BODAS DE GENERAL BRAVO, NUEVO LEÓN

POR: KARLA LETICIA GUERRA RIVAS.

La historia comenzó cuando tuve mi primer novio, mis padres no me dejaban verlo y por lo tanto yo lo veía a escondidas en los bailes a los cuales nunca me dejaban ir sola, siempre iba acompañada de una persona adulta.

Cuando se quería formalizar el noviazgo, éste tenía que durar más de dos años, después que durara ese tiempo, si todavía se querían casar, el novio mandaba a casa de la muchacha los llamados portadores, los cuales eran los encargados de pedir la mano de la novia y estas personas iban en representación del novio y de sus padres.

Después que los portadores pedían la mano de la muchacha, los padres de ésta eran los encargados de poner el plazo para dar la contestación, éste plazo podía durar de 3 a 4 meses, o hasta el año. Este plazo que los padres de la novia pedían era exclusivamente para poder investigar la familia a la cual pertenecía el muchacho.

Ya que se pedía la mano de la novia qué esperanzas que nos dejaran salir a bailes o fiestas, o simplemente a la plaza, - dice Doña Julia-, que porque según teníamos qué guardarle respeto al novio.

Después, pasado el tiempo del plazo, los llamados portadores volvían a casa de la novia por la supuesta contestación.

Si la respuesta era afirmativa, los padres de la novia eran los que ponían la fecha del matrimonio, y también eran los encargados de dar una fecha para que el muchacho, junto con sus padres se presentaran en la casa de la novia y así comenzar con los respectivos preparativos de la boda.

Cuando el muchacho con sus padres hacían la primera visita formal éstos tenían que llevar por tradición una canasta decorada llena de Turcos, los cuales eran preparados con carne

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA U.A.N.L.

de puerco, además de éstos panes se acostumbraba llevar pan de Polvo, que en aquellos años y hasta la fecha significaba que estabas próximo a casarte.

Me cuenta la Sra. Julia, que cuando ya la muchacha estaba pedida, ésta tenía que aprender a cocinar, cocer, lavar, y además a bordar, porque ésto le servía para poder bordar sus sábanas, colchas, toallas, y accesorios que iba a utilizar en su nueva vida de casada.

Cuando la boda se acercaba, cada día ,más se empezaba con los preparativos de la cena, para la cual se mataban a los mejores animales de engorda como son: Cabrito, Vacas, Borregos y demás animales.

Por lo general, la tradición era el cabrito y la fritada, el cabrito era asado a las brasas y la fritada se preparaba con la sangre y víceras del cabrito.

El cabrito se les daba a los padrinos y familiares más cercanos de los novios, y la fritada, era para los vecinos, amigos y demás invitados.

A los padrinos aparte de la cena se les daba una cajita de pan de polvo, agradeciéndoles su colaboración en la realización de la boda, a los invitados; a parte se les daba una rebanada de pastel.

El día de la boda estaba en puerta y la muchacha tenía que levantarse a temprana hora para arreglarse y poder estar lista para casarse por lo civil, por lo general, ésta se realizaba en casa de los padres de la novia.

A las 12:00 del medio día era el casamiento religioso, el cual se efectuaba en la Iglesia del pueblo, al término de la misa, los novios salían de la Iglesia y caminaban por todo el pueblo acompañados por un mariachi o por algún conjunto musical.

Después de terminado este recorrido, los novios se dirigían a un lugar donde se efectuaba la fiesta, el cual se decoraba con tiras de papel de china y globos de colores.

La fiesta duraba toda la tarde y a veces duraba hasta el día siguiente, comunmente tocaba algún conjunto regional, sin faltar el mariachi.

En el transcurso de la fiesta, se tocaban polkas, huapangos, y muchos otros bailes, que todos bailaban, incluyendo chicos y grandes, y se divertían junto con los novios.

CAPILLA ALFONSINA

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
U. A. N. L.

Ya terminada la fiesta, todos los invitados se iban a sus respectivas casas y la novia tenía que irse a casa de sus padres a dormir y su esposo iba hasta el día siguiente por ella.

Después de terminar el relato de Doña Julia, ella mostró una gran alegría al recordar sus momentos de juventud, y dijo:

" Para mí es una gran emoción haber podido relatarte lo que fué una de las muchas tradiciones de General Bravo, Nuevo León.".

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
U. A. N. L.

CAPILLA ALFONSINA

ENTRE COMIDAS, DULCES Y HOJARASCAS

POR: ELISA BEATRIZ MARTINEZ ELIZONDO.

El otro día, platicando con mi abuelito, me contó que lo que ahora es Marín Nuevo león fué fundado por un judío sefardita que acompañaba a los españoles y se llamaba José Martínez, quien llamó al lugar San Antonio de los Martínez, que posteriormente se constituyó en municipio que fué la Villa de Marín, pues aquí nació mi abuelito el 22 de Enero de 1915, en esa época al municipio lo componían la Hacienda de Ramos, La Hacienda de Guadalupe y la de Santa Elena, éstas dos últimas se convirtieron en municipios autónomos que fueron General Zuazua y Dr. González.

En el siglo pasado tuvo una gran preponderancia, sobretodo cultural porque contaba con una escuela superior de bachilleres antes que la ciudad de Monterrey.

La patrona del municipio es la Virgen de la Asunción, cuya fiesta se celebra el 15 de agosto, desde un día antes la gente del pueblo acudía a la Iglesia a las celebraciones religiosas acostumbradas, que consistían en misas completamente cantadas, en donde los niños subían al coro y hacían sonar unos pitos que semejaban cantos de pájaros.

Por la noche, había una hora santa, y para llamar a los fieles se usaban los repiques de campanas; como Marín no es un municipio muy abundante en flores, la gente llevaba sus cosechas como ofrenda a la Virgen.

También , dice mi abuelito, que en la plaza principal se reunían los músicos del lugar para dar serenatas en las que además del pueblo, también participaban las autoridades municipales, éstas serenatas, cuenta mi abuelo que duraban hasta la madrugada del día siguiente, que era el 16 de agosto.

También hacían una kermesse en donde se establecían una especie de fondas, donde se servía cabrito al pastor o fritada, tamales de puerco y buñuelos, y para la madrugada se

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA U. A. N. L.

preparaba menudo. La fritada de cabrito la preparaban partiendo en trocitos el cabrito, lo enjuagaban, lo ponían a hervir con sal y ajo en unos cazos muy grandes de cobre, lo cocían con leña de mezquite, además de la leña, lo que le da el sabor es la sangre que se pone a cocer en agua con sal, según la receta de mi bisabuela, y dice mi abuelito que queda "para chuparse los dedos".

Se acostumbraban también las sesinas, que ya saladas se ponían a secar y se utilizaban en la elaboración de caldillo, machacado con huevo, o bien en las brasas.

Pero no podían faltar los acostumbrados dulces, como el tradicional jamoncillo de leche, cubierto de calabaza, viznaga y camote, y en los tiempos de calabaza tierna se ponían a secar, se pelaban y se cortaban en tiritas.

En la kermesse había lotería de "monitos", ruleta, o pirinola, más bien dice mi abuelito que a lo que iba la gente era a cenar y a bailar más que a jugar lotería, el baile lo hacían en los salones de la Escuela, en ellos tocaban grupos donde había una guitarra, un clarinete, un contrabajo y un violín, la música que tocaban era vals, danzones además de los "jacalitos" en los bailes las damas eran las que se sentaban "qué esperanzas", dice mi abuelo que los caballeros se sentaran, no, ellos rondaban en la plaza la cual estaba frente a le escuela, y de allí acudían a bailar, en ese tiempo, sólo bailaban de pareja y ahí se quedaba toda la gente desde la víspera hasta que amaneciera el 16, y luego todos regresaban a sus labores.

En Marín, en la mayoría de las casas se construían hornos de adobe donde se horneaban las ya tan famosas hojarascas, los turcos, las empanadas de calabaza y los bizcochos de maíz.

En la década de los años treinta, Evaristo Martinez, más conocido como "Tito" empezó a elaborar unas bolitas de leche y azúcar utilizando leche pura de cabra, éstas se preparaban calentando la leche con azúcar y le meneaban hasta que diera el punto. Y las famosas hojarascas, las elaboraba Reyes Cabrera, amigo de mi abuelo.

En casa de mis tatarabuelos, dice mi abuelo que siempre había entre cinco y diez vacas ordeñadas diariamente por mi abuelito y si hermanos para el consumo de la familia. Pero mi

102111467

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA U. A. N. L.

tatarabuela, también hacía quesos: se ponía la leche a cuajar, y con un poco de suero preparado en un jarrito de barro donde se ponía una panza de cabrito con agua y de éste, un chorrito servía para cuajar la leche, ya cuajada la molían con un poco de sal en el metate, y luego lo moldeaban con aros que ponían sobre hojas de maíz y los colgaban en una especie de parrilla para que se orearan y así les duraban frescos varios días. Cuenta mi abuelito que al recordar todas sus costumbres y raíces suspiró diciendo: "QUÉ TIEMPOS AQUELLOS".

FUENTE: DON VÍCTOR MARTÍNEZ SERNA.

BIBLIOTECA UNIVERSITARIA
U. A. N. L.