

SILBATOS Y PALABRAS

Recetario cinematográfico a propósito de la película La escondida (1956)

Enrique Moreno Ceballos¹
Rosa María Licea Garibay²

Introducción

La escondida (1956) forma parte de la amplísima y celebrada filmografía del director chi-huahuense Roberto Gavaldón. Aunque situada en el ocaso de la época de oro, se trata de una cinta que guarda una riqueza y forma fílmica inigualables. Presentada a color en aprovechamiento de las tecnologías de la época, esta película cuenta con la fotografía poética de Gabriel Figueroa y el argumento del escritor Miguel N. Lira, originario de Tlaxcala, estado donde se filmó esta historia, situada en plena Revolución mexicana. La hacienda San Francisco Soltepec, ubicada entre Huamantla y San Juan Ixtenco, resulta ser el centro de la narrativa que tiene como protagonistas a María Félix y Pedro Armendáriz, quienes interpretan a dos campesinos. Ella dedicada a la vendimia de comida en la estación del ferrocarril y él como peón de una hacienda pulquera. Ambos ven atravesados sus destinos por la injusticia y las imposiciones políticas, en los tiempos convulsionados del México de principios del siglo XX.

Para reseñar esta cinta de gran importancia en las culturas ferroviaria y gastronómica del país, ponemos a su consideración este breve recetario, sin mayores pretensiones que reconocer y poner en valor la creatividad, el trabajo y la fortaleza de las vendedoras de comida en los trenes de México. Esperamos pueda degustar en compañía de sus seres queridos estos cuatro platillos típicos del estado de Tlaxcala, como son los “Tlacoyos revolucionarios” que se proponen develar los conflictos sociales y políticos que dieron origen al movimiento armado de 1910; el clásico “Mole a la Roberto Gavaldón”, el cual contiene un melodrama campesino revolucionario en el que se mezclan suspenso y muerte. Aquí también encontrará las recetas del “Tamal de amor tatemado” que acompañan la historia de los amantes que es-

1 Investigador y curador fílmico. Coordinador de la cartelera cinematográfica “Cine en la estación” del Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos. Contacto: enriqueceballos89@gmail.com

2 Subdirectora de Servicios Educativos y Extensión del Museo Nacional de los Ferrocarriles Mexicanos del Centro Nacional para la Preservación del Patrimonio Cultural Ferrocarrilero de la Secretaría de Cultura. Contacto: rlicea@cultura.gob.mx

tuvieron en los lugares y situaciones equivocadas, así como el “Curado de tuna insurgente”, que le ayudará a pasar los bocados de un gran platillo cinematográfico.

Tlacoyos revolucionarios

Ingredientes:

1 kg de convicción maderista en masa.

2 tazas de pensamiento colectivo.

Comal zapatista precalentado.

10 rodajas de ejército federal.

Preparación:

Tome el kilo de convicción maderista y amase hasta formar personajes de intensa determinación, muy al estilo de los hombres y mujeres que pueden encontrarse en las fotografías de los hermanos Casasola o en los registros filmicos de Salvador Toscano. Procure que estos personajes adquieran los rasgos de una María Félix en la plenitud de su carrera y de un Pedro Armendáriz con histriónica firmeza.

A continuación, mezcle sus figuras con las tazas de pensamiento colectivo y vaya formando numerosos tlacoyos hasta ponerlos en el comal precalentado. Si el aroma de convicción maderista cambia por el del comal zapatista, no se altere, estará usted experimentando la sazón transformativa de la historia. Una vez que los tlacoyos se encuentren listos, acompañelos con una rodaja de ejército federal para dotarles de sabor agridulce.

Deguste sus tlacoyos revolucionarios en un plato llano que le permita tener una experiencia emocionante, como si estuviera usted dentro de una película de Roberto Gavaldón. Imagínese en el comedor de un tren de primera clase a toda velocidad y a punto de ser tomado por caudillos que cambiarán para siempre el destino político de un país.

Mole a la Roberto Gavaldón

Ingredientes:

3 kg de suspenso.

4 tazas de referencias a la muerte.

2 chiles de árbol del destino.

6 barras de chocolate estilo Gabriel Figueroa.

Un molcajete y una cazuela traídos desde Huamantla, Tlaxcala.

Preparación:

Utilice el molcajete para moler los tres kilos de suspenso hasta obtener cantidades equilibradas de paisajes emocionantes, acciones sorprendentes y momentos inesperados. Muela también las barras de chocolate y luego mézclelas con el suspenso para dar paso a planos

generales espectaculares a la sazón de Gabriel Figueroa, con sus cielos pintados por las nubes y máquinas de ferrocarril que se mueven a toda velocidad.

Tueste los chiles del árbol del destino hasta que emanen humos de colores cinematográficos diferentes y conmuevan hasta los rostros más tenaces, como el de una María Félix que en los primeros planos se muestra fuerte y, al mismo tiempo, frágil. No se exponga en exceso a estos humos, puesto que podrían provocar fantasías filmicas de caudillos revelando su entereza comunitaria al frente de la esclavitud y la brutal desigualdad económica. Naturalmente, muela los chiles aprovechando una vez más las virtudes del molcajete.

Vierta en la cazuela los chiles molidos, la mezcla del suspenso con el chocolate y, finalmente, las referencias a la muerte. Bata con firmeza hasta que la pasta quede bien negra y cocine al calor de un buen corrido revolucionario. Acompañe su mole con tortillas, pulque y el resto de la intensa filmografía de Roberto Gavaldón.

Tamal de amor tatemado

Ingredientes (ración para dos personas):

Cuatro nopales soberbios.

1/4 de requesón sin culpa.

Aceite de protagonismo erótico.

Un rollo mediano de quelites recios.

Aceite de machismo mexicano.

Una hoja de totemoxtle fatal.

Para aderezar use: orgullo, ambición, rebeldía, bravura, lealtad y carisma.

Una característica de este tipo de tamal es que no lleva masa de final feliz.

Preparación:

Pique finamente los nopales soberbios y, en una cazuela de barro, sofríalos con aceite de protagonismo erótico. Deje que suelten su jugo y en cuanto aparezca la figura seductora e imponente de María Félix, ofreciendo aguamiel a los pasajeros del tren en la estación de Santa Ana Chiautempan, agregue orgullo, rebeldía y ambición. Revuelva bien hasta conseguir la mezcla adecuada para Gabriela, personaje protagónico de *La escondida*. Luego, mueva los nopales con violencia, discriminación y pobreza, hasta que sequen. Retire los grumos de amor incondicional y, por último, vierta el requesón sin culpa, así tendrá un auténtico platillo cortesano.

En otra cazuela, ponga a calentar el aceite de machismo mexicano, úselo para acitronar cuatro rodajas de lealtad y carisma, cuide que no se doren, cuando vea que adquieren un color translúcido como el de un humilde y enamorado peón de hacienda, agregue los quelites recios y póngales una pizca de bravura, luego tápelos para que se cuezan a fuego lento. El guisado estará listo cuando emerja el líder revolucionario zapatista, encarnado en Felipe e interpretado por Pedro Armendáriz.

Junte los preparados de Gabriela y Felipe y úntelos en el totemoxtle fatal, amarre la hoja para formar el tamal, póngalo en un comal caliente y déjelo tatemar por ambos lados hasta que las hojas de maíz se hagan cenizas.

Curado de tuna insurgente

Ingredientes:

8 tunas rebeldes (de preferencia rojas).

1 litro de pulque natural.

1/2 taza de jugo de naranja agria.

50 gramos de explotación campesina.

50 gramos de injusticia social.

1 set cinematográfico rural.

Media cebolla brava.

Jarritos de barro esmaltado.

Preparación:

Pele las tunas rebeldes, cuidando no ahuatarse con las espinas de la historia original del escritor tlaxcalteca Miguel N. Lira, donde se engrandecen los conflictos del campo mexicano, aderezados con una trágica historia de amor. Después, machaque las tunas en el molcajete, hasta que adquieran la consistencia de una cinta dirigida por Roberto Gavaldón.

Aparte, exprima la naranja, agría por efecto de los enfrentamientos entre peones, capataces, hacendados, federales y políticos. Licúe todo y cuélelo con un fino cedazo, después vierta la bebida en un majestuoso set cinematográfico rural, al estilo del artista plástico Gunther Gerzso. Allí déjela enfriar, entre extensos plantíos de maguey, haciendas pulqueras, tinacales, locomotoras y estaciones del ferrocarril.

Sirva el curado de tuna en los jarritos de barro esmaltado, puede agregarles cebolla brava, de esa que hace llorar. Para que no pierda sabor y consistencia, deguste el mismo día de la preparación y, si le es posible, hágalo a bordo de un tren con destino directo a la revolución. Tome sus precauciones, porque esta bebida emborracha de poder y traición.