

ELEMENTOS HISTÓRICOS Y CULTURALES DE LA GASTRONOMÍA EN NUEVO LEÓN (1928-1956)

■ Luis Enrique Pérez Castro*

Uno de los aspectos más importantes que componen la cultura de una región es, sin duda, el gastronómico. Los platillos denominados “típicos”, ya que regularmente se consumen en una zona determinada, se desarrollaron a partir de la evolución de ingredientes y técnicas que dieron como resultado un producto particular. La construcción de un tramo carretero a finales de los años veinte del siglo pasado en la población de Ciénega de Flores, Nuevo León, detonó la creación de un platillo sencillo, ahora característico de la zona noreste de México: el machacado con huevo.

El principal objetivo del presente trabajo es el de mostrar parte de la historia de la creación de este platillo norense, tomando en consideración uno de sus ingredientes elementales, la carne seca. Se revisará el proceso de deshidratación de la carne, los beneficios de este método de conservación, así como la manera en que se obtuvo la preparación del machacado.

LA DESHIDRATACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LA CARNE SECA

La técnica de deshidratar los alimentos para su conservación es sumamente antigua, incluso se considera que fue utilizada en la época del hombre de Neandertal (ca. 230 000 años en Asia), además de haberse usado por muchas culturas, en diferentes épocas en varias partes del mundo. Comenzó a recurrirse con frecuencia a este método desde la sedentarización del hombre.

Ya en el continente americano hay evidencias del consumo de carne seca de venado, tanto en la zona

incaica como en algunas partes del sur de México. Sin embargo, no sería hasta la llegada de los europeos que la técnica del secado de la carne se sofisticó, tras la implementación de especias y materiales traídos desde el Medio Oriente, propagándose rápidamente por el norte de la Nueva España, a través de diferentes exploraciones españolas. Sin embargo, se sugiere que la técnica del secado de carne en el norte fue introducido por los indígenas tlaxcaltecas.



*Historiador por la UANL. Ponente en diversos congresos a nivel local y nacional. Colaborador en las revistas *Actas y Cathedra* (UANL) y *Horizonte Histórico* (UAA). Becario por investigación en el Centro de Estudios Humanísticos UANL (2015-2016). Reconocimiento al Mérito Académico UANL 2015-2016. Correo electrónico: luisenrique.perezcastro@gmail.com

Uno de los principales motivos por los cuales la carne deshidratada fue tan importante para los habitantes del norte del país, es que dicho proceso se vio favorecido ante las condiciones climáticas locales. Por otro lado, la falta de tecnología de refrigeración en múltiples regiones hizo necesaria la conservación de, especialmente, la carne por largos periodos, considerando, además, la incipiente conexión de energía eléctrica.

Respecto a la preparación de la carne seca, su manufactura se caracterizó por ser de carácter artesanal y en muchas ocasiones limitada al consumo familiar, escasamente distribuida fuera del círculo de producción. Posteriormente, la elaboración fue desarrollada por carniceros hasta llegar finalmente a la industria, área en donde se complementó con la implementación de especias y máquinas. Las empresas, regularmente medianas y pequeñas, dedicadas a la fabricación, empaquetado y distribución de la carne seca se distinguen por combinar las técnicas tradicionales con herramientas modernas.

Con el fin de mejorar el consumo, ya que regularmente se ha ingerido solo las tiras de carne seca, la técnica del “curado”, a base de salmuera, permitió la diversificación de su preparación; sin embargo, para la carne ha permanecido vigente el método “en seco”, únicamente deshidratada al sol o en hornos, cocinada con diversos complementos.

Como puede observarse, las características de la producción de carne seca para consumo humano ha variado de acuerdo a las condiciones climáticas y culturales de los lugares en los cuales se elabora. Pese a ello, otros factores pueden intervenir para la modificación de su preparación, dando como resultado un platillo característico; tal fue el caso del machacado con huevo.

LA CONSTRUCCIÓN DE LA CARRETERA MÉXICO-NUEVO LAREDO. DIFUSIÓN DEL MACHACADO

El primer año de gobierno del presidente Plutarco Elías Calles, 1925, representó las bases de la institucionalización de la Revolución Mexicana. Signo de ello fue, por ejemplo, la creación de

comisiones como la Nacional de Caminos, el 30 de marzo de 1925. Sería ese mismo año cuando, por decreto presidencial, se iniciaba el proyecto de la carretera que unía a la Ciudad de México con Nuevo Laredo, Tamaulipas.

Dicho proyecto contemplaba el tráfico desde México, pasando por los estados de Hidalgo, San Luis Potosí, Nuevo León y Tamaulipas, con ello se conectaría al país con los Estados Unidos. Así se buscó crear una línea de unión entre estos puntos en un recorrido más corto, pero a la vez cruzando por las ciudades más importantes que estuvieran entre el circuito planeado. En un primer momento, la compañía encargada de realizar la obra fue la *Byrne Brothers Construction Company of Mexico*.

Como ya se mencionó, un tramo importante de la carretera federal tendría que pasar por Nuevo León, por lo que aquella empresa se trasladó a la ciudad de Monterrey, desde donde iniciarían las obras en el estado; el tramo de construcción inició desde el capital neoleonés hasta San Nicolás. A la par, en el vecino estado de Tamaulipas, en el municipio de Nuevo Laredo, se realizó lo propio desde febrero de 1926. Las obras continuaron con grandes avances, sin embargo para octubre de ese año la empresa norteamericana retiró el contrato por cuestiones económicas.

En este punto la obra pasó temporalmente a manos del gobierno federal, pero las obras volvieron a detenerse en mayo de 1927. Posteriormente, el proyecto fue entregado a otra compañía, esta vez mexicana, la *Constructora Anáhuac S.A.*, en septiembre de 1927 reanudando los trabajos de los circuitos Monterrey-Nuevo Laredo y Monterrey-Montemorelos. En ese mismo periodo quedó concluida la última parte mencionada, Monterrey-Montemorelos, ya que la unión entre las ciudades de Monterrey y Nuevo Laredo fue logrado hasta 1929.

Ya concluida definitivamente la obra correspondiente al estado de Nuevo León, la nueva carretera pasaría por los municipios de Linares, Montemorelos, Allende, Monterrey, Villa de Santiago, Sabinas Hidalgo y Ciénega de Flores. La construcción de esta nueva vía de comunicación influyó en la transformación de estos municipios al generar un gran flujo de viajeros desde o hacia los Estados Unidos. Un ejemplo de dichos cambios fue en la gastronomía, al buscar alternativas para

alimentar a viajeros o a trabajadores.

Fue precisamente en el tramo de construcción en el norte del estado de Nuevo León cuando apareció uno de los emblemas gastronómicos de la región: el machacado. La compañía Anáhuac S. A., empleó alrededor de tres mil hombres en la construcción de la carretera, por lo que el número de personas radicadas, al menos temporalmente, en el estado fue mayor.

Ciénega de Flores está ubicada a 34 kilómetros al norte de Monterrey. De clima seco y con escasa tecnología, el uso de la carne seca como método de conservación de este producto fue muy apreciado. Mientras se colocaba parte del pavimento para la nueva carretera hacia 1928 por esa municipalidad, el uso de la carne seca fue elemental para alimentación de los trabajadores de la obra.

Cerca de la obra doña Fidencia Quiroga Chavarría atendía en su pequeño restaurante a los empleados de la Constructora Anáhuac, y con el fin de innovar, de acuerdo con la historia popular, decidió ofrecerles un nuevo platillo: la carne seca guisada con huevo y algunos vegetales. Aunque receta sencilla, fue muy apreciada por los trabajadores de la carretera mismos que, en señal de afecto, comenzaron a llamar a doña Fidencia la *Tía Lencha*.

Una vez retirados los empleados de la Constructora Anáhuac del municipio de Ciénega de Flores, el restaurante de la llamada Tía Lencha siguió ofreciendo el machacado para los comensales. La fama de doña Fidencia y de su nuevo platillo empezaron a salir de las fronteras del municipio de Ciénega de Flores para consumirse a lo largo del estado, e incluso influir en la cocina norestense por igual.

Si bien se le ha atribuido a Fidencia Quiroga la invención de este platillo, existen registros del consumo del machacado anterior a los años veinte, además de otras formas de ingerir la carne seca. Más allá de definir el origen de este platillo, lo trascendente es considerar la difusión que ha alcanzado a través del tiempo, pasando a formar parte del repertorio gastronómico y cultural de Nuevo León. Lo anterior le permitió a Quiroga Chavarría la comercialización del producto.

INDUSTRIALIZACIÓN DEL MERCADO CÁRNICO. LA PLANTA PRODUCTORA TÍA LENCHA

La década de los años cuarenta del siglo XX, representó para la industria en general una oportunidad para el crecimiento inigualable respecto a temporadas anteriores en la historia del país. Si bien existieron algunos intentos de procesar la carne a través de métodos tecnológicos durante la última mitad del siglo XIX y principios del siguiente, éstos no tuvieron el resultado esperado, por lo que la distribución de carne continuó llevándose a cabo de forma artesanal.

La primera empresa empacadora de carne establecida en Nuevo León fue la *Compañía Empacadora de Productos Alimenticios* de Ambrosio Guajardo e hijos, el 16 de febrero de 1924. El principal propósito de esta empacadora fue el de distribuir la carne de diversos animales bajo condiciones de higiene y salubridad capaces de evitar la comercialización y consumo de carne infectada por algún virus o enfermedad.

Ya durante los años cuarenta, el estallido de la Segunda Guerra Mundial (1939-1945) ocasionó la entrada en el conflicto a los Estados Unidos por lo que gran cantidad de norteamericanos fueron enlistados en las fuerzas armadas de su país. En este proceso coyuntural muchas empresas de corte industrial se orientaron a la fabricación de armas. El gobierno mexicano notó la posibilidad de invertir en la industria de la transformación con el fin de colaborar con los Estados Unidos mediante productos hechos en México, uno de ellos fue la carne empaquetada.

Un año después de finalizado el conflicto, en 1946, una epidemia de fiebre aftosa afectó ganado mexicano corriendo el riesgo de que la carne de los animales no enfermos no pudiera venderse por miedo al contagio. Ante ello, el gobierno nacional comenzó un plan para establecer empacadoras con mayores cuidados e inspeccionadas por agentes federales especializados en la materia. Se creó para ello las empacadoras de Tipo Inspección Federal (T.I.F.) por medio de un decreto del presidente Miguel Alemán Valdés el 25 de diciembre de 1946.

En este contexto se fundó otra empresa compañía empacadora de carne bajo el sello T.I.F. en Monterrey, la *Empacadora Treviño* en abril de 1947. Esta y demás empresas al comenzar a expandirse y contener un mayor mercado fueron reguladas bajo las *Leyes de industrialización sanitaria de la carne*, así como sus reglamentos en 1949 y 1950. Para 1952 se creó la *Dirección General de Sanidad e Higiene Pecuaria*. Para 1955 fue erradicada completamente la fiebre aftosa, por lo que las compañías empacadoras de carne mexicanas pudieron exportar grandes cantidades de carne en canal, deshuesada y congelada en diversas presentaciones.

Un aspecto en común que tuvieron las empresas empacadoras constituidas entre 1924

y 1955, aproximadamente, fue el hecho de que distribuían carne en presentaciones muy específicas, ya fuese molida, trozos u otro tipo, pero congelada o tratada con otros métodos, aunque no, al menos registrada, bajo la presentación de carne deshidratada o similares. De ahí que existiera la posibilidad de introducir un producto nuevo al mercado de consumo cárnico.

Ante el éxito obtenido por la venta de machacado con huevo en Ciénega de Flores, ampliado por la afluencia de viajeros hacia la frontera texana con la carretera México-Laredo, la familia creadora de dicho platillo aprovechó las condiciones industriales para establecer una pequeña planta productora de carne seca en el año de 1956



bajo el nombre *Productos Alimenticios Tía Lencha*, S. A., bajo el sello T.I.F. de calidad federal, “utilizando los avances tecnológicos pero conservando el sabor y las características tradicionales de sus orígenes, la llevamos a miles de hogares mexicanos”. La creación de esta empacadora ha influido en la transformación infraestructural, económica y cultural de Ciénega de Flores, Nuevo León.

CONCLUSIONES

El aporte gastronómico a la cultura norestense por parte del municipio de Ciénega de Flores puede considerarse como el resultado de una serie de condicionantes indirectas. En otras palabras, la construcción de la carretera México-Nuevo Laredo y las reformas estructurales del gobierno federal en materia ganadera, así como la industrialización de la carne, fueron indispensables para lograr tales productos.

Respecto a la creación del machacado, la construcción de la ya mencionada carretera federal 85 permitió, primero, la afluencia de trabajadores que requerían alimentación adecuada, la cual fue proporcionada por la señora Fidencia Quiroga, lo que es muestra del aprovechamiento económico que podría generarse con la venta de comida casera. De igual manera, el contar con un producto como la carne seca de fácil alcance, permitió incluirlo en el consumo y el comercio de un platillo de creación propia, el cual tuvo gran aceptación.

Posteriormente, la apertura del tramo carretero Monterrey-Nuevo Laredo en 1929, el cual atraviesa el municipio de Ciénega de Flores, amplió el tráfico vehicular hacia y desde la frontera norteamericana, y considerando que aquel municipio está ubicado a unos metros del camino carretero, los viajeros comenzaron a visitar la cocina de la tía Lencha, con el afán de probar el machacado. Ello fue el detonante del crecimiento del restaurante de la señora Quiroga, permitiendo que veintiocho años después de la creación de su peculiar platillo, en 1956, se abriera una planta empacadora de carne seca, elemento principal del machacado.

En relación a dicho suceso, la apertura de la empacadora que llevaría el mote de doña Fidencia, la reorganización del mercado cárnico en México en el periodo posrevolucionario, así como la planeación de

leyes regulatorias en este rubro, fueron aprovechadas años después para la instalación de esta empresa. La distribución y consumo de la carne seca no era común, únicamente otros productos congelados y enlatados con cortes o derivados específicos de la res, por lo que se puede considerar como innovadora la planta de carne seca.

Aunque parezca inverosímil, la instalación de tal empresa fue el detonante para la apertura industrial de Ciénega de Flores, municipio que, hasta ese momento, contaba con solo una pequeña industria de tipo artesanal basada en la producción de granos. Por lo anterior, tanto el machacado como la planta Productos Alimenticios *Tía Lencha* S. A., son de gran relevancia para la vida económica y cultural de ese municipio.

FUENTES CONSULTADAS

- Archivo General del Estado de Nuevo León (A.G.E.N.L.)
Ávila Ávila, Jesús (2010). “Ciénega de Flores: orgullo gastronómico de la región”. Nuevo León a través de sus municipios. Vol. 1. Monterrey, N. L.: Grupo Milenio.
Adame, Homero. “El Machacado con huevo, platillo de Nuevo León. Ciénega de Flores y su dádiva culinaria”. Mitos, leyendas y tradiciones de México. [Consultado el 10 Julio 2017]. Disponible en: <<http://mitosyleyendasdemexico.blogspot.mx/2013/05/el-machacado-con-huevo-platillo-de.html>>.
“Carne seca de res (Charqui o Jerky).” Academic Uprrm. [Consultado el 10 Julio 2017]. Disponible en: <academic.uprrm.edu/dpesante/5355/charqui.pdf>.
De los Reyes Patiño, Reynaldo (2014). La economía ganadera de Nuevo León: propiedad de la tierra, producción y mercados en la época posrevolucionaria. Monterrey, N.L.: CONARTE.
Gutiérrez y González, Juan Jaime (2011). “Breve estudio histórico sobre la gastronomía en el noreste de México”, en: Roel. Revista de la Sociedad Nuevoleonesa de Historia, Geografía y Estadística A.C. “La industria de la carne en México bajo tipo inspección federal (TIF). De la memoria de José Luis Baez Sandoval”. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. [Consultado el 10 Julio 2017]. Disponible en: <<http://www.senasica.gob.mx/?id=2354>>
León de Palacios, Ana María (1975). Plutarco Elías Calles, creador de instituciones. México, D. F.: Instituto Nacional de Administración Pública.
“Nosotros”. Tía Lencha. [Consultado el 10 Julio 2017]. Disponible en: <<http://www.tialencha.com.mx/index.php/es/nosotros/nuestra-historia>>.
Ramírez Lozano, José. “Carretera Nacional”. Por los caminos de América. [Consultado el 10 Julio 2017]. Disponible en: <<http://caminosamerica.blogspot.mx/2011/11/carretera-nacional-el-1-de-julio-de.html>>.
Sandoval Roel, Gloria Elena y Jesús Francisco Villanueva Fraustro (2010). Historia y geografía de Nuevo León. Monterrey, N.L.: S/E.