

Platillo Sabio

PROFECO



Barbacoa



Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de YouTube PROFECO

Cresencio Castillo



Fotografía: José Rodríguez

Para saborear una rica barbacoa con su consomé y un delicioso ximbó (pollo relleno de nopales y cueritos) hay que ir al origen, por eso en esta ocasión nos trasladamos al estado de Hidalgo. Muy temprano nos recibió Cresencio Castillo quien desde hace cinco generaciones conserva las técnicas de elaboración de estos platillos. Pudimos ser partícipes de cómo preparaba el horno en la tierra con pencas de maguey –a decir de él, esencia de la barbacoa–, el borrego tiernito y el ximbó para cocerlos de 8 a 10 horas.

El horno donde cuecen la barbacoa y el ximbó continúa siendo un hoyo escarbado en la tierra, pero con tabique alrededor para que guarde mejor el calor. La lumbre se logra con leña, pencas de maguey deshidratadas y piedras para que caliente más. Con más pencas de maguey –pero frescas– se cubre el horno por dentro y con ellas se tapa el borrego.

Cresencio consigue todos los insumos en su región por lo que las comunidades que la conforman se ven beneficiadas. Reutiliza las pencas de maguey, pues sabe que son un recurso que debe cuidarse, ya que una planta tarda hasta 8 años en crecer. Es consciente de que todo lo que utiliza, al ser natural, puede terminarse y con ello se perdería la tradición que él continúa.

Para Cresencio su trabajo es más que eso, es un arte porque además de que se alimenta con ello, con sus deliciosos platillos hace felices a sus clientes y al turismo.

Cuando vayas a Actopan no dejes de visitar el mercado 8 de julio lunes y jueves, y el Arenal sábados y domingos para que pruebes unos tacos de barbacoa, consomé y ximbó como solo Cresencio sabe prepararlos.

BARBACOA



EL MONCLOVA

Pastes



Ya que estábamos en Hidalgo no podíamos dejar de visitar Mineral del Monte y probar unos ricos pastes, una especie de empanada rellena de papa con carne o de frijoles.

La historia del paste en México se remonta a 1824, siglo XIX, con la llegada de los británicos que provenían del condado de Cornwall, provincia minera de Inglaterra, quienes trajeron a Real del Monte el *cornish pasty*, un pastelillo horneado relleno de carne o vegetales. En Real del Monte lo incorporaron a su alimentación y lo adaptaron, rellenándolo con poro y papa y otros ingredientes locales.

Paz Moncayo Hernández, empleada de Pastes Real de Plateros, nos contó que tradicionalmente las familias del pueblo hacían los pastes y los vendían, al principio en un cajón,

después se abrieron sucursales para venderlos y ahora se siguen haciendo tanto para venta en el pueblo como para los turistas que los visitan. Los pastes se han convertido para Mineral del Monte en una fuente económica.

De acuerdo con Laura Hernández Racine, también de Pastes Real de Plateros, la masa de un paste lleva harina de trigo, manteca vegetal, agua y sal. Se amasa, se estira y se rellena de papa y carne o de frijol, se cierra y se trenza la orilla, se hornea de 20 a 25 minutos a una temperatura de 150°C. De dicha trenza se sujeta el paste al momento de comerlo. Así que ya sabes, la próxima vez que vayas a Hidalgo no dejes de probar los deliciosos pastes.



Antes de irnos fuimos a buscar pulque para conocer su proceso de elaboración. Esta bebida, que fue muy apreciada durante el imperio mexica, se obtiene de las pencas del maguey cuando está maduro. Para ello se debe arrancar la yema (o corazón) de la planta y raspar sus paredes hasta formar una cavidad, de la que días después saldrá aguamiel.

El pulque se compone con el aguamiel, es decir, se le añade al pulque que ya se tenga para que se haga más, lo fermente, no esté fuerte y esté más o menos dulce y suave.

En el pueblo del Meje, municipio del Arenal, conocimos a Juan Cruz, quien es tlachiquero (persona que se encarga de raspar el maguey para estimular la producción de aguamiel) y lleva 10 años en la producción de pulque, raspando el aguamiel que

recolecta, lo pone en los recipientes donde lo transporta y lleva a un tinacal, donde se fermentará.

Juan comienza a raspar el aguamiel a las 4 de la mañana para entregarlo dos horas más tarde y repite el proceso a las 4 de la tarde. Él tampoco desperdicia nada pues, cuando el maguey ya no da más aguamiel, las pencas se utilizan para la barbacoa o se las da de comer a algunos animales.

El aguamiel sin fermentar es refrescante, dulce y transparente. Una vez fermentado se convierte en pulque, bebida embriagante que se sigue consumiendo en muchos pueblos, incluso en algunas ciudades hay sitios destinados a su venta y consumo dentro del mismo local donde lo puedes adquirir.