

2.4.- La machaca:

Igual de emblemática que las anteriores es la machaca, dorada riqueza culinaria de estas latitudes, merece también mención honorífica, sobre todo en la forma adoptada en esta tierra, La California Mexicana.



Fig. VII.47.- Maza de madera de mezquite para machacar la carne seca, ya asada, sobre la "piedra de la machaca".

Surgida de la necesidad de conservar la carne sin el auxilio de la inexistente refrigeración, la machaca deriva de un trozo de carne fresca que, beneficiada –cortada o fileteada de forma delgada, no delgada en extremo– para luego ser salada generosamente con sal entera o de grano después de lo cual es colocada al sol en un tendedero hasta lograr su deshidratación, en el proceso de secado la carne debe guardarse por las noches para evitar su serenado. Esta carne así tratada y ya seca, se guarda para una mejor ocasión pudiendo pasar meses sobre el zarzo del rancho, envuelta en una mantilla para evitar la deposición de polvo, o simplemente, echada sobre él sin recubrimiento alguno y sin problema o temor por el ataque de insectos los que la evitarán por la simple razón de su salazón, llegará el momento que será procesada para su consumo no sin antes convertirla en machaca.

Esta usanza era una de las formas de conservar grandes cantidades de carne cuando el rancho decidía matar una res para su consumo o bien, anteriormente en alejadas rancherías, se mataban las reses con el fin exclusivo de secar la carne, esto ocurría regularmente cuando se vislumbraba una temporada seca prolongada y se sacrificaban algunos animales antes de que la hambruna hiciera presa de ellas. La carne seca era llevada a los mercados apilada en paños que eran amarradas con “soyates”¹¹ o bien con “mezquilda”. La carne utilizada puede ser de res o si mejor fuese de vando sera entonces de mayor interés o aceptación por el residente local autóctono. Cuando esa carne seca se pretenda utilizar para preparar la machaca se lava perfectamente bien retirando todo rastro de sal y permitiendo un poco de hidratación, se medio seca con una manta y se coloca a las brasas de baja intensidad para permitir su asado lenta y uniformemente, cuando el trozo de carne está bien asado y su color adquiera un oscuro tono dorado y un agradable olor característico de la carne seca

¹¹ Cordel tejido con el cogollo de la hoja de palma.

asada, se procederá al machacado. Para esta acción se utiliza la famosa “piedra de la machaca” que muchos antiguos ranchos contenían en sus instalaciones –ver figura V.28–, ésta era un gran pedrusco de consistente formación y buen tamaño, sobre ella se colocaba la carne y con una maza de madera se procedía a golpearla hasta conseguir su perfecto machacado. La maza o mazo de la machaca normalmente se fabricaba de un brazo rollizo de mezquite cortado a la altura del nacimiento de un brazo de menor tamaño para que este último sirviera de mango –“agarradera”– de la maza y el más rollizo se convertía en el cuerpo para golpear, algunas veces este mazo era fabricado de la raíz del mismo árbol. Luego de golpear el trozo de carne y convertirlo en una pieza totalmente machacada se procede a desmenuzarla cuidadosamente, –recuerdo que cuando niño, junto con uno o dos de mis hermanos, nos poníamos a un lado de mi papá que era quien machacaba la carne una vez asada, y como todo chamaco goloso, estábamos tomando pequeñas porciones de esa carne ya machacada que resulta ser un exquisito bocado–. Una vez desmenuzada la carne, después de ser machacada, se preparará en un sartén, con manteca o aceite, muy poco, no en exceso. Se agregará al sartén ajo picado o golpeado para roturarlo, abundantes rodajas de cebolla así como abundante chile verde cortado en rajas, estos ingredientes se fríen primero y antes de agregar la carne machacada, ésta sólo se agregará hasta que los demás ingredientes adquieren un punto de cocción adecuado, se suele agregar también pimienta machacada, se mezclan y se continúan cocinando dándole a la mezcla movimientos más o menos frecuentes durante un tiempo no muy prolongado pero suficiente para que adquieran el punto de cocimiento adecuado y queden todos los componentes uniformemente integrados entre sí. Antes de bajar el sartén se agregará un buen punto de orégano, luego de lo cual se agita el guiso con una cuchara de cocina, integrando el orégano al guiso para culminar con el sazón. Este platillo puede ser servido acompañado con tortillas de harina recién hechas, unos frijoles

fritos al fuego de leña y unas buenas rebanadas de queso tipo chopito con el acompañamiento de un buen café de "talega"...
"...*ayyayayyy mi amigo, Te "cais" del catre, ¿Quién te pegó?, javiéntame con la bola d'hilo!...*"¹².

Algunas personas acostumbran agregar tomate al preparado de la machaca, esto no es muy recomendable en virtud de que entonces el guiso queda "aguado" o jugoso lo cual no es el punto correcto de la machaca que debe quedar más seca que húmeda pero, esto es cuestión de gustos, así mismo, podrán agregarse otras especies aromáticas pero la forma original y común es la indicada. Uno de los seguros componentes del bastimento o "lonche" del vaquero campeador de los ranchos de La California seguramente era y será la machaca pero, la machaca preparada con tomate humedecerá de forma desagradable la tortilla de harina con la cual se prepara un taco que envuelto cuidadosamente en servilletas de tela, el vaquero los llevará guardados en "los cojinillos" de la silla de montar.

Actualmente, en estas latitudes, al taco preparado con tortilla de harina y machaca se llama "burrito", este nombre seguramente obedece, *digo yo*, a que muchas veces la machaca se prepara también con carne de burro, la cual no es del todo desagradable, hasta puede decirse que es bastante o muy sabrosa salvo que, cuando uno se percató y se entera de su procedencia, entonces la mente actúa en consecuencia y los convencionalismos lograrán imponerse surgiendo el natural rechazo. No obstante, mucha gente oriunda de estas tierras, procura la carne de burro para preparar la sabrosa machaca. Es altamente recomendable que como lonche, cuando uno sale de día de campo, puedan siempre ser llevados los famosos burritos o machaca dentro de una tortilla de harina, esto

¹² Modo de expresión que no transmite ninguna idea pero deja ver un estado de ánimo que denota gozo y satisfacción ante la presencia de algo muy satisfactorio. Así como éste existen muchos otros en el argot popular del sudcaliforniano autóctono.

resulta en extremos práctico por que se evitará tener que andar calentando y complicándose la vida sirviéndose el alimento en alguna vianda.

Como todo buen platillo de estas tierras no falta el poema, la oda o el verso en su honor, en este caso del poeta sudcaliforniano originario de San Antonio, Javier Manríquez que, como buen californio aprecia, observa y eleva al grado de icono nuestra tradición y amor a la gran machaca, por solicitud y recomendación expresa del Profesor Armando Trasviña transcribo a continuación la composición que el ilustre "antoneño" o "realeño" compuso a este real manjar y que el maestro Trasviña me hizo llegar por correo electrónico desde la lejana Suiza donde estaba con uno de sus hijos:

Oda a la machaca

(Javier Manríquez)

De la parte más blanda
de la vaca,
del lomito de adentro,
de la pulpa,
corten vastos pedazos a lo largo,
benefícienlos luego,
extiéndalos
y cúbranlos de sal.

Déjenlos reposar cuando menos
el tiempo de una noche
y a la mañana del día siguiente
sean puestos
en el tendedero,
donde los seque el sol.

Y cuando toda
esta carne succulenta
esté en su punto

-no esté rígida-,
llévenla a las brasas,
al fuego rojiblanco de los mautos
y las uñas de gato.

De la lumbre severa,
generosa,
sentirás los olores
que se expanden,
el aroma
de carne tatemada,
crepitante,
o ya
dormida por el agua,
lista para la maza
que habrá de machacarla
como acaso lo hicieran
las mujeres
de las huestes
de aquel centauro Estrada,
californio de guerra,
versado en embelecocos
y en capturas
becerros jugositos.

Pero queden de lado historias
o la Historia.
Que pongan el aceite
en el sartén
y unos dientes de ajo,
que se doren,
que fríen la cebolla,
el chile verde, bien picados.

Y luego la machaca
Hay que moverla
poco a poco.

Agreguen la pimienta

y el orégano.
 Con cuidado,
 ¡no se vaya a quemar
 Que la sirvan con tortillas de harina
 acabadas de hacer,
 si no es mucha molestia.



Fig. VII.48.- Taco de machaca con tortilla de harina, a este taco se le llama "burrito" y es muy común en esta tierra. El acompañamiento típico del burrito o la machaca será el trozo de queso y los frijoles fritos.

Ante tal oda, el poeta de la culinaria sudcaliforniana, solo acata a escribir, en forma por demás atinada

La machaca tiene novio
 (Armando Trasviña Taylor)

En hornilla de uña y flama
 de machaca hace receta
 el amante que se llama

Javier Manríquez, poeta.

La deliciosa y dilecta
musa encinta en una oda,
con la técnica perfecta
huele a campo y huele a boda.

No vale, entonces, la pena
el intentar pretender,
a la machaca tan buena
como el verso de Javier.

En algunos lugares y cuando era posible por la temporada, la machaca era adicionada con la pulpa del fruto del "guamúchil" que se añadía al igual que el chile verde, la cebolla y el ajo.

>>>> 000 <<<<