mx

La obra ha sido dictaminada por un proceso de evaluación externo a El Colegio de Tamaulipas en la modalidad doble ciego.

Este libro se suma a la política internacional de libre acceso a su contenido bajo el principio de intercambio global y gratuito de conocimiento. Se autoriza la reproducción total o parcial de la obra siempre y cuando se realice sin fines de lucro y se respeten las normas de citación del autor y la casa editorial. El contenido es responsabilidad única y exclusivamente del escritor.

Contenido

Introducción	11
--------------------	----

Un panorama amplio

33

La reputación	36
<i>Desprecios que van al fondo</i>	38
<i>La etiqueta para comer carne seca</i>	40
<i>Las gestas en pos de la carne</i>	41
<i>Los cortes de la carne</i>	43
<i>La frescura de los cortes</i>	45
Algunas tendencias: seguimos siendo un rancho	46
Las fajitas	46
<i>La calidad de las fajitas</i>	48
<i>Los chicharrones de fajita</i>	48
<i>Especulaciones sobre la popularidad local de las fajitas</i>	49
Otros cortes (o productos) de res para asar	52
<i>Las mantecas</i>	52
<i>El chuleton</i>	53
<i>La costilla y la aguja</i>	54
<i>El pecho sin hueso o brisket</i>	54
<i>Otros cortes de res</i>	55
<i>Omisiones</i>	55
El cabrito	56
<i>Reglas de sazón para el cabrito</i>	56
<i>El cabrito en su sangre</i>	57
<i>Los machitos y el panzaje</i>	58
<i>El cabrito en sí</i>	58
<i>Otros platillos</i>	59
La asadera	60
<i>Unas palabras sobre la leche</i>	61
Los alimentos secos y otros platillos de rancho	61
<i>El bastimento</i>	62
<i>La carne seca</i>	63

<i>Digresión en favor del guayín</i>	64
<i>Los camarones secos y la popocha</i>	65
<i>Algunos productos silvestres</i>	67
<i>Digresión sobre algunos dulces rancheros</i>	68
<i>Más productos silvestres</i>	68
<i>Digresión sobre otras perezas y mal entendidos ahorros en nuestro cocinar</i>	68
<i>Otros productos silvestres</i>	69
<i>Algunos productos no tan silvestres</i>	71
<i>La barbacoa</i>	72
<i>Otras opciones para asar</i>	74
La caza	76
La cría de especies exóticas y salvajes para la caza y la producción de carne	77
Algunos acompañamientos básicos de las carnes asadas y de otros platillos principales	79
<i>Las tortillas y otros usos de la masa</i>	79
<i>Algunas botanas y salsas y los frijoles</i>	72
<i>Las ensaladas</i>	83
<i>El puerco y las fiestas de rancho</i>	83
Los asadores	84
La convivencia: algunos aspectos	85
<i>Las brasas</i>	86
Comer mariscos a lo troglodita	87
<i>La comercialización de la jaiba</i>	88
<i>La troglodización de la jaiba</i>	88
<i>Ventajas y limitaciones en la oferta de comida</i>	90
El abasto	91
<i>El Mercadito</i>	91
<i>Los carretoneros</i>	94
<i>Los supermercados de antaño</i>	96
<i>Los nuevos supermercados</i>	97
<i>Las tiendas de la esquina</i>	99
<i>Las bebidas alcohólicas y el carbón</i>	99

<i>Los mariscos</i>	100
<i>Las tortillas de maíz, la masa y algunos de sus derivados</i> ...	102
<i>El pan</i>	104
<i>Las yerbas de olor</i>	105
<i>Productos de zonas específicas de la república</i>	105
Los expendios de comida popular.....	105
<i>Los antojitos</i>	106
<i>Los cafés</i>	107
<i>Las cantinas</i>	108
<i>Los mariscos</i>	109
<i>Comida para llevar y los pedidos a domicilio</i>	110
<i>Los restaurantes de cadenas extranjeras</i>	111
<i>Los restaurantes para ocasiones especiales</i>	111
<i>Restaurantes típicos</i>	112
<i>Comida internacional</i>	113
<i>Restaurantes para jóvenes fresa</i>	113
<i>Lo conservador</i>	114
El servicio y la música en los restaurantes.....	114
<i>El servicio</i>	115
<i>La música</i>	116
<i>Una entrometida desagradable</i>	116
El hogar	117
Algunos eventos comunitarios	118

Historias sobre las fajitas y sobre su salto del Bajo Bravo a la fama

121

Historias sobre las fajitas	125
Dudas respecto a estas historias	131
El salto a la fama	136

Los tamales y la inmigración en Matamoros

147

Los tamales tamaulipecos y los tamales en general	150
Algunas respuestas a estas preguntas	157
Algunas observaciones finales	165

El esplendor y los vaivenes de los restaurantes

167

La comida.....	170
El servicio	173
Tradición, formación profesional e innovación	176
Amenidades.....	179
La clientela.....	182
La inversión	184
El abasto.....	186
Algunas contrariedades	189
La inseguridad y el crimen organizado	191
Reflexiones finales	195
Referencias	199

Introducción

No es inusual asociar un platillo a un lugar. Entonces, si se habla de cochinita pibil, se piensa en Yucatán; si de chiles en nogada, en Puebla; si de chilorio, en Sinaloa; si de tlayudas y de mole negro con chile costeño, en Oaxaca; es más, si de guajolotas o tortas de tamal, no en un estado sino incluso en una ciudad, la de México; como ocurrirá si se habla de las tortas ahogadas que remiten a Guadalajara, o las tortas de la barda, a Tampico; o de tacos de pescado rebosado, a Ensenada; o de ajolote frito, a Xochimilco, vianda ahora prohibida por el peligro de extinción del anfibio.

¿Se puede hablar acaso de platillos matamorenses? En alguna medida lo hago al celebrar, por ejemplo, la fajita, corte de res que llaman arrachera en Monterrey y el resto del país. Sucede que su consumo, asada al carbón al estilo norteño, se popularizó inicialmente, al parecer, en esta región tamaulipecana. Se me dirá que es algo muy cuestionable, lo que no niego. Pero también lo es que se considere justo de Zacatecas el asado de boda, pues no faltan muchas versiones suyas excelentes en Coahuila y Durango rurales, y cuestionable hablar del cabrito al pastor como platillo neolonés. Ciertamente, si un observador no es de Coahuila o de Tamaulipas, tal vez le crea a los regios que publicitan este manjar como suyo, aunque 1) sea común en todo el noreste, 2) en un principio el traslado de los hatos de cabras a Nuevo León y Coahuila se hiciera desde lo que sería, en el Virreinato, el Seno Mexicano, hoy Tamaulipas (Ramos, 2019), y 3) José Vasconcelos, un enemigo en no raras ocasiones de la cultura norteña, asociase a este cabrito más bien con el cordero de

Castilla (Vasconcelos, 1957b, p. 821) o con el asado con cuero de Argentina (Vasconcelos, 1957a, p. 1291) para por fin reconocer él que algo bueno se come en *no man's land* (Vasconcelos, 1957b, p. 821).¹

He allí que incluso es controvertible el creer que algo tan popular en el mundo como las pastas italianas sean de hecho originarias de Italia, pues, aun cuando hay referencias a ellas en tumbas etruscas desde el siglo IV a. de C., no faltan quienes apunten que, en realidad, las trajo Marco Polo de China en el siglo XIV d. de C. (Gallo, 2022). Y muy discutible resulta, al menos entre no pocos mexicanos, que el pavo al horno del Día de Dar Gracias sea del todo estadounidense, aunque lo aclamen los norteamericanos como su joya gastronómica. Se arguye que el guajolote fue domesticado inicialmente en México, tan así que llegó de rebote a Estados Unidos desde Turquía, por lo que allí se le llama *turkey*, y no con un término nativo de allende el Bravo (Barros, 2022).

Cuestionar así este platillo redundá, por supuesto, en dudar de la “mexicanidad” de casi toda nuestra comida, desde los fideítos de mamá, a las tortas, a los moles, a los tamales, a la cochinita pibil —por requerir ingredientes no nativos—, dudar aun al ajolote frito porque freírlo exige la manteca o el aceite del viejo mundo. Aunque extrema esta visión sobre la autenticidad gastronómica, no la dejan de expresar quienes, para probar que en el norte de México también hay platillos tradicionales y genuinos, reducen estos a los cocinados por sus pueblos

1 Referencias de Vasconcelos que me hacen pensar que desconocía los platillos de Argentina y de Castilla, o que desconocía el cabrito al pastor en sí.

nativos, con ingredientes también nativos. Por ejemplo, Federico Mancera Valencia, jefe de la Oficina de Gestión Cultural del Instituto Chihuahuense de Cultura, advierte que en la región limítrofe del norte existen numerosos platillos tradicionales elaborados básicamente con yerbas, flores, frutas y carnes que no son de animales vacunos ni caprinos. Añade que los rarámuris o tarahumaras consumen un platillo elaborado con charales de río, y tienen guisos especiales, de fiesta u ocasión, con base en carnes de ardilla, venado, guajolotes silvestres y cotuchas o codornices, especie propia de la región alta de la sierra Madre de Chihuahua. Y precisa lo siguiente:

México es rico en comida tradicional gracias a su biodiversidad y su etnodiversidad. Donde hay pueblos indios hay pluralidad culinaria. Esto ocurre en gran parte de la República, y los estados fronterizos no son la excepción, comenzando por Chihuahua. (Redacción, 2009)

De aceptar esta concepción de autenticidad gastronómica, no podríamos hablar de comida tamaulipecas, menos aun de matamorense, por la mínima presencia de pueblos nativos de esta región ya desde 1810 (Herrera, 2010).

Ahora bien, tal vez más cuestionable que asociar los platillos necesariamente a un lugar sea el asociar, además, al grupo o a las personas a ciertos hábitos alimenticios que se atribuyen a ese lugar, por ejemplo, decir “este es un matamorense”, porque come guayines. Pues, aunque probable, aun el identificar o no a alguien como mexicano según sepa enrollar mecánicamente la tortilla de maíz como burrito, o sepa darle la vuelta a esta todavía en el comal, no excluye la posibilidad de ser él un extranjero que

aprendió a hacerlo, o ser él un mexicano que nunca supo o quiso hacerlo, por lo cual no podemos asegurar que es o no un paisano. Conozco algunos que les gusta cantar *Las Mañanitas*, y, no por ello, pueden presumir ser del sur del Bravo. De hecho, hace unos días, durante las fiestas patrias, leí un meme que lo explicaba mejor. Se preguntaba qué se requería para una “noche mexicana”, y se respondía: dos cosas, que sea de noche y que se esté en México. Cuando me pedían vestir a mis hijos de “mexicanos” para conmemorar, en la primaria, la Revolución, casi les permitía que fueran como se les diera la gana. Después de todo, que sean mexicanos es lo que los hace mexicanos, vistan como el Chavo del Ocho o como Superman. Entonces mi esposa intervenía y me ponía un alto (dirán algunos lectores que para bien). Y vestía ella a nuestra hija de china poblana y a nuestro hijo de charro bigotón.

Afirmar que este o aquel platillo es matamorense, es más, afirmar que este sujeto es matamorense porque come tales platillos es, por decirlo benévolamente, aventurado. ¿Cómo podría entonces hablar aquí de comida matamorense o de costumbres gastronómicas de los matamorense?

He de notar que algunos antropólogos culturales tienen ideas sobre cómo lograrlo. Por ejemplo, Igor de Garine propone un plan pluridisciplinario para estudiar la alimentación, el cual debe considerar factores contextuales como el medio ambiente, la ecología, los recursos de la comunidad en estudio, la biología y la nutrición de las personas, su consumo alimentario, su cultura material y no material, y su psicología (Garine, 2016, p. 93).

En este tenor, creo que poner atención a factores históricos, geográficos, económicos, sociales y tecnológicos de la región puede remitirnos a un panorama de la comida matamorense.

Conservando ese contexto en mente es que se pueden asociar, con alguna probabilidad, ciertos platillos y ciertas costumbres gastronómicas a Matamoros, Tamaulipas.

Hablemos del territorio donde se asienta esta ciudad. Quienes la visitaron en el siglo XIX consideraron esta región todavía como un desierto (Payno, 2013, p. 17; Chatfield, 1893, p. 2), no obstante, la cercanía del río Bravo. Ciertamente, existían matorrales de mezquite, ébano y gobernadora (Payno, 2013, p. 19; Chatfield, 1893, p. 44). Helen Chapman los llamaría chaparrales, más grandes, dijo, que meros arbustos y, sin embargo, no lo suficientemente grandes para considerarlos arboledas o bosque (Chapman, 1992, p. 29). En cualquier caso, según reporta Manuel Payno, “los fuertes vientos que soplan en la llanura impiden el cultivo de flores y plantas delicadas” (Payno, 2013, p. 19). El clima no parecía ser el más favorable, anota Patricia Osante, refiriéndose a todo Tamaulipas:

Las condiciones climatológicas que ahí se presentan son extremosas, no obstante que prevalece el clima cálido con temperaturas altas y uniformes en las zonas más septentrionales, durante el verano llega a haber temperaturas máximas de 46 °C y mínimas de hasta bajo 0 °C, con fuertes heladas. Al respecto, Félix María Calleja opinó, en 1795, que a pesar de que el frío “sólo dura el tiempo que corre el norte, de que es furiosamente combatida [esta parte]; las aguas guardan muy poca regularidad, las secas y las lluvias son excesivas, y en uno y otro caso padece la salud y se arruinan las siembras y los ganados”. (Osante, 1997, p. 19; cita a Calleja, 1949)

Según Helen Chapman, el clima local diezmó más norteamericanos durante su ocupación de Matamoros en 1848 que las batallas de Palo Alto y Resaca de la Palma (Chapman, 1992, p. 19). Ella, además, consideró su territorio tan pobre para

propósitos de agricultura que incorporarlo a Estados Unidos sería tan mal negocio como hacer los franceses de Argelia una colonia (Chapman, 1992, p. 18, 24).

¿Qué haría de cualquier manera posible la colonización y el desarrollo económico y social del baldío territorio tamaulipeco? Patricia Osante responde así:

Informes muy precisos constatan la alianza de Escandón² con ganaderos del centro y del noreste novohispano, de quienes recibió apoyo financiero y humano para llevar a cabo la colonización del Nuevo Santander, con la clara intención de obtener por ello poder político, tierras y, además, poner en marcha un circuito comercial terrestre y marítimo en el noreste novohispano para proveerse de artículos necesarios para subsistir, y a la vez lanzar al exterior los productos que ahí se producían. (Osante, 1997, p. 10)

De estos hechos hay que remarcar, primero, los productos que ahí se producirían y se lanzarían al exterior, para detonar el desarrollo económico y social de la región: el ganado. Este sería abundante en un principio. Según narra Manuel Payno, los primeros pobladores del Bajo Bravo lo llenaron con “caballos, bueyes, mulas y rebaños de carneros y chivos” (Payno, 2013, p. 17). Y según relata Chatfield, en 1835 ya existían aquí tres millones de cabezas de ganado (Chatfield, 1893, p. 2).

Otro punto a destacar es la necesidad que tuvieron esos pobladores de establecer “un circuito comercial terrestre y marítimo”, no solo para exportar su ganado, también para

² José de Escandón fue el capitán español que a mediados del siglo XVIII logró fundar veintitrés villas estables en lo que hoy es Tamaulipas y el sur de Texas, villas que integraron la Colonia del Nuevo Santander, o del Seno Mexicano (Osante, 1997, p. 122). En Texas se le reconoce actualmente a Escandón, leemos en Wikipedia (s.f., párr. 2), como introductor allí de la explotación de ganado y, por ello, del desarrollo, también allí, de la cultura de los *cowboys* o vaqueros.

proveerse de todos los demás “artículos necesarios para sobrevivir” (Osante, 1997, p. 10).

De este punto se desprende que, además de la ganadería, el comercio fue una actividad prioritaria para ellos. De allí que, en 1829, dice Manuel Payno, se abriese formalmente un puerto, pero que ya desde antes, cuando era Matamoros la Congregación del Refugio, se practicase aun el comercio ilegal, pues “no dejarían de visitar la costa algunos pequeños buques contrabandistas,³ y con tal motivo los colonos del Refugio harían sus frecuentes excursiones para habilitarse de mantas, loza y otras cosas” (Payno, 2013, p. 18). Sin ser todavía frontera entre dos naciones, muchos productos se conseguían desde entonces en Estados Unidos:

Excelentes vinos, buenas carnes, multitud de encurtidos, conservas y comestibles de los Estados Unidos, una casa regular y bien amueblada, lienzos blancos a precios muy cómodos. Creo que no puede apetecerse más. (Payno, 2013, p. 20)

El desarrollo de los distritos de riego en la región en la década de 1930 y 1940 pudo ser una oportunidad para el desarrollo y diversificación agrícola, pero lo que predominó desde entonces fue el monocultivo, alguna vez del algodón (Hernández, 1980) y, posteriormente, del sorgo, que se ha destinado no como producto básico para consumo humano, como ocurre en África (Ndoye y M’Baye, 1987, pp. 8-9), sino a nivel internacional para alimento de ganado. Cualquier monocultivo ha ocurrido tal vez por la inclinación ya existente por el comercio en grandes volúmenes

³ Sobre el delito del contrabando como actividad común en la región desde tiempos tempranos (ver Herrera, 2021; Greenberg, 2009, p. 95)).

de un producto predominante para exportación (como lo fue el ganado), ya por la concentración previa de la población en congregaciones para protegerse de bandidos, de ladrones texanos y de las incursiones de los grupos nativos hostiles todavía existentes. Patricia Osante señala:

La falta de hombres dedicados a la labranza se agudizó en los poblados frecuentemente atacados por los indígenas del territorio, hostiles a la presencia española. Los vecinos de esos lugares, ocupados en proteger sus bienes y su vida misma, raras veces podían aplicarse a la agricultura. Asimismo, la pobreza de las familias de algunas de las villas, desprovistas de aperos de labranza y de semillas, ocasionaba que también carecieran de la fuerza y del estímulo necesarios para dedicarse al cultivo de la tierra. De tal manera, el reducido espacio agrícola creado en el Nuevo Santander, sumado a las adversidades climatológicas antes descritas, dio como resultado un desarrollo limitado de los cultivos locales de maíz, hortalizas y frutas. Esta situación habría de incidir en detrimento de la economía de la provincia, cuando los vecinos de al menos 17 poblados se vieron obligados a comprar el maíz para su sustento en el Nuevo Reino de León, Coahuila y otros sitios aledaños al territorio. (Osante, 1997, p. 186)

Manuel Payno añade:

[...] las razones son claras: los texanos empujan a las hordas salvajes sobre nosotros; cada año la población disminuye y crece el desierto. Nada de población, nada de seguridad, nada de garantías individuales, tampoco nada de industria y nada de progreso; se establecerán poco a poco en el desierto los invasores, y la raza mexicana disminuirá a proporción que aumente la extranjera: así aconteció con Tejas, así puede acontecer con Tamaulipas si no se pone remedio.

Amargas son, por cierto, estas reflexiones, pero me ha sido imposible dejar de hacerlas al recordar a Matamoros, a ese país que podría ser uno de los más importantes de la república. (Payno, 2013, p. 22)

El caso es que, respecto a la explotación del campo, en el Bajo Bravo lo que por casi dos siglos predominaron fueron

vaqueros o agricultores congregados dentro del recinto fortificado de la ciudad (lo fue por las guerras), no campesinos que parecen crecer junto con sus matas ya en bosques exuberantes y frescos, ya en la misma milpa, como ocurre en muchos estados de la república donde esos campesinos pertenecen a pueblos allí nativos milenarios.

Ahora bien, como municipio en el Bajo Bravo más cercano al golfo de México, en Matamoros se concentrarían las actividades portuarias y de comercio. Pero tal vez por situarse a once leguas del mar, y no justo en la costa (Payno, 2013, p. 17), tal vez porque la prosperidad ganadera atraería los mayores esfuerzos productivos, allí las actividades pesqueras no se desarrollarían como prioritarias para la economía. De hecho, llamarían a sus pobladores tan poco la atención que, en algunos mapas de los primeros repartos de tierra en el siglo XVIII, a los cuerpos de agua, muy abundantes en pesca y pegados a la costa, se les nombraría como “lagunerío inservible” (Rivera, 2022). Es más, podría aplicarse a la región del Bajo Bravo la siguiente observación que Paola Petrich hace de los argentinos:

La opción histórica de la carne bovina se manifiesta no solo en su gran consumo, también en el rechazo de otros tipos de carne. Baste recordar que la plataforma submarina argentina posee una extraordinaria riqueza pesquera y que, sin embargo, la carne blanca y magra del pescado no suple ni siquiera complementa la vacuna. El pescado ha sido introducido en los hábitos alimentarios solo en forma esporádica y con un valor exclusivamente simbólico: por influencia española los viernes de cuaresma y durante la Semana Santa se come bacalao. (Petrich, 1987, p. 13)

En cualquier caso, Martín Rodríguez Arellano reconoce que el reducido consumo de los productos del mar ya se daba en la entonces Congregación del Refugio en 1818:

La comida debió de haber sido limitada y frugal, sin embargo había una abundancia de distintos tipos de carne [...], maíz, frijol, manteca y tortillas eran los alimentos más socorridos, como la playa no está lejos y hay datos que en 1818 existía una cantidad respetable de botes (los cuales fueron usados por el ejército realista para patrullar la playa en busca de incursiones insurgentes) no es descabellado pensar el consumo del pescado en aquella zona, sin embargo no existen indicios que en la Congregación este último haya sido popular. (Rodríguez, 2020, párr. 12)

Impopular el mar mismo, según reportó Helen Chapman en 1842, durante una visita a la boca del río Bravo: “Los mexicanos tienen un horror sumo al golfo de México y no se internan en él de no ser en extremo necesario” (Chapman, 1992, p. 44).

Hablemos ahora de la composición de la población. Como ya se ha señalado, en 1810 predominaban los inmigrantes, y eran muy reducidos los grupos nativos en las Provincias Internas de Oriente, hoy Coahuila, Texas, Nuevo León y Tamaulipas. Octavio Herrera precisa:

Vista en su conjunto, la demografía de la región hacia 1810 se componía por unas pocas familias peninsulares o sus descendientes criollos, que fueron producto de una intensa vinculación endogámica, lo que hizo que sus parentelas se distribuyeran a lo largo y ancho de las cuatro provincias. Se trataba de una gran provincia social, con un intenso tejido de redes familiares que se entrecruzaban en las cuatro provincias. También entraban mayoritariamente en este conjunto la combinación de razas novohispanas de las castas y la de los indios tlaxcaltecas residentes en la región desde el siglo XVI. Los indios naturales chichimecas formaban un segmento muy reducido de la población, y solo un pequeño número participó en el mestizaje [...] En suma, de toda la fusión y crecimiento natural de los habitantes del septentrión oriental, finalmente se creó una mezcla genética que acabó por conformar un patrón propio dentro del complejo proceso de mexicanización de la población del país. En 1810, se estimaba una cantidad de ciento setenta mil habitantes en todo el vasto territorio de las Provincias Internas de Oriente. En el Nuevo Santander, su población rondaba en unos 50 mil habitantes. (Herrera, 2010, p. 81)

Sobre el Nuevo Santander, hoy Tamaulipas, Patricia Osante precisa aún más:

Las proporciones entre los diversos componentes señalan que el 33 % de los individuos se manifestaba como españoles (criollos), el 28 % como pardos [negros, mulatos y similares], el 23 % como mestizos, el 14 % como indios advenedizos [no pertenecientes a familias locales], y el 2 % como peninsulares⁴ [...] ante la imposibilidad de atraer a las familias acomodadas del centro novohispano, Escandón echó mano del sector social más desprotegido y explotado de las zonas aledañas al Nuevo Santander [...] dentro del grupo de inmigrantes también se encontraba una gran cantidad de individuos que, perseguidos por los justicías de otras jurisdicciones por asesinato, robo o deudas, solicitaron el amparo del gobernador. (Osante, 1997, pp. 155, 157)

Las familias que originalmente recibieron tierras en San Juan de los Esteros Hermosos, hoy Matamoros, provenían de los grupos colonizadores iniciales del Nuevo Santander. Trece vinieron de Camargo y una de Reynosa (Rivera, 1994, pp. 47-49; Herrera, 2018, p. 25).

La prosperidad por el puerto y —una vez trazados los límites con Estados Unidos sobre el Bravo— por el comercio fronterizo estimularon la migración de muchos extranjeros a la región. En 1893, W. H. Chatfield notó, por ejemplo, la presencia importante de “ingleses, franceses, americanos, irlandeses y africanos” en la ciudad (Chatfield, 1893, p. 33).⁵ Además, la estación frecuente

4 Patricia Osante se basa en la proporción de habitantes en Güemes, Hoyos, Aguayo y Llera para hacer una proyección de esa misma proporción a todo el Nuevo Santander.

5 O, más bien, traer esas armas a México de contrabando, y así iniciar o fortalecer distintas rebeliones como las de federalistas, las de liberales moderados o las de liberales radicales, las de grupos enfrentados durante la intervención francesa, la de Porfirio Díaz para ganar la presidencia y, entre otras, la de Carranza, poniendo un alto a los villistas (no hablemos del contrabando actual de armas para pertrechar al crimen organizado). Las ciudades fronterizas, especialmente Matamoros, han sido clave durante muchas décadas para contrabandear armas y así favorecer a un grupo u otro que se disputa el poder nacional. Esto se ha facilitado por la venta indiscriminada de pertrechos al norte del Bravo. Es un gran negocio.

de tropas, por los conflictos nacionales e internacionales (Payno, 2013, p. 18) y por la oportunidad de abastecerse de municiones en las armerías de Brownsville (Chatfield, 1893, pp. 14, 23, 26-27) , diversificaron aún más su población. Y no dudo que su comida. Durante la ocupación norteamericana de Matamoros en 1848, Helen Chapman tuvo la oportunidad de admirar la vajilla de plata que los invasores confiscaron al general Arista:

Se compone de una docena de platos de plata, dos fuentes grandes de carne, una docena de cucharas de mesa y de té, dos tazas de café, con forma de porcelana, con asas, y una taza de chocolate. También una gran copa de plata para beber. Este era el equipo de campamento del general marcado con su nombre y valía unos quinientos dólares. (Chapman, 1992, p. 14)

En cualquier caso, W. H. Chatfield describió a la población matamorense como “cosmopolita” (Chatfield, 1893, p. 33), y en 1848, salvo el uso de abanicos por las señoritas, Helen Chapman describiría el atavío de sus habitantes no como típico sino igual al acostumbrado por los caballeros y damas en Estados Unidos (Chapman, 1992, p. 38), acorde también con las modas europeas.

En fin, nuevos rubros económicos como la agricultura por riego, la industrialización, la inserción de esta última en las redes productivas globales propulsarían nuevas migraciones y el crecimiento demográfico. Si en 1930 eran 9 733 habitantes en la ciudad (Laguna, 2014), en 2020 se alcanzaron 541 979 (Inegi, 2020).

Este crecimiento no significaría, sin embargo, que Matamoros se colocase entre las ciudades más ricas o acomodadas de la república. De atender al menos el último censo y los datos de Tamaulipas, las clases altas y las clases medias de la entidad son

proporcionalmente menores a la media nacional, aun cuando no se esté lejos de esa media (Forbes México, 2021).

De cualquiera manera, la población que por muchas décadas ha conformado Matamoros ha sido, en gran medida, inmigrante y muy diversa, y de allí podrían suponerse también muy diversos sus aportes a su cultura. Esa diversidad se agranda de considerar que Matamoros es frontera constantemente visitada por sus vecinos del norte, con una capacidad mayor de compra como para generar una demanda de servicios y productos acordes con clases medias y altas que no son proporcionalmente abundantes en la región, según los datos del censo citados.

El desarrollo industrial que ha marcado Matamoros por casi más de un siglo podría hacernos pensar que destruyó una cultura rural, de campesinos, en favor de una urbana, manufacturera y globalizada, como según lamentan Ana Isabel Pérez Gavilán Ávila, Carlos Jesús Recio Dávila y Juan Enrique Mauricio Benavides que ha ocurrido en Derramadero, San Juan de la Vaquería, Frausto y San Ignacio, Coahuila:

Estas localidades han sufrido transformaciones desde mediados del siglo XIX hacia una dependencia de la capital y una vocación industrial. Productos como maíz, frijol, chile, tomate, calabacita, cebolla, repollo, chícharo, garbanzo y lenteja perdieron importancia de producción, pues la llegada de las industrias extranjeras que se han instalado cerca de Saltillo, demanda la mano de obra que antes cuidaba de estas cosechas. El desarrollo acelerado de la globalización y el aumento de la población alrededor de estas industrias han propiciado la desaparición de los cultivos locales y un cambio de dieta en detrimento de la gastronomía histórica. (Pérez, Recio, Benavides, 2013)

Ciertamente, no es posible negar de ningún modo que hay o haya habido población rural, es más, campesinos radicados en

sus predios, en Matamoros, y muchas localidades pequeñas a lo largo y ancho de su municipio. Aun así, es necesario remarcar que en gran medida por razones de seguridad frente a un medio hostil y por razones de las actividades económicas primordiales (comercio, ganadería, monocultivos y posteriormente industria) la población se congregó primero en lo que fue San Juan de los Esteros Hermosos, luego Congregación del Refugio y, finalmente, lo que hoy llamamos Heroica Matamoros. Podría esperarse que por más de dos siglos su cultura haya sido acorde, no una primordialmente apegada a una milpa, repito, como ha ocurrido en muchas regiones del sur del país.

En fin, ¿a qué viene esta revisión básica de algunos aspectos históricos, geográficos, sociales y económicos de Matamoros? Como ya he señalado, sirve y, de hecho, ha servido aquí para identificar ciertos platillos y ciertas costumbres gastronómicas como acordes a estos factores históricos, geográficos, sociales y económicos de Matamoros, Tamaulipas; no para afirmar que “este es el platillo típico, y no otro”, ni para decir que “un matamorense come de esta manera” necesariamente. Puedo decir, sin equivocarme, que come lo que se le dé la gana y como le plazca. Eso sí, según sus recursos y lo que le permite el contexto en que vive.

Puedo ahora también decir que durante muchos años he escrito sobre la comida sabrosa, regional o no, tal vez sin más credenciales que mi pasión por disfrutarla, aún más por mi gozo por la convivencia que la acompaña. Me ha guiado, sin embargo, la convicción de que para entender mejor lo que un pueblo come, ayuda mucho el entender a ese pueblo antes, especialmente teniendo

en mente el prisma analítico que aquí he presentado. Por ejemplo, en Matamoros destaca el gusto por las carnes asadas, no tanto por los mariscos (aunque abunden aquí restaurantes formidables que los sirven). Sucede que nuestros orígenes fueron ganaderos y no de comunidades pesqueras, no obstante que el mar lo tenemos encima. O para poner otro ejemplo, si el abasto y la variedad de productos locales parece decepcionante de compararse con el de otros sitios de la república, de nuevo, nuestro pasado es de vaqueros y, mucho del presente, de agricultores con monocultivos intensivos (Hernández, 1980) en tierras relativamente áridas —es más, vaqueros o agricultores congregados por casi dos siglos dentro del recinto fortificado de la ciudad (lo fue por las guerras), no campesinos milenarios que, como lo repito de nuevo, parecen crecer junto con sus matas ya en bosques exuberantes y frescos, ya en la misma milpa—. Por supuesto, somos frontera, por lo que, como explicaré más adelante, por muchísimos años nos fue más fácil conseguir nuestros suministros del vecino del norte que del resto de México (Ward, 2009), muy distante por los precarios medios de transporte nacionales.

En cualquiera de los casos somos también México, no solo por la historia compartida, también por la intensa migración de paisanos de muy diferentes regiones de la república. Mucha de nuestra comida es excelente, y con rasgos mexicanos indudables (chile, tortilla de maíz y frijoles), rasgos que, si esta comida los careciese, merecería de todas maneras celebrarse porque nuestro México es plural y dinámico, no anquilosado.

Es innecesario decir esto entre nosotros, en esta localidad. Pero creo que existen todavía algunas personas a quienes sí

es importante recordárselo, por ejemplo, a quienes definen lo mexicano en términos de enormes pirámides precolombinas, iglesias barrocas repujadas, trajes estereotipados de pueblos nativos y platillos propios más decorados que un chile en nogada. Hay quienes preparan alimentos y los comen así aquí, pero no dicen que sea lo “típico”. Además, aunque sí digan que hay cosas “típicas” y repujadas, como la cuera tamaulipecana, no quiere decir que la vistamos siempre y con entusiasmo, ni inclusive en ocasiones especiales, pues el calor nos hace difícil aguantarla. Nuestros alcaldes aceptan este suplicio en las Fiestas del Charro de Brownsville:⁶ nuestros vecinos les exigen que luzcan “muy mexicanos” allá.

Mi advertencia es que compatriotas con una visión estrecha de México se atreven a concluir que, por carecer, o no destacar en Matamoros, de pirámides, del barroco o de lo repujado, no somos sus paisanos, o, al menos, que no hay nada aquí que valga la pena publicitarlo como mexicano.

En 2011 tuve el honor de asistir, como representante de Tamaulipas, a la Reunión Nacional de Información de El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. Nos informaron allí que la comida mexicana había sido reconocida por la UNESCO como patrimonio de la humanidad. Excelente noticia. Se recabó además información sobre la comida de distintos estados de la república.

Entonces, tal vez sea mera percepción, sentí que en la reunión pervivió el parecer de José Vasconcelos sobre toda la comida

⁶ Fiesta local de Brownsville, Texas, que por ser fija no coincide siempre con los carnavales en el resto del mundo.

norteña, el de que allí donde se asa la carne empieza la barbarie (Vasconcelos, 1957b, p. 937). De hecho, en una reunión plenaria, sus líderes hicieron comentarios muy desafortunados sobre la comida tex-mex: que no solo no era mexicana sino vergonzante de comparársele con la “verdadera” comida mexicana. Reconozco que muchos amigos aquí en Matamoros no identificarían la comida tex-mex con la mexicana. Pero no debemos olvidar que, al menos por ley, los mexicanos en el extranjero siguen siendo tan mexicanos como cualquiera de nosotros, ni olvidar que la explotación que históricamente ellos han sufrido en Estados Unidos explica en gran medida sus platillos, como la fajita, tan apreciada ahora tanto en esta ciudad como en Monterrey, donde se le llama arrachera, y no se diga hoy en Texas y todo el mundo. Lo explicaré más adelante. El consumo de esos platillos, como el chile con carne, se daba ya en el siglo XIX en nuestra ciudad, como atestigua Chatfield (1893, p. 26), entre gente muy pobre, y aún más al norte del Bravo. Allá eran ordinarios porque los texanos pagaban en especie a sus trabajadores con frijoles, chile y sobras de carne. Estos “desechos” de la res los valoran ahora tanto nuestros vecinos que a las fajitas y al chile con carne los llaman National Dish of Texas (Wood, 2005), es más, al primero lo incluyen entre los diez platillos más importantes que definen la cocina de Estados Unidos de América (Bonné, 2005).

Al menos en sus formas locales de consumirlos, estos platillos son de origen mexicano, es más, justo de esta región fronteriza, y su aprecio no solo en todo Estados Unidos sino incluso global debería ser razón para congratularnos. Fuese lo que fuese, en la reunión de gastrónomos mexicanos de 2011 no percibí ningún

entusiasmo de sus líderes por reconocerlos felizmente como patrimonio nacional, tal vez porque la res no es mexicana (no lo es, sin embargo, la manteca de puerco de nuestros tamales); tal vez porque las carnes al carbón les parezcan todavía a algunos sibaritas costumbre de neandertales (aunque más bárbara les debería parecer el mole de cadera de Tehuacán por requerir, para su preparación, el matar de sed durante semanas a los chivos); tal vez porque nuestras señoras no se visten de chinas poblanas al atendernos en las carnes asadas (en muchas ocasiones ni nos atenderán de ningún modo, y no porque muchos digamos que las carnes asadas son cosa de hombres, sino porque no les da a ellas simplemente la gana).

En cualquier caso, en esa reunión a los de Tamaulipas no nos fue tan mal. He allí que el representante de Sonora⁷ prefirió callarse respecto al *hot dog* estilo Hermosillo, por el espanto que habrían tenido los líderes del coloquio. Aunque se consuma ahora en California y Arizona más, por su excelencia, que los *hot dogs* estilo norteamericano, el mero pensar en un *hot dog* mexicano habría sonado peor que herejía. Qué bueno que a mis amigos de Ciudad Victoria no se les ocurrió considerar sus salchichas envueltas en tocino y que venden los marchantes, ya noche, en sus carritos por la calle. Los hubieran crucificado. Los de Mérida, Yucatán, fueron listos y no tuvieron en mente ni siquiera los pulpitos que venden por las calles del zócalo al mercado, con más frecuencia que los tacos de cochinita. Los pulpitos son salchichitas con un extremo cortado en secciones que al freírse adquieren la apariencia de tentáculos. ¡A ignorarlos!

⁷ Ernesto Camou Healy, autor, entre otros textos, de *La nostalgia del rancho* (Camou, 1994).

Según cierta visión de pureza mexicana, no son parte de nuestro patrimonio cultural.

No lo creo así. Si ahora integro algunos de mis escritos sobre la comida matamorense es porque creo que no debemos, al menos los habitantes de esta ciudad Heroica, ignorarla. Es patrimonio no solo de los matamorense, también de todos los mexicanos, aun cuando, como cualquier otra cocina en el mundo, no carezca de algunos platillos o algunos aspectos poco apetitosos, si no es que deleznables. Es más, si, como ya dije, el contexto en que está inmerso un pueblo explica en alguna medida su comida, el contemplar dicha comida nos servirá para entender mejor tal entorno, entorno que con la comida añadida marca, además, en algún grado, la existencia de dicho pueblo, seamos matamorense o de Tepic.

Y si al mirarnos en este espejo nos descubrimos, como ocurrirá algunas veces, guapos, no veo por qué no nos deba dar gusto por ello. Podemos incluso celebrarlo, como lo haré aquí en ocasiones.

Pero en estas páginas no pretendo que todo sea una celebración, ni pretendo ofrecer una defensa de “nuestra” comida, como algunos lectores podrían creerlo por esta introducción y por algunas secciones subsiguientes.

En una primera parte, cuyo título es *Un panorama amplio*, le ofrezco al lector información sobre nuestra comida según algunos apuntes históricos, geográficos y sociales que han servido de manera general como prisma analítico para escribir este libro. Como no he creído conveniente quedarme en el frío dato, he dialogado con esta información y la he convertido, en la medida de lo posible, en una “degustación”.

En una segunda parte, abordo algunas dinámicas históricas y sociales específicas que explican algunos de nuestros platillos y de nuestros restaurantes. Aclaro entonces cómo nuestra fajita se convirtió de platillo de rancho en estrella de la comida internacional. Recuento los cambios en la preparación y en el consumo de los tamales, en la región, con base en la inmigración y las relaciones laborales. Y reseño el esplendor de algunos de nuestros restaurantes por las oportunidades o desafíos del ser frontera, así como los vaivenes que los han afectado, entre otras, la de la inseguridad pública y el crimen organizado.

Además de recurrir a la observación y el prisma analítico citado, he fincado esta investigación en la consulta de documentos, la revisión de la literatura, y en algunas entrevistas a informantes clave. En algunos casos evito especificar los nombres de estos informantes para no exponerlos a peligros innecesarios tras reportar ellos problemas como lo son los del crimen organizado.

**Un panorama
amplio**

Antes no se sembraba maíz; pero en día todos los mas dueños de los ranchos situados en la orilla del río, hacen sus siembras, y dentro de Matamoros y en sus inmediaciones muchos se dedican al cultivo de la hortaliza; lo que hace que la cocina sea ya mucho mas agradable que antes, que solo se podían guisar carnes, y seá de paso, bastante buenas.

Manuel Payno. *El Puerto de Matamoros en 1844.*¹

Quizás sería fácil hablar de la gastronomía de una región si se redujera de hecho a un platillo típico, y la tarea no exigiese más que escribir su receta. Pero pudiera no haber dicho platillo, porque en cuestiones de comida no hay nada fijo para siempre, o suceder que, si se dice en altavoz que lo hay, sea un truco publicitario para proclamar que se goza en determinado sitio de rancias y únicas costumbres. Por ejemplo, discúlpennme mis paisanos que así lo diga, he allí el güayín: me es difícil pensar que una tortilla de huevo rellena de frijoles sea exclusiva de Matamoros.

Lo más probable es que una comunidad, es más, una de medio millón de habitantes como lo es ahora la Heroica, sea diversa y plural. Lo que tal vez se puede detectar en ella son ciertas tendencias de consumo y convivencia que podrían identificarse con lo típico, cierta reputación bien o mal ganada, y cierta facilidad o dificultad para acceder a los suministros y a los servicios culinarios.

Sobre ello, comparto con el lector alguna información, y le ofrezco también algunas opiniones y algunas narrativas muy

¹ Manuel Payno. (2013). *El Puerto de Matamoros en 1844*. Ciudad Victoria: Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes, p. 20.

personales. Estas son permisibles entre quienes disfrutamos de una buena conversación a la mesa.

La reputación

La buena noticia: ya hay excelentes recetarios que difunden hoy con entusiasmo y a nivel nacional lo que podría considerarse comida tamaulipecana. Halaga como ningún otro al ojo y a los especialistas en cultura el editado por el gobierno del Estado de Tamaulipas: *Tamaulipas: aromas y sabores* (2002). Destaca *La cocina familiar en el estado de Tamaulipas* (2001) por difundir con predilección las delicias del medio rural. Lo patrocinó el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. Reproduce en gran medida un libro de circulación muy restringida que editó BANRURAL en 1988.² Otra contribución muy importante es *Los viejos sabores del nuevo Tamaulipas*, de Francisco Ramos Aguirre (1998). En él su autor nos hace ver que nuestro arte culinario es más que refinamiento, que es desde modo de supervivencia hasta fiesta popular. Hay, en fin, libritos cuya brevedad no impide que sean excelentes: su selección de recetas retrata lo mejor de nuestro estado, como ocurre con *Sabor tamaulipeco*, de Oscar E. Cárdenas Junco (2021).

La mala noticia: se dan también los libros que refieren muy de paso lo que podría considerarse más característico de nuestro estado, la carne asada. Por su énfasis en las recetas y no pocas veces en las ilustraciones, estos libros encuentran difícil

² Esta edición solo la he visto en las bibliotecas de algunos funcionarios importantes. Supera a la edición de CONACULTA en que es más que un recetario. Da cuenta, además, de otros temas como los cultivos más comunes en Tamaulipas. Sin embargo, un detalle hermoso de la edición de CONACULTA es el que por fin publique los nombres de los autores de las recetas. BANRURAL falló en el hacerlo.

extenderse mucho en las explicaciones y en las fotos de este platillo. De hecho, digo yo, la receta básica para este es tan breve que no ocuparía más espacio que una tarjeta de presentación:

- Consiga mucha carne.
- Prepárela (opcional).
- Cómasesla como guste.³

Dichos libros parecen entretenérse en los platos pintorescos y complicados, como si estos fueran los que de ordinario animaran nuestras mesas. Es más, parecen identificar estos con la buena cocina, a tal punto que si una receta no excede en malabares al *Larousse Gastronomique* no es una buena receta. De allí que los editores de estos recetarios, al menos los elegantes que se difunden *urbi et orbi*, no puedan sino dedicar pocas líneas a lo que al parecer es lo más característico de nuestro estado: el preferir simple, absoluta y sencillamente los placeres de la carne.

Es cierto, la más sureña, ergo “mexicana”, de nuestras ciudades, Tampico, goza de fama internacional menos por sus eximias jaibas que por su carne.⁴ Sin embargo, que la tampiqueña no solo se detalle en recetarios sino aun en enciclopedias enteras y que además muchos restaurantes de todo México triunfen con ella, obedece menos a la exquisitez del corte que a lucir bonita

3 Ernesto Camou (1994, p. 423) precisa: “Una carne asada es sustancialmente carne —por redundante que suene— y casi nada más”.

4 Cocinar bien jaibas es, por supuesto, más difícil que asar bien la carne. Pero que se conozca más la carne tampiqueña que sus jaibas a nivel mundial tal vez sea porque comerla sea más fácil que comer simplemente jaibas, donde sea, aun las simplísimas de Matamoros. Mal cocinadas las jaibas son infames. Existe el mito —tal vez verdad— de que la “Reconquista Española de México” falló porque al llegar a Tampico el almirante Barradas y su tropa, todos ellos sucumbieron tras comer jaibas contaminadas que les ofrecieron los tampiqueños con tal propósito.

en un plato demasiado adornado con antojitos.⁵ La adoran los turistas extranjeros apresurados, los que intentan comerse a todo México en un solo bocado *at lunch*.

Sucede, además, que hay esa estirpe de gastrónomos que se les antoja más ver que comer;⁶ se regocijan más con un árbol de Navidad que con un árbol. Tras recorrer los estados fronterizos para identificar sus cocinas, el investigador Jorge Mejía Prieto parece poner al fin atención a la comida tamaulipecana en la medida en que sea colorida, mantenga “considerables semejanzas con la veracruzana” (Mejía, 1989, p. 78), algo más asequible a la Huasteca, a Tampico, que a la zona verdaderamente fronteriza (salvo ahora Reynosa, donde los veracruzanos, por las oportunidades firmes de trabajo maquilador que se dan allí, casi superan en proporción a los mismos tamaulipecos).

No nos sorprenda, pues, que la comida matamorense no aparezca en los recetarios de difusión nacional aun cuando ya algunos se los dediquen completos a los platillos tamaulipecos.

Desprecios que van al fondo

Muchos desearían, de cualquier manera, que la comida matamorense luciera aún más decorada, ya no que la tampiqueña,

5 Lo que merece sobre todo de la original tampiqueña es el corte y el modo de preparar el corte en sí. Lo demás es decoración; sabrosa, tal vez, pero decoración.

6 Este tipo de gustos por solo ver no se restringen a los gastrónomos. Se extiende a quienes, no pudiendo consumir faisán, les satisface al menos mirarlo en una fotografía. Al respecto, ver el artículo sobre los recetarios parisinos, de Roland Barthes, en su *Mythologies*, París: Editions du Seuil, 1957.

sino que un chile en nogada. Somos “la puerta de México”.⁷ ¡Que el visitante no dude, al llegar, que ya pisa la tierra “azteca”, “del barroco”, “del paisaje tropical”! Pero nosotros ni le ofrecemos un triste cafecito de olla, de ese que anima los chistes durante los funerales.

¡Nada! Nuestro impulso es ofrecerle al huésped, tras darle la bienvenida, una bestia entera, aun bufando. Esa sí que se la coma y aun desayune de un solo bocado. Ya era todo esto escandaloso en el siglo XIX, según lo reportó el brownsvillense William Neale en una de sus visitas a Matamoros para secuestrar esclavos aquí emancipados y devolverlos a Texas:

Las pistolas se ponían en uso para sacrificar a los animales, y la res y la carne seca eran tan abundantes en los mercados que, cuando un cliente pedía tantita, se le entregaba un gran cuchillo para que cortase cuanto desease [de la res recién sacrificada]. Pan, carne, maíz y chile, todo nadando en mucha grasa, eran la dieta de la mayoría.... En 1852 no había una sola libra de mantequilla producida en la localidad, y muchos de sus habitantes ni siquiera la habían visto en toda su vida. (Chatfield, 1893, p. 13)

Sucede que a muchas personas no es precisamente nuestra comida lo que les ha llamado la atención. Santiago Nigra, en 1854, dijo: “El rastro de carne es digno de encomio”. Sin embargo, precisa: “debe evitarse una cosa muy repugnante a la vista, y es

⁷ En *Tamaulipas: Aromas y Sabores* (2002), la tan matamorense fajita debe fotografiarse. Para que luzca bonita la cortan en “fajitas”, es decir, tiras (pudieron ser de pollo o de puerco o de cualquier porción de zooide, según la han popularizado algunos restaurantes norteamericanos), me la adornan con cebolla y chile morrón de colores y me la sirven con tortillas de harina, como si en nuestras carnes asadas no prefiriéramos muchos el maíz. Claro que podemos comer así nuestra fajita. Pero mienten si quieren con ello decir que es nuestra manera ordinaria de hacerlo.

las cercas de manzanas enteras construidas con cuernos de res” (Nigra, 1854).⁸

De allí que algunos adviertan: no es que la comida matamorense no se registre en los recetarios, sino que ni merece que se miente a la mesa. He citado ya la proverbial condena de José Vasconcelos contra toda la comida norteña: que allí donde las carnes se asan empieza la barbarie (Vasconcelos, 1957b, p. 937). Ignacio Ramírez, el Nigromante, intentó en algún momento reconciliarse con ellas, aunque sin éxito:

La frugalidad. Carne de res... esto produce economía, salud y robustez. Yo he comenzado a admirar ese sistema, pero pronto descubrí sus inconvenientes. Los hombres criados bajo ese régimen tienen una repugnancia invencible por los manjares que la gastronomía proclama como los primeros entre los pueblos civilizados. Además, los que se alimentan no ven en ese acto un placer, un acto social, sino una necesidad casi vergonzosa; y descubrirás a las más elegantes muchachas paseándose por los rincones y corrales mientras destrozan a estírones una correa de tasajo. Falta la vida a la mesa. (Ramírez, 1966, p. 401)

La etiqueta para comer carne seca

Sin duda, el Nigromante no se entregó jamás ni al refinamiento ni a los placeres de la carne... seca. Lo hemos hecho muchos norteños de antaño, de hoy y del futuro, según me vaticinan las nigromantes de La Petaca, Nuevo León. Los indios de la Baja California destacaron en ello, según reporta el cronista Miguel del Barco, tras amarrar una porción a un cordel:

[...] meten el bocado en la boca y dándole tres o cuatro dentelladas, lo tragan, de suerte que llega al estómago [...] el indio toma con la mano el pedazo de cordel que ha quedado fuera, y tirando de él no muy de prisa,

8 Debieron abundar en la región las vacas de cuernos gigantes.

hace subir el bocado hasta las fauces y, tirando más, al pasar por estas estrechuras causa un chasquido tal, que le oyen bien claro los presentes, aunque disten muchos pasos [...] le da otras cuantas dentelladas y lo vuelve a tragar. (Barco, 1973, pp. 206-207)

Esta operación la repetían y, tal vez para estrechar los lazos de amistad, se pasaban el tasajo de boca en boca.

Las gestas en pos de la carne

Pero los aficionados a la filigrana no solo son desatentos a este tipo de refinamientos, se les olvida además que hay más barroquismo en un chamorro que en un mole de rosas. Para empezar, conseguir aquel no es un “enchílame esta tostada”, sobre todo si es del hato del vecino. El cronista Hermenegildo Sánchez —según lo cita Francisco Ramos— se sorprende de cuán hábiles eran para este propósito los indios carrizos que alguna vez poblaron Tamaulipas: “andaba una burra... y luego que estos la vieron determinaron darle sepulcro en sus estómagos, como pensaron lo pusieron en obra; y muerta ya la burra y hecha ya la lumbre para asar la carne y comérsela cuando ya nos divisaron y echaron a huir...” (Ramos, 1998, p. 6). De manera similar, el gobernador tamaulipeco Jesús Cárdenas se queja de los texanos en su informe de 1849: no solo les parecía mejor nuestro ganado, sino que era muy difícil pillarlos en sus andadas: “con matar los animales y comerse la carne todo desaparece” (Dávila y Rivera, 1996, pp. 69-70).

Se sabe que estas gestas en pos de un buen plato son antiquísimas. Preceden a la llegada del ganado mayor europeo al Nuevo Santander. Sus indios comecrudos atrapaban entonces

las aves acuáticas en los múltiples esteros propios de la región matamorense con gran desplante de ingenio: se ponían ellos en la cabeza un gran guaje⁹ con agujeros para poder ver y respirar, y así se acercaban sin ser notados a las ánceras, a las cuales jalaban de las patas y ahogaban (Corcuera, 1979, p. 18, quien cita a Vicente de Santa María, (1973, pp. 111-112)).

Estas costumbres persisten. Mi papá —decano de un club de tiro cuyo reglamento principal es no dudar jamás de las historias de los cazadores y de los pescadores, por más increíbles que parezcan— me lo aseguró. Juró sobre ese reglamento que se sigue haciendo así guaje a los patos, aunque precisó que es muy difícil efectuar la operación de hundirlos y de meterlos a un costal cuando las aguas estancadas no le cubren al cazador más arriba de los tobillos.

Ya en casa, engolosinados con el pato, dándonos cuenta de que sus pechugas contienen más postas que tristes pellejos, ni por un instante se nos ocurre pensar que papá en lugar de ahogar al palmípedo lo haya acribillado con arma de fuego. Su palabra es de cazador. Si trae postas el pato sin duda es porque era de esos que se las tiraban a las escopetas. Lo pilló papá como dizque Bush atrapó hace años a Hussein: armado hasta los dientes, digo, hasta el pico.

Podría algún observador pensar que comer este tipo de patos, por su poco jugo, no es muy divertido. ¡Qué va!, uno se entretiene sobremanera colocándose las postas entre los dientes, de tal forma que cada uno parezca gozar de empastes nuevos.

⁹ Este guaje es el que parece calabaza, no el que da vainas y semillitas sabrosas en un árbol leguminoso.

Eso sí, con eso de “la cultura norteña de la frugalidad”, uno evita tragárselas. Pues si uno no recupera esas postas escupiéndolas, uno habrá de hacerlo después, cuando hayan llegado al otro extremo, según el antiguo estilo de los inigualables indios de allá, los bajacalifornianos. Si ellos, tras deponer las semillas de la pitahaya, volvían a ellas para convertirlas en un sabroso pinole (Corcuer, 1979, p. 16), nosotros hemos de recuperar las postas para recargar los cartuchos, cargar con estos las escopetas y, blandiendo estas muy visiblemente, pero escondidos bajo un guaje, atraer a los patos que les tiran a las escopetas. En teniéndolos cerca, a la altura del tobillo, los jalamos de las patas, sumergimos en las profundísimas aguas estancadas de nuestros esteros, los ahogamos y los metemos a un costal. Y de nuevo la diversión de masticar postas, lucirlas como empastes, y escupirlas o deponerlas para recuperarlas, y así llenar los cartuchos que...

¡Y luego nos llaman “los bárbaros del norte”!

Los cortes de la carne

¡Si somos finísimos! Nuestros gustos son cosmopolitas. Algunos burlones precisarían entonces que acostumbramos los cortes criollos, franceses y aun los americanos.

En el convento, hoy además museo, de Guadalupe, Zacatecas, una de sus muchas y excelentes pinturas virreinales reproduce un gran banquete que los comecrudos de la región matamorense celebraron en julio de 1749. El platillo: fray Francisco Xavier de Silva,¹⁰ quien había llegado desde ese convento para anunciarles:

10 Para identificar esa pintura, recorrer la galería de los frailes de ese museo.

“venid y probad que bueno es el Señor”. Pensaron que hablaba de sí mismo.

En 1689 los había visitado ya René Robert Cavelier, Señor de La Salle, “Virrey de Norteamérica”, acompañado por 280 conquistadores. Desembarcaron a la altura de la bahía de Matagorda (entre Galveston y Matamoros) para exigirles a los nativos que se sujetasen a Francia. Los indios, ni tardos ni perezosos, lo hicieron, pero con sus dientes (Riva, 1884, II, iii, xiv–xvii; Andrés Cuéllar Cuéllar, s.f.; Paredes, 1976). Sobre este y otros festines Alonso de León, El Mozo, precisó lo siguiente:

...comían carne humana en barbacoa y después medio quemaban los huesos, y los molían para revolverlos con peyote o con mesquitamal, y comían las de amigos en bailes y mitotes, para emparentar con el difunto, y la del enemigo sin rito, guardando siempre el cráneo, el cual les servía como vasija para tomar líquidos. (Rivera, 1994, p. 8)

En 1706 se sospecha que los nativos repitieron la francachela, tras un desembarco francés a la altura de la bahía de Santiago (frente a Brownsville) (Riva, 1884, II, iii, vi; Kearney y Knopp, 1991, p. 12).

Todavía se oye que somos aficionados a estos festines, aunque ahora con cortes americanos, y muy frescos. Así, en 1989, los Narcosatánicos tuvieron que despacharse a Mark Kilroy en grandes bocados y aún muy tiernito, antes de que se les adelantase la Procuraduría General de la República en la comilona, digo, no para disputarles el platillo, sino para meter a estos villanos a la cárcel.

La frescura de los cortes

Si nuestra gastronomía no ha sido, pues, objeto de los recetarios, sí lo ha sido de los chismes. Quizá mi favorito es el que le debemos al padre Santa María, quien recorrió el Nuevo Santander poco después que José de Escandón:

Para disponer mejor y suavizar la carne de los infelices prisioneros condenados á servir de potaje en las orgías de los comanches, les frotan todo el cuerpo con cardos y pieles humedecidas hasta hacerles verter la sangre por todas partes. Preparado así este manjar tan horrible y más que brutal, se ordenan los danzarines en su fila, y círculo alrededor de la hoguera y de sus víctimas. Uno á uno y de cuando en cuando, saliéndose del orden del baile, se acercan á los desgraciados prisioneros, y con los dientes les arrancan á pedazos la carne que palpitan aun y medio viva la arriman con los piés a la lumbre, hasta que dejando de palpitar se medio asa: entonces vuelven á ella para masticarla y echarla á su estómago antropófago, cruel y más que inhumano. Cuidando al mismo tiempo de arrancar los pedazos de las partes más carnosas donde no peligre la vida, como también en no romper al principio ninguna vena de las principales para que no se desangre, para que ya descarnado todo el cuerpo y roido hasta los huesos, se acercan á la víctima los viejos y viejas á roerle con lentitud las entrañas y quitarle la vida. Suelen también dejar para la noche siguiente la consumación de la obra, y entretanto aplican á los infelices en las heridas y bocados que les han sacado de la carne, carbón molido ó ceniza caliente, observándolos de continuo para que no se acaben sin que tengan parte en su muerte los viejos y viejas. (Riva, 1884, II, iii, ix)

A falta de refrigeradores, y con tan grandes calores, había pues que hallar un modo para conservar la carne fresca. Tal vez entonces, para no acuñar el convivio, el comido se esforzase por disfrutar también de la comida.

Algunas tendencias: seguimos siendo un rancho

Son muchos chismes que pueden llegar a nuestro oído sobre la comida matamorense. Para establecer alguna certidumbre al respecto, mejor pongamos atención a lo que es obvio al olfato: al menos durante el fin de semana, muchos rincones de la ciudad huelen a brasas y a carne asada.

Si algún platillo pudiera asociarse a Matamoros, este es, en particular, las fajitas y, en general, las carnes asadas. Esta tradición y otras muchas de la cocina local tienen relación directa con la actividad ganadera y arriera en la que hemos destacado desde que fuimos mero rancho, entonces de Matías de los Santoscoy, en 1749. Puede uno incluso remontarlas, si uno especula, a las prácticas de caza de los grupos nómadas comeocrudo que habitaron el Bajo Bravo antes de la llegada de los españoles. No es sino con la carne asada —aunque nos gusten los mariscos— que muchos matamorense, al parecer, nos sentimos tales, incluso hoy, justo en la misma playa.

Las fajitas

Antes que nada, debo aclarar que las fajitas son un corte de res —como el chuleton, las agujas, la costilla, y otros aquí muy buscados—, que se asa, por lo regular, sobre una parrilla, sobre las brasas. No es cualquier cortadillo, guiso o simple cocido de algún zooide indetectable con que tropecemos por allí, al cual las cadenas de comida masificada “mexicana” del otro lado bañan con *tomato paste o barbecue sauce*, y al cual, para

venderlo de alguna manera, lo han llamado fajitas, usurpando tan selecto nombre, incluso, a veces, aquí en el mismo Matamoros.¹¹

El corte de las fajitas es de cuchillo, y sale de un músculo de la barriga del becerro. Parte del rito actual de comerlas incluye, entre quienes jamás han visto una res en canal, el confrontar opiniones muy diversas sobre lo que la fajita realmente es, y mi tarea, por el momento, no es rebatirlas (sería como dudar de la palabra de un cazador). Algunos aseguran que las fajitas consisten ya en el diafragma, ya en la faja que ciñe por dentro al último costillar del animal, ya en la falda, ya en los abdominales de la res; ciertos “conocedores” precisan que la tira de carne se extiende internamente desde la pierna hasta la costilla baja del animal. Algunos coinciden en el carácter especial del músculo, señalando que no debe confundírse con la arrachera neolonesa, según dicen, la contrapunta del filete, ese pequeño, jugoso y delicado corte que rodea la bola. Otros afirman que la arrachera no es más que la fajita según la bautizaron después los regiomontanos, para presumir que el platillo era propio y no uno importado de estos lares.

Ciertamente la fajita entera es muy identificable en las carnicerías: es un músculo largo y relativamente plano envuelto todo en su propio pellejo. Entonces se le nombra “fajita forrada”, la cual algunos matamorenses ponen así completa sobre la parrilla,

11 Algunos autores, como José Vasconcelos, generalizaron esta confusión a punto de asociar toda la tradición norteña de las carnes asadas con el gusto norteamericano por los steaks. Vasconcelos, por ejemplo, se quejaba igual de la “primitiva” comida fronteriza que del “mejor restaurante” en San Antonio, Texas, donde, según él, sin el menor decoro por la sociabilidad, la gente comía no a la mesa sino sentada a la barra, es más, donde la sazón era ese “tomate farmacéutico” llamado *catsup* y las botanas y guarniciones comida de lata o precocinada industrialmente. Ver José Vasconcelos. (1957d, pp. 298, 555, 785, 786, 937).

a fuego alto, para que la carne se ase dentro de su propio forro, en su propio jugo, exquisita. De cualquier manera, algunos más afirman que, tras despellejar en crudo ese músculo, la diferencia entre la arrachera y la fajita es solo cuestión de presentación: que las fajitas lo son por cortárseles así antes de echarlas al asador; entonces, al salir, están listas para un buen taco.

Para no errarle en su identificación, he aquí un *tip* si usted es despistado: pídaselas a su carnicero o cómprelas ya etiquetadas en el súper.

La calidad de las fajitas

Ningún otro corte de carne que conozca tiene, como las fajitas, las estrías musculares tan bien entremezcladas con la no más que suficiente grasa natural. Por ello las fajitas son suaves, jugosas —no obstante magras— y con un sabor muy vivo de res. No pierden su encanto aun como sobras frías y olvidadas del refrigerador —lo que es rarísimo con la vaca—. Quien no quiera pasar el trabajo de prender las brasas para asarlas, puede estar seguro de que las fajitas quedan también deliciosas sobre la plancha o en el asador de un horno doméstico. Pero, considerando la calidad de su carne, creo que es un pecado imperdonable usarlas para cocidos, para guisados, o aun para freírlas sobre aceite o manteca.

Los chicharrones de fajita

Lo más común es que se despellejen las fajitas, se fileteen y se pongan en tiras no muy grandes sobre el asador. Así cada uno puede prescindir de un plato y agarrar directamente la carne, en el punto de cocimiento preferido, con una o dos tortillas de maíz.

Quitarles a las fajitas el pellejo no quiere decir, sin embargo, que este se deseche. De hecho, se corta en trozos y se pone sobre una sartén para que se fría en su propio jugo a punto de chicharrón. Se sala, antes de servirlo, se le salpica tal vez con algún limón, y se disfruta ya solo o en tacos, con una salsa picosita, a la hora de las botanas.

Especulaciones sobre la popularidad local de las fajitas

En Matamoros, como en todo el Norte de México, apreciamos mucho los cortes de res gruesos de gran fama internacional, por ejemplo, el *T-bone*, el *Porterhouse*, el *rib eye*, el *mignon*, el *New York*, la picaña, etcétera. ¿Por qué, entonces, esa predilección voraz nuestra por las fajitas, al parecer mucho menor en otros puntos del Norte?

Una respuesta más amplia la ofreceré más adelante. A ella tal vez convenga el aquí añadir que nuestra preferencia sea porque las fajitas armonizan más que los cortes gruesos de la res con el rito mismo de las carnes asadas.

Asar carne no se queda en ir y venir al asador, uno llega a permanecer allí pegado como mosca. Sin embargo, con un corte grande, de los internacionales, cuando este está listo, uno, si lo respeta, se lo sirve en un plato y se va a sentar a la mesa, a comérselo con cuidado, pero pronto, antes de que se le enfrié. Y, tras saborear el corte “fino” lejos de la parrilla, por tanto, lejos de los amigos, como escondido a la mesa, todo terminaría. Adiós al convivio alrededor del asador.

No así con la fajita. Entonces, sin alejarse del carbón, uno suele servirse solo la porción que se va a comer sobre una

tortilla. Aunque el corte parezca más pequeño, poquito a poquito acabamos comiendo más, y disfrutando bocados calientes y en su punto. También se come con los cuates quienes, como uno, permanecen hipnotizados mirando las brasas. Se agrega a esto el compartir el asador y aun el mismo trozo con los demás, lo que no se presta tan fácilmente cuando los cortes son individuales; asimismo, como que las distinciones de clase se atenúan.¹²

Las fajitas además nos recuerdan mejor que los cortes internacionales eso de la cultura “de la escasez” dizque de los desiertos norteños. Los cortes gruesos internacionales son selectos, símbolo del lujo y de la abundancia. La fajita en cambio, aunque muchas veces más exquisita, todavía era en la década de 1960 considerada en los Estados Unidos un corte de “desperdicio”. Uno podía comprarla en Brownsville a 10 centavos de dólar la libra. Ciertamente, un pueblo como el americano, que casi extermina los búfalos para solo aprovechar sus lenguas, y para exportación (Phippen, 2017), que no raramente funde sus barbecues sobre asadores que parecen altos hornos, que sin embargo suele poner sobre la parrilla hamburguesas y salchichas nadando en alguna salsa dulce y pegajosa, no nos debe sorprender que considere muchos bocados exquisitos como “desperdicio”. Tal era entonces la suerte, para nuestra suerte, de la fajita. Nos la enviaban por toneladas a nuestra ciudad la cual como ninguna otra fronteriza ha tenido un comercio permanente con sus vecinos (nuestro comercio intenso con Estados Unidos antecede al mismo hecho de ser frontera (Osante, 1997, p. 10; Payno, 2013, p. 18; Ward, 2009, p. 199; Greemberg, 2009, p. 95)). Hasta hace pocos

12 Es difícil imaginar este igualitarismo en algunas zonas del sur de la república, donde las cocinas son para la servidumbre y las mesas para los señores de la casa.

años los americanos nos permitían comprar como “basura” el menudo, las manitas de puerco, las patitas de res, los cueritos, las piernas, muslos, mollejas e higaditos de pollo, y hasta sus vacas locas. Hoy, sin embargo, los americanos ya han aprendido de nosotros al menos cuán sabrosas son las fajitas. Es, por tanto, difícil encontrarlas ahora en Brownsville a menos de 5 dólares la libra (y en Matamoros a cerca de 300 pesos el kilogramo).¹³

La fajita, asimismo, como ningún otro corte de carne de res, permitía transformar una carne asada en un evento masivo, digo, de esos en que hay que alimentar hasta hartarse a más de trescientos trogloditas, como reuniones políticas o bodas. Se ponía la fajita en cantidades y porciones industriales sobre enormes asadores y, una vez asada, se preservaba caliente en ollas para el momento de servirla. Ciertamente la fajita no sabe entonces como recién sacada del asador. Como que se suda dentro de la olla y empieza a saber a guiso. Pero es lo más próximo a una carne asada que puede ofrecérsele a tal ejército de modo que coman todos al mismo tiempo, y estén listos así, tras comer, para reanudar juntos el baile (de ser boda el evento).

Finalmente, la fajita no es ajena a los refinamientos de un chef. Dentro de su forro, puede rellenarse creativamente y hornearse. En tiras la usamos muy seguido para sustituir la cecina de filete de la tampiqueña. Ciertamente no goza de esos extremos de suavidad propios del filete, pero tiene un sabor más intenso y jugoso de res. Por sí sola basta, sin necesidad de marinirla de alguna manera previamente (actualmente la venden

13 Hasta mediados del siglo XX, la actividad ganadera en la región era todavía muy próspera, a punto tal que, en lugar de importar reses en canal, las exportábamos a los Estados Unidos. Ahora importamos casi todos los cortes.

ultramarinada, lo que le daña el sabor), sin necesidad de realzar su gusto con alguna salsa, aunque no era raro preservar muchos kilos de fajita con limón, antes de asarlas, con deterioro de sabor, cuando se carecía de refrigeración durante grandes eventos.

Otros cortes (o productos) de res para asar

En los ranchos no había ninguna parte de la res que el paladar del vaquero despreciase, ni aun la manteca.

Las mantecas

La manteca tenía múltiples usos. No se reducían a freír, guisar o preparar tamales, sino se extendían a preparar gorditas, panes y biscochos.

Entre las mantecas, muchos preferían antaño la de res sobre la de puerco, o no se diga la vegetal. Esta pasión nuestra por la res, y aun su manteca —inigualable para preparar las gorditas—, podría parecer un desprecio contra el puerco y alimentar incluso la opinión de que los nordestenses somos ortodoxos descendientes de judíos. ¡He allí además nuestra pulcra matanza del cabrito y nuestro “pan sin levadura” (las tortillas de harina)! Con todo, ni la manteca del cerdo ni ninguno de sus cortes en ningún momento los hemos despreciado. Algunos de los más viejos pueblos de la región tardaron en fundarse porque sus futuros pobladores venían “a paso de puerco”, es decir, al lentísimo paso de sus piaras (Río, 1996, p. 5). El asado de puerco y el puerco con calabacita y elote son también guisos clásicos de todo el nordeste de México. Es más, según me contaba papá, en los ranchos se extraía la manteca de puerco exprimiéndola de los chicharrones

mediante una arpillera a la cual se le torcía hasta prensarlos. Estos chicharrones ya prensados se les ponía en una batea para secarlos, pero ¡imposible!: no duraban ni un día por ser la delicia de las familias.

Pero lo que ahora quiero es identificar algunos de nuestros cortes de res preferidos al prender las brasas.

El chuleton

El chuleton o chuleta de res, o, según la terminología anglosajona, *ribeye*, es uno relativamente nuevo, por ser americano, de sierra. Es transversal sobre la parte superior del costillar, del lomo del animal, justo antes de que empiece a haber el filete abajo del hueso (de ahí en adelante el corte se empezaría a llamarse *tibón*, es decir, *T-bone*). Ya al carbón o a la plancha, el chuleton suele ser suave, jugoso y de definido sabor, por la abundante grasa que lo acompaña. Lista la porción, puede desgrasarse en gran medida al gusto de la persona, pues, a diferencia de la fajita, los gordos no van de lleno entrelazados con las estrías del músculo, aun si el corte goza de abundante marmoleo, propio de las reses más caras. Con todo, he de decir que los estómagos aventureros preferirán estos gordos del chuleton como ningún otro “veneno” —a no ser los tuétanos también a las brasas—, sobre todo, si ya bien asados, se les pone sobre una tortilla de maíz recién salida del comal, y se les salpica con sal, tal vez de la región,¹⁴ y con un poco de salsa picosa, quizás del muy local chile quepín.

14 Desde 1650 las salinas de la barra y del río Bravo han sido explotadas para surtir las cocinas del noreste. Ver, por ejemplo, Patricia Osante (1997, pp. 85-86). Se explotan todavía minas de sal cerca de la laguna Madre.

La costilla y la aguja

Cuando al espinazo y al costillar del animal se le corta tradicionalmente, hueso por hueso, con cuchillo y hacha, tenemos las porciones de costilla cargada y de aguja. Ambos son de carne relativamente dura, tan así que en gran parte de la república y del mundo se les destina preferentemente para los hirvientes cocido y caldo de pecho —usos que, si aquí no les hacemos el feo, sino que los procuramos golosos aun en las peores temporadas de calor, no quiere decir que no aprovechemos la costilla y la aguja de maneras supremas sobre el asador—. De diversos modos logramos que estos cortes queden más suaves. Es más, por las mismas propiedades de estas porciones, la res como en ningún otro corte se aprecia en su ricura más concentrada. Eso sí, con las agujas, a los dientes les toca ser los aventureros pues de hecho tienen que arrancar la poca, pero superior, carne que estas traen pegada al hueso. No hay otra carne mejor, según un dicho de la región que quizá tenga que ver con amores, ni otra con la cual extraños con malentendidos refinamientos caigan tan fácilmente en llamarnos “bárbaros del norte”.

El pecho sin hueso o brisket

Cuando el pecho se separa de las costillas se tiene lo que en Texas llaman *brisket*. Requiere un asado pausado porque el corte es muy duro, eso sí, delicioso. Queda también exquisito al horno. Así lo preparan para fiestas en que uno se sienta a la mesa, como una boda.

Otros cortes de res

Ciertamente sí somos bárbaros cuando, por entrar en las dietas, echamos la delicada y magra bola del filete directamente sobre el asador. Aunque no deje de quedar exquisita sobre las brasas, ¡este es un corte para aprovecharse más elegante, ágil y creativamente sobre la plancha! ¡Hay aderezos tan suaves como el corte mismo, y muy locales!

Partes de la res que hacemos rendir apropiadamente sobre la parrilla o la plancha son las tripas y las mollejas (el páncreas), las cuales muy bien asadas sirven de botanas, en taquitos, mientras esperamos la comida principal. Las tripas guisadas también pueden añadirse a un buen menudo o saborearse por sí solas. De ser toro el animal, se aprovechan sus criadillas sobre el asador, y de ser vaca, sus ubres. Son muy jugositas.

Aunque pocos, hay aún maestros en estos menesteres de asar carnes quienes de simples riñones hacen un platillo de dioses. Para ello tienen antes que limpiar con especial cuidado la pieza de las impurezas que trae dentro.

Omisiones

Es curioso que nuestro recio gusto por la carne no nos haya llevado todavía a consumir el *ribeye* al estilo inglés, o *prime rib*, es decir, horneado entero y cuyo punto final es rojo por dentro. Es un platillo que ni en los mejores restaurantes locales me ha tocado ver, aunque según reportan, era uno de los platillos estrella del Drive Inn.¹⁵ Nuestra cultura, sin embargo, gira más

¹⁵ Trabajador del Drive Inn. (2022). Entrevista. 17 de mayo de 2022.

alrededor de los asadores que de los hornos. Y comer la res es para nosotros más un convivio al aire libre que el placer solitario de cortes exclusivos a la mesa.

El cabrito

Por la llegada del riego a nuestras anteriores ralas llanuras, los hatos de cabras ya no son el elemento con que inmediatamente se reconocería el paisaje local, tal como todavía ocurre con algunas áreas más al sur, o costeñas de Tamaulipas, o con algunas áreas rurales de Nuevo León. Ahora predominan los campos agrícolas. Con todo, los matamorenses seguimos siendo entusiastas del cabrito, y no olvidamos las formas muy particulares de consumirlo que aún perviven en la región.

Reglas de sazón para el cabrito

En general, el cabrito debe ser un animal que se sacrifica antes de que cumpla treinta días, es decir, justo antes de ser destetado, justo antes de cebarse comiendo yerbas. Lo que no quiere decir, según el arte antigua del pastoreo, que no siga siendo importante que la madre coma de ciertas plantas y no de otras para irle dando mejor sabor al cabrito en su vientre o al ya mamón.¹⁶ Que el pastor procure pastura especial para sus hatos no solo sirve para la cría de cabritos, sino para mejorar el sabor del ganado mayor

16 Entre las plantas a evitar está el coyotillo, cuyas bolitas negras, si las come el animal, lo engarrotan. Otra planta prohibida es la bisbirinda, cuyas bolitas rojas y espinosas, si las come la cabra, la hacen producir leche tan amarga que hasta el cabrito la rechazaría a punto de dejarse morir. Aun así, el amarguísimo té de la corteza del tallo de la bisbirinda se le ha usado en la región como un buen remedio para los cólicos y los dolores de estómago en general.

regional, que aunque más duro por estar correteadas las reses, ya lleva su sazón, y aun su sal, decimos algunos, si creció cerca de la playa.¹⁷

El cabrito en su sangre

La matanza correcta exige degollar el cabrito y extraer toda su sangre limpia, sin la menor impureza. De ahí que algunos insistan sobre las raíces judías de nosotros, los matamorenses (y los nordestenses, en general). Con todo, olvidan que también sacrificamos puercos, y de la manera más “cochina” en algunos ranchos: les encajamos un cuchillo en la axila, directo al corazón, de tal manera que no derrame una gota de sangre sino que esta cuaje toda mezclada con los bofes y aun el corazón en el tórax, y así obtener la moronga.¹⁸ Olvidan además nuestra “impurísima” matanza de los pollos: le retorcemos a cada animal la cabeza, pero no se la cortamos para que, colgado el infeliz pico abajo, acumule su sangre en el pescuezo como salchichón de morcilla. En fin, practicando ritos judíos o no, la sangre purísima del cabrito nos sirve para preparar finalmente algo parecido a la moronga, que es —se me hace agua la boca— el cabrito en su sangre, o fritada. Se cuece despacito con el espinazo, las menudencias, y otras

17 Quizá la práctica más extrema —cruel— de salar al animal cuando está aún vivo se da en Tehuacán, Puebla, donde durante un mes se corretea a las cabras, sin permitirles comer más que sal. Al finalizar el período, se sacrifican los animales y se prepara un caldo de cadera de chivo exquisito, al cual los poblanos llaman huaxmole. Lo sirven exclusivamente a finales de octubre.

18 De ningún modo llegamos a producir moronga de la calidad propia de la “rellena”, que se vende en el centro de la república, especialmente en la Ciudad de México, y la cual se puede cortar finísima como mortadela.

porciones donde predomina el hueso y el pellejo, y se le agrega laurel, pimienta gorda, orégano y sal —de la región de tenerla—.

Los machitos y el panzaje

Sin entretenernos en estudiar la popó del animal para adivinar el futuro, como lo hacían los antiguos romanos, separamos simplemente las tripas del cabrito y las lavamos muy bien. Con ellas enredamos apretadamente —que no embutimos— las menudencias en porciones que en lo genérico constituyen salchichas frescas para asar, y que en su calidad son paradigma en el mundo. El resultado son los machitos, que asados al pastor son un gran bocado.

Si en lugar de amarrar las menudencias con las tripas depositamos aquellas dentro de la panza del animal, cerramos herméticamente esta, y luego cocemos todo lentamente en una olla, como si preparáramos menudo, el resultado entonces es el panzaje, un platillo que, como el mexiquense “obispo”, nada le pide al *haggis*, manjar de lo más tradicional en la vieja Escocia.

El cabrito en sí

Todo “lo demás” se asa, preferentemente al pastor. Es decir, no se pone el animal sobre las brasas, sino a su lado, para que con el calor indirecto y el humo se vaya lentamente sazonando. Si la preparación aún fuera la estrictamente tradicional al pastor, no la hoy rápida y comercial, necesitaríamos de un pastor. Este dejaría el cabrito al lado de las brasas en la mañana, y se olvidaría de él mientras cuida su hato; más tarde regresaría solo para darle una vuelta a su platillo, para que se ase del otro lado; y no sino

hasta muy después lo cortaría en partes para que lo saboreen sus invitados.

Las porciones son las siguientes: dos costillares, dos riñonadas, dos paletas y dos piernas. Por supuesto, cada quien puede cortar al animal a su antojo. Pero quede claro que las últimas porciones son las que llevan más carne, aunque son menos jugosas. Los costillares, y sobre todo las riñonadas (sección del bajo lomo), son las más jugosas, aunque llevan menos carne. La grasita que cubre los riñones es quizá la más sabrosa de todas, aun la de los tuétanos de res. El punto intermedio en enjundia se halla en la paleta. Cada quien prefiere su porción según el gusto. Cuando se trata de cabrito, muy individualistas resultamos los matamorenses: nos es difícil compartir la porción que nos toca.

Otros platillos

La cabeza del cabrito suele asarse aparte, a veces como barbacoa. Dos de ellas satisfacen bien a un paladar hambriento; el cual puede degustar con predilección los sesos si los baña con sal y desflema antes con un chorrito de limón.

El cabrito también lo comemos guisado o al horno. No estando en un rancho o en un restaurante, estas quizá son las maneras más accesibles de prepararlo en casa. La versión al horno fue proverbial en el restaurante Piedras Negras.

Nada, en fin, se desperdicia del cabrito. Si a veces se le separan los bofes es para que, con ellos aun crudos, jueguen los niños a inflarlos como globos.

La asadera

Por mucho tiempo, la leche de cabra y no la de vaca fue la de consumo normal en la región. Esta leche además es todavía la mejor para preparar un queso que no he visto aún en ningún otro lugar, la asadera.¹⁹ Es fresco y grande, al cual se le extrae el suero aplanándolo. Por eso luce como un delgado platón, blanquísimo.

Precede su origen a los refrigeradores. Si podíamos producirlo aun cuando el verano achicharraba nuestros sesos y la humedad del aire atraía las moscas, era por la mucha sal, tan eficaz, y por mantenerlo colgado en zarzos, bien ventilado por la brisa del mar.

Cortándolo en tiras se puede comer así al natural, o echarlo sobre la plancha para que se fría en su propia grasa, o en aceite o en manteca, hasta que quede tostado. Al final, las tiras parecen galletas de queso. Son una botana excelente, previa a una carne asada. Y por sí mismas, son ellas una gran merienda. Teniendo la asadera, ¡para qué distraerse con esas mediocres y carísimas copias que nos hicieron los griegos allá en el siglo VIII a. de C., y a las que internacionalmente les llaman queso feta! Otros quesos regionales también frescos pueden tostarse sobre la plancha a punto de galleta.

Hoy la demanda de carne es la que fija los modos en que se han de manejar los hatos de cabras. Su misma raza se ha cambiado para producir cabritos grandes, no tanto leche. Los productos lácteos derivados de la cabra han disminuido hasta tal punto que hoy es rarísimo conseguirlos. Incluso las asaderas

¹⁹ Al parecer, la asadera era desconocida en la Reunión Nacional de Información de El Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana de 2011. Y, creo, siguió siéndolo porque en el reporte final que se hizo de la información recogida de los estados a la asadera tamaulipeca la identificaron como asadero, con “o”.

suelen prepararlas hoy, sus productores, no con leche de cabra sino con leche de vaca. En tiempos de sequía la asadera de cabra desaparece porque las cabras no dan leche entonces. El que un expendio deje entonces de venderlas es un indicador de que vende realmente asaderas de cabra, cuando las hay, y no otras.

Unas palabras sobre la leche

Cualesquiera que sean las leches que consumimos, apreciamos no solo sus quesos, sino también su crema y no se diga su nata. Esta última la untamos o la incorporamos a algunas de nuestras gorditas de harina. Si el brownsvillense Neale se quejó de que los matamorenses de antaño desconocían la mantequilla (Chatfield, 1893, p. 13), tal vez lo hizo por no unirse a ellos en el saborear la nata.

En general, los niños y aun algunos adultos compiten con los becerros en eso de consumir leche. Lo hacen en abundancia. No es sino hasta tiempos muy recientes que empecé a oír —y no dejo de preguntarme por qué— sobre la intolerancia a la lactosa. Me dice un médico que lo único que sabíamos entonces de ella se manifestaba en dolores de barriga o en diarreas. No era necesariamente que el queso estuviese echado a perder.

Los alimentos secos y otros platillos de rancho

Arrear el ganado a las áreas de pastos o a los mercados de consumo fue por buen tiempo responsabilidad de nuestros vaqueros. Las jornadas eran largas, incluso de varias semanas. Para llevar las reses a Tampico, nuestros vaqueros tardaban veintiséis días; a Tula, veinticinco; a Nuevo Laredo, dieciséis, y a Monterrey,

doce. Es más, en el camino no había mesones (Márquez, 1990). Para alimentarse durante esos días, los vaqueros cargaban en sus talegas el bastimento.

El bastimento

En el sentido especial de la palabra, consiste en galletas redondas de masa de maíz, por lo regular lo suficientemente duras como para darle de pedradas a un armadillo y así tener una carnívora cena. Bueno, estas galletas se comen también, y las hay saladas o con manteca, para echarlas al caldillo de carne seca, o simples o ligeramente dulces para remojarlas en el café. Son prácticamente piezas paleontológicas: duran años sin echarse a perder. El vaquero no tenía por qué temer quedarse con hambre en algún punto de su viaje.

No todo el bastimento tiene que ser duro. También con masa de maíz se preparan biscochos suaves, otros bañados en azúcar y algunos más a punto de polvorón, como las hojarascas. Cualesquiera que fuesen, antiguamente se les metía en los hornos redondos de ladrillo del traspatio. Se colocaban sobre láminas aplanadas de lo que habían sido antes grandes latas de manteca. Se procuraba que el aire circulase por el horno para que así se avivase la llama. Por eso tenían estos hornos dos entradas: una para colocar los biscochos y, en el otro extremo, una para echarle aire a la leña. Hay el cuento, que parece sanfernandeño,²⁰ de una rancherita que tenía su horno sobre una carreta. Así, hacía girar la carreta para colocar la última entrada del horno hacia donde

²⁰ Papá creció desde muy niño en San Fernando, Tamaulipas, y asumía con orgullo la reputación que sus habitantes tenían de “loquitos”.

soplase el viento. Podía mantener viva la llama sin necesidad de un fuelle.

La carne seca

La carne seca se obtenía, y todavía se obtiene, poniendo al sol grandes sábanas o cecinas crudas de res, o de caballo, o aun de burro —que en algún tiempo hubo grandes manadas de asnos salvajes rumbo a la playa, si no es que todavía vagan y toman por allí el sol—. La cecina se sala, de ningún modo se enhila, ni siquiera avinagra, como en el sur del país, y menos aun se endulza y empapa con conservantes artificiales, según el estilo del “oeste salvaje” norteamericano. Una vez salada, la cecina se orea en un lugar lo suficientemente bien ventilado como para que no se mosquee, pero no tan expuesto como para que se la lleven los zopilotes. Una vez seca la cecina, pero aun cruda, se tiene el suadero. Al asarla al carbón se obtiene propiamente la carne seca; saliendo de las brasas puede comerse inmediatamente en trozos, o deshebrarse para guardarla y saborearla muchos días después. No es sino hasta cuando se tritura esta carne en un grandísimo molcajete que se obtiene la machaca.

La carne seca, especialmente la pegada a los huesos del animal, es excelente para preparar caldillo. La carne seca también es base para guisos excelentes. Sin complicarnos mucho la vida, recurrimos como en muchos otros platillos a los clásicos tomate, chile y cebolla.

Quizá no sean más que observaciones mías, pero la carne seca local es menos seca que la neolonesa; usamos más la carne seca en sí que la machaca; y cuando la usamos con huevo, lo

hacemos al igual que con el chorizo, de una manera abundante, de tal modo que el guiso no es huevo con machaca o con chorizo, sino machacado o chorizo con huevo.

Digresión en favor del guayín

Hablando del huevo —que no del chorizo, pues los derivados de puerco de la región, aunque abundantes, son bastante ordinarios—, me atrevo a hacer una digresión: en los cafés populares de Matamoros tiene gran demanda un platillo que quizá sea de influencia de los migrantes que van y vienen a los Estados Unidos. Hablo del guayín, que es una enorme tortilla de huevo rellena con frijoles, bañada en salsa, y que relumbra demasiado como las “omelés” de las grandes cadenas norteamericanas de almuerzos. Con todo, conserva el sabor casero y genuino del sur del Bravo. Se le llama guayín porque, según es leyenda, se servía ya en el siglo XIX en la Plaza del Guayín o de los Arrieros (hoy la escuela Franklin D. Roosevelt). Allí se estacionaban las carretas, o guayines, que cargaban el algodón confederado durante la Guerra Civil norteamericana, el cual se exportaba por el puerto de Matamoros. Hay cafeterías recientes como la Emilio's que reclaman su creación (López, 2015: pp. 4-7).

Los camarones secos y la popocha

Volviendo al tema, entre los alimentos que deshidratamos hay uno que quizá parezca disonante con nuestra tradición ranchera: me refiero a los camarones secos, que entran muy explicablemente en la escena local por la proximidad que disfrutamos con la costa. Solos, o en caldillo concentrado y picante, son inigualable

botana que ennoblecen la más espantable cantina; con huevo, rivalizan con la carne seca; tras remojarlos para desalarlos, realzan las ensaladas de nopales; una pizca de ellos echados así, descuidadamente, para sazonar un común arrocito mexicano cuando se cuece, lo hacen único. No desconectados de las grandes tradiciones culinarias del sur de la república, muchos matamorenses pulverizamos los camarones secos, los mezclamos con huevo, los hacemos tortitas, y los agregamos a nopalitos o, mejor, a romeritos que nadan ya en mole o ya en alguna salsa de chile. Son entonces el perfecto platillo cuaresmeño.

Hubo un tiempo en que, por propósitos comerciales, también secábamos el pescado en grandes cantidades, lo empacábamos en barriles, y así lo enviábamos a los mercados del centro de la república para que se consumiese como popocha.²¹

Algunos productos silvestres

Aunque sin riego son áridas, las tierras del Bajo Bravo aun así ofrecen muchos productos silvestres que los matamorenses hemos a veces aprovechado localmente.

Las maguacatas, o semillas del ébano, se pueden tostar maduras como los pistaches o cocer tiernas como las habas verdes.

Antiguamente nuestros indios carizos preparaban el mezquitamal, un tamal cuya base era la pulpa del mezquite.

21 La familia Chapa, entre las primeras trece que dieron vida a la Congregación de San Juan de los Esteros Hermosos, ya se dedicaba desde 1785 al negocio de salar el pescado para luego venderlo en las rancherías, principalmente durante la Cuaresma (Paredes, 1999).

También preparaban un atole como el siguiente, según lo describe W. H. Chatfield, un brownsvilleño en el siglo XIX:

Los indios carrizos, que en algún tiempo vivieron en esta zona, algunos de cuyos descendientes aún se hallan entre nosotros, acostumbraban a recolectar sus vainas anualmente en grandes cantidades, las cuales ya reunidas las escaldaban en agua hirviendo. Luego hacían unas bolas de masa de aproximadamente una libra cada una, las cuales conservaban indefinidamente, hasta que tomaban una de ellas y las disolvían en leche hirviendo, una bebida dulce, agradable y nutritiva... (Chatfield, 1893, p. 44)

También crece aquí, de manera silvestre o para sombrear los patios, el árbol guaje.²² Sus semillas verdes se tuestan como las de calabaza para saborearlas solas o sazonar platillos, y sus vainas aun más verdes se aprecian como verdura. Sin embargo, no sino alguna gente de campo se acuerda de ello.

La chaya, aunque sea una especie introducida en la región, es más conocida que el mismo ébano, para no hablar del guaje; menos, sin embargo, por lo sabrosa que por asociársele a ella propiedades dietéticas y medicinales.

Abundan, en temporada, diversas variedades de quelites que pueden guisarse de mil maneras vigorosas. Hay que comerlos con moderación para no andar luego como “puerca enquelitada”, es decir, flatulento. De cualquier manera, merecen el lugar del platillo principal.

Los jacubitos son un cacto que se puede consumir de modo similar que los nopalitos, si bien, son más sólidos que estos, a punto de sentirse fibrosos, lo que no les quita el que sean menos aciditos, más nobles.

22 No aquel cuyo fruto parece calabaza sino el árbol leguminoso tepeguaje.

Los nopalitos que aquí consumimos no son pencas grandes, gruesas y redondas, las cuales en algunos lugares del país incluso rellenan, por ejemplo, en Querétaro e Hidalgo. Nuestros nopalitos son retoños delgados y alargados, a los cuales apenas les empiezan a salir las espinas. Ya limpios, se les cocina enteros sobre las brasas, o en trocitos hervidos en agua, o en rajitas salteadas en un poco de manteca o aceite, o aun fulminados en el microondas. Bien cocidos y escurridos en el fregadero no tienen por qué soltar la baba. Podemos consumirlos de diario como simple verdura, en ensaladas, en gordas de manteca, con huevo, acompañando a guisos —con camarones o con carne secos son una delicia— y como un guiso en sí. Se comen inclusive crudos o en licuado para la dieta. Por nuestra afición a ellos, un observador distraído nos pensaría vegetarianos. Pero se equivoca: nos gustan también los nopalitos a la parrilla para servir de acompañamiento y de plato a mucha carne asada.

La bisnaga es otro cacto, con forma de barril, que sirve para preparar el dulce cristalizado llamado acitrón, que muchos matamorenses prefieren sobre el de calabaza, pero sobre el cual le piensan dos veces si se les presenta la opción de otro dulce cristalizado, el chilacayote, el cual, como sandía de corazón blanco, crece silvestre a la vera del río y en las dunas de la playa.

Digresión sobre algunos dulces rancheros

Además de los biscochos y bastimento dulce, y de los cristalizados, se encuentran entre los dulces de rancho las gorditas de harina de trigo azucaradas, las empanadas de calabaza y de camote, la calabaza o el camote en almíbar de piloncillo, el ate de frijol y la

capirotada con piloncillo. En 1848, Helen Chapman ya reportaba nuestro gusto por las frutas secas e informaba de un postre de naranjas rebanadas con azúcar y canela (Chapman, 1992, p. 12).

Más productos silvestres

Crece también por aquí una variedad muy nordestense de orégano —quizá la más aromática que conozco—, la cual es opcional en los pozoles, o en los pucheros, pero, según mi parecer, indispensable en el menudo. Este último platillo, por cierto, ya no suele ser tan rico como antes; hace años incluía no solo la panza, sino también el librillo, el cuajo y la pata; ahora, con los paquetes industriales que nos llegan de los rastros americanos, el menudo suele ser más aguado, pues, por el escrupuloso “limpieza” de nuestros vecinos, solo consta de panza.

Digresión sobre otras perezas y mal entendidos ahorros en nuestro cocinar

Aunque no cacahuazintle, nos sobra maíz en nuestros campos. Aun así, lo más normal es que usemos grano enlatado, e incluso el americano *hominy* para el pozole. Por tanto, el platillo desmerece, aun cuando lo sazonemos muy bien con chile guajillo, o ancho, y otras especias, y repleto de la mejor carne.

Es más, aunque contemos con los ingredientes, es rarísimo que los moles, los adobos, los pipianes y demás los preparemos nosotros mismos. A lo flojo, hacemos trampa con los productos enlatados, algo ahora tristemente muy normal no solo aquí sino aun en los lugares de México que más se precian por esos platillos. Quizá el ejemplo más triste sea que en algunas ocasiones que

se nos antoja el huitlacoche, la “trufa mexicana”, lo compramos enlatado, cuando ya lo hay fresco en algunas tiendas y podríamos encontrarlo aun en nuestras tierras por la citada abundancia del maíz. Enlatados, en fin, también compramos los jilotes. Para bien, ya han llegado algunos migrantes que preparan quesadillas de huitlacoche fresco y de flor de calabaza en algunos puestos callejeros por el Barrio de la Capilla o incluso el centro. Una disculpa por no usar ni el uno ni la otra frescos, con frecuencia, es la dificultad de conservarlos al aire libre ni una hora apenas, por los calores y la humedad del aire.

Otros productos silvestres

Por muy pobres que tachemos nuestras tierras, son privilegiadas en tanto que son las mejores para que crezca el único chile silvestre que queda en el mundo, y, algunos dicen, el más picoso sin que irrite al estómago o el tracto inferior. Es natural: me refiero al chile quepín, o quipín, o piquín, o chilquepín, o, como muchos le decimos por aquí, chile del monte. Se parece mucho al chile “japonés” (no hay ningún chile originalmente japonés, todos son mexicanos). Pero no son los mismos, porque el japonés, aunque más chiquito, no es redondo, sino larguito, sin sabor de monte y, además, ciertamente, se puede sembrar. El piquín, en el más estricto sentido, no puede crecer sino silvestre, para desilusión de los japoneses que quisieron trasplantarlo a su isla, según bien reportó el maestro victorense Francisco Ramos (1998, pp. 81-87). El trasplante exitoso requeriría, además, el pajarito que come el chile y, con este, su semilla, la cual antes de deponerla descascara en su buche, y logra así que crezca en el monte.

El chile quepín uno puede comerlo verde y directamente para darle su fresco e intenso picor a un buen bocado de carne asada; o se muele en el molcajete para tener una salsa verde de puro chile; o en el mismo molcajete se usa para preparar la salsa clásica con chile, jitomates asados y cebolla; o ya rojo y seco se conserva machacado en un poco de vinagre con ajos, pimientas y orégano.

Un producto silvestre superior, quizá, a todos los anteriores, son las chochas o flores de pita (una palmera del desierto). Si no se preparan bien, suelen ser amargas como los días de la Pasción, temporada en que se comen. Pero ya cociéndolas rápido sin su pistilo —técnica de mi abuela Juanita—, o sometiéndolas al punto de hervor dos veces —técnica de mi mamá, una chihuahuense “advenediza”—, son dignas de la Pascua de Resurrección. El padre Carmelo, de la parroquia de San Isidro Labrador, da fe de un método infalible: guíselas directamente en abundante manteca y sazónelas con ajo, chile y cebolla (¡se permite, tras el ayuno, en Miércoles de Ceniza!). Pueden en cualquier caso usarse de maneras tal vez más variadas que los mismos nopalitos, aunque con muy distinto sabor. Fuera de las abstinencias cuaresmales, guísense con un poco de carne o con chorizo.

Interpretando con espíritu entusiasta al maestro Francisco Ramos (1998, pp. 58-58), yo podría especular que las chochas superan al mismo pulque, y, ¿por qué no?, a la res, en proteínas. Mi papá y otros aficionados a ellas sabían enfrascarlas en salmuera, para tenerlas listas no solo en Cuaresma, cuando florecen, sino durante todo el año, cuando se nos antojen. Papá no solo conservaba las flores sino sus quiotitos. Su salmuera semeja a la de los palmitos y a las de las castañas de agua.

Algunos productos no tan silvestres

Los nogales morados son árboles no raros en los jardines de los matamorenses. Sin embargo, es difícil que crezcan bien porque los maltratan nuestros extraordinariamente fuertes vientos, los llena de hongos la bochornosa humedad del aire, que no del suelo, costeño, y los diezman las colonias de gusanos telarañeros que caen sobre ellos como langosta en los veranos. Si aun así llegan a dar nueces, y si estas no sufren ninguna roña en la cáscara ni ningún cáncer en su corazón, son las más dulces, tan así que querer usarlas en la preparación de un elaborado postre es no entender que valen por sí solas.

En no pocos jardines se da la guayaba, los higos, los duraznos, el aguacate criollo, la papaya y las naranjas, aunque estas por lo regular son puchas o miniatura.²³ Helen Chapman notó estos huertos en 1848: “Hay una o dos haciendas desiertas donde se puede obtener cualquier cantidad de granadas, limones, naranjas, cítricos, higos y laureles [mexicanos, o adelfas]”. Y agregó: “el rico verde intenso de los naranjos y los limoneros forman en conjunto un refugio como el que ningún hombre rico en el frío norte puede procurar con toda su riqueza” (Chapman, 1992, p. 36). Pero, en general, los árboles que producen estos frutos se hielan en los inviernos muy fríos locales, por lo que se les tiene que sembrar de nuevo.

23 Helen Chapman (1992, pp. 12, 17) celebró en 1848 la dulzura de las naranjas que le tocó comer, pero se quejó de la exagerada generosidad de los matamorenses quienes, en temporada de naranjas, le regalaban tantas que no sabía qué hacer con ellas. Así ocurre todavía con estas y otras frutas en su estación. Todavía, quienes tienen huerto en su casa, las regalan a sus amigos en cantidades enormes, menos por dadivosos que por buscar una manera de que la fruta no se eche a perder. Los beneficiados, de no consumirlas así frescas, arriesgan el que se les pudran, pues el clima no favorece su conservación.

En la zona de riego producimos intensivamente para exportación una hortaliza relativamente nueva a nuestros paladares: el bombó, u ocra, o, como la venden en algunos supermercados, el angú. Somos su mayor productor de México. No somos tan carnívoros como para no haber aprendido ya a comerlo, y para entender que, aunque de familia muy distinta de los nopalitos, se cocina en formas parecidas para evitar la baba, pero que aun, más fácilmente que los nopalitos, se puede saborear crudo. Su solidez de sabor y su posibilidad de combinaciones le hacen candidato, incluso, al platillo fuerte del día en esta tierra tan troglodita.

La barbacoa

Como el lector puede recordar, las carnes al carbón no se ponen todas necesariamente sobre las brasas, sino a su lado, como el cabrito, pero aun abajo, dentro de un pozo, como la barbacoa. Esta última no tiene más que ver con las *barbecues* americanas que las de allende el Bravo usar el carbón, pero para parrilladas.

En la región, la barbacoa más común es la de cabeza de res, la cual envuelta en costales se deja en el pozo, bajo brasas a punto de ceniza, durante toda la noche. Es un platillo tradicional para almorzar familiarmente los domingos. Entonces, ya preparado, puede comprarse por kilos en las carnicerías o en los mercados populares. Muchos exigentes en la “limpieza” de la carne procuran ir temprano para lograr comprar barbacoa de cachete o de lengua. Pero a quienes nos gusta el “desperdicio” nos engolosinamos con la gelatina del paladar, la grasa del ojo o con los sesos. Algunas señoras modernas, para no gastar tanto ni

complicarse la vida, preparan su “barbacoa” dejando el sábado un trozo limpio de res con las especias acostumbradas (laurel y pimienta gorda) toda la noche dentro de la olla floja. Aunque suene a herejía, no andan mal los resultados.

Parecidos a la barbacoa son el puerco o el borrego al ataúd. Se les mete enteros en una caja de metal; luego esta, en un pozo; finalmente se cubre todo con brasas y ceniza caliente durante toda la noche. La mañana siguiente, al sacar el marrano de su “ataúd”, descubrimos que su cuero queda a punto de chicharrón y que su carne se deshace de jugosa en la boca. El borrego queda suave pero no batido como en la birria.

La barbacoa más extraña de la que tengo noticia es la de guajolote. Más que platillo matamorense, es un platillo que se cocina en Matamoros, por accidente, en el Día de la Guajolota, es decir, el de Dar Gracias de nuestros vecinos. Tal vez porque les guste más nuestro ambiente festivo que el suyo, no faltan parientes de allende el Bravo que en esas fechas irrumpen sin dar aviso en nuestras casas como si nosotros también gozásemos, como ellos, de varios días feriados. Quieren ellos divertirse aquí a lo grande y, con eso de la “hospitalidad mexicana”, se sorprenden —*Oh, my God!*— porque aún no tenemos heladas las chelas, ni prendidas las brasas, ni la carne sobre el asador. Para resolver el inconveniente, invaden nuestras cocinas y nuestros patios, y aun encienden el televisor de tu recámara (no vayan a perderse el futbol americano). Sacan entonces de alguna hielera un pavo más grande que dos refrigeradores, lo envuelven, como si fuese momia, con papel estaño y lo colocan en el fondo del asador, cubriendolo todo con brasas. Mientras se cuece, aprovechamos

el calor para demostrar que, después de todo, sí somos buenos anfitriones, o que, al menos, conservamos en nuestra casa todo bajo nuestro control: ponemos sobre la parrilla la tan esperada y aun mugiente res. Tras un día de cheves y muchos kilos de carne asada, aún queda apetito. Sacamos el guajolote del fondo del asador y lo disfrutamos: jugoso, tierno, a punto de barbacoa. Así nuestros parientes de allende el Bravo pueden preservar sus tradiciones americanas disfrutando la fiesta en Matamoros, al estilo mexicano.

Otras opciones para asar

Que lo mejor de la res esté carísimo, pero que aun así nos guste asar carnes nos ha llevado a los matamorenses a buscar cortes alternativos para las brasas. El diezmillo aserrado delgadamente puede sustituir muy bien al chuleton, si se cuida que quede tierno. En los últimos años se han popularizado mucho las salchichas comerciales gordas, las cuales adquirimos en el súper entre distintas marcas. También compramos el pollo, y en especial la pierna y el muslo, por ser a veces más baratos.

Como, en general, el pollo es lento para asarse al carbón, y como no muchos estómagos se aguantan las prisas de sacarlo cuanto antes de la parrilla, se ha popularizado últimamente en Matamoros el cortar ese muslo y esa pierna a lo largo del hueso con la sierra para que, así en mitades, las piezas estén más pronto. Como los accidentes en los aserraderos de pollo no faltan, hay que asegurarse que el carnicero nos despache exactamente pollo y no otra cosa. Cerciórese, pues, de que el hombre conserve completos los dedos de sus manos (o hágase el desentendido cuando los consuma ya ahumados).

En fin, carniceros no torpes, sino ingeniosos, lo que hacen es despellejar, deshuesar y convertir, con tijeras, esa porción de muslo y pierna en una gran sábana, a la que le llaman fajita de pollo. Es relativamente barata pues las preparan con cuartos inferiores del pollo que importan a granel de Estados Unidos. Esa sábana de pollo, además, admite el calor de una parrilla pues, a diferencia de la carísima milanesa de pechuga, no es seca, sino jugosita, incluso si no se le marina.

Para algunos, otra opción barata para asar es la costilla de borrego cortada con sierra. Salvo que el cocinero sea un maestro en esta tarea, el bocado suele quedar achicharrado, duro y grasoso, pues la manteca no se incorpora adecuadamente a la carne por poner el corte directo sobre la parrilla. Ya, en 1848, Helen Chapman describía el borrego local como deficiente, no así la res, que consideró extraordinaria como platillo (Chapman, 1992, p. 17). En fin, si se desea comer borrego, se puede aprovechar mejor al ataúd, en barbacoa o en birria.

Ahora bien, si mientras asando carne en la playa pescamos alguna buena trucha o corvina, entonces puede antojársenos zarandear dicha pieza también sobre la parrilla (envuelta en hojas de elote, como tamal, es la gloria). Puede ponérsele también directamente con todo y escamas sobre el fuego (una vez asada, las escamas se ponen a un lado junto con la piel). En algún momento lucirá allí como trofeo y platillo muy personal que emponzoñará a los demás con envidia de la mala. Ciertamente, en algún momento después lo podemos compartir con “graciosa” generosidad con quienes nos rodean.

Pero, ¡caramba!, he de corregirme aquí sobre lo que he afirmado párrafos antes, y reconocer que, sobre las brasas, el

filete es de reyes si ensartado con ingenio en un alambre, y de emperadores si algunas partes creativas del alambre son los camarones frescos gigantes.

La caza

Aunque suene a paradoja, numerosísimos pero difícil de conseguir platillos de la región provienen de la caza de animales salvajes como el venado, el jabalí, la paloma, la codorniz, las ánceras, la cascabel, el conejo, la chachalaca, el guajolote silvestre, ¡el lagarto!, y alguna vaca que el tirador confunda con una jirafa, confusión —poniendo a un lado el chiste— posible, pues en los ranchos cinegéticos de la región se puede perseguir a las jirafas, los ñus, las gacelas, los gamos y a muchas otras especies de los más diferentes rincones del mundo.

No se equivoca el lector en suponer aquí los alcances “extremos” de nuestro ingenio culinario: por lo regular recurrimos de nuevo a las brasas. Lo que no se le debe pasar por alto es que, para cocinar apropiadamente cualquier pieza de caza, una exigencia es saber destazarlas —a los animales machos, por ejemplo, hay que quitarles con cuidado sus glándulas de sebo para que no amarguen la carne—. Otro requerimiento es marinarlas bien de no cocinarlas o refrigerarlas pronto —por ejemplo, con naranjitas agrias, o con las puchas—. Aun a veces es necesario ponerles las especias justo después de haberlas matado, para evitar así que se aceden con un penetrante e indeseable hedor de monte. Este, algunas veces, debe combatirse incluso, según sea el animal, con procedimientos especiales. En cualquier caso, uno, al despellejarlo, debe bien cuidarse de los millones de garrapatas

y pinolillos que trae encima. De no hacerlo, uno, en lugar de comer, puede acabar comido por estos parásitos.

Jamás se coma asado el jabalí, por eso de los cisticercos. No pocos hombres de campo de la región ahí andan descerebrados por caer en este descuido.

En Navidad y en Año Nuevo, por coincidir estas fechas con la temporada de caza, algunas familias disfrutan de los tamales de jabalí y de venado, antojitos muy apreciados en la región.

Del venado, el corte más apreciado es el filete (solomillo). Sin embargo, es un platillo tan pequeño que se reserva a una sola persona, a quien mata el animal. De hecho, se le llama “bocadillo del cazador”.

Un ingrediente culinario de antaño, que los comanches obtenían con la caza, era la manteca de oso. En sus memorias (1826-1834), el científico suizo naturalizado matamorense, Juan Luis Berlandier, nos dice al respecto: “Se utiliza para freír, como si fuera manteca de cerdo, y en mi opinión es igual, si no mejor que ella. Un oso grande y gordo dará hasta 75 o 100 libras” (Berlandier, 2004, p. 91).

La cría de especies exóticas y salvajes para la caza y la producción de carne

César Augusto Olguín, et al. (2017), se queja de la existencia de ranchos cinegéticos, particularmente, el de Los Ébanos, en Matamoros, donde se han introducido especies exóticas (venado sika, ciervo rojo y antílope eland) que conviven y compiten con las especies locales. Les preocupa el desplazamiento de estas

últimas por las nuevas. En Chihuahua, según Alberto Nájar (2011), ya ha causado problemas la introducción del jabalí europeo por su reproducción acelerada y el daño que inflige a los cultivos en tiempos de sequía.

En cualquier caso, el gobierno mexicano ha promovido la crianza de especies salvajes, el pecarí, y aun exóticas para “fortalecer el desarrollo de la ganadería nacional” (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2018). El antílope eland no es una simple pieza de caza, sino una especie de reciente domesticación por su leche y su carne. Se le cría no solo en su original África, sino también en Europa, por ejemplo, Ucrania (EcuRed, s.f.). En Tabasco se introdujo el búfalo de agua para producir quesos (Pérez, s.f.). En Matamoros hay corrales con pecaríes, o jabalíes americanos, por ejemplo, en el rancho Elizondo, donde también cuidan, para consumo humano, borregas no solo de la región, también las pelibuey, y toretes, vaquillas de leche y cerdos vietnamitas. En fin, según definición de la revista *Méjico Desconocido*, Tamaulipas es “el estado cinegético por excelencia” (*Méjico Desconocido*, s.f.).

Puede argüirse en favor de estas novedades que también las reses, las cabras y los cerdos fueron en algún momento especies traídas de otros continentes y que se introdujeron en el área por conveniencia de sus productores y de sus comunidades. Por supuesto, este esfuerzo debe realizarse cuidando la biodiversidad regional y respetando el marco legal, no según lo practican grupos criminales (Carpio, 2022).

Algunos acompañamientos básicos de las carnes asadas y de otros platillos principales

A no ser por las agujas, que sin duda atacamos directamente y sin remilgos con los colmillos, a los otros cortes de carne asada los tenemos que agarrar de alguna manera, digamos con una tortilla, y en ocasiones refinadas, con cuchillo y tenedor —¡eh!, sí los sabemos usar—. Además, hemos progresado un poco respecto a lo que hace siglo y medio Manuel Payno deploró en nuestros hábitos: ahora no solemos comer las carnes solas sino acompañadas con botanas, salsas y frijoles.

Las tortillas y otros usos de la masa

Quizá sea una mera observación, pero entre más al este de la frontera comamos, las tortillas de maíz son el acompañamiento, mientras que más al oeste, las de trigo. Para mí, las de maíz tienen sus ventajas: en la medida en que sean de simple masa y no se les agregue manteca, tienen un sabor suave que no se impone al del platillo principal; las de trigo o “harina” sí, por estar hechas siempre con alguna manteca. Además, las tortillas de maíz tostadas sobre la parrilla no tienen comparación.

Por su sabor más definido, las tortillas de harina —como cualquier gordita de manteca— deben ser más que mero acompañamiento. Son por sí mismas un platillo, y son la base de muchos otros. Son típicas en los almuerzos o meriendas, por ejemplo, a modo de sincronizadas o como tortillas de harina con frijoles, machacado, chorizo con huevo, carne deshebrada, chicharrones, carne molida, etcétera. En la región, estas tortillas son bastante chicas, si se les compara, digamos, con las de

Sonora. Hay, por supuesto, las excepciones, por ejemplo, el taco pirata. Aun el piratita se prepara con una tortilla de harina de dimensiones obscenas y se rellena con fajita asada y queso. Cualquiera su tamaño, cuando se cierran las tortillas de harina en taco son: tacos de tortilla de harina y no burritos. Los burritos en sí no son sino tortillas de maíz recién salidas del comal y, así solas, enrolladas apretadamente como una flauta.²⁴ Una característica de nuestros tacos de tortilla de harina es que no los cerramos aún, a pesar de la moda, a manera de pañal, según costumbre de algunas regiones del occidente de la república, o según costumbre de nuestros vecinos, justo al otro lado del río. Menos aún, según un exagerado ánimo colesterolero, los freímos para producir las sonorenses, y ahora tex-mex, chimichangas. Sí: nuestros tacos son simplemente eso: tacos.

Con la masa de maíz preparamos muchos otros platillos, por supuesto los tamales, que aquí hasta hace poco fueron bocaditos finos, del tamaño de un “dedo de reina”, eso sí, muy bien rellenos con los más variados y exquisitos guisos, envueltos en hojas secas de mazorca. Son todavía rojos (de masa con chile colorado), verdes (de masa con tomatillo verde), dulces y borrachos (con guiso y masa muy picosos). Sobre el gusto de los norteamericanos por disfrutar estos platillos “exóticos”, W. H. Chatfield reporta ya en 1893 cómo se acercan nuestros vecinos a las tamaleras matamorenses para comprarles su producto:

24 Allá en Victoria les llaman flautas a nuestros tacos de tortilla de harina. Acá reservamos el nombre de flauta para los burritos untados con apenas un saborcillo de carne o frijoles, y luego fritos en mares de manteca.

Los americanos escogen a la vendedora que vende los tamales más pequeños y más picosos... y los compran por docena. Cuando la hoja de mazorca, donde se cuece el tamal a vapor, se remueve, un rollito de masa cocida aparece, la cual se come como un plátano. Dentro contiene pollo o res finamente deshebrados, muy sazonados con chile rojo, por supuesto. Pero se deben comer así: picosos. (Chatfield, 1893, p. 30)

Recientemente, por la calle, cerca de los centros de trabajo, se están popularizando mucho unos tamales grandototes, enredados en hoja de plátano, estilo Veracruz. Nos han llegado incluso, desde Tampico o desde San Luis Potosí, los gargantuescos tamales huastecos de canasto o zacahuiles.²⁵ Cualesquiera que sean, los tamales a veces requieren de todo un día y de la ayuda de toda la familia extensa para prepararse.

De maíz tierno, es decir, de elote, preparamos rico pan. Vendedores ambulantes lo ofrecen calentito por las calles, en forma de quequitos.

Un platillo muy de rancho que aun gozan algunos hogares es la masa guisada, que se prepara con la salida preferentemente del nixtamal, y con caldo, manteca y chile al gusto. Quizá de nosotros aprendieron, en el sur de Estados Unidos, a cocinar sus *grits*.

Pero la sencillez de nuestro paladar tal vez la ejemplifiquen mejor las migas con huevo o chilaquiles tamaulipecos. Se fríen trocitos oreados de tortilla, como si fueran a prepararse chilaquiles, y al final se les añade huevo y un poco de sal. El chile cada quien lo agrega a su gusto cuando se le sirve la ración en la mesa.

25 Aunque huastecos, estos tamales enormes tienen un nombre náhuatl.

Algunas botanas y salsas y los frijoles

Para abrir el apetito, aquí son muy comunes las botanas de queso fundido, queso fresco y puré de aguacate (no necesariamente guacamole). Las salsas, además de aderezar los platillos, por sí mismas constituyen una botana, por ejemplo, la clásica de tomates y chiles asados, y luego molcajeteados, pero a la cual algunos con imaginación agregan queso fresco y nopales asados. Los chiles poblanos o las chilacas asados constituyen por sí mismos un excelente principio.

De las tripitas y mollejas asadas ya hablé en otro lugar.

Los frijoles suelen prepararse a la charra, es decir, calduditos, en bola, con porciones mantecosas de puerco dentro (cueritos, patitas, salchichas, etcétera), todo guisado con tomate, chile y cebolla. Con eso de la manteca, puede el lector inferir que no despreciamos los frijoles refritos con ella.

Si los frijoles a la charra originalmente se servían después del platillo principal, para cerrar panza, en muchos lugares los sirven antes, quizá por influencia de nuestros comensales americanos, quienes los catalogan como sopa y, por lo tanto, para saborearse al principio; o quizá porque cuando llegan a casa más invitados de los que uno esperaba, cede al impulso de llenarlos con frijoles antes de que noten que la carne asada no es la suficiente. Lo cual estos invitados no van a tomar en ningún momento a mal porque de ordinario los frijoles charros son de alabarse y de servirse dos o tres veces.

Las ensaladas

Aunque nuestra pasión por los vegetales muchas veces no excede a la hojita de cilantro que adorna un kilo de barbacoa, no faltan sobre la mesa las muy saludables ensaladas, las cuales se suelen servir al empezar. Destacan las de cueritos o de patitas de puerco o de chicharroncitos, aderezadas con chiles jalapeños y zanahorias en vinagre. Por eso de la dieta y para que no haga daño, llevan también su pizca de lechuga, repollo, tomate, cebolla o cilantro. No es motivo de sentirse apenado el poner dicha pizca a un lado de temer con ella empanzarse. Hay que guardar espacio para los kilos de carne asada que vienen en camino.

El puerco y las fiestas de rancho

Un buen marrano puede acompañar, en las grandes fiestas de rancho, a las carnes asadas. Entonces, como con el cabrito, se aprovecha todo, pero no se asa al animal sobre la parrilla por el riesgo de los cisticercos. La cabeza se separa para preparar tamales; los bofes y las tripas, para preparar chicharrones jugositos; la piel, para chicharrón duro o para cueritos en los frijoles; las manitas se lamprean (y se las pelean); las piernas dan sustancia al pozole; y lo que queda se fríe en mucha manteca, para obtener las carnitas, o se le entierra al ataúd para que allí se ase en su propio jugo.

Todo esto puede coronar, ya muy noche, todo un gran festejo. Por ejemplo, puede servirse en las tornabodas.²⁶

26 Sergio García Blanco nota que esta manera de comer el puerco por sí misma la disfrutan como gran cena navideña en el Ejido Sandoval.

Los asadores

Al hablar de las carnes asadas, no puede uno olvidarse de sus asadores, los cuales son tan variados como cada encapricharse de un matamorense por una buena res.

Los asadores tradicionales son los de ladrillo y con chimenea. Pueden lucir una bóveda redonda, como los hornos biscocheros, o piramidal como en las cocinas antiguas. Se les tiene hoy, sin embargo, no en la cocina, sino en algún patio.

Entre los asadores tradicionales no hay que olvidar el simple anafre. Hay también los enormes asadores de los restaurantes, los cuales se alargan por muchos metros, por lo que se dispone así de áreas especiales para cada corte de res, el pollo, el cabrito, las barbacoas, etcétera, sin olvidar los espacios para guardar y para prender el carbón, ni los sistemas “justo a tiempo” para deshacerse de las cenizas, del humo y de algún cocinero tragón.

Hay los de tamaño menor, callejeros, los cuales, guardando las proporciones, son tan eficientes como los de los más grandes restaurantes.

Para los fantoches hay asadores, por lo regular, importados, no de Argentina, que valdrían la pena, sino de nuestros vecinos, con todos los últimos adelantos tecnológicos, digamos, un televisor empotrado en el fondo del brasero para, de no ser el fantoche un troglodita genuino, no aburrirse al contemplar horas y horas solamente las llamas; es más, una línea directa de la internet con algún “chef virtual” para que le confirme en el preciso instante que el caviar chamuscado y derramado desde la parrilla sobre el carbón ya está en su punto. De no ser fantoche,

se hubiera de veras lucido con las humildes y matamorenses, pero también internacionales (los japoneses las arrasan), huevas de lisa. Son un verdadero desplante sobre el asador.

Hay los asadores ecológicos, son de gas natural, los cuales, para darle el aroma de brasas a la carne, tienen una bandejita donde se colocan dos palillos microscópicos de mezquite no mexicano —“*¡ese?, ¡fuchi!*”—, si no *bon bon* canadiense, certificados sin embargo por la organización no gubernamental americana *Mezquite-For-Me*.

Hay asadores que se producen localmente en las herrerías y en los talleres de soldadura. Por lo regular, su materia prima son tanques de gas viejos que el maestro soldador parte a lo largo. A una mitad se le agregan patas y una parrilla para que sirva como asador. La otra mitad se fija arriba con bisagras para que sirva de tapa.

Uno puede improvisar asadores de mil maneras, por ejemplo, echando el carbón sobre una copa o sobre un *rim* (rueda sin llanta) viejo de automóvil, o en un pozo, o cercándolo con unos ladrillos, o sobre una o dos paveras de papel estaño desechable, para no dejar tirados sino recoger en ellas los restos del carbón y echarlos ya bien apagados a la basura. En fin, a veces ni siquiera se necesita el asador, como cuando se prepara el cabrito en pleno monte. Se prenden simplemente las brasas al ras del suelo limpio y se deja al lado el cabrito en una estaca.

La convivencia: algunos aspectos

No puedo evitar aquí unos comentarios que quizá parezcan peregrinos, pues se refieren a hechos menos obvios que los platillos “típicos” de nuestras tradiciones rancheras.

Las brasas

Ciertamente la tradición gastronómica ranchera pervive hoy en Matamoros, no porque sigamos siendo vaqueros, aunque a lo “buchón” nos vistamos así, sino tal vez porque conservamos una gran fascinación por las buenas brasas, tanta que nuestras luchas fraticidas muchas veces giran solo en torno a si es preferible el fuego alto o el mero calorcito de la ceniza. Si dejara volar mi fantasía, rastrearía esta fascinación a genes no solo de los comanches, carrizos y comecrudo, sino quizá aun de los mismos neandertales.

En cierto modo, sí tenemos mucho de troglodita. He ahí los altísimos niveles de CO₂ a que nos sometemos cuando por horas nos quedamos embobados contemplando el fuego. He ahí las dosis suicidas de colesterol que nos inyectamos directas a las coronarias en cada atracón de costilla de brontosaurio. No nos debería sorprender, en relación con estos hábitos, que los cardiacazos, las enfermedades del pulmón y la diabetes mellitus sean las tres principales causas de mortalidad en Tamaulipas (Statista Research Department, 2021). Pero agreguemos a todo esto ese comportamiento nuestro contra los árboles: antes que admirar su gallardía, o disfrutar su generosa sombra, o embriagarnos con su aroma, temo que nos cruza por la mente un “¡ah!, ¡qué buen carbón para una carne asada!” Con esa actitud arrasamos ya con los encinos que alguna vez abundaron en la región, y convertimos hoy en leña al mezquite y al árbol que da su nombre al ebanista, cuyas maderas por su dureza son ideales no solo para carpintería fina, sino además para la más detallista escultura. He oído y no me da la gana confirmarlo, porque daría

bases a mi vergüenza, que Tamaulipas goza del cuestionable primer lugar nacional en exportaciones de carbón vegetal.

Con todo, creo que somos unos trogloditas buena onda, gregarios y aun sentimentalones, muy en tono con esta descripción de san Agustín de Hipona:

...conversar y reír juntos, obsequiarnos con mutuas benevolencias, bromearnos unos a otros y leer en compañía libros agradables; disentir a veces sin odio ni querella, como cuando el hombre discute consigo mismo, y condimentar con esos raros disentimientos una estable concordia; enseñarnos algo unos a otros y aprender algo unos de otros; echar de menos con molestia a los ausentes y recibirllos con alegría a su regreso. Con estos y otros parecidos signos de afecto, de esos que salen del corazón cuando las gentes se quieren bien y que se manifiestan por los ojos, por la palabra, por la expresión del rostro y de mil otros modos gratísimos, las almas se funden como al fuego y de muchas se hace una. (Agustín, 1980, p. 63)

Por tanto, no quepa duda de que el mayor festín es convivir al calor de las brasas con los amigos. Que otros nos sirvan filete celestial en un contexto que desmerezca la amistad, nos sabe a carbón. Sirvámonos entre amigos el uno al otro carbón, y nos sabe a filete celestial. Además, el permanecer en proximidad de las brasas, facilita la proximidad entre las personas: se rompen en alguna medida las distancias sociales, a punto de que no nos es difícil tutejar al potentado ni que él coma de nuestro mismo taco y nosotros del suyo. He allí por qué son muy superiores, únicas, las carnes asadas. Quien no entienda esto no ha gozado realmente de Matamoros y, en general, del norte de México.

Comer mariscos a lo troglodita

Ya habiendo yo enumerado algunos platillos nuestros como los camarones secos, el lector puede concluir que por más rancheros

y prendidos con los dientes a una aguja seamos, muchos matamorenses aun así ya hemos sucumbido a la tentación del cercanísimo mar.

La comercialización de la jaiba

Importantes empresarios de la región, menos pensando en su estómago que en los de sus clientes en el extranjero, han desarrollado una industria muy especializada que empaca mariscos locales para distribuirse en los mejores restaurantes mundiales. Algunos de ellos enfrascan la jaiba (un cangrejo tamaulipeco) tan cuidadosamente que, sí, sus diferentes porciones las separan en distintos lotes, de tal manera que el lomo de esta quasi araña lo llegan a vender a 160 dólares la libra en Estados Unidos (Blue Crab Trading, Co. 2023). Otros han patentado ya el jaibato (jugo de jaiba) para sustituir muy superiormente al clamato (jugo de almeja).

Este esfuerzo lo desarrollan nuestros empresarios con muchos otros productos de nuestro mar, entre otros, la hueva de lisa que se exporta a Japón.

La troglodización de la jaiba

He ahí que cuando algunos de nosotros, más ordinarios, vamos a la playa no se nos quita lo troglodita. No es ir allí de gran turismo, menos para batir marcas en los deportes chic acuáticos, y ni pensar en un retiro ecologista —como en algún otro escrito fantaseé—. Es extender nuestro rancho hasta el océano, asar carne y, terminado el convivio, dejar todo el carbón, los huesos, la basura... allí desparramados en la arena.

Pero también es pescar... pescar, ¿por qué no?, jaibas, cuando las hay en las lagunetas.

Los pescadores profesionales —muchos de ellos originarios de Veracruz o de Campeche— por supuesto no se complican la vida para atraparlas pues usan trampas especiales.

No así muchos rancheros para quienes nos es noticia reciente que la mar sea salada. En la mañana, los elegantes y propios van allí con botas de caucho subidas hasta el pescuezo y con un hueso atado a un hilo. Cuando la jaiba lo muerde, la atraen poco a poquito a la red. Los trogloditas impulsivos no tenemos esa paciencia y nos metemos a la laguneta descalzos, arriesgando que estos cangrejos nos mochen los pies con sus tenazas; cuando las vemos, les detenemos esas con una varita y con la mano libre las atrapamos por detrás para echarlas rápido a una cubeta. Los trogloditas que han avanzado genéticamente de australopitecos a cromañones dejan a sus perros algunos de los impulsos, para que estos nobles animales instintivamente saquen las jaibas a mordiscos fuera de la laguna, como lo hacía el Garras. Pero los trogloditas retroamibeoides, los más jóvenes de mi clan, van ensartando implacables una jaiba tras otra con un gran cuchillo o, si lo sabe Dios que lo sepa el mundo, directamente con sus dientes.

Cualesquiera los métodos, el caso es que trasplantamos el rancho a la playa. He allí que llenas varias cubetas de jaibas, las ponemos a que, con agua de mar, hiervan, sí, sobre algún buen carbón, mientras añadimos gotitas de limón y sal a algunos ostiones gigantes justo antes de engullirlos. Algún presumido

interviene para mejor freír las jaibas en abundante e hirviente manteca, o para ahumarlas al lado del asador, o para dejarlas simplemente calentar en lo hondo de un pozo bajo cenizas, o para cocinarlas en su punto perfecto al vapor, o simplemente para coronar con ellas una paella que rebosa de otros mariscos.

Se hace tarde y un gran recipiente con cubalibre se liba de boca en boca. Listas las jaibas de cualquier manera, nos las podemos pasar desconchándolas y comiéndolas por horas, entre amigos, a la orilla del mar, sin preocuparnos de si la hebra de jaiba que nos echamos al buche, y logramos sacar de una patita con la uña del meñique, fue “lomo” o “aguayón” de cuasi araña, si de 300 u 800 dólares. Ya muy noche podemos reconocer allí en Bagdad o en el Mezquital que el mejor festín sigue siendo la convivencia.

Ventajas y limitaciones en la oferta de comida

En fin, habiéndonos llegado ya la modernidad a Matamoros, y habituándonos a comer muchas veces solos, apurados, con suerte yendo de pisa y corre a nuestros hogares, más veces arrinconados en alguna aglomerada cafetería industrial, o haciendo cola y dándonos de codazos en algún puesto de tacos, o incluso masticando silencito alguna zanahoria cruda, en almuerzos de trabajo, para no interrumpir al jefe disertando sobre la mayor lealtad que debemos guardar a la empresa, para luego regresar cada cual a tiempo y sin la alguna vez tradicional siesta a las labores programadas, uno no puede sino empezar a considerar que al menos lo que uno en sí come sea, si no sabroso, sí comible.

Es más, que en muchas de nuestras fiestas más grandes —como las bodas, las graduaciones, las quinceañeras, las posadas²⁷— tengamos oportunidad de departir con la familia y los buenos amigos, bailemos de lo más alegres, aunque conversemos poco porque los aparatos de música de hoy no dejan oír el uno al otro, no quiere decir que la comida en sí sea muy buena. Si la fiesta se celebra en un salón rentado, es probable que nos sirvan un platillo novedoso, aun “exótico” (entonces tenemos la oportunidad de conocer ingredientes que jamás habíamos imaginado), platillos de esos cuya presentación es vertical en vez de horizontal —que nadie dude que lo hizo un chef—, pero, en fin, un platillo estandarizado, para cientos de invitados, preparado en cocinas industriales, y con un sabor a *ídem*, a no ser por los pasteles, que suelen ordenarse a reposteros cuyas cocinas son, si no hogareñas, sí bastante artesanales.

Para hablar de la calidad de la cocina matamorense he de detenerme, pues, un poco en la comida en sí que se puede conseguir.

El abasto

Una mirada rápida a nuestros centros de abasto puede por sí misma decirnos mucho sobre lo que comemos:

El Mercadito

Considerando los centros de abasto tradicionales, el panorama gastronómico matamorense pinta bastante pobre. Si alguna vez el

27 Más que posadas tradicionales, fueron, en tiempos de abundancia en las maquiladoras, bailes y aun reventones que compañeros de trabajo de una misma empresa celebraban antes de la Navidad.

Juárez o el Parián fueron mercados populares, sus funciones hoy son distintas: uno vende “curiosidades” mexicanas a los visitantes de allende el Bravo y otro es sitio —“no” debo quejarme— de una escuela. No es sino extramuros —justo afuerita de los antes amurallados límites del casco antiguo— que uno encuentra el Mercadito, el Treviño Zapata, el único que de manera obvia cumple propiamente las funciones de un mercado popular. Sus defectos no quedan en que sea en gran medida el único, sino que además es chiquitito —por eso, el “ito”—, y su variedad de verduras frescas en ocasiones apenas la necesaria para los más elementales platillos de la cocina nacional —tan limitadas sus opciones, que todavía hace poco me sobraban dedos en mis manos al contarlas—. El maestro y cronista Andrés Cuéllar decía que todo se limitaba a la bandera nacional: chile, tomate y cebolla. Aunque seamos un municipio costero y hoy con medio millón de habitantes, no ofrece al público mariscos frescos, algo que el mercado Juárez sí cumplía en el siglo XIX cuando Matamoros no rebasaba los 15 000 habitantes (Chatfield, 1893, p. 33). ¡Ni en sueños imaginar esa explosión de hortalizas, de aromas y de sabores que uno halla en los mercados de los apenas pueblitos del centro o sur de la república! ¡Menos aun soñar que los tenderos conviden a los marchantes con probaditas! Como si esto no fuera suficiente, es rarísimo encontrar hoy verduras “del día”, cortadas de la mata en su justo punto, por ejemplo, frijoles maduros dentro de su ejote aun verde, pues casi todas nos llegan de lejos, en cajas, de centros hortícolas que a veces rebasan las fronteras del mismo Estado, o aun del país: ¡es más fácil que nos llegue tomate, no sé, refrigerado de Alaska! (Ward, 2009, pp.

196-214). Vea el consumidor, las etiquetas que fruto por fruto le han puesto al producto extranjero, industrial, masificado que consume.

Esto último es fácil de explicar: aunque nos gloriemos de ser una de las más grandes zonas agrícolas de la república por el riego, prácticamente nuestro quehacer actual es el monocultivo de granos, tras fracasar el monocultivo del algodón (Hernández, 1980). En algún tiempo, según reportó Helen Chapman en 1848, aunque no había riego, sí había huertos públicos donde se producían todo tipo de vegetales; recuerda en su mesa el haber disfrutado chícharos frescos, lechuga, repollo y zanahorias de allí (Chapman, 1992, p. 15). Si hoy producimos hortalizas como calabacitas o bombó, son principalmente para exportación; resumamos: ¿dónde residen regularmente nuestros modernos y ricos agricultores, en los centros urbanos o en su rancho?²⁸

En favor del Mercadito he de señalar lo siguiente: 1) no sé cómo se las arregla, pero suele ser el centro de abasto en donde muchas de las verduras y otros productos frescos uno los encuentra más en su punto, por ejemplo, el aguacate; 2) es el mejor lugar donde conseguir algunos productos muy tradicionales, por ejemplo, la más extensa variedad de chiles secos, y el muy regional y verde chile del monte; 3) es el lugar donde, según la temporada, puede uno encontrar los productos silvestres de la región, por ejemplo, las chochas y los jacubos, y cultivos como los nopalitos y el bombó fresquísimos;

²⁸ Ya desde los tiempos de San Juan de los Esteros, los dueños de estas tierras preferían concentrarse en la congregación que quedarse en sus ranchos. Entonces lo hacían, sin embargo, para protegerse de los ataques de los indios y de los bandidos (Osante, 1996; Payno, 2013).

4) aunque hoy el Mercadito se halle extramuros, está en el lugar más céntrico de la ciudad, a dos cuadras del cruce de la Sexta y la Cuauhtémoc; 5) quizá lo más importante es que el Mercadito aun sea, después de todo, el centro de abasto “oficial” de nuestra ciudad; 6) muchos residentes provenientes de otras regiones de la república han puesto sus tienditas, si no en el Mercadito, sí cerca: allí nos ofrecen muchos de sus productos de otros estados; y, 7) aunque hay que buscarlos, hay otros centros de abasto similares al Mercadito en distintos rumbos de la ciudad.

Los carretoneros

En el Mercadito, además, se abastecen muchos carretoneros, ya los verdaderamente ambulantes, o los que se estacionan en lugares como la céntrica calle Abasolo, a partir de la calle Décima, y extendiéndose a varias áreas intramuros del barrio de La Capilla. Los carretoneros ambulantes son todavía un elemento muy típico, rarísimo hoy en las modernas ciudades mexicanas, y útil en la vida de muchas casas: ya los carretoneros jalando su mercancía con un burro o con una mula, ya empujándola ellos mismos a pie o en un triciclo, abastecen casa por casa, a muchísimos vecindarios de la Heroica, con los productos del campo, aun flores para los jardines. Si algún visitante encuentra frente al Ayuntamiento algún gran “pastel” de estiércol, no se imagine apresuradamente que es por alguna protesta política; lo más probable es que se haya colado por allí un carretero con su caballo en busca de libres mercados.²⁹

29 De la profusión de carretones tirados por animales y, en general, de los animales sueltos en el centro de la ciudad se quejaba Toribio de la Torre hace más de siglo y medio. Ver Torre (1975).

Además de vender verdura y fruta entera, algunos carretoneros se especializan en las aguas frescas, las raspas (hielo raspado con sirope de sabores), los helados (con mezclas estrambóticas que incluyen, por ejemplo, gomitas para apurar la diabetes), el tamarindo (fuera de algunas escuelas lo venden a punto de mermelada sobre papel estraza) y la fruta (papaya, sandía, piña, jícama, coco, naranja, etcétera) cortada y fría, lista para comerse, bañada muchas veces con chamoy, o espolvoreada por lo regular con chile, sal y limón. Hacen así las delicias de los niños. Estos, por comer además muchos dulces, incluido el turrón,³⁰ y muchas fritangas, son los más gordos de México (Álvarez, 2019). Hay además vendedores ambulantes de tacos, barbacoa, carne asada, elotes, esquite, salchichas y aun camotes horneados. Según me hace notar Javier Dragustinovis, hay vendedores que cargan en sus triciclos o aun bicicletas vitrinas con tortas de carne deshebrada o con mortadela. Este artista las considera muy peculiares a Matamoros. Las venden fuera de las escuelas, a la salida de los niños o muchachos, o fuera de las fábricas para los trabajadores. Y hay ambulantes quienes en grandes recipientes térmicos conservan chiles rellenos o patitas de puerco lampreados, productos que no me ha tocado ver que vendan juntos, y de ese modo, en otras regiones. Entre los carretoneros no faltan los que ofrecen tierra para las matas y los ropavejeros. Algunos no venden productos sino ofrecen sus servicios, como los afiladores de cuchillos. Y no son pocos los ambulantes que sorprenden al fortachón más presumido. En pleno verano, sin carretón ninguno, venden a pie libreros o barras de cantina enormes de casa en casa, cual tamemes, cargándolos sobre sus espaldas.

30 En Matamoros es un ladrillo gigantesco y tricolor (verde, blanco y rojo) de caramelo que se corta con hacha y lo sirven en papel estraza.

Los supermercados de antaño

Antes de las grandes devaluaciones que pusieron fin al “desarrollo estabilizador”, los propiamente llamados supermercados los encontrábamos únicamente en el otro lado (Ward, 2009; Vasconcelos, 1957c, p. 298). Aquí solo disfrutábamos de los abarrotes y de las tiendas donde los productos no los cogía el cliente directamente de un mostrador, sino se los solicitaba a un dependiente que se los despachaba muchas veces tras ir por ellos a alguna bodega, tal como ocurre todavía en nuestras ferreterías. W. H. Chatfield ya se sorprendía, en 1893, de este método: “Hay una peculiaridad en las tiendas... que merece señalarse; la completa ausencia de mercancías exhibidas en las aceras. Ocurre igual en el interior de los establecimientos... Tal vez estén guardadas en cajas o en estantes...” (Chatfield, 1893, p. 33).

Los supermercados que podíamos entonces visitar se encontraban, pues, en Brownsville (Ward, 2006). Sus productos son todavía los que en forma estándar sirven al gran mercado norteamericano, aunque con algún énfasis para el mercado del área, por sus gustos “mexicanos” y por los relativamente pobres bolsillos de los habitantes del sur de Texas (comparados con los del resto de Estados Unidos). Aun así, los mexicanos que podemos pasar al otro lado seguimos encontrando allí, durante todo el año, numerosas variedades de lechuga, el pavo gordo de Navidad,³¹ e ingredientes especiales para platillos “internacionales” que no

31 Es interesante notar que aunque al pavo de Navidad se le considere una receta norteamericana, se cocina, una vez cruzando el río Bravo, de manera muy mexicana. En vez de rellenarlo con crotones (pan tostado) o frutas frescas y verduras, lo rellenamos con carne molida frita con tocino, pasas, dátiles, nueces, y aun dulces acitronados, lo que remite a delicias parecidas a las del Medio Oriente. El relleno se convierte así en un plato fuerte más en la Navidad.

encontraríamos aquí, sin batallar, en este lado. Como en muchas otras cadenas de abarrotes de Estados Unidos, los productos lucen coloridos, apetitosos y brillantes en el aparador, sin embargo, el sabor a veces es el de cosechas logradas en forma masiva para proveer a públicos mundiales y no a selectos paladares locales, aun cuando se pretenda dar esa atención. Por ejemplo, si bien es más fácil encontrar chiles habaneros en Brownsville que en Matamoros, y no se diga más bonitos, en ocasiones saben a chiles injertados de pimiento morrón, tal vez para que los toleren los paladares güeros, tal vez porque no saben sino comérselos enteros. En cualquier caso, es en el otro lado que hasta hace poco era más fácil encontrar algunos productos de “ultramar” como los hongos en general, no se diga los *portobello*, el ganso de granja, el cangrejo de Alaska, el salmón entero, la langosta viva, el filete de bagre fresco, el bacalao noruego (de la mejor selección), algunos vinos mundiales por los que al pasar a México uno debe pagar impuestos altísimos —o contrabandear—, y aun la más abundante manteca de puerco para los tamales cuando empacada en grandes cubetas (Ward, 2009, pp. 196-214).

Por un tiempo, gracias a la crianza local del aveSTRUZ no era necesario importar esta del otro lado.

Los nuevos supermercados

Las grandes cadenas de supermercados mexicanos llegaron a Matamoros después de las grandes devaluaciones, tal vez hasta cuando se aseguraron de que el público de esta ciudad encontraría más económico el comprar en Matamoros y no en Brownsville muchos productos ajenos al Mercadito.

Ya que estén aquí con productos más baratos es en sí una ventaja. Otra gran ventaja es que han diversificado bastante el menú local, tanto en las frutas como en las verduras como en las carnes, y aun los mariscos: en estos supermercados es donde podemos proveernos de alimentos que provienen de los más lejanos puntos del territorio nacional, los cuales pocos años atrás no consideraríamos sino muy exóticos, accesibles en ocasiones solo en lata, como el huitlacoche. Es más, la apertura comercial ha sido más generosa en México que en Estados Unidos: la variedad de quesos, latería y muchos otros productos de los más distintos rincones del mundo suele rebasar en Matamoros a la ofrecida en las tiendas de Brownsville.

Pero nuestros supermercados a veces escogen sus productos muy masivamente: saben a eso. En ocasiones, cuando los martes o miércoles ponen en barata las verduras, parecen ofrecer las que les sobraron de la semana. Es más, aun cuando hayan diversificado mucho las opciones de compra de los matamorenses, todavía estos supermercados podrían portarse mejor con nosotros si consideramos la variedad de alimentos que venden en otros sitios propios, ya no diré del resto de México, sino de nuestro mismo estado. Cuando abrieron aquí sus puertas estas cadenas comerciales ofrecieron, entre sus novedades, lechones frescos. A los pocos meses de establecidos, solo ofrecían (como novedad) patitas de puerco congeladas. El problema, por supuesto, no es que las patitas de puerco no sean sabrosas; el problema es que reduzcan a eso nuestras opciones, con el pretexto de que el público masivo local no pide más. Tal vez la menor proporción de clases altas, comparativamente con el resto de México,

explique la ausencia de ciertos productos caros en estas tiendas (Forbes México, 2021). En cualquier caso, las “rarezas” hay que buscarlas en carnicerías locales.

Las tiendas de la esquina

Estas ojalá no desaparezcan de la escena matamorense, aunque sean caras, se diluyan en cadenas de autoservicio, y provean un rango muy limitado de abarrotes. Algunos de sus productos, como los de algunas carnicerías, son muy frescos y de ganado u origen local. Lo más importante es que permiten ir todavía a pie al mandado, es decir, permiten que las dimensiones de la ciudad todavía sean humanas y no a la medida de un automóvil, como en la vecina Brownsville y el resto de los Estados Unidos.

Las bebidas alcohólicas y el carbón

Me atrevo a especular que hay más depósitos de cerveza, de licor y de carbón en la ciudad, que “tiendas de la esquina”. En fin, aquellos son parte del rito de las carnes asadas (Camou, 1994, p. 422).

Aunque sean la cerveza y otros licores los que bebamos más en abundancia, los matamorense solemos tener un gusto especial por el *whisky* caro al cual identificamos, por antonomasia, “bucanas”. Lo disfrutamos con hielo y agua mineral.

Que prefiramos la cerveza y el *whisky* al vino de mesa da nuevas razones a José Vasconcelos para tacharnos a todos los fronterizos de bárbaros:

...la baratura y la abundancia, la facilidad para obtener el cocktail, los obsequios de vasos a propósito para la cerveza, la complicidad del calor, todo concurría a la derrota del vino. Pronto, aun en los hogares, iniciada la comida, aparecía la criada que, de vuelta de la esquina, traía la jarra de cristal rebosante de espumas, exudada por el frío de un líquido que parece oro y que sabe a cocimiento sin endulzar. (Vasconcelos, 1957c, p. 325)³²

Hay que corregir a Vasconcelos y señalar que no es que no nos guste el vino de mesa, sino que, como él nota, aquí hace calor. Por tanto, no solo se nos antojan más unas chelas, sino que es muy difícil conservar el tinto o el clarete sin que se avinagren. Además, no son bebidas a conservar, sobre todo el tinto, en la hielera o en cualquier refrigerador.

En tiempos de la Prohibición en Estados Unidos, no fue inusual que se produjesen localmente bebidas alcohólicas para exportación. Sin embargo, solían ser adulteradas. Hoy, tal vez para bien, no producimos ninguna bebida alcohólica localmente, salvo que así queramos considerar al tepache, o algunas cervezas artesanales locales cuyo consumo no se ha popularizado.

Los mariscos

Hay excelentes y limpísimos expendios de mariscos en Matamoros. Si uno se pone de acuerdo por teléfono con el dueño, uno puede conseguir piezas recién sacadas del agua y aun bocaneando. Temo, sin embargo, que reserve él lo mejor en tamaño y en calidad para exportación.³³ Según la “teoría

32 Aquí Vasconcelos habla particularmente de la comida en Piedras Negras.

33 En ocasiones los norteamericanos aplican barreras a la importación de mariscos mexicanos, por lo cual nos es más fácil conservar la mejor pesca.

Zolezzi”, un matamorense de abolengo no va a pagar los precios carísimos internacionales cuando puede conseguir su bocado predilecto pidiéndoselo regalado a su amigo pescador. Que me la haga buena este gran camarada.

Las pescaderías locales tienen otra limitante: aunque sus productos sean los más frescos, no son tan diversos como los de los supermercados. Aquellas se especializan en vender las especies más estimadas en la localidad, como el guachinango, la trucha de mar, el flander, la corvina, el mero, la lisa y el tambor, pero no otras también locales, por ejemplo, el atún, el bonito, el jurel, la raya, el bagre, el catán o aun el cazón, cuya captura en la región es la mayor en todo México. Pocas especies armonizarían tan bien con nuestras parrillas como el atún y el pez vela —sus chuletas frescas son una delicia al carbón—, cuántas más, cortadas en postas, darían sustancia a suculentas sopas y guisos, o servirían para preparar chicharrones, como el gato, la sierra y el peto, y cuántas otras especies se mezclarían además con gran alegría en nuestras salsas, a modo de salpicón, por ejemplo el jurel, el bonito, el cazón y la raya, todas ellas excelentes, además, para preparar tortitas o albóndigas de pescado.

Para un platillo clásico de nuestros albañiles —y de muchos otros en México— no se necesita ir a las pescaderías, solo a la tienda de la esquina. Allí compramos una lata de sardinas, y además tomate, chile, cilantro, limón y cebolla, todo sobre galletitas saladas. Su variante, cierto tipo de ceviche, sí exige ir a la pescadería. Entonces se sustituye la sardina con filetitos crudos de lisa o de sierra.

Las tortillas de maíz, la masa y algunos de sus derivados

¿Tortillas caseras de nixtamal y en metate?, no las he visto aquí jamás, aunque sé que las preparaba así mi abuela Juanita; ¿de tortillería de la esquina?, muchas, y ahora de muy buen maíz, blanquísimo. Hay también unas especiales, coloreadas con chile ancho, pero para quesadillas³⁴ o para flautas a freír en abundante manteca. Con todo, se han popularizado últimamente las tortillas en paquete que algunas empresas nacionales y algunas locales producen masivamente no con masa sino con harina de maíz; las compramos quizá por evitar las colas de las tortillerías, quizá porque, gracias a la industrialización añadida, a uno le duran mucho, no un mísero día, en el refrigerador.

La producción de las tostadas y fritos preserva su ritmo artesanal. Las tostadas son la botana de mayor demanda en las tienditas de las escuelas y en numerosísimos estanquillos. Se comen bañadas con sal, limón y con una salsa de tomate y chile de árbol; aunque también, por la influencia de nuestros vecinos, a veces nadando en queso industrial amarillo. Tenemos entonces los omnipresentes nachos, los cuales, como en otras fronteras de México, reclamamos como invento nuestro y argüimos que se sirvieron por primera vez en el Salón del Tío Nacho. Una variante suya son los panchos. Entonces las tostadas llevan frijoles refritos antes del queso, y están coronadas con rajas de chile jalapeño.

Las tostadas son además el “pan” en muchos restaurantes. No con tortillas suaves y calentitas, no con bolillo, menos con

³⁴ Las quesadillas matamorenses se distinguen de las defeñas porque no son de masa frita ni de muy variados rellenos sino de simple tortilla, frita o no, que no lleva más que queso.

galletitas saladas; no sino con tostadas se nos da la bienvenida, sobre todo en los restaurantes de mariscos (allí suelen añadir una taza con caldo de pescado o de camarón). Por supuesto, si usted prefiere tortillas suavecitas o bolillo calentito, puede ordenarlos sin costo adicional.

Las tostadas, ciertamente, no tienen que quedarse en una botana. Rojas, amarillas o naturales son toda una merienda cuando se les sabe coronar con frijolitos, carnita, quesito, lechuga, tomatito, cueritos, salsa o lo que a usted se le antoje. Son uno de los platillos preferidos de las kermeses y de las fiestas cuando aún no acaba la tarde, por ejemplo, las infantiles y las reuniones parroquiales.

Desatentos a su calidad de merienda, es más, de antojito, algunos norteamericanos allende el Bravo han convertido las tostadas en platillo principal y las venden con el curioso nombre de Mexican Salad. Entonces no son de maíz, sino de harina de trigo, con forma de cubeta y textura de Corn Flakes, fritas como buñuelos en una olla honda con aceite, rellenas con abundante crema, queso *cheddar*, muchas aceitunas negras, alguna carne molida que les quedó de las hamburguesas, y, para justificar el nombre de ensalada, la lechuga y el tomate.

En Matamoros, algunas tortillerías locales, aunque contadas, se especializan en vender masa para los tamales y otros platillos similares. El maíz con que trabajan es más fino tanto en su calidad en sí como en su molido. Así lo exigen nuestros tamalitos “dedos de reina”. Ya esta masa, ya la que se prepara en casa con harina de maíz, se usa también para gorditas de manteca y para las migadas.

El pan

Por años hemos gozado de excelente panadería dulce, ya considerando la discretamente azucarada de la tradición nacional, ya considerando la abundantemente, como los pasteles estilo europeo o americano. En muchas casas se hornean estos últimos para consumo propio en ocasiones especiales, o para contribuir al gasto, vendiéndolos. Me resulta difícil el encontrar familias en que ningún miembro —varón o dama— sepa cómo hornear pasteles, aunque sea de esos de harina preparada de caja. Para bien, abundan los mejores.

En tiempos de relativa paz, antes de las guerras entre bandas del crimen organizado, parte de las visitas turísticas de nuestros vecinos del norte a Matamoros consistía en una parada en las panaderías. Tres o cuatro autobuses turísticos se estacionaban frente a ellas para que los visitantes del otro lado comprasen sus piezas más buscadas.

Ahora bien, es cierto que esas cadenas nuevas de panaderías nos halagaron alguna vez con su pan blanco a los matamorenses. Sus barras, sus teleras y sus bolillos —ya simples o salpicados con ajonjolí tostado— eran crujientes, con un migajón suave y fresco, sin dejar de ser firme, denso y aromático. Contando con un hornito eléctrico en casa, este pan podía servirse calentito en la mesa horas después. Pero estas panaderías ahora suelen desengañarnos por no surtirse con la mejor harina o levadura, o por no contar con buenos panaderos. Sus panes lucen y saben a bollos simples y fofos.

Las yerbas de olor

La omnipresente en toda tiendita, supermercado o aun jardín casero es el cilantro. No es, sin embargo, fácil conseguir mayor variedad de yerbas frescas de olor en Matamoros. Las más comunes están en los supermercados, pero no siempre. Aun así, puede uno esforzarse y hallar algunas relativamente raras en los expendios de hechicería y de yerbas medicinales. Estos sí abundan en Matamoros, y es donde compro el romero, la albahaca y la mejorana fresquísimos. Allí puedo encontrar, entre otras “rarezas”, los huevos de rancho. Yo me los como; los brujos quizá los usen para las limpias.

Si uno es aficionado a las yerbas de olor recién cortadas de la planta, quizá lo mejor sea cultivarlas en casa. La albahaca se da muy bien y perfuma los jardines, lo mismo el romero. Pero los calores y las plagas hacen difícil esta tarea.

Productos de zonas específicas de la república

Ya en restaurantes especializados en comidas típicas de algún lugar lejano de México, o ya en tiendas especiales que a veces aparecen, uno puede buscar y encontrar productos de Veracruz, o de Chiapas, o de Yucatán... para abastecerse de algunos ingredientes especiales que son exclusivos de esos estados. Existen varias de estas tienditas cerca del Mercadito.

Los expendios de comida popular

Cuando hablo de expendios de comida popular me refiero a aquellos a los que uno puede ir familiarmente con bastante informalidad, o aun de diario durante el descanso para comer que

conceden en algunos trabajos. Pero lo popular no implica que los precios sean necesariamente baratos.

Los antojitos

Si uno busca antojitos mexicanos en Matamoros, probablemente uno encontrará eso. Por su tamaño no suelen ser agigantados como platillo del día, cual ocurre con alguna comida tex-mex. Hay ciertamente excepciones como los tacos y tostadas tipo Siberia; aunque enormes son sabrosos. En Matamoros sus expendios existen desde 1954 (en Monterrey, donde surgió la idea, existen desde la década de 1940). Cuando se pierde la gracia de nuestros antojitos es porque su tortilla o su gorda la sirven nadando en manteca, porque el relleno de carne lo frieron en aceite viejo, o porque simplemente del relleno tan picicato solo queda el aroma. Uno abre entonces la tortilla y encuentra no más que restos de cilantro y cebolla picaditos. Con todo, conozco a personas que así les gusta. Alguna vez mi cuñada ordenó tacos de fajita sin fajita.

Suelen de cualesquier manera ser exquisitos, pero la diversidad no es nuestro fuerte. Tenemos tacos, tostadas, flautas, gorditas, migadas y tamales. Pero son rarísimos los sopes, los huaraches, los panuchos, los salbutes, las quesadillas³⁵ y otras mil formas de usar la masa. Son comunes los tacos al carbón y al pastor (o de trompo), pero no es fácil encontrar los sudados, de guisitos³⁶ y de fritangas (de vísceras y embutidos fritos). Sí

35. Hablo de las “quesadillas” tipo México, es decir, una tortilla de maíz cruda, que se rellena con algún guiso y después se calienta en un comal o fríe en abundante manteca.

36. En lo que concierne a tacos de guisitos, son comunes en fiestas. O cada familia trae su guisito, o se contrata al taquero que presenta sus guisitos en cazuelas. En cualquier caso, cada comensal prepara sus tacos según escoge. Por lo regular, come de todo.

tenemos tacos de carmitas, pero demasiado “limpios”, sin los ostentosos corazón, rabo, hígado, trompa, oreja, buche, bofe, nana, pajarilla, chanfaina y nenepl.³⁷ ¡Vamos, comparemos lo que encontramos aquí con los bocaditos exquisitos y variadísimos que abundan en Yucatán, Oaxaca, o aun en algunos puestecitos callejeros de la Ciudad de México fumigados con escapes de camiones de la Ruta 100!

Que muchos de nuestros antojitos se vendan en la calle atiza la imaginación tanto de los norteamericanos bromistas como los remilgosos. Aquellos llevan a los segundos a comer tacos de barbacoa de res y, tras saborearlos, les dicen que son de perro. El taquero no se preocupa de corregir a los visitantes. A los remilgosos, de cualquier manera, les gusta tanto el “perro” que ponen a un lado sus ascos: comen más, y hasta aprenden a inclinar su cuerpo para no llenarse de salsa y de manteca la camisa. Estos tacos han cobrado tal fama que se han convertido en parte de los atractivos turísticos nuestros para muchos visitantes norteamericanos, especialmente algunos paisanos que quieren reencontrar sus orígenes.

Fuere lo que fuere, nuestros tacos de barbacoa, de carne asada y los humildes de papa espolvoreados con queso fresco saben a gloria. Los tacos al pastor se han llegado a convertir, incluso, en el platillo principal de importantes fiestas al aire libre.

Los cafés

Son restaurantes en que a uno le sirven de todo, idealmente durante las 24 horas, según una tradición nacional: hay

37 El buche es el estómago del puerco; el bofe, los pulmones; la pajarilla, el páncreas; la nana, el útero de la cerda; el nenepl es una combinación de nana con buche; la chanfaina, una combinación de bofe, hígado y corazón.

desayunos, almuerzos, comidas corridas, antojitos mexicanos, tortas, tacos de maíz o de harina, platillos fuertes, postres, sopas y caldos para “levantar muertos” en la madrugada, también fruta, pan de dulce y, por supuesto, café, aunque antaño bastante malo, por instantáneo. No obstante esto último para que muchos amigos de años o camarillas políticas los prefieran para reunirse allí a platicar sabrosamente y decidir el destino del mundo. A diferencia de las grandes cadenas de cafeterías cuyas recetas se han masificado, los cafés locales suelen ser negocios familiares con una cocina muy artesanal y una sazón muy casera. No hay pierde.

Los cafés, por lo regular, no sirven alcohol. Por ello tienen gran atractivo para reuniones juveniles, femeninas y de familia. Algunos cafés locales han añadido a esta oferta los servicios de internet y los refinamientos en el menú, en el local y en el trato. Se han convertido en los cafés de grupos sociales muy selectos.

Las cantinas

Si fortalecer los lazos entre cuates exige un retiro propio, no faltan en Matamoros las cantinas “solo para hombres”. Las hay de todas clases, incluso algunas de mala muerte, otras más son muy tradicionales y hasta elegantes, con puertas de *saloon*, con barra, botana y billar. Se dan, sin embargo, las que exageran, con escupidera y mingitorio al descubierto, caben las mesas de dominó, todo penumbral, el piso con aserrín para recoger el lodo. No hay ya pianolas, pero sí sinfonolas. Me callo el que se den todavía los duelos por un quítame esta paja, pues luego me acusan de promover una imagen sanguinaria de Matamoros. Si la

exclusividad de estos antros suena machista, a las matamorenses no les falta imaginación para organizar reuniones y eventos “solo para mujeres”.³⁸ Entonces a uno lo echan, incluso, de su misma casa.

Los mariscos

No obstante la fina y fresca calidad de nuestros mariscos, sus restaurantes en Matamoros, afortunadamente, no son los muy exclusivos, sino los muy populares, por la informalidad con que uno va a ellos.³⁹ La ocasión ideal para consumirlos es durante la comida (al mediodía), pues si uno va a cenarlos, tiene uno que estar allí temprano y apurarse a saborearlos. Por lo regular cierran estos locales a las ocho, y para colmo lo atienden a uno entonces con desgana. Un empresario me explicó: a la hora de cenar, al matamorense le gusta echarse algunas copas, y no con mariscos, sino con carnes asadas es que se puede beber en abundancia.

La sazón matamorense para los mariscos podría resumirla notando que sus modos básicos de preparación son: 1) ya se empanizan, lamprean o fríen de alguna manera (son famosos nuestros chicharrones de catán y de tambor),⁴⁰ 2) ya se guisan en piezas, en salpicón, en caldos o en sopas con chile, tomate y cebolla, 3) ya se ofrecen al natural, en cocteles, con lo mismo

38 Los pleitos en las cantinas son viejos. Helen Chapman (1992, pp. 21-22) relató, en 1848, la muerte del Dr. Glen. Por golpear con un bastón a un texano trámposo en el juego de baraja, este mató al médico a balazos.

39 Un indicador de su informalidad es que no pocos advierten a los hombres el entrar al menos con zapatos y con camisa con mangas, condición que en ocasiones algunos clientes no cumplen.

40 Cabe aquí el preguntarse hasta qué punto influye a nuestra cocina el gusto norteamericano por freír todo a la canasta.

(muchos de nuestros tenderos ambulantes se especializan en ello).⁴¹ No es que falte, en los mariscos, esa complejidad culinaria con que Tampico u otros lugares más al sur sorprenden. De hecho, algunos de nuestros restaurantes se esmeran en crear un platillo que distinga a la casa: los calamares rellenos, los alambres de catán, el pulpo a la parrilla, el huachinango en crema de espinaca, el pámpano a la vinagreta, la ensalada de jaiba, el pejelagarto asado, etcétera. Es más, en varios de nuestros restaurantes las ancas de rana son supremas. Aun así, los menús más probables que nos encontramos no se extienden mucho en detallar su oferta. De cualquier manera, ya sabia sencillez, ya boba simpleza, por su frescura y limpieza los mariscos locales son excepcionales. Hasta el calamar, que algunos en Estados Unidos consideran basura, aquí, por esa frescura, limpieza y tamañito, nos sirve mejor que en Roma para prepararlos a la romana, es decir, en aritos empanizados y fritos,⁴² o los tentáculos cocidos picados, sobre tostadas, o simplemente guisados.

Comida para llevar y los pedidos a domicilio

Cuando ambos esposos trabajan y con todo quieren reunirse en casa para saborear platillos como los de mamá, pueden ponerse de acuerdo y comprarlos en algunos expendios de comida “casera” para llevar, los cuales ahora proliferan en Matamoros. Algunos de estos expendios cumplen con gustos sofisticados, al desgrasar

41 Puede considerarse que, como influencia americana, se le agreguen muchas veces a estos cocteles cátup y salsa inglesa. Mexicano, sin embargo, es el aguacate picado que también suelen llevar.

42 Nuestros “calamares a la romana” han de ser tan romanos como las enchiladas suizas, de Suiza, y las milanesas, de Milán.

(o “desgraciar”, según precisa un goloso) las porciones, al sazonarlas con yerbas frescas de olor, o al lograr con ellas platos de ocasiones especiales.

No faltan restaurantes que surtan pedidos a domicilio o a la oficina. Lo hacen los cafés cercanos, pero también los expendios de pizzas, de hamburguesas, de carne asada, y de pollo frito, asado o rostizado. Los de carne asada han venido a resolverle a muchos matamorenses la “angustia” de recibir visitas sorpresivas en la noche. Aunque le dan en la torre al rito de prender las brasas, salvan la cara de los anfitriones si no están preparados. Las fajitas las prepara muy bien el expendio y uno las tiene en casa listas en cuarenta minutos, junto con los frijoles, las cebollas asadas, las tortillas y la salsa. Algunas cadenas matamorenses de este tipo son ahora franquicias internacionales.

Los restaurantes de cadenas extranjeras

Matamoros quizá es la ciudad mexicana donde más tardaron en llegar las cadenas extranjeras de comida. Supongo que fue así porque, antes de autorizarse las franquicias internacionales, gozábamos ya de restaurantes bien establecidos que producían localmente hamburguesas, pollo frito y pizzas, es decir, lo que ofrecen muchas cadenas extranjeras de comida rápida.

Los restaurantes para ocasiones especiales

Tenemos muy buenos restaurantes en Matamoros, quizá por el turismo que durante años hemos gozado por ser frontera, quizá simplemente porque a los matamorenses nos gusta comer.

Restaurantes típicos

Nuestra comida “típica” son las carnes asadas y el cabrito. Esto, pues, es lo que de ordinario venden nuestros restaurantes “típicos”. Los cortes que básicamente sirven son los tradicionales, aunque a veces promuevan uno en concreto como la especialidad, u ofrezcan botanas o salsas muy singulares creadas por la casa, o se distingan por algún otro servicio o ambiente peculiar, para contrastar con la competencia. Aun así, este ambiente suele ser en todos muy de “familia”.

Hubo alguna vez un excelente merendero yucateco en el centro de Matamoros, pero ya no. Desde hace tiempo prosperan algunos restaurantes de mariscos o algunos cafés domingueros que destacan por su sazón veracruzana. Ahora también los hay con sazón de Sinaloa o del Pacífico.

Con las comidas típicas, al parecer, se nos ha cerrado la cabeza pues no hemos explotado la gran variedad de comidas regionales de México. Podrían muy bien satisfacer no solo nuestro apetito, sino además el de nuestros vecinos. A no ser por los precios de las carnes asadas que se han elevado por las nubes, seguimos en alguna medida anclados en ellas. Tal vez suceda así porque los restauranteros piensen igual que muchos anfitriones matamorenses al recibir desconocidos a comer en sus casas. No sabe uno a ciencia cierta qué les gustará o no comer y, para no errar, uno les prepara lo infalible: la carne asada, siempre bien recibida, es más, preferida por todos.

Comida internacional

Sus restaurantes los podría clasificar en dos tipos: los que se especializan en platillos cuyo prestigio trasciende fronteras, por ejemplo, el filete miñón, y los que se especializan en la cocina de regiones del mundo particulares, por ejemplo, la mediterránea, la cantonesa, la argentina, la japonesa o la criolla de Luisiana. Estos restaurantes son los de ambiente más formal en Matamoros, aunque ninguno exija rigurosa etiqueta. Suelen surtirse con productos muy selectos, y cuentan con la creatividad y el toque personal de algún chef. Aun así, uno no debe presuponer que sus precios sean inaccesibles o exagerados. Si uno se las ingenia en ordenarlos bien, a veces es menor el gasto allí que en algunos restaurantes más populares, como los que venden carnes asadas.

Estos restaurantes “internacionales”, junto con algunos muy tradicionales de carnes asadas, son los de más reconocido prestigio en Matamoros. Dicho prestigio se lo tienen bien ganado.

No solo su comida, sino su servicio, su música y su ambiente favorecen el disfrutar una estadía íntima y de reyes.

Entre estos restaurantes hay desde los enormes para atender a cientos de personas hasta los que atienden apenas a una docena con un toque bohemio.

Restaurantes para jóvenes fresa

Tal es su ambiente; tales sus comidas. Algunos pertenecen a cadenas restauranteras que les encantan a los chavos en Cancún o en Mazatlán; entonces tienen una apariencia exterior muy “mexicana”, pero con su sabor y raciones muy estandarizadas

y adaptadas a los visitantes extranjeros. Otros restaurantes se especializan, por ejemplo, en tortas o en tacos los suficientemente sofisticados para que no tengan ningún look popular del que vende tortas o tacos en la calle: excelentes para la onda fresa. Pero, no puedo negarlo, muchos de estos restaurantes no dejan de ser bastante buenos. Si uno examina con cuidado su menú, de repente surgen platillos de carácter único.

Lo conservador

Aun con esta última novedad, puedo decir que el ambiente y la cocina de los restaurantes en Matamoros suelen ser bastante conservadores, si el punto de referencia son otras ciudades fronterizas de tonos mostaza y “fiucha”, o ciudades con gran turismo extranjero, de la república.

Es más, el matamorense suele vestirse bien cuando sale a comer o cenar con la familia. No lo hará de traje, pues aquí raramente se usa traje por los calores (la excepción son los grandes eventos, como las bodas). Pero sí lo hará con una buena camisa o una blusa bonita, no en chanclas, pantaloncillos cortos o trajes de baño como lo hacen muchos visitantes norteamericanos, como si todo México fuese una playa, aun el restaurante más elegante.

El servicio y la música en los restaurantes

Parte del atreverse a gastar en un buen restaurante viene del esperar que se nos atienda como reyes. He allí la importancia de su buen servicio y de otras amenidades como la música y las discretas pistas de baile.

El servicio

En 1925 surgió el primer sindicato de Matamoros, el de los empleados de hoteles, restaurantes y cantinas, el cual ha ofrecido desde entonces servicios muy profesionalizados en ese ramo a nuestra ciudad. Pero también, según la opinión (cuestionable) de algunos empresarios, este sindicato ha hecho que muchos de los mejores restaurantes matamorenses sean poco competitivos en sus precios por los proporcionalmente altísimos salarios y prestaciones que se ven obligados a pagar a sus empleados.

Sin meterme a resolver de qué lado está la justicia —ya con los meseros sindicalizados, ya con sus patrones—, me parece que cada día son menos los restaurantes que atienden a sus huéspedes con meseros afiliados a un sindicato.⁴³ Lo supongo porque no se portan ahora tan profesionales. Además, lo deduzco porque son ahora suficientemente pocos los meseros como para no obligar a la empresa a reconocerles el derecho de sindicalizarse. Con pocos meseros, y, además, en ocasiones malos, desmerece el servicio de algunos lugares de gran tradición gastronómica de Matamoros.

Entre los restaurantes que parecen haber trascendido esta “lucha de clases” se encuentran los frecuentados por jóvenes fresas. Allí suelen atender meseros con gran despejo; cumplen bien su rol de “rompecorazones” de universitarias norteamericanas en veraneo. Si no llegan a dirigirse a uno con el democrático tuteo, sí le ofrecen a uno el correlativo en trato, uno muy de cuates acá.⁴⁴

43 Una marcada reducción de los meseros sindicalizados en Matamoros la confirma Sindicalista 1. (2022).

44 El turismo norteamericano en los restaurantes decayó mucho tras el triste evento de los Narcosatánicos, en 1989, y tras el recrudecimiento de la inseguridad por la lucha entre las bandas criminales en la zona. De eso hablaré después.

La música

Parte del ameno ambiente de muchos restaurantes de Matamoros es su música o, incluso a veces, sus discretas pistas de baile para los enamorados. Entre las orquestas hubo en algún tiempo las pequeñas de cámara que no distraían la animada conversación a la mesa, o las que avivaban la fiesta como lo eran las orquestas de vientos. También las hubo las de marimba y las hay todavía de mariachis que alegran siempre y valen la pena por sí mismas, a punto de que uno va allí a escucharlas. Lo mismo puede decirse de muchos intérpretes. Hay organistas y pianistas. Hay numerosos tríos, duetos y solistas de guitarra. Algunos destacan por su voz y sentimiento, otros por su requinto. Si hay un tono que impera es el romántico. Hay sin embargo restaurantes que confunden el buen comer con el escándalo de los cantabares y las discotecas. Pero no debo quejarme: allí se ve que la gastronomía matamorense se abre a todos los públicos.

Una entrometida desagradable

En los últimos años, nuestros restaurantes, por querer “dar gusto a la gente”, han atiborrado sus paredes con televisores.

¡Madre mía!, uno va a los restaurantes a comer en familia y a conversar con los amigos, ¡no a ver la televisión! Déjenla esta para los bares donde algún borracho no encuentra compañía.

Mejor no hablo de los enamorados o las familias que van al restaurante y cada uno por su lado se la pasa mirando su celular. Pero esto es un problema mundial.

El hogar

Venga una apreciación amplia más en mi lista. Nuestra comida de diario en el hogar es bastante sencilla y acorde a patrones muy extendidos nacionalmente. He allí el arrocito o el fideíto, o el guisadito con verduras en salsa verde o roja o en molito; además los frijolitos y muchas tortillas de maíz o de harina, pero no tanto el agua fresca sino algún refresco de gas embotellado —somos los más grandes bebedores de gaseosas en el mundo—.⁴⁵ Muchos huevos en la mañana y muchos huevos en la noche, sin implicar ningún significado metafórico. Estos platillos pueden verse muy bien ilustrados en los expendios de comida “casera” para llevar, o en los cafés populares de los cuales ya he hablado.

El trabajo o la escuela para todos, aun las mamás, conlleva un creciente recurso a las comidas rápidas y solitarias, como cereales en caja, salchichas, jamón y otras carnes frías que no exigen cocinarse ni, desgraciadamente, sentarse a la mesa para verse las caras en familia al menos una vez al día.⁴⁶ Nuestro consumo de salchichas degenera no solo por sus cantidades, sino porque solemos freírlas con manteca y con tocino, como si no rebosaran ya en grasa.

Hay algunos elementos que hacen especiales a algunos hogares matamorenenses. Tal vez por estar pegados a Estados Unidos, a muchos se nos ha facilitado desde hace años contar

45 Nuestro gusto por las sodas es un motivo más para que José Vasconcelos aborreza la comida fronteriza. Ver José Vasconcelos (1957c, pp. 336, 433). Este gusto, en algún tiempo, lo satisfacíamos sin tener que depender de las grandes corporaciones internacionales. Teníamos productos y marcas locales. Mi tío Felipe Leal se hallaba entre los fabricantes, y, en Chihuahua, una hermana de mi abuela.

46 Esto es lo que más deploró José Vasconcelos en un restaurante de San Antonio, Texas: se servía la comida a la barra y no a la mesa. Ver José Vasconcelos (1957b, p. 786).

con algunas tecnologías modernas que no eran tan accesibles en el resto de la república, por ejemplo, los microondas, las ollas flojas, los hornos eléctricos, los hornos de convección, las freidoras de aire, los woks, los rebanaderos (que algunos llaman procesadores de comida), etcétera. Estas tecnologías no sirven simplemente para calentar comida, ni tienen por qué americanizar nuestro paladar como sí ocurre con algunas comidas rápidas. Son opciones adicionales para cocinar, que retan nuestra creatividad.

Lo que enriquece sobremanera nuestros hogares es el origen fuereño de muchas personas que ahora viven aquí. Traen consigo, desde lejos, tradiciones muy propias: algunos de Chiapas, otros de Morelos, pero también de países extranjeros como Italia, España, China o el Líbano, y les gusta lucirlas cuando reciben a invitados. No sino aquí en la región es que he disfrutado los mejores dolmas (rollitos de hoja de parra, rellenos con arroz y cordero); y no sino aquí donde por primera vez comí y aprendí a cocinar tortillas de patata exquisitas y las paellas. El gran pintor valenciano Bartolomé Mongrell popularizó estas últimas aquí.⁴⁷ Varios de mis vecinos son inmigrantes afroamericanos quienes todas las tardes venden, de puerta en puerta, ricos pays de limón. Ir de una casa a otra, en Matamoros, no es quedarse encerrado en nuestro rincón chiquito, sino abrirse y sorprenderse con lo mejor de la nación y del mundo. Pero aún más, es todo esto con sabor casero y con la atención del amigo.

Algunos eventos comunitarios

Parecería entonces que cuando varios matamorense nos ponemos de acuerdo para llevar cada quien algún platillo a algún evento el

⁴⁷ Uno de los concursos culinarios más interesantes de Matamoros es el anual de las paellas.

resultado es un arcoíris de sabores. No sucede así necesariamente, sobre todo cuando el evento sirve para recaudar dinero, como en las kermeses escolares o de las parroquias. Entonces los platillos algunas veces son medidos para sacar el gasto, o no alcanzan. Si tenemos suerte en la kermés, es mi opinión, alguno de los participantes será generoso y traerá algún guiso realmente de alabar, pero este pronto será detectado y agotado por su demanda.

Los niños difícilmente son el ejemplo de paladares finos. Sin embargo, demuestran que su gusto no es tan primitivo cuando, si pueden escoger, prefieren en sus fiestas tamales con frijoles refritos al lado, a las pizas y las hamburguesas (estas, de cualquier manera, se las devoran, como los dulces de la bolsita de cumpleaños, que todavía las hay).

Otros eventos comunitarios son las quinceañeras y las bodas. De servirse comida industrial, el sabor, he dicho, sabe a eso. Estos eventos se amenizan ahora con más que el baile y la música estridente: se contratan animadores. También hay, de ser la fiesta rural, los grupos rancheros. Y en algunas fiestas elegantes de salón, asisten mariachis que alegran el lugar no solo con su música sino con monólogos y actuaciones de comediantes. No es sino después del gran evento que algunos amigos, los más escogidos, son invitados a trasnochar y saborear platillos como el menudo, el pozole, la carne asada y la barbacoa en la casa de alguno de los anfitriones. Entonces se disfruta verdaderamente la conversación y la comida.

Las mujeres se reúnen, en ocasiones, en eventos exclusivos para ellas. Si es cena, se lucen entonces con platillos de lujo, servidos en varias entradas. Lo hacen también con antojitos como las flautas (tacos en rollito y fritos), las enchiladas y lo que

llaman pastel azteca (una como lasaña hecha con tortillas, pollo y mole). Y si es merienda ofrecen, en ocasiones, platillos fríos como los canapés, los pasteles, el pan de dulce y el sandwichón, muchas veces también dulce y repujado con betún, bocadillo que no parece ser muy popular en otras regiones de México, o entre los hombres que adoren la carne asada.

Ciertamente, cuando se trata de atender a los más cercanos amigos es que sí podemos esperar, sin ninguna duda, un arcoíris de sabores. Ocasiones tales se dan, por ejemplo, para celebrar el fin de año. Varias familias se reúnen y ofrecen lo mejor de cada casa. No es una reunión con sobras, como en algún *pot luck* americano, ni es una reunión “mexicana” en que cada cual trae un guisito para hacer una taquiza (las cuales no son raras en Matamoros), sino una reunión en que cada familia aporta al menos un gran platillo recién preparado, de la mejor clase, de ser posible, una bestia completa aun bufando, sacrificada para tal propósito. Esa noche no es solo para pasársela uno bien sino para comer además requetebién.⁴⁸

Esto me lleva a reafirmar y aun mejorar una tesis que anteriormente he enunciado: es después de todo la convivencia lo que nos permite gozar en Matamoros de una comida superior e inigualable. ¿Quién, a menos que permanezca huraño, no podrá apreciarla?

48 Esa noche uno debe llegar decidido a comer como Gargantúa y Pantagruel, y no solo por la cantidad y la calidad de la comida, sino porque una vez llegado el año nuevo, uno no puede sino permanecer en la casa donde uno esté encerrado y comiendo, hasta bien avanzada la mañana. No obstante la publicidad de “dese abrazos, no balazos” —ya antigua en esta ciudad—, todavía hay muchos bárbaros afuera que reciben el año con ráfagas de ametralladora al aire. Aventurarse a no estar protegido por un techo constituye exponerse a morir por alguna bala perdida.

**Historias sobre las fajitas
y sobre su salto del Bajo
Bravo a la fama**

Algunos amantes de la alta cocina no suelen celebrar las carnes al carbón. José Vasconcelos diría, ya lo he citado, que allí donde las asamos empieza la barbarie, y se refería a un espacio geográfico que abarca del río Pánuco al Delaware (Vasconcelos, 1957b: p. 937). Como también ya he referido, Ignacio Ramírez, el Nigromante, intentó en algún momento reconciliarse con ellas, aunque sin éxito:

La frugalidad. Carne de res... esto produce economía, salud y robustez. Yo he comenzado a admirar ese sistema, pero pronto descubrí sus inconvenientes. Los hombres criados bajo ese régimen tienen una repugnancia invencible por los manjares que la gastronomía proclama como los primeros entre los pueblos civilizados. Además, los que se alimentan no ven en ese acto un placer, un acto social, sino una necesidad casi vergonzosa; y descubrirás a las más elegantes muchachas paseándose por los rincones y corrales mientras destrozan a estirones una correa de tasajo. Falta la vida a la mesa. (Ramírez, 1966, vol. 1, p. 401)

Y, como además ya he anotado, colonos ingleses como William Neale, quienes se convirtieron en entusiastas residentes del Bajo Bravo tras la independencia de México, no confundirían, sin embargo, la abundancia de carne en los mercados de la región con los refinamientos:

Las pistolas se ponían en uso para sacrificar a los animales, y la res y la carne seca eran tan abundantes en los mercados que, cuando un cliente pedía tantita, se le entregaba un gran cuchillo para que cortase cuanto desease [de la res recién sacrificada]. Pan, carne, maíz y chile, todo nadando en mucha grasa, eran la dieta de la mayoría.... En 1852 no había una sola libra de mantequilla producida en la localidad, y muchos de sus habitantes ni siquiera la habían visto en toda su vida. (Chatfield, 1893, p. 13)

En dicho contexto, sorprende el éxito contemporáneo de las fajitas; el prestigio del “corte tradicional” para las carnes asadas “mexicanas”, según las identificó Derrick Riches (s.f.), en cuanto que por su forro no necesitan ni siquiera de una parrilla para asarse —se les puede poner directamente sobre las brasas—; la pasión por un trozo de res hasta hace poco tan desconocido en Estados Unidos que se le usaba como retazo para producir carne molida, según notó Jaden Hair (2007) en el *Tampa Tribune*. Sucede que hoy esas sobras “son el segundo corte más caro... solo después del entrecot”, según reportó Florence Fabricant en *The New York Times*. En esa metrópolis, dijo, las fajitas se pagaban al mayoreo en 1989 a 10.58 dólares la libra, cuando en 1984 costaban apenas 3.50. Tras citar un estudio de la Texas A&M University, Fabricant añadió que en dicha década el costo de una cabeza de ganado se incrementó 6 dólares solo por la demanda voraz de las fajitas (Fabricant, 1989).

Tanta fama las fajitas han adquirido ya como platillo que son objeto de falsificación. John Bonné nos lo advirtió:

La fama puede corromper un platillo, y la fama absoluta propinó un doble golpe a las fajitas. Primero, su precio se disparó a niveles estratosféricos cuando antes era una de las gangas en la carnicería. Segundo, su término se pervirtió a tal punto que “fajitas” sirve ahora para nombrar cualquier antojito a la parrilla [Bonné advierte, entre otros, los vegetales y los camarones] y servido con tortillas en una plancha caliente... (Bonné, 2005)

... estas de harina, según prescribió John F. Mariani en su *Encyclopedia of American Food and Drink* (Mariani, 1999); el manjar, en fin, nadando en crema espesa y sepultado bajo queso amarillo rallado y después derretido como para aderezar nachos, según paradójicamente recomendó Derrick Riches, uno de los

más entusiastas admiradores de las fajitas (Riches, s.f.), “quienes apenas han oído de las fajitas —explicó Jeff Savell, profesor de la Texas A&M University— piensan que es un tipo de preparación de comida, en lugar de un corte de res, y por tanto piensan que pueden usar para él el aguayón o el pollo” (Fabricant, 1989).

Historias sobre las fajitas

Lo que me interesa notar es que su repentino estrellato ha detonado numerosas historias sobre su origen. John F. Mariani consideró de lleno que son un platillo texano. Resumió así tanto su entendimiento del platillo como su historia:

Fajita. Un plato de tex-mex hecho de fajitas marinadas y asadas a la parrilla... servidas en tortillas de harina. La palabra deriva del español “faja”, es decir, “girdle” o “strip” en inglés, y describe el corte de la carne en sí mismo. Ha habido muchas conjeturas en cuanto al origen de las fajitas, aunque no se ha documentado ninguna. Asar este corte sobre una parrilla y carbones de mezquite sería característico de la cocina texana desde los días en que la carne de vaca se convirtió en dominante en la dieta americana. Pero la palabra “fajitas” no apareció impresa sino hasta 1975. En 1984, Homero Recio, catedrático de ciencia animal en la Texas A&M University, obtuvo una beca para estudiar los orígenes del corte. Irónicamente llegó dos años más tarde a la conclusión de que era su abuelo, un carnicero de Premont, Texas, quien primeramente utilizó el término “fajitas” para describir el corte que cocinó directo en los carbones del mezquite para las cenas de la familia desde los años 30. Recio también afirmó que el primer restaurante que sirvió las fajitas —sin embargo, bajo el nombre “botanzas”¹ (aperitivos)— fue el Roundup en McAllen, Texas. Pero Sonny Falcón, “el Fajita King”, proclama haber abierto el primer tendajón de fajitas en Kyle, Texas,² y en 1978 un tendajón Fajita King más en Austin.... La popularidad del plato creció ciertamente después cuando Ninfa Laurenza lo introdujo en su menú en el Ninfa's Restaurant en Houston, Texas, el 13 de julio de 1973, pero entonces nombraba el platillo “tacos al carbón”. Esa popularidad aumentó incluso más cuando fue ofrecido en el hotel Austin Hyatt Regency, el cual para 1982 vendía trece mil órdenes al mes. (Mariani, 1999, p. 125)

1 Debió haber sido “botanzas”.

2 Unas millas al sur de Austin, Texas.

Las pretensiones de Juan Antonio “Sonny” Falcón respecto a haber descubierto y creado de manera personal las fajitas han sido absolutas. Virginia B. Wood, de *The Austin Chronicle* reportó:

Aunque desde hace tiempo Sonny ha escuchado la evidencia anecdótica de que las fajitas se han llamado así y preparado en el Bajo Bravo desde temprana la década de 1930, aun así, mantiene que tanto el platillo como su nombre son creación suya. “Vi el corte de carne y me dije ‘parece un cinto’”, afirma. “Las primeras fajitas que vi las preparé yo mismo aquí en la década de 1960”. (Wood, 2005)

Virginia B. Wood añadió que, aunque Sonny Falcon reivindicase experimentar, desde 1959, con retazos de res de la carnicería en la que trabajaba en Austin para hallar el platillo perfecto, no fue sino hasta 1969 que lo comercializó asado en un tendajo durante la feria rural del 16 de septiembre, en Kyle, Texas, a pocos kilómetros al sur de Austin (Wood, 2005). Linda Stradley, a su vez, nos informó en *What's Cooking America* que, ya avanzada la década de 1970, Sonny Falcon convirtió en marca registrada su sobrenombre de “The Fajita King”. No pudo registrar, sin embargo, como suyos ni el platillo ni el término “fajitas”, aclara (Walsh, 2000).

En Houston se le suele atribuir a Ninfa Laurenzo no solo las fajitas sino incluso la salsa roja, la verde y los tacos al carbón, es decir, los tacos a la Ninfa. Sobre ello, Rob Walsh dijo:

“El restaurante de Ninfa fue el primero donde vi salsas picantes verde y roja”, recuerda Jay Francis, *gourmet* de Houston... Su restaurante también es, en gran medida, responsable de la obsesión por las fajitas que desde fines de siglo agita a este país.

Un boletín de prensa que llegó a los periódicos hace unos meses afirma: “En 1973, Mamá Ninfa Laurenzo creó por primera vez las fajitas en Houston, Texas, en los Estados Unidos”. (Walsh, 2000)

En ese año, según narró Linda Stradley, Ninfa vendió por primera vez las fajitas en su restaurante, llamándolas “tacos al carbón”, los cuales posteriormente patentó como “tacos a la Ninfa” (Stradley, 2004).

A varios restaurantes de San Antonio, Texas, también se les atribuye la autoría de las fajitas. Colman Andrews, de la revista *Saveur*, advierte que la familia Cortez de esa ciudad reclamó su creación tras incluirlas en el menú de La Margarita, una cuadra después de Mi Tierra, en 1981 (Andrews, 2007). A su vez, la empresa Discovery Foods, que vende un “kit de fajitas” en Gran Bretaña, atribuyó al restaurante Mi Señor, de San Antonio, Texas, la creación de lo que para esta empacadora de comida son las fajitas:

En la década de 1970, un restaurantero listo de San Antonio, Texas, abrió Mi Señor, e incluyó en el menú las fajitas... Sirvió a la mesa plátanos chisporroteantes de tiras de res o de pollo, incluso camarones y grandes trozos de chuleta de puerco, salteados en aceite con pimientos y cebollas fritos o asados y acompañados con tortillas, salsa y guacamole.

Las fajitas gozaron de un éxito inmediato. La teatralidad y la alegría de enrollar tu propia carne junto con los sabores más deliciosos fue irresistible. La fama y popularidad de las fajitas se extendió como un fuego salvaje a lo largo y ancho de los Estados Unidos y el mundo, y se convirtió así en el platillo mexicano más popular de cualquier menú.³

³ Hace algunos años así decía la publicidad que se encontraba en este sitio: www.discoveryfoods.co.uk/faq/2/l/the-history-of-fajitas.html. Poco después, en 2012, el sitio <https://www.simplysensationalfood.com/2012/11/fajita-kits-by-discovery.html> ofrecía el fajita kit de Discovery Foods a sus clientes vegetarianos. Si consultamos lo que ofrece, en 2023, Old El Paso, como fajita dinner kit en su sitio <https://www.oldelpaso.com/products/dinner-kit-fajita-12-oz-box>, solo son cinco tortillas de harina, algo que llaman fajita sauce y especias que agregar. La fajita se compra aparte.

Frank Patterson también situó en San Antonio, Texas, la comercialización inicial de las fajitas. Atribuyó, sin embargo, la hazaña a la cadena de restaurantes Taco Cabana. Su explicación es bastante elaborada. Nos dijo que en la década de 1960 la carne molida para el chile con carne encareció a tal punto en la zona de Del Río, Texas (al otro lado del río Bravo, en Acuña, Coahuila), que el caporal del Chapparrosa Ranch buscó algo más barato para darle de comer a sus vaqueros mexicanos. Se encontró entonces, escribió, que el carnicero vendía el corte de las fajitas a menor precio como comida de perros porque no las podía agregar, así con pellejo, a la moledora de carne. El caporal, continuó, compró pues las fajitas y se las dio a sus trabajadores, es más, estos descubrieron que podían ponerlas sobre las brasas. Con el fuego les quemaban el pellejo, afirmó, y luego los vaqueros las cortaban en tiras para disfrutar la carne. Más tarde, añadió, el cocinero de estos vaqueros quiso poner, en 1969, un tendajo de tacos al carbón en la feria de Boerne, Texas (a pocos kilómetros al noroeste de San Antonio), pero no lo dejaron porque ya había otro tendajo vendiéndolos y no podían permitir dos. Por tanto, nos explicó, en 1970 en lugar de los tacos al carbón pidió abrir un tendajo de fajitas, el cual sí se lo permitieron porque ninguna otra persona lo había puesto antes. Este cocinero, que no identificó Patterson, logró tanto éxito en la feria, que un empresario de San Antonio, Texas, lo contrató y abrió tres años después el primer Taco Cabana, el cual se convertiría en la franquicia que daría a conocer a Estados Unidos, y el mundo, las fajitas (Patterson, 2003).

En el citado estudio de Recio, anotó Colman Andrews, se menciona que el restaurante Round-Up, de Pharr, Texas (al este de McAllen) también reclama haber servido por primera vez las

fajitas en los Estados Unidos, en 1969 (Andrews, 2007), aunque, según precisó Virginia B. Wood, su dueña, Otilia Garza, no se atribuyó la autoría del platillo: el asarlas sobre la parrilla lo aprendió de su abuela, una restaurantera que desde muchos años antes las preparaba en Reynosa, Tamaulipas (Wood, 2005). Las debió servir, además, como su abuela, es decir solas, como se ha hecho originalmente en el Bajo Bravo, pues según advirtió Coleman Andrews, no las revolvió con tomate, pimiento y cebolla (al estilo americano) sino muy después (Andrews, 2005). Al servirlas en el Round-Up, sin embargo, no las llamó fajitas, sino “botanzas” (o más bien “botanas”), según la citada *Encyclopedia*, de Mariani (1999).

En el lado mexicano, específicamente en Monterrey, a quien se le ha atribuido la creación y la comercialización de las fajitas es a José Inés Cantú Venegas, dueño del restaurante El Regio. El mismo restaurante así se anuncia.⁴ Tanto en el periódico *El Porvenir* (2006) como en *El Norte* (1997) relataron que, de humildes inicios como vendedor ambulante, pasó, en 1962, a comprar el Club Regio, el cual transformó en restaurante, y en el que decidió introducir, en los años setenta, el corte de las fajitas para poder sobrevivir a la competencia de carnes asadas por kilo de otros expendios. *El Porvenir* especifica:

Fue a principios de los años setenta, cuando en un viaje de negocios a Laredo, su amigo Rogelio Salinas [carácter más bien de Nuevo Laredo] lo invitó a un “conbevío” al que acudió “más de a fuerzas que de ganas”.

Ahí le sirvieron de botana una carne de excelente sabor y gran suavidad. Supo entonces de las “fajitas”, precisamente la carne del “diafragma”, que en ese entonces en Estados Unidos no era muy apreciada, al grado que la usaban para hacer salchichas.

Le sorprendió lo barato que podía conseguirse y de inmediato visualizó la oportunidad de negocio.

4 Ver <https://www.restaurantregio.com.mx/>

Cuando trajo a Monterrey las fajitas, su intuición natural le hizo pensar en ofrecerlas con un nombre que protegiera el “secreto de negocio”.

Entonces, recordó la vieja palabra que conoció en su infancia, y así, fue que empezó a vender “arrachera”.

Satisfecho de su ocurrencia, y esbozando una pícara sonrisa, comenta: “Cinco años duró el secreto de qué era la arrachera”. (*El Porvenir*, 2006)

Las fajitas, se afirma en los diarios regiomontanos, las compraba don Inés baratísimo en Laredo, y batallaba menos para pasárlas por la inspección fiscal porque las reportaba ante los aduanales como vísceras; provenían, de hecho, de las entrañas del animal. *El Porvenir* añadió que don José Inés las llamó arracheras, porque ese término lo usaba su tío Federico, en Pesquería (cerca del aeropuerto de Monterrey), término que a su vez tomó del francés *arracher*, con el sentido de “estirar fuerte hasta arrancar”, aunque ya se les conociera como fajitas, por su parecido con una faja. Según una cita de *El Porvenir*, don José Inés explicó: “arrachera era una faja, por eso también le decían así al cincho que envuelve al vientre del caballo para fijar la silla” (*El Porvenir*, 2006). El término, concluyeron ambos diarios regiomontanos, es con el que ahora se reconocen las fajitas en casi todo México, es más, es un término aceptado por la Real Academia Española.

Aun así, si a atribuciones de las fajitas vamos, la que parece remontarse más en el tiempo es la del citado Homero Recio, catedrático de la Texas A&M University. Afirmó —según se lee en la *Encyclopedia*, de Mariani— que fue “su abuelo, un carnicero de Premont, Texas (a mitad del camino entre San Antonio y McAllen, Texas), quien primeramente utilizó el

termino “fajitas” para describir el corte que cocinó directo en los carbones del mezquite para las cenas de la familia desde los años 30” (Mariani, 1999).

Dudas respecto a estas historias

Es difícil asentir a estas historias en una región, el Bajo Bravo, donde no pocos reconocemos las fajitas si no inmediatamente dentro de una res en canal —¿a quién le gusta ir por ellas al rastro?⁵—, sí, desde que tenemos memoria, sobre el asador y la tortilla al hacer el taco. Nuestros abuelos y bisabuelos, desde que eran niños, sabían distinguirlas en la parrilla de la aguja, del alambre, de la costilla o del chuleton y, por supuesto, de la barbacoa de cabeza y los tuetanitos, del mismo modo que al comer menudo distinguían, y aún distinguimos sin ningún problema, la pancita de las tripas, el librillo, la pata y el cuajo, y no confundimos el orégano, la pimienta y el comino al sazonar, ya servido, dicho guiso. Ninguno se arrogaba ni se arroga hoy dichos platillos como invento suyo, como el abuelo de Homero Recio, tan así que aquí más bien se habló y se habla todavía de ellos como si siempre los hubiésemos disfrutado, no como algo que alguien hubiese descubierto o creado.

Como bien notó Virginia B. Wood (2005), el mismo investigador Homero Recio reconoció la evidencia anecdótica de que los vaqueros mexicanos del sur y el oeste de Texas (es decir, la ribera del Bravo) reconocían el corte de las fajitas y lo nombraban y cocinaban sobre la parrilla al menos desde la

⁵ Y eso que los mataderos de Matamoros, Tamaulipas, gozan desde el siglo XIX de gran reputación. Sobre ellos cité a Santiago Nigra (1854): “El rastro de carne es digno de encomio”.

década de 1930. Tras arriar el ganado, dijo, recibían en Texas los pellejos, la cabeza, las tripas y las fajitas de la res como parte de su paga: así sus platillos fueron la barbacoa, el menudo y la carne asada de fajitas.

Pero la tradición vaquera del Bajo Bravo es muy anterior a 1930. Juan Luis Berlandier dio testimonio de ella con un siglo de anterioridad. En su *Voyage au Mexique* describió con detalle las responsabilidades de los mesteños de arriar ganado en las riberas del Bravo y del Nueces, de organizar rodeos para capturar los mesteños, o caballos salvajes, y su recompensa final al juntarse a asar carne a campo abierto, pues no regresaban a sus casas sino hasta después de trabajar cinco o seis meses (Berlandier, 2004). Es más, las actividades de estos vaqueros pueden aun rastrearse dos siglos antes, hasta el XVII. Desde que este inició, los neoloneses establecerían rutas a través del río las Palmas y del Pánuco para facilitar el comercio con el resto de los novohispanos. Si estos hombres tardarían todavía mucho tiempo en ocupar en forma estable la ribera del Bravo, sus ganados se les adelantarían bajo el cuidado de mayordomos o pastores, o incluso de congregas o rancherías indígenas. Parte de ese ganado, al volverse salvaje en la franja del Nueces, daría origen a las razas mesteña, o mustanga, como le llaman hoy los americanos. Es más, desde 1650 se organizarían caravanas a las salinas de la Barra y del río Bravo para recoger la sal que se consumía domésticamente y se aplicaba en la industria minera (Osante, 1997, pp. 349-352). Durante todos esos meses que pasaban sin volver a casa comían, por supuesto, en ocasiones, carnes asadas que rústicamente preparaban a campo abierto.

Es difícil pensar que no reconociesen los cortes del animal cuando ellos mismos lo sacrificaban. Por pequeño que fuera el corte, debieron identificarlo y aun ponerle nombre. Por ejemplo, entre cazadores de la región se le llama al entrecot del venado bocadillo o lomito del cazador. Aunque escaso por provenir de un animal de menor tamaño que la vaca, los cazadores no fallan en identificarlo porque lo aprecian y lo reservan para sí.

Cabe, además, notar que, aunque alguien en el Bajo Bravo pudiera arrogarse el crear por primera vez el corte de las fajitas resultaría algo similar a descubrir el Mediterráneo en cuanto que las fajitas son un corte reconocido dondequiera que se cocine y aprecie la res. Tiene los más diversos nombres: *hampe* o *bavette d'aloyau*, en Francia; *Saumfleisch*, en Alemania; *goose skirt* o *thin skirt*, en Inglaterra; *skirt steak*, en Estados Unidos; *Rumanian tenderloin*, es decir, solomillo rumano, entre los judíos de Nueva York; y en Italia se le reconoce como *spuntatura di lombata*, *bavetta oculo de aba* o, dulcemente, como *lombatello sottile*. En español se le nombra de muy distintas maneras según los países: “entraña”, en Argentina; “entresijo” y “sobrebarbilla”, en Colombia; “falda residual”, en España; y, por supuesto, “fajitas” o “arrachera”, en México. Con esos nombres se refieren a la parte del diafragma de la vaca, en forma de faja, que va pegado al interior del costillar. Esa faja se distingue en muchos países de la parte central del diafragma, la cual separa el pulmón del estómago: a esa le llaman *onglet*, en Francia; *Nierenzapfen*, en Alemania; *thick skirt*, en Inglaterra; solomillo de pulmón, en España; y *lombatello*, en Italia.

Se le cocina, ciertamente, según las tradiciones de cada región o país. En Francia, por ejemplo, se asa a la parrilla o se sofríe en sus propios jugos (reducción), aderezándolas después con salsas como la Sangiovese, de ajos, aceite de oliva, mantequilla, tomillo y vino italiano de tal nombre. En Cornwall, Inglaterra, una vez guisadas, suaves y salpimentadas las fajitas, se les usa como relleno para unos pasteles en forma de empanada. En Argentina se les asa dentro de su forro sobre la parrilla y, al gusto, se les adereza con chimichurri. Si se maceran, marinan y sofríen, las fajitas pueden pasar muy bien en Estados Unidos, Canadá e Inglaterra como *London broil*. En Pennsylvania, Estados Unidos, pueden servir perfectamente como sustituto del aguayón para preparar el *Philadelphia steak*; entonces el corte se fríe junto con mucha cebolla para luego cubrirlo con queso e insertarlo en un pan a modo de torta. En Baviera, especialmente en la ciudad de Munich, las fajitas les sirven para preparar el *Kronfleisch*, un succulento puchero mañanero sazonado con rábanos picantes y acompañado con pan negro, sal gruesa, pepinillos agrios y cebollines. En fin, la versión de las fajitas que tal vez se ha popularizado mejor en los Estados Unidos no es la simple del Bajo Bravo, es decir, el corte de carne solo, asado sobre la parrilla; es ese mismo corte con adornitos añadidos para que luzca como digna de un *gourmet*, no como ración de un vaquero hambriento que no se ha acabado de bajar de su caballo; es ese mismo corte asado o sofrito en tiras junto con trozos grandes de cebolla y pimientos dulces de color, todo servido finalmente en un platón caliente para hacerse de cualquier manera tacos con tortillas de harina, aunque no de maíz como en el Bajo Bravo

acostumbramos. De hecho, aquí, aunque es muy común que nos las comamos en tacos y nos las sirvan incluso como los tacos al carbón que doña Ninfa reclama invento suyo; es más, aunque acostumbremos a aderezarlas con salsas regionales como la pico de gallo (chile serrano, tomate y cebolla frescos y picados) o la molcajeteada (chiles, tomates y cebolla asados y molidos en el mortero) o la de chile piquín fresco o en vinagre de orégano; ¡qué digo!, aunque incluso acompañemos el platillo con muchos otros que caracterizan la ocasión —como el puré de aguacate (que no guacamole), los frijoles charros, los nopales, los cebollines y las cebollas asadas, el queso fundido y muchos más—, podemos muy bien comernos las fajitas simplemente solas sin añadirles nada. Sabemos disfrutarlas en su más completa pureza. Lo repito: ningún otro corte de carne que conozca tiene, como las fajitas, las estrías musculares tan bien entremezcladas con la no más que suficiente grasa natural. Por ello las fajitas son suaves, jugosas —no obstante magras— y con un sabor muy vivo de res. No pierden su encanto aun como sobras frías y olvidadas del refrigerador —lo que es rarísimo con la vaca, tal vez solo tolerable en las rebanadas delgadas de un pastrami o un *roast beef* inglés—.

Su pellejo no lo desperdiciamos. En ocasiones asamos las fajitas dentro de ese pellejo para que queden muy jugosas. En otras ocasiones, una vez fileteadas las fajitas, reservamos el pellejo para freírlo en su propia grasa, a punto de chicharrón, sobre la sartén. Se sala, antes de servirlo, se le salpica tal vez con algún limón, y se disfruta ya solo o en tacos, con una salsa picosita, a la hora de las botanas.

Si las fajitas carecieron de fama por mucho tiempo, explicó Virginia B. Wood (2005), lo fue porque son una porción de la res relativamente chica (aproximadamente tres kilogramos por animal), porque solo había un número pequeño de vacas que se sacrificaban en los pueblos, porque a su carne fresca no se accedía comercialmente con facilidad, porque las fajitas permanecieron por mucho tiempo en la relativa oscuridad de las cocinas regionales durante muchos años, y porque probablemente solo las conocían con familiaridad los vaqueros, los carniceros y sus familias. De hecho, uno de los muchos términos usados para identificar las fajitas en Estados Unidos es *the butcher's steak*, es decir, el bistec del carnicero, ese que él se reserva para sí por ser el mejor.

El salto a la fama

Cabe, sin embargo, preguntarse cómo fue que las fajitas adquirieron en las décadas de 1970 y 1980 tan repentina e inesperada fama; cómo de “comida para perro” pasaron a las más elegantes mesas de Nueva York o de Tampa, Florida; cómo, finalmente, se les ha incluido entre los diez platillos más importantes que definen la cocina estadounidense, según lo afirma Jon Bonné (2005). Aún más, cabe preguntárselo porque en Monterrey —ciudad fundada en 1596 y centro donde se detonó la cultura del nordeste de México, inclusive la texana— nos encontramos a empresarios, como don José Inés Cantú Venegas, que reclaman haberla ofrecido en sus restaurantes al público por primera vez a mediados de la década de 1970 con el pegajoso nombre de “arrachera”, y proclaman su hallazgo sin

que nadie, nadie en el mismísimo Monterrey, guiñe y sonría, pues consistiría eso en inventar la rueda. Cabe preguntárselo porque, aunque se disfrutaran las fajitas desde mucho tiempo antes en el Bajo Bravo, muchos de los expendios importantes de carne asada tardaron mucho en incluirlos en sus menús. De hecho, cuando Emigdio Manuel García fundó el García's en 1965, en Matamoros, Tamaulipas, nos dijo el empresario, solo Los Portales había ofrecido las fajitas como especialidad tras abrir sus puertas en 1963, no así los restaurantes Los Norteños, que inició en 1950 y su especialidad era, y todavía es, el cabrito; y no así Las Cazuelas y Los Pastores que vendían de lleno carnes asadas, con el chuleton, las agujas, los alambres, pero no las fajitas; y aunque El Tío Nacho ofreciese las fajitas al menos desde la década de 1950 y Los Jacalitos a inicios de la década de 1960, no eran ellas sino una más entre sus carnes asadas (García, 2008). Cabe incluso preguntárselo porque los primeros anuncios publicitarios de los supermercados sobre las fajitas no aparecieron en Matamoros, Tamaulipas, sino hasta el 7 de enero de 1972, en el periódico *El Bravo* (1972).⁶ Uno fue de Abarrotes Frontera y otro fue de Abarrotes La Bodega, ambos de Brownsville, Texas. Si bien esa fecha es anterior a 1975, año que la Wikipedia en inglés proclama como primero en que se publicitaron las fajitas en los periódicos de Texas (Wikipedia, 2008), aun así, no es una fecha distante: apenas tres años antes. Cabe, en fin, preguntárselo porque en 1976, en la publicidad que se ofrecía de las fajitas en los periódicos matamorense se especificaba todavía al público

⁶ Esta datación se consiguió tras revisar los archivos hemerográficos de La Casamata, en Matamoros, Tamaulipas.

que eran “sin hueso”. Considerando que el corte de las fajitas en sí no tiene hueso, ¿por qué se tenía que informar al consumidor al respecto? O era tan ignorante todavía de ese corte que le podían vender gato por liebre, o era tan ignorante que tenían que persuadirlo con la ventaja de “no tienen hueso”.

A continuación, me atrevo a aventurar una explicación para el salto de las fajitas del Bajo Bravo a la fama:

Una condición previa, según sugirió Virginia W. Wood (2005), fue que se diese una época en que las fajitas, por su escasez, solo las conocieran “con familiaridad los vaqueros, los carníceros y sus familias”, no otros grupos. Esa época se dio en el Bajo Bravo cuando no existían los refrigeradores. Aunque abundasen las vacas en los mercados, según celebró William Neale en el siglo XIX (Chatfield, 1893), no se sacrificaban reses de manera tonta, solo las que se consumiesen o salasen en el momento, y, recordemoslo, por cada cabeza de ganado solo pueden obtenerse tres kilos de fajitas, que no es mucho. Por tanto, solo quienes tuviesen un acceso y conocimiento privilegiado de las vacas gozaban de la oportunidad de reservarse para sí las fajitas. Los vaqueros en particular conocían su sabor al carbón por asarlas en sus fogatas durante las largas semanas de trabajo en el campo. El comerlas de hecho lejos de sus casas, en un contexto rudo y masculino, imprimió desde entonces al platillo un carácter que aún conserva y le ha dado un prestigio “varonil”.

Esta cultura de las fajitas antecede a la delimitación de la frontera entre Estados Unidos y México en el río Bravo, según nos lo sugiere el citado *Voyage au Mexique*, de Juan Luis Berlandier

(2004). Tras la guerra de 1847, muchos mexicanos en Texas se vieron reducidos a mera fuerza laboral de los nuevos señores, los texanos (Chapman, 1992, p. 296). Fueron estos mexicanos —por su marginación y por ser precisamente ellos los vaqueros, es decir, quienes se encargaban de las labores del campo y los hatos de ganado— quienes conservaron para sí el conocimiento especial de las fajitas por muchos años, no los texanos. Esta presencia laboral de los mexicanos en Texas se incrementaría con la emigración de sus familiares del noreste de México a Texas tras estallar la revolución mexicana en 1910.

Ahora bien, el racismo y segregación imperante al norte del Bravo facilitarían aún más el que los güeros destinasen a sus braceros lo que creían no era más que “comida para perros” (Patterson, 2003). Según enumeró Virginia B. Wood (2005), les daban la cabeza de la res, las tripas, y por supuesto las fajitas: ¿por qué no dárselas, ¡con su aspecto horrible y pellejudo en la res en canal, justo el diafragma, entre el pulmón y el estómago!? Como la misma Wood sugirió, todos esos “desechos” de la res generarían los platillos “típicos” de los mexicanos en Texas (ya los existían en México): la barbacoa, el menudo y las hoy muy celebradas fajitas. Es más, el ahora platillo tex-mex por antonomasia —es decir, el chile con carne— no es sino los frijoles charros del Bajo Bravo adaptados al gusto americano, con carne molida en lugar de patitas o cueritos de marrano, el chile colorado y el tomate en lugar de los chiles picosos, y además los extras de queso amarillo y edulcorantes no sé por qué razones. Todos estos platillos “típicos”, sin embargo, muestran cómo los texanos daban a los mexicanos lo que podrían haber considerado como indigno de

sus mascotas. Hasta hace poco, los supermercados “típicos” en Texas destinaban para los mexicanos los cueritos, las patitas y las colitas de marrano; y las tripas, la panza y la cabeza de res, entre otras menudencias, porque “a ellos después de todo les gustan”.

Por supuesto, no es que los angloamericanos no comieran ni coman esas partes. Todavía lo hacen en su salchichonería abundante, aunque no se percaten de ello. Las especias para preservar los salchichones fueron lo que, se nos dice en cualquier curso de historia, impulsó a Colón y demás europeos a sus viajes transatlánticos y a conquistar América. La salchichonería —o secar y salar la carne en tierras áridas y muy calientes como las de Texas y el nordeste de México— sería por muchos siglos la manera ordinaria de conservar cárnicos. Nicolás Appert no inventaría el enlatado sino hasta en la época napoleónica, y no habría fábricas de hielo sino hasta ya avanzado el siglo XIX. No fue sino hasta 1875 que estas últimas permitirían convertir a Chicago en el centro de la industria de carnes en Estados Unidos. Philip Armour y Gustavus Swift harían de esta ciudad el principal rastro de América, y desde allí enviarían en ferrocarril, en vagones con hielo, las reses en canal al resto de su país (Miller *et al.*, 2000).

Sin embargo, no fue sino hasta 1931 que Thomas Midgley descubrió el clorofluorocarbono y permitió la fabricación de los refrigeradores tanto chicos como grandes que hoy conocemos, aptos para zonas, como Texas, con poca lluvia, calurosas y productoras de mucho ganado. Estos refrigeradores permitieron la industria cárnica en Texas y que sus rancheros crearan carnicerías y embodegaran los cortes de res según sus distintas clases por

primera vez. Esta capacidad de preservarlos clasificados en la década de 1930, nótese, coincide con la “evidencia anecdótica” de Homero Recio, citada por Wood (2005), respecto a la demanda de los vaqueros mexicanos de la fajita en los ranchos texanos. Es más, fue en estas carnicerías que Sonny Falcon y el Taco Cabana reclamaron haber descubierto las fajitas. En fin, fueron estos refrigeradores los que permitieron, al embodegarlas, su abundancia. No había necesidad ya de incluir las fajitas entre los retazos para carne molida o salchichonería que se enviaría al resto del país. Era comercialmente mejor el reservarlas para el público local, el mexicano, que las buscaba y las disfrutaba.

Este público, por cierto, creció de manera exponencial justo entonces.

Fue en la década de 1930 que se inició el bum algodonero en el Bajo Bravo, en el lado mexicano. Si en 1934 se producían 42 000 pacas de algodón, en 1953 se llegaron a producir 347 000, y si en 1938 contaba la zona con ocho despepitadoras, en 1950 sumaban 97 las factorías, además de dos compresoras de pacas y ocho molinos de aceite (Cuéllar, s.f.). La abundancia de trabajo permitiría un bum también de los centros de diversión. Teodoro Hernández Acosta escribió:

Las tabernas, los garitos y los prostíbulos se difundieron rápidamente, no obstante que esta región era un enorme centro de trabajo con derecho a la protección oficial. Las tabernas, surtidas de una variedad de cervezas, vinos y licores; los garitos, instalados al amparo de un cuchitril, por su misma ilegalidad, con sus naipes, dados y ruletas; y los lenocinios con sus alegres ortofónicas tocando a todo volumen y exhibiendo a un grupo de prostitutas jóvenes, eran los centros más atractivos visitados los fines de semana por los moradores y campesinos que durante toda una semana o más, bajo los ardientes rayos del sol

abrasador, hollaron con sus plantas y regaron con el sudor de sus cuerpos los surcos de sus parcelas. Era la válvula de escape para quienes carecían de entereza al enfrentarse a sus propios problemas. Al ritmo de las polkas y otros sones populares, dilapidaban el producto de su trabajo. (Hernández, 1980)

Miles de trabajadores agrícolas y productores se vinieron a vivir a la zona. Dilapidarían tal vez su dinero en parrandas, según las describe Hernández, pero también asimilarían entonces las mejores tradiciones locales, entre otras, la de asar carnes justo con sus cuates, es más, la de comer fajitas, cuantimás que ahora estas por la refrigeración eran disponibles en abundancia.

Y eran muy baratas en el “otro lado” porque, de no comerlas los mexicanos al sur del Bravo, no les servirían en el norte sino para hamburguesas.

Según recordó el empresario Emigdio Manuel García, las fajitas eran, en 1957, una ganga: costaban en Brownsville al menudeo 15 centavos de dólar la libra, y cuando mucho 20 centavos. Recordó también que él y sus amigos rotarios realizaron, en 1959, una carne asada para apoyar a un candidato a presidente de ese club y compraron para la ocasión las fajitas en el supermercado López, en Brownsville. No solo pagarían menos que por el chuleton (este costaba 35 centavos la libra), sino que las fajitas eran mucho más magras, suaves, jugosas y de mejor sabor, precisó (García, 2008).

El ganado americano es mucho más tierno que el criado al sur de la frontera, comentó Rob Walsh. A diferencia de como se hace en México, se engordan los becerros con maíz y el resultado es un corte de mucha suavidad, ideal para las carnes asadas típicas del Bajo Bravo, explicó (Walsh, 2000).

Así, nos dice el fundador del García's, la carne a la tampiqueña ha sido el platillo más vendido en su restaurante tras sustituir el suadero característico de la vianda por las fajitas (García, 2008).

Everardo González, hijo, señaló que su papá, fundador del restaurante Los Portales, compraba, en 1963, las fajitas a 10 centavos de dólar la libra, al mayoreo, lo cual era un negocio redondo. Admitió que las fajitas no tuvieron una aceptación inmediata porque todavía las desconocían muchos, pero que pronto se convirtieron en el corte de res más solicitado, al punto de que en 2008 le costaba comprarla 3 dólares la libra, al mayoreo, nos dijo (González, 2008).

En los años setenta, según los ya citados *El Porvenir* (2006) y *El Norte* (1997), José Inés Cantú Venegas visitaría Laredo y se sorprendería por lo baratas que eran todavía las fajitas. Descubriría también que por ser “vísceras” podría más fácilmente librar la revisión fiscal para introducirlas a México y llevárselas a Monterrey, donde las vendió con un éxito total. De hecho, que las fajitas sean catalogadas todavía como vísceras ha facilitado su comercio y difusión internacional, inclusive en Japón, según precisa Florence Fabricant en *The New York Times* (Fabricant, 1989). En cualquier caso, el carácter metropolitano de Monterrey daría al platillo una plataforma para publicitarlo en todo México, a punto que se le conozca en casi toda la nación no como fajitas sino como arracheras, según el término acuñado por Cantú Venegas.

Para entonces, los mexicanos al norte del Bajo Bravo se habían ya familiarizado con las fajitas que se les vendían en los restaurantes al sur del río. Podían comerlas no solo en las

tradicionales carnes asadas de campo abierto o el traspatio, con sus cuates, sino ahora también a la mesa, en el ambiente más formal de un restaurante. Por tanto, en 1969 Otilia Garza empezó a ofrecerlas en el suyo, Round-Up, en Pharr, Texas, tras aprender a cocinarlas según lo hacía su abuela en un restaurante de Reynosa, Tamaulipas (Wood, 2005). Y le siguieron personajes como Sonny Falcón, en la región de Austin, Texas; Ninfa Laurenzo, en la región de Houston, Texas; y los restaurantes Taco Cabana, La Margarita y Mi Señor, en el área de San Antonio. Todos ellos mamaron de la experiencia mexicana. Como bien recuerda Virginia B. Wood (2005), Ninfa Laurenzo era nativa del Bajo Bravo; es más, según precisa Linda Stradley (2004), su versión de las fajitas como tacos al carbón se la sugirió, en Houston, un comensal que justo había regresado de Ciudad de México: le dijo, reconoció Ninfa Laurenzo, que las cortase en tiritas pequeñas para poder hacerse un taco.

Tanta popularidad iría incrementando el precio de las fajitas según pasaron los años. Si el 7 de enero de 1972 Abarrotes Frontera las vendía a 79 centavos de dólar la libra, según especifica el primer anuncio publicado en los periódicos de Matamoros (*El Bravo*, 1972), ya el 12 de mayo de 1977 las vendía en JCPenney a 1.59 dólares la libra, muy por encima del *sirloin* (1.15 dólares la libra) y solo debajo del tibón (1.59 dólares la libra) (*El Bravo*, 1977). En 2007, el consumidor en Brownsville, una ciudad donde el costo de la vida es muy bajo comparado con el resto de los Estados Unidos, las compraba a 4.59 dólares la libra, muy por encima del tibón (3.99), el *sirloin* (2.99) y el chuleton (3.99), según revisé los precios en un HEB, un 18 de noviembre.

Varios factores finales catapultarían a las fajitas a la fama generalizada en Estados Unidos y el mundo.

El más obvio fue que en 1982 George Weidmann, chef del hotel Hyatt Regency, en Austin, Texas, las introdujese en su menú y, en un ambiente por demás refinado, las sirviese en un platón chisporroteante. Este platillo pronto se convirtió en el más exitoso en toda esa cadena de hoteles, refirió Linda Stradley (2004). Las fajitas serían así internacionalmente celebradas. Se convertirían en el platillo tex-mex por excelencia.

Hay otros factores menos obvios que solidificaron la fama de la fajita, los cuales quiero ahora notar. El primero consistió en que su arribo a los restaurantes americanos coincide con un momento cultural en que, en Estados Unidos, se apreciaba y buscaba la autenticidad. Rob Walsh escribió:

La obsesión por las fajitas se detonó por varias razones: Primero, la comida tex-mex tradicional había ya despertado en los americanos su entusiasmo por los sabores mexicanos, pero el movimiento en favor de las bajas calorías los puso en guardia contra los platillos nadando en grasa. Las carnes asadas y las tortillas de harina se adaptaban mejor a la nueva dieta. Segundo, el énfasis de las salsas frescas coincidió con la súbita popularidad de las cocinas étnicas basadas en el uso del picante. Y tercero, las fajitas parecían más auténticamente mexicanas que las bandejas “Señorita” y otros platillos tex-mex que se embodegaban ya en los archivos de historia. (Walsh, 2000)

Johnny Triangles precisó:

Cambios radicales ocurrían en la comunidad mexicoamericana. Líderes agresivos como César Chávez desafiaron las políticas de asimilación de Félix Tijerina.... y su época. Los grupos minoritarios de todo tipo empezaron a exigir un modelo multicultural de sociedad americana que les permitiese retener sus identidades étnicas...

...La cocina tex-mex se consideraba la versión del Tío Sam para la comida mexicana. Era comida mexicana para los blancos. Los baby boomers estaban listos para graduarse en algo más interesante —querían comer lo que los mexicanos realmente comían—. (Triangles, s.f.)

Todavía recuerdo a uno de mis profesores de la Universidad de Wisconsin usando en 1987 dos astillas de mezquite para ahumar, en la parrilla, unas *bratwursts*: tendrían un sabor más auténtico, nos dijo.

Un factor sociocultural que añadió atractivo a las fajitas, creo yo, fue su prestigio de platillo varonil. De hecho, se difundió en las mesas estadounidenses justo cuando surgió, en América, la nostalgia por lo masculino. Tal vez como reacción al feminismo rampante de entonces, Robert Bly publicó en 1990 *Iron John: A Book About Men*, al cual se le atribuyó el iniciar el movimiento cultural de reencuentro con la masculinidad (Bly, 1992). Es más, Hollywood produjo películas cuyo tema es ese reencuentro, por ejemplo, *City Slickers* (Underwood, 1991), estelarizada por Billy Crystal en 1991: ese reencuentro lo logra el personaje principal tras convertirse en vaquero y convivir con “hombres auténticos”.

Y qué son las fajitas del Bajo Bravo sino un manjar de vaqueros y para los vaqueros, aunque de vaquero no nos quede más que la nostalgia de la que nos habla Ernesto Camou (1974).

En fin, si mi explicación de cómo las fajitas adquirieron fama es demasiado complicada para los cánones de simplicidad propios de la navaja de Occam, le ofrezco al lector una explicación alternativa. Diré, como Sonny Falcón y personajes similares: “Yo las inventé, de veras”.

**Los tamales y la
inmigración en
Matamoros**

No hace mucho tiempo les hacía notar a unos amigos que, en Matamoros, Tamaulipas, el tamal de aparentemente mayor venta en la calle no era el local sino el veracruzano. Les señalaba que, en muchos lugares, no solo públicos sino además prominentes por su centralidad e importancia histórica solo era posible encontrar ahora los grandotes en hoja de plátano, publicitados con orgullo como “veracruzanos”. De hecho, así ocurre en la plaza más popular de todas, la Allende, o, según la identifican algunos, del Guayín,¹ o de la Capilla, también llamada del Tamal por los puestos en donde allí lo venden. Se observa también en el Mercadito Treviño Zapata y la zona aledaña que, aunque pequeño, desempeña justo extramuros² el rol de mercado popular desde mediados del siglo XX. Este tamal se aprecia también en los puestos de comida que se instalan, en días festivos, en la Plaza Principal o de Armas o Hidalgo. Se reconoce en el comercio informal y ambulante fuera de las grandes plazas comerciales, como Soriana y Chedraui. Y ocurre, por dar otro ejemplo, en la zona del Puente Nuevo, la más cercana al centro de Brownsville.

Nora, mi amiga, explicó la prominencia del tamal veracruzano así:

—Es que llegaron los veracruzanos —refiriéndose entonces a los inmigrantes del estado sureño.

1 Es posible que la plaza del Guayín haya más bien estado en donde hoy se ubica la escuela Franklin D. Roosevelt. Cualquiera que haya sido después de todo la plaza, se le llamó así tanto por los guayines o carretas que en el siglo XIX se usaron para transportar el algodón al puerto, como ahora a la Allende por el platillo del mismo nombre que se sirve desde entonces: una tortilla de huevo rellena de frijoles y bañada en salsa de chile.

2 Durante el siglo XIX y parte del XX, Matamoros se encontraba cercado por una serie de fuertes y trincheras, no necesariamente muros, que servían de defensa militar. Estas fortificaciones, salvo la Casa Mata, ya han desaparecido.

Metiendo cuchara, su esposo Javier me cuestionó como sorprendido de mis comentarios:

—¿Acaso no los has probado? —refiriéndose ahora a los tamales y sugiriendo así el mejor sabor de los veracruzanos, aun cuando a su esposa, allí presente, se le reconoce ampliamente como una de las mejores cocineras de tamales locales.³

No hace poco sino hace mucho tiempo mamá, una chihuahuense, decidió no cocinar tamales nunca más. Las dos veces que los preparó en casa tardó horas en lograrlo y se embarró de masa y de guiso hasta las orejas. Sus hijos, que éramos niños, apenas nos comimos uno cada cual. Los tamales de su tierra, aunque no tan grandes como los veracruzanos, no son diminutos como los locales, y el guiso suele ser de res y en trozos. Prefirió desde entonces instruir para que se los preparase a otra inmigrante, esta de San Luis Potosí, de llegada más reciente y con gran necesidad de encontrar algún trabajo, el que fuese. Además, le pediría solo los que se consumiesen.

Este recuerdo materno y aquel intercambio de observaciones con mis amigos parecerían ofrecerme algunas respuestas sobre la creciente presencia pública del tamal veracruzano en Matamoros. Tanto la experiencia de mis amigos como la de mi mamá apuntarían hacia la influencia de la migración en el cambio. La experiencia de mi amigo Javier añadiría el sabor como respuesta tentativa, con la cual no estaría yo muy de acuerdo, pues las diferencias de sabor entre tamales, creo, dependen menos del estilo que de la buena mano de la cocinera. Finalmente, la experiencia de

3 Nora (2011), ama de casa, y su esposo Javier. Cocinan para su propia familia. Solo venden tamales cuando los piden en la escuela de sus hijas.

mamá sugeriría que hay ciertas tareas tan laboriosas y no muy gratificantes como cocinar tamales que aun la mejor tamalera, de poder encargárselas a otra persona, por ejemplo, un inmigrante con urgencia laboral, lo haría.

En fin, estas experiencias de mamá y mis amigos, y el cambio que he percibido en la venta de tamales en Matamoros, Tamaulipas, me animaron a explorar un poco más el asunto. Realicé, para este propósito, un pequeño estudio que incluyó mi experiencia de la gastronomía local, una revisión bibliográfica y diez encuestas a cocineros, vendedores o dueños de expendios de tamales. Mis hallazgos parecen confirmar lo de “llegaron los veracruzanos”, dicho por mi amiga Nora, y lo de “que se embarren otros de manteca las orejas”, de mi mamá. Sin embargo, el asunto, creo, es un poquillo más complejo. Por ejemplo, debemos preguntarnos antes no solo qué es el tamal tamaulipeco sino inclusive qué es el tamal.

Los tamales tamaulipecos y los tamales en general

Se sabe que en 1804 ya se consumían tamales en la entonces Congregación del Refugio por el juicio contra José Ignacio de la Garza, sujeto con inclinaciones “a todo género de maldad”, a quien se acusó de haberse comido todo un cazo de estos antojitos, los cuales le robó a “una pobre mujer Petra” (Contra el Indio Ignacio de la Garza, 1804, foja 22).

Parecería que no hubiese duda sobre lo que es un tamal tamaulipeco y, en especial, el matamorense. Según lo he citado, W. H. Chatfield reportaba ya en 1893 cómo se acercaban nuestros vecinos norteamericanos a las tamaleras matamorense para comprarles su producto:

Los americanos escogen a la vendedora que vende los tamales más pequeños y más picosos... y los compran por docena. Cuando la hoja de mazorca, donde se cuece el tamal a vapor, se remueve, un rollito de masa cocida aparece, la cual se come como un plátano. Dentro contiene pollo o res finamente deshebrados, muy sazonados con chile rojo, por supuesto. Pero se deben comer así: picosos. (Chatfield, 1893, p. 30)

Prácticamente mis encuestados coincidieron con la descripción. Remarcarían la mayoría que el relleno va limpio de hueso o de pellejos y no en trozos sino desmenuzado o deshebrado. Precisarían, además, que aun chiquititos la masa es mínima, para que predomine el relleno. A este lo identificarían, sin embargo, con pollo o puerco, no con la res, aunque como bien sé los hay de vaca, como también los hay de dulce muy variados, de rajas, sin chile, de venado, de jabalí, de camarón seco y de elote. Nora, mi amiga, aclararía que hay diferencias en la textura de la masa: si lleva menos manteca, es quebradiza y porosa; si lleva más manteca, es suave y jugosa. Los mejores tamales locales que recuerde son los de mi madrina Olivia: casi tan chiquitos como un raviol, con mucho relleno, con apenas una capa de masa suavísima, casi tan delgada como el papel, y de una gran variedad, pues los hacía verdes (la masa tenía tomatillo), rojos (con chile de color), de masa sin chile, de puerco, de pollo, de rajas, de queso y de dulce de varias clases. De niño me comía hasta ocho de una sentada.

Cirila Quintero, compañera de trabajo originaria de Morelos, confesó su ignorancia inicial respecto al tamaño de estos tamales. Cuando llegó a Matamoros, dijo, creyó que serían grandes como los de muchos otros lugares en la república, por lo cual se sintió

perpleja cuando le preguntaron cuántos quería, como si no bastara uno. Por atención a los anfitriones pidió dos y, ¡oh, sorpresa!, debió haber pedido más. Otra sorpresa fue, añadió —como si hubiese contemplado una herejía contra la ortodoxia tamalera nacional—, que se los sirvieran acompañados con frijoles refritos, salsa y una ensalada de lechuga picadita, esto último jamás antes visto por ella. De hecho, la ortodoxia tamalera local ha impuesto que así se sirva aquí el platillo, si me refiero al menos al período entre mis recuerdos infantiles y el día de hoy.

Con todo, revisando algunos platillos muy de la región y algunos documentos históricos, me encuentro con descripciones del tamal matamorense que desafían la ortodoxia tamalera tanto nacional como la local.

Por ejemplo, existe todavía en la región, según ya lo he explicado, el tamal guisado, también llamado masa guisada. Aunque no muy conocido, lo preparan algunos rancheros cuyas familias han vivido en el área desde hace muchas generaciones. Consiste en diluir en una olla con caldo la masa y la manteca, junto con la sazón, hasta que cuajen. Este platillo se parece a la polenta italiana, pero bien cuajado como cualquier otro tamal. Lo que quiero remarcar es que no se cuece la masa al vapor ni se le envuelve en ninguna hoja. Aun así, contra toda ortodoxia, se le llama tamal. Y no veo por qué no, pues sabe a tamal.

Ahora bien, también ya lo he explicado, existió, además, alguna vez en la región el mezquitamal. De él y de los indios caníbales que aquí lo comían con relleno de carne humana nos reportó Alonso de León, *El Mozo* (Rivera, 1974, p. 8). W. H. Chatfield, un brownsvillense en el siglo XIX, da también

testimonio indirecto del mezquitamal, al referir cómo los indios carrizos preparaban atole de mezquite:

Los indios carrizos, que en algún tiempo vivieron en esta zona, algunos de cuyos descendientes aún se hallan entre nosotros, acostumbraban a recolectar sus vainas anualmente en grandes cantidades, las cuales ya reunidas las escaldaban en agua hirviendo. Luego hacían unas bolas de masa de aproximadamente una libra cada una, las cuales conservaban indefinidamente, hasta que tomaban una de ellas y las disolvían en leche hirviendo, una bebida dulce, agradable y nutritiva... (Chatfield, 1893, p. 44)

Estas bolas de masa de mezquite debieron ser las que, según el testimonio de Alonso de León, El Mozo, les servirían también para preparar el mezquitamal. Sobre este cabe subrayar que no era de maíz, sino de masa de mezquite; es más, contra toda ortodoxia tamalera, su sabor debió ser distinto al del maíz.

Pero revisemos otros tamales a nivel nacional que rompen con cualesquiera ortodoxias ya mencionadas. Fray Toribio de Benavente, por ejemplo, resume toda ciencia del tamal prehispánico a bollos de masa que se cocían en agua.⁴ Ni los describe envueltos en una hoja ni cocidos al vapor. Bernardino de Sahagún tiene una lista más extensa de tamales, muchos de los cuales cuadran con la descripción ortodoxa de masa con relleno. Este franciscano sería tan preciso que hasta notaría la marca del relleno, en forma de caracol, por ser contenido por una cubierta de masa que ha sido enrollada. Parecería que nos habla más bien de los tacos si no detallara la forma casi de pelota del tamal (nos habla de pellas y de bambas).⁵ Pero nos habla, además, de los

⁴ Ver Benavente, fray Toribio de. (2001). Historia de los indios de la Nueva España. México: Editorial Porrúa. I, ii. p. 25.

⁵ Ver Benavente, fray Toribio de. (1992). Historia de los indios de la Nueva España. México: Editorial Porrúa. VIII, xiii.

tamales de pescado,⁶ los cuales me recuerdan, aun cuando no hayan sido los mismos que él vio, unos de Cholula en que en hoja de maíz se coció al vapor un pescado entero, pero sin masa. En Matamoros ya conocía yo el pescado envuelto en hoja de tamal, pero porque se asa al carbón —como todo, aun la ensalada de pepino parece prepararse así en mi rancho— no me atrevía yo a llamarlo tamal. No he sido sino un timorato respecto al término “tamal”. En Mineral del Chico, Hidalgo, no se muerden la lengua al llamar así a las truchas asadas y envueltas en hoja santa, con una rebanadita de chilpotle. Contra cualquier ortodoxia que me quedase, hay varias recetas en la red virtual que indican hacer el tamal de pescado sin masa,⁷ al horno y envuelto inclusive en papel estaño. Que se use el horno y no el vapor no debería sorprender a nadie porque el tamal huasteco, y, por tanto, también tamaulipeco es el zacahuil, el tamal más grande del mundo, el cual se cocina en una canasta enorme y se hornea como barbacoa en un pozo. En fin, Jeffrey Pilcher, uno de los mejores estudiosos del tamal,⁸ nos informa que hay tales cosas llamadas tamales de arroz:

En el caso de los tamales también hubo versiones dulces y, en ocasiones, elaboradas con harina de arroz en lugar del obligado nixtamal,

6 Ver Benavente, fray Toribio de. (1992). Historia de los indios de la Nueva España. México: Editorial Porrúa. X, xix.

7 Ver, por ejemplo, Chef Oropeza. (s.f.). Tamal de pescado en hoja de plátano. En <https://cheforopeza.com.mx/tamal-de-pescado-en-hoja-de-platano/>.

8 Ver, por ejemplo, Jeffrey M. Pilcher, *¡Que vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, (México: Ciesas/Reyna Roja/Conaculta, 2001).

versiones que fueron las primeras en ser incluidas en los libros decocina del siglo XIX.⁹

Baste para cuestionar cualquier ortodoxia tamalera el notar que el tamal precolombino debió de prepararse sin manteca de puerco, pues el puerco no nos llegó a América sino hasta que llegaron aquí los españoles. Y atendiendo a los encuestados para este estudio, la tamalera Mary¹⁰ usa papel estaño para proteger sus tamales veracruzanos, ya envueltos en hoja de plátano, y evitar que al cocinarlos se les escurra la manteca; y la tamalera Nora usa con frecuencia la olla de presión para ahorrarse la mitad de tiempo en tenerlos listos. Varios de los vendedores conservan sus tamales, a la hora de venderlos, no en las ollas donde se cocinaron sino en grandes hieleras de plástico, como las usadas por los pescadores en la playa para guardar cervezas o las piezas atrapadas.

El lector quizá en este momento se pregunte por qué esta discusión mía sobre las visiones ortodoxas y heterodoxas del tamal. Vienen a cuenta porque:

9 Jeffrey Pilcher, “¡Tacos, joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana”. *Dimensión Antropológica*, Año 13, Vol. 37, mayo-agosto, 2006. 115, quien cita *El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa*, 3 vols., (Méjico, Imprenta de Galván, a cargo de Mariano Arévalo, 1831) vol. 1, pp. 307-309; *Novísimo arte de cocina, o Escelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo hasta aquí publicado, para sazonar al estilo de nuestro país*, (Méjico, Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés, 1831), pp. 47, 50.

10 Mary. Dueña del expendio Doña Lita en el Mercadito Treviño Zapata. (2011). Entrevista. Noviembre de 2011.

1. Si se atiende a una visión heterodoxa del tamal, son muchísimas más las variedades de tamal que, gracias a sus inmigrantes, podría uno encontrar en Matamoros, Tamaulipas, distintas al chiquitito en hoja de maíz de tradición centenaria. Se encuentran el ya citado zacahuil y el veracruzano cuya prominente presencia en Matamoros me ha movido a este estudio; también están —y he allí la heterodoxia extrema— los rollitos de parra rellenos de arroz y borrego, cocidos al vapor, que nos han traído algunos coahuilenses de la zona vitivinícola, los cuales a su vez provienen de la zona oriente del Mediterráneo (no son otra cosa que los *dolmas* turcos o griegos); tenemos, aunque rarísimos y precocinados, los *dim sum* o tamalitos chinos (no son los rollos fritos, sino los mini ravioles de pasta china rellena con guisos exquisitos y jugosos y cocidos al vapor en pequeñas parrillas de madera); y abundan, por supuesto, los ravioles italianos precocinados y en venta en las grandes tiendas.
2. Vienen, además, a cuenta estas consideraciones heterodoxas porque, cabe uno preguntarse por qué, si hay en Matamoros tanta variedad de tamales fuereños, solo el estilo veracruzano es el que ha adquirido la mayor prominencia en los lugares más públicos y populares. Por decirlo de otra manera, si el cambio cultural y culinario es resultado de la inmigración, del “llegaron los veracruzanos”, ¿no debería ser este cambio parejo y reflejar, como es el caso de Matamoros,

todos los grupos de gente que aquí han llegado, en vez de reflejar casi solamente a un único grupo, el de los veracruzanos? ¿Por qué, con tan variada inmigración, no ha prosperado aquí la diversificación tamalera, sino más bien una estandarización?

Algunas respuestas a estas preguntas

Una revisión de las encuestas realizadas muestra que nueve de los diez entrevistados eran de fuera de Matamoros. Aun con la ínfima muestra, parecería que el hacer o el vender tamales es, después de todo, trabajo de migrantes. Con todo, si añadimos a la muestra el personal adicional que trabaja en los expendios, la proporción entre migrantes y matamorense es menor, siete de tres. Es más, el origen del vendedor o del trabajador no tiene necesariamente que ver con el tipo de tamal vendido. Por ejemplo, los cocineros de la fonda de tamales veracruzanos aldeaña al Puente Nuevo son matamorense.¹¹ Por ejemplo, doña Rita, una de las vendedoras de tamales tamaulipecos con más tiempo y éxito en su negocio, es de Jalisco.¹² Ella es quien, en temporada, prepara tamales de venado y de jabalí, tan propios de las más rancias tradiciones locales.

La encuesta menos que ayudar a precisar qué es el tamal veracruzano ayudó a poner en duda que fuese uno, lo que no me sorprendió en absoluto.¹³ Ciertamente, en Matamoros hay

11 Guadalupe (2011). Vende tamales en un puesto dentro de una casa de cambio, cerca del Puente Nuevo Internacional. Entrevista. Noviembre de 2011.

12 Doña Rita (2011). Dueña del expendio Doña Rita de la Colonia San Francisco. (2011). Entrevista. Noviembre de 2011.

13 Vamos, Veracruz es uno de los estados con mayor diversidad culinaria y cultural en la república.

una tendencia a identificar todo tamal grande envuelto en hoja de plátano con el tamal veracruzano. A esto ayuda que así se publiciten. Algunos precisarían que el relleno además va en trozo, y con todo y hueso y pellejos. Con todo, la tamalera doña Ildefonsa,¹⁴ quien se considera orgullosamente veracruzana y vende “verdaderos” tamales veracruzanos, confiesa que sus tamales no llevan el relleno en trozo o con todo y hueso y pellejos, sino que la carne va desmenuzada como lo demanda el consumidor local. Respecto a la masa, algunos cocineros la precuecen en una olla antes de verterla en la hoja de plátano, cuando otros la embarran inmediatamente después de amasarla con el resultado de alargar considerablemente, y tal vez de manera contraproducente, su cocimiento al vapor. Algunos dicen que la masa del veracruzano es de maíz triturado con más manteca mientras que la del tamaulipeco es de maíz de molido fino y con menos manteca. Otros dicen que las masas de ambos son iguales. Hay, en fin, tamaleras como doña Guadalupe que venden en su expendio tamales grandototes, unos envueltos en hoja de plátano y otros envueltos en hoja de mazorca, pero prácticamente con la misma masa y el mismo relleno. ¿Hace la hoja de plátano, por mucho sabor que le dé al tamal, que sea veracruzano? ¿Hace la de mazorca, por mucho que evite el sabor de plátano, que así grandote pueda aceptársele como tamaulipeco? En fin, el tamalero don Donato¹⁵ y la tamalera doña Toñita¹⁶ admiten,

14 Ildefonsa (2011). Dueña del expendio Tamales Veracruzanos, en la Colonia Buenavista. (2011). Entrevista. Noviembre de 2011.

15 Donato (2011). Vende en un triciclo sus tamales, especialmente cerca del Chedraui de la calle 6.^a. (2011). Entrevista. Noviembre de 2011.

16 Toñita (2011). Dueña de un expendio en la 12.^a y Bustamante. (2011). Entrevista. Octubre de 2011.

cada uno por su lado, que mucha gente identifica a sus tamales como veracruzanos porque son enormes y envueltos en hoja de plátano. Sin embargo, uno aclara que sus tamales son potosinos porque él es de San Luis Potosí, y la otra aclara que sus tamales son chiapanecos porque ella es de Chiapas. Si alguien lo duda, añade, que note que la salsa con que amasa sus tamales es de tomate no de chile.

Hay, aun así, algunas diferencias relevantes entre los tamales, identifíqueseles como se les identifique. Quiero destacar las de la preparación, del tamaño, de los ingredientes, de la manera de servirlos, todo lo cual redunda en el precio para el consumidor y tal vez también para el vendedor. Fue prácticamente una respuesta unánime el que es más difícil embarrar la hoja de mazorca que la de plátano. Esta dificultad exige más tiempo para prepararlos, sobre todo cuando se decide que el tamal tamaulipeco sea de veras diminuto. Se invierte también mucho más tiempo en cocer los tamales tamaulipecos que los veracruzanos, en caso de que estos últimos apuren su preparación con masa precocida en olla. Ahora bien, por ser grandes los tamales veracruzanos, muchos consumidores se llenan con uno, mientras que ocho tamaulipecos dejarían con hambre a un tragón: por ello “se venden por docena”, repitieron los entrevistados como si se hubieran aprendido un estribillo. La proporción de ingredientes también difiere. Los grandotes llevan mucha masa y menos relleno, y los chiquitos, al revés. Además, según señala la tamalera Nora, los tamales tamaulipecos de servirse en un plato en el mismo expendio,

incluyen rigurosamente sus frijoles refritos, su salsa y su ensalada de lechuga picadita al lado.¹⁷

¿Qué consecuencias tiene todo esto en el precio? Casi de manera unánime los tamaleros negaron que la ganancia para ellos fuera mayor con un tamal que con el otro. Doña Rita explicó: “Aquí la gente es muy llorona, no quieren pagar por el trabajo”. Aun así, el costo de producción debe ser menor en los tamales que se cocinan más pronto y fácilmente; en los de mayor proporción de la masa, por ser esta más barata que el relleno; en los que por su tamaño quitan el hambre más fácilmente al consumidor, y en los que no llevan rigurosamente la guarnición de frijoles, salsa y ensalada al servirse, lo cual implica un costo adicional. En pocas palabras, el costo de producción debe ser menor en el tamal que se identifica con Veracruz. Este costo de producción se refleja finalmente en lo que necesita invertir, para comer, un consumidor. A muchos comensales les basta un tamal veracruzano de 12 pesos (precio en 2011), como notó la tamalera Mary. La docena de tamales tamaulipecos llega a costar 55 pesos, como los vendía doña Rita (2011). En breve, para el consumidor que le preocupa su dinero le resulta más barato comer tamales veracruzanos. Esta baratura explicaría, en parte, la creciente demanda suya.

17 Me pregunto hasta qué punto eso de poner lechuga o ensaladitas con este ingrediente en muchos de nuestros platillos locales sea un reflejo de ser frontera, por seguir esa costumbre norteamericana de ponerlas al lado, o aun en un plato aparte, en lugar de integrar la verdura en los guisos, incluso las ensaladitas sobre la tostada o dentro del taco frito, como se acostumbra en muchos lugares de México. Lo que no quiere decir que no tengamos también en Matamoros de esos guisos o antojitos.

Por supuesto el sabor también importa, como lo sugeriría mi amigo Javier, y como lo expresaron varios de mis entrevistados. La preferencia podría en algún momento reflejar meros gustos, por ejemplo, el de los cocineros entrevistados: se inclinaron sin ningún bochorno por describir los suyos como los más sabrosos. La preferencia podría también referirse a las costumbres del consumidor según su lugar de origen: en algunos expendios de tamales veracruzanos, los consumidores, a la hora de la entrevista, eran veracruzanos. Y así los consumidores de tamales tamaulipecos fueron algunas veces identificados como tamaulipecos. La tamalera veracruzana doña Ildefonsa remarcó que los veracruzanos están acostumbrados a la hoja de plátano mientras que los tamaulipecos a la hoja de maíz y, además, al relleno deshebrado limpio de huesos y pellejos. Por ello, explicó, para conquistar a los tamaulipecos hace sus tamales veracruzanos con carne deshebrada limpia.

La calidad importa. La tamalera veracruzana doña Ildefonsa aclaró que finalmente sus consumidores más frecuentes no son necesariamente veracruzanos, sino recomendados de origen muy diverso que vienen preguntando por sus tamales. La tamalera doña Mary defendió su tamal no por veracruzano, sino por bueno. Lamentó que había otros expendios de tamales en que el producto veracruzano era muy feo, porque sus cocineros no lo sabían hacer. “Eso es mala publicidad”, se quejó. Doña Rita, quien destaca por la antigüedad de su negocio, se regocijó porque se le reconozca la calidad de sus tamales, es más, que se los sigan comprando aun consumidores del extremo opuesto de la ciudad, aunque sus docenas sean 10 pesos más caras que en otros

expendios (no hablamos de sus tamales de venado, de jabalí o con doble o triple relleno según lo solicitan algunos clientes, por lo cual deben pagar mucho más).

Con todo, el precio sigue siendo relevante sobre todo para muchos consumidores de bajo ingreso. Al menos dos de los encuestados, quienes vendían tamales veracruzanos, señalaron que sus clientes eran obreros o trabajadores. En cierto modo, que se compre a veces el tamal tamaulipeco tiene también que ver también con el precio. Los hacen muchas mamás para llevarlos a las escuelas, dijo la tamalera doña Toñita. No compran el tamal grandote veracruzano porque los niños comen poco, alrededor de dos tamalitos tamaulipecos, que amontarían alrededor de 8 pesos por cabeza.

Ahora bien, la preeminencia del precio en un público popular parece favorecer no tanto a la veracruzación del tamal, sino a su estandarización. No es que sea de Veracruz lo que, tras el análisis, parece importar, sino que sea de 12 pesos y llene la panza, por grandote y masudo. La tamalera Guadalupe, en el Puente Nuevo, vende así su mismo tamal envuelto a veces en hoja de plátano, envuelto en otras en hoja de mazorca: lo que importa es el precio y el que algunos por costumbre los prefieran con una envoltura en lugar de la otra. La estandarización no implica que el tamal de Veracruz, por grandote, sea el que se imponga. Se impone además una fusión de estilos que responde a los gustos. Ya mencioné que la tamalera doña Ildefonsa rellena sus tamales veracruzanos con carne limpia y deshebrada.

Por supuesto, este análisis no niega de ningún modo el “pues llegaron los veracruzanos” de mi amiga Nora. De no haber llegado

ellos u otros sureños, como los potosinos don Donato y doña Mayo¹⁸, y la chiapaneca doña Toñita, no conoceríamos tan bien, ahora, el tamal grandote y envuelto en hoja de plátano. Doña Ildefonsa y doña Mary, además, señalan que preparan tamales veracruzanos y no tamaulipecos porque, como veracruzanas, los propios son los que mejor saben preparar. Los veracruzanos se han preocupado además por publicitar orgullosamente su producto y es por ello que han ocupado, añade Doña Rita, lugares públicos muy prominentes e históricos como la Plaza del Tamal o de la Capilla, el Mercadito, y muchos otros sitios populares. Así se les ha facilitado el darlos a conocer, explica.

Cabe agregar en esta explicación sobre la creciente popularidad del tamal veracruzano el factor laboral. El “que otros se embarren de masa las orejas”, según decidió hace años mi mamá, tiene consecuencias laborales. Así, olvidarse de cocinar personalmente un platillo y optar por comprarlo a personas que en forma aun masiva lo preparan, es la opción de muchas amas de casa. Igor de Garine dice:

El mole poblano [...] se prepara con muy numerosos ingredientes, y durante varios días, mucha energía de parte de las cocineras. Tal explica que hoy en día no sea casual conseguirlo en polvo o en pasta, empaquetado en bolsitas, para lograr su preparación rápida, la cual ya no descansará en la sujeción y confinamiento del ama de casa y sus cazuelas para obtener el éxito técnico del platillo. (Garine, 2016, p. 74)

No solo por las muchas horas, también por el tamaño de la porción que se prepara, el platillo deja de ser tarea casera y se convierte en oportunidad comercial, como ocurre con las cabezas

18 Mayo (2011). Dueña del Café Mayo en la Colonia Obrera. Entrevista. Octubre de 2011.

de res que se cocinan y venden en Matamoros como barbacoa. El comprador solo paga por la cantidad que consumirá, no por toda la cabeza. Así ocurre, inclusive con las mismas tortillas. Uno las adquiere en la tortillería que las produce en cantidades industriales.

Pero, además, no cualquier gente se va a dedicar, como negocio, a preparar tamales si se le paga muy poco por hacerlo y si cuesta muchísimo tiempo y esfuerzo el lograrlo. Tiene entonces peso la queja de doña Rita: el “aquí la gente no quiere pagar por el trabajo”. Sin contar las horas de atención de ventas, se invierten hasta ocho horas diarias en preparar tamales si se incluye el ir a comprar y conseguir los ingredientes cada día. En forma unánime todos los encuestados respondieron que ahora muchas amas de casa tamaulipecas prefieren comprar tamales a prepararlos ellas mismas por el tiempo y esfuerzo que se invierte en conseguirlos. Es más, aunque varios de los encuestados afirmaron que seguirían preparando ellos mismos sus tamales de tener mucho dinero o mucho mejor empleo, en vez de comprarlos, porque son los suyos los que les gustan, porque la opción laboral no responde a más dinero sino a mayor cercanía con los hijos, y porque una persona debe seguir trabajando o se vuelve inútil, otros encuestados sin ningún bochorno reconocieron que de tener mejores oportunidades económicas se olvidarían de preparar sus tamales y los comprarían a quienes se los vendiesen. Mi amiga Nora puntualizó:

Que hayan llegado los veracruzanos es una influencia. Pero también lo es que quienes llegan de Veracruz no tienen empleo fijo y venden tamales para salir adelante. Eso hace que ellos sean quienes los vendan más. (Nora, 2011)

Algunas observaciones finales

Abrazando una visión heterodoxa de los tamales, quizá mis preferidos sean, después de los de mi madrina Olivia o de los rollitos de parra de la suegra de mi hermano, los *dim sum* que comí en el barrio chino de Chicago. Se sirven calientes, aun humeando, en la misma parrillita de madera donde se cocieron al vapor. Son diminutos y su masa es suave y delicada, a punto de ser transparente. Por chiquitos se explica que uno deba tomarlos con palillos chinos y no con un tosco tenedor. Sus rellenos son variadísimos y sorpresivos: la gelatina de la pata de pato, los camarones con castaña de agua, los de verduras bien cocidas pero crujientes con salsa de jengibre, las setas *xiang gu* con tallos de bambú, los de hongos shiitake en salsa de ostión. Todos se deshacen jugosos en la boca. Los meseros van ofreciéndolos de mesa en mesa y uno escoge entre su gran diversidad. Al final del banquete uno debe pagar bien caro.

Pero aun estas delicadezas sucumben por las tendencias de estandarización. En la región matamorense, los *dim sum* que se consiguen son los de supermercado, algo así como los tacos “Senorita” en los estantes norteamericanos de comida “étnica”. Pero al parecer eso aun ocurre en Hong Kong. De allí escriben Leire y David:

La masa la compramos directamente hecha, cortada en trozos redonditos y planos. En teoría la puede hacer también uno mismo, pero eso ya sí que es un trabajo... La gente prefiere comprarla ya hecha... por otros chinos... con más paciencia, que se dedican exclusivamente a preparar la “piel”... y venderla. (Leire y David, 2011)

Sospecho que les ocurre a los chinos lo que desde hace años a nosotros con las tortillas de maíz. Ya nadie en Matamoros sigue el proceso completo de prepararlas en nixtamal, en el metate y en el comal. Uno va a comprarlas a la tortillería y de maseca, porque es una lata hacerlas. ¿Nos ocurrirá lo mismo con los tamales?

Aunque la migración puede contribuir a la diversificación cultural, y hemos de reconocerlo de enumerar la gran variedad heterodoxa de tamales en Matamoros, esa diversificación no se garantiza si los productos propios de la diversificación son difíciles de elaborar y si se paga poco el esfuerzo de hacerlo. Al final lo que se volverá popular no son las muchas variedades del producto sino tal vez un híbrido de bajo costo y fácil de comercializar, donde las influencias de muchos grupos se amalgamen para dar gusto a todos, pero también donde el menor costo y menor esfuerzo imperen para sobrevivir donde apenas los consumidores pagan el trabajo de cocinarlos.

Aunque sabroso, lo que se vende más ahora es un tamal grandote y masudo, llámesele veracruzano o tamaulipeco. De hecho, ya no encuentro por ninguna parte en Matamoros tamales tan exquisitos y pequeños como los que preparaba mi madrina Olivia. Aun los tamales tamaulipecos actuales son del tamaño doble y con menos relleno. Para el tamal *gourmet*, necesitaríamos artistas dispuestos a producirlos y sibaritas dispuestos a pagarles. Entonces el tamal grandote veracruzano sería como una Capilla Sixtina de Miguel Ángel, y el tamal tamaulipeco como un mini panel de madera de Vermeer, donde los colores y la luz aun deleitan en el menor milímetro.

**El esplendor y los vaivenes
de los restaurantes**

Un tema que no debe olvidarse al hablar de la comida en Matamoros es el esplendor de algunos de sus restaurantes, por ejemplo, el legendario Drive Inn. En la década de 1960 se anunciaba en los periódicos por su “Cena y Baile Todas las Noches en un Ambiente Encantador y con la Música de los Violines Mágicos, Cocina Internacional a la Carta, Cocktails, Campestre, Tienda Exclusiva de Curiosidades y Regalos, Auténticos y Finos Vinos del País e Importados, Jardín Escénico y Lago con Cisnes Vivos...” (*El Pirata*, 2021) Tarjetas postales y menús de este restaurante son ahora piezas que coleccionistas compran en subastas y en la red (Bronsbil Estación, 2017; Vintage Postcards & Collectibles, s.f.). Citando a un taxista, un artículo de Bronsbil Estación especifica:

“Este lugar ha sido reconocido como un restaurante internacional. La cocina era internacional, no solo solían venir gringos, sino también gente de lugares lejanos como Italia, China y otros países”.

Vázquez dijo que el restaurante había sido como una institución porque era un lugar donde se mezclaban todas las clases sociales.

“Era un lugar de encuentro”, dijo. “Alcaldes, cantantes famosos, mafiosos y la gente común también se reunieron para celebrar allí”. (Bronsbil Estación, 2017)

Fundado en 1916, el Drive Inn cerró, sin embargo, sus puertas en 1997 (Trabajador del Drive Inn, 2022). Que haya sido así lo convierte en ejemplo no solo del esplendor de los restaurantes matamorenses, también de su posible derrotero tras enfrentar distintas crisis, muchas de ellas asociadas a su localización en la frontera.

Este ensayo es una reflexión sobre algunos factores detrás del esplendor y las crisis que han afectado a la industria restaurantera

local. Para hacerla, se han consultado varios documentos y hecho algunas entrevistas. Salvo el Drive Inn, se evita mencionar el nombre de los restaurantes aun activos para no afectar su imagen: a veces los comentariosv no son favorables. Y salvo informantes cuyos nombres aparecen en documentos públicos, se evita su identificación personal por abordar a través de ellos, entre otros temas críticos, el de la seguridad pública y el crimen organizado, problema ciertamente extensivo a todo México, pero en gran medida, como se argüirá aquí, de presencia muy marcada por siglos en esta frontera, por ser un punto clave de corruptos y delincuentes para el contrabando y otras actividades ilegales, perpetuando así en el área una cultura de la ilegalidad que afecta, nos guste o no, también a nuestra gastronomía.

La comida

Quizá el indicador más destacado del esplendor de nuestros restaurantes ha sido su comida.

No se necesita buscar cafeterías en Matamoros para encontrar diversidad. Hay restaurantes que apuestan, a su modo, por ella. Ofertan en un mismo lugar cortes selectos de res, platillos chinos y una gran variedad de mariscos de la región. Un gerente explica que “tenemos un negocio único en Matamoros... decidimos darle también una combinación de todo un poco... la gente viene y si no quiere comer mariscos pues ya tienen opción de chino y ya tienen opción de cortes de carne también” (Gerente de restaurante 1, 2022). Y añade:

Tenemos platillos especialmente únicos de nosotros... por ejemplo manejamos... un rib-eye... de unos trescientos gramos... trae unos tres, cuatro camarones enrollados de tocino en una cama de cebolla con chile guajillo y... sus complementos como guacamole, verduras... También tenemos un platillo en los mariscos... se llama "Camarón del chef" [...] son cinco camarones rellenos de Philadelphia con tocino rallado, trae complemento de frutas con verduras, le ponemos manzana con verduras California... está muy bien vendido, trae sus complementos de arroz, papas y lleva un gravy, un aderezo arriba. (Gerente de restaurante 1, 2022)

Destacan además los restaurantes que se esfuerzan por la autenticidad. Uno chino de gran tradición local, explica su dueño, utiliza ingredientes del todo cantoneses, salvo excepciones como el brócoli. Desde sus inicios este restaurante, dijo, conserva seis platillos, entre otros, el Chaw Sop Kom, un surtido de carnes y mariscos, guisados al sartén, con verduras chinas, castañas de agua, cebolla y salsa de soya (Dueño de restaurante 1, 2022). Si se consulta el menú de este restaurante se encontrarán los lomitos de cerdo que remiten al Char Siu, carne de cerdo que tradicionalmente se cuelga en un tenedor especial que se coloca dentro del horno para que se cocine, y cuya tonalidad se obtiene de marinar la carne con ingredientes como salsa de soya oscura, de ostras, vino de arroz, salsa hoisin, azúcar y cinco especias chinas: anís estrella, clavo, semillas de hinojo, canela y pimienta Sichuan.

Un restaurante de comida italiana también apuesta por la autenticidad. Según reporta su gerente, ofrece al público pizzas "no masudas, sino delgaditas", como las que se hornean en Italia (Gerente de restaurante 2, 2022).

Del legendario Drive Inn, un trabajador de allí señala que su comida era internacional, no por su presentación extravagante sino por su calidad (Trabajador del Drive Inn, 2022). Un cliente habitual recuerda el lenguado entero con almendras, las codornices envueltas en tocino y la langosta guisada (Cliente del Drive Inn, 2022). El trabajador prefirió mencionar un plato combinado de langosta, camarón relleno, codorniz y un pedazo de carne; una langosta, admitió, no muy grande, sino mediana, y aunque el menú especificaba nada más cuatro cosas, el cliente podía pedir que agregaran más, como las ancas de rana (Trabajador del Drive Inn, 2022). Entre otros platos describió los siguientes:

Había una langosta sola, grandota, así, bonita en un plato con sus papas y sus cebollas, le ponías una vela y arriba una bandeja con mantequilla líquida o miel para la langosta.... Había también otro, el prime rib. Se vendía mucho. Es una carne así de este vuelo, de este grueso, de este ancho, bueno, largo y ancho. Ese plato siempre se vendía. La gente que lo pedía y que lo sabía pedir, no lo pedía cocido. Tenía un término casi rojo. Lo metían al horno, tapado primero con papel aluminio como una hora, luego lo sacaban, lo destapaban y lo volvían a meter para que se dorara por fuera. Ya cuando se partía estaba la concha, la concha quiere decir todo lo de arriba, que lleva más o menos este grueso de cocimiento, ya lo demás es casi rojo con sangre, y eso a la gente le gustaba. Era un pedazo grueso así y era una carne así de este pelo que no te la acababas. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

Y también mencionó:

Había unas bandejas en que te servían corazón de palma, unas manos de jaiba de Alaska, ponían unas así, y luego aquí unos camarones, y en una bandeja chiquita, así, ponían unos pedazos de camarones grandotes con la salsa roja, y luego ponían pueras pedacitos de apio rellenos. Todo era en una bandeja grande, así, como para dos gentes. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

Sobre el *buffet*, explicó que se servía de las 12:00 a las 4:00 p. m.:

Teníamos codornices, ancas de rana, cabrito, brochetas, camarones calientes y camarones fríos, lengua lampreada, ensaladas, ¡ah!, y teníamos brochetas de tocino con carne, huevos rellenos, ensalada de camarón, ensalada de pollo, apio rellenos, chiles rellenos de queso, chiles jalapeños en vinagre. Había fruta, sandía, melón, piña, fresas, coctel de frutas. Tenían camarones al Campeche que llevan tomate, cebolla, apio, chile morrón, chile amarillo, verde y rojo, aceitunas; esos eran calientes, unos camarones grandotes, así. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

El servicio

Un sindicalista describe así a sus compañeros en los restaurantes: “En todos los puestos que laboraban los trabajadores como cantineros, cocineros, ensaladeros, era muy bonito... parecían palomas, bien vestidos, camisa blanca, bien planchadita, pantalón negro, zapato bien boleado” (Sindicalista 1, 2022).

Otro sindicalista recuerda:

[El presidente de la república] Portes Gil, cuando tenía eventos de gala, mandaba llevar gente de Matamoros; cocineros, cantineros, sobre todo meseros... Eran bien disciplinados y expertos en lo suyo; puro mesero y cocina de Matamoros para los eventos de gala que tenía él, porque también... andaban bien vestidos. (Sindicalista 2, 2022)

A un gerente de restaurante le satisface tener “meseros con experiencia; desde que abrimos aquí han estado con nosotros”; además, precisa que “tenemos un cocinero especial para los mariscos, uno especial para la comida china, y pues los que son los ayudantes de cada uno de ellos” (Gerente de restaurante 1,

2022). Otro gerente se congratula por sus trabajadores, todos muy motivados, con disponibilidad para trabajar y para atender al cliente (Gerente de restaurante 3, 2022).

Sobre el Drive Inn, un trabajador señaló que eran doce meseros y doce ayudantes, y que los del bar, eran tres meseros, dos cantineros y dos auxiliares, el lavavasos y el que raspaba hielo y les ayudaba a los cantineros, “les arrimaba todo, los vasos, los hielos y todo eso, pues partían limón, partían piña ... y había tres capitanes”, uno para cada turno; respecto a la cocina, añadió que estaba organizada por tres cocineros, dos ayudantes, un freidor, que freía las cebollas, las papas, el pescado, las ancas de rana empanizadas, y estaban dos encargados de la comida fría, o sea, explicó: “las ensaladas, los ensaladeros, pues ahí se servía el postre y salían las ensaladas verdes, las ensaladas que son con camarón, los aguacates rellenos con camarón, la ensalada de camarón, la ensalada de pollo” (Trabajador del Drive Inn, 2022). Este trabajador describe además cómo se recibía a la abundante clientela:

Del estacionamiento se baja la gente y llega a una parte donde estaba una tienda de curiosidades. Pasaban esas curiosidades y luego entraban al *lobby* y ahí en el *lobby* estaba un capitán. “¿Y cuántos son?” “Tantos”. “Pásele para el bar”. Se sentaban en el bar, ahí se tomaban una bebida. “¿Todavía no terminan o qué?” No, era nueva gente. Entonces había que limpiar todo, luego ahí en el mismo carrito traías platos, cucharas, tenedor, el servicio de ahí ya tenían contada la gente, cuántas mesas estaban acá por desocuparse, se desocupaban esas gentes y ya se metía la gente. Había ocasiones en que entrabas tú, te daban tu mesa y todavía había comensales, sucios en la mesa y la gente nueva, o sea, llegabas tú y “ah, canijo, ¿estos todavía no terminan o qué?” No, era nueva gente. Entonces había que limpiar todo, luego ahí en el mismo carrito traías platos, cucharas, tenedor, el servicio. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

Un gerente de otro restaurante recuerda los tiempos en que había cuarenta reservaciones, con gente esperando afuera de su negocio (Gerente de restaurante 2).

En cuanto al Drive Inn, su trabajador explica que el servicio al cliente era clave:

Ahí tú estás aquí, aquí estamos tú y yo y ya andan los meseros para allá, para acá, tú no sabes quién es tu mesero, o sí sabes, pero no lo ves. Entonces tú hacías una seña, levantabas una mano así y ¡zum!, todos los que te miraban la mano arriba decían: “¿Qué se le ofrece, señor?” No iban y le decían al mesero: “Oye, te hablan allá en tu mesa”. No, iban y decían: “¿Qué se le ofrece, señor?” “Pues es que mi mesero anda ocupado, pero quiero un *whisky*”. “Ahorita se lo traigo”. Ibas al bar. “Dame un *whisky* para la mesa fulana”. Ya sabían de quién era la mesa esa y ya ibas tú y se lo servías... Igual, tú ibas a la cocina, tú como mesero, el cliente te está pidiendo: “¡Hola, joven, mire es que...” “¡Ah, sí! No se preocupe, no hay problema”. Tú vas y hablas con el cocinero: “Oye, hazme un favor, quiere una carne así, así y así”. “Está bien, ahorita te la hago”. Pero ¿cuál es el fin de todas las cosas? A mí me están dando servicio, el fin es que el señor se vaya contento, que la empresa siga teniendo esa clase de gente. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

Un historiador reportó que “el Drive Inn tenía un excelente servicio de meseros: uno de ellos te recibía y cuidaba que te sentaras, otro venía a levantarte la orden, y un tercero te servía” (Historiador, 2022). Comentaristas del artículo Bronsbil Estación celebraron no solo la comida del Drive Inn, por ejemplo, su filete *chateaubriand* y su pan crujiente y calentito, también a sus cantineros y meseros, que consideraron los mejores que alguna vez conocieron en todo México (Bronsbil Estación, 2017).

Tradición, formación profesional e innovación

El carácter internacional de mucha comida local puede explicarse por el origen de no pocos trabajadores y líderes de esta industria. Por ejemplo, recordó un sindicalista, uno de los fundadores del sindicato de restaurantes fue Nicolás Antón, de Bélgica (Sindicalista 2, 2022). De hecho, la oferta de algunos restaurantes excelentes se asocia al origen de sus fundadores. El gerente del negocio que vende pizas delgaditas explica que lo fundó un italiano que tenía un restaurante del mismo tipo en Brownsville, y quien consideró ventajoso establecerlo también en Matamoros. Él sabía hacer esas pizas y muchos otros platillos, dijo, como los preparan en Italia (Gerente de restaurante 2, 2022). El dueño del restaurante chino explicó su autenticidad porque su fundador, su papá, y sus tíos que lo acompañaron, venían de Hong Kong, tras huir de allí por la Segunda Guerra Mundial. Que fueran chinos no les impidió aprender de otras tradiciones, como la polinesia, de la cual incorporaron al menos un platillo en su menú, copiándolo, según reconoció el dueño, del Mauna Loa, en la Ciudad de México (Dueño de restaurante 1, 2022). Si quedara duda de que no todo es chino, este restaurante para satisfacer a un público diverso no excluye la comida mexicana, española e “internacional” de su carta.

El gerente del negocio que apuesta de lleno por la diversidad señaló que el chef de mariscos proviene de Veracruz, mientras que el chef encargado de la comida china proviene de Estados Unidos, donde aprendió su responsabilidad. Añadió que todos sus trabajadores vienen con experiencia de otros restaurantes (Gerente de restaurante 1, 2022). Otro gerente detalló que los

meseros que contrató ya tenían veinte años de experiencia, y que los cocineros, 10 años (Gerente de restaurante 3, 2022).

La búsqueda de nuevos empleos por los trabajadores de restaurantes se da ya por la oportunidad de crear o participar en negocios propios, ya por el cierre de aquellos en que previamente se laboraba. Un sindicalista refiere que varias cafeterías exitosas surgieron en Matamoros tras algunos asalariados aprender el oficio, por ejemplo, en El Papagayo; varios meseros y cocineros, dijo, tuvieron que migrar de Río Rico a Reynosa, Nuevo Progreso y Matamoros, tras sobrevenir la decadencia de aquel poblado (Sindicalista 2, 2022).

El dueño del restaurante chino reconoce que “unos cocineros se han ido de aquí, pero no les pagan igual, no les pagan lo que nosotros, les prometen, pero como no tienen mucha gente no les pueden pagar igual”. Explica que los chefs chinos están muy peleados en México, aunque se den los mexicanos que aprendieron a hacer comida china en Estados Unidos, como un cocinero con quien él contó, y que aprendió en San Francisco a matar apropiadamente pichones y preparar un platillo chino que, sin embargo, no ofrecen en su negocio (Dueño de restaurante 1, 2022).

No basta la tradición y la experiencia previa en los restaurantes. Se requiere también aprendizaje. “Traen sus ideas... de otra parte, pero van aquí familiarizándose y aquí mismo van aprendiendo”, remarcó un gerente (Gerente de restaurante 1, 2022).

El conocimiento también lo comparten los mismos trabajadores en su interacción. Un sindicalista celebró que en

su organización “había una escuela gastronómica, porque ellos mismos se rolaban de acuerdo con su trabajo y venían a dar clase, hasta de inglés” (Sindicalista 1, 2022). Un trabajador del Drive Inn explicó que, aunque ya gozaba de algunos conocimientos de cocina, en ese restaurante aprendió mucho más:

Yo miraba cómo se hacía y qué cantidad se le podía poner a este o a lo otro... Los cocineros ahí no se nombraban chefs. Eran bien chingones esos pelados, pero no se llamaban chef. Ellos decían “yo soy cocinero”, porque te voy a decir, un chef no te sabe de hacia abajo hasta mero arriba, ¿por qué?, porque esos chefs se hacen de escuela y aquí no nos hicimos a la alta escuela, nos hicimos así nada más. Ahí, un lavaplatos a los dos años que entraba trabajando ya era cocinero. ¿Por qué?, porque ahí aprendía, “jeh!, hace falta uno, vente, vente, ayúdanos aquí de ayudante”. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

A este trabajador, por ejemplo, le tocaba preparar algunas recetas cabe la mesa del cliente:

Había unos plátanos que nosotros flameábamos. Los preparábamos a la vista de ellos, del cliente. Era el steak pimienta. También eran los camarones. Había unos camarones que llevaban ajo, cebolla, tomate, chile morrón, y hacías los camarones con mantequilla. Echabas primeramente el morrón y la cebolla, porque el camarón, tú sabes que el camarón es muy rápido para cocerse. Pues ahí metías primero lo que se tardaba un poco más y entonces ya el camarón agarra un color rosa muy bonito y ya le echabas el tomate, poquito tomate nada más, sin cáscara, sal, pimienta, nada más. Lo servías aparte. Ponías una ensalada que lleva corazón de palma, apio, lechuga, unos huevitos, de esos huevos duros, la mitad de un huevo duro. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

Si este trabajador del Drive Inn a los siete años de edad había empezado su carrera vendiendo chicles, periódicos y boleando zapatos en la calle, y a los diez años había conseguido ser lavaplatos en una cafetería, este mismo trabajador culminó su

carrera como asistente y cocinero de la familia del presidente de una corporación con presencia mundial. Sus hijas ahora gozan de altos estudios en gastronomía reconocidos por universidades de Estados Unidos. Él está ya pensionado, pero no quiere estar desocupado, por lo que tiene ahora una taquería (Trabajador del Drive Inn, 2022).

Amenidades

Ya en el siglo XIX Matamoros ofrecía a los visitantes norteamericanos espacios de esparcimiento. Según reporta W.H. Chatfield, los bailes eran frecuentados y una fuente de diversión para muchos muchachos y muchachas estadounidenses en el lado mexicano de la frontera, incluso en la terraza de las clases bajas en Santa Cruz” (Chatfield, 1893, p. 29). En el siglo XX, un historiador anotó:

A Matamoros venían los soldados americanos al “Boy’s Town” (así le decían ellos a la Zona de Tolerancia), y también venían al “Parque Deportivo Argüelles”, un parque de beisbol situado en lo que es hoy la colonia Jardín [muy cerca del Drive Inn], donde los americanos también jugaban al beisbol entre ellos, pero jugaban un beisbol que no practicaban en Estados Unidos. Entre los soldados americanos que por aquí anduvieron había excelentes jugadores de beisbol; unos negros y otros blancos, pero muy buenos beisbolistas. Sólo que por esos años no permitían en Estados Unidos que los negros jugaran en las grandes ligas del beisbol norteamericano, por lo que fue muy interesante que aquí en Matamoros jugaran negros y blancos, dándose unos juegos muy buenos, que la afición matamorense nunca había visto. (Historiador, 2022)

Según cuenta Luis Gerardo González Álvarez:

Había... un lugar, como su nombre lo indicaba, Zona Rosa, a donde los turistas principalmente norteamericanos y mexicoamericanos, pudieran acudir a divertirse a los centros nocturnos.

La zona rosa como se le llamaba remataba al cruzar las vías del tren con un lugar que dejó una huella imborrable en la historia de Nuestro Matamoros... me refiero al Restaurante Drive Inn. (González, s.f.)

La diversión no se recluía en el perímetro de la ciudad de Matamoros, incluía la de otros poblados en el municipio, como lo fue Río Rico, hoy desaparecido, y aledaño al municipio del hoy Río Bravo. Allí, de 1929 a 1949, prosperaron salas de juego, hoteles, casinos, cantinas, casas de apuestas, restaurantes, tiendas, galgódromos y otras formas de esparcimiento (González, 2020; Meza, 2018). Según reporta José Manuel Meza:

Políticos, empleados gubernamentales, pensionados, cazadores de animales, comerciantes, soldados y vacacionistas —éstos últimos, que provenían de las regiones más heladas del continente— solían dar vida a este espacio con apenas 15 manzanas territoriales. Aquí nadie los molestaba. (Meza, 2018)

Arnoldo Gárate enumera centros de recreación de Río Rico como el Casino Montecarlo, el U.S. Bar, el Sam's, El Patio, El Flamingo, El Treviño's, La Cucaracha, El Imperial, entre otros bares, restaurantes, cabarés y salones de baile donde se presentaban artistas traídos del entonces Distrito Federal, Sudamérica y otras partes del mundo, incluso Tongolele y Enrique Pichardo (Gárate, 2017). Martín Salinas Rivera reporta que las orquestas tenían hasta dieciséis músicos y que el espectáculo incluía a cantoneros, cómicos, ventrílocuos, magos y las bailarinas exóticas (Salinas, 2022). Las orquestas interpretaban el jazz y el charlestón a la usanza de la Unión Americana, así como las melodías tradicionales mexicanas (Meza, 2018).

Parte de la decoración de los restaurantes en este poblado eran los zoológicos anexos. Según relata Arnoldo Gárate Chapa, el dueño del Joe's Place:

Guardaba un león en su respectiva jaula y al americano le gustaba llevarle comida al animal. Cierta noche, tal vez en estado de embriaguez, el gringo se metió a la jaula del león y posiblemente el animal no estaba de humor, lo atacó y lo mató. (Gárate, 2017)

El Drive Inn en la ciudad de Matamoros no solo descollaba por su jardín escénico y su lago con cisnes, según informaba su publicidad (*El Pirata*, 2021). También lo hacía, según se lee en el Bronsbil Estación (2017), por las aves exóticas que se exhibían en distintos ventanales que rodeaban el gran comedor, entre otras, grullas reales. Afortunadamente, no había ni leones ni tigres como en el Joe's Place.

No falta la música en muchos restaurantes destacados de Matamoros. En algunos de ellos hay pequeñas pistas de baile y aun algún salón anexo para espectáculos. En cualquier caso, el Drive Inn siempre sobresalió por ser un lugar al que se asistía no solo para comer, también para bailar (Bronsbil Estación, 2017). Antes de una remodelación tenía una gran terraza donde se celebraban bodas de parejas pudientes y se presentaban grandes orquestas como las de Río Rico, entre otras, la de Chucho Hernández que, según reportó un cliente, “se la robaron y la llevaron a la Ciudad de México” (Cliente del Drive Inn, 2022). Pedro Vargas, Agustín Lara, y la banda La Sonora Santanera estuvieron allí (Bronsbil Estación, 2017). Sobre la música del Drive Inn ya remodelado, un trabajador dice lo siguiente:

¡No, hombre, cállate, la música!... Esa música era un imán que atraía a la gente, hablándose del sábado. El sábado los músicos empezaban a las 6:00 p. m. Había música todo el día, pero en el día nada más había un piano y ya a las 5:00 p. m. empezaban los violinistas, era un pianista, un bajo y eran cuatro violinistas, ¡ah! y el baterista. Y, ¡no, hombre, cállate!, había de la [mesa] uno hasta la [mesa] nueve; aquí está la pista, aquí están los músicos y están las mesas. Estas mesas ya estaban reservadas, pues es que eran clientes ya muy viejos que hablaban “oye, el sábado quiero la mesa fulana”. “De las mesas que están ahí pues está la mesa fulana, la cuatro, la cinco, la siete...”. “Bueno, pues a ver”. La que siempre estaba, esa siempre iba a estar. Los argentinos, ¿te acuerdas de los argentinos?, estaban ahí en Brownsville, una tienda de telas, Los Argentinos [...] Bueno, esas gentes eran de la mesa cinco. Esa mesa se hacía, se componía, de siete, ocho gentes, una redonda, y ahí esa mesa la ocupaban los argentinos. Había otra mesa, que, enseguida de la cinco, era la seis, era una cuadrada. La cuadrada era de seis. Todas estas de aquí eran, más la ocho, redondas también. La nueve era cuadrada, cuadrada, cuadrada, redonda, cuadrada, cuadrada y cuadrada. Puras cuadradas y eran dos redondas. La cinco y la ocho eran redondas. Pero había unos bailarines, una filipina, creo que era filipina la muchacha, una delgadita, media morena, o sea, como aperlada, muy bonita muchacha, la traía un señor que era americano, ya grande el señor, pero bailaban, bien bonito que bailaban ellos, muy bonito [...] Eran clientes. Y la gente pues se divertía viendo a la gente, a los argentinos bailando tango. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

La clientela

Estos argentinos y la filipina pudieran servir de ejemplo sobre cómo la misma clientela se convierte en un atractivo más de los negocios culinarios, es más, en una bendición para los empleados de un restaurante cuando los consumidores son ricos y generosos. Un trabajador del Drive Inn recuerda que en una noche normal un mesero ganaba 150 dólares de propina (le quedaban 100 una vez repartida con sus auxiliares) (Trabajador del Drive Inn, 2022).

Con todo, debe decirse que la clientela también moldea esta industria, y alguna le impone exigencias cuestionables y hasta

la fastidia. La moldea porque le presenta algunas modas como oportunidades. Entonces, para satisfacer el gusto de algún público, un negocio convierte las discretas pistas de baile en discotecas (Dueño de restaurante 1, 2022), las cafeterías en cibercafés (Gerente de restaurante 3, 2022) y los platillos principales de mariscos y aperitivos, en cocteles (Gerente de restaurante 1, 2022). Además, los gustos de algunos comensales no son siempre los mejores, y se imponen como exigencia sobre el mejor cocinero. Aunque este caso no ilustra ningún restaurante extraordinario, no deja de servir de ejemplo: a una bienintencionada responsable de una cafetería escolar los muchachos no le aceptaron queso real sobre sus tacos y le reclamaron, sin siquiera saber qué pedían, el que les daba antes, un queso falso hecho con manteca vegetal (Responsable de cafetería escolar, 2021). En fin, alguna clientela fastidia un negocio, por ejemplo, con los robos, como ocurría en ocasiones en el Drive Inn. Sobre esto habló un trabajador:

Había gente bien canija que traían su bolsa, abrían su bolsa y ahí adentro de su bolsa traían bolsitas de Ziploc para llevarse comida [del *buffet*]. ¡No, hombre, cállate! ¡Las ancas de rana, las codornices, se las acababan!, y tenías, bueno, no les decías nada, yo al menos nunca dije nada. Yo los miraba y se quedaban viendo así. En una ocasión sí le dije a una señora: “Oiga, señora, discúlpeme, pero ya no eche más en la bolsa, ya no eche más”. Traían las pinches bolsotas de aquellas, unas bolsas de las chingonas, de esas de Ziploc de las grandes, ahí cabían dos, tres kilos de comida, sí, y yo le dije: “Oiga, por favor, ya no eche más porque entonces me va a dar pena decirle que no se la lleve”. “No, no, ya no, ya no”. (Trabajador del Drive Inn)

Ciertamente, hay formas de fastidiar de la clientela mucho más radicales y dañinas. Pero sobre esas se hablará más adelante.

La inversión

Parece innecesario mencionar que para sacar adelante un buen restaurante —o cualquier otro negocio en dondequiera— se requiere de inversión. Recordarlo aquí, sin embargo, puede servir de contexto para reflexionar sobre las crisis que sufren algunos restaurantes en la región.

En 2005, uno con una interesante propuesta culinaria cerró sus puertas por no poder pagar los 40 mil pesos de la renta mensual del local (Gerente de restaurante 4, 2004). En 2022, un gran centro comercial de Matamoros cobra 20 000 pesos de renta mensual por un espacio de 40 metros cuadrados (Locatario, 2022). Un gerente de restaurante admitió que su negocio no fue viable mientras recurría a un local rentado, y que no fue sino hasta establecerse en un local propio que pudo vislumbrar un posible éxito (Gerente de restaurante 3, 2022).

Se exigen, además, muchos trámites y permisos, que se han de renovar frecuentemente, para que un restaurante opere en la formalidad. Según el portal de Cursos de Gastronomía, entre los requisitos legales en México se encuentra la declaración de apertura, el permiso de uso de suelo, la licencia de funcionamiento, la inscripción al Registro Federal de Contribuyentes, el anuncio exterior, un programa contra incendios y de medidas de salud. Además, se deben cumplir varios requisitos sanitarios para abrir un restaurante, entre otros, la campana de humo, un cuarto independiente para emisión de gases, el aseo del lugar, la limpieza de equipo, los uniformes, los sanitarios, un área de limpieza y desinfección, un inventario, los equipos de refrigeración y los productos de limpieza (Cursos de gastronomía, 2020).

Para el puro trámite de uso de suelo suele requerirse el acta constitutiva, la identificación oficial vigente con fotografía, el título profesional, el comprobante de domicilio, el croquis de ubicación, las escrituras del predio, el plano topográfico, la boleta predial vigente, un escrito libre de solicitud, el oficio de solicitud, un plano georreferenciado con coordenadas universal transversal (Cursos de gastronomía, 2019). El negocio debe de darse de alta también en el registro patronal del Instituto Mexicano del Seguro Social (Mr. Wings, s.f.). Ciertamente, si se venden bebidas alcohólicas, se necesita una licencia que expide el Ayuntamiento. En cualquier caso, en la ciudad de Matamoros no existe todavía ninguna dependencia que permita en una sola ventanilla —que fueran solo tres ya sería ventaja— realizar todos estos trámites, a los cuales se deben añadir contratos como los de agua y drenaje, y los de electricidad, cuyas tarifas son comerciales, mucho más altas y sin los descuentos de las tarifas domésticas (Lash, 2018). Raramente se añade hoy, a estos requisitos, el de la conformación de un sindicato de los trabajadores (Sindicalista 1, 2022).

Por supuesto, es obligación de todos cumplir con la ley. Y lo es el pagar debidamente por los servicios públicos o privados que se contraten. Si bien el que los trámites sean engorrosos debería preocupar a una secretaría de desarrollo económico de cualquier gobierno, que así lo sean no es disculpa para ninguna persona física o moral para ignorarlos.

Aun así, empieza a haber problemas cuando el proveedor de servicios se convierte en juez y parte en una controversia con el usuario. En 2011 —pudo ser ahora—, uno se quejó de que la Junta de Aguas y Drenaje de Matamoros, encargada de proveer

el servicio de agua a la ciudad, también fuera la encargada de tomar decisiones en cierto modo “judiciales” sobre los cobros a los usuarios. Se quejó en especial de que el encargado de resolver las controversias sobre esos cobros procurase que el público se mantuviese desinformado para cobrarle reparaciones de tuberías que correspondían, por ley, a la misma Junta de Aguas y Drenaje solventar (Usuario de servicio de agua, 2011). Este es un ejemplo de cómo se toman muchas decisiones administrativas en México y cómo afectan a un usuario de servicios. En un país en que no es inusual la corrupción de los servidores públicos (Ramírez, 2022; Zárate, 2017), el poder del servidor público sobre el usuario podría degenerar en la extorsión. Sobre esto habla Macario Schettino:

Es posible que haya grandes empresas que no pagan lo que deben, pero todas ellas, como cualquier persona física o moral, deben tener la posibilidad de argumentar legalmente los montos... Cuando esa posibilidad, el juicio justo, desaparece, entonces no se recauda, se extorsiona. (Schettino, 2020)

El problema se complicaría aún más cuando el usuario tuviese que lidiar no solo con trámites engorrosos, sino también confusos o imposibles. Pero de eso se hablará más adelante.

El abasto

Podría pensarse que, por ser Matamoros frontera, el abasto suyo no se reduce a lo que ofrecen proveedores nacionales, sino también proveedores de Estados Unidos. La tarea, sin embargo,

es más complicada que el poder cruzar y hacer compras en el otro lado.

Los productos nacionales muchas veces son los preferidos por los negocios culinarios. Suele ocurrir así en los restaurantes de mariscos, tal vez por la frescura y la excelencia de las especies capturadas en estas costas, ciertamente por los vínculos de los restaurantes con las cooperativas de producción pesquera regionales (Gerente de restaurante 1, 2022). La utilería misma puede ser de origen nacional, como los rostizadores de pollo con que se inició hace décadas un restaurante chino de gran tradición local. Que, si este negocio no ha comprado aún en México o en el extranjero los hornos especiales para preparar el pato laqueado, no lo ha hecho por no tener acceso a un proveedor, sino por la dificultad del platillo, de incluirlo en el menú. “Se tarda como dos o tres días el hacer el pato —explicó el dueño del restaurante— porque hay que comprarlo, secarlo y hasta entonces cocerlo en el horno especial” (Dueño de restaurante 1, 2022).

Hay productos, según algunos entrevistados, que se prefieren comprar en Estados Unidos por considerarlos de mejor calidad. El trabajador del Drive Inn recuerda que “en Brownsville, rumbo a San Benito, había un expendio de carnes fregonas... también la langosta la pedían por cajas, tamaño grande y mediano” (Trabajador del Drive Inn, 2022). Para guardar el abasto, anota un historiador, el Drive Inn contaba con una gran bodega y un congelador industrial de 10 metros de frente por 15 de fondo (Historiador, 2022).¹

1 Conozco el cuarto frío de otro restaurante local con dimensiones similares.

Con todo, recurrir a proveedores del otro lado puede ser más complejo que cruzar el puente. Al menos para algunos restaurantes chinos, el hacerlo responde además a la adquisición de productos asiáticos auténticos, lo cual exige un rastreo de su salida desde Hong Kong, de su traslado en contenedores adecuados, de su existencia en expendios especializados en San Francisco, California, en Houston, Texas, y también en la Ciudad de México. Durante la pandemia —lamentó el dueño de un restaurante chino— hubo una gran escasez. En cualquier caso, señaló, cerciorarse de todo el proceso de adquisición es posible por las redes familiares que participan en la compra. Aunque no todo es chino, reconoció. La teja típica que decora su negocio la trajo de San Francisco, California, y el bambú que recubría su primer local era otate, es decir, bambú mexicano, dijo (Dueño de restaurante 1, 2022).

De cualquier manera, las compras en el extranjero no han sido, en la frontera, un asunto de mera conveniencia. Muchas veces lo han sido porque no había más alternativa. Según explica el dueño del restaurante chino, todavía en la década de 1980 no había en Matamoros proveedor con productos al mayoreo. Hasta el huevo, indicó, se compraba en el otro lado (Dueño de restaurante 1, 2022). Es más, la escasez de productos nacionales en la frontera afectaba a la población en general. Según reporta Evan R. Ward, en 1962, un 40 por ciento de los matamorense compraban su leche en Brownsville, por la poca presencia de proveedores mexicanos no solo en esa ciudad mexicana sino en toda la frontera (Ward, 2009, pp. 196-214).²

2 La falta de proveedores nacionales no se solucionaba, al menos en Matamoros, con la producción agrícola local. Esta se ha caracterizado por muchos años en el monocultivo (Hernández, 1980).

Hay que destacar que, en esos años en que todavía México restringía mucho las importaciones, surtir una despensa en Brownsville y pasarla a México era contrabando. Aunque fuera lo más ordinario para una gran proporción de la población, hacerlo significaba, si no un delito, sí una actividad al margen de la ley, por la cual el “contrabandista” se exponía a la extorsión por parte de aduanales corruptos (Payno, 2013, p. 18; Herrera, 2021; Greenberg, 2009, p. 95). Todavía hoy un gerente de restaurante prefiere decir que se surte de productos americanos en lugar de reconocer que los trae de Estados Unidos (Gerente de restaurante 3, 2022), tal vez para no dar pie a que se le acuse de contrabandista. Al trabajador del Drive Inn, por su parte, no le da pena recordar cómo bajaban al restaurante las cajas de “vino escocés” previamente escondido en la cajuela del coche de un proveedor (Trabajador del Drive Inn, 2022).

En cualquier caso, este verse orillada la población matamorense, por el desabasto de muchas décadas, a surtirse al margen de la ley en Brownsville es un indicador de su inmersión, quiéralo o no, en una “cultura de la ilegalidad” (Sánchez, 2014, p. 38-72) que la hace a ella y sus negocios más vulnerables a las extorsiones, ya de autoridades corruptas o, como se verá más adelante, del crimen organizado (Zárate, 2020).

Algunas contrariedades

Hay, ciertamente, contrariedades que afectan a la industria culinaria, las cuales no tienen por qué atribuirse al crimen organizado, por ejemplo, algunos incendios.

En 1973, reporta el dueño de un restaurante, se quemó todo su negocio por el otate que se usaba para su decoración.

Tuvieron por ello que reubicar y renovar su establecimiento (Dueño de restaurante 1, 2022). Tal vez por este riesgo, el restaurante italiano en Brownsville que antecedió a su similar en Matamoros no luce ahora con la profusión de adornos: se los prohibió el departamento de bomberos de aquella ciudad. Los peligros crecen si no se toman las medidas preventivas. He allí la quemazón del McDonald's de Plaza Fiesta, en la Heroica, en 2020, que destruyó además varios negocios, y que se debió a la acumulación de grasa en un extractor (Saldívar, 2020). En 2022, explotó un 7-Eleven, una tienda de conveniencia donde también vendían comida. La causa fue una fuga de gas. Murieron quemadas dos personas (Alba, 2022).

La falta de previsión en el diseño del negocio también lo afecta, aunque no de manera tan aparatoso. Confundir una moda esporádica con lo que se debe ofrecer a largo plazo en un restaurante puede conducir al fracaso. He allí los casos de cibercafés y de discotecas ya citados.

Ahora bien, algunas huelgas han afectado a los restaurantes. El dueño de uno chino deploró que por un año su negocio no sirvió al público por el paro de sus trabajadores (Dueño de restaurante 1, 2022). Los sindicalistas lamentan, a su vez, la decadencia de los sindicatos, porque los trabajadores se inscriben a ellos cada vez menos (Sindicalista 1, 2022). Al parecer, algunos trabajadores no simpatizan con los sindicatos:

Nunca tuve planta [de mesero]. Desde que empecé nunca tuve planta porque había mucha gente más. Ahora, como te digo, ahí había como amistades que tenían de amigo al secretario general del sindicato. Para tener una planta de ahí tenías que pasar por el secretario general para

ver si la aprobaba. Entonces había una escala... y si tú no eras así, buen amigo del fulano [...] fíjate lo que me decía: “¿Quieres planta?” “Sí, pues claro, me pertenece”. “Sí, pero tú tienes planta de ayudante y tienes que renunciarla para poder agarrar esta otra planta. Ahora, no es así nada más de renuncias y te metes, tienes que irte a la banca”. ¿Cómo ibas a hacer eso? Ibas a perder diez años de antigüedad para que te dieran la planta esa y luego irte a la banca, y quién sabe cuándo te iba a tocar. Pues así pasó tiempo... me fregaron varias veces, metieron a otras gentes a favor de ellos. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

El robo hormiga en los restaurantes no solo se da por clientes que abusan de un *buffet*. Se da también por los trabajadores, por ejemplo, los de la cocina, que cogen de la alacena del negocio provisiones para su casa. Ocurrió una vez —personalmente lo sé— que el dueño del restaurante pilló al cocinero extrayendo queso de su local. El dueño decidió poner un alto al robo hormiga denunciándolo a la policía. Le fue mal, pues un reporte de este conflicto en los periódicos inclinó la opinión pública a favor del cocinero ladrón: “¿Qué era un poco de queso para el pobre?” Parecía como el probar una uva para cerciorarse de que el resto están buenas en el supermercado. Tal vez, para la opinión pública matamorense algunas transgresiones no son importantes. En cualquier caso, quiero subrayar aquí, es esa tendencia a justificar la transgresión, el delito, por una supuesta pobreza del delincuente (Estévez, 2018). Lo que remite de nuevo a vislumbrar factores que fomentan la cultura de la ilegalidad (Sánchez, 2014, p. 38-72).

La inseguridad y el crimen organizado

Las actividades al margen de la ley no han sido necesariamente un obstáculo para los negocios culinarios de la región. En algunos

casos, han sido su impulso. Al parecer, eso ocurrió en el pueblo, hoy desaparecido, de Río Rico:

En la época de la prohibición del licor en Estados Unidos y más tarde, con la Segunda Guerra Mundial, este lugar se convirtió en un corredor natural para miles de personas que buscaban divertirse y relajarse sin restricciones, al mismo tiempo que crecía en el país la industria criminal del gánster neoyorquino Al Capone, siendo la pequeña localidad uno de sus bastiones...

El gánster y sus hombres... utilizaban... ropajes de... animales como un medio para esconder narcóticos e introducirlos a ese país. Capone también se adueñó de otros giros negros como las peleas de gallos y los clubes nocturnos.

Él tuvo una casa y hotel en Weslaco, Texas. Viajaba a esa ciudad y de ahí a Río Rico, donde tenía bodegas, centros de juegos y de prostitución. De ahí pasaban el alcohol de contrabando a la Unión Americana, prohibido por la Ley Seca. (Meza, 2018)

Hoy prosperan en toda la región negocios y antros ruidosos que venden bebidas alcohólicas no solo al aire libre, también en la calle, lo que lleva a suponer, si no protección del crimen organizado, sí gran tolerancia de las autoridades locales. Cabe notar, además, que el declive de los sindicatos de meseros se inició, según la opinión de un sindicalista, durante la administración del alcalde Jorge Cárdenas González (1981-1983) tras la orden del municipio de clausurar muchos establecimientos donde se ejercía indebidamente la prostitución (Sindicalista 1, 2022). Operar, pues, al margen de la ley les era previamente beneficioso.

Parecería que este tipo de prosperidad da razón a Eliseo Muro y Jessie Cuevas cuando ponderan:

La frontera se desarrolla para recibir al varón del norte, quien la relaciona con el baile nocturno, el Casino, el burro-cebra (en Tijuana), la zona roja, etcétera. Han sido las necesidades del país vecino del norte las que han estructurado en buena medida a la ciudad fronteriza mexicana,

desde la industria nocturna hasta las maquiladoras, pero el “padrastro” (país vecino del norte) la rechaza, la usa, pero no quiere reconocerla, por lo que, es una urbe huérfana, símbolo de la descomposición de la psique mexicana, pues desprecia a su madre, a la que llama “chilanga” o “india”, haciendo de su cordón umbilical un estrecho vínculo [...] La ciudad fronteriza para México ha sido el eterno símbolo mediático de la decadencia. (Muro, 2012, p. 389-401)

Pero esta prosperidad con base en una cultura de la ilegalidad no es generalizada. De hecho, la tolerancia a las transgresiones ha perjudicado a muchas personas y, sin duda, de manera particular, a expendios de comida.

Se tiene, por ejemplo, la extorsión y cobro de piso que sufren algunos negocios, entre otros, algunos proveedores. Un gerente celebró que, de ser temporada, sirven catán (un pez muy estimado en la región) en su establecimiento. Sin embargo, quienes mejor lo surten a los restaurantes de mariscos (Gerente de restaurante 3, 2022) pagan cobro de piso al crimen organizado, según reportó el dueño de otro negocio (Dueño de restaurante 2, 2018). El cobro de piso y extorsión también lo sufren los negocios mismos que venden comida. El trabajador del Drive Inn y luego asistente y cocinero de un magnate, taquero una vez jubilado, reporta que muchos colegas suyos son extorsionados:

Los malos van y te dicen “¿sabe qué?, hay una cuota aquí que debe de dar”, para protección supuestamente de tu persona y de tu negocio, pero te piden un dineral que no lo sacas ni para ti. ¿Cómo le haces? Vamos a decir que, aquí, yo abrí mi negocio aquí. Yo gano, vendo dos mil pesos, me piden mil pesos por semana, por decirlo así. No sale para eso, o sea, te hacen que quiebres. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

Hay taquerías callejeras, en Matamoros, que venden tacos al pastor a 18 pesos; en cambio, hay expendios similares en la

Ciudad de México que los venden a tres pesos cada uno (Gómez, 2018). El no poder muchos taqueros sostener sus negocios una vez que sufren este expolio los obliga a emigrar a Brownsville, donde reabren sus operaciones, dijo el ahora taquero (Trabajador del Drive Inn, 2022). Este daño, ciertamente, no solo lo sufren los vendedores de comida, también sus consumidores, pues en estos negocios deben pagar los precios altos impuestos por la extorsión.

Y el daño lo sufren también los trabajadores de estos establecimientos. Ellos también deben migrar. Lo hacen a otros negocios, una vez que aquel en que trabajaban antes ha sido arrebatado por los criminales al dueño previo. El negocio que ahora disfruta una planta de empleados con veinte años de experiencia (Gerente de restaurante 3, 2022) puede hacerlo porque son ellos trabajadores que escaparon de un establecimiento de mariscos tomado por la “maña” (Sindicalista 1, 2022).

Si el patrocinio de Al Capone hizo prosperar muchos negocios en el poblado de Río Rico (Meza, 2018), la mera presencia de bandas de delincuentes en el Drive Inn lo llevó a su fin. Ciertamente hubo razones adicionales para su decadencia, pero que los criminales en montón se convirtieran en sus clientes fue determinante para que cerrara sus puertas:

El Drive Inn se acabó porque... se empezaron a presentar los narcotraficantes... En un tiempo había pura gente pacífica, pero empezó a llegar Juan García Ábrego al Drive Inn con veinte pistoleros, afuera otros veinte cabrones. Llegaba la gente al Drive Inn y pues miraban puras armas, pelados armados que se sentaban en una mesa larga, grande, quince, veinte pelados, puros hombres, y acá estaba otra redonda con otros... Entonces, la gente, los clientes del Drive Inn, se fueron retirando. Pues sí, pues lógico, ya no entraban. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

Reflexiones finales

Tras el surgimiento de bandas como los Zetas, en 2010, se diversificaron las actividades delictivas de grupos que antes se dedicaban solo al narcotráfico para incluir, entre otros crímenes, el cobro de piso, secuestros, extorsión, ordeña de gasolina (Salinas, 2016). Esto ha recrudecido la violencia en Matamoros y desatado balaceras y muerte en algunos establecimientos como Las Escolleras y La Chiquita (Reyez, 2009; El Mañana Staff, 2015; Infobae, 2021), los cuales se vieron orillados a cerrar sus puertas por el horror de la clientela.

Cabe notar que esta violencia no es reciente en Matamoros. He allí las ejecuciones ya históricas en el restaurante Piedras Negras (Dillon, 1996) y en el mismo Drive Inn. En este asesinaron, en 1952, al alcalde Ernesto L. Elizondo una vez se retiró del cargo (Canseco, 2001). La violencia tampoco es exclusiva de esta esquina del noreste mexicano. Sin duda afecta también a muchos otros restaurantes en el país, y a muchos otros negocios. La extorsión es, por ejemplo, una amenaza en cafeterías industriales y en las maquiladoras mismas de Reynosa (Domínguez y de la Fuente, 2022). En el transcurso de 2010 y 2011, cerraron al menos veinte negocios en el Barrio Antiguo de Monterrey como consecuencia de la violencia que se vivió en la zona (Thump México, 2016). En 2022, se sufrían incendios de restaurantes en Acapulco por represalias del crimen organizado (Guerrero, 2022). En ese año, en Cancún, “unos sicarios irrumpieron en una coctelería llamada La Nueva Imagen y abrieron fuego contra los comensales... un menor de edad falleció en el acto, y se reportan dos personas heridas” (Redacción/Sol Quintana Roo, 2022).

Lo que sí es peculiar de muchos restaurantes, si no solo de Matamoros, sí de la región fronteriza, es su mayor vulnerabilidad de muchas décadas frente a extorsionadores. En una zona donde era muy deficiente el abasto nacional, pero se prohibía el abasto internacional, los restaurantes, para operar, tenían que recurrir al contrabando, lo que los convertía en víctimas fáciles de chantajistas, por lo regular, entonces, los aduanales (Payno, 2013, p. 18). Por tanto, la cultura de la extorsión y, en general, de la ilegalidad no es nueva. Hoy la extorsión y el cobro de piso los perpetúan, es más, recrudecen tristemente las bandas criminales.

Y este ambiente de violencia desgraciadamente afecta inclusive a los restaurantes “típicos”, tal vez los más representativos de los gustos de la ciudad. Al respecto dice un trabajador del Drive Inn:

¿Cómo están [menciona un restaurante típico de mucho renombre]?
Bien [...]. Ahí ahorita ya te venden tacos, tostadas, enchiladas, platos mexicanos, cabrito, ponen un pinche cabrito ahí todo seco cuando antes te ponían veinte cabritos, muy bonito que se miraba. [Menciona otro restaurante típico de mucho renombre] que estaban allá en el centro, tenían cuatro, cinco cabritos, ahí tienen ahora dos y te venden enchiladas, platos mexicanos, tampiqueña, no sé qué más... Tiene una planta abajo y tiene una planta arriba. En la de arriba no se paran ni las moscas y abajo hay como diez mesas, doce mesas, y están llenas unas cuatro, cinco. Pero esa es la verdad, la gente, los de la maña han corrido mucha gente, mucha gente. (Trabajador del Drive Inn, 2022)

Ojalá que a esta violencia se le contenga. Ojalá que no frene la industria restaurantera en la región, es más, que no impida su esplendor. Su gloria ha sido real, formidable. Ojalá que llegue el momento en que pongamos a un lado la cultura de la transgresión, en ello y en todo lo demás.

Referencias

- San Agustín de Hipona. (1980). *Confesiones*. México: Ed. San Pablo.
- Alba, V. (7 de febrero de 2022). Muere segunda víctima de explosión en Matamoros: tenía 21 años. *El Sol de Tampico*. <https://www.elsoldetampico.com.mx/policiaca/muere-cajero-por-explosion-del-seven-eleven-en-matamoros-tenia-21-anos-7832490.html>.
- Álvarez, L. (2 de agosto de 2019). Ocupa Tamaulipas primeros lugares en el ranking en materia de niños obesos. *La Gaceta*. Ciudad Victoria, Tamaulipas <https://www.gaceta.mx/2019/08/ocupa-tamaulipas-primeros-lugares-en-el-ranking-en-materia-de-ninos-obesos/>.
- Andrews, C. (2007). Capital of Tex-Mex. *Saveur. Savor a World of Authentic Cuisine*, (68). <https://www.saveur.com/article/Travels/Capital-of-Tex-Mex/>.
- del Barco, M. (1973). *Historia natural y crónica de la Antigua California. Adiciones y correcciones a la noticia de Miguel Venegas*. Ed., est. prel., notas y apéndices de Miguel León Portilla. México: UNAM.
- Barros, J. C. (9 de junio de 2022). Türkiye o por qué el pavo es turco. *El Imparcial*. Madrid. <https://www.elimparcial.es/noticia/239820/opinion/turkiye-o-porque-el-pavo-es-turco.html>.
- Barthes, R. (1957). *Mythologies*. París: Editions du Seuil.
- Fray Toribio de Benavente. (1992). *Historia de los indios de la Nueva España*. México: Editorial Porrúa.

- Fray Toribio de Benavente. (2001). *Historia de los indios de la Nueva España*. México: Editorial Porrúa.
- Berlandier, J. L. (2004). *Voyage au Mexique pendant les années 1826–1834*, citado y traducido por Luis Sánchez Osuna, *Explicando a Berlandier*. Ciudad Victoria: Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes.
- Biblioteca Nacional. 082.1/MIS.127.
- Blue Crab Trading, Co. (2023). *Blue Crab Trading, Co.* <https://www.bluecrabtrading.com/crab-meat.html>.
- Bly, R. (1992). *Iron John: A Book About Men*. Vintage.
- Bonné, J. (8 de julio de 2005). *10 foods that make America great*. MSNBC.com
- El Bravo*. (7 de enero de 1972). Matamoros, Tamaulipas, p. 10, 1.^a sección y p. 2, 2.^a sección.
- El Bravo*. (1977). Matamoros, Tamaulipas, p. 5, 1.^a sección.
- Bronsbil Estación. (2017). The Drive Inn Restaurant & Bar Menu. Matamoros, México. <https://bronsbilestacion.blogspot.com/2017/01/the-drive-inn-restaurant-bar-menu.html>.
- Camou, E. (1994). La nostalgia del rancho: Notas sobre la cultura urbana y la carne asada. En Doode, S. y Pérez, E. (dirs.) *Sociedad, economía y cultura alimentaria*. Hermosillo: CIAD/CIESAS. pp. 421-429.
- Calleja, F. M. (1949). *Informe sobre la Colonia del Nuevo Santander y Nuevo Reino de León*, 1795. México: José Porrúa e Hijos, Suces., Libreros.
- Canseco, J. R. (2001). *Historia de Matamoros*. Matamoros, Tamaulipas. https://issuu.com/cronistadematamoros/docs/historia_de_matamoros_por_raul_cans.

- Cárdenes Junco, O. E. (2021). *Sabor tamaulipeco*. H. Matamoros, Tamaulipas: Editorial e Impresos Coatlicue.
- Carpio Domínguez, J. L. (2022). *Redes sociales y actuación del Estado en la posesión de animales exóticos: estudio en tres grupos de actores sociales en Tamaulipas, México*. [Tesis de doctorado, Universidad Autónoma de Nuevo León]. <http://eprints.uanl.mx/23986/1/1080328597.pdf>.
- Chapman, H. (1992). *The News from Brownsville. Helen Chapman's Letters from the Texas Military Frontier, 1848-1852*. Ed. Caleb Cooker. Denton, TX: Texas State Historical Association.
- Chatfield, W. H. (1893). *The Twin Cities, Brownsville, Texas, Matamoros, Mexico, of the Border, and the Country of the Lower Rio Grande*. New Orleans: E. P. Brandao.
- Cliente del Drive Inn. (24 de mayo de 2022). Entrevista.
- Chef Oropeza. (s.f.). Tamal de pescado en hoja de plátano. <https://cheforopeza.com.mx/tamal-de-pescado-en-hoja-de-platano/>.
- La cocina familiar en el estado de Tamaulipas*. (1998). México: BANRURAL.
- La cocina familiar en el estado de Tamaulipas*. (2001). México: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, Ed. Océano.
- El cocinero mexicano o colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa* (1831). 3 vols. México: Imprenta de Galván, a cargo de Mariano Arévalo. <http://www.tortilladigital.com/receta.php?id=228>.

Contra el Indio José Ignacio de la Garza acusado por injurias; estuvo seis meses en la Cárcel de la Congregación del Refugio. (1804-1805). [Expediente 004. Caja N.º 2. Fondo Colonial 1802-1820]. Archivo Histórico de la Casamata. H. Matamoros, Tamaulipas.

Corcuera de Mancera, S. (1979). *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana.* México: Fondo de Cultura Económica.

Cuéllar Cuéllar, A. (s.f.). *Cronología histórica de Matamoros.* Sociedad de Historia y Geografía de Matamoros (texto inédito).

Cursos de Gastronomía. (9 de diciembre de 2019). *Permisos para abrir un restaurante: 7 trámites que debes hacer.* Ciudad de México. <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tramites-para-abrir-restaurante/>.

Cursos de Gastronomía. (1 de agosto de 2020). *Requisitos para abrir un restaurante.* Ciudad de México. <https://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/requisitos-abrir-restaurante/#negocios>.

Dávila, R. A. y Rivera Saldaña, O. (1996). *Tamaulipas a un año de la guerra México-Estados Unidos.* Reseña del informe de Jesús Cárdenas 1849, en Dávila, R. A. y Rivera Saldaña, O. *Matamoros en la guerra con los Estados Unidos.* Matamoros: Ediciones Archivo Histórico-Sociedad de Historia.

Dillon, S. (9 de febrero de 1996). Matamoros Journal; Canaries Sing in Mexico, but Uncle Juan Will Not. *The New York Times.* Sección A, p. 4.

- Domínguez, M. y de la Fuente, M. (3 de julio de 2022). Destapa asesinato acoso a maquilas. *El Norte*. Monterrey. <https://www.elnorte.com/destapa-asesinato-acoso-a-maquilas/ar2430292>.
- Donato. Vende en un triciclo sus tamales, especialmente cerca del Chedraui de la calle 6.^a. (Noviembre de 2011). Entrevista.
- Doña Rita. Dueña del expendio Doña Rita de la Colonia San Francisco. (Noviembre de 2011). Entrevista.
- Dueño de restaurante 1. (14 de mayo de 2022). Entrevista.
- Dueño de restaurante 2. (5 de diciembre de 2018). Entrevista.
- EcuRed. (s.f.). Eland. <https://www.ecured.cu/Eland>.
- Fabricant, F. (26 de abril de 1989). How a Humble Cut Got a Fancy Price. *The New York Times*. New York.
- Forbes Staff. (2021). Las ciudades con más hogares de clase media en México. *Forbes México*. <https://www.forbes.com.mx/las-ciudades-con-mas-hogares-de-clase-media-en-mexico/>.
- Gallo. (2022). El origen de la pasta: ¿de dónde viene realmente este alimento? *Gallo*. Barcelona. <https://www.pastasgallo.es/el-origen-de-la-pasta-de-donde-viene-realmente-este-alimento/>.
- Gárate Chapa, A. (2017, 13 de agosto). La función debe continuar. *El Mañana*. Reynosa. <https://www.elmanana.com/suplementos/dominical/la-funcion-debe-continuar/3986497>.
- García, E. M. (Noviembre de 2008). Entrevista. Matamoros, Tamaulipas.

- de Garine, I. (2016). *Antropología de la alimentación*. Guadalajara, México: Universidad de Guadalajara, pp. 93-104.
- Gerente de restaurante 1. (11 de mayo de 2022). Entrevista.
- Gerente de restaurante 2. (21 de mayo de 2022). Entrevista.
- Gerente de restaurante 3. (11 de mayo de 2022). Entrevista.
- Gerente de restaurante 4 (3 de noviembre de 2005). Entrevista.
- González, D. (30 de marzo de 2020). El pueblo de Texas que México se anexionó gracias a Al Capone. Fronteras. <https://fronterasblog.com/2020/03/30/el-pueblo-de-texas-que-mexico-se-anexiono-gracias-a-al-capone/>.
- González Álvarez, L. G. (s.f.). Al rescate de la Galeana. Matamoros de ayer y hoy. Periódico *La Frontera de Tamaulipas*. <https://www.periodicofronteradetamaulipas.com/2012/08/al-rescate-de-la-galeana.html>.
- González Gómez, E. (Noviembre de 2008). Entrevista. Matamoros, Tamaulipas.
- Greenberg, A. (2009). Domesticating the Border. Manifest Destiny and the “Comforts of Life” in the U.S.-Mexico Boundary Commission and Gadsden Purchase, 1848–1854. En Alexis McCrossen. *Consumer Culture on the United States-Mexico Borderlands*. Durham and London: Duke University Press, pp. 83-112.
- Guadalupe. Vende tamales en un puesto dentro de una casa de cambio cerca del Puente Nuevo Internacional. (Noviembre de 2011). Entrevista.
- Guerrero, J. (28 de junio de 2022). Incendian restaurantes y auto en Acapulco Diamante. El Norte. Monterrey. <https://www.>

- elnorte.com/incendian-restaurantes-y-auto-en-acapulco-diamante/ar2427498?v=5.
- Hair, J. (2 de mayo de 2007). The Butcher's Best Kept Secret, Steamy Kitchen. *Tampa Tribune*.
- Hernández Acosta, T. (1980). *Nacimiento y fracaso del algodón. Matamoros 1938-1965*. Reynosa, Tamaulipas: Universidad Autónoma de Tamaulipas.
- Herrera Pérez, O. (2010). El preludio de la tormenta. *Tamaulipas en el espejo de su historia*. Gobierno del Estado de Tamaulipas.
- Herrera Pérez, O. (2018). *Matamoros. Historia de una ciudad heroica, leal e invicta en la frontera y noreste de México*. Saltillo, Coahuila: Quintanilla Ediciones.
- Herrera Pérez, O. (coordinador). (2021). *El delito de contrabando en la frontera norte de México*. México: Universidad Autónoma de Tamaulipas, Colofón Ediciones Académicas.
- Historiador. (30 de mayo de 2022). Comunicación personal digital.
- Ildefonsa. Dueña del expendio Tamales Veracruzanos en la Colonia Buenavista. (Noviembre de 2011). Entrevista.
- Inegi. (2020). Cuéntame. Información por entidad. Tamaulipas. Territorio. *Inegi*. Aguascalientes, México. https://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/tam/territorio/div_municipal.aspx?tema=me&e=28.
- Infobae. (25 de agosto de 2021). Infierno en Tamaulipas: se desataron balaceras y ejecuciones en el estado. *Infobae*. <https://www.infobae.com/america/mexico/2021/08/25/>

infierno-en-tamaulipas-se-desataron-balaceras-y-ejecuciones-en-el-estado/.

Juana. Dueña del expendio El Bocadito en la Av. Internacional. (Octubre de 2011). Entrevista.

Kearney, M. y Knopp, A. (1991). *Boom and Bust, The Historical Cycles of Matamoros and Brownsville*. Austin, TX: Eakin Press.

Lash de la Fuente, G. F. (12 de marzo de 2018). Oficio Núm.- JAD-GG-094/2018. Junta de Aguas y Drenaje de Matamoros. H. Matamoros, Tamaulipas

Laguna Ortiz, J. G. (2014) *Sistema para el ordenamiento territorial y la orientación en el crecimiento de los usos del suelo en Matamoros, basado en la estructura vial urbana. Evolución Demográfica y Espacial de la Ciudad de Matamoros, Tamaulipas* [Tesis de la Maestría en Ciencias para la Planificación de los Asentamientos Urbanos, Universidad Autónoma de Nuevo León].

Leire y David en China, receta de *dumplings*. (2010). <http://leireydavid.com/index.php/2010/12/receta-de-dumplings/>.

Locatario. (20 de junio de 2022). Entrevista.

López León, A. (2015). Emilio's. Un imperio que nació de una tradición gastronómica. En Si hay historias. *2do. taller de periodismo cultural*. Matamoros, Tamaulipas.

ElMañanaStaff.(10demarzode2015).Ejecutanadosencafeteríade Matamoros. *El Mañana. Reynosa*. <https://www.elmanana.com/amp/ejecutana2encafeteriadematamoros/2829619>.

- María. Vendedora ambulante de tamales. (Octubre de 2011). Entrevista.
- Mariani, J. (1999). Fajita. *Encyclopedia of American Food and Drink*. New York: Lebhar-Friedman.
- Mary. Dueña del expendio Doña Lita en el Mercadito Treviño Zapata. (Noviembre de 2011). Entrevista.
- Márquez, A. (1990). Las Vías de Comunicación Tamaulipecas a Mediados del XIX, noticias estadísticas del departamento de Tamaulipas, formado por el comisionado del supremo gobierno, agrimensor e hidromensor don Apolinar Márquez. *Tamaulipas: Textos de su historia, 1810–1921*. Tomo I. Compiladores Juan Fidel Zorrilla, Maribel Miró Flaquer y Octavio Herrera Pérez. México: Instituto de Investigaciones.
- Mayo. Dueña del Café Mayo en la Colonia Obrera. (Octubre de 2011). Entrevista.
- Mejía Prieto, J. (1989). *Gastronomía en las fronteras*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Méjico desconocido. (s.f.). Tamaulipas. El estado cinegético por excelencia. *Méjico desconocido*. México. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/tamaulipas-el-estado-cinegetico-por-excelencia.html>.
- Meza, J. M. (2 de marzo de 2018). Río Rico, el pueblo de Al Capone. *Hora Cero*. <https://horacerotam.com/regional/rio-rico-pueblo-al-capone/>.
- Miller, D. L., et al. (2000). 14. Industrial Supremacy. *A Biography of America*. WGBH Educational Foundation.

- Muro Ruiz, E. y Cuevas Reyes, J. (2012). Cosmovisión de la frontera norte, ¿inicio o fin del sueño mexicano?: el “sueño americano” que se queda en las ciudades fronterizas, para cumplir su “destino mexicano”. En Cienfuegos Salgado, D. y Froto Madariaga, G. *Los derechos humanos en el momento actual*. Torreón, Coahuila: Comisión de Derechos Humanos del Estado de Coahuila, pp. 383-402.
- Mr. Wings. (s.f.). Permisos y normas para restaurante. Ciudad de México. En <https://www.mrwings.com/permisos-para-abrir-un-negocio-de-comida/>.
- Nájar, A. (9 de diciembre, 2011). México: cacería masiva contra el hambre. *BBC Ciudad de México*. https://www.bbc.com/mundo/noticias/2011/12/111209_jabalies_hambre_caceria_mexico_an.
- Nigra de San Martín, S. (30 de mayo 1854). Informe del agrimensor sobre la nivelación y desagüe de las calles de esta ciudad. Archivo Municipal de Matamoros, Presidencia 1853–1856, caja 13, expediente 14.
- Novísimo arte de cocina, o escelente colección de las mejores recetas para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana é inglesa; sin omitirse cosa alguna de lo hasta aqui publicado, para sazonar al estilo de nuestro país.* (1831). México. Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés.
- Nora, ama de casa, y su esposo Javier. Cocinan para su propia familia. Solo han vendido tamales cuando los piden en la escuela de sus hijas. (Octubre de 2011). Entrevista.

- El Norte. (14 de abril de 1997). Logra un “regio” restaurante. *El Norte*. Monterrey.
- Ndoye, T. y M’Baye, M. (1987). Del mijo al arroz. *El Correo. El hombre y lo que come*. Alimentación y cultura. París: UNESCO.
- Olgún Hernández, C. A., et al. (2017). Competencia alimentaria entre el venado cola blanca y tres herbívoros exóticos en el noreste de Tamaulipas, México. *Revista Mexicana de Ciencias Forestales*. 8(42). México.
- Osante, P. (1997). *Orígenes del Nuevo Santander* 1748-1772. México: UNAM-UAT.
- Paredes Cisneros, J. E. (7 de mayo de 1999). *Fundación del Chapeño y Caja Pinta desde 1784 hasta 1819*. Matamoros, Tamaulipas.
- Paredes Manzano, E. (28 de enero de 1976). *Homenaje a los fundadores de la heroica, leal e invicta Matamoros en el sesquicentenario de su nuevo nombre*. Edición del Ayuntamiento de Matamoros.
- Patterson, F. (14 de octubre de 2003). *Fajita*. Cookeryonline.com.
- Payno, M. (2013). *El Puerto de Matamoros en 1844*. Ciudad Victoria: Instituto Tamaulipeco para la Cultura y las Artes.
- Pérez, K. (s. f.). Queso de búfala, dónde y por qué probarlo. *Méjico desconocido*. <https://www.mexicodesconocido.com.mx/queso-de-bufala-de-tabasco.html>.
- Pérez Gavilán Ávila, A. I., Recio Dávila, C. J. y Mauricio Benavides, J. E. (2013). Gastronomía y dieta en cuatro poblaciones aledañas a Saltillo (1845-2012). *Revista*

- Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo.* (10). Zapopan, Jalisco. <https://1-11.ride.org.mx/index.php/RIDESECUNDARIO/article/view/209>.
- Petrich, P. (1987). Hombres de maíz, hombres de carne. *El Correo. El hombre y lo que come.* Alimentación y cultura. París: UNESCO.
- Phippen, J. (13 de mayo de 2016). ‘Kill Every Buffalo You Can! Every Buffalo Dead Is An Indian Gone’. *The Atlantic.* Boston. <https://www.theatlantic.com/national/archive/2016/05/the-buffalo-killers/482349/>.
- Pilcher, J. (2001). *¡Que vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana.* México: CIESAS/ Reyna Roja/Conaculta.
- Pilcher, J. (2006). ¡Tacos, joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana. *Dimensión Antropológica*, año 13, 37, mayo-agosto.
- El Pirata. (2021). Publicidad del Drive Inn, fundado en 1916 y uno de los íconos de Matamoros en el siglo XX, y estuvo en las calles 6.^a e Hidalgo. Fuente: AHM/Hemeroteca/ Extra 1967-1968 [Publicación de Facebook]. https://m.facebook.com/102318827810227/photos/a.102322341143209/443407267034713/?type=3&_rdr.
- El Porvenir. (23 de julio de 2006). ¡Hasta que me cayó el veinte! *El Porvenir.* Monterrey.
- Ramírez, I. (1966). *Obras de Ignacio Ramírez.* 2 vols. México: Editora Nacional. 1.
- Ramírez Sirgo, L. E. (2022). Introducción. En Ramírez Sirgo, L. E., (coordinador). (2022). *Transparencia y combate a la*

- corrupción: binomio estratégico para la administración pública.* Ciudad de México: Universidad Autónoma de Tamaulipas, Editorial Fontamara, pp. 9-15.
- Ramos Aguirre, F. (1998). *Los viejos sabores del nuevo Tamaulipas.* Ciudad Victoria: Gobierno de Tamaulipas.
- Ramos Aguirre, F. (26 de agosto de 2019). El cabrito. *Ventaneando.* Reynosa, Tamaulipas. <https://www.ventaneando.net/el-cabrito/>.
- Redacción. (26 de enero de 2009). La comida del norte, lejos de la visión reduccionista de Vasconcelos. *La Jornada.* México. <https://www.jornada.com.mx/2006/01/26/index.php?section=gastronomia&article=a10n2gas>.
- Redacción/Sol Quintana Roo. (5 de julio de 2022). Balacera en un restaurante de mariscos de la smz. 229. Sol Quintana Roo. Cancún <https://solquintanaroo.mx/balacera-en-un-restaurante-de-mariscos-de-la-smz-229/>.
- Responsable de cafetería escolar. (3 de marzo de 2021). Entrevista.
- Reyez, J. (30 de agosto de 2009). Las operaciones secretas del cártel del Golfo. *Contralínea.* <https://contralinea.com.mx/portada/las-operaciones-secretas-del-cartel-del-golfo/>.
- Riches, D. (s.f.). Carne asada. *This Mexican Tradition is Much More Than Just a Meal.* About.com.
- Riches, D. (s.f.). *Fajitas.* About.com.
- del Río Moreno, J. L. (1996). El cerdo. Historia de un elemento esencial de la cultura castellana en la conquista y colonización de América (siglo XVI). *Anuario de Estudios Americanos.* Tomo LIII, 1. Sevilla.

- Riva Palacio, V. (1884). *Méjico a través de los siglos. II*. José Ballescá Casals y Santiago Ballescá Farró, editores.
- Rivera Saldaña, O. (1994). *Frontera heroica, I. Colonización del noreste de México (1748–1821)*. Matamoros.
- Rivera Saldaña, O. (13 de octubre de 2022). Ranchos originales de Matamoros. Efemérides 211 aniversario de su fallecimiento José Antonio Cavazos [Perfil de Facebook]. <https://www.facebook.com/profile.php?id=100016421345053>.
- Rodríguez Arellano, M. (19 de julio de 2020) El diario vivir en la Congregación del Refugio. *Paradigma Cultural. Información sobre lo más trascendente de la cultura en la zona noreste de México*. <https://paradigmacultural.com/2020/07/19/el-diario-vivir-en-la-congregacion-del-refugio/?fbclid=IwAR2vasNUPELPfbFEU1RfcHTHCYaHSmj0ecjY2WcGg386YvTluQLvOp9mBo0>.
- Fray Bernardino de Sahagún. (1992). *Historia general de las cosas de Nueva España*. México: Editorial Porrúa.
- Saldívar, G. (23 de enero de 2020). Incendio y explosión en plaza de Matamoros. El Sol de Tampico. Tampico. <https://www.elsoldetampico.com.mx/policiaca/incendio-y-explosion-en-plaza-de-matamoros-4742318.html>.
- Salinas Balboa, O. (2016). Violencia en Tamaulipas derivada de la lucha armada entre los cárteles de la droga predominantes en el estado Golfo-Zetas 2010-2015 [Tesis]. Cd. Miguel Alemán, Tamaulipas. Matamoros: El Colegio de la Frontera Norte.

Salinas Rivera, M. (18 de agosto de 2022). El Joe's Place (Segunda Parte). *El Mañana*. Reynosa <https://www.elmanana.com/amp/el-joes-place-guerra-mundial-mexico-estados-unidos/4537654>.

Sánchez Munguía, V. (2014). La transgresión como costumbre. Una mirada a la cultura de la legalidad en Matamoros. En Zárate Ruiz, A. (coordinador). *Matamoros violento. La ilegalidad en su cultura y la debilidad en sus instituciones*. Tijuana: El Colegio de la Frontera Norte, pp. 38-72.

de Santa María, V. (1973). *Relación histórica de la colonia del Nuevo Santander*. México.

Schettino, M. (7 de agosto de 2020). La multiplicación fiscal. *El Financiero*. México. <https://www.elfinanciero.com.mx/opinion/macario-schettino/la-multiplicacion-fiscal>.

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2018). Crianza de jabalí, una alternativa para los productores mexicanos. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/crianza-de-jabali-una-alternativa-para-los-productores-mexicanos>.

Sindicalista 1. (11 de mayo de 2022). Entrevista.

Sindicalista 2. (11 de mayo de 2022). Entrevista.

Statista Research Department. (10 de noviembre de 2021). Número de fallecimientos registrados en el estado mexicano de Tamaulipas en 2020, según las principales causas de mortalidad. (2021). *Statista Research Department*. <https://es.statista.com/estadisticas/650178/principales-causas-de-mortalidad-en-el-estado-de-tamaulipas/>.

Stradley, L. (2004). Fajitas. History and Recipe for Fajitas. *What's Cooking America*. <https://whatscookingamerica.net/>.

Sunny Day. (s.f.). Tarifa Comercial de CFE ¿Cómo afecta a tu empresa o negocio? En <https://www.sunnyday.mx/tarifa-comercial-de-cfe/>.

Tamaulipas: aromas y sabores. (2002). Gobierno del Estado de Tamaulipas.

Thump México. (24 de noviembre de 2016). Clubes caídos por el narco en Monterrey. *Vice*. Ediciones Vice. <https://www.vice.com/es/article/mgndgp/clubes-caidos-monterrey-guerra-contra-el-narco>.

Toñita. Dueña de un expendio en la 12.^a y Bustamante. (Octubre de 2011). Entrevista.

de la Torre, T. y coautores. (1975). *Historia General de Tamaulipas*, prólogo de Candelario Reyes con base en el manuscrito de 1843. Cd. Victoria: Universidad Autónoma de Tamaulipas.

Trabajador del Drive Inn. (17 de mayo de 2022). Entrevista.

Triangles, J. (s.f.). *Tex-Mex History Is American History, Part 3*.

Underwood, R. (Director). (1991). *City Slickers*. Estados Unidos de América: Columbia Pictures.

Usuario de servicio de agua. (12 de noviembre de 2011). Entrevista.

Vasconcelos, J. (1957a). El desastre. En *Obras completas I*. México: Libreros Mexicanos Unidos, pp. 1215-1800.

Vasconcelos, J. (1957b). La tormenta. En *Obras completas I*. México: Libreros Mexicanos Unidos, pp. 723-1214.

Vasconcelos, J. (1957c). Ulises criollo. En *Obras completas I*. México: Libreros Mexicanos Unidos, pp. 287-721.

- Vasconcelos, J. (1957d). *Obras completas I*, México: Libreros Mexicanos Unidos.
- Vintage Postcards & Collectibles. (s.f.). Drive Inn. <https://www.cardcow.com/229347/matamoros-mexico-drive-inn/>.
- Walsh, R. (28 de septiembre de 2000). Mama's Got a Brand-New Bag. Mama Ninfa brings home fajitas. *Houston Press*. Houston, Texas.
- Ward, E. R. (2009). Finding Mexico's Great Show Window: A Tale of Two Borderlands, 1960–1975. En McCrossen, A. *Consumer Culture on the United States-Mexico Borderlands*. Durham and London: Duke University Press, pp. 196-214.
- Wikipedia. (22 de octubre de 2008). Fajita. <http://en.wikipedia.org/wiki/Fajita>.
- Wood, V. (4 de marzo de 2005). Fajita History. *The Austin Chronicle*. Austin, Texas.
- Wood, V. (4 de marzo de 2005). The Return of the Fajita King. After 35 years, Sonny Falcon is still getting his skirt-steak story straight. *The Austin Chronicle*. Austin, Texas.
- www.discoveryfoods.co.uk/faq/2/I/the-history-of-fajitas.html.
- Zárate Ruiz, A. (2017). Introducción. En Zárate Ruiz, A. (coordinador). *Retos y remedios contra la impunidad y la corrupción en México*. Tijuana: El Colegio de la Frontera Norte, pp. 9-45.
- Zárate Ruiz, A. (2018). El desafío de la seguridad pública en Matamoros. En Hernández-Hernández, Ó. M. (Coordinador). *Matamoros: Actualidades y Retos*.

- México: Gobierno Municipal de Matamoros, El Colegio de la Frontera Norte, pp. 68-93.
- Zárate Ruiz, A. (2020). La fragmentación y apego a la ley de algunas respuestas sociales a la violencia en Tamaulipas. En López León, M. A. y Pérez Caballero, J. (Coordinación). *Vigilantismo y crimen organizado en Tamaulipas. Tijuana*, B. C.: El Colegio de la Frontera Norte, pp. 133-160.
- Zorrilla, J. F. (1987). Tamaulipas. Capítulo IX. El septentrión novohispano. *Visión histórica de la frontera norte de México*. Universidad Autónoma de Baja California, pp. 349–352.

Panorama gastronómico de Matamoros
Arturo Zárate Ruiz



Con este libro busco invitar al lector a que conozca la gastronomía de Matamoros. La primera parte, cuyo título es *Un panorama amplio*, versa sobre “nuestra comida”, según algunos apuntes históricos, geográficos y sociales que me han servido de manera general como prisma analítico para escribir este libro. Como no he creído conveniente quedarme en el frío dato, he “dialogado” con esta información y la he convertido, en la medida de lo posible, en una “degustación”.

En la segunda parte abordo algunas dinámicas históricas y sociales específicas que explican algunos de nuestros platillos; aclaro entonces cómo “nuestra fajita” se convirtió de platillo de rancho en estrella de la comida internacional; recuento los cambios en la preparación y en el consumo de los tamales en la región, con base en la inmigración y las relaciones laborales; y reseño el esplendor de algunos de nuestros restaurantes, por las oportunidades o desafíos del ser frontera, así como los vaivenes que los han afectado.

Arturo Zárate Ruiz