

un monje de la Trapa, acostumbrado á prolongadas abstinencias pedía á bordo de estos barcos un poco de caldo; también el surtimiento de vituallas es para estar prevenido contra la contingencia de un descarrilamiento, que en descarrilándose el tren fuera de poblado no hay más alimento que las tunas de los arenales.

Ciertos individuos que nunca jamás han salido del terruño, si no es para atravesar el Papaloapan y dirigirse á «Santa Rita» á tomar agua de coco, gastan tiempo y palabras en preparativos de viaje; y, la víspera de la marcha, se despiden del vecindario con promesas de llevar lo que se ofrezca; y como á los buenos vecinos siempre se les ofrece dar y hacer encargos, el futuro viajero tiene que apechugar multitud de encargos y llenar la memoria con variedad de recados para otra variedad de tipos habitantes de la Triheróica (que para algunos candorosos es vivir en Nueva York), no faltando chusco que encomiende al cuidado, y más que al cuidado á su paciencia y largueza, tres macetas y una tinaja con filtro, un galápago y dos sandías, engorros todos para entregar al término del viaje á siete personas que viven por rumbos diferentes; el día de salida de tan venturoso mortal, así alumbré un sol candente, porta un paraguas enfundado á modo de bastón y un *plaid* á cuadros hecho veinte dobleces en el brazo; y para eterno recuerdo del anunciado viaje descarrila el tren cerca de la estación de «La Piedra»—que es por donde siempre tal desastre sucede—se le extravía al asombrado viajante el galápago; con la fuerte colisión se rompen macetas y tinaja; y por exceso de sed el viajero, con tantas para él aventuras de Gulliver, se come las dos sandías al raso!



## Tamales.

**E**L tamal, bocado tradicional en esta tierra, tal vez porque el maíz se da lozano en las margenes del «Papaloapan», es un platillo (hablo metafóricamente) que, á ser más leídas las aderezadoras de tan rico bocado, ya estaría un ocurso camino del Ministerio pidiendo patente de privilegio exclusivo; hay muchas manos que los sazonan sabrosísimos de elote, otras de pescado y algunas de *masa* con galápago, gallina ó carne de puerco.

Son como marcas de fábrica; y lo que resulta más regional es que el gusto para hacerlos va siendo hereditario; conozco familia que la fama de sus tamales no decae desde que principió á venderlos la bisabuela; y otra, que con el último descendiente acabó el justo prestigio de los apetitosos tamales de pescado.....

Y para que sus respectivos nombres pasen á la historia del terruño, los asentaré aquí: una es tía María Hesiquia, y la que no dejó descendencia ni heredera de su alta cuanto reconocida fama *tamalicia*, se llamó en vida tía Matiana.



Otrosí: en la casa de personas pudientes, día de holgorio es cuando sacrifican un cerdo en aras de la gastronomía; y señoras que gastan sombrero y guantes en ocasiones que los han menester, no se desdeñan de fabricar con sus manos blancas unos tamales que habríase de chupar los dedos y relamer la boca como felino quien los comiera.

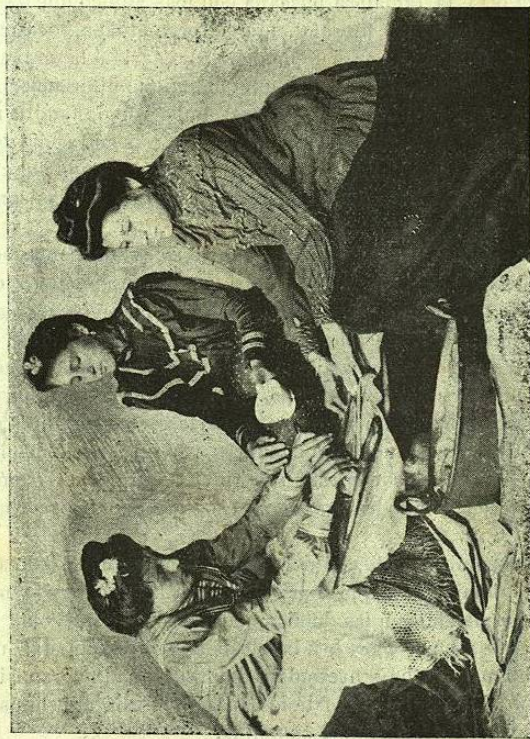
Cuando están de tamales algunas de las del barrio, convidan á las vecinas, quienes tienen las manos en la masa y condimentan y dan el punto á los tamales.

Comienza el festejo con la matada del cerdo, el cual fué lechón traído del rancho y criado y engordado con maíz por regalo y escamocho por merienda; dada por carniceiro propio para esta matanza la puñalada que pone al marrano en condiciones de ser aliñado por manos femeninas, en grande cazuela se recibe la sangre que en chorros brota de la mortífera herida; con tal hemorragia hacen las llamadas rellenas, que de Extremadura adentro nómbrense morcillas; después descuartizan el puerco, con el cuero fabrican los chicharrones de cáscara y con lonjas de grasa los llamados de manteca; la carne maciza se toma para el relleno de la longaniza, y la que abunda en huesos se parte en trozos y se sancocha, para después agregarle un mole, y así aderezada se pone en presas en la masa de los tamales.

En duro y bien picado metate, á manera que quiebre pronto y bien pasado el maíz, se muele la masa que puesta en coción hasta estar en punto, constituye la materia prima de este bocado costeño; acondicionada la masa y aderezada la carne con el mole, principia la fabricación de los tamales: las mujeres, sin dejar de hablar, se rodean de la cazuela con el mole, la paila con la masa, en un trasto va el *acuyo*, en otro la papada en tiras, y en un *tlacualón* la carne en sancocho; por un lado las hojas para la envoltura, por el otro el *soyate* para amarres; extendiendo dos hojas encimadas, con cuchara de madera toman la medida de la masa, según el precio del tamal, y la ponen en las hojas; la masa la coronan con un tanto de carne, una lonjita de papada, cubriendo todos los aderezos una hoja de oloroso *acuyo*; se envuelve en forma

cuadrangular, se lía con *soyate*, se amarra fuertemente y va al montón del *tihuapal*; hecho un regular acopio van á la paila, en la cual se cuecen hasta estar en punto.

Antes los tamales llevaban marca como los rebaños llevan cencerros, y los ganados jeroglíficos y monogramas en las



ancas; cada comprador de tamal enviaba á la tamalera una señal para su compra: así no se confundiría su tamal de oreja y lengua con el del vecino de rabo y trompa; era de tal



suerte practicado y sabido esto de las marcas que no había error ni equivocación á la hora de la entrega: fulano acostumbraba enviar una argolla, mengano un clavo, zutano una *chupabaya*, esperencejo una herradura y Perico el de los Palotes un *elote*; cuando coincidían las marcas se duplicaban; es decir, si tío Camacho había mandado una aldaba y tío Regueira otra, la tamalera buscaba con más ahinco que los alquimistas la piedra filosofal, una tercera aldaba, idéntica á la de tío Camacho, por ejemplo, para agregarla á la marca da este marchante; el caso era que había que diferenciar las marcas para la hora de la entrega; hubo jefe de familia numerosa que se mandara fabricar marca especial como cosa de invento, tomando de materia prima un cuerno, del cual se labraba una bota ó una herradura para evitar las consiguientes equivocaciones.

Hoy, en cuestión de industria tamalera, estamos muy adelantados; ya se proscribieron las marcas supliéndolas con listas de nombres de los marchantes; listas más ó menos agresivas contra la ortografía; pero muy certeras como índice, sin apéndice, para las reparticiones de tamales en los respectivos domicilios de los compradores; comunmente son los sábados cuando andan por nuestras puertas, siempre libres para limosneros asiduos y vendedores pertinaces, muchachos ofreciendo tamales con esta invariable cantinela: «¿Qué si mandan hacer tamales para cenar esta noche ó almorzar mañana?» . . . . .

La costumbre ha hecho del tamal un inmutable y delicado platillo dominguero, que ahorra tiempo á las cocineras y molestias y mandatos á las dueñas; también se tiene como inmejorable recurso para ir á la iglesia á la misa cantada; pues con el tamal no hay necesidad de preparar almuerzo, sino que con él, otro fiambre, frijoles y café, ya está el estómago satisfecho y la cristiandad cumplida.

Es muy propio de nuestros humildes gustos, el regalarnos con el clásico *velador*, tan clásico como la miel de abeja que gustaban los griegos; es el *velador* un tamal de mayores dimensiones que los de uso vulgar, se condimenta con las par-

tes más sabrosas de la cabeza del cerdo, que, para los panixeristas gastronómos viene á ser tan elogiada como la cabeza del jabalí; entran en su aderezo así la lengua como las orejas, los sesos como la barbada; y en verdad que es rico, amén del festejo con que se le sirve y come; suele hacerse el *velador* en casos de holgorio; ó bien cuando se da á matanza un cerdo engordado en casa de polendas; entonces es el *velador* motivo para un convivio rústico, no por los comensales, sino por la manera peculiar de servirlo y tomarlo; sentadas en el suelo forman rueda las convidadas y dueña; en medio se coloca el *velador*, humeante y oliendo á buen sazón; desatan las ataduras, abren las hojas calientes y aparece una masa gláuca de color y mantecosa á trechos por gordas y apetecibles presas del aliñado cerdo; cada quien mete su cuchara, no sin dejar de meter baza en conversaciones discretas y en chistes inocentes; el *velador* servido en manteles y comido con cubiertos pierde su sabor por sugestión, como lo pierde la champaña servida en tazas y los ostiones en conchas comidos con tenedor. En ranchos y ventorros es el *velador* prólogo de animadas fiestas que terminan con un bien cantado fandango, cuando no acaban con una jarana en que el machete homicida anduvo en mandobles y reveses, y el teniente de justicia en aprehensiones, en autos y en careos.

