

Enchiladas tultecas

Si usted tiene afición por la gastronomía típica de Tamaulipas, seguramente estará enterado de la variedad de platillos y delicias gastronómicas que se cocinan en las regiones norte, centro y sur de la entidad.

Al realizar un recorrido por la extensa geografía tamaulipeca, en la frontera encontraremos el tradicional cabrito al pastor y el famoso cortadillo de res, desde luego acompañando por el sabor norteño de las tortillas de harina.

No faltan las carnes asadas (fajitas, arracheras y costillas) con sus frijolitos charros y el pico de gallo.

En los restaurantes Sánchez, Rico's y La Ola de Reynosa se puede constatar la calidad de nuestra cocina, mientras que en la ciudad de Matamoros, importante por su gran infraestructura industrial, son famosos los restaurantes Los Portales y El Chuletón.

Otra puerta internacional de México es Nuevo Laredo, con gran afluencia turística y comercial, donde el deleite del paladar da rienda suelta en El Rancho, Las Tablitas y México Típico con las famosas parrilladas de fajitas, costillas, mollejas, queso fundido, guacamole y tortillas de harina.

En Ciudad Victoria, al centro del estado, podemos encontrar chochas guisadas o machacado con caldillo. Kurt Bergman, de origen alemán, propietario del restaurante La Tasca, ha difundido internacionalmente las chochas, preparándolas con camarones y otros ingredientes.

Si usted viaja a la frontera en automóvil, a su paso encontrará el poblado El Encinal, donde se cocina el machacado con huevo o en caldillo, chorizo a la española y panelas de leche de vaca. Estas últimas son exportadas a Estados Unidos.

Ya en Tampico destaca la carne asada a la tampiqueña, ostiones a la Rocabruna, jaibas a la Frank, filete de Negrilla, jaibas rellenas, comida china y tamales huastecos.

Este auge gastronómico se dio gracias a la gran cantidad de extranjeros y empresarios que se radicaron en Tampico durante la llamada época de oro del petróleo a principios de este siglo.

Por algo el ilustre exgobernador tamaulipeco Marte R. Gómez envió en 1968 una carta al poeta y cronista de la ciudad de México, Salvador Novo, reclamándole —con toda justicia— la ausencia de la gastronomía tamaulipeca en su libro *Cocina mexicana*, que le había facilitado don Jaime Torres Bodet.

El reclamo de Marte R. Gómez es el siguiente: “Mi honor de norteño me obliga a recordarle a usted que entre las cocinas regionales que nombra omite la tamaulipeca. Por favor rememore que en el norte comemos cabrito... y, en general, platillos poco condimentados, pero que en Tampico, en el Bristol, uno de los mejores restaurantes de México, y bueno en el mundo entero, mientras existió, surgieron los ostiones a la Rocabruna y la carne asada a la tampiqueña.”

Cada día la comida mexicana tiene mayor presencia a escala internacional. En España, por ejemplo, existen restaurantes típicos muy visitados, donde los ibéricos, franceses, italianos y portugueses tienen la oportunidad de saborear desde unos chiles en nogada, hasta los tamales oaxaqueños y el cabrito al pastor.

Durante la Expo Sevilla 92 fue instalado un restaurante mexicano donde los comensales se deleitaron con las enchiladas. Este platillo de enorme tradición gastronómica se consume en diferente presentación lo mismo en la ciudad de México que en Puebla o Tlaxcala.

Tal vez las enchiladas más famosas de México sean las potosinas, elaboradas en el estado de San Luis Potosí, pero no debemos olvidar que en Saltillo se preparan desde hace más de ciento cincuenta años, y que uno de los lugares que

conservan su tradición de antaño es el Merendero Saltillo, pues según la historia de ese restaurante, el mismo Benito Juárez se deleitó con una orden de enchiladas a su paso por esta ciudad.

En Tula, Tamaulipas, se consumen desde hace muchos años. La señora Guillermina Saldaña, cronista no oficial de dicha población, platica que a principios de siglo la comunidad estaba rodeada por haciendas y todo era prosperidad.

En ese tiempo las señoritas Dolores y Refugio Robles acostumbraban vender enchiladas en un pequeño lugar que tenían bajo los portales del mercado tulteco.

Ellas eran originarias de la comunidad Cerros del Aire, y día con día instalaban su anafre y demás utensilios como el comal de barro, para preparar las más sabrosas enchiladas que han probado los tultecos.

A diferencia de la preparación en otras partes del país, en Tula se sirve la tortilla extendida, y no doblada como las potosinas.

La variedad de sus ingredientes también las diferencia, por lo que en la receta se pueden agregar opcionalmente chícharos, pollo, aguacate, jitomate y granos de maíz cocido.