

2.3.- Las empanadas:

Así como la tortilla de harina, otro icono de la alimentación sudcaliforniana es la empanada, una joya más de la tradición culinaria de estas latitudes, se puede encontrar en las modalidades de “empanadas de carne”, “empanadas de frijol” y las “empanadas de queso”, estas últimas menos comunes, así también, lo más característico es encontrar la empanada frita pero, eventualmente, en algún apartado rincón puede aún encontrarse la empanada horneada. Este elemento de la cocina costumbrista sudcaliforniana se elabora con masa de harina de trigo preparándose de forma similar a como se hace para la tortilla de harina. Una vez extendida se coloca el relleno, éste puede ser carne preparada en forma de guiso bien sazonado a la que no le debe hacer falta un par de aceitunas y unas dos o tres pasas, en algunos sitios estilan ponerle trozos de huevo cocido o trozos de papa pero, en realidad, esto no es del gusto de todos. La carne de las empanadas suele ser, preferentemente, carne deshebrada –algunas personas usan carne molida o tipo picadillo–, ésta se guisa con chile colorado y otras especias; también las empanadas pueden ser de frijoles refritos a los que se agrega azúcar o miel de panocha así como clavo y canela, una vez colocado el relleno correspondiente se dobla la tortilla sobre sí misma, envolviendo el contenido, –se dobla por la mitad, como si fuera una hoja de papel sólo que redonda–, sellando sus extremos con un pequeño dobladillo y ejerciendo presión con los dedos lo que le da el toque característico a la orilla unida de la empanada. Luego se pasa al sartén con abundante manteca de cerdo o aceite para freírse hasta que adquiera el típico color dorado oscuro de la harina cocinada. La pieza debe freírse hasta que su cocimiento sea el necesario para que la masa adquiera una textura con cierta rigidez, medio tostada –no mucho–, para que quede levemente crujiente cuando ésta esté recién sacada del sartén, si la freída no se hace correctamente en tiempo la empanada queda blanda o aguada perdiendo sabrosura, queda así también cuando la

carne con la que se rellena tiene jugo de más y nunca se le permitió adquirir el "punto" correcto, esto es, si la carne tiene jugo será garantía de una empanada aguada y no muy apetitosa.



Fig. VII.46.- Las empanadas son otro típico elemento que forma parte de las costumbres alimenticias del californio. Puede ser de carne o frijoles dulces.

Igual que las de carne y frijoles dulces se tiene la empanada de queso, ésta se prepara con queso duro o seco, no oreado, seco; se raspa y se agrega azúcar o se endulza con piloncillo o panocha y se le da la misma forma que las de carne y frijol para luego freírse de igual manera. De la misma forma que a la tortilla y otras preparaciones el "Poemario Culinario Sudcaliforniano", del Profesor Armando Trasviña se refiere a las empanadas de la manera que a continuación transcribo:

La empanada huérfana

(Armando Trasviña Taylor)

En sobre de harina frita
con bordes de dedo hundido,
la huérfana de masita
es guisado bien vestido.

En un banquete de rancho
que forma regio platillo
la pareja del chile ancho
con su carne es picadillo.

Pero, además, se le aúna
haciendo el mejor empate,
la cebolla y la aceituna,
la papa, pasa y tomate.

Se le conoce una prima
de azúcar, frijol y clavo
que como a tal se le arrima
el comensal más esclavo.

La empanada es mal nacida
pues no conoce a su padre,
ignoramos quien la cuida
porque no tiene ni madre.

Existe también en estas latitudes la otra forma de empanada, la que es horneada, la cual viene ubicándose dentro del contexto de los panes horneados, generalmente, esa empanada se rellena con dulce de guayaba, higo o alguna otra conserva, se preparaba para su horneado colocándola en un sartén sobre las brazas y se tapaba con una tapadera de metal, a la tapadera se le colocaban brazas arriba de tal manera que la empanada se horneaba pareja, por arriba y por abajo, el horno así improvisado era el típico horno rancharo.

>>>> 000<<<<

Simón Oscar Mendoza S.