

## 2.6.- Los chimangos:

Dentro de lo tradicional y muy regional están también los famosos “chimangos” que es más bien un postre o panecillo de acompañamiento y bueno para la hora de la merienda, excelente para degustarlo con una buena taza de café de talega, de té de “damiana”, té de hojas de limón o bien de canela, nada mal sabe acompañado de un trozo de queso del llamado “chopito”. Se prepara con harina de maíz –el chimango original– la cual se amasa con agua miel de pancha, huevo, azúcar, sal y levadura, una vez preparada la masa se extiende, no muy delgada, se corta a manera de romboide o un rectángulo con sus lados más cortos formando un ángulo en relación a los más largos. Cuando alguna persona originaria de los ranchos y pueblos de estas latitudes quiere dar una explicación sobre una forma similar a la del romboide suele decir: “...es ‘achimangado’...” o por ejemplo: “...el terreno tiene una forma que está medio ‘achimangada’...”.

Actualmente se ha desvirtuado la forma original y muchas veces se usa harina de trigo amasada con leche y los demás componentes pero, según expertos ya mayores, eso es de ahora, antes era con harina de maíz. Este panecillo dulzón era también, muchas veces, parte del bastimento del campeador o vaquero de La California; no hay que olvidar que el alimento que normalmente utilizaba era algo que estuviera “listo para consumir” sin necesidad de preparar nada que tuviera que utilizar el fuego ya que esto lo obligaría a detenerse, así que era preferible que el alimento lo pudiera consumir al mismo tiempo o mientras cabalgaba para no perder tiempo en sus largas travesías, salvo el café que se preparaba al acampar en la noche y en la mañana al levantar el campamento antes de iniciar la jornada, y para el camino depositaba café en una botella que ex profeso llevaba para tal fin.



Fig. VII.48.- Tomar café de “talega” acompañado de una buena ración de “chimangos” era una merienda común en las frías tardes invernales en “La California Original”, era también frecuente acompañarlos en la cena con un sabroso té de la aromática “damiana”, de canela o de hojas de limón.

Desde luego que el poeta de la culinaria sudcaliforniana tiene también algo dedicado a este sabroso panecillo que es bastante frecuente, de preferencia en tiempos invernales o donde hace mucho “*frillo*”, así pues, el poeta dice:

### **Los chimangos**

(Armando Trasviña Taylor)

El chimango es la fritura  
que escolta al café en la casa,  
con harina y levadura  
en leche y huevo se amasa

Si luego al sartén se le unta  
frugal grasilla de cerdo,  
en la merienda es pregunta  
y de tertulias, recuerdo.

El chimango es cuadrilongo,  
¿es alta gastronomía?  
no es chimango si no es rombo,  
¿es lección de geometría?

>>>> 000<<<<

Simón Oscar Mendoza S.