

UNIVERSIDAD NACIONAL  
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
SISTEMA DE ESTUDIOS DE POSGRADO  
ESCUELA DE LITERATURA Y CIENCIAS DEL  
LENGUAJE

LA COCINA DE CAROLINA DEL NORTE  
De Beth Tartan

Traducción e Informe de Investigación

Trabajo de graduación para aspirar al grado de  
Magister Profesional en Traducción

Presentado por

Bianchinetta Benavides Segura

Noviembre de 2002

La traducción que se presenta en este tomo se ha realizado para cumplir con el requisito curricular de obtener el grado académico en el Plan de Maestría Profesional en Traducción de la Universidad Nacional.

Ni la Escuela de Literatura y Ciencias del Lenguaje de la Universidad Nacional, ni la traductora, tendrán ninguna responsabilidad en el uso posterior que de la versión traducida se haga, incluida su publicación.

Corresponderá a quien desee publicar esta versión gestionar ante las entidades pertinentes la autorización para su uso y comercialización, sin perjuicio del derecho de propiedad intelectual del que es depositaria la traductora. En cualquiera de los casos, todo uso que se haga del texto y de su traducción deberá atenerse a los alcances de la Ley de Derechos de Autor y Derechos Conexos, vigente en Costa Rica.

A René

# AGRADECIMIENTOS

*Gracias a los gigantes en cuyos hombros me he apoyado a lo largo de todos estos años:*

## *Mis profesores:*

Sherry Gapper  
José Bogarín  
Gastón Gaínza  
Carlos F. Monge  
Judit Tomcsányi  
Rocío Miranda  
Margarita Novo  
Agnes Flores  
Ivania Jiménez  
Robert Higbie  
Jorge Hernández  
Frederick Jenks

## *Mis compañeros de U of C*

John Salagaj  
Rosa Rodríguez  
Nené Lozada  
Patricia Montilla  
Katie Ullyot  
Héctor García  
Olivia Yañez  
Ana María Serna  
Marcos Natali  
Deborah Foote  
Kerry Wilks  
Stacy Hoult  
Hiram Aldarondo

## *Mis queridas amigas*

Adriana Castro  
Lucy Ramírez  
Martha Ortega  
Ana Ma. Dianda  
Rocío Sevilla  
Rocío Delgado  
María Herrera  
María Chaves  
Elizabeth Green

## *Mis alumnos:*

Alejandra Palma  
Maribel León  
Mildred Abarca  
Silvia Arias  
Flor Ascencio  
Lady Bogantes  
Eliécer Calderón  
Mario Delgado  
Marvin Mena  
Luis Villalobos  
Yahaira Víquez  
Rocío Zamora  
Jacky Gamboa  
Vivian Brenes  
Dylana Madrigal  
Bryan Schmidt  
Kattia Paniagua  
Lidieth Bolaños  
Aracelli Balitán

## *Mi primo Guillermo Hidalgo*

*Mi mamá*

*Mi papá*

*Mis hermanos*

## *Mi abuelita Nina*

*Y a DIOS, por haberme  
guiado en esta empresa  
puesta en su nombre.*

## ÍNDICE GENERAL

PRÓLOGO . . . . .	vii
TRADUCCIÓN:	
LA COCINA DE CAROLINA DEL NORTE . . . . .	2
Introducción . . . . .	3
Capítulo I . . . . .	6
Capítulo II . . . . .	11
Capítulo III . . . . .	30
Capítulo VI . . . . .	45
Capítulo VII . . . . .	61
Capítulo XIV . . . . .	71
INFORME DE INVESTIGACIÓN	
Introducción . . . . .	83
Capítulo I: Consideraciones teóricas sobre la traducción de fragmentos insertos de poesía popular . . . . .	88
Capítulo II: El tratamiento completo . . . . .	105
Capítulo III: Los resultados del tratamiento completo. . . . .	120
Conclusiones . . . . .	143
BIBLIOGRAFÍA . . . . .	147
APÉNDICES:	
Partitura del villancico <i>Morning Star</i> . . . . .	153
Partitura del villancico <i>La estrella matinal</i> . . . . .	154
Ilustraciones . . . . .	155
Texto original . . . . .	185

## Prólogo

El presente Trabajo de graduación para acceder al grado de Magister Profesional en Traducción Inglés-Español consta de la traducción al español de la introducción, los capítulos I, II y VII de la segunda edición del libro *North Carolina and Old Salem Cookery*<sup>1</sup> de Beth Tartan. Además incluye la traducción de diversas secciones de los capítulos III, VI y XIV del mismo libro; específicamente hablamos de las páginas 19 a la 22 y de la 44 a la 50 del Capítulo III, de las páginas de la 67 a la 78 del Capítulo VI, y de las páginas 324 a 334 del Capítulo XIV.

Incluye además el correspondiente Informe de investigación, en el cual se analizan las decisiones tomadas con respecto a la traducción de seis fragmentos de poesía que aparecen en dichos capítulos. El informe está compuesto de la siguiente manera: en la Introducción se hace una presentación general del trabajo; el Capítulo I, titulado "Consideraciones teóricas sobre la traducción de fragmentos insertos", corresponde al desglose del marco teórico que sostiene las decisiones traductológicas tomadas. En el Capítulo II, denominado "El tratamiento completo", se analiza el porqué de la fusión de tales subgéneros en el texto original y su papel en la transmisión del mensaje; así mismo, se exponen las generalidades de la metodología propuesta y las motivaciones que nos guiaron a su planteamiento. El Capítulo III, titulado "Los resultados del tratamiento completo", desarrolla, paso a paso, el análisis efectuado a cada uno de los seis fragmentos poéticos que nos ocupan. Finalmente, en la Conclusión se resume la contribución, tanto de las herramientas de trabajo utilizadas en este proceso como de los razonamientos que nos condujeron hacia ellas, en el producto final.

Descriptor: Traducción, cocina, folclor, poesía \_\_\_\_\_.

---

<sup>1</sup> Tartan, Beth. *North Carolina and Old Salem Cookery*. Chapel Hill: University of North Carolina Press., 1992.

# TRADUCCIÓN

# LA COCINA DE CAROLINA DEL NORTE

Beth Tartan

## INTRODUCCIÓN

Antes de finalizar la Segunda Guerra Mundial, era evidente que ya había desaparecido el estilo de vida que muchos de nosotros habíamos disfrutado durante nuestra infancia. Ese estilo de vida incluía tres comidas diarias; y los domingos, el mágico almuerzo. Los menús semanales, en los que no faltaba el arrollado de carne todos los miércoles, y la carne seca a la crema los jueves, lejos de ser monótonos más bien ofrecían cierta seguridad. Para el Día de Acción de Gracias íbamos al otro lado de la colina “cruzando el bosque y el río” a casa de la abuela. Hoy, la casa ya no está allí, y el sendero que utilizábamos entonces bien puede que ahora sea una autopista.

En el pasado, no sólo crecíamos sintiéndonos seguros. También había mucha estabilidad, simbolizada en cierta forma por la cantidad de recetas usadas entre 1920 y 1940, en las que se empleaba una caja de cinco centavos de esto y un frasco de diez centavos de aquello. Era la época en que nuestras madres usaban esos delantales con encajes y se quedaban en la casa, que era su único dominio, mientras nuestros padres salían a traer el sustento. Muchos acontecimientos sucedieron durante esos años; sin embargo, había algo que sí era seguro: nuestra vida era noble y buena. Y es que parecía que un ángel guardián culinario siempre velaba para que nuestro dulce de chocolate alcanzara su punto y el de menta no se cristalizara; para que los encurtidos no quedaran resbalosos; para que el repollo cocido con vinagre, al que llamábamos *kraut*, no se llenara de moho; y para que nuestro pan blanco siempre creciera.

Durante la primavera y el verano, más que en otras épocas, nuestras madres y abuelas, al igual que las demás señoras, se ataviaban con bellos vestidos confeccionados en algodón, crepé de china, organdí, lino irlandés y rayón, para salir a pasear o para ofrecer almuerzos en sus casas, las cuales estaban decoradas con abundantes plantas de habas aromáticas y otros tipos de flores.

Sin embargo, todos los varones que fueron a la guerra regresaron hablando de la pizza y el *pot-au-feu*; y muchos de los sirvientes que fueron a la guerra no regresaron, por lo menos no a sus antiguos trabajos.

La mezcla para el pan de jengibre, la única ya preparada que conocíamos, a menos que se pensara que la harina de levadura también era una mezcla, poco a poco comenzó a verse rodeada por muchas otras mezclas ya preparadas para panes que empezaron a aparecer en los supermercados, nueva forma de comercialización de alimentos que sustituyó la tienda de abarrotes del barrio y la antigua carnicería, en donde era el propio carnicero quien cortaba la carne.

Con todos esos cambios, era obvio que había suficiente material para llenar un libro, y aquí está. Y es que no sólo han desaparecido muchos de los antiguos platillos favoritos de los menús, sino también la habilidad y el conocimiento de las cocineras que los preparaban. Una parte de la información y las fuentes de las recetas con la que apenas si se contaba en 1955, fecha en la que este libro se publicó por primera vez, ya casi no existen hoy día. De hecho, una gran parte de estas recetas no existirían del todo si alguien, en su momento, no las hubiera apuntado. El libro *La cocina de Carolina del Norte* muestra la imagen de otra era culinaria. Poco después de que este libro se publicara, el Club Rotario de Wilmington lo donó a unas cien bibliotecas en todo el mundo. Además sirvió de libro de texto de las clases de Estudios Sociales en las escuelas de Granite Quarry durante varios años.

Esta nueva edición revisada tiene el mismo propósito que la primera: mostrar que la vida hogareña cumple un papel importante en nuestra historia. Algunas recetas se incluyeron tan solo con el propósito de identificar un platillo o su método de preparación. De hecho, las recetas más antiguas son algo imprecisas y contienen ingredientes que ya no se pueden conseguir en el mercado. Por otra parte, esas otras recetas que merecen ser saboreadas por las futuras generaciones ya se han probado y

aparecen de manera que sobresalen de entre las demás. En general, el libro está actualizado, algunas recetas cuentan con instrucciones más precisas y, además, se incluye material nuevo.

# CAPÍTULO I

## AL ESTE LO DEL ESTE, Y AL OESTE LO DEL OESTE

Desde el punto de vista topográfico, Carolina del Norte está dividida en tres regiones: la llanura costera al este, la zona montañosa al oeste y el *Piedmont* al centro. En la región este, existen bastantes evidencias que se creen están relacionadas a los primeros colonos ingleses. Los cuáqueros vivían en el territorio del Piamonte correspondiente al condado de Guilford; en el condado de Forsyth habitaban los moravos y los alemanes; en Rowan y Cabarrus vivían los holandeses de Pensilvania; en Mecklenburg, los calvinistas. En todas partes, se encontraban un buen número de metodistas ingleses, presbiterianos escoceses y seguidores de la iglesia bautista; y en uno que otro lugar, unos pocos colonizadores mormones. Hoy día, todavía persisten algunas tradiciones de los escoceses que vivían en el Condado de Moore. Otros que también ejercieron una influencia bien marcada en esta región fueron los irlandeses del Condado de Duplin y las personas que más adelante serían conocidas como los Sampson. En el Condado de Burke, encontramos una gran influencia de los waldensianos del norte de Italia, de quienes hablaremos más adelante en este capítulo.

La mayoría de las costumbres de los primeros colonos se ha transmitido de generación en generación. En Rodanthe, pequeña villa situada en esa ventosa isla cerca de Cape Hatteras, y en la villa vecina de Waves, la Navidad o la Pequeña Navidad todavía se celebra la duodécima noche de Epifanía (el 6 de enero). La celebración de la duodécima noche incluye el intercambio de regalos, música con pífanos y un viejo tambor, y la visita del Viejo Buck, el legendario toro salvaje proveniente del bosque de Trent. Uno de los habitantes de la villa hace el papel del Viejo Buck, con ayuda una piel de vaca sujeta de un palo. Por lo general, el almuerzo incluye pavo asado y budín de ciruela. Además, en la villa se cree que las familias de

apellidos Midgett, Meekings, Baun, Dough y Basnights son descendientes de la colonia perdida de Sir Walter Raleigh.

Pese a que los cuáqueros del área de Guilford influyeron en las costumbres religiosas de todo el Estado, sus aportes culinarios no han sido muy notorios. Debido a que los cuáqueros eran chapados a la antigua, durante muchos años no vieron con buenos ojos la costumbre de otras regiones de cocinar los domingos. Las damas de esta cultura solían preparar grandes cantidades de comida el sábado; pero dejaban sus labores justo antes de la puesta del sol. A diferencia de los cuáqueros, los moravos y los alemanes tuvieron una significativa repercusión en los gustos culinarios de la región del Piamonte, como se verá más adelante en el capítulo 6. En general, siempre han existido diferencias bien marcadas entre los hábitos de alimentación de la Carolina del Norte del este, del oeste y del Piamonte. Sin embargo, estas diferencias, que no solo se basan en las costumbres de los primeros colonos sino también, en el estilo de vida de las tres regiones, han ido desapareciendo en forma gradual.

En las regiones montañosas del oeste, las familias dependían mucho de sí mismas debido al aislamiento en el que vivían. Por otro lado, la existencia de grandes plantaciones en el este fomentaba no solo que la gente llegara de visita a las casas, sino también que se llevaran a cabo muchas otras actividades sociales. A pesar de que estas plantaciones diferían en cuanto a las condiciones en tamaño y número, los habitantes de esta región siempre se han destacado por su enorme hospitalidad. Un ejemplo de esto es el trato que se le daba, en casi todas las comunidades, al buen número de esos vendedores de tabaco que iban de casa en casa negociando su producto. En general, adquirirían el tabaco sólo en ciertas temporadas, pero se les permitía hospedarse en la casa de sus clientes por varios meses. Las granjas del *Piedmont* son las más pequeñas; sin embargo, fue precisamente en esta región en donde se desarrollaron las principales industrias del estado. Alguien dijo en cierta

ocasión que la línea divisoria entre la región este de Carolina del Norte y el *Piedmont* es “donde termina la venta de salmonete y empieza la de macarela”; de hecho, el salmonete es una de las comidas predilectas del este.

Los panecillos calientes son muy gustados en todo el Estado. Los habitantes del este prefieren el pan de maíz y los panecillos esponjados sin leche ni huevos; en el oeste, por el contrario, prefieren los panecillos tipo *biscuit*. Por otro lado, el pan de maíz con leche y huevos de la región oeste, se parece bastante a los famosos *muffins* del este. Otro tipo de pan muy común en el este es el de batatas, un producto que, por lo general, es muy gustado en toda esta región, en donde el consumo de budín de batatas con pasas está por encima del budín de caquis.

Es común encontrar frijoles pintos sobre la mesa de la región oeste; sin embargo, los habitantes del este prefieren comer caupíes, o si no, esos frijoles pequeños y secos que se tornan color rosa encendido cuando están cocinados. Con respecto al gusto por la barbacoa también existen diferencias, y de esto hablaremos con más detalle en el capítulo 14. Los mariscos son, naturalmente, muy consumidos a lo largo de la costa. Antes de la llegada de los métodos modernos de refrigeración, las ciudades del interior del estado tenían que conformarse con el pescado salado o el que se extraía de estanques y riachuelos.

Los suelos de Carolina del Norte tienen fama mundial por contener un componente importante usado en esta región para la fabricación de las vajillas. Josiah Wedgwood, artista y ceramista inglés, se enteró de la existencia de ese componente, que no es sino un tipo de arcilla blanca y fina, llamada “cherokee”. Por esa razón, le encomendó a un hombre que organizara una expedición para que le trajera un poco. El enviado de Wedgwood salió de Charleston, Carolina del Sur el 17 de octubre de 1767 y viajó hasta las montañas de Carolina del Norte, cerca del lugar que hoy se conoce

como Franklin, y de allí fue de donde extrajo alrededor de cinco toneladas de arcilla para enviarlas a Inglaterra.

## LOS WALDENSIANOS

El festival waldensiano, que en ocasiones se lleva a cabo en la ciudad de Valdese, en el Condado de Burke, contribuye a rescatar las costumbres de estos colonos provenientes del norte de Italia. En 1974, durante ese festival, se realizó un día de campo con comida tradicional, canciones folclóricas, bailes, y un juego de *boccia*, una especie de boliche estilo italiano. Ese día los waldensianos hablaron en *patois*, lengua que al escucharla por primera vez da la impresión de ser desconocida. El nombre de esta lengua se pronuncia pat-toy; sin embargo, pregúntele a una docena de waldensianos cómo se deletrea y tendrá doce versiones diferentes: una persona dijo que se escribía *paqua* y otra *paquita*. El patois es una lengua provenzal hablada en el sur de Francia y en el norte de Italia que tiene algunas palabras francesas, latinas e italianas. Sin embargo, a pesar de muchas creencias, esta no es una mezcla del francés y el italiano, sino una lengua romance independiente. Y no es de extrañarse que los waldensianos todavía hablen esta rara lengua, ya que algunos de ellos llegaron a los Estados Unidos siendo aún muy jóvenes, como es el caso de Lena Bounous y su esposo Emil; ella emigró cuando tenía trece años y él cuando tenía veintiuno.

Toda la comunidad waldensiana ha trazado su herencia cultural a partir de los primeros inmigrantes, que llegaron a estas tierras en 1893. Los waldensianos son una secta religiosa que data desde hace unos ocho siglos atrás, por ahí del año 1174, o a lo mejor desde la época de los apóstoles de la Biblia. La historia cuenta que estas personas fueron expulsadas de sus granjas en Italia a raíz de la persecución religiosa. En su huida, una pareja de waldensianos dio con varios miles de metros cuadrados de

terreno abandonados en el Condado de Burke antes de 1893. La mayoría de las fuentes señalan que esos primeros colonos fueron un grupo de veintinueve personas reunidas en un total de doce familias quienes se asentaron en esas tierras todavía inexploradas, donde tuvieron que sobrellevar un crudo invierno antes de poder plantar y cosechar sus primeras semillas. Además de su firme tradición religiosa, los waldensianos se enorgullecían de su fama de buenos fabricantes de vino, pan y embutidos, así como de su destreza en la preparación de espagueti y otros tipos de pasta.

### *Belle Femme (Fresas al vino)*

Los melocotones frescos también se pueden preparar con esta receta. Aliste una canasta de fresas frescas. Mezcle el contenido de un vaso de 6 onzas de vino, el de un vaso de 1 onza de brandy y tres cucharaditas de azúcar. Vierta esto sobre las fresas y déjelas enfriar durante toda la noche.

## CAPÍTULO II

### EL HOGAR

La tradicional casa de campo de Carolina del Norte es una construcción de dos plantas en forma de “L” o de “T”, con un área techada de una sola planta al frente y un corredor que separa los dos primeros aposentos de la casa. Uno de estos aposentos es la sala para recibir visitas; el otro el dormitorio principal, el cual a su vez es el verdadero salón de reunión familiar. Por supuesto existen muchos otros tipos de casas, pero este modelo es el más frecuente

En las casas antiguas, la cocina estaba separada del resto de la construcción por un pasadizo techado o por lo que hoy día es el pasadizo lateral de la casa. Esto con el fin de evitar que un posible incendio originado en ese aposento quemase el resto de la propiedad. Bajo ese pasadizo techado o bajo algún otro techo cercano a la casa, había un pozo, del cual se extraía hasta la última gota de agua que se llevaba al interior de la casa. Esto último sería una práctica común antes de que el agua potable constituyera una de las facilidades de la cocina.

En el pasillo posterior había una repisa donde se colocaban los recipientes de lata o cerámica con agua para que los trabajadores del campo se lavaran las manos antes de comer. Allí mismo, sobre un rodillo colgado en la pared, había una toalla doblada a lo largo, -que más bien parecía la correa de un abanico-, un poco de ese jabón de grasa o lejía de fabricación casera, y un balde lleno con agua fresca pero con un único cucharón que todos utilizaban para beber agua.

La leña y su respectivo galerón eran elementos importantes del hogar. Durante mucho tiempo los troncos se cortaron usando un serrucho manual. Sin embargo, cuando se inventaron las sierras eléctricas marca Ford, dos vecinos iban de casa en casa cortando la madera con la ayuda de uno de estos aparatos. Así fue como el

sonido de la sierra en el patio trasero de la casa pasó a ser parte de la vida diaria. Una vez cortados los troncos del tamaño apropiado, había que desmenuzarlos para obtener leña. Los trozos de pino nudoso o pino “chispa” se guardaban con mucho cuidado para hacer fogatas.

El galerón de la leña era toda una institución. El tronco de picar resultaba perfecto para cascar nueces. Algunas cocineras lo adaptaron para torcer o cortar las cabezas de los pollos. En alguna parte, cerca de donde se apilaba la leña, había una gran olla negra que servía para hervir ropa y preparar suficiente caldo de pollo u otro animal con que alimentar a la gran familia.

## LOS ÁRBOLES DE BOTELLAS

Cerca de la puerta posterior de la casa de campo era común ver un árbol de botellas. Y se le llamaba así, no porque le crecieran botellas, sino porque la gente los usaba para ponerlas a secar. El tronco de un árbol de ramas bajas se cortaba a una altura que oscilaba entre los dos metros y los dos metros y medio. Las ramas se reducían a una longitud aproximada de medio metro para poder colgar botellas y jarras bajo el sol y al aire libre. Esta práctica, aunque extraña, era muy popular en ese entonces.

## EN LA COCINA

El mobiliario de la cocina de antaño tenía una particular configuración. Antes de la aparición de la cocina de leña a principios de siglo, sólo se contaba con una chimenea para colocar las ollas al fuego y con un tipo de sartén para freír carne o preparar pan de maíz. Estas sartenes tenían unas tapas pesadas sobre las que se ponían trozos de carbón ardiendo para acelerar el cocimiento de los alimentos. Las batatas, las papas irlandesas y las cebollas se asaban sobre las cenizas. Y si de

preparar el sabroso bizcocho con pasas se trataba, debíamos usar un horno especial que tenía patas cortas y una tapa muy pesada.

Si somos de esas personas que hoy día piensan que la preparación de los panqueques para toda la familia requiere de mucho tiempo y además es muy tediosa, ni imaginarse lo que era hacerlo de la forma antigua sobre el fuego de la chimenea. Y es que en el pasado se utilizaba una especie de plancha con unas agarraderas que medían casi un metro de largo, y que más bien parecían las de una tijera gigante. En el borde había un cajón pequeño del tamaño de una tajada gruesa de pan, en donde se vaciaba la pasta. Luego se colocaba sobre el fuego para hornear los panqueques. Para hacer galletas, se usaba una plancha que tenía la misma forma, pero que era más pequeña. Y si se quería hornear una provisión entera de pan y pasteles para toda la familia, se ocupaba un horno estilo alemán construido dentro de la chimenea. Estos hornos a veces estaban afuera de la casa pero en casos había que trasladarse a algún lugar del pueblo, para tener acceso a uno.

### *LA GRAN COCINA DE LEÑA*

Cuando apareció la estufa de leña, ésta sustituyó al fuego abierto de la chimenea y la cocina se convirtió el centro de la casa. La cocina del pasado era un aposento familiar, y no como ahora, una de esas áreas influenciadas por la arquitectura moderna en donde la electricidad y el gas han sustituido a la leña. Durante el invierno, el fuego permanecía encendido todo el tiempo, a igual que en las calderas de las minas de acero de Pittsburgh. Muchas veces, a los niños los vestían junto al calor de la estufa. En los días fríos de otoño y del inicio de la primavera, este calor hacía que el estar en la cocina resultara tan agradable como el darse un chapuzón en el riachuelo durante el día más caluroso del verano. Por otra parte, no importaba lo caluroso que

estuviera un día en verano, el fuego de la cocina se mantenía encendido con la misma intensidad que en invierno. Si afuera la temperatura era de 36 grados centígrados, en la cocina se podía rondar cerca de los 40 grados, pero nada impedía que el ama de casa sirviera una comida bien caliente o un pan recién horneado. Sin duda la cocina de esos años era un lugar acogedor. Si en la casa había un gato, éste se pasaba una gran parte del invierno acurrucado bajo la estufa. Los pollos recién nacidos se traían a la cocina en una caja y se ponían cerca de la estufa para que sobrevivieran a las heladas noches de invierno.

En esa época, la estufa no tenía nada parecido a un termostato o a un botón confiable para el control de la temperatura, por lo que al usarla se requería de un poco de pericia y otro de intuición. Sin embargo, la brasa sí se podía regular ya fuera con el tipo y la calidad de la madera utilizada, abriendo y cerrando el cañón humero de la estufa, o con el aparato regulador de calor de la chimenea. Algunas veces, el hombre de la casa solía encargarse de atizar el fuego pero, por lo general, este era trabajo de mujeres. El fuego se podía encender de tres maneras: usando papel y madera, empleando pino nudoso, o rociando “aceite de lámpara” (queroseno) sobre la madera dentro de la estufa.

Lo primero que se hacía por la mañana era encender un fuego bien atizado para poner a hervir agua o hacer el café. Sin embargo, según la típica cocina regional de Carolina del Norte, era indispensable contar siempre con un fuego lento alimentado por la brasa de unos carbones bien calientes. Este fuego era el que le daba el punto exacto a los frijoles o a un pastel. Cuando se estaba preparando una tanda de panecillos, el cajón de las brasas se llenaba de abundantes astillas secas para que el horno alcanzara la temperatura requerida.

Algunos modelos no tan antiguos de estufas tenían una especie de termómetro en la puerta del horno, para controlar el calor. Sin embargo, la cocinera era, por lo

general, quien calculaba la temperatura deseada, poniendo su mano sobre la superficie o echando un pedazo de papel en el horno para ver cuánto tiempo demoraba en quemarse. Otra forma de calcular la temperatura consistía en colocar sobre la misma un plato viejo con una cucharada de harina. Si esta harina se doraba en un minuto, entonces se podía preparar el pan; mas si se doraba en menos tiempo, había que esperar a que la temperatura disminuyera un poco. La parte superior de la estufa se usaba como parrilla para asar carne de res. La cocinera solía esparcir una capa de sal sin refinar sobre la superficie de la estufa antes de empezar a asar la carne. El residuo de sal no era un problema, ya que nada más se arrojaba al fuego.

Pese a que una estufa moderna cuenta prácticamente con todo, desde alarmas hasta secciones de colores para colocar los platos, algo con lo que muy pocas cuentan hoy día es con un calentador. El calentador era una especie de estante con puertas, y se mantenía caliente gracias al calor de la superficie de la estufa y del cañón humero. Durante los primeros años, el calentador también se usaba para guardar los sobrantes de comida. Por eso, lo primero que hacían los niños cuando regresaban de la escuela era ir a abrirlo, porque sabían que allí había pasteles o los sobrantes del almuerzo.

Otro instrumento bastante útil de la estufa de madera era “ese ojo” en la puerta de la caja de las brasas para vigilar el pollo durante el tiempo en el que se dejaba quemar esa delgada capa de plumas que le quedaba luego de desplumarlo. Los enseres tradicionales de la cocina también incluían el famoso pichel del café, el cual siempre estaba sobre la estufa día y noche. Cada ama de casa tenía su rincón especial donde colocarlo para que hirviera más rápido. Según cierta creencia popular, cuando la tapa del pichel del café o de la cafetera se movía al hervir era una señal de que vendrían visitas. Cuando el café estaba listo, se colocaba en la parte posterior de la estufa hasta que se acabara; entoces se debía preparar más. Mencionar todo esto sobre el café me trae a la mente la vieja costumbre de verterlo en el plato y soplarlo

hasta que se enfriara. Por lo general, el hombre de la casa soplaba el café caliente con fuerza para enfriarlo y luego lo sorbía directamente del plato haciendo mucho ruido. La cafetera nos proporcionaba el agua caliente para desplumar pollos y lavar los platos. La mayoría de las estufas de leña tenían un depósito para almacenar agua caliente y, así, contar siempre con la cantidad necesaria para llenar la gran tina de lata en donde se bañaba toda la familia.

### *LOS OTROS MUEBLES DE LA COCINA*

Antes de que llegaran los modernos recipientes que conocemos lo que se usaba para guardar la comida era una vieja cazuela de piedra, que a veces tenía tapa y a veces no. Las calabazas también se usaban para almacenar comida. Cuando estaban frescas, se cortaban con mucho cuidado y se ponían a secar, dejando que una porción sirviera de tapa. Se podía encontrar aquellas viejas calabazas en cualquier sitio, algunas preservadas con extremo cuidado para almacenar sal. Las cajas de sal colgantes de fabricación casera son muy comunes, incluso hoy día. Durante años, el azúcar fue un elemento tanpreciado que se almacenaba con sumo cuidado, en muchos casos, dentro de cajas hechas a mano o en latas acondicionadas para este fin.

En esa época, las antiguas planchas para ropa, que hoy día se decoran para usarlas como sujetadores de puertas, se calentaban de dos en dos sobre la superficie de la estufa. Así, cuando una se enfriaba, la otra ya estaba caliente para continuar la tarea. Otro utensilio importante, aparte de la estufa, era la mesa familiar que, solía estar cubierta con una especie de hule. También era frecuente tener en la cocina un tipo de armario que en lugar de las tradicionales puertas con vidrio, tenía unas de lata con agujeros hechos con la punta de un clavo para que el aire circulara dentro del

mueble. En estos armarios se podía encontrar desde un pedazo salado de carne de cerdo hasta nueces moscadas enteras. Hoy día, todavía existen algunos de estos armarios o "guarda pasteles", pese a que sus dueños nunca tuvieron la intención de conservarlos luego que los reemplazaban por otros más bonitos y modernos. La carne de cerdo, que por lo general se cocinaba con verduras, solía almacenarse dentro de aquel armario, razón por la cual el mismo despedía un olor muy característico de la cocina de antaño, no muy agradable para quien entraba en uno de estos aposentos por vez primera.

Antes de la llegada de los muebles de cocina prefabricados, otra pieza común era el baúl de la harina, al que los lugareños llamaban *chist*. Este baúl era muy semejante al usado para guardar sábanas. Las tapas de algunos de estos baúles eran reclinables y se parecían a las de los escritorios antiguos. Sin embargo, había otras tapas que eran simplemente planas. El baúl contaba con una división de madera que permitía guardar las latas de harina de trigo y de maíz por separado. El consumo de harina en las casas de antaño era tan elevado que el jefe del hogar acostumbraba a traerla del molino en sacos de hasta 50 kilos, y muchas familias consumían todos los 50 kilos en una semana.

Hoy día, el conjunto de utensilios de cocina sigue incluyendo la sartén negra, que en apariencia es igual a la que se usaba en el pasado. En estos tiempos contamos con gran variedad de sartenes de muchos estilos y precios, pero ninguno encierra todo el simbolismo del sartén negro de antaño. Cuando una muchacha estaba próxima a casarse, su madre le "curaba un sartén nuevo" para que no se le pegara la comida. "Curar un sartén" consistía en ponerlo sobre un fuego bien caliente, con grasa o aceite, sin sal, para luego dejarlo enfriar poco a poco. Esto se hace un par de veces antes de ponerlo en uso; sin embargo, no era sino hasta un tiempo después cuando se tenía la total certeza de que la comida no se iba a pegar del todo. Aparte de estos sartenes

negros, también existía otro tipo de ollas o cazuelas denominadas “ollas de estofado”, las que se usaban no solo para preparar este platillo sino también para calentar otras comidas.

El lebrillo, una especie de tina para lavar platos, era una institución en la cocina de antaño. Debido a que en el pasado no existían fregaderos ni máquinas lavaplatos, los utensilios de cocina sólo se podían lavar allí. Este utensilio tenía una superficie metálica, por lo general laqueada, de casi medio metro de alto y de unos 20 centímetros de hondo. En la mayoría de las casas, había al menos dos lebrillos: uno para lavar y otro para escurrir los platos limpios y guardar distintas clases de comida. En algunas recetas antiguas, este se consideraba una medida; un ejemplo es la receta del budín de caqui: “Llene el lebrillo con caquis maduros...”. El elemento final de la típica cocina de antaño eran los racimos de chiles dulces o cebollas doradas que colgaban de las paredes. Aparte de todo esto, lo único que hacía falta era, por supuesto, la cocinera.

En los hogares cuyo nivel económico no permitía contratar una sirvienta, la cocina era presidida por la señora de la casa quien, desde tempranas horas de la mañana hasta ya avanzada la noche, usaba un delantal, cual si fuera su uniforme. Recuerdo haber visto cómo se utilizaba el delantal para llevar un montón de frijoles o maíz, o una carga de astillas desde el galerón de la leña hasta el interior de la casa. También se le sacaba provecho a esta prenda cuando había una gran familia que alimentar, ya que era en el delantal en donde se llevaba a la mesa una carga de panecillos calientes del horno para, de esta forma, poder distribuirlos con mayor rapidez. Además, una vez que esas señoras terminaban de lavar los platos del almuerzo del domingo, acostumbraban a cambiarse el delantal por otro limpio antes de ponerse a tejer o sentarse en el corredor de la casa; cuando salían al patio o a

cualquier otra parte de la casa siempre usaba el tradicional gorro de tela que se ataba con una cinta bajo la barbilla.

## LA COCINERA

“Conforme la nación iba creciendo y nuestros días de pioneros llegaban a su final, la población empezó a experimentar un cierto grado de prosperidad. Por esta razón, se empezó a contratar a una muchacha o, mejor dicho, a una cocinera para que atendiera las labores del hogar. Esta no era una práctica poco común sino todo lo contrario; la gente tenía los recursos suficientes para pagarle a alguien que hiciera ese trabajo, y de esta forma, poder dedicarle más tiempo a otras actividades”.

Esta cita procede de un discurso pronunciado por James Beard, considerado un experto en el campo de la gastronomía. Ahora bien, aunque no era del todo cierto que en muchas casas hubiera empleada o cocinera, en algunas familias, en efecto, sí se contaba con una. Y sin temor a exagerar, cabe decir que este grupo laboral se convirtió en un segmento muy importante de la fuerza trabajadora de la época. Una gran cantidad de las cocinas de Carolina del Norte y otros estados del sur de los Estados Unidos estaban presididas, efectivamente, por una mujer: la cocinera, quien fue todo un fenómeno en aquellos tiempos. Pese a que esta mujer tenía una influencia impresionante no sólo dentro de la casa, sino también en la comunidad, poco es lo que se ha escrito acerca de su trabajo, sus obligaciones y sus enseñanzas.

Una de las pocas reseñas publicadas al respecto la encontramos en el libro *Four Great Southern Cooks* [Cuatro magníficas cocineras sureñas], el cual fue analizado en una columna culinaria escrita por Helen Moore, publicada en 1987 en el diario *Charlotte Observer*. Según el artículo, Beatrice Mize, una de esas cuatro

cocineras y nacida en 1893, provenía de una familia muy trabajadora. A sus catorce años, Beatrice empezó a aprender acerca del oficio de cocinera:

“Me moría por entrar en semejante cocina que tenía de todo. La señora de la casa me llevaba a la biblioteca, me sentaba en un taburete y me decía lo que quería que preparara para el almuerzo. Una vez que lo memorizaba todo, iba y lo hacía tal y como me lo había dicho. La señora me enseñó a preparar muchísimas cosas”.

Beatrice Mize continuó trabajando para otras familias y en 1981, a sus 88 años, comentó: “Solo trabajé para la gente más acaudalada y fina”. A veces las buenas cocineras llegaban a ser distinguidas surtidoras de algún tipo de negocio de preparación y entrega de comidas para banquetes y eventos. Un excelente ejemplo de esto lo narra Jessie Hargrave Payne, de Lexington, Carolina del Norte, en su libro de cocina titulado *Jessie Payne's Recipes* [Las recetas de Jessie Payne], el cual se publicó en 1955 y de dónde se tomaron algunos de los menús y recetas incluidos en el presente libro.

Los manuales de cocina, como los que venían en las estufas de madera *Majestic* o en el polvo de hornear *Rumford*, traían instrucciones de cómo realizar las tareas domésticas. Sin embargo, estos manuales no eran de ayuda para la mayoría de las cocineras, ya que muchas de ellas no sólo ni siquiera sabían leer ni escribir, sino que también cada una parecía tener sus propias reglas para manejarse en la cocina. Y es que la vida en la cocina era algo así como lo que dijo Tom Wicker al referirse a la barbacoa de Carolina del Norte: “A nosotros no nos enseñaron cómo prepararla, simplemente crecimos conociéndola”. Y las cocineras que yo conocí nacieron para seguir sus reglas como si fueran la ley.

La cocinera ha sido el corazón de lo que se conoce como “la hospitalidad sureña”. Carlton Byrd, el último editor de deportes del diario *Sentinel* de Wiston, Salem, cita una muestra de esta hospitalidad en un informe sobre su visita al Festival de la Azalea celebrado en 1951 en la plantación de Orton, una localidad en los alrededores de Wilmington. Byrd explica que Kenneth y Betsy Sprunt, los dueños de la plantación, invitaron a sesenta personas a una cena tipo bufet. Sin embargo, a la cita llegaron más de cien comensales. Ante esta situación la Sra. Sprunt dijo: “No sé de dónde aparecieron tantas personas pero trataremos de atenderlas lo mejor que podamos”. Por suerte, sus cocineras habían seguido la vieja costumbre de preparar más comida de la necesaria.

Veamos algunas de estas reglas de antaño que se debían seguir en la cocina:

- Una casa respetable siempre mostraba su mejor cara. Al ser la cocinera, y no la señora de la casa, quien tenía a su cargo la buena marcha de la casa, era ella quien estaba en constante competencia con sus similares. Si una cocinera era perezosa, tarde o temprano llegaría a oídos de las demás.
- La casa debía de lucir impecable ante la más mínima posibilidad de que llegaran visitas. Nunca nadie se ha atrevido ni siquiera a pensar en lo que sucedería si un invitado llegaba a encontrar aunque fuera una pizca de polvo.
- Se debía servir una mesa espléndida. Cualquier cosa inferior a esto era inaceptable; esta regla incluía preparar suficiente comida para todos. Nunca nadie se ha atrevido ni siquiera a pensar en lo que habría pasado de no haber comida para todo el mundo.
- Había que empezar a preparar el almuerzo desde las ocho de la mañana. Algunos de los platillos –especialmente los frijoles secos y los trozos salados de carne de

cerdo para la sopa de verduras– tenían que estar sobre la estufa desde las 8 a.m. para poder servirlos justo al mediodía.

- Una vez lavados y secos los platos del almuerzo, se debían poner las toallas de la cocina a secar. Estas toallas eran de puro lino o de algodón.
- No se podía dejar de barrer la cocina.
- Siempre había que barrer el patio. Si el patio era de tierra, se acostumbraba barrerlo con una escoba de hojas de artemisa. Un patio sin barrer era señal del desorden de una casa habitada por “basura blanca”: la forma despectiva de referirse a una familia pobre de raza blanca.

La cocinera también tenía un procedimiento para alimentar a los empleados. En nuestra finca no había empleados, pero sí en la de mi prima Julie Hendrixen de Old Mill, Oak Ridge. Todos los días, justo antes de las doce, mi prima hacía sonar la campana del almuerzo, la señal con los que trabajadores de la finca salían del campo para ir a almorzar. Se lavaban las manos en el agua que se extraía del pozo y se las secaban usando una toalla giratoria de más de dos metros de largo que colgaba de un rodillo. Cuando la toalla ya estaba sucia, se cambiaba por una limpia.

Debido a que los trabajadores de Old Mill trabajaban bajo el sol, el almuerzo se les servía en el corredor de la casa, en unas mesas grandes repletas de comida. Para beber se les daba agua fría del riachuelo, y leche o suero de leche de la casetilla del arroyo. La mantequilla para los bollos de pan salado recién hecho (véase la receta de la prima Julie en el índice) también se traía de esta casetilla, un pequeña recinto de madera construido sobre la fuente de un manantial y cuya agua era, por lo general, más fría que la del pozo.

La práctica más común para alimentar a los trabajadores, y a los vagabundos quienes aparecían con bastante frecuencia, consistía en darles un plato repleto de comida y un gran vaso de agua fría. A veces, eran los mismos trabajadores quienes

traían su propia agua del pozo. Los vagabundos eran nómadas que, por lo general, iban de ciudad en ciudad viajando en los vagones vacíos del ferrocarril y que cargaban sus escasas pertenencias al hombro en un saco de tela amarrado a un palo.

## LOS ESPANTAMOSCAS

Antes de la aparición del matamoscas, los insecticidas y el aire acondicionado, las moscas solían ser un problema bastante molesto durante la primavera y el verano. Y es que siempre teníamos que lidiar con estos insectos, en especial, a la hora de las comidas. En todas las casas, era común encontrar por todas partes de ese papel engomado atrapamoscas, ya fuera en láminas sobre los muebles o en tiras colgando del techo. Sin embargo, aún con este papel, siempre llegaban las moscas justo a la hora en que la gente se disponía a disfrutar de su almuerzo. Por esta razón, se inventaron los espantamoscas. El espantamoscas ya estaba desapareciendo en la época en que yo vine al mundo; sin embargo, recuerdo bien cómo mi abuela empleaba uno para espantar a estos molestos insectos mientras llamaba a todo el mundo a la mesa.

Existía una gran variedad de espantamoscas; el más común no era sino un palo de junco liviano con tiras de papel periódico sujetas con un hilo en un extremo y cuyo otro extremo se usaba como agarradera. Las tiras dobladas eran de 2 cm de ancho y colgaban formando un fleco. Teníamos también un espantamoscas bastante parecido al de uso diario, pero exclusivo para los domingos o para cuando llegaban visitas. La única diferencia era que las tiras eran de papel higiénico blanco, en vez de periódico. Pero si lo que se quería era un espantamoscas bien especial, existía la posibilidad de comprar uno parecido a una sombrilla, con una agarradera forrada de cuero delgado y con tiras adornadas con plumas de pavo real, como las que se les ponía a los abanicos.

"LA LOCURA DE KORNER" EN KERNESVILLE:  
*Un ejemplo del hogar en su máxima expresión.*

Una de las casas más fascinantes de Carolina del Norte es la denominada *Korner's Folly* [La locura de Korner], situada en la calle principal de Kernesville, junto a la autopista entre Winston-Salem y Greensboro. Jule Gilmer Korner, el dueño original de aquello que más bien parece un castillo, fue quien le puso ese nombre. Según cuenta la historia, la casa empezó a edificarse en 1880. Mientras la estaban construyendo, un granjero montado en una mula pasó por el frente y le dijo a los trabajadores: "¡Algún día la van a llamar la locura de Korner, porque hay que estar loco para construir semejante casa!" A partir de ese día el señor Korner, pensando que efectivamente no viviría lo bastante para oír ese nombre empezó a llamarla "La locura"; y también él mismo fue quién colocó al frente de la casa terminada un letrero con la leyenda "La locura de Korner".

Korner fue quien diseñó la casa, que todavía se conserva y que de hecho se construyó para que luciera exactamente igual por todos lados y no fuera posible distinguir la parte del frente de la parte de atrás. La casa, de tres pisos en el centro y cinco de cada lado, tiene veintidós chimeneas e igual número de cuartos, de los cuales ninguno está al mismo nivel que los demás. Al lado izquierdo de la casa, se ve una escalera curva tallada a mano que lleva a los pisos superiores. A lo largo de las paredes del comedor, se aprecia uno de esos armarios chinos llamados bargueños, de una hermosa madera antigua tallada con extremo cuidado. Al igual que la mayoría del mobiliario de la casa, este armario es imposible de mover debido a su gran tamaño. La superficie de las mesas y de los estantes es de mármol, y la conveniente ubicación de todo este mobiliario hace suponer que el mismo no fue parte de la construcción original, sino que se añadió tiempo después.

Con el propósito de almacenar comida durante el invierno, la cocina tenía un

método de refrigeración compuesto por un congelador y una unidad de estantes que daba al exterior de la casa a través de una ventana. La casa tenía una especie de sistema de aire acondicionado, logrado con ayuda de un túnel que atravesaba el sótano como parte de un método bien planificado de ventilación cruzada y ventanas giratorias.

Con el fin de evitar el vandalismo y otras actividades delictivas, un grupo de veintisiete ciudadanos interesados en administrar *La Locura*, la compraron a principio de la década de 1970, para luego fundar la sociedad Korner's Folly, Inc. Esta casa está abierta al público con horario restringido o con cita previa. Si desea visitar sus instalaciones, comuníquese con la Cámara de Comercio de Kernesville.

Luego de la compra de este lugar, se recopiló suficiente información para poder escribir *The Korner's Folly Cookbook* [El libro de la cocina en La locura de Korner], el cual abarca tres épocas: el período victoriano, durante el cual se construyó la casa; los comienzos del siglo xx, cuando Dore Korner, (la señora de Lanier Donell) contrajo matrimonio; y los últimos años del siglo veinte. Esta fascinante casa fue escenario de la también fascinante comida que allí se servía. A continuación la historia de la tía Dealy, -tal y como la contaba la Sra. Donnell-, una mujer que se crió en *La locura de Korner*.

### *LA TÍA DEALY*

La tía Dealy era una esclava que llegó a vivir a Kernesville a casa de mis abuelos, Phillip y Judith Korner, allá por 1834, siendo casi una niña. Tenía la piel muy clara y se destacaba por su naturaleza gentil y su inteligencia poco común. Debido a que se la educó para convertirse en sirvienta y ayudante en las tareas domésticas, la tía Dealy sabía todo lo necesario para manejarse con propiedad en la cocina.

También fue una excelente nana. En 1853, cuando mi abuela murió dejando

huérfano a un niño de dos años, la tía Dealy se convirtió en la madre del pequeño. Aquel niño, quien sería mi padre, amaba a su *mammy* [niñera negra] con el mismo fervor con que los otros niños de la época querían a las suyas. Al terminar la guerra, la tía, quien para ese entonces tenía 50 años, se convirtió en una mujer libre; sin embargo, no quiso abandonar a sus queridos amos. Cuando Jule Korner creció y empezó a construir su futura casa, la que luego sería La Locura de Korner, también le construyó una a la tía Dealy en la parte posterior de la propiedad. La tía Dealy continuó cocinando y cuidando del joven Korner mientras estuvo soltero y cuando éste se casó, ella quedó a cargo de la cocina. Esta mujer tan especial murió en 1896 en su casita, *Aunt Dealy's House* [La casa de la tía Dealy]. Su funeral se llevó a cabo en La Locura y fue presidido por dos ministros: uno blanco y otro negro. Su cuerpo fue sepultado en el cementerio privado de los Korner, ubicado en la parte posterior del cementerio moravo.

La tía Dealy desconocía por completo palabras como *receta* o *menú*. Aun así, era famosa por su incomparable comida, ya que era de esas personas que cocinan casi por instinto: con un poquito de esto y otro de aquello. Mis recuerdos de esa mujer son vagos; sin embargo, de lo que sí me acuerdo bien era que nadie cocinaba como ella. Estos son algunos de los recuerdos que aún permanecen en mi memoria. Sus vegetales, cocidos a la perfección, se sazonaban con grasa de tocino, de cerdo o codillo de jamón. También solía colocar rodajas de huevos duros sobre el tazón de aquellas sabrosas remolachas, siempre tan suaves y esponjosas. A los deliciosos frijoles secos, que permanecían en el fuego durante casi tres horas, les agregaba granos de maíz tiernos tan sólo veinte minutos antes de retirarlos del fuego.

La tía Dealy era experta alistando el maíz. De hecho, en el patio de su casa, había una tolva para hacer la lejía. Antes de poner a descascarar el maíz, primero se hacía una mezcla de lejía lo bastante consistente para “que hiciera hilo al hervir”. Luego vertía los granos de cáscara dura dentro de la lejía y los ponía a hervir hasta

que las cáscaras y los “ojos” se desprendieran del todo. Estos se hervían y escurrían cuantas veces fuera necesario hasta dejarlos blancos, suaves y jugosos. En algunas ocasiones, la tía Dealy cocinaba los granos de maíz con tocino y luego los servía con mantequilla. Otras veces, solo los ponía a freír con un poco de grasa hasta que se doraran.

El pan de maíz de la tía Dealy le encantaba a todo aquel que lo comía, y solía tener forma de pequeños y esponjosos pasteles asados. Por lo general, se preparaban en el sartén negro de tres patas, que se colocaba sobre las brasas, y se les daba vuelta a menudo hasta que se cocinaran. En ocasiones, a la mezcla de pan de maíz se le agregaban huevos, se ponía en una sartén, y una vez lista, se cortaba en forma de bordes de pastel. Otro de los deliciosos panes de la tía Dealy era el budín. Sin embargo, de todos esos panes los más famosos eran, sin duda, aquellos panecillos de maíz que se freían en una sartén de hierro para luego servirlos con vegetales de temporada. Mi padre se sintió muy feliz cuando aprendí a preparar estos panecillos ya que para hacerlos no existía receta alguna; la tía Dealy sólo me enseñó a arrojarlos todos juntos en la sartén justo antes de llevarlos a la mesa. Para preparar cada panecillo, yo debía llenar la palma de mi mano con suficiente harina de maíz. Después debía agregarle sal, bicarbonato de sodio y suero de leche, de preferencia ligeramente agrio. Luego los amasaba hasta que quedaran firmes, y eso era todo. Las medidas que le presento a continuación pueden funcionar; sin embargo, si las considera muy caprichosas, simplemente prepare su pan añadiendo “un poquito de esto y otro de aquello”:

### *Los panecillos de maíz de la Tía Dealy*

*2 tazas de harina de maíz  
½ cucharadita de sal  
½ cucharadita de bicarbonato de sodio  
1 y ½ taza de suero de leche, más o menos*

Haga pelotitas firmes con la masa, cuanto más pequeñas, mejor. Amáselas formando panecillos de aproximadamente 1 cm de ancho. Vierta suficiente grasa de tocino o de cerdo para que cubra todo el sartén. Sin embargo, tenga cuidado de no excederse. Después caliente la sartén a temperatura media y cuando se doren los panecillos, proceda a darles vuelta. De esta forma, crecerán y quedarán muy livianos y sabrosos. Cuando los panecillos ya se hayan dorado por ambos lados, llévelos rápidamente a la mesa. Estos saben mejor si les hace un corte en el centro con un cuchillo y los rellena con mantequilla casera. También son un excelente postre si se sirven bañados con melaza espesa.

El almuerzo del domingo no estaba completo sin el flan hervido de la tía Dealy. Éste se servía en grandes porciones en unas tazas grandes y muy pesadas para que todos quedaran satisfechos; todavía conservo una de esas tazas. Este flan era suficientemente liviano como para beberlo luego de habernos deleitado con la espumosa clara de huevo que lo cubría, que nos comíamos con ayuda de una cuchara. La tía Dealy muchas veces servía su flan acompañado con trozos gruesos de pastel y esto era tan delicioso que parecía manjar de reyes. A continuación, mi versión de la receta para preparar el flan, pero sería mejor si se duplican las cantidades ya que la tía Dealy solía prepararlo por galones:

### *El flan de la tía Dealy*

*1 litro de leche  
5 cucharadas de azúcar  
(con esta cantidad de azúcar, el flan quedará pasado de dulce,  
pero la temperatura de la refrigeradora le dará  
el punto exacto)  
de 4 a 6 huevos (entre más huevos le agregue mejor)  
2 cucharaditas de almidón de maíz  
1/8 de cucharadita de sal  
vainilla*

Por ser muy angosto para preparar toda la receta, en lugar de utilizar un hervidor doble, yo acostumbro a colocar sobre la estufa, justo encima de la rejilla, una sartén grande para freír llena con 3 partes de agua y con una cacerola ancha adentro, que primero he envuelto bien con papel aluminio. Luego pongo la leche a calentar, asegurándome de dejar un poquito para disolver el almidón; éste se puede agregar en cualquier momento, sólo hay que tener cuidado de no olvidarlo. Se separan los huevos y se baten bien las yemas; se añade el azúcar y sigue batiendo. Se agrega la leche y se revuelve todo bien hasta que quede suave. En la batidora, se baten las claras de huevo a punto de nieve y se les agrega una pizca de azúcar. Para este momento, la mezcla ya estará bien cremosa, por eso asegúrese de dejarla al fuego sólo el tiempo necesario para que quede bien espesa y sabrosa. Retire el flan de la estufa y déjelo enfriar por unos minutos antes de agregarle la vainilla. Mientras esté caliente, con una cuchara grande, coloque las claras sobre del flan teniendo cuidado de no partirlas; rocíelas con un poco del líquido hasta que se “cocinen”.

Tal es mi recuerdo de la tía Dealy.

## CAPÍTULO III

### LA COMIDA *SOUL*

El interés por los antiguos platillos tradicionales de los Estados Unidos se incrementó con la aparición de una versión de la clásica cocina francesa, menos elaborada y baja en calorías, denominada *nouvelle*. En general, a la mayoría de los platillos tradicionales del sur se les denomina *soul food* [alimento para el alma], y a algunos de ellos, como el arrollado de carne y el puré de papas, se les llama *comfort food* [comidas que consuelan].

En 1984, Nina Hyde, la entonces editora del *Washington Post*, publicó un artículo que incluía dos columnas con lo que a su juicio era la clasificación de los platillos que, en ese momento, estaban y no estaban de moda en el país. En la primera lista se encontraban muchas de las deliciosas recetas de la cocina sureña, mientras que la segunda estaba conformada por los elaborados platillos de la cocina europea. La reacción inmediata de los sureños fue la de afirmar que sus platillos tradicionales jamás han pasado de moda.

La comida *soul* dio un giro a lo pomposo en el momento en que Viola McKee, originaria de Winston-Salem, estuvo a cargo del comedor ejecutivo del restaurante del conocido diseñador Halston, situado en Manhattan y al que acudían celebridades como Liza Minnelli y Elizabeth Taylor. Todos los días cerca de las doce, entre cuatro a veinticuatro personas se reunían alrededor de la mesa de Halston a saborear los platillos preparados por la señora McKee, que incluían pollo frito, sopa de frijoles blancos y pastel de melocotón, y a los que Halston denominó “La nueva cocina *soul*”.

En 1984, John Robinson, del *Boston Globe*, intentó definir en qué consistía este tipo de comida pero sólo se refirió a un platillo: “Una comida que está indiscutiblemente ligada a las tradiciones de la población de raza negra de los Estados Unidos es el

estofado de intestinos de cerdo fritos, platillo que en inglés se denomina *chitterlings* pero que en realidad se pronuncia chit-lins, con acento en la primera sílaba, a menos que el hablante sea totalmente refinado”. Robinson explica que durante la época previa a la guerra civil, los esclavos consumían estos intestinos por necesidad.

De acuerdo con Jane Show, columnista del *Knight Rider*, “en el pasado, los intestinos de cerdo fueron el alimento de supervivencia de los negros, ya que esas partes del cerdo, desechadas por los dueños de las plantaciones, eran empleadas por los hambrientos esclavos para preparar succulentas comidas”. Sin embargo, no sólo los esclavos disfrutaban comiendo intestinos de cerdo; otras personas, como el comisionado Frank Crane, al que nos referiremos más adelante en el capítulo VII, también los consumían. Los intestinos de cerdo todavía cuentan con simpatizantes, como se refleja en el artículo de Jean y Carole Darden que aparece en un número del *Fawcett Crest* de 1978, en donde se incluye una receta tomada del libro *Spoonbread and Strawberry Wine* [Budín de pan y vino de fresa], uno de los mejores libros de comida *soul* existentes.

A raíz de la aparición, cada vez más frecuente, de la mención a este tipo de comida en los medios de prensa, y de la inclusión de sus platillos en los menús de los restaurantes, empecé a interesarme por aprender más acerca de su historia. La comida *soul* incluye los platillos típicos de la región con los que nos alimentaron en nuestra infancia. Hay algo cierto: nunca supimos de alguien que en realidad supiera el significado de la expresión “comida soul”. De hecho, si mi abuela viviera para preguntárselo probablemente contestaría: “¡Por todos los santos y yo que sé! Seguro es algún tipo de comida para que el alma no se salga del cuerpo”. (Recordemos que en español, *soul* significa alma)

En torno a la comida *soul* se ha tejido un elemento místico similar a la consternada fascinación que provoca por la imagen de la beldad sureña con el carrete

de baile en la mano. Cuando los demócratas Walter Mondale y Geraldine Ferraro luchaban por la presidencia y vicepresidencia de los Estados Unidos, surgió la duda de cómo predecir y entender lo que pensaban estas mujeres con el fin de obtener sus votos. A raíz de esto se llegó a la sabia conclusión que para poder entender a una mujer sureña, había que ser una de ellas. Esto mismo se puede aplicar a la comida *soul*: si usted la ha comido desde que era niño, no tendrá problemas para entenderla.

Hace algunos años, y con el fin de continuar buscando una definición para este tipo de comida, me entrevisté con Minnie Brown, trabajadora social retirada del Departamento de Extensión y Economía Familiar de Carolina del Norte. Por su trabajo solía viajar por todo el Estado, y durante la entrevista, me dijo “No puedo definirle lo que es comida *soul*, más bien tendría que cocinársela”. Así me invitó a uno de sus fabulosos almuerzos. Entre el ajetreo de la cocina y la llegada de los invitados, la señora Brown supervisaba que todo marchara bien. Y mientras por un lado horneaba el pan de maíz, por el otro, colocaba rodajas de pepino, tomate y cebolla dentro un tazón de vidrio. Tan pronto el pan estuvo listo, nos llamó a todos a la mesa. La comida incluía pollo frito cocido a la perfección, tazones repletos de coles, frijoles secos, estofado, intestinos de cerdo y una bandeja con deliciosas batatas en rodajas.

Ya en la mesa, con ayuda de un molde de latón para hornear, nuestra anfitriona nos pasaba el pan de maíz, así como la sabrosa mantequilla y los envases con jalea de frutas para esparcir sobre los frijoles; también había vinagre y condimento para los intestinos de cerdo. Además, nos sirvieron jugo de tomate recién hecho con tomates enlatados en casa y pastel como postre; todo estuvo exquisito. A continuación les ofrezco tres de las recetas de la señora Brown:

### *Pan Soul*

*2 tazas de harina de maíz cernida*  
*2½ tazas de agua caliente*  
*2 cucharadas de grasa de tocino*

En un tazón, mezcle la harina, el agua y 1 cucharada de grasa de tocino. Vierta el resto de la grasa en una sartén a temperatura media y coloque la mezcla anterior. Aplástela y cocínela por 10 minutos. Se puede comer con mantequilla y acompañado con coles o nabos; también como postre, remojado en almíbar o sorgo.

Con respecto a si se debe emplear margarina en vez de mantequilla, Jane Brown tenía como regla de oro usar sólo mantequilla. “Jamás habrá margarina en mi casa”, solía decir esta mujer, quien además solía utilizar sevilletas de lino. Por otro lado, estaba en total desacuerdo con el hecho de que cierto tipo de restaurantes especializados en comida soul, muy populares a finales de la década de los sesenta, sirvieran este tipo de comida en una forma extravagante. “Vaya ocurrencia esa de servir intestinos de cerdo en bandejas de plata”, decía.

El pan recién horneado, que por lo general se servía caliente, era el elemento más importante del menú *soul*; y para quienes acostumbraban a remojarlo en suero de leche, no había comida mejor.

### *Coles tiernas*

*2 libras de carne  
4 coles medianas bien lavadas  
sal y pimienta al gusto  
1 chile dulce o ¼ de cucharadita de chile dulce molido, si lo desea  
2 cucharadas de manteca de cocina o grasa de tocino*

Hierva la carne hasta que este suave y escúrrala. Una vez lavadas y picadas las coles, agrégueles la carne, tápelas y cocínelas a fuego lento. Ya cocidas, agregue la grasa y especias al gusto. Vuelva a tapparlas y manténgalas a fuego lento hasta que se puedan cortar sin problema con un cuchillo.

Nota: Agregue un poquito de agua de vez en cuando para que no se peguen.

Jane Brown acostumbraba a hervir las coles a fuego lento primero por unos minutos, para luego escurrirlas y ponerlas a cocer de nuevo durante 2 horas en el agua en la que se había cocinado la carne magra, la carne de cerdo o el tocino con trocitos de magro muy delgados.

“Ya sé que esto de hervir las coles y luego escurrirles el agua no es muy bien visto debido a que algunas de las vitaminas van a parar al desagüe”, decía. Sin embargo, luego de hervir las coles, éstas adquieren un mejor sabor, y de esta forma la familia podrá disfrutar de un buen plato de coles tiernas, que contiene más de la ración diaria de las vitaminas y minerales requerida, aún cuando parte de estas se hayan perdido en el proceso de preparación.

### *Encurtido de pepino*

*3 pepinos grandes  
2 tallos de apio medianos en trocitos de ½ centímetro  
1 chile dulce verde en 12 pedazos  
1 chile rojo cortado en 12 trozos  
1 cebolla mediana partida en cuatro  
sal para sazonar al gusto  
agua  
1 ½ taza de vinagre  
1 taza de azúcar  
1 cucharadita de semillas de mostaza*

De ser necesario, extraiga las semillas de los pepinos, y luego córtelos en rodajas. Limpie y prepare los demás vegetales según se indica y mézclelos con los pepinos agregando sal y suficiente agua hasta cubrirlos. Cocínelos durante 1 hora y luego escúrralos bien. Llene  $\frac{3}{4}$  de una olla con agua y añada el vinagre, el azúcar y las semillas de mostaza. Proceda a hervir todo esto; agregue los vegetales. Cocine a fuego lento durante 15 minutos sin tapar la olla. Vierta el encurtido en frascos calientes y esterilizados, déjelo enfriar y colóquelo en el refrigerador por varias semanas. Ahora bien, si va a enlatar este encurtido en

casa, selle bien las jarras esterilizadas con el aparato sellador y colóquelo en baño maría durante 10 minutos.

## LOS GRANOS

### *EL TRIGO SARRACENO*

Contemplar el verdor de un campo de trigo sarraceno lleno de flores blancas es tan hermoso como tenderse en una cama cubierta de pétalos de rosas. Este tipo de campos de trigo era muy común en las regiones altas del *Piedmont* hace muchos años. Hoy día, sin embargo, han desaparecido casi por completo. Hubo una época en que la auténtica harina de trigo sarraceno para preparar estos pasteles en grandes cantidades era fácil de conseguir. Este tipo de pastel se menciona en la segunda estrofa de la canción “Dixie”, en donde dice que si uno come de estos pasteles “linda o más linda vas a quedar”.

La pasta de trigo sarraceno y levadura se solía preparar desde la noche anterior; de esa forma, se disfrutaba de esos sabrosos pasteles a la mañana siguiente. En una ocasión, un hombre, probablemente criado en aquella época, me escribió diciendo: “Por qué no deja de referirse de tanto platillo moderno y fanfarrón, y le hace un favor a las amas de casa explicándoles cómo preparar la esponjosa masa de los pasteles de trigo sarraceno usando la receta original”.

### *LA HARINA DE MAÍZ MOLIDA CON AGUA*

En el pasado, el maíz seco se llevaba a un molino de agua, para verter los granos en un conducto que los colocaba en medio de dos grandes piedras de moler. Quien nunca haya visto una de estas piedras, jamás podrá entender el dicho de que una mujer puede resultar tan incómoda como una piedra de moler atada alrededor del cuello de su marido. Con la harina obtenida de este proceso se preparaba un pan de

maíz de textura particular. Algunos granjeros no llevaban su maíz al molino porque preferían molerlo en casa con la ayuda de un triturador de granos manual.

El antiguo molino, que además servía de almacén, se ha convertido en parte de la cultura de la región debido a que un poema del fallecido James Larkin Pearson, afamado poeta de Carolina del Norte, trata acerca de un molino de estos: el molino de Andy Gould, ubicado hace muchos años en el condado de Wilkes, cerca del lugar conocido como las Cascadas Moravas y que fue destruido por las inundaciones producto del desbordamiento del río Yadkin. A continuación una parte del poema:

Oh mi mama, ella decía  
que sin harina no podía  
hacer ese pan bendito,  
tan dorado y tostado  
que nuestra delicia sería.  
Y oh mi tata y su saquito,  
Que de puro maíz llenaba  
y al molino de Andy Gould  
muy campante lo llevaba.  
A ratos yo lo cargaba  
¡Vaya si el saco pesaba!  
porque siendo tan chiquito  
Apenas si lo aguantaba.  
Oh mi hermanillo Juanito  
Que por ser tan pequeñito  
Conforme el viaje avanzaba  
Solo en el río pensaba.  
Y tan crecido que este estaba  
apenas si el bote cruzaba  
y al molino de Andy Gould.  
casi a rastras nos llevaba.

El resto del poema se refiere a que, como resultado de la desaparición de este molino, Parkwood, un lugar cerca de Hallison como a 10 kilómetros de la ciudad de Carthage en el Condado de Moore, se convirtió en un pueblo fantasma. En 1896 este lugar de 3.500 habitantes, cuya principal fuente de ingresos era la fabricación de las piedras de molino, empezó a desaparecer en forma gradual conforme la demanda de piedras disminuyó.

## *EL ARROZ*

Bruswick fue una vez el condado de Carolina del Norte con mayor producción de arroz. En 1860, por ejemplo, produjo poco más de tres toneladas de grano, y en 1899 se registró la mayor producción en su historia. Desde marzo hasta finales de setiembre, época en que se recoge la cosecha, los campos se regaban y deshiebaban en forma alterna. En el suroeste, surcar los campos de arroz resultaba innecesario, debido a que los cultivos de esta zona estaban destinados al fracaso desde aún antes de crecer. Las plantaciones declinaron rápidamente; para 1909 sólo había 284 acres de arroz y en 1938, ya ninguna plantación producía cosecha. Los campos de arroz o arrozales todavía existen en la Plantación de Orton, localizada cerca de Wilmington, pese a no haber producido arroz en años.

### *El arroz silvestre*

El arroz silvestre no es un tipo de arroz sino, más bien, una semilla de pasto de pantano, conocido también como avena silvestre, que crece a lo largo de la costa de Carolina del Norte. En la Plantación Orton se puede apreciar pequeñas cantidades de esta planta. La esposa de Kenneth Sprunt Jr. Afirmaba que nadie que tuviera al menos una remota idea de lo difícil de la recolección de este grano, debería sorprenderse del precio tan alto que tenía en las tiendas.

## LOS ENDULZANTES

### *El sorgo*

Desde el inicio del otoño hasta el final del invierno, un recipiente de sorgo o melaza era parte de los componentes básicos de la mesa. El antiguo recipiente era de vidrio y con una tapa de peltre. El sorgo tiene un color más claro que la melaza

comercial, y un sabor más ligero que la malta.

Todavía es posible fabricar sorgo pero su distribución es escasa. A finales de octubre o a principios de noviembre, este producto suele ofrecerse en las tiendas de abarrotes y en las ferias del pueblo dentro de recipientes de frutas o jugos. La mayor parte se emplea en la elaboración del azúcar o el fermento utilizados durante la época cálida. Sin embargo, en los hogares donde aprecian este producto regularmente, su consumo inicia mucho antes de la llegada de la temporada cálida, y para el otoño, la familia más bien comienza la búsqueda de una nueva provisión.

Dependiendo del quien lo consuma, la costumbre de remojar el pan en este almíbar, puede más bien parecer un arte. Lo primero que algunas personas hacen es preparar una buena porción de mantequilla suave, que luego han de mezclar con el sorgo hasta que las doradas hojuelas se compacten con el almíbar. Después se sumerge un panecillo hasta quedar totalmente cubierto por la mezcla. Los más refinados lo sumergirán con la ayuda de un tenedor; sin embargo, la mayoría de gente prefiere hacerlo con los dedos. Algunos más vierten los residuos de la carne de cerdo frita o de la salsa de jamón rojo en el sorgo para que estos se adhieran al pan luego de remojarlo.

El tipo de caña de donde se extrae el sorgo es diferente a la caña de azúcar. De hecho, se ha comprobado que la caña del sorgo no resulta muy buena para fabricar este último. Las pequeñas semillas de sorgo son de color café y se siembran con la ayuda de un artefacto para sembrar maíz y con una zaranda hecha a mano, similar a la empleada para esparcir dicho grano pero con aberturas más pequeñas. Las semillas de sorgo crecen sujetas a los hilos de esta planta, ubicados en la parte superior de los cabos del tallo, y no como el maíz, en una vaina a un costado de la planta.

Pese a que el maíz es un poco más alto, una vez plantado el sorgo, ambos requieren cuidados similares. El exceso de lluvia en la etapa final de crecimiento

disolverá una parte del jugo del tallo, reduciendo así la producción promedio de almíbar, que por lo general es de cinco galones de sorgo por cada quince galones de jugo. Una vez madura la caña, los tallos se cortan con los cuchillos que se emplean para recolectar maíz antes de la tan temida primera nevada.

Hoy día, los fabricantes de sorgo son escasos y la forma en que el azúcar granulado se procesa en los tanques de las grandes fábricas no es de mucho interés para el observador casual. El antiguo proceso de fabricación del sorgo, por el contrario, era sencillamente fascinante. Por lo general, se construían artefactos provisionales para exprimir el jugo de caña que, algunas veces, no eran más que un simple par de rodillos manuales parecidos a los de las lavadoras de antaño. Estos rodillos, al igual que la prensa, se ataban a un poste y giraban con ayuda de una mula que se movía constantemente en círculos mientras jalaba una gran polea atada a los rodillos. Mientras la mula avanzaba, los rodillos giraban exprimiendo el jugo de los trozos de caña que se iban colocando en medio. El jugo, de un color café verduzco y apariencia deliciosa, se deslizaba a lo largo de un conducto para caer en un recipiente dispuesto para ese fin.

La segunda y última pieza del equipo empleado es una bandeja de estaño de unos dos metros y medio de largo por uno y medio de ancho, que estaba construida sobre un horno exterior y que tenía divisiones de latón parecidas a las de un laberinto. El jugo fresco se ponía a cocinar en el fondo de la bandeja y luego se drenaba hacia el otro lado. Ya listo, el almíbar es de color café pálido con destellos dorados. Para que la totalidad de la primera tanda del almíbar alcanzara su punto exacto, ésta debía permanecer en el fuego entre hora y hora y media; sin embargo, una vez transcurridos los primeros treinta minutos, ya se podía extraer una pequeña porción. Una o dos personas se encargaban de eliminar los residuos de sorgo no comestibles, con la ayuda de un tipo de colador de metal unido a un palo grande.

Este producto se almacenaba en barriles o se embotellaba en envases de cristal. El dicho “tan frío como un tazón de melaza en pleno invierno” se originó a raíz de la experiencia de quienes debían levantarse en una fría mañana de invierno para ir al cobertizo a traer un recipiente lleno de sorgo allí almacenado.

Aparte de los comerciantes viajeros quienes, a principios de siglo, iban de casa en casa para vender sus productos, existía otro tipo de vendedores especializados en la preparación de sorgo. Con ayuda de una mula y una prensa de fabricación casera, estos hombres exprimían el jugo y lo disponían en el recipiente en donde luego se prepararía el almíbar. Cuando no se contaba con suficiente dinero, la paga era una ración del mismo producto, que luego canjeaban en la tienda del pueblo por alguna otra mercancía.

De no ser por el sorgo, también llamado “el endulzante duradero”, la miel de abeja se habría constituido en el único endulzante disponible durante la Guerra Civil. Durante años, aún después de la guerra, el sorgo se siguió usando para el café y otras comidas. Cualquier poquito de azúcar que hubiera en casa se reservaba para ocasiones especiales. Y si en presencia de las visitas, algún niño tenía el atrevimiento de usar azúcar en vez de sorgo, de seguro debía esperar una buena reprimenda por parte de sus padres una vez que los invitados se hubiesen marchado.

### *CHUPETAS DE AZÚCAR Y PAN DE AZÚCAR*

De haber una cantidad más abundante de azúcar en casa, era costumbre calmar a muchos bebés llorones con una “chupeta de azúcar”, preparada colocando una pequeña cantidad de azúcar en el medio de un pedazo de tela blanca limpia al que se le hacía un nudo. El bebé chupaba la tela de la misma manera que un bebé moderno lo hace con su chupeta de hule. El pan de azúcar, tajadas de pan suave con

mantequilla y espolvoreadas con abundante azúcar, era una de las golosinas favoritas de los niños más grandes.

### *LA MIEL DE ABEJA*

Para un amante de la miel de abeja de Carolina del Norte, hay una que se destaca de entre las demás, la llamada miel del madero agrio, una especialidad de las abejas de Carolina del Norte. Esta miel, de delicioso y liviano sabor, en su estado puro es color dorado pálido. Según los expertos conocedores, hay dos tipos de miel de abeja que encabezan la lista de las mejores: la del madero agrio y la de flores de azahar. Pese a que la miel del madero agrio sabe a gloria, si la ponemos junto a la de flor de azahar, la competencia va mano a mano. Otro tipo de miel de abeja, también bastante escaso, de un color más claro y de mayor calidad, es la miel de acacia blanca; para mi gusto, tan sabrosa como la del madero agrio.

Hay otros tipos de miel de abeja que, aunque denominados de madero agrio no lo son en realidad. Quien conozca el auténtico sabor de este tipo de miel notará la diferencia enseguida. La producción de miel del madero agrio es parecida a la del vino en el sentido de que en algunos años es buena pero en otros no. Los expertos afirman que sólo en uno de cada siete años habrá producción realmente buena y resulta un completo misterio saber en qué momento habrá buena producción. Cada año miles de maderos agrios se llenan de hermosas y numerosas flores blancas, pero tal vez sin suficiente néctar para lograr una buena producción de miel.

Dado que la mayoría de este tipo de árboles crece en las montañas, algunos apicultores tienen lo que se conoce como colmenares migratorios. Además, pese a que casi todas las abejas del este suelen dirigirse al oeste en el momento en que el madero agrio está floreciendo, algunas viajan en sentido opuesto. En primavera las abejas del

oeste podrían dirigirse al este cuando los árboles de arce y los arbustos de arándanos azulados empiezan a florecer. Cuando estas flores desaparecen, las abejas continúan su camino hacia los florecientes campos de caucho negro, alheña, arándano de brezo, arándano amargo, manzana, sauce, tilo, algarroba, mora, álamo tulipán, trigo sarraceno, trébol y oro silvestre. Es probable que las mieles de álamo y de trébol sean las más comunes.

La mayor parte de las mieles del mercado son bastante más oscuras si las comparamos con la de madero agrio. Las mieles comerciales son más bien una mezcla de distintos sabores que cuanto más fuerte sea su color, más fuerte será el sabor. Con respecto al origen del néctar, lo primero que hay que decir es que una maqueta de miel de abeja recién extraída de un panal es un sinónimo de belleza. La primera maqueta de miel, que se lleva al interior de la casa al inicio de la temporada, constituye en todo un acontecimiento; y es que, por lo general, está tan llena de miel que pareciera que ésta va a saltarse de entre las celdas de cera, unos espacios cuya simetría siempre me ha fascinado. La extracción de la miel de la maqueta para llenar el frasco con tapa que se coloca en la mesa provoca que cualquier amante de este producto anhele tener a mano un panecillo y un trozo de mantequilla en ese preciso momento. En la época previa a la goma de mascar, los niños solían sacarle jugo a un pedazo de panal.

Hoy día se cuenta con miel artificial, de apariencia simple por la ausencia del panal, y con un aspecto apenas diferente al de otros endulzantes artificiales envasados. El verter un poco de esta miel sobre un panecillo jamás producirá el mismo gozo que si le vertiéramos un poco de aquella miel que llenaba los fascinantes panales; pocas cosas hay parecidas a contemplar la miel cayendo sobre un panecillo caliente, mientras se escurre en medio del corte en cruz que se le ha hecho a la maqueta.

## *LA ÉPOCA DE "PONERSE A HACER AZÚCAR"*

Pocos son los que todavía viven para recordar la época en que se realizaba la cristalización de la miel. En una entrevista concedida en la década de 1960, la recordada Zona Hughes, de Plum Tree nos contó de lo que se trataba; la señora Hughes era una maestra que se retiró en 1953, luego de laborar durante 57 años.

Hubo una época en que las montañas de Spruce Pine, al oeste de Carolina del Norte, estaban cubiertas de árboles de madera dura, utilizada en construcción, entre los que encontraba el árbol de arce. En cada granja de montaña, había una arboleda de arce denominada el huerto del azúcar, debido a lo dulce de su savia, usada para preparar almíbar y azúcar.

A principios de la primavera, generalmente en marzo, luego de las temibles nevadas, había una ola de calor durante la cual la savia del arce empezaba a subir. Con ayuda de un taladro, los hombres perforaban los tallos de los árboles a una distancia aproximada de entre 60 y 75 centímetros del suelo. En estos agujeros se insertaban una especie de grifos o canales, de entre 15 y 20 centímetros hechos de ramas de arbusto viejo y denominados canales goteadores. Estos arbustos tenían una cáscara gruesa que se podía desprender con facilidad con ayuda de un filoso palo o un cuchillo. La savia, comúnmente llamada "el agua del árbol", goteaba dentro de un recipiente colocado en el suelo cerca de la raíz. La gente empleaba diferentes tipos de vasijas para recolectar la savia. Algunos usaban unas bateas de más de medio metro de largo, que se obtenían tallando el tronco de madera suave, como por ejemplo el álamo, hasta obtener la forma deseada; incluso los niños podían tallar estas bateas debido a lo sencillo de esta tarea. El dulce también se recogía usando ollas o picheles grandes.

Algunos cocinaban la savia en un hervidor especial para hacer melaza de caña,

ubicado en un cobertizo construido en el huerto. Se necesitaban muchísimos galones y muchísimas horas para preparar el almíbar, o melaza de árbol, como también solía llamársele, y muchísimas horas más para que este se transformara en azúcar, así era como “se ponía a hacer azúcar”. Una vez obtenido éste, se almacenaba en picheles, cazuelas y frascos con el fin de conservarlo por un período indefinido. Para preparar azúcar, el almíbar debía hervirse hasta que se granulara; ya listo, se guardaba en recipientes pequeños o tazas para el té.

### *Huevos de azúcar*

Los huevos de azúcar eran una golosina infantil que se preparaba haciendo un agujero en cada extremo de un huevo. El contenido se vaciaba con una pajilla y en su lugar se vertía azúcar caliente de arce; uno de los agujeros se sellaba primero con cera de abeja. Cuando estaba frío se le quitaba la cáscara y el resultado era un huevo de azúcar.

## **CAPÍTULO VI**

### **OLD SALEM Y SU COCINA**

El día 17 de noviembre de 1753, los primeros colonos moravos llegaron a la región que más adelante se conocería como Bethabara. Se reunieron en una cabaña abandonada y “se llenaron de júbilo” por haber hallado aquel refugio y por haber llegado con bien de su viaje desde Bethlehem, Pennsylvania. Tal fue la primera Festividad del Amor en Carolina del Norte. Luego de su llegada a Bethabara, localizada a unos tres kilómetros de Winston-Salem, los moravos fundaron la ciudad de Bethania, en el mismo condado pero a unos cinco kilómetros de distancia. En 1766, veinte hombres llegaron a lo que hoy día se conoce como Old Salem y empezaron a cortar los árboles para construir sus primeras casas. La colonia se convirtió en una de las más peculiares de los Estados Unidos. La vida de sus primeros pobladores, de descendencia alemana, giraba alrededor de la iglesia, del hogar y del trabajo. Los primeros edificios que se construyeron eran macizos y fuertes, al punto de que muchas de estas construcciones aún persisten. Las tres primeras casas construidas en Old Salem ya desaparecieron; sin embargo, la Cuarta Casa, localizada en la calle principal al sur de la ciudad, se restauró respetando su estructura original, justo antes de que la empresa Old Salem, Inc iniciara la reconstrucción de toda la villa. En el presente, Old Salem es considerado como sitio de interés turístico en los Estados Unidos. A diferencia de las estructuras en las otras villas coloniales, la mayoría de los edificios de Old Salem pudieron restaurarse con mucha facilidad y respetando su forma original gracias a la detallada descripción que aparece en los documentos traducidos del alemán, los cuales fueron escritos por los primeros colonos y utilizados como referencia durante la reconstrucción.

La arquitectura de Old Salem es única. Entre sus más representativos aspectos sobresalen las entradas artesanales, los edificios empotrados en la calle, las aceras de adoquín, los pisos de inconfundibles ladrillos cuadrados en algunos de los edificios, la chimenea en una esquina de la casa, y las famosas puertas de estilo alemán a las que, si se desea, se les puede abrir sólo la mitad superior. A propósito de estas puertas, recuerdo la anécdota de una joven proveniente del oeste del país que llegó a estudiar a Salem College. Debido a que esta muchacha en su vida había visto una de estas puertas, la primera vez que entró a uno de los edificios antiguos y, de un fuerte empujón, intentó abrir una, como sólo se abrió la mitad de arriba, muy asustada exclamó: “¡Santo cielo, la rompí! ”

## LA IGLESIA MORAVA

El arzobispado de la Iglesia Morava del sur de los Estados Unidos tiene su sede en Winston-Salem. Además de las iglesias del condado de Forsyth, existen otras en Charlotte, Greensboro, King, Leaksville, Mayodan, y Raleigh, y en los estados de Florida y Wisconsin.

El credo de esta congregación es simple: la Iglesia es la fraternidad entre Dios y el hombre. El servicio religioso tradicional del domingo de los moravos muestra un considerable parecido con el de la iglesia presbiteriana, pese a que el primero cuenta con más letanías y lecturas responsoriales.

Siguiendo la tradición cristiana, los moravos le dan un especial valor a la Navidad y a la Pascua. Miles de personas asisten al servicio moravo de la aurora que se lleva a cabo en Old Salem durante la mañana de Pascua, el cual muchos han descrito como una experiencia religiosa profundamente conmovedora. Este servicio ha hecho que a Winston-Salem se le conozca como “La ciudad de la Pascua” y “La ciudad de la muerte igual para todos”. Este último título se debe a que, en un cementerio

moravo, las tumbas para los adultos son planas y de igual tamaño; las de los niños son iguales, sólo que un poco más pequeñas. La sencillez de estas tumbas planas contrasta con la magnificencia de las lápidas de otros cementerios, en las cuales se vislumbra el alto nivel económico del que gozaron los difuntos que éstas albergan.

Antes de la salida del sol, el obispo moravo se coloca debajo del arco artesanal que cubre la entrada principal del antiguo templo y, una vez allí, proclama: “El Señor se ha levantado”. Luego, guía la procesión hasta “El acre del Señor”, refiriéndose precisamente a ese cementerio de tumbas uniformes y planas. En los cementerios moravos, los esposos y sus esposas son enterrados por separado; en otras palabras, a los hombres se les coloca en un sector diferente al de las mujeres.

La música siempre ha desempeñado un papel importante en los servicios religiosos moravos. Por tradición, los jóvenes aprenden a tocar un instrumento de viento con el fin de integrar la banda de la iglesia. Durante la procesión de la mañana de Pascua, la banda se divide en grupos que van tocando en forma antifonal conforme la procesión avanza. También se acostumbra que esta banda acompañe los cortejos fúnebras.

#### *LAS BENDICIONES EN LA MESA MORAVA*

Venid Señor Jesús, compartid nuestra mesa  
Y bendecid estos dones que nos habeis concedido  
Amén

Al ser esta la oración de acción de gracias más frecuente en los hogares moravos, los niños la aprenden tan pronto comienzan a hablar y continúan repitiéndola el resto de su vida. Para los religiosos moravos comer en grupo es símbolo de fraternidad; por esta razón, en algunas casas, en especial cuando hay invitados presentes, se acostumbra que quienes están sentados a la mesa se tomen de las manos y repitan juntos esa oración.

La fallecida esposa del obispo de la provincia del sur, Obispo J. Kenneth Pfohl, hizo una recopilación de otras oraciones moravas de acción de gracias similares a la anterior:

Venid a nuestra mesa, Señor  
Permaneced aquí y en todo lugar  
Donde habremos de adoraros.  
Por vuestra generosa mano,  
Hemos de recibir estos alimentos  
Y os damos gracias por ellos  
Amén.

La misericordia de Jesús no ha de fallar  
Y ha de reflejarse en estos alimentos.  
Señor, os damos gracias por vuestras bendiciones.  
Y con júbilo, os alabaremos.  
Amén.

Venid, Señor Jesús,  
Compartid nuestra mesa  
Y que estos alimentos  
Nos sean bendecidos.  
Amén.

Con humildad os damos gracias,  
Señor Dios nuestro  
Por todos esos dones recibidos.  
Os rogamos nos deparéis  
El pan de cada día.  
Amén.

Venid a nuestra mesa, Señor  
Y bendecid todo esto  
Que por vuestra gracia nos habéis dado.  
Amén.

### *LA FESTIVIDAD DEL AMOR*

Ningún servicio religioso moravo es tan característico como la Festividad del Amor. Esta festividad coincide con las fechas de la Navidad, el Año Nuevo, la Pascua y otros días especiales para la iglesia como lo son su aniversario y los días de

conmemoración de la vida y obra de los misioneros. Durante esta celebración, las personas reciben un gran pan de levadura y una jarra de café con crema y azúcar. Esta Festividad del Amor es una representación simbólica de la fraternidad en la Iglesia; por tal razón, se comparte una comida simple, ya que se cree que la verdadera familia la conforman quienes comparten el pan en armonía. Pese a que el café está presente en las festividades de hoy día, en el pasado, no se utilizaba para ese fin. Y no fue sino hasta 1798, cuando el Concilio de la Congregación Morava acordó lo siguiente: "Se habrá de servir café durante la Festividad del Amor en Nochebuena con el fin de sustituir el té utilizado hasta el día de hoy. También habrá de servirse en las festividades del Gran Sabbath, el 13 de agosto, el 13 de noviembre y el Año Nuevo. Si la temperatura del día 13 de agosto fuera tan elevada que el uso del café resultara inconveniente, en su lugar, se podrá servir sangría". (La sangría es una bebida que contiene vino tinto o vinagre, agua, azúcar y especias). En el pasado, el té fue la bebida utilizada durante las festividades del amor; de hecho, algunas congregaciones europeas todavía lo sirven. En algún momento se han realizado intentos por sustituir el café con limonada durante las festividades realizadas en días calurosos; sin embargo, este cambio nunca ha tenido aceptación.

### *El café de la Festividad del Amor*

Esta es la forma antigua de preparar el café para esta celebración.

Se alista una libra de café dentro de una bolsa y se coloca dentro de 3 galones de agua hirviendo. Se reduce la temperatura del agua y se deja reposar durante 15 minutos, cuidando de que el agua no vuelva a hervir, y moviendo la bolsa constantemente con ayuda de algún utensilio de madera. Cuando el café está bien fuerte, se procede a retirar la bolsa. Aquí se sabrá cuánta experiencia

tiene la persona a cargo de la preparación de la bebida, ya que todas las tandas de café de alguien con experiencia tendrán igual sabor. Al café se le añade azúcar y leche y se mantiene caliente hasta que sea hora de servirlo en las tradicionales jarras utilizadas para este fin.

En los primeros años, el café se preparaba en cafeteras de cobre o acero. Una vez caliente, se vertía en unos recipientes de cerámica y se dejaba enfriar un poco mientras llegaba la hora de servirlo. La persona a cargo de preparar el café para toda la congregación tenía una función muy importante e inclusive contaba con una especie de uniforme, el cual no era otra cosa sino un delantal blanco. Hoy día, esta bebida se prepara en las urnas institucionales con las que cuentan las modernas cocinas de las congregaciones. Llegado el momento de servir el café, las jarras se disponen en hileras sobre unas bandejas especiales hechas para ese fin. Los hombres de la iglesia son los encargados de llevar esas pesadas bandejas y de asegurarse de que todos los presentes tengan su jarra.

Según la tradición, el café se debe servir acompañado de pan de levadura dulce; sin embargo, a veces se sustituye por un pedazo de pastel de azúcar. Las mujeres de la congregación son las encargadas de pasar la gran canasta de los panes, cual si fuera el platón de las colectas. Estas mujeres, llamadas *dieners* (palabra del alemán para referirse a *servientes*), se visten de blanco y llevan un pequeño velo en la cabeza.

Durante los primeros años, el pan en Old Salem se hacía en "La casa de los hermanos", un local situado en la calle principal del sur del pueblo y que albergaba la panadería, la carnicería y la fábrica de cerveza. En 1774, se creó una panadería para toda la comunidad en otro lado del pueblo, ya que algunos hermanos no consideraban conveniente que las jovencitas fueran solas a la casa de los hermanos solteros. Entre

1800 y 1927, los panes se preparaban en La panadería de Winkler y, por esta razón, se les daba forma de "W" con un cuchillo. Los panes de hoy día, sin embargo, tienen forma de "M" por el nombre de los moravos y se preparan por pedidos en la panadería de Dewey, en Winston-Salem.

### *Los panes de la Festividad del Amor*

Esta es la receta de Ella Steward de la comunidad de Sedge Garden, para preparar los panes de antaño.

A 4 huevos batidos añada igual número de tazas de azúcar, una taza de mantequilla suave con un poco de manteca de cerdo, 2 cucharadas de sal, una taza de puré de papas caliente, 1 pinta y media de levadura líquida o 3 pastillas de levadura, y 2 galones de harina. Agregue agua tibia a esta mezcla y haga una masa. Colóquela sobre una tabla ligeramente enharinada y proceda a amasarla. Una vez suave, déjela reposar en un lugar tibio. Haga bollos de 10 cm de diámetro y colóquelos sobre papel engrasado con suficiente distancia entre sí para que no hagan contacto mientras crecen. Hornéelos hasta que se doren, y antes de retirarlos del fuego, cúbralos con crema o mantequilla derretida. Rinde para 45 bollos.

Durante la celebración, estos bollos se sirven fríos. Además, se acostumbra a que cada señora lleve en su cartera suficientes de sus mejores servilletas para todos los miembros de la familia y para algún visitante quién, desprovisto de la suya, estuviera sentado cerca.

## *Las velas de la Festividad del Amor*

En Nochebuena, una vez levantada la mesa, las luces del templo se apagan y los ministros entran con bandejas llenas de velas encendidas que se reparten entre toda la congregación. Estas velas, al igual que la estrella morava, son el símbolo de que Cristo es "la luz del mundo".

Las velas son de fabricación casera y están hechas con cera de abeja y sebo usando una antigua receta de los primeros colonos de Old Salem. Son muy comunes en la mayoría de las iglesias y su elaboración se inicia durante el verano. Para la festividad de diciembre, es tradición decorarlas con un lazo de crepé en color rojo sobre la base, con el fin de evitar que las gotas de esperma lastimen las manos de la gente que las sostiene. En el pasado, existía una especie de candelabro; sin embargo, con el paso de los años, la comunidad creció y estos utensilios se tornaron poco prácticos.

En la traducción del *Gamein Diarium* [El Diario de la Unión], sobre la ceremonia del 24 de diciembre de 1747, realizada por la difunta Doctora Adelaide Fries, se hace mención al uso de estas velas en una Festividad del Amor realizada en Marienborn, Alemania. Un año después, los hermanos moravos de la ciudad alemana de Herrnhut celebraron su primera Festividad del Amor. En esa ocasión, las velas tenían unos lazos rojos que simbolizaban "la luz roja como la sangre de los corazones de los devotos".

Se cree que la primera vez que los moravos estadounidenses las utilizaron fue en 1756, durante una celebración en Bethlehem, Pennsylvania. En las traducciones de otros diarios también se narra como, en 1762, los niños de las comunidades moravas en Bethabara y Bethania llevaban velas durante las festividades. Según estos diarios, su luz simboliza "la llama del amor". Una cita tomada de un ejemplar con fecha del 24 de diciembre de 1770 dice así: "A las 6:00 de la tarde, inició la Festividad del Amor

dedicada a los niños, se procedió a cantar los himnos correspondientes; ellos recibieron luego unas pequeñas velas, que con gran regocijo, llevaron a sus hogares aún encendidas".

### *LA ESTRELLA MORAVA*

La estrella ha sido un símbolo de la Navidad desde aquella primera Navidad hace dos mil años, y desde entonces, forma parte de los diferentes tipos de decoración existentes para este fin. Sin embargo, ninguna tiene el impresionante significado de las estrellas de Winston-Salem, sede de la Provincia del sur de la Iglesia Morava. Las estrellas de Adviento, también conocidas como estrellas *Herrnhut* o moravas, se colocan desde el primer domingo de adviento, o sea cuatro domingos antes de la Navidad.

Según cuenta Adelaide Fries en *Customs and Practices of the Moravian Church* [Las costumbres y prácticas de la Iglesia Morava], se desconoce quién inventó la estrella. En sus investigaciones indican que ésta se elaboró por primera vez durante las sesiones nocturnas de manualidades realizadas por allá del año 1850 en el *Paedagogium* de Niesky, Alemania. Más adelante, a finales de la década de 1880, se instaló en Herrnhut una fábrica de estrellas, que sería clausurada durante la Segunda Guerra Mundial. A partir de ese momento, la fabricación de las estrellas quedó a cargo de un grupo de hermanos moravos de Winston-Salem.

### *"La estrella matinal"*

*Oh Jesús, estrella matinal  
¡Qué oscura es la noche sin tu brillo celestial!*

La tradición de cantar "*La estrella matinal*" en Navidad se inició en Old Salem, lugar de nacimiento de su compositor, el Reverendo Francis Florentine Hagen. Según

afirma Donald McCorkle, director de la Fundación para la Música Morava, Hagen nació en 1815, y entre 1844 y 1854 en Bethania, escribió la música para esta pieza, que más adelante sería traducida del alemán por el reverendo Martin Houser. Por lo general, este villancico suele interpretarse en forma antifonal por un solista junto con el resto de la congregación. La interpretación del solo se considera un privilegio para el que surge considerable competencia; en otras congregaciones, se prefiere que un coro interprete esta parte.

### *LAS HERMANAS MORAVAS*

Según la costumbre alemana, las primeras mujeres de la Iglesia Morava usaban pequeños gorros blancos. Según la esposa de Thomas Boyd, quien durante mucho tiempo trabajó en el Museo de Wachovia, todo parece indicar que las mujeres usaban sus gorros durante todo el día. Debido a que su uso era necesario en la iglesia, y en el pasado los servicios religiosos se efectuaban cuatro veces al día, parece ilógico pensar que ellas constantemente se lo quitaran y se lo volvieran a poner; o tal vez sí se lo quitaban, pero se dejaban puesto uno más pequeño para realizar las labores domésticas.

En el Museo de Wachovia se puede apreciar una colección de figurillas con este tipo de gorros, cuyos lazos, por su color, indicaban el estado civil de las hermanas: el de las niñas era rojo cereza. A los dieciocho años, lo cambiaban por otro rosado, color que se debía mantener en caso de permanecer solteras. Si la muchacha contraía matrimonio, el lazo debía ser azul y, al enviudar, lo cambiaban por uno blanco.

Debido a la importancia de la religión en la vida de los primeros colonos, era frecuente oír historias como esta: una hermana soltera afirmaba que ella nunca tenía necesidad de calcular el tiempo para hervir los huevos; simplemente cantaba algún himno, y al terminar, ya estaban listos.

## EL MUSEO DE WACHOVIA

A diferencia de la mayoría de los museos, el Museo de Wachovia cuenta con una magnífica colección de utensilios de cocina; por ejemplo, los antiguos rodillos para amasar, y docenas de moldes de latón para cortar galletas con la forma de la silueta de la mano de un niño, que sin duda, fueron hechos por hombres que utilizaron las manos de sus hijos como modelo.

Esta colección también incluye las antiguas jarras grandes de café empleadas hace años en las festividades del amor para servirlo en cantidades muy superiores a las de la actualidad. También encontramos toda clase de tostadores de café, muy comunes en los hogares entonces, así como moledores para este mismo producto, entre los que destaca uno con el que sólo se puede moler un único grano de café a la vez. La colección incluye además una batidora manual para hacer pasteles, un aparato para hacer salchichas, otro para preparar panqueques, así como sus respectivos moldes, y una especie de tostadora de pan que se debía colocar sobre la gran fogata.

En este museo, se puede tener una idea de la forma cómo se asaban en el pasado las aves y los pollos al ver un asador antiguo con varillas horizontales sobre las que se colocaba el ave, el cual tenía un extremo curvo para evitar derrames, y una puerta que se abría por detrás para rociar la carne con su propia sustancia o con mantequilla. También hay otro modelo de asador de chimenea, muy parecido, aunque de menor tamaño.

El museo también cuenta con la única rebanadora de masa de la que jamás he oído hablar en mi vida. Según parece, en esa época, se acostumbraba a vertir lúpulos, puré de papas y harina dentro de la rueda corrugada de este aparato para escurrirles el agua y así poderlos cortar en pequeños pedazos que luego se ponían a secar. (En el capítulo 11, hablaremos más sobre este asunto). Otros artefactos interesantes son los

moldes para hacer platos y cucharas de peltre y un moedor de maíz.

## LAS COCINAS EN OLD SALEM

En las interesantes cocinas de los edificios antiguos, lo que más sobresalía era el horno estilo alemán. La cocina de la taberna de Salem, una vez visitada por George Washington entre el 31 de mayo y el 1 de junio de 1791, tiene dos pisos; en la planta alta, una plataforma elevada de ladrillos cuadrados la comunica con el resto de la casa. Unas gradas conducen a la planta baja, en donde se encuentra la vieja chimenea y los diferentes utensilios para cocinar. En el primer piso de "La Casa de los Hermanos", todavía permanece intacto un horno alemán con su respectiva caja de leña empotrada.

Debido a la conveniente temperatura fresca del sótano subterráneo del mismo edificio, en el techo arqueado todavía se pueden observar unos ganchos que se utilizaban para sostener unas tablas atadas y almacenar allí alimentos perecederos.

### *COCINANDO EN LA CHIMENEA*

La chimenea abierta de la cocina de la Taberna de Salem ilustra la forma de cocinar con este tipo de artefacto, debido a que cuenta con los utensilios de cocina propios de la época, tales como un asador de varilla y los armazones para colgar las ollas sobre el fuego.

Es natural suponer que de existir instrucciones o recetas de cocina que indiquen la forma de cocinar en esta chimenea, serían bastante escasas. Por ejemplo, en un viejo recorte de un periódico de 1796, escrito por una mujer de nombre Amelia Simmons, de cuya procedencia no se da mayor detalle, aparecen algunas indicaciones en cuanto a cómo rellenar y asar aves:

Una libra de pan suave de trigo, tres huevos, un poquito de tomillo dulce,

mejorana, sal, pimienta y como media taza de vino. Rellene el ave con la mezcla y luego cósala. Colóquela sobre el fuego y añada sal y agua constantemente; hasta que le salga vapor de la pechuga.

Para la celebración navideña de 1975 en Old Salem, se recreó uno almuerzo preparado en una chimenea abierta, cuyo platillo principal fue un ganso asado en eje giratorio que se colocaba sobre brasas. Estaba acompañado con una salsa, perejil, una guarnición de trozos pequeños de pan frito, alcachofas, batatas hervidas y budín de maíz. Luego del ganso, aunque previos al segundo plato, se sirvieron bocadillos de carnes ahumadas, encurtidos y queso. (En el pasado, las cocineras conservaban los encurtidos almacenándolos en el sótano) Ese segundo platillo consistió en lengua de res con limón y alcaparras, ensalada de invierno, judías verdes, remolachas, panecillos franceses y vino de mora.

## LA PANADERÍA DE WINKLER

Los residentes de Old Salem adquirían su pan en la panadería de Winkler, situada durante años en uno de los edificios de la calle principal al sur de la ciudad. El exquisito aroma a levadura de los bollos recién horneados no sólo atraía la atención de cuanta nariz pasara cerca, sino también obligaba a las amas de casa a adquirir su correspondiente ración de pan. En esta panadería, además del pan y el pastel de azúcar moravo, también vendían gran variedad de galletas, un deleite para los niños pequeños, quienes luego de pasearse por todo el lugar y darle un vistazo al mostrador, entregaban sus monedas a cambio de bolsas llenas de galletas. Claudia Winkler, miembro de la familia de los dueños, aún estaba viva en el momento que se realizaban las primeras investigaciones para escribir este libro.

## EL PICHEL DEL CAFÉ

El pichel de café gigante que se encuentra en Old Salem es una de las construcciones históricas de Winston–Salem. Julius Mickey, dueño de un negocio esquinero de dos plantas, dedicado a la venta de estufas, hojalata y servicios de techado, construyó este pichel gigante en 1859 con el propósito de atraer la atención del público hacia su local. Según se cuenta, en plena Guerra Civil, un soldado yanqui se escondió dentro del pichel, que mide más o menos 2 metros y medio de alto, 68 centímetros de borde y metro y medio de base. Se ha estimado que si este pichel fuera real le cabrían poco más de 2800 litros de café.

## EL TÉ DE LAS VELAS

En diciembre, durante tres o cuatro días, las mujeres de la Iglesia Morava Central realizan el llamado té de las velas en la Casa de los Hermanos, ubicada en la calle principal al sur de la ciudad. Durante la actividad, las mujeres usan los tradicionales vestidos y gorros blancos y le demuestran al público la antigua forma de elaborar las velas navideñas: a mano y vertiendo la aromática cera de abeja derretida en unos viejos moldes con distintas formas. Además de la elaboración de velas, los visitantes también pueden apreciar el tradicional *Putz* moravo en el sótano. El *Putz*, muy gustado por los niños, es un tipo de maqueta hecha con cientos de figurillas en miniatura coleccionadas a través de los años, que muestra la escena de un portal en medio de la villa. Una vez finalizado el recorrido por las instalaciones, los invitados se dirigen a la antigua cocina, donde se les ofrece jarras con café moravo y pastel de azúcar.

## GUÍA PARA LA JARDINERÍA ASTROLÓGICA

En 1828, John Christian Blum empezó a publicar su famoso *Blum's Almanac* [El almanaque de Blum], un manual de jardinería, utilizado hoy día por todos aquellos quienes creen en el poder del zodiaco. A pesar de que existe una gran cantidad de personas que cultivan regidos por los signos, muchos le restan valor a estas creencias, y simplemente siembran basados en el tipo de suelo. Según el almanaque, la mejor época para sembrar es cuando Cáncer está regido por la Luna. Luego de este período, lo mejor es hacerlo durante Escorpión y Piscis. Si por alguna razón no se puede sembrar durante ninguno de estos, inténtelo mientras rigen Tauro, Libra o Capricornio. Sin embargo, evite Aries, Géminis, Acuario, Leo, Virgo y Sagitario.

La Luna también se utiliza como referencia para otras actividades. El repollo utilizado para preparar la ensalada alemana *sauerkraut* sólo debe cocinarse en cuarto creciente para que la salmuera quede en su punto. Por otra parte, si se mata un cerdo a destiempo, las tajadas de jamón se arrollarán al freírlas, en vez de permanecer extendidas.

## LA SAL, SUSTANCIA VITAL

Mary Wiley, historiadora de Winston–Salem ya fallecida, dio a conocer la siguiente información acerca de la forma en que los primeros moravos obtenían su sal. El éxito o fracaso del asentamiento de una colonia de pioneros dependía, en gran medida, de la facilidad con que ellos lograran conseguir este producto. La incontestable prueba se observó en el comportamiento de las escasas colonias del noroeste de Carolina del Norte, denominadas “colonias atrasadas” por los aristócratas del este del estado. La economía y la previsión de los pioneros moravos de Wachovia, el actual condado de Forsyth, por obtener y compartir la sal con sus vecinos de otras regiones

fue lo que promovió el progreso de esta opulenta región; de no haber sido así, el desarrollo de esta zona hubiera sido mucho más lento.

La dependencia de los colonos del interior del Estado por la sal se pone en evidencia en esta cita tomada del *Diario de Betania* del 28 de diciembre de 1775: “Esta semana, al igual que en las anteriores, muchas personas viajaron por más de 150 kilómetros para comprar sal. Desgraciadamente no pudimos ayudarlos como hubiéramos deseado, debido a que se agotó antes de que llegaran los últimos compradores; algunos de los cuales, al enterarse, se devolvieron llorando”.

Obtener sal no era un trabajo fácil para los moravos ya que estos debían ir tierra adentro hasta el río Cape Fear, en Peterburg, Virginia, o a Charleston, Carolina del Sur. Durante semanas, viajaban en carretas llenas de pieles, trigo, cera de abeja y mantequilla para cambiarlos por sal. Algunas veces, cuando llegaban a su destino, solo quedaba muy poca sal en la tienda. El retorno no era menos riesgoso: en un viejo diario se narra la forma como en un viaje de estos se perdió todo el preciado producto cuando los vagones tuvieron que atravesar un riachuelo crecido.

Durante los primeros años de Bethabara, sus habitantes intentaron fabricar su propia sal hirviendo la salmuera de la carne que tenían a la mano. *El Diario de Bethabara* narra que esa sal resultó ser buena y de sabor fuerte. En una ocasión, cuando los primeros colonos de Wachovia no contaban con sal del todo, trataron de crear su sustituto utilizando nuez en polvo, lo cual resultó ser bastante malo para la salud de esta gente ya que primero los dejó roncos y finalmente afónicos.

## CAPÍTULO VII

### ¡YA ESTÁ LA COMIDA!

#### LA CONFIGURACIÓN DEL MENÚ

Uno se puede preguntar qué era lo que una típica familia de Carolina del Norte comía a principios de siglo cuando las cocineras dejaron de usar fogatas y empezaron a emplear estufas de leña, durante los llamados períodos normales, cuando las cosechas eran buenas, y la guerra y la depresión todavía no habían afectado a los pobladores.

Las estaciones ejercían una gran influencia en el menú. Por lo general cualquier producto que llegara con la estación se preparaba de diferentes formas, y se servía en abundancia hasta el final de esta o hasta que todos estuviéramos hartos de comerlo. En su libro *A Flower for My Mother* (1958) [Una flor para mi madre], la fantástica aunque ya fallecida escritora culinaria contemporánea Clementine Paddleford, nos dice:

Cuando estaba en su punto el maíz dulce, preparábamos todo un banquete con la primera cosecha. Debido a que en esa época no se contaba con esos instrumentos para sujetar las mazorcas, toda la comida consistía en mazorcas asadas y tazones repletos de mantequilla, nada que estuviera a la altura de degustadores. En ese entonces tomábamos las mazorcas con las manos; hoy día ya casi se ha perdido el contacto con esos sabrosos frutos que nos regala la tierra. Al final de la cena, todos quedábamos con mantequilla de oreja a oreja, granos hasta el pelo y cascarillas de maíz entre los dientes, la fiesta perfecta.

Las primeras fresas de temporada servían para preparar el pastel de fresas, huésped de honor de la cena, debido a que el ingrediente principal era una fruta que no se podía comer durante todo el año. Cuando estaban rebosantes y maduras y con tamaño suficiente como para llenar los espacios que había entre hoja y hoja, me correspondía recolectar las fresas suficientes para llenar la mitad de un balde de leche, la medida exacta para preparar el pastel. Éste se horneaba en un molde extendido para eliminar la tediosa rutina de "uno para ti y uno para mí", necesaria para repartir los panecillos sin levadura. La sabrosa pasta para panecillos se horneaba a la perfección y se volteaba sobre uno de esos platones para preparar pavo. Luego se dividía en dos; a la mitad de abajo se le ponía suficiente mantequilla, y una porción de fresas majadas. Luego esto se cubría con la otra mitad de la pasta, más fruta y se decoraba con fresas enteras. Una vez horneado, el jugo corría en riachuelos formando un lago carmesí en todo el molde; y entonces había que correr a colocarlo sobre la mesa al lado de un pichel con crema. Aparte de esto, poco faltaba para completar una comida, debido a que siempre quedaba suficiente pastel para una segunda o tercera porción.

En mi esfuerzo por aprender más acerca de los hábitos alimenticios de los pobladores de Carolina del Norte, me entrevisté con varias prominentes personalidades locales entre las que destaca Frank Crane, el Comisionado de Trabajo Estatal, quien compartió excelentes datos acerca de sus preferencias alimenticias. En 1960, este señor decía:

Debo prevenirla de que difícilmente me califico de catador o gourmé. No sé nada de ensaladas lujosas, comidas finas o sufflés. Soy una persona

con buen apetito que se inclina por la comida sencilla pero buena. La mayoría de nuestra comida proviene de los territorios del Condado de la Unión, en donde me crié y trabajé mucho. Es probable que mi afinidad por la comida sencilla y abundante se origine en mis tiempos de muchacho cuando debía levantarme antes del amanecer para arar el campo todo el día detrás de una mula. Al anochecer, luego de doce o catorce horas de arar era lógico que ansiara comerme tres o cuatro platos de frijoles negros, seis o siete pedazos de pan de maíz y un par de litros de suero de leche. Ciertamente no podría vivir sin el jamón y el maíz y ningún desayuno estaba completo sin los panecillos de suero de leche, el jamón campesino, la salsa espesa de jamón tipo *gravy*, el atol de maíz, los huevos, el café...

En medio de la calurosa cosecha de algodón y alfalfa no había nada mejor que sentarse a saborear la enorme sandía que habíamos dejado enfriar durante varias horas en un recipiente sumergido en el río; vaya si me gustaba y me sigue gustando la sandía. En mi juventud me vi rodeado por la ensalada de grana, las coles y otras verduras y hortalizas similares, cidra de manzana, té de sasafrás, aceitunas y cerveza de raíz. En varias ocasiones disfruté de un filete de oso, de venado y de los intestinos de cerdo fritos que tanto me gustaban. También me deleitaba saboreando zarigüeyas y patatas.

En los hogares de escasos ingresos, para el desayuno se servía, y se sigue haciendo, panecillos calientes con salsa espesa y cremosa de jamón o de cerdo, además de tocino y café; a veces también se incluía atol de maíz o de avena. En invierno, el almuerzo y la cena en las casas pobres no era más que un plato de frijoles rojos con tocino, y a veces con algún tipo de carne de cerdo, panecillos y sorgo. Las hortalizas como las hojas de nabos, de mostaza, el repollo y berros se añadían de

estar a la mano. En verano, la comida era más variada porque las huertas brindaban productos frescos. Es difícil visualizar la cantidad de frijoles secos que se cocinaban en esta estación; la mayoría de las familias rurales los compraban en sacos de 50 kilos y era raro el día del año en que no se pusiera una olla de frijoles al fuego. Con esta dieta de invierno, las familias de escasos ingresos afrontaban la carencia de frutas, hortalizas y verduras frescas, leche y otros productos proveedores de proteínas. Por esta razón, se originó la creencia de que el sur de los Estados Unidos es la cuna de la pelagra y de que los habitantes de Carolina del Norte, conocidos en su propio país con el seudónimo de *Tar Heels*, sólo consumían carne, masa, melaza y licor de contrabando.

De acuerdo con el Dr. Bertyn Basley, antiguo miembro de la División de Nutrición del Departamento de Salud Estatal, el consumo de nabos, coles, mostaza y otras hortalizas ricas en vitaminas suplían las necesidades alimenticias de los habitantes de la región por lo que su estado nutricional no era para nada deplorable. Además la variedad de comidas que se añadían al menú familiar de alguna forma siempre estaba limitada, no tanto por la falta de dinero, sino por la influencia de las estaciones.

## EL DESAYUNO

El desayuno, en su forma más simple, consistía en algún tipo de pan, por lo general, los pequelllos bollos calientes con salsa cremosa de jamón o de embutido de cerdo, mantequilla, conserva, jalea, mermelada, miel y melaza. Un más abundante menú ofrecía otros productos como: huevos; jamón campesino; salchichón; carne frita de corte especial; pescado fresco o salado; salmón curado con sal; salsa de manzana; manzanas, tomates o maíz fritos, atol de maíz; los tradicionales panqueques o los de trigo sarraceno.

Aunque los huevos se preparaban de distintas maneras, la costumbre era servirlos siempre en un platón. El servicio de huevos más espléndido que yo jamás haya visto en mi vida lo disfruté en el ya desaparecido Hotel Shore en Rural Hall, uno de esos lugares cerca del ferrocarril en donde los viajeros iban a comer al bajarse del tren. La cocina de este lugar, presidida por una habilidosa cocinera negra, estaba localizada en el sótano, por lo que era necesario utilizar un elevador manual para trasladar la comida al salón comedor ubicado en el primer piso. Todas las mañanas había tres platos con huevos: uno con huevos fritos término medio, el otro con huevos volteados y el tercero con huevos revueltos.

En esa época, era raro desayunar con ese tipo de tocino tan popular hoy en día, porque había que ir al pueblo a comprarlo y además era muy caro. Sin embargo, las tiritas de carne de cerdo tostadas con salsa de tocino eran muy comunes. El almuerzo que solía llevar a la escuela consistía en las tortas de salchichón o los patíes que sobraban del desayuno, acompañados de panecillos; o las batatas frías que se habían horneado en la mañana. Con frecuencia también comíamos pasteles preparados con una pasta de harina de trigo sarraceno que se dejaba lista desde el día anterior (ver la receta en el índice). El jarabe de la marca *Log Cabin* era una deliciosa golosina que venía en una lata con la forma de una cabaña. Sin embargo, a veces nuestro jarabe era un simple sorgo o melaza. Las primeras mezclas comerciales usadas para los panqueques de trigo sarraceno resultaron ser deliciosos complementos y nuestra introducción a las comidas preparadas.

Durante la primavera y el verano consumíamos fresas, frambuesas y melocotones frescos, acompañados de picheles llenos de espesa crema. Recuerdo que algunas veces, siendo tan sólo una niña, me servían una porción de queso cuajado y espolvoreado con azúcar moreno; también me gustaba el melón en tajadas o en trozos. En invierno, en cambio, sólo podíamos comer ciruelas cocidas y el jugo de

naranja era tan escaso que prácticamente estaba reservado para los niños enfermos.

Con los primeros indicios de otoño, a los niños se les obligaba a usar su larga y tan odiada ropa interior de invierno, y la gente cocinaba una paila doble de gachas de avena en la parte trasera de la estufa. Ambas costumbres se extendían hasta que la nieve empezara a derretirse con la llegada de la primavera. El único cereal "listo para comer" que teníamos durante los días de clima cálido eran las hojuelas de maíz a las que muchas veces se añadían rodajas de banano.

Antes de la invención del tostador eléctrico, las tostadas no eran tan comunes porque había que hornearlas en la estufa de leña. Las tajadas de pan se doraban por ambos lados con mantequilla y arriba se les ponía un huevo frito con una cucharada de mantequilla derretida. Y antes de que apareciera la rebanadora eléctrica, no teníamos pan cuadrado, y los bollos de pan había que ir a comprarlos a la tienda de abarrotes. Pero eso sí, siempre había un pichel de café sobre la cocina de leña a cualquier hora del día.

## EL ALMUERZO

El almuerzo, que habitualmente se servía al mediodía, lo conformaba una mesa repleta de comida, mucho más variada en verano que en invierno. Una columna escrita en mayo de 1984 por Lewis Grizzard en *The Register and Tribune Syndicate* nos da una idea de lo que se veía con más frecuencia en la mesa. Con el subtítulo "*Gastronomic Naivete*" [Ingenuidad gastronómica], Grizzard escribió, que en ese entonces, cuando llegaba de repente a comer a casa de su madre, ella le decía que no le podía ofrecer mucha comida. Sin embargo, esto debía interpretarse según las costumbres del sur en donde los habitantes se destacaban por su humildad y, además no tenían certeza de que era lo que se comía en la ciudad porque sembraban los comestibles y enlataban la comida en su propia casa. En la mesa de la Sra. Grizzard

donde "no había mucha comida que ofrecer" se servían ocho tipos diferentes de verduras y hortalizas frescas, tomates bien maduros, esas sabrosas cebollas silvestres, papas a la crema, carne de res frita a la campesina con salsa espesa, pan de maíz con mantequilla, panecillos de levadura hechos en casa, té helado y varios tipos de pasteles.

En la mayoría de las casas era costumbre colocar en la mesa del mediodía con una selección de platillos correspondientes a la estación respectiva como lo era el puré de papa, papas hervidas, en ensalada, con salsa, fritas, o con guisantes verdes; guisantes con papas o maíz; calabaza; manzanas fritas, hervidas o en salsa; zanahorias a la crema; nabos; frijoles blancos, solos o con maíz; repollo hervido, frito, o guisado; maíz frito, hervido, en budín o la mazorca; hortalizas; remolachas en escabeche; tomates y pepinos en tajadas y cebollas verdes picadas en vinagre. Siempre había algún tipo de pan, especialmente panecillos o palitos de maíz. Los pasteles y el budín de frutas eran postres muy frecuentes.

En invierno, era común que el almuerzo incluyera fideos con queso; frijoles pintos u otras variedades de frijoles secos; cebollas picadas en vinagre; tomates en tiritas o enlatados servidos en tazones individuales y rociados con azúcar y vinagre; encurtidos y pepinillos. Para el almuerzo se disponía de un platillo principal que muchas veces resultaba ser simple pollo preparado de alguna forma. Sin embargo, durante la semana la comida era en su mayoría vegetariana. Cuando se mataba un cerdo siempre había un platón de chuletas, costillas, jamón campesino frito, o el arrollado de carne.

Los mariscos eran abundantes en la costa pero no en el interior del Estado, en donde se obtenía el pescado fresco de estanques y arroyos. A veces, se cubría con sal y se dejaba reposando en baldes para luego ir a venderlo en las tiendas locales de abarrotes. Este pescado se mantenía en remojo durante toda la noche en agua fría para

luego sazonarlo con mantequilla y comerlo en el desayuno. En ocasiones el menú incluía carne de codorniz, de conejo o ancas de rana sobre una pieza de pan tostado.

### *EL ALMUERZO DEL DOMINGO: LA MEJOR COMIDA DE LA SEMANA.*

Desde el lunes en la mañana hasta el domingo al mediodía la gente experimentaba un crescendo parecido al de una sinfonía, que culminaba con el almuerzo del domingo, un acontecimiento culinario parecido a una fiesta, no sólo por la exquisita y más que abundante comida que allí se servía, sino porque nunca sabíamos con certeza quiénes iban a llegar a almorzar. La costumbre consistía en preparar suficiente comida para alimentar a todo el que pudiera aparecerse.

Los adultos almorzaban primero, otros adultos más jóvenes debían esperar su turno, y los niños más pequeños comían al final. Tal era la cantidad de gente que llegaba a almorzar a casa que no fue hasta que estaba en la universidad que pude almorzar de primera. Por esa razón, situaciones como tener que anotarme en la lista del almuerzo del majestuoso barco The Queen Mary de la compañía Cunard, la primera vez que crucé el Atlántico, no eran para mí novedosas. Sin embargo, no fue sino hasta que me gradué de la Universidad de Filadelfia que, para mi asombro, me di cuenta que no todo el mundo tenía un almuerzo igual al que yo disfrutaba los domingos en casa. Al ir de visita a casa de mis familiares o de los familiares de mis compañeros de la universidad, observé un tipo de almuerzo similar al de todos los demás en Filadelfia, muchas veces con invitados, pero nunca con tan colosal cantidad de comida.

### *El menú del almuerzo del domingo*

En 1986, en la Clausura del Campeonato de Cocineros de Barbacoa en Carolina del Norte, la lista de jueces incluía una buena cantidad de miembros de los medios de comunicación nacionales. Por eso, el Comisionado de Trabajo estatal,

James A. Graham, organizó un ágape para exaltar su programa promocional Goodness Grows. La casa del florista Danny Rombeaut, especialista en menús para eventos en la ciudad de Raleigh, fue seleccionada como escenario del evento *Menú de sabores de Carolina del Norte*, en donde se sirvió: pollo frito con salsa *gravy*, jamón campesino, tocino refrito, papas dulces garapiñadas, frijoles negros, arvejas, frijoles verdes, hortalizas, coles, pepinos y tomates, panecillos de leche cortada, pan de maíz, budín de banano, pastel de papas dulces y té frío con azúcar.

Con respecto a las hortalizas y a las verduras frescas, hace poco Phyllis C. Richman, escritora de temas culinarios del *Washington Post*, evaluando el restaurante Magnolia Grill de Ben Baker en Durham, decía: "Muchos de los vegetales de Ben llegan a la mesa el mismo día en que son cosechados. Un platón de estas delicias propias del verano es lo que mamá solía servirnos en el almuerzo. Dicho especial incluye un guisado de judías y más, frijoles verdes con la grasa de tocino, tomates picados con pepinos, cebollas rojas y budín de maíz".

Otros almuerzos llamativos eran, por supuesto, los del Día de Acción de Gracias y Navidad. El pavo era prácticamente exclusivo de esas fechas; sin embargo, este platillo propiciaba un curioso fenómeno; su llegada era un momento de gloria, pero como en los días siguientes debíamos comernos las sobras a todas horas del día y preparadas de todas formas imaginables, apenas si podíamos esperar a que el bendito pavo se acabara porque teníamos la certeza que no lo volveríamos a ver sino hasta el año siguiente.

Los guisantes ingleses o los guisantes verdes enlatados, también parte del menú de Acción de Gracias, resultaban ser un verdadero manjar de reyes; cualquier otro tipo de guisante se obtenía de la huerta en la estación correspondiente. Este es el día en que no puedo dejar de abrir una lata de guisantes sin deleitarme.

## LA CENA

La cena siempre la conformaba un plato con las sobras del almuerzo o cualquier otra comida recalentada. En verano, las sobras del almuerzo ni siquiera se arreglaban o recalentaban; pero, en invierno sí había que hacerlo antes de servirlos. A veces, se añadía una bandeja con panecillos calientes, un platón de jamón campesino, alguna sopa o un estofado de ostras. Nosotros preparábamos una deliciosa crema de tomate con tomates enlatados en casa, el secreto era no dejar que la sopa cuajara. Un especial platillo era la sopa de letras enlatada; el contenido de una o dos de éstas, diluido en suficiente agua, alimentaba a una docena de personas. Y como en un tazón con estofado de ostras, en el mejor de los casos, hallábamos sólo dos o tres de estos mariscos, nos gustaba sumergir unas galletas saladas con forma de ostra en la sopa para que estas adquirieran su sabor; este recuerdo me provoca verter un puñado de galletas en un tazón de estofado.

Otro platillo del menú de la cena era la carne de res seca a la crema, hecha con tajadas de res de un corte especial que colgaba del techo en la tienda de abarrotes. Las ancas de rana fritas y el delicioso conejo glaseado, un platillo común, resultaban ser otras delicias. Los varones, quienes por lo general cazaban las ranas de noche, siempre parecían saber adónde ir ya que casi nunca regresaban a casa con las manos vacías. Sin duda, uno de los manjares más gustados y, a la vez lujosos, eran los pasteles de salmón preparados con el contenido de una lata que costaba nada más y nada menos que cinco centavos.

## CAPÍTULO XIV

### ¡BIENVENIDOS!

El habitual saludo entre los amigos y familiares que llegan a alguna reunión, ya sea planeada o improvisada, es el tradicional *bienvenidos*, pronunciado *Y'all come* según las características del acento del sur de los Estados Unidos; y es que siempre se buscará alguna ocasión para que una buena cantidad de personas se agrupe con el propósito de comer. Los siguientes son ejemplos de este tipo de actividades en las que la comida destaca sobre todo lo demás: en las barbacoas; cuando se pone a asar un cerdo; si se prepara un estofado de ostras; cuando se hornean almejas; cuando se cocina pescado frito, asado o en sopa espesa; cuando se organiza una fiesta al aire libre; si se alista un estofado de pollo, en las actividades organizadas por los compañeros de trabajo; en las cenas de la iglesia; en las reuniones familiares; en los días de campo escolares de los domingos, o cuando se prepara un asado de escalopas. Además de estas ocasiones, la comida también juega un papel importante en las bodas, los funerales, los partidos de fútbol americano, los desayunos de cacería y en los tradicionales bailes de gala.

#### LAS BARBACOAS Y LOS ASADOS DE CERDO

Las barbacoas y las ocasiones en las que se mata un cerdo son, sin lugar a duda, un sinónimo de fiesta. Los aficionados a la barbacoa en algunas ocasiones suelen ir a algún restaurante especializado en este tipo de comida, ya sea para comerla allí o sólo para comprarla y comerla luego en casa. Sin embargo, la palabra barbacoa, por lo general, implica la presencia de un grupo de comensales.

Es muy poco probable que alguien a quien no le guste la barbacoa o que no cuente con la excelente digestión requerida para consumirla resulte electo gobernador

de Carolina del Norte; y de lograrlo, sería por una reducida cantidad de votos. De hecho, los políticos locales siempre bromean acerca de esa necesidad de ser adepto a la barbacoa, comida que con sólo el hecho de estar presente en la mesa, de seguro propiciará la discusión de temas políticos.

La barbacoa es uno de esos platillos que hemos disfrutado desde nuestra infancia, al igual que el queso con chile dulce, los emparedados de tomate, el pollo frito y la gallina al horno. Los habitantes de Lexington, o de sus inmediaciones, consumen una barbacoa que tiene el nombre de esa ciudad. Alguien procedente de Goldsboro, la comerá en el restaurante Scott's; y si uno proviene de la localidad de Wilson irá a comerla al restaurante Parker's. Si una señora del condado de Raleigh está esperando visitas, por lo general, llama al restaurante de Bob Melton y dice: "Póngame la fiesta sobre ruedas"; esto significa que quiere que le envíen una barbacoa completa, con guarnición incluida, en el siguiente autobús.

Nuestra barbacoa alcanzó la fama en la cumbre de líderes mundiales, efectuada en Williamsburg, Virginia en 1983, debido a que Craig Claiborne, crítico culinario del *New York Times*, le asignó a Wayne Monk, el rey de la barbacoa de Lexington, la preparación de la cena del sábado para el presidente Ronald Reagan y sus invitados, entre los que se encontraban la Primera Ministra Británica, Margaret Thatcher, y el Presidente de Francia, François Mitterrand.

En un artículo de dicho periódico del 14 de febrero de ese año, el columnista Tom Wicker escribió:

Quienes procedemos de Carolina del Norte sabemos y hemos vivido sabiendo que la barbacoa por supuesto consistirá de un cerdo cocinado sobre carbones y leña de nogal y sazonado con vinagre y chiles dulces enteros. Ningún chef *Tar Heel* que se precie revelaría las cantidades de los ingredientes que va a utilizar, ya que la costumbre es sazonar al gusto de quien esté a cargo

de la preparación.

Sin embargo, aquí está el secreto: cuando cocine un cerdo de 30 kilos, asegúrese de utilizar 3 litros de vinagre sazonados con chile dulce al gusto; estas cantidades han pasado de generación en generación entre quienes somos amantes de la barbacoa.

En un artículo publicado en mayo de 1984 por Craig Claiborne, titulado “Tar Heel Barbecue; Delactable Controversy” [La barbacoa tradicional de Carolina del Norte, una exquisita controversia], destaca que ningún otro platillo de los Estados Unidos ocasiona tantos criterios encontrados, discusiones fuertes y muestras del orgullo regional, como lo hace la barbacoa. En este artículo se menciona además, los varios tipos de carnes, salsas, acompañamientos y maderas empleadas en la preparación, así como las distintas formas de marinar, rebanar y picar la carne. Según Claiborne, “si la barbacoa de los Estados Unidos es la comida más controversial, la barbacoa de Carolina del Norte convierte a este estado en el centro de la controversia”. El autor destaca el hecho de que algunos afirman que la auténtica barbacoa es la de Lexington, mientras que otros aseguran que la verdadera es la que se prepara en la parte este del estado, cerca de Goldsboro. Con el fin de encontrar las respuestas que le dieran solución a esta controversia, Claiborne recorrió todo el estado Su primera parada fue en el restaurante *Wayne Monk's Lexington Barbecue* en Lexington. Monk prepara la barbacoa cocinando la carne de cerdo lentamente, con un poco de sal, a una temperatura de unos 180 grados sobre una fogata con madera de nogal o de roble por ocho o diez horas. Monk emplea una salsa hecha con vinagre, sal, azúcar, chile dulce, pimienta, salsa tipo *catsup* y agua. Sin embargo, en lugar de marinarla, le agrega la salsa hasta el final. Esto debido a que su carne queda siempre tan succulenta y jugosa que no requiere de ninguna salsa adicional; el agregarle salsa a esta comida o no es

pura cuestión de gustos. Esta barbacoa se servirá con crujientes pasteles de maíz fritos y con una especial ensalada roja de repollo que adquiere ese color porque, en vez de mayonesa, se prepara con la misma salsa que se ha alistado para la carne.

En el primer concurso anual de preparación de barbacoa del estado, el *Carolina Barbecue Cook Off*, realizado en Raleigh en 1995, un equipo procedente de Havelock, guiado por Willis Peaden y Jim Elder, ganó el primer premio a la mejor barbacoa del estado. Peaden dijo que él preparaba su salsa con un galón de buen vinagre, “que sabrá mejor si ha hecho con cidra”

### *La salsa de barbacoa de Willis Peaden*

*1 galón de vinagre  
¾ de taza de sal  
pimienta negra al gusto  
2 cucharadas de pimienta roja  
3 cucharadas de pimienta roja en hojuelas  
1 taza bien llena de azúcar moreno o ¼ de taza de melaza*

Mezcle todos los ingredientes y déjelos en reposo durante 4 horas. Rinde para un galón de salsa.

La comparación de los distintos métodos utilizados en la preparación de la barbacoa continuó en un concurso similar realizado en 1986 en la localidad de Garner. En esa oportunidad los ganadores fueron Roger y Dave Lambert de los restaurantes *D.& R. Ole Timey Barbecue*, localizados en Franklinville y Greensboro. Roger Lambert comentó que la carne se había cocinado sobre madera de nogal. Para este concurso, los hermanos Lambert y sus dos hijos, Todd y Eric, cocinaron únicamente cortes de carne de cerdo. Sin embargo, con el fin de asegurarse de contar con suficiente carne para los espectadores, también asaron un cerdo completo en otra fogata colocada atrás de la primera. Con respecto a la salsa, Roger Lambert dijo: “NI siquiera marino o

agrego salsa alguna a mi barbacoa". En esta ocasión, sirvió la carne con una salsa al lado, la que, pese a que no me habló de cantidades, en sus propias palabras tenía salsa de tomate comercial, vinagre, condimento de la marca Texas Pete, sal y pimienta, mostaza y algunas plegarias". Otro de los Lambert confesó que su salsa contenía vinagre blanco, azúcar, sal, salsa de tomate comercial, y pimienta, mostaza, salsa de la marca A-1 y salsa inglesa especial para carnes pero se rehusó a revelar las cantidades. Por haber resultado ganadores del concurso de 1986, los hermanos Lambert recibieron un enorme trofeo y un cheque por dos mil dólares; sin embargo, el mejor premio era, sin duda, el derecho a fanfarronear de ser los mejores.

La controversia con respecto a la barbacoa de Carolina del Norte y su guarnición, en resumidas cuentas, tiene que ver con la decisión de marinarla con vinagre o de acompañarla con salsa de tomate comercial, de servirla con pasteles fritos o con palitos de maíz, de preparar la ensalada roja de repollo o una ensalada de color blanco por tener mayonesa. La barbacoa de la región este se prepara asando un cerdo entero, sobre carbones o en una estufa de gas o eléctrica, marinado con una salsa liviana de vinagre, chile dulce y sal. La carne, por lo general, se sirve en trozos y va acompañada de palitos de maíz, papas hervidas y ensalada de repollo con mayonesa. La barbacoa de la región oeste y del *Piedmont* casi siempre consiste en trozos de carne de cerdo asados sobre las brasas de madera de árbol de nogal que, una vez enfriada lo suficiente para manipularla, se corta a mano en tozos pequeños con la ayuda de cuchillos para carne. Si se ha seguido el procedimiento correcto, ya lista, la carne quedará jugosa incluso sin ninguna salsa. De incluirse salsa, habrá de colocarse a un lado y ésta, aunque dulce, tendrá un ligero sabor amargo, habrá tomado el sabor del humo de la fogata, quedará bien picante y tendrá mucho tomate. La barbacoa se sirve acompañada de pasteles de maíz fritos y ensalada de repollo con mayonesa o salsa roja.

## EL ASADO DE ALMEJAS

Un asado de almejas en Carolina del Norte jamás tendrá las enormes proporciones de actividades similares comunes en la región de Nueva Inglaterra; de cualquier forma, siempre será una placentera ocasión culinaria bastante común a lo largo de la costa con buena provisión de almejas. Aunque es posible asar las almejas en una fogata, por lo general, se prefieren asadas al aire libre y acompañadas de mazorcas.

## ESTOFADOS, ASADOS Y PESCADO AL AIRE LIBRE

Una práctica bastante común, casi en cualquier época, era cocinar un montón de pescado al aire libre. En la actualidad, lo más común es freír el pescado en sartenes colocadas en la superficie de la parrilla de la chimenea rectangular que está en el patio. Ya listo el pescado, se sirve con una ensalada de repollo y las tortas de maíz que mientras tanto se habían puesto a freír en otra sartén.

Estos eventos, en los que suelen prepararse con varios tipos de pescado a la vez, son muy gustados a lo largo de toda la costa (ver receta en el capítulo 9). También a lo largo de la costa, en especial en Currituck, se acostumbra a asar pescado; lo más frecuente es poner a asar salmonete, al cual, una vez limpio y sin cabeza, se le inserta un trozo de madera con punta. Mientras tanto, el calor del fuego habrá reducido los carbones a una zanja larga aunque no muy profunda. Los maderos se insertan en el suelo permitiendo que el pescado se cocine lentamente hasta adquirir el sabroso punto. Mientras se cocinan se les ha de dar vuelta varias veces y una vez listos, empieza todo un festín. Esta comida se sirve acompañada de una guarnición similar a la utilizada al servir asados de ostra o pescado frito.

## LAS FIESTAS AL AIRE LIBRE

Las fiestas al aire libre son muy poco frecuentes hoy día; sin embargo, hace años en especial en las comunidades pequeñas, durante el verano era raro el sábado en la noche en el que la iglesia de alguna comunidad pequeña no organizara una de estas fiestas. La iluminación se lograba encendiendo unas linternas estilo japonés colgadas por todo el lugar. Los helados caseros se extraían a mano de unos congeladores gigantes y las señoras de la iglesia aportaban una gran cantidad de succulentos pasteles hechos en casa; la comida usualmente incluía limonada.

Los muchachos lucían apuestos con sus pantalones blancos de franela, y las muchachas, quienes con frecuencia se ataban un lazo alrededor del cabello, solían usar faldas blancas y blusas cortas o vestidos hechos con aquellas telas tan populares para clima cálido como lo eran el voile y el lino.

## LOS ESTOFADOS DE POLLO

En otra época, un estofado de pollo podía realizarse ya fuera en la iglesia, en la escuela o en otros lugares, pero lo tradicional era organizarlo en los graneros de tabaco. Antes de la aparición del aceite, el tabaco curado se utilizaba en su lugar, por lo que alguno de los miembros de la casa tenía que permanecer durante toda la noche en el granero vigilando y alimentando las fogatas en donde se dejaba curando el tabaco. Esta actividad proporcionaba la ocasión perfecta para preparar un estofado de pollo, con el cual brindarles alimento y un rato agradable no solo al curador de tabaco sino también a sus amigos y familiares. La costumbre era preparar el estofado sobre una gran fogata en un gran recipiente metálico de color negro de los que se usaban para lavar, que más bien parecía un enorme caldero de brujas.

El estofado se preparaba cortando los pollos gordos en pedazos e hirviéndolos

a fuego lento, en agua con sal, hasta quedar suaves. Luego se le agregaba suficiente mantequilla a la olla, en la misma cantidad utilizada para preparar el pastel de libra. El caldo, previamente sazonado con sal y pimienta, se ponía a espesar con la ayuda de una mezcla de harina y agua. Una vez listo, el estofado se servía en tazones para sopa.

También era costumbre comer mazorcas asadas o, dicho en el dialecto del estado, *rosen' ears*, que se ataban juntas para luego colgarlas de la especie de chimenea por donde salía el humo del tabaco; a veces se colocaban en el borde de un palo filoso insertado cerca del fuego. Además del estofado y el maíz, solía haber pan blanco, galletas saladas y encurtido de pepinillos. Para culminar el festín, se cortaba una sandía y se servía junto con una gran variedad de pasteles hechos en casa.

Quien esté interesado en ver uno de estos graneros de tabaco, podrá encontrar uno en Winstom-Salem exactamente en donde se lleva a cabo el festival *Dixie Classic Fair*.

## LAS COMIDAS Y LOS JOLGORIOS DURANTE EL TRABAJO

La comida para estas actividades se obtiene de la misma forma que en otras partes del país; en medio de las labores de cosecha, los trabajadores más activos del grupo, llamados *wimmin-folks*, se reúnen y preparan un gran festín.

## LAS CENAS DE LA IGLESIA, LAS REUNIONES FAMILIARES Y LOS DÍAS DE CAMPO

Las cenas organizadas por la iglesia, así como los días de campo escolares de los domingos, no son sino otra manera de reunir a los vecinos y de esta forma compartir una comida en un ambiente de camaradería. Las reuniones familiares, aunque menos frecuentes, aún se realizan en la actualidad, y siguen siendo una forma

no sólo de compartir alimentos en una forma amena, sino también de resaltar la importancia de la unión familiar. Algunas de estas reuniones, llevadas a cabo a principios de este siglo en universidades y centros de educación superior, parecían más bien ceremonias de graduación por los discursos, música, cantos, desfiles, programas impresos y extensos menús.

En la época en la que salir a comer a los restaurantes no era usual, los días de campo y otras excursiones similares resultaban bastante populares, debido a que se solía comer en un ambiente distinto al de la casa.

### LOS ASADOS DE SALCHICHAS

Un asado de salchichas es, por supuesto, un fenómeno moderno y disfrutado en todo el país que ciertamente se ha convertido en una forma popular de entretenimiento para los adolescentes de este estado.

### LA COMIDA PARA LAS BODAS

Los festejos incluyen el tradicional desayuno de bodas y una recepción después de la ceremonia. Otra costumbre, más bien propia de este estado, y sin lugar a duda, exclusiva en esta parte del país, es la de cortar el pastel de bodas una vez concluido del ensayo de la ceremonia, la noche anterior a esta. En esta ocasión, los contrayentes proceden a cortar el pastel en el mismo lugar en donde, al día siguiente, se llevará a cabo la recepción, aunque también podían hacerlo en otro lugar. Los padres de la novia, los miembros de algunas de las dos familias o los amigos de la pareja son quienes se hacen cargo de organizar esta actividad. Hoy día, cortar el pastel no es un elemento más de la recepción posterior a la ceremonia de bodas, sino más bien la parte más colorida de la misma.

## LA COMIDA EN LOS FUNERALES

Cuando fallece alguien en el vecindario, una muestra de solidaridad por parte de los vecinos es llevar algún tipo de comida a la casa del difunto, así como dar el pésame a los familiares por teléfono y enviarles flores. Los vecinos de este estado suelen aportar comida en abundancia; de hecho, cuando la familia y los amigos del fallecido se reúnen antes y después del funeral, suelen contar con una mesa tan llena de pasteles y otros platillos que más bien parece una de esas exhibiciones de comidas, comunes de las ferias del condado.

## LA COMIDA PARA LOS PARTIDOS DE FÚTBOL AMERICANO

Debido a que los partidos de fútbol americano se llevan a cabo en la Universidad de Carolina del Norte en Chapel Hill, en la Universidad Estatal de Carolina del Norte en Raleigh, en la Universidad de Wake Forest en Winstom-Salem y en la Universidad de Duke en Durham, todas ubicadas en la parte central del estado, para la mayoría de los pobladores el participar de estas actividades resulta ser experiencia bastante placentera, ya no hay nada mejor que disfrutar de los partidos de la temporada.

Durante los fines de semana de fútbol, los residentes siempre cuentan con una arrolladora cantidad de visitas. La comida, por lo general, es bastante informal y cada invitado habrá de servirse a su gusto; casi siempre llegan a comer los amigos de los amigos. En la temporada de futbol, aparte de disfrutar de la sabrosa comida en grupo, también es común la práctica de cantar la canción de futbol preferida del Estado, la que se oirá varias docenas de veces, siempre que haya un grupo de *Tar Heels* reunido en alguna casa:

Carolina del Norte, Carolina del Norte  
Carolina, sí señor.  
La del norte, la mejor  
En el norte yo nací,  
En el norte yo me crié,  
En el norte moriré,  
Pero un *Tar Heel* siempre seré.  
Carolina del Norte, Carolina del Norte  
Carolina, sí señor.  
La del norte, la mejor

Y por la misma razón, justo después de esa canción suele escucharse esta otra:

Estamos en la cocina  
Tres hurras por Carolina  
Estamos en la cocina  
Tres hurras por Carolina  
Cantando esta canción  
Que nos sale del corazón  
Tres hurras en la cocina  
Tres hurras por Carolina

## LOS TRADICIONALES DESAYUNOS Y BAILES DE GALA CON MOTIVO DE LA CACERÍA

Carolina del Norte es famosa por la cacería de la zorra, actividad bastante popular en Southern Pines, Tyron y Sedgefield, las principales localidades en donde se organiza. La temporada de cacería abarca desde el otoño hasta los comienzos de la primavera. Entre las festividades relacionadas se encuentran los tradicionales desayunos y bailes de gala, considerados por muchos como la mejor parte de esta práctica.