

cional del día de San Pedro ya no se hace. ¿Quién pagaba todo y por qué se dejó de hacer?

Casi siempre mi papá era el que ponía todo, pues era el patrón, aunque la gente ayudaba con algo y, como dicen, pues "ya picados" le seguían hasta el otro día, poniendo cosas para la fiesta. (9)

Yo creo que se dejó de hacer porque era la fiesta de la casa; al acabarse ésta, no hubo quién la continuara pagando, y por eso ya no se hace. En su tiempo fué un gran acontecimiento que se esperaba y la gente no se lo quería perder. Era divertido, sano, vistoso y venía lo más importante de los alrededores. (10)

En los años 30's constituía un paseo muy importante, nos preparábamos días antes para venir y pasar desde la mañana hasta el otro día. En la celebración del día de San Pedro, el 29 de Junio, veníamos a los bailes todas las gentes vecinos. Había carreras a caballo, gallo enterrado, charreadas, peleas de gallo, lazadas, diestros jaripeo, toreadas y en sí, las artes del charro de campo. Al final terminaba esto con un gran baile suntuoso y de muchas luces. (13)

Me dicen que llegaron a hacerse bailes en el techo del segundo piso de la casa, que utilizaban como terraza.

Probablemente sí, pero en tiempos más antiguos, yo creo que para defenderse de los intrusos cuando estaban en plena fiesta. Yo no llegué a ver éstos, solamente los que le platico, cuando era un niño, como son ahora los niños, cuando andan correteando por todas partes cuando hay fiesta. (1)

Esta es una tradición que lamentablemente se ha perdido y tenemos la firme

intención de recuperar para beneficio de los jóvenes y del pueblo de Zuazua. (13)

No sería bueno revivir esas fiestas de San Pedro, aún cuando fueran con un carácter cultural diferente.

Claro, precisamente en ocasión de que entré de alcalde, me comentaban unos primos que si hacíamos de nuevo la fiesta en la hacienda, pero como ya tiene un dueño diferente, pues no se puede, además antes el interés era por las carreras a caballo, ahora, pues yo creo que sería diferente. Creo que la Universidad quiere hacer un Museo o una Escuela, no sé, pero sería bueno porque beneficiaría a los jóvenes, a fin de cuentas. (12)



... "Si traian peinetas?"

## XIV. LA COCINA REGIONAL

Pasamos ahora a la cocina. Las señoras de Zuazua deben haber heredado algunas recetas.

En este aspecto, la repostería sin lugar a dudas ocupa un lugar de gran reconocimiento por las damas de Zuazua. Por ejemplo, tenemos los orejas mejor conocidas como los "orejones" y sin las calabazas grandes ya maduras, que se ponían a desecar cortadas en gajos, así de grandes ya maduras (nos indica el tamaño con sus manos) que parecen orejas grandes. (13)

Los orejones de Zuazua, son de aquí, porque se sabe que aquí tuvo su origen. (11)

Yo pienso que las cocinas de estas regiones tenían que pensar en como preservar los alimentos sin que estos se corrompieran prontamente, así estos orejones que vienen de costumbres muy antiguas, tenían este propósito, decíamos que la cortaban y la secaban así, en "cecinas" y es que parecía realmente carne seca, eran de la calabaza, de esas grandes de casco de la llanadura, se guardaba seca y se utilizaba como platillo principal. Se podía cocinar y freir con otros aditamentos, como la papa, zanahoria, tomate, cebolla, etc. O bien, se lampreaba y se servía en caldillo, y más antes lo usaban como bastimento cuando tenían que salir por varios días al campo. Estos se les conocía como los orejones, características muy particulares de Zuazua, por lo que a las gentes de Zuazua nos decían de ésta manera: "Los orejones de Zuazua" (13)

Tenemos también guisados como el de

"Cuajo", muy típico y el arroz con pasas de que ya se ha hablado en otras ocasiones y consiste en arroz guisado normalmente pero con pasas y azafrán. (7)

En cuanto a panadería, sabemos que en la Hacienda hacían pan para todos los trabajadores. Si usted recuerda, en la barda del patio aún se pueden observar dos chimeneas juntas ¿Qué nos puede decir del tipo de pan de la hacienda?

Alrededor de la hacienda, en la mañana y en la tarde, los aromas de pan recién hecho, estaba por todas partes del pueblo y éstos son recuerdos que difícilmente en la niñez se pueden olvidar. Pero sí recuerdo que había el "bizcocho", que su nombre nos dice doble cocido: bis-coso, o un panecillo que no he vuelto a ver, y éste era de maíz prieto y chiquito, que llevaba nuez, cacahuatè y piloncillo muy sabroso por cierto y éste salía de la hacienda. (13,11)

En cuanto a dulces es muy variado, pero de el recocido de leche, mazapán, panela y otros parecidos. Es una costumbre muy arraigada en casi todo el estado de Nuevo León. (8)

Pero en panes, yo veo que las semitas en Zuazua son distintas de las que se hacen en Monterrey. Hay también unas hojarascas que la palabra de hojarascas se deriva de la "hojarasqueada", es decir, de la caída de las hojas. Es en sí un pan de otoño y están cortadas con moldes que asemejan a las hojas o una flor y se venden solamente en esta temporada. (13)

Cuando hablamos de repostería, nos quedó pendiente lo de los turcos.

Fijese que, aunque los hay en todas partes de diferentes tamaños y estilos, ninguno como el de Zuazua, aquí se



elabora un turco redondo, como de quince o veinte centímetros, con su carne, pasas, vino y en ocasiones un poco de anís o canela, además del secreto de su preparación.

Yo no sé si el turco original que tenemos en esta región y que después se fué desviando un poquito hasta tomar otra estructura. Lo cierto es que si pensamos que los primeros pobladores que habitaron Zuazua, como Doña Clara, esposa de Montemayor, era devota fiel de la Virgen de Santa Elena y esta virgen es originaria de Turquía cuyo manjar predilecto, dicen, fueron los panecillos de este tipo. (13)

Entonces, remontándonos al pasado, posiblemente tenemos, que el origen de estos turcos sea el de Santa Elena y que los Españoles nos hayan legado este conocimiento, desde las cruzadas, allá por el año de 1200.

Y se ha ido pasando de generación a generación e incluso en los remates de este pan, semejan una orla o una corona digna de una reina. Esta es una costumbre muy antigua. (13)

**Se venden al público este tipo de panes?**

No. Solamente por lo que sé, es sobre pedido y no cualquier persona los sabe hacer. Además, no debe ser con fines comerciales, no se fabrica en panaderías y es cien por ciento casero. (5)

**Alguna galleta en especial?**

Ahora que lo dice, cuando hablamos de la panadería de la hacienda, en ella se elaboraba una galleta para toda la población que le decían "enseco", tal vez por ser como era, seca. Esta galleta era de maíz, con cacahuates. (10)

Pero definitivamente, al igual que otros pueblos, Zuazua sufrió influencias

como la de los árabes y húngaros. Tenemos tamales, cabrito, barbacoa, pucheros, rellenos, etc. Al igual que en todas partes, pero cada cocina guarda diferencias en cuanto a la preparación y el condimento. (13)

Además, en los alrededores de Zuazua hay un tipo de palma que es del desierto, que antiguamente se le nombraba como el "Árbol de Josué". No podría decirle a qué se debe su nombre, pero es común dentro de la zona la flor de esta palma es guisada con características especiales de condimento y se hacen empanadas, crepas y otros arreglos. (13)

## XV. FUENTES Y USOS DEL AGUA

**La Hacienda de San Pedro, por la cantidad de terreno, su tipo de producción y las gentes que dependían de ésta, siempre demandó bastante agua ¿Como se abastecía y en que forma almacenó el vital líquido?**

Sin tener la forma de pensar de los antiguos que construyeron a San Pedro. Yo creo que tuvieron que ver primero cómo estaban corriendo las vías naturales del Valle, después conforme se fueron estableciendo, cada vez más definitivo, o mejor dicho a construir el casco, allá por los años de 1666, desviaron ciertos arroyos y crearon depósitos o represas. Una de esas fué la que está al poniente, así al salir de la hacienda, que ahorita está seca. (9)

Pero de esta represa se desprendían los brazos o las acequias que conocemos, una la metieron por enmedio de la casa, para construir con más tranquilidad, creo yo, y el otro canal lo hicieron para el uso de la hacienda, la represa era para el abrevadero, la de fuera, pa'regar y limpiar, la de dentro, para cocinar y tomar de ella, después construyeron las de almacenar dentro de la casa y las de drenaje. Yo calculo que sí no tendrá cerca de los trecientos años, por ahí andara esta acequia. Todo eso es muy antiguo, lo de la construcción de la noria, es ya cerquita. (13)

La casa tiene dos inclinaciones, la que va adelante hacia atrás y de sur a norte,

para que el agua de lluvia resbale por los ductos de sillar que están labrados y van por dentro de los ductos de la casa. Esta cae al algibe que está en la galera o sótano de la casa. El que yo llamo algibe mide un metro por un metro de profundidad, corre por todo lo largo de la casa. Siempre lo conocí con agua, se oía desde arriba, yo creo que por eso siempre fué fresca. (9)

**Cómo es que se podía conservar esta agua del algibe en condiciones de beberla, aún cuando se diera una fuerte sequía de varios meses y esta agua no se corrompiera o creara animales. Además, por otro lado, cuando llovía mucho y se llenara este depósito interno, hacia dónde se descargaba?**

Bueno, de esta agüita tomábamos todos los que estábamos dentro de la casa, pero para que se mantuviera potable se estaba constantemente encalando, se le echaba cal e incluso, yo llegué a verle animalitos ya muertos, como mosquitos y cosas, pero no más se hacían aun lado y se podía muy bien tomar. Era muy fresca, cuando se llenaba, pues era difícil, primero porque dentro de la misma casa había como tres represas, que se llenaban como tanques y si estos también se llenaba, al último pasaba un poquito a los depósitos del baño, ese que está en la orilla. Ahora todo esto que le digo esta tapado, quen sabe por qué. Pero caía a la acequia otra vez. (9)

Aquí siempre hubo suficiente, teníamos agüita que era la que tomábamos; agua pa'bañarnos y aguaje pa'l ganado. (10)

**Hablando de los baños, cómo fueron éstos?**

Cuando hacía frío y creo que tampoco, cuando hacía calor, el baño, el baño así pa'limpiarse, uno pos no era muy seguido